



Prefettura - Ufficio territoriale del Governo di Foggia

protocollo.preffg@pec.interno.it

Stazione appaltante qualificata – Affidante



TRIBUNALE ORDINARIO DI FOGGIA

prot.tribunale.foggia@giustiziacert.it

Stazione appaltante non qualificata - Beneficiaria

CAPITOLATO TECNICO

PROCEDURA APERTA PER L'AGGIUDICAZIONE IN CONCESSIONE AD OPERATORI PRIVATI EX ARTT. 182 E SS. D.LGS. 36/2023 DEL SERVIZIO BAR/RISTORAZIONE DEL PALAZZO DI GIUSTIZIA IN FOGGIA, VIALE PRIMO MAGGIO.

1 - OGGETTO

Il presente capitolato disciplina la concessione del servizio di bar-ristoro e rivendita speciale di generi di monopolio all'interno della sede di Viale Primo Maggio, del Tribunale di Foggia.

In particolare, la gestione dei servizi, da realizzarsi a cura del Concessionario mediante personale proprio, prevede l'organizzazione e lo svolgimento delle attività relative al servizio di bar-ristoro, cui si affianca in via residuale anche attività di rivendita di tabacchi e valori bollati, mediante sottoscrizione di un apposito contratto e prevedendo la corresponsione di una somma da riconoscere al Ministero della Giustizia per l'uso dei soli locali adibiti allo scopo.

2- MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio bar-ristoro consisterà in:

- approvvigionamento dei generi alimentari;
- distribuzione in linea, self-service e assistita, con possibilità di consumo al bancone ed eventualmente al tavolo nel caso in cui l'offerta tecnica preveda l'installazione di una struttura leggera esterna amovibile dedicata;
- distribuzione da asporto;
- servizio bar, con servizio al banco.

I cibi dovranno essere preparati nello stesso giorno della somministrazione; potranno essere preparati in sede o fuori, secondo modalità specificate nella Relazione Tecnica presentata dal Concessionario in sede di gara.

Il servizio dovrà essere svolto a regola d'arte nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti, sia per la qualità delle materie prime utilizzate che per le modalità di esecuzione delle procedure gestionali richieste, delle garanzie igienico-sanitarie nonché delle garanzie sulla continuità del servizio.

Dovranno essere fornite bevande e generi alimentari ad altissimo grado di commerciabilità e regolarmente ammessi dalle vigenti norme di igiene alimentare.

Per tutti i prodotti somministrati dovranno essere chiaramente indicati ingredienti e prezzi.

La concessione deve, altresì, essere improntata all'osservanza dei criteri ambientali minimi previsti dai criteri ambientali minimi (c.d. "CAM") di cui al DM 6 novembre 2023, in G.U. n. 282 del 2 dicembre 2023, in vigore dal 1° aprile 2024, rubricato "Criteri Ambientali Minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili", e successivo Decreto Correttivo 17 maggio 2024 del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica pubblicato in GU Serie Generale n.131 del 06-06-2024.

La relazione CAM presentata dal Concessionario in sede di gara integra il presente capitolato tecnico. Le modalità operative contenute nella Relazione CAM prevalgono, ove in conflitto, su quelle disciplinate dal presente capitolato tecnico.

Il personale impiegato dovrà essere adeguato sia per numero che per qualifica, in modo da garantire la perfetta continuità e regolarità del servizio e dovrà essere in regola con le norme igienico-sanitarie ed assicurative previdenziali.

Il numero delle consumazioni giornaliere non è garantito dall'Amministrazione e può essere variabile in funzione del numero dei dipendenti e utenti esterni che sceglieranno di usufruire del servizio.

La fruizione del servizio da parte degli aventi diritto è del tutto libera, pertanto, l'Amministrazione non assume alcun impegno a garanzia del numero minimo di utenti per l'espletamento dello stesso, fermo restando l'impegno del Concessionario a soddisfare il 100% delle richieste delle consumazioni di cui all'oggetto del presente Capitolato.

2.1 – MATERIALE DI GESTIONE E PULIZIA

L'Aggiudicataria dovrà dotarsi di tutta la minuteria d'uso necessaria per il servizio ivi compresi contenitori, sacchi per rifiuti, strofinacci, attrezzature per la pulizia e quant'altro necessario per svolgere al meglio la preparazione dei piatti, materiale per la pulizia e sanificazione delle stoviglie, degli arredi e dei locali adibiti al servizio di ristoro e di bar. Tale materiale dovrà essere adeguato alle vigenti normative in materia. Per le consumazioni da asporto dovranno essere fornite stoviglie, vassoi, posate, tovagliette in materiale compostabile e biodegradabile. Per il consumo al banco ed eventualmente al tavolo dovranno essere utilizzate stoviglie e piatti, rispettivamente in porcellana e metallo o simili, riutilizzabili previa pulizia in lavastoviglie.

2.2 – DISTRIBUZIONE DELLE CONSUMAZIONI

L'Aggiudicataria provvederà alla fornitura dei prodotti e degli attrezzi occorrenti per l'allestimento, il buon funzionamento e la pulizia dei locali interessati, alla distribuzione delle consumazioni con le dotazioni di cui al precedente paragrafo 2.1, alla successiva pulizia di stoviglie, contenitori, utensili, alla pulizia e riassetto dei locali utilizzati per il ristoro.

L'Aggiudicataria deve altresì garantire che le operazioni di distribuzione degli alimenti siano effettuate solo con l'ausilio di appositi utensili.

2.3 - ORARI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO RISTORO

Il concessionario dovrà garantire il servizio nelle seguenti giornate:

- **lunedì e mercoledì** dalle ore **7:30** alle ore **16:00**;
- **martedì e giovedì** dalle ore **7:30** alle ore **17:00**;
- **venerdì** dalle ore **7:30** alle ore **15:00**;

Nella giornata di sabato a richiesta dell'amministrazione beneficiaria in occasione di eventi o per altre esigenze specifiche. Sono escluse le festività istituzionali (Natale, Pasqua, 1° maggio, etc.).

Il servizio ristoro dovrà essere attivo almeno nella fascia oraria dalle ore **12.30** alle ore **15.00**..

L'Aggiudicataria è tenuta a garantire la distribuzione delle consumazioni da asporto e per il consumo al banco presso i locali individuati nel contratto di concessione.

L'orario potrà essere modificato, in vigore di contratto, in riduzione e/o maggiorazione, valutate le effettive necessità del servizio e potrà essere sospeso in considerazione di periodi di minor afflusso (quali ad esempio ferie estive, "ponti", etc.) previo accordo con l'Amministrazione.

