



UNIVERSITÀ DI PISA

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DI CIBI E BEVANDE PRESSO L' AREA PONTECORVO DELL'UNIVERSITA' DI PISA – Art.30 del D.Lgs. n.163/2006

ART.1 OGGETTO DELLA CONCESSIONE

1. Il presente capitolato è riferito alla concessione del servizio di distribuzione di cibi e bevande presso l'Area Pontecorvo dell'Università di Pisa.

2. L'utilizzo del servizio da parte dell'utenza è facoltativo e, pertanto, il gestore non potrà avanzare richieste, né pretesa alcuna, né richiedere modifiche del capitolato, relativamente all'affluenza degli utenti.

3. La controprestazione a favore dell'affidatario consiste unicamente nelle entrate derivanti dall'introito dei corrispettivi per la vendita di cibi e bevande presso l' Area Pontecorvo, versati dagli utenti del servizio direttamente all' affidatario. La controprestazione così determinata è da ritenersi onnicomprensiva di tutte le prestazioni richieste.

ART. 2 DESTINATARI DEL SERVIZIO

1. Destinatari del servizio sono gli studenti, i professori, i ricercatori, il personale tecnico-amministrativo, i borsisti, gli assegnisti, i titolari di contratti di prestazioni d'opera, e tutte quelle figure facenti riferimento all'attività istituzionale ed i visitatori dell'Università.

ART. 3 DURATA DELLA CONCESSIONE

1. Il servizio oggetto della presente concessione si esplica dal 1 luglio 2016 o dalla data indicata nella lettera di affidamento per la durata di 3 anni.

2. L'affidamento potrà essere prorogato, per un periodo massimo di un anno alle medesime condizioni contrattuali, nelle more dell'espletamento di una nuova procedura di gara, previa comunicazione che dovrà essere inviata all'impresa non oltre trenta giorni prima della scadenza del contratto mediante lettera raccomandata A.R. o PEC. In tal caso il gestore è obbligato a garantire le prestazioni di cui al presente capitolato, alle medesime condizioni, fino all'individuazione del nuovo contraente.

ART. 4 MODALITA' DI GESTIONE

1. Lo svolgimento del servizio è articolato, oltre che secondo quanto previsto dal disciplinare di gara e dal presente capitolato speciale d'oneri, anche da quanto previsto

nella proposta organizzativa e dall'offerta economica presentata in sede di gara dall'affidatario.

2. Il servizio deve essere espletato nel rispetto della normativa vigente in materia, con organizzazione dei mezzi propri, fatto salvo l' utilizzo del locale destinato al servizio posto all' ingresso dell' Area Pontecorvo, in Via Buonarroto, secondo standard di qualità adeguata con particolare riferimento ai seguenti aspetti:

- mezzi di trasporto degli alimenti e bevande, che devono essere in regola con le vigenti normative;
- qualità degli alimenti: freschezza, corretta preparazione e conservazione, varietà, controllo dell' igiene, primarie marche, altissimo grado di commerciabilità.

3. Il locale destinato al servizio di cui al presente capitolato, sarà concesso dall'Università all' affidatario, previo pagamento di un canone bimestrale di **euro 400,00** oltre IVA, quale corrispettivo della concessione, comprensivo di spese di energia elettrica ed acqua.

4. Attualmente nel locale sono presenti le seguenti attrezzature:

- n. 1 macchina da caffè;
- n. 2 frigoriferi;
- n. 2 fornelli;
- n. 1 cassa per scontrini fiscali
- n. 1 lavello a due buchi tipo "lavamani";
- n. 1 vetrina refrigerata;
- n. 1 armadietto per i prodotti di pulizia
- n. 2 armadietti a doppio scomparto.

Tali attrezzature non sono fornite dall'Università.

5. E' a carico dell'affidatario dotarsi di tutte le attrezzature necessarie per l'espletamento del servizio. Esse resteranno di proprietà dell'affidatario che, al termine del servizio, è tenuto a rimuoverle.

6. L'impianto elettrico ha una potenza inferiore a 3 Kw, per cui, l'operatore economico dovrà tener conto di tale circostanza sia nella scelta delle attrezzature da installare e nelle loro modalità di utilizzo.