3 - SPECIFICHE DEL SERVIZIO RISTORO

L'offerta giornaliera destinata alla consumazione da asporto o al banco dovrà prevedere almeno panini farciti di vari gusti, anche con pane integrale e nelle varianti con verdure e formaggio, sandwich, pizzette, tramezzini, toast di varia farcitura, insalatone di diversa composizione, tranci di pizza di variegati gusti e prodotti di analoga tipologia, garantendo la presenza di proteine di diversa provenienza e varietà di verdure.

Laddove previsto, nel consumo di uno dei predetti menù dovrà essere compreso anche il condimento, nel numero di una porzione monodose di olio, aceto, sale, etc.

È in facoltà del concessionario proporre o promuovere pacchetti "menù completo" o "colazione completa".

Il servizio di ristoro dovrà essere improntato al rispetto dei seguenti principi a garanzia della qualità, con riferimento particolare agli aspetti nutrizionali:

- impiego prevalente di ingredienti freschi e di stagione: l'impiego di prodotti surgelati deve essere chiaramente evidenziato nell'elenco degli ingredienti;
- moderato consumo di sale e di grassi da condimento, preferendo l'olio extravergine di oliva nella preparazione dei piatti, limitando l'uso di salse, panne, besciamelle, maionese etc. e senza impiego di condimenti e insaporitori contenenti acido glutammico e i suoi sali;
- limitato uso delle frittture e, ove utilizzate, con impiego di olio di semi di girasole da sostituire frequentemente.

Dovrà essere escluso l'utilizzo di prodotti dei quali sia accertata la provenienza da Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.). La proposta di prodotti ad alta tollerabilità (gluten-free, senza lattosio, vegan etc.) e/o quella di prodotti biologici con percentuali al di sopra di quelle previste dai Criteri minimi ambientali saranno premianti come indicato nella tabella dei criteri di valutazione del Disciplinare di gara.

3.1– INFORMAZIONI AGLI UTENTI

L'Aggiudicataria è tenuta a predisporre giornalmente e ad esporre in modo ben visibile in prossimità dell'inizio della linea di distribuzione su foglio A3 (o sistema equivalente), i prodotti in vendita e il listino prezzi applicati all'utenza interna ed all'utenza esterna.

Per i prodotti somministrati presso il servizio ristoro, l'Aggiudicataria dovrà mettere a disposizione della clientela due appositi e distinti elenchi: il primo elenco dovrà indicare le caratteristiche di ogni singolo prodotto; il secondo elenco, al fine di consentire scelte adeguate in caso di intolleranze ed allergie alimentari, conformemente ai criteri stabiliti dalla normativa vigente (decreto legislativo 8 febbraio 2006, n. 114 in materia di etichettatura degli "allergeni alimentari" e Regolamento UE n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011), dovrà indicare, per ciascun singolo allergene (cfr. Allegato II del citato Regolamento UE n.1169/2011), il prodotto che lo contiene.

3.2- FUNZIONALITÀ E QUALITÀ DEL SERVIZIO

L'Aggiudicataria dovrà assicurare che la produzione e la somministrazione avvengano secondo le modalità, le varietà e la qualità previste nel presente Capitolato e nella documentazione di gara, garantendo in ogni caso le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche del pasto.

A tal fine l'Aggiudicataria dovrà produrre prima dell'avvio del servizio la seguente documentazione:

- piano generale del controllo qualità previsto;
- piano di autocontrollo igienico che è tenuta a predisporre in ottemperanza del Regolamento CE n. 853/2004 e del Regolamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004.

3.3 - TRACCIABILITÀ – RINTRACCIABILITÀ

Per rintracciabilità di filiera si intende l'identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile, ovvero Rintracciabilità di Filiera di Prodotto (RFP), rintracciabilità assimilabile a quella derivante dal Reg. CE n. 178/2002 e dal Regolamento (UE) 2017/625, in materia di controlli ufficiali lungo la filiera agroalimentare. Con ciò, si mira a valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate, Committente, Cliente e Organi di Controllo.

4 - SPECIFICHE DEL SERVIZIO BAR

Il Concessionario deve garantire presso il bar la somministrazione e la vendita al banco, ai dipendenti ed all'utenza esterna autorizzata, dei seguenti prodotti alimentari, che devono essere di ottima qualità e, se confezionati, di primarie marche:

- caffetteria (con disponibilità, a richiesta, anche di latte parzialmente scremato, latte di soia, ecc.), bevande fredde di vario tipo, acque minerali, succhi di frutta anche nella variante senza zuccheri aggiunti, bibite e bevande analcoliche, anche nella variante senza zuccheri o a bassa gradazione alcolica o dealcolate (birra);
- prodotti da forno e pasticceria, anche in formato "mignon", gelati confezionati, cioccolate anche in monoporzione, caramelle e gomme da masticare, anche nella variante senza zuccheri;
- disponibilità giornaliera, anche durante la mattina e il pomeriggio, di più varietà di frutta preferibilmente di stagione e di macedonia preparata con frutta di stagione, in forma compatibile con un consumo veloce, spremute e frullati di frutta, yogurt, anche nella variante magra.

Il servizio bar dovrà essere improntato al rispetto dei seguenti principi a garanzia della qualità, con riferimento particolare agli aspetti nutrizionali:

- impiego prevalente di ingredienti freschi e di stagione: l'impiego di prodotti surgelati deve essere chiaramente evidenziato nell'elenco degli ingredienti;
- ogni giorno la pasticceria dovrà essere mantenuta calda o scaldata a richiesta del cliente. I prodotti dolci e salati dovranno essere freschi di giornata. Tutti i prodotti acquisiti dovranno essere fatturati e, a richiesta, le stesse fatture esibite all'Amministrazione.

Tutti i prodotti e tutti i generi di consumo dovranno essere di prima qualità e completamente rispondenti alle disposizioni di leggi vigenti in materia.

5 - ULTERIORI SPECIFICHE

I prodotti residuati al termine di ciascuna giornata lavorativa e che, pur potendo essere ancora utilizzati, in quanto sani e commestibili, sarebbero destinati allo smaltimento dovranno essere consegnati, al termine di ciascuna giornata lavorativa, a enti di beneficenza, associazioni di volontariato, etc., situati in località distanti non più di 20 km dalla sede del Tribunale oggetto del servizio, per consentirne il consumo da parte di persone in stato di bisogno. Tale iniziativa, improntata ai principi della sostenibilità e della solidarietà, risponde all'esigenza di evitare lo spreco alimentare, in linea con le indicazioni fornite dal Parlamento europeo con la "Risoluzione del 29 gennaio 2012 su come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE".

Nel prezzo del pasto si ritiene automaticamente compreso anche il costo del trasporto e del materiale a perdere (posate, bicchieri, piatti, tovaglioli di carta, tovaglette per tavoli), nonché dei condimenti.

I dipendenti del Tribunale di Foggia sono destinatari dei buoni pasto dei circuiti convenzionati con le Pubbliche Amministrazioni, pertanto, il Concessionario dovrà impegnarsi ad accettare anche i buoni pasto in pagamento dei servizi oggetto della concessione. Inoltre, dovrà provvedere a proprie spese, all'installazione del POS per il pagamento con buoni pasto elettronici.

5.1 – VOCI ECONOMICHE A BASE D’ASTA E PREZZI DEI PRODOTTI BAR E DELLE CONSUMAZIONI DA ASPORTO E AL BANCO

Le voci economiche a base d’asta sono di seguito descritte.

I prezzi di riferimento del servizio bar e quelli relativi a toast, panini, insalatone, etc., sono stati stabiliti dall’amministrazione a partire dai prezzari “Assobar” e sono allegati alla documentazione di gara.

È consentita ai sensi dell’art 192 del D.Lgs. 36/2023 la revisione del contratto di concessione – e quindi anche dei prezzi di listino – al verificarsi di eventi sopravvenuti straordinari e imprevedibili, ivi compreso il mutamento della normativa o della regolazione di riferimento, purché non imputabili al concessionario, che incidano in modo significativo sull'equilibrio economico-finanziario dell'operazione. In tal caso il concessionario può chiedere la revisione del contratto nella misura strettamente necessaria a ricondurlo ai livelli di equilibrio e di traslazione del rischio pattuiti al momento della conclusione del contratto.

La concessionaria si impegna ad accettare il pagamento del servizio con i buoni pasto dei circuiti convenzionati con la Pubblica Amministrazione.

I prezzi dell’offerta per il servizio bar-ristoro si intendono riferiti ai costi di approvvigionamento, di produzione, distribuzione e del personale in atto alla data della presentazione dell’offerta.

6 - PROGETTO PER L'ORGANIZZAZIONE E LA GESTIONE DEL SERVIZIO

Il Concessionario si impegna ad eseguire ed organizzare il servizio secondo le prescrizioni tecniche offerte in sede di gara e dettagliate nelle relazioni tecniche allegate all’offerta tecnica.

7 - ATTREZZATURE, ARREDI E STOVIGLIE

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura, installazione e messa in funzione di tutte le attrezzature, gli arredi e le stoviglie occorrenti per la piena funzionalità del servizio, nonché la loro pulizia, manutenzione ordinaria e straordinaria.

La Ditta dovrà altresì integrare e/o sostituire a proprie spese le apparecchiature, attrezzature, arredi e stoviglie non più funzionali con altri prodotti equivalenti o superiori a quelli indicati in sede di offerta.

L'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per uso improprio, danneggiamenti, furti delle attrezzature, degli arredi e delle stoviglie.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere, a proprie spese, alla disinstallazione delle apparecchiature, attrezzature ed arredi in uso non più funzionali.

8 - LOCALI ED ATTREZZATURE

L'Amministrazione concederà l'uso dei soli locali da adibire al servizio, nello stato di fatto in cui si trovano attualmente, dotati delle predisposizioni impiantistiche minime in essi presenti e con esclusione di qualsiasi attrezzatura inerente al servizio in concessione.

L'avvio dell'attività commerciale di che trattasi richiederà l'adeguamento funzionale da parte del concessionario dei locali messi a disposizione dall'Amministrazione, nonché la fornitura delle attrezzature necessarie a tale scopo.

Il Concessionario dovrà provvedere a tutti gli adempimenti necessari nei confronti delle Autorità competenti, volti ad ottenere il rilascio di tutte le licenze e/o autorizzazioni necessarie all'espletamento delle attività oggetto di affidamento, inclusa l'autorizzazione per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande ai sensi della normativa vigente e licenza di rivendita speciale di generi di monopolio.

Sono a totale carico del concessionario eventuali adeguamenti dell'impianto elettrico e certificazione di conformità dello stesso; adeguamento impianto idrico e di scarico e certificazione di conformità dello stesso; realizzazione di eventuale struttura mobile per la consumazione dei pasti nelle aree individuate nella planimetria allegata alla documentazione di gara.

I locali ed i luoghi assegnati al concessionario per la gestione del servizio non possono essere utilizzati per lo svolgimento di attività economiche che non siano espressamente oggetto della procedura di affidamento.

In particolare, è vietata la vendita di gratta e vinci, il gioco del lotto, l'installazione di *slot machine* e similari. È invece consentita la vendita di materiali di cancelleria di facile consumo (es. penne, matite, blocco note, etc.), di ricariche telefoniche e della piccola oggettistica da regalo (es. *gadget* offerti in vendita insieme a cioccolatini, calamite, apribottiglie etc.).

Al termine della Concessione la ditta aggiudicataria lascerà i locali nello stato di uso.

È vietata la concessione a terzi, da parte del Concessionario dell'uso anche saltuario dei locali oggetto della concessione.

È richiesto che il Concessionario, nell'esecuzione dei servizi su indicati, impronti costantemente la propria attività a criteri di ecosostenibilità (prevenzione nella produzione dei rifiuti, raccolta differenziata degli stessi, etc.), secondo modalità che descrive nel progetto tecnico.

Nella sede ministeriale sono presenti distributori automatici di bevande e snack già in concessione che restano nella esclusiva gestione dell'Amministrazione.

9 - IGIENE ALIMENTARE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Il Concessionario si impegna a che tutti gli alimenti distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari, nazionali e comunitarie. In particolare, è fatto divieto di:

- effettuare il riciclo dei cibi, nonché degli avanzi;
- preparare i cibi nei giorni antecedenti a quelli di consumo.

Il Concessionario si impegna a garantire il rispetto delle regole igienico sanitarie da parte del personale, nonché la pulizia e l'igiene della cucina, del bar, di tutte le attrezzature ed impianti fissi e mobili, delle stoviglie e ad usarle nel modo più appropriato, garantendone l'igiene più assoluta e assumendone la piena responsabilità civile, patrimoniale e penale, nei casi previsti dalla normativa vigente.

In caso di una qualsiasi anomalia riscontrata sulle derrate o sui cibi, l'Amministrazione si riserva di far effettuare, a cura di laboratori di propria fiducia, analisi microbiologiche, chimico-fisiche, con addebito dei costi ad esclusivo carico del Concessionario qualunque sia l'esito delle analisi effettuate.

10 – FABBISOGNO DI PERSONALE

La ditta aggiudicataria, nell'espletare il servizio, deve impiegare personale qualificato, che osservi diligentemente tutte le norme e disposizioni generali. Il personale dovrà essere inquadrato ai sensi delle normative vigenti del C.C.N.L. di settore.