7. L'impianto idraulico, relativo alle acque chiare, è privo di scarichi, per cui il lavandino è utilizzabile esclusivamente come lavamani e non è possibile il lavaggio di stoviglie.

8. Nel locale non è possibile la preparazione di cibi.

9. E' onere dell'operatore economico assicurarsi che la dotazione degli impianti, delle attrezzature, il loro utilizzo e le modalità della loro ubicazione siano conformi alla normativa vigente in materia di HCCP ed alle prescrizione ASL.

L' utilizzo del servizio da parte dell'utenza è facoltativo e pertanto l'affidatario non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa, né richiedere modifiche del contratto per la eventuale mancata partecipazione dell' utenza.

ART. 5 PRODOTTI DI CONSUMO

1.L' affidatario dovrà garantire la somministrazione, ai prezzi risultanti dai ribassi offerti in sede di gara, di tutti gli alimenti di seguito indicati;

**A) BEVANDE, PRODOTTI DI PASTICCERIA, GELATI
(AL NETTO DELL'IVA)**

a) Caffè e cappuccino	Euro 0,90
b) Succo di frutta 200 cc.	Euro 1,45
c) Bevande gassate, Aranciata ecc. bott.	Euro 1,45
d) Bibite - in barattoli	Euro 1,65
e) Acqua minerale - bott. 0,50 cl.	Euro 0,75
f) PASTE	Euro 0,90
g) BRIOCHES	Euro 0,90
h) CONO GELATO minimo	Euro 1,30

B) SCHIACCIATINE

PRODOTTO:	QUANTITA'	PREZZI A BASE DI GARA (AL NETTO DELL'IVA)
SCHIACCIATINE (peso 100gr. circa)		
<i>Schiacciatina con prosciutto cotto</i>	<i>80 gr. di prosciutto cotto</i>	<i>Euro 2,00</i>
<i>Schiacciatina con prosciutto cotto e fontina</i>	<i>80 gr. di prosciutto cotto e gr. 20 di fontina</i>	<i>Euro 2,00</i>
<i>Schiacciatina con prosciutto cotto, insalata e pomodoro</i>	<i>80 gr. di prosciutto cotto</i>	<i>Euro 2,00</i>
<i>Schiacciatina con prosciutto crudo</i>	<i>40 gr. di prosciutto crudo</i>	<i>Euro 2,00</i>
<i>Schiacciatina con prosciutto crudo, mozzarella e pomodoro</i>	<i>40 gr. di prosciutto crudo e 75 gr. di mozzarella</i>	<i>Euro 2,30</i>
<i>Schiacciatina con prosciutto crudo e melanzane</i>	<i>40 gr. di prosciutto crudo</i>	<i>Euro 2,30</i>
<i>Schiacciatina con speck e salsa boscaiola</i>	<i>40 gr. di speck</i>	<i>Euro 2,30</i>
<i>Schiacciatina con speck e provola</i>	<i>40 gr. di speck e 20 gr. di provola</i>	<i>Euro 2,30</i>
<i>Schiacciatina con porchetta</i>	<i>80 gr. di porchetta</i>	<i>Euro 2,30</i>
<i>Schiacciatina con porchetta e salsa verde</i>	<i>80 gr. di porchetta</i>	<i>Euro 2,30</i>
<i>Schiacciatina con pancetta e provola</i>	<i>60 gr. di pancetta e 20 gr. di provola</i>	<i>Euro 2,30</i>
<i>Schiacciatina con mozzarella e pomodoro</i>	<i>60 gr. di mozzarella</i>	<i>Euro 2,30</i>
<i>Schiacciatina con tonno, maionese e pomodoro</i>	<i>75 gr. di tonno</i>	<i>Euro 2,30</i>
<i>Schiacciatina con cecina</i>	<i>120 gr. di cecina</i>	<i>Euro 2,30</i>