Il concessionario deve garantire l'adeguata formazione e aggiornamento del personale impiegato.

La ditta aggiudicataria è tenuta alla esatta osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia di igiene degli alimenti, di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di assicurazioni degli operatori contro gli infortuni.

La ditta aggiudicataria dovrà dare prova dell'avvenuto adempimento di tali obblighi prima dell'inizio del servizio ed ogni qualvolta sia richiesto nel corso del contratto.

Tutto il personale in servizio dovrà essere munito delle autorizzazioni sanitarie previste dalla normativa vigente.

Ai fini dello svolgimento del servizio, l'Amministrazione stima un fabbisogno di n. 4 professionalità così distinte, prevedendone la tempestiva sostituzione in caso di assenza:

- n. 2 baristi, di cui 1 con contratto di lavoro part-time;
- n. 1 aiuto barista;
- n. 1 cassiere.

L'Aggiudicataria dichiara di accettare espressamente la c.d. "clausola sociale", prevista in coerenza con gli artt. 48 e 57 del d.lgs. n. 36/2023, pertanto, nella misura e nei limiti in cui sia compatibile con la propria organizzazione aziendale e con il fabbisogno richiesto dall'esecuzione del servizio, si rende sin da subito disponibile al riassorbimento dei lavoratori precedentemente impiegati nel

servizio oggetto della presente procedura. Il progetto di riassorbimento è richiesto in fase di presentazione dell'offerta tecnica. A tal fine la documentazione di gara include l'elenco anonimizzato del personale in servizio presso l'aggiudicatario della precedente concessione.

Al fine di agevolare le operazioni di cui sopra, la Stazione Appaltante fornirà all'Aggiudicataria l'elenco dei nominativi e delle qualifiche dei lavoratori precedentemente impiegati nel servizio bar e ristoro del Palazzo di Giustizia.

Il concessionario dovrà garantire, secondo quanto indicato all'articolo **Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.** del disciplinare di gara, la rappresentanza giovanile e di genere in caso di nuove assunzioni in misura pari almeno al 30% del genere meno rappresentato

11 - PREVENZIONE E PROTEZIONE SUI LUOGHI DI LAVORO

La ditta aggiudicataria è responsabile nei confronti sia dell'Amministrazione sia dei terzi della tutela della sicurezza, incolumità e salute dei lavoratori addetti al servizio. Essa è tenuta al rispetto delle disposizioni legislative e regolamentari sulla sicurezza e l'igiene del lavoro, sia di carattere generale che specifico per l'ambiente in cui si svolgono i lavori.

La ditta dovrà inoltre:

- osservare le misure generali di tutela definite dal D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni;
- rispettare regolamenti e disposizioni interne portate a sua conoscenza dall'Amministrazione;
- controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza ed igiene del lavoro da parte del personale;
- fornire all'Amministrazione tempestiva segnalazione di ogni circostanza di cui venga a conoscenza che possa essere fonte di pericolo.

12- OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE

L'Amministrazione, per l'espletamento dei servizi oggetto del presente Capitolato, si impegna a mettere a disposizione i locali, in funzione esclusiva dello svolgimento del servizio, senza che possa essere presentata alcuna richiesta o invocato alcun impegno dell'Amministrazione stessa;

L'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per uso improprio, danneggiamento e/o furto delle attrezzature e degli arredi eventualmente aggiunti dall'Aggiudicataria.

L'Amministrazione è esonerata dall'eseguire interventi di manutenzione ordinaria o straordinaria per danni causati dall'Aggiudicataria ai locali in concessione.

13 – OBBLIGHI DELLA AGGIUDICATARIA

13.1 - SPESE

Sono a carico dell'Aggiudicataria e, quindi, si intenderanno compresi nell'offerta della stessa, anche tutte le spese e le prestazioni sottoelencate:

- la spesa inerente alla stipula del contratto, compresa la registrazione, le eventuali imposte e bolli per atti inerenti ai servizi in oggetto;
- le spese relative al canone di locazione devono essere versate in dodici rate mensili anticipate e di pari importo, entro il giorno 5 di ogni mese a favore del Ministero della Giustizia al seguente IBAN: IT59D0100003245348011353003 che corrisponde al capitolo d'entrata 3530 art. 3 "restituzioni e rimborsi". A tal riguardo, si specifica che l'Aggiudicataria dovrà inviare periodicamente all'Amministrazione copia dell'avvenuto pagamento dei citati canoni di locazione, entro 5 (cinque) giorni dall'effettuazione dello stesso;
- le spese per le utenze e le spese per la tassa sui rifiuti, sono a totale carico del Concessionario che dovrà munirsi a propria cura e spese di contatori autonomi e provvedere in proprio al pagamento delle utenze (elettricità, gas, acqua).
- il pagamento delle imposte e delle tasse comunque derivanti dalla gestione del servizio;
- la spesa per l'adozione di tutte le misure necessarie per garantire la vita e l'incolumità dei dipendenti e delle persone addette ai lavori e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati e per l'adeguamento alla normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;
- la spesa relativa alla dotazione di un'apposita divisa al personale addetto;
- la spesa relativa all'acquisto di tutte le materie prime necessarie per lo svolgimento del servizio;
- i controlli di qualità, come le indagini analitiche sui semi lavorati e sui prodotti finiti e i monitoraggi del piano di autocontrollo igienico. L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere, in qualsiasi momento, tutta la documentazione relativa ai controlli qualità e ai monitoraggi del piano di autocontrollo igienico eseguiti che dovranno corrispondere al piano generale del controllo qualità e al piano di autocontrollo igienico dell'Aggiudicataria forniti prima dell'avvio del servizio;
- la spesa relativa alla pulizia dei locali, ivi comprese le aree esterne, nonché delle attrezzature e, in generale, di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio;
- le spese per la manutenzione straordinaria relativa alle apparecchiature/attrezzature/arredi e per l'eventuale sostituzione delle stesse;

L'Aggiudicataria dovrà, inoltre, provvedere in proprio ai seguenti adempimenti:

- all'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari occorrenti alla preparazione delle consumazioni per il servizio in oggetto;
- all'organizzazione e gestione del servizio;
- alla fornitura di tutto quanto specificato all'articolo rubricato "Modalità di svolgimento del servizio" del presente Capitolato;
- alla fornitura di piatti, posate, bicchieri ed altro materiale conforme al DM 10 marzo 2020;
- a conservare, per 72 ore a -18°C , un campione rappresentativo dei cibi somministrati ogni giorno, in appositi contenitori sigillati, muniti di etichetta recante la data, da utilizzarsi per analisi di laboratorio, nel caso di controllo;
- all'approvvigionamento dei detersivi, dei disinfettanti e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia dei locali cucina, dei locali mensa e bar e per il lavaggio/sanificazione delle stoviglie e delle attrezzature;

- alla rimozione dei rifiuti di qualsiasi natura secondo le normative vigenti e secondo quanto specificato nel presente Capitolato;
- allo smaltimento degli oli e dei grassi vegetali e/o animali residui;
- alla disinfestazione e derattizzazione presso tutti i locali destinati ai servizi in oggetto;
- alla rifusione delle spese per danni provocati per incuria o dolo ai locali, agli impianti e alle attrezzature;

Entro 30 giorni dalla data di efficacia del contratto, l'Aggiudicataria dovrà produrre copie controllate dell'organigramma con i nominativi del personale e le registrazioni relative al loro grado di qualificazione (titoli di studio, curriculum professionale, formazione e aggiornamento).

I rischi imprenditoriali, economici e gestionali dell'affidamento rimangono a totale carico dell'Aggiudicataria, la quale si impegna ad eseguire le prestazioni a proprio carico a regola d'arte, e provvedendo a gestire l'attività in questione mediante propri capitali e l'organizzazione dei mezzi necessari, nei quali si intendono ricompresi apparecchiature e attrezzature, nonché la sostituzione del personale con pari qualifica, in caso di assenza, affinché il servizio non abbia a risentirne.

13.2 – MANUTENZIONE ORDINARIA, PULIZIA

La Concessionaria provvederà, a propria cura e spese, alla manutenzione ordinaria dei locali, degli impianti e di tutte le apparecchiature e attrezzature installate.

Per manutenzione ordinaria dei locali si intende l'insieme di interventi edilizi che riguardano le opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture degli edifici e quelle necessarie ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti.

Per manutenzione ordinaria delle apparecchiature si intende l'insieme di azioni manutentive (programmate o programmabili) che hanno lo scopo di riportare le apparecchiature/attrezzature (o un loro componente) dei servizi affidati, dallo stato di avaria allo stato di buon funzionamento precedente all'insorgere della suddetta avaria.

Sarà cura della Concessionaria tenere un registro (consultabile in qualsiasi momento, dal RUP o dal Direttore dell'esecuzione del contratto) sul quale annotare qualsiasi intervento manutentivo realizzato sia sui locali sia sulle apparecchiature/attrezzature in questione.

Qualora la concessionaria non provveda puntualmente alle suddette manutenzioni ordinarie, l'Amministrazione si riserva la facoltà di provvedere autonomamente agli interventi necessari e le spese derivanti dai suddetti interventi verranno addebitate alla Concessionaria con facoltà dell'Amministrazione di rivalersi sulla garanzia definitiva.

Si specifica che nella manutenzione ordinaria rientra anche la pulizia periodica dei serramenti dei locali in uso e delle tende, secondo necessità e comunque almeno una volta ogni sei mesi.

Inoltre, l'Aggiudicataria dovrà provvedere giornalmente a mantenere nel massimo ordine e in perfetta pulizia gli ambienti di preparazione, le aree di distribuzione, le sale di consumazione, i magazzini, i servizi igienici utilizzati dal personale e i relativi impianti, attrezzature, arredi, rivestimenti, infissi, pareti e vetrate, nonché le stoviglie, la posateria e la biancheria, nonché alla

eliminazione dei rifiuti e degli imballi mediante raccolta differenziata. L'Aggiudicataria dovrà, altresì, tenere sempre in perfetto stato di pulizia e ordine anche le aree esterne di pertinenza dei locali consegnati, in particolare di quelle prospicienti la cucina e destinate alla raccolta dei rifiuti.

La Concessionaria si impegna a fornire, a proprie spese, divise da lavoro per gli addetti ai vari servizi, paravanti, guanti e strofinacci usa e getta e quanto altro necessario.

Sono a carico della Concessionaria anche le spese per il materiale detergente, per il lavaggio delle stoviglie e quant'altro necessario alle operazioni di pulizia.

14 - LIVELLI DI SERVIZIO

Il servizio svolto deve essere mirato ad ottenere standard elevati sia sotto il profilo qualitativo che organizzativo e raggiungere un livello di soddisfazione minima da parte degli utenti pari al (75%) settantacinque per cento, riscontrabile attraverso questionari, appositamente predisposti dalla Amministrazione, sulla efficienza, sull'organizzazione e sull'igiene del servizio.

La verifica, previo contraddittorio con la concessionaria, di standard al di sotto del livello citato reiterati darà luogo all'applicazione di penali.

La predisposizione, somministrazione e raccolta dei dati dei questionari è a cura del Direttore dell'Esecuzione del Contratto.

15 – ATTIVITA' DI CONTROLLO

L'Amministrazione, per il tramite della Commissione, eseguirà controlli periodici sulla corretta esecuzione del servizio e sulla rispondenza al Capitolato, sulla scrupolosa osservanza delle norme igieniche nella somministrazione delle consumazioni, sulla qualità, quantità, varietà e preparazione dei cibi, sull'igiene generale dei locali e la pulizia del materiale utilizzato, e sulla adeguata predisposizione di personale al banco. Il medesimo controllo sarà effettuato anche sulle derrate alimentari conservate nei magazzini e nelle celle frigorifere.

La Concessionaria dovrà consentire il libero accesso agli incaricati dell'Amministrazione in tutti i locali, inclusi quelli ove vengono preparati i cibi. L'effettuazione di detti controlli non viene in alcun modo a limitare o escludere la piena responsabilità della Concessionaria.

All'occorrenza, l'Amministrazione farà pervenire per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni conseguenti alle attività di controllo fatte direttamente o tramite incaricati; comunicherà altresì eventuali prescrizioni, alle quali la Concessionaria dovrà uniformarsi.

La concessionaria si obbliga ad inviare al RUP ed al Direttore dell'esecuzione del contratto report semestrali sui volumi di fatturato dei servizi attivati, suddivisi in due voci (bar/ristorazione e tabacchi/valori bollati) nonché report annuali a consuntivo sulla gestione dell'anno precedente.

16 - PERSONALE

L'Aggiudicataria fornirà all'Amministrazione l'elenco nominativo con relativa qualifica e mansione del personale addetto all'espletamento del servizio.

L'Aggiudicataria dovrà assicurare i servizi di bar-ristoro e pulizia/sanificazione degli ambienti con proprio personale.

Tutto il personale deve indossare un'apposita divisa di lavoro da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, sicurezza, prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro. Gli indumenti da lavoro dovranno essere distinti per le operazioni di preparazione/distribuzione dei cibi e le operazioni di pulizia/sanificazione. Le divise fornite devono essere complete (giacca e pantaloni, camice e pantaloni, cuffia); è vietato indossare indumenti civili sotto la divisa. Tutto il personale dovrà essere in possesso di cartellino di riconoscimento.