Schiacciatina con mortadella	80 gr. di mortadella	Euro 1,80
Schiacciatina con bresaola, rucola e grana	40 gr. di bresaola	Euro 2,30
Schiacciatina con salame piccante e fontina	40 gr. di salame e 20 gr. di fontina	Euro 2,30
Schiacciatina con salame milano e pecorino	40 gr. di salame milano e 20 gr. di pecorino	Euro 2,30

c) PRIMI PIATTI, PIZZE, INSALATONE e ARANCINI

PRODOTTO: PRIMI PIATTI	QUANTITA' (gr. 200 circa per porzione)	PREZZI A BASE DI GARA (AL NETTO DELL'IVA)
Pasta con zucchine e gamberetti		Euro 3,40
Pasta al salmone		Euro 3,40
Pasta alla papalina (con prosciutto cotto, funghi e piselli)		Euro 3,40
Pasta con salsiccia e funghi		Euro 3,40
Pasta ai broccoli		Euro 3,40
Lasagne		Euro 3,40
Farro freddo	Wurstel, mais, pomodorini, mozzarella, olive.	Euro 3,40
Farro di mare	Tonno, vongole, pomodorini	Euro 3,40
Riso freddo	Wurstel, mais, pomodorini, mozzarella, olive, tonno	Euro 3,40

PRODOTTO: INSALATONE	QUANTITA'	PREZZI A BASE DI GARA (AL NETTO DELL'IVA)
Insalata contadina + focaccina gr. 100	Insalata mista gr. 200, pomodorini gr. 60, olive nere gr. 30, mais gr. 40, mozzarella gr. 80	Euro 3,40
Insalata tonno + focaccina gr. 100	Insalata mista gr. 200, pomodorini gr. 60, olive nere gr. 30, mais gr. 40, tonno gr. 75	Euro 3,40

PRODOTTO: PIZZE	QUANTITA' (gr. 200 per porzione cm. 12 x 20 rett.)	PREZZI A BASE DI GARA (AL NETTO DELL'IVA)
Pizza capricciosa	Prosciutto cotto, mozzarella, carciofi, olive	Euro 2,30
Pizza margherita	Pomodoro e mozzarella	Euro 2,20
Pizza salamino	Pomodoro, mozzarella e	Euro 2,30

	<i>salamino piccante</i>	
<i>Pizza ai wurstel</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, wurstel</i>	<i>Euro 2,30</i>
<i>Pizza salsiccia</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, salsiccia</i>	<i>Euro 2,30</i>
<i>Pizza pomodorini e rucola</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, pomodorini, freschi, rucola</i>	<i>Euro 2,30</i>
<i>Pizza salsiccia e rucola</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, salsiccia e rucola</i>	<i>Euro 2,30</i>
<i>Pizza peperoni</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, peperoni</i>	<i>Euro 2,30</i>
<i>Pizza funghi</i>	<i>Pomodoro, mozzarella, funghi</i>	<i>Euro 2,30</i>
<i>Pizza ripiena prosciutto cotto e mozzarella</i>		<i>Euro 2,30</i>
<i>Pizza ripiena salsiccia e stracchino</i>		<i>Euro 2,30</i>
<i>Pizza ripiena ricotta e spinaci</i>		<i>Euro 2,30</i>

PRODOTTO: ARANCINI	QUANTITA' (gr. 220)	PREZZI A BASE DI GARA AL NETTO DELL'IVA
<i>Arancini carne piselli</i>	<i>Riso, carne piselli</i>	<i>Euro 2,30</i>

2. L'affidatario, previa autorizzazione del Dirigente della Direzione Economato, Patrimonio e Servizi Generali dell'Università di Pisa, potrà fornire anche alimenti e bevande non indicati nel presente articolo; i prezzi di tali alimenti e bevande dovranno essere preventivamente approvati dal predetto Dirigente.

3. Il servizio dovrà essere erogato tutti i giorni lavorativi dal lunedì al venerdì almeno minimo dalle ore 8,00 alle ore 18,00, ad eccezione dei periodi di chiusura estiva ed invernale dell'Area Pontecorvo che verranno comunicati con apposita lettera, di volta in volta, con congruo anticipo.

4. I prezzi a carico dell'utenza per il servizio in questione sono quelli risultanti dall'offerta dall'aggiudicatario in sede di gara; i prezzi degli alimenti e delle bevande non indicati nel presente articolo, somministrati previa autorizzazione del Dirigente della Direzione Economato, Patrimonio e Servizi Generali dell'Università di Pisa, sono quelli approvati dal Dirigente stesso.