L'Aggiudicataria è, inoltre, tenuta agli obblighi di informazione/formazione in materia di igiene sanitaria. L'Aggiudicataria è tenuta ad informare tempestivamente l'Amministrazione dell'esistenza di malattie infettive e comunque rilevanti per l'attività svolta, contratte dal personale dipendente e dovrà sottostare alle eventuali prescrizioni sanitarie che al riguardo dovessero stabilire le Autorità competenti.

L'organico del personale dovrà essere corrispondente a quanto richiesto nel presente capitolato al paragrafo 10, nonché idoneo quantitativamente e qualitativamente ad assicurare i servizi e corrispondente a quanto richiesto nel presente capitolato.

Tutto il personale in servizio dovrà essere munito delle autorizzazioni sanitarie previste dalla normativa vigente. In conformità al Regolamento CE 852/2004 nell'ambito delle procedure di autocontrollo, l'Aggiudicataria dovrà garantire l'idonea formazione del personale in materia di igiene degli alimenti e dovrà provvedere a documentare l'idoneità sanitaria dello stesso.

Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio e conforme ai codici di condotta del personale in servizio presso l'amministrazione giudiziaria. L'Aggiudicataria dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi o fossero trascurati nell'abbigliamento o nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole. Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste dell'Amministrazione in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, si configurerebbe motivo di risoluzione del rapporto contrattuale da parte dell'Amministrazione.

17 – OSSERVANZA DI NORME PREVIDENZIALI E ASSISTENZIALI A TUTELA DELLA MANO D'OPERA

La concessionaria è unica responsabile nei confronti del personale impiegato e dei terzi dell'efficiente espletamento del servizio. Essa è obbligata ad osservare la normativa vigente a tutela dei lavoratori, sotto ogni profilo, compreso quello previdenziale, assicurativo e della sicurezza, compresi eventuali obblighi derivanti dall'emergenza dovuta a pandemia.

L'Aggiudicataria ha l'obbligo di garantire i lavoratori per le ipotesi di infortunio di qualsiasi genere che possano verificarsi nello svolgimento anche di quella parte di attività dagli stessi prestata direttamente all'interno dei locali dell'Amministrazione, manlevando quest'ultima da ogni eventuale richiesta di risarcimento.

L'Aggiudicataria ha l'obbligo di osservare, oltre il presente Capitolato, ogni altra norma di legge, decreto e regolamento vigenti, in tema di assicurazioni sociali ed è tenuta al rispetto di tutte le normative relative alle assicurazioni sociali del personale addetto e alla corresponsione dei relativi contributi, esonerando di conseguenza l'Amministrazione da ogni e qualsiasi responsabilità civile in merito.

L'Aggiudicataria è obbligata ad applicare ai lavoratori dipendenti, occupati per l'esecuzione del servizio, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro vigenti.

I suddetti obblighi vincolano l'Aggiudicataria per tutta la durata del servizio anche se essa non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse ed indipendentemente dalla natura e dimensioni dell'Aggiudicataria di cui è titolare o legale rappresentante e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.

18 - DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (D.U.V.R.I.)

Lo schema del Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.), elaborato dall'Amministrazione, viene allegato al Disciplinare di gara.

Prima dell'avvio del servizio, la Concessionaria dovrà trasmettere il Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze sottoscritto per accettazione dal legale rappresentante della Concessionaria.

19 - COPERTURE ASSICURATIVE

L'Aggiudicataria è tenuta a osservare tutte le disposizioni generali dell'Amministrazione, assumendo a suo carico tutte le responsabilità civili e penali relative al servizio in oggetto e tutte le responsabilità per danni alle persone, alle cose e a terzi che comunque potessero derivare in conseguenza del servizio ad essa affidato.

A tal fine, l'Aggiudicataria deve stipulare, presso primarie Compagnie di Assicurazione e successivamente far pervenire all'Amministrazione in copia conforme, unitamente alla quietanza di pagamento dell'ultimo premio, polizza di Responsabilità Civile con massimale non inferiore ad € 3.000.000,00 (euro tremilioni/00) e in particolare:

Responsabilità civile verso terzi (utenti, operatori, etc.) estesa a:

- somministrazione di cibi e bevande,
- conduzione dei locali, strutture e beni consegnati,
- committenza di lavori e servizi,
- danni a cose in consegna e/o custodia,
- danni a cose di terzi da incendio,

- danni arrecati ai locali, strutture e beni consegnati, anche per fatto dei beneficiari del servizio,
- danni subiti da persone non in rapporto di dipendenza con l'Amministrazione, che partecipano all'attività oggetto della concessione a qualsiasi titolo,
- danni arrecati a terzi (inclusa l'Amministrazione e i beneficiari) da dipendenti, da soci, collaboratori e/o da altre persone – anche non in rapporto di dipendenza con l'Amministrazione che partecipano all'attività oggetto della concessione a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale,
- responsabilità civile verso prestatori di lavoro, con estensione al cosiddetto “danno biologico”, l'estensione ai danni non rientranti nella disciplina INAIL, le malattie professionali,
- responsabilità Civile Prodotti per danni arrecati a terzi da prodotti (anche se fabbricati da terzi) utilizzati per la preparazione dei cibi, con massimale “unico” di garanzia non inferiore a euro 3.000.000,00 (euro tremilioni/00),
- infortuni che possano colpire gli utenti del servizio,
- incendi e rischi accessori per danni arrecati ai locali, strutture, mobili e altri beni dati in uso dall'Amministrazione.

Qualora la polizza abbia una validità inferiore al tempo previsto per l'esecuzione del servizio, dovrà prodursi una dichiarazione contenente l'impegno a rinnovare la polizza almeno fino al suo termine. L'Aggiudicataria ha l'obbligo di informare immediatamente l'Amministrazione nel caso in cui le polizze vengano disdettate dalla compagnia oppure nel caso vi fosse una sostituzione del contratto. Qualora l'Aggiudicataria fosse già provvista di un'idonea polizza assicurativa con primaria Compagnia nazionale, sarà comunque onere dell'Aggiudicataria medesima adeguare la polizza assicurativa a copertura del rischio da responsabilità civile, secondo le prescrizioni di cui al presente punto.

In deroga a quanto previsto dall'articolo 1901 del Codice Civile, la polizza deve prevedere il differimento dei termini di mora per il pagamento del premio per 30 giorni dalla data della decorrenza della polizza.

20 – RESPONSABILITÀ

L'Aggiudicataria si obbliga a sollevare l'Amministrazione da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi, con possibilità di rivalsa in caso di condanna. Le spese e i danni che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti dell'Aggiudicataria e in ogni caso da questa rimborsate. L'Aggiudicataria è sempre responsabile, sia verso l'Amministrazione, sia verso i terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti.