5. Il servizio dovrà essere erogato, secondo quanto previsto dal disciplinare di gara e dal presente capitolato e con le modalità indicate nell'offerta tecnico organizzativa ed alle condizioni di cui all'offerta economica, utilizzando il locale destinato al servizio posto all'ingresso dell'Area Pontecorvo; a tale scopo l'Università di Pisa mette a disposizione dell'affidatario il locale suddetto.

6. Le operazioni di approvvigionamento, di trasporto e vendita dei prodotti destinati alla somministrazione saranno a carico dell'aggiudicatario e saranno eseguite in conformità

alle disposizioni normative in materia, nonché nel rispetto delle prescrizioni di accesso in vigore presso i locali dell' Area Pontecorvo.

7. La somministrazione di cibi e bevande all' utenza deve essere effettuata, ove richiesto dall'utente, mediante la fornitura all' utente di un cestino.

La fornitura del cestino non comporta la corresponsione da parte dell'utente di alcun prezzo aggiuntivo rispetto ai prezzi dei cibi e bevande indicati in offerta o approvati dal Dirigente della Direzione Economato, Patrimonio e Servizi Generali dell'Università di Pisa.

Art. 6-DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PERSONALE, RESPONSABILITA', SUBAFFIDAMENTO

a) Personale

1. La responsabilità organizzativa per l'esecuzione delle prestazioni di cui al presente articolo è riconosciuta all' affidatario.

2. In relazione al servizio richiesto il personale utilizzato dovrà essere in possesso di adeguata preparazione professionale.

3. Al personale impiegato dovrà essere corrisposto un trattamento economico spettante sulla base delle professionalità, mansioni e responsabilità richieste, nel rispetto della normativa e non inferiore a quello previsto dal CCNL del settore.

3. L'Affidatario è tenuto ad osservare le leggi vigenti ed ogni altra normativa in materia di assicurazioni e previdenza sociale, di igiene e sicurezza del lavoro.

4. La tipologia di attività prevista e le modalità di svolgimento del contratto escludono l'ipotesi di rischi interferenziali per i lavoratori di entrambi i contraenti. Il personale della Ditta concessionaria in tali ambienti, prende in consegna gli spazi individuati nella planimetria agli atti dell'Università e messa a disposizione tra gli atti di gara ed effettua in quegli spazi la propria attività in autonomia senza interferenze con personale universitario. Qualora, nel corso dell'esecuzione del contratto, emergesse la necessità che il gestore utilizzi o acceda ad ulteriori spazi, per i quali non può essere esclusa la presenza di personale universitario (inteso come personale dipendente e utenza) dovrà essere redatto un verbale di coordinamento, a cura dei SPP dei due contraenti al fine di individuare idonee misure di sicurezza.

5. Tutto il personale adibito alle attività di cui al presente capitolato presta il proprio lavoro senza vincoli di subordinazione nei confronti dell'Università di Pisa e risponde del proprio operato esclusivamente all' affidatario.

b) Responsabilità

1. L'Affidatario è responsabile della sicurezza e dell'incolumità del proprio personale e solleva l'Università di Pisa quale Ente concedente da ogni

responsabilità e conseguenza derivanti da infortuni e da responsabilità civile verso terzi, ivi compresi gli utenti del servizio, in dipendenza del servizio prestato.

2. L'affidatario dovrà segnalare immediatamente agli Uffici dell'Università di Pisa tutte le situazioni che possono ingenerare pericolo all'incolumità di terzi. Le suddette responsabilità dovranno essere garantite da apposita polizza assicurativa di cui alla successiva lett. D).

c) Subaffidamento

In considerazione dell'unitarietà funzionale del servizio, è vietato il subaffidamento, anche parziale, del servizio, pena la risoluzione immediata del contratto con eventuale risarcimento del danno causato.

d) Responsabilità per danni e Assicurazioni

1. L'Affidatario sarà considerato responsabile dei danni che per fatto suo, dei suoi dipendenti, dei suoi mezzi o per mancate previdenze venissero arrecati alle persone e alle cose, sia dell'Università di Pisa sia di terzi, ivi compresi gli utenti del servizio, durante il periodo contrattuale, tenendo al riguardo sollevata l'Università stessa da ogni responsabilità ed onere.

2. L'accertamento dei danni sarà effettuato da personale dell'Università di Pisa in contraddittorio con i rappresentanti dell'affidatario stesso.

Nel caso di loro assenza, si dovrà procedere agli accertamenti in presenza di due testimoni, dipendenti dell'Università, senza che l'affidatario possa sollevare eccezione alcuna.

3. L'Affidatario è obbligato a stipulare apposita polizza assicurativa che tenga indenne l'Università di Pisa da tutti i rischi connessi all'esecuzione dell'attività di gestione del servizio oggetto della presente concessione.

4. L'assicurazione dovrà prevedere una garanzia di responsabilità civile per danni arrecati a terzi ed all'Università di Pisa derivanti dall'esecuzione del contratto, per un massimale per singolo sinistro non inferiore a 1 milione di Euro.

ART. 7 MANTENIMENTO DEI LOCALI

1. Per tutta la durata del contratto l'Università mette a disposizione del gestore, nello stato in cui si trovano al momento della consegna, i locali sopra citati, che il gestore stesso dovrà usare con la massima diligenza, curandone la custodia e manutenzione ordinaria e assumendosi l'onere delle eventuali manutenzioni straordinarie rese necessarie da inadempimenti degli obblighi di manutenzione ordinaria.

2. In particolare, costituisce inadempimento agli obblighi di manutenzione ordinaria la mancata segnalazione da parte del gestore degli interventi di manutenzione straordinaria necessari per la conservazione dei beni ogniqualvolta la tempestiva segnalazione di tali interventi avrebbe reso possibile all'Università un risparmio rispetto all'intervento successivamente posto in opera.

3. Il gestore accetta fino da ora le modifiche ai locali (e lo stesso dicasi per la sostituzione parziale o totale dei locali attuali con nuovi locali) che l'Università ritenesse opportune, fermo restando che qualora ciò comportasse una sensibile diminuzione di superficie dei locali stessi si procederà ad un adeguamento dei corrispettivi.

4. E' a carico del gestore l'individuazione e la segnalazione obbligatoria all'Università delle eventuali modifiche di adeguamento tecnico - normativo che si rendessero necessarie per la tipologia di attività espletate (bar), mentre i relativi lavori saranno eseguiti e finanziati dall'Università.

5. La segnalazione di cui sopra deve essere effettuata all'Università entro tre giorni dal ricevimento dell'eventuale verbale delle autorità competenti.

ART. 8 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. L'affidamento del servizio può essere oggetto di risoluzione da parte del Dirigente della Direzione Economato, Patrimonio e Servizi Generali dell'Università di Pisa previa diffida ad adempiere entro congruo termine e senza che siano state fornite appropriate giustificazioni, nei seguenti casi:

- gravi o reiterate inadempienze da parte dell'Affidatario tali da compromettere la funzionalità dell'intervento;
- non ottemperanza dello stesso agli impegni assunti;
- verificata e perdurante inadeguatezza degli operatori impegnati relativamente alle mansioni previste dalla qualifica professionale di appartenenza.

2. La risoluzione sarà inoltrata previa diffida all'adempimento entro congruo termine e senza che siano state fornite appropriate giustificazioni.

3. In ogni caso, pur in presenza di risoluzione, il soggetto affidatario, qualora non possa essere assicurato il subentro di altro soggetto per l'espletamento del medesimo servizio, è tenuto a garantire la continuità dello stesso secondo le condizioni previste, fino alla scadenza naturale della concessione.

ART. 9 PENALITA'

1. Fatte salve le condizioni di cui al precedente articolo 8, sono previste penalità a carico dell'affidatario in relazione alle seguenti situazioni di inadempimento:

- mancata ed ingiustificata prestazione del servizio:
da € 500,00 a € 1.000,00
- inosservanza parziale o totale degli obblighi descritti nel presente capitolato con riferimento a:
 - a) mancanza della qualità degli alimenti;
 - b) mancato rispetto dei prezzi offerti in gara e dei prezzi degli alimenti e delle bevande approvati dal Dirigente della Direzione Economato, patrimonio e Servizi Generali dell'Università di Pisa;
 - c) mancato rispetto delle vigenti normative in materia di mezzi di trasporto degli alimenti e bevande:

da € 100,00 a € 1.000,00

2. L'ammontare della penalità sarà addebitato sulla cauzione. In tali casi, dovrà essere provveduto al reintegro dell'importo della cauzione.