Essa è altresì responsabile dell'operato e del contegno dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi impiegati potessero derivare all'Amministrazione o a terzi.

Deve altresì garantire l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, di procedimenti e cautele atte a garantire l'incolumità delle persone addette e di terzi nel rispetto delle norme di prevenzione degli infortuni e di igiene del lavoro.

L'Aggiudicataria deve far osservare agli avventori la legge relativa al divieto di fumo nei locali concessi; è inoltre suo obbligo far mantenere un comportamento decoroso agli utenti.

21- CONTROLLI E PENALI

L'Amministrazione si riserva la facoltà di attivare controlli qualitativi e quantitativi sugli obblighi contrattuali. L'Amministrazione potrà effettuare ispezioni e controlli periodici con lo scopo di accertare la regolare esecuzione del servizio reso, anche con riferimento al rispetto della disciplina in materia di sicurezza alimentare (c.d. HACCP), in relazione alle prescrizioni tutte stabilite nella documentazione di gara e nel contratto di concessione. L'Amministrazione si riserva, altresì, la facoltà di applicare penali sanzionatorie nel caso di inadempienze contrattuali. In particolare:

- euro 500,00 (euro cinquecento/00) per ogni singola giornata (o frazione di giornata superiore alle due ore) d'interruzione/mancata esecuzione del servizio.

A partire dal decimo giorno d'interruzione/mancata esecuzione del servizio l'Amministrazione avrà, altresì, la facoltà di risolvere il contratto e la sanzione giornaliera di euro 500,00 verrà conteggiata dal decimo giorno e fino al giorno in cui il successivo affidatario non avrà preso in carico il servizio oggetto della presente gara. Qualora ciò non sia possibile, l'Amministrazione potrà trattenere l'intero importo della garanzia definitiva, salvo l'eventuale risarcimento del maggior danno subito.

- Euro 500,00 per ogni singola giornata di non conformità discendente dalla violazione di quanto previsto dagli articoli 2-3-4-5-6-7-8-9-10-11 del presente capitolato di gara.

Per il mancato rispetto dell'impegno, in caso di nuove assunzioni, ad assumere personale giovanile appartenente al genere meno rappresentato in modo tale da garantire che ciascun genere rappresenti non meno del 30% della forza lavorativa impiegata nell'attività si applica una penale pari ad euro 100,00 per ogni giorno di ritardo.

- Euro 500,00 per ogni singola giornata di inadempimento degli impegni assunti in sede di presentazione dell'offerta economica (es. mancata formazione del personale, somministrazione di prodotti difformi da quelli proposti, mancata esecuzione di prestazioni per le quali è stato conseguito un punteggio premiale in sede valutazione dell'offerta)

Il R.U.P. o il D.E.C. potranno contestare, altresì, ulteriori condotte considerate inidonee alla regolare esecuzione del contratto.

L'Amministrazione procederà al recupero delle penalità irrogate mediante richiesta parziale della polizza fidejussoria definitiva. La polizza fidejussoria dovrà, di volta in volta, essere reintegrata in modo tale da ricostituire l'ammontare previsto. Nel caso in cui le penali sanzionatorie applicate eccedano la somma del 10% del valore della concessione, l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere il contratto e di affidarlo, laddove possibile, al concorrente successivamente classificato trattenendo l'intero importo della garanzia definitiva.

22 - ONERI DI CONCESSIONE

Ai sensi del DPR 296/2005 il Tribunale di Foggia mette a disposizione dell'Aggiudicatario i locali dedicati ai servizi bar e ristoro.

L'Aggiudicatario è obbligato al pagamento di un canone di concessione che, prendendo a riferimento i parametri sviluppati dall'Agenzia delle Entrate sulla base dei valori medi OMI espressi in €/mq mese riferiti alle zone di localizzazione degli immobili, è stato stimato – come base d'asta – in euro 11.250,00 all'anno, al netto dell'IVA con rivalutazione ISTAT su base annuale.

23 - CONTRATTO PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO. RISOLUZIONE E RECESSO

Forma oggetto di contratto l'erogazione del servizio di bar-ristoro e rivendita speciale di generi di monopolio all'interno della sede del Tribunale di Foggia, da svolgersi in conformità alle disposizioni di cui allo schema di contratto; resta inteso che il conferimento del servizio in oggetto non comporterà, da parte del Tribunale di Foggia, l'attribuzione di alcun diritto di esclusiva al concessionario.

Il concessionario dovrà applicare, per tutta la durata del contratto, i prezzi dei listini per l'utenza esterna ed interna, indicati in sede di offerta, impegnandosi, inoltre, a ricevere in pagamento i "buoni pasto" rilasciati ai dipendenti dall'Amministrazione.

Dovrà altresì predisporre, a proprie spese, dispositivi POS e quant'altro necessario al pagamento in buoni pasto elettronici. Alla data attuale i dipendenti del Tribunale di Foggia sono beneficiari di buoni pasto di euro 7,00.

Lo schema di contratto per l'esecuzione del servizio, contenente le condizioni ed i patti che saranno applicati, sono visionabili dagli interessati on-line con le modalità indicate nell'avviso e nel disciplinare di gara.

Il concessionario non potrà cedere o sub-appaltare la gestione del servizio di bar e ristoro, neppure per cessione o affitto di azienda in assenza di espressa e formale approvazione resa da parte dell'Amministrazione.

La richiesta di ogni autorizzazione, amministrativa, sanitaria o di altro genere, presso le competenti autorità, sarà a completo carico del concessionario.

23.1 – Risoluzione del contratto, clausola risolutiva espressa e recesso anticipato

L'Amministrazione, fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti, potrà risolvere di diritto il contratto, ai sensi dell'art. 1456 C.C., con effetto immediato, senza obbligo di costituzione in mora (clausola risolutiva espressa), previa comunicazione da farsi al Concessionario via posta elettronica certificata, nei seguenti casi:

- a) qualora fosse accertato il venir meno dei requisiti di ordine generale, d'idoneità professionale, di capacità economica e finanziaria e di capacità tecnica e professionale (artt. 94, 100 e 101 del d.lgs. n. 36/2023), come indicati nel Disciplinare di gara e dichiarati nel Documento di gara unico europeo (DGUE);
- b) qualora il Concessionario non comunichi immediatamente all'Amministrazione, ai sensi dell'art. 1456 c.c., ogni variazione rispetto ai requisiti dichiarati e accertati prima della sottoscrizione del contratto;
- c) violazioni delle norme disciplinanti il rispetto del Patto di integrità allegato ai documenti di gara;
- d) revoca, da parte delle Autorità competenti, delle autorizzazioni di legge rilasciate al Concessionario per l'espletamento dei servizi;
- e) manifesta incapacità nell'esecuzione dei servizi, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;
- f) ritardo nell'avvio dei servizi superiore a 30 giorni solari rispetto al termine convenuto;
- g) grave inadempienza accertata alle norme di legge riguardanti la prevenzione degli infortuni, la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro;
- h) violazioni delle norme che disciplinano l'emersione del lavoro sommerso di cui all'art. 1 bis della legge n. 383 del 18 ottobre 2001, come sostituita dal d.lgs. 25 settembre 2002, n. 210, convertito in legge del 22 novembre 2002, n. 266;
- i) esecuzione dei servizi con personale non regolarmente assunto o contrattualizzato e irregolarità riguardanti il pagamento delle retribuzioni ai dipendenti e/o la mancata applicazione dei contratti collettivi nonché violazioni, di qualsiasi tipo, riguardanti gli obblighi contributivi, previdenziali e assicurativi;
- j) interruzione parziale o totale dei servizi senza giustificato motivo;
- k) mancato rispetto, anche solo parzialmente, degli obblighi contrattuali, salvo che per cause di forza maggiore;
- l) apertura di una procedura di fallimento, liquidazione, concordato preventivo ed equivalenti a carico del Concessionario;
- m) mancata corresponsione al Ministero della Giustizia dell'indennità di occupazione dei locali dati in Concessione;
- n) inosservanza degli obblighi dettati dalla legge n. 136 del 13 agosto 2010 e successive modificazioni in tema di tracciabilità dei flussi finanziari;
- o) qualora l'importo delle penali applicate dovesse superare il 10% del valore economico massimo quinquennale del Contratto;
- p) mancata reintegrazione delle cauzioni eventualmente escusse entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione;

- q) qualora il Concessionario non sia in grado di provare, in qualsiasi momento, la copertura assicurativa;
- r) reiterata somministrazione di generi alimentari scaduti, avariati o contenenti sostanze nocive o comunque non previste dalle norme d'igiene e sanità;
- s) reiterati inadempimenti e violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali, in tema d'igiene degli alimenti e di sicurezza, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;
- t) a seguito di n. 3 (tre) contestazioni formali, intervenute nell'arco di 12 mesi, per le quali non siano pervenute o non siano state accolte, da parte dell'Amministrazione, le giustificazioni del Concessionario;
- u) qualora ogni altra fattispecie d'inadempimento e/o irregolarità faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il Contratto, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;
- v) violazione delle norme di comportamento, per quanto compatibili, di cui al D.P.R. n. 62 del 16 aprile 2013 (Codice dei Dipendenti Pubblici) e del Codice di Comportamento dei dipendenti del Ministero della Giustizia;
- w) violazione degli obblighi previsti dal Capitolato e posti in capo al Concessionario in ragione della stipula del contratto di Concessione;
- x) violazione del divieto di utilizzare i locali messi a disposizione dall'Amministrazione, nonché i macchinari e le attrezzature, per scopi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato speciale, nonché violazione del divieto di variazione della destinazione d'uso dei locali in concessione e degli altri divieti di cui al Capitolato.

La risoluzione del contratto, per i motivi sopra indicati o per altri gravi motivi da imputarsi al Concessionario o il recesso anticipato rispetto alla durata del contratto, farà sorgere a favore dell'Amministrazione:

- la facoltà di incamerare la cauzione definitiva e di procedere all'esecuzione in danno del Concessionario, fatto salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno; l'esecuzione in danno non esime il Concessionario dalla responsabilità civile e penale in cui lo stesso possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione;
- il diritto di affidare ad altri operatori economici i servizi;
- il diritto al risarcimento dei maggiori danni nel caso in cui l'Amministrazione non riuscisse ad affidare i servizi utilizzando la graduatoria scaturita dalla procedura di gara;
- il diritto alla corresponsione degli oneri derivanti dall'indizione di una nuova procedura di scelta del contraente e di tutte le spese che l'Amministrazione dovesse sostenere per il rimanente periodo contrattuale.

Il Concessionario, inoltre, riconosce il pieno diritto e facoltà di disdetta anticipata esercitabile da parte del Tribunale di Foggia mediante comunicazione formale da inviarsi entro sei mesi dalla conclusione del contratto. Si applica in tal caso l'art. 123 del D.Lgs. 36/2023.

24 - DURATA DELLA CONCESSIONE

L'affidamento in concessione dei servizi avrà durata di Cinque anni rinnovabili per altri cinque previa verifica della qualità del servizio e della congruità/attualità dei parametri economici, da parte del Tribunale di Foggia beneficiario del servizio, alla stregua di quanto previsto dall'art. 178 del D.Lgs. 36/2023.

La durata ultra-quinquennale della concessione è dovuta alla necessità di consentire al concessionario di poter disporre di un periodo di tempo necessario per il recupero degli investimenti effettuati nell'esecuzione dei servizi.

L'opzione di eventuale rinnovo quinquennale è condizionata alla verifica della qualità del servizio e della congruità/attualità dei parametri economici ed è, inoltre:

- subordinata all'effettuazione di ulteriori investimenti tesi a garantire l'elevata qualità del servizio – preferibilmente riguardanti il rinnovo delle attrezzature – che l'operatore economico dovrà compiutamente descrivere in sede di presentazione dell'offerta tecnica ed i cui costi dovranno trovare puntuale indicazione all'interno del piano economico finanziario da allegare alla "busta economica";
- condizionata al riconoscimento in favore dell'Amministrazione beneficiaria, per tutta la durata quinquennale di rinnovo, dell'aumento pari al 10% del canone annuale offerto;
- necessaria per garantire un adeguato ritorno sul capitale investito, tenuto conto degli investimenti necessari per conseguire gli obiettivi contrattuali specifici assunti dal concessionario, per rispondere alle esigenze riguardanti l'elevata qualità del servizio, il prezzo contenuto e calmierato per l'utenza, unitamente al perseguimento di elevati standard di sostenibilità ambientale.

Il rinnovo quinquennale è pertanto giustificato dalle risultanze del piano economico finanziario ed ha la funzione di consentire di compensare con la sua maggiore redditività, la più esigua remunerazione del capitale investito per i primi cinque anni di concessione sui quali grava il peso di consistenti quote di ammortamento.

È espressamente escluso il rinnovo automatico. Il termine di durata decorre dalla stipula del contratto.

I servizi dovranno essere attivati entro 30gg dalla consegna degli spazi.

Il RUP

Dott. Luca Orsogna

ORSOGNA
LUCA
MINISTERO
DELLA
GIUSTIZIA
18.02.2025
10:50:29
GMT+01:00