3. La persistenza o la reiterazione delle inadempienze contestate, tali da pregiudicare il funzionamento del servizio, produrrà la risoluzione anticipata del contratto ai sensi del precedente articolo 8.

ART. 10 GARANZIA DEFINITIVA

1. All'atto della sottoscrizione del contratto l'aggiudicatario è obbligato a costituire, a garanzia dell'esatto adempimento delle obbligazioni derivanti dall'appalto in oggetto, nonché del risarcimento danni derivante dall'eventuale inadempimento contrattuale, una garanzia fideiussoria del 10 per cento dell'importo contrattuale.

2. La garanzia fideiussoria di cui al comma 1, deve essere costituita con le modalità di cui all'articolo 75, comma 3 del D.lgs. 163/2006: la fideiussione, a scelta dell'appaltatore, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58. La garanzia fideiussoria, se presentata mediante fideiussione assicurativa, deve essere prestata da imprese di assicurazione autorizzate alla copertura dei rischi ai quali si riferisce l'obbligo di assicurazione.

3. La garanzia fideiussoria deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'Università.

4. La cauzione definitiva dovrà essere prestata, a pena di decadenza dall'aggiudicazione, all'atto della stipulazione del contratto.

5 L'importo della cauzione definitiva è ridotto del cinquanta per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui al primo periodo, per gli operatori economici in possesso di registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), ai sensi del regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009, o del 20 per cento per gli operatori in possesso di certificazione ambientale ai sensi della norma UNI EN ISO 14001. L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 20 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui ai periodi primo e secondo, per gli operatori economici in possesso, in relazione ai beni o servizi che costituiscano almeno il 50 per cento del valore dei beni e servizi

oggetto del contratto stesso, del marchio di qualità ecologica dell'Unione europea (Ecolabel UE) ai sensi del regolamento (CE) n. 66/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009. L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 15 per cento per gli operatori economici che sviluppano un inventario di gas ad effetto serra ai sensi della norma UNI EN ISO 14064-1 o un'impronta climatica (carbon footprint) di prodotto ai sensi della norma UNI ISO/TS 14067. Per fruire dei benefici di cui al presente comma, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso dei relativi requisiti, e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.

6. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs. 163/2006, la garanzia fideiussoria deve essere presentata, su mandato irrevocabile, dalla mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti con responsabilità solidale nel caso di cui all'art. 37, comma 5.

7. La garanzia fideiussoria sarà svincolata ai sensi e secondo le modalità previste dall'art. 113 del D.lgs. 163/2006 e dall'art. 123 del D.P.R. n. 207/2010.

8. La cauzione viene prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse.

9. In caso di decurtazione dell'ammontare della cauzione a seguito di applicazione di penalità, la ditta concessionaria è obbligata a reintegrare l'importo originario della cauzione, in essere prima della decurtazione, entro 10 giorni naturali e consecutivi dall'avvenuta escussione.

10. L'Amministrazione può richiedere all'esecutore la reintegrazione della cauzione ove questa sia venuta meno in tutto o in parte.

11. In caso di risoluzione del contratto per cause imputabili al concessionario, il soggetto garante è obbligato a versare immediatamente l'importo per il quale è stata prestata la cauzione, su semplice richiesta scritta dell'Università.

ART. 11 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E FALLIMENTO DELL'ESECUTORE

1. In analogia a quanto stabilito dall' art. 140 del Codice in caso di fallimento o di liquidazione coatta e concordato preventivo dell'appaltatore o di risoluzione del contratto ai sensi degli articoli 135 e 136 del Codice o di recesso dal contratto ai sensi dell'art. 92, comma 4, del D.Lgs. 6 settembre 2011 n. 159, l'Università si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento del servizio.

2. L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

Art. 12 PAGAMENTI

1. Il pagamento del canone bimestrale dovrà avvenire anticipatamente, entro i primi 10 giorni del mese, mediante bonifico presso l'Istituto di credito cassiere dell'Università; l'Università emetterà la fattura a seguito dell'emissione, da parte dell'Istituto cassiere dell'Università, della bolletta di incasso.