

COMUNE DI CASTROVILLARI

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL
SERVIZIO BAR PRESSO IL PALAZZO DI
GIUSTIZIA DI CASTROVILLARI

CAPITOLATO TECNICO

CIG 66576155B2

INDICE

DEFINIZIONI

1.OGGETTO DEL SERVIZIO

- 1.1 Attivazione del servizio
- 1.2 Attività costituenti il servizio
- 1.3 Dimensione presunta dell'utenza
- 1.4 Sopralluogo di ricognizione
- 1.5 Verbale di presa in consegna della struttura
- 1.6 Cessazione del servizio
- 1.7 Durata del servizio

2.LOCALI IN USO

3.PRESTAZIONI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

- 3.1 Attivazione del servizio
- 3.2 Subappalto e cessione della contratto
- 3.3 Attrezzature, apparecchiature, arredi e stoviglie
- 3.4 Manutenzione
- 3.5 Pulizie
 - 3.5.1 Norme d'igiene
- 3.6 Personale
 - 3.6.1 Norme comportamentali del personale
 - 3.6.2 Responsabile del servizio
 - 3.6.3 Scioperi, casi di forza maggiore, situazioni di emergenza
- 3.7 Prevenzione e protezione dei luoghi di lavoro
- 3.8 Approvvigionamento e conservazione dei prodotti
- 3.9 Servizio Bar

4.CONTROLLI

5.PREZZO E MODALITA DI PAGAMENTO

- 5.1 Aggiornamento periodico dei prezzi

6.INADEMPIENZE E PENALITA'

7.RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

8.ASSICURAZIONI - RESPONSABILITA'

9.AUTORIZZAZIONI

10.PAGAMENTO DEL CANONE DEL LOCALE CONCESSO IN USO

DEFINIZIONI

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

- a) Alimento: un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);
- b) Amministrazione: il Comune di Castrovillari;
- c) Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie, bancone ecc.) che servono ad allestire gli ambienti adibiti all'espletamento del Servizio bar ;
- d) Attrezzature: strumenti necessari all'esecuzione dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei prodotti per il Bar (es. macchinari, utensileria ecc.);
- e) Capitolato Tecnico: il presente atto compresi tutti i suoi allegati;
- f) Impianti: tutti gli impianti (impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico ecc) presenti nei locali concessi in uso ;
- j) Ditta aggiudicataria: la persona fisica o la società aggiudicataria della presente concessione;
- k) Macchine: strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;
- l) Prodotti per il Bar: prodotti (di primarie marche), di caffetteria, pasticceria, bibite fredde, frullati, prodotti di gastronomia (es. pizzette, panini, macedonia, yogurt, tramezzini, toast), acqua, gelati, etc., riportati nel listino prezzi, determinati dalla Stazione Appaltante al netto del ribasso offerto in sede di gara;
- m) Servizi: l'insieme delle attività per l'espletamento del servizio Bar oggetto della gara;
- n) Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che la Ditta aggiudicataria deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dall'Amministrazione;
- o) Stoviglie: piatti, posate, bicchieri, e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei prodotti da parte degli utenti;
- p) Utensileria: complessi di attrezzi necessari necessario per la preparazione dei prodotti somministrati;

q) Utenti: le persone che usufruiscono del servizio Bar;
r) Verbale di presa in consegna: l'atto con il quale si concedono in uso alla Ditta aggiudicataria i locali e gli impianti conformi alla normativa vigente .

1. OGGETTO DEL SERVIZIO

L'oggetto del servizio di bar è quello reso in favore dei dipendenti del Tribunale e della Procura della Repubblica nonché degli avvocati e dell'utenza esterna, nella sede del Palazzo di Giustizia di Castrovillari, Via Francesco Muraca.

Il predetto servizio sarà erogato attraverso l'utilizzo dei locali concessi in uso alla Ditta aggiudicataria, dei quali si allegano le planimetrie (Appendice 1 al Capitolato Tecnico "Planimetrie dei locali").

I predetti locali dovranno essere allestiti mediante fornitura dei necessari arredi, attrezzature ed apparecchiature, i quali, al termine del contratto resteranno in proprietà dell'aggiudicatario. La fornitura, l'installazione e la messa in funzione di tutte le attrezzature, apparecchiature e arredi necessari all'espletamento dei servizi oggetto della presente gara , sono a totale carico della Ditta aggiudicataria, che deve anche provvedere a tutte le spese per la gestione, nessuna esclusa, oltre alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle strutture fornite.

1.1 Attivazione del servizio

Il servizio dovrà essere attivato entro **60 (sessanta) giorni** naturali consecutivi dalla data di consegna dei locali da parte del Comune di Castrovillari.

Si fa presente che è in atto procedura di risoluzione del contratto con il precedente gestore. Pertanto la consegna dei locali è subordinata al rilascio dei locali stessi che, in ogni caso, dovrà avvenire prima della stipula del nuovo contratto con la ditta aggiudicataria.

L'attivazione del servizio è, comunque, subordinata all'esito positivo della verifica da parte dell'Amministrazione della rispondenza delle attrezzature, delle apparecchiature, e degli arredi forniti dalla Ditta aggiudicataria allo svolgimento del

servizio secondo quanto previsto dal presente capitolato.

Ove, per cause imputabili alla Ditta aggiudicataria, il servizio non venga attivato entro il termine sopra indicato, sarà applicata, la penale di cui al paragrafo 6.

1.2 Attività costituenti il servizio

Il Servizio Bar comprende, sinteticamente:

- l'approvvigionamento delle derrate e delle bevande;
- la preparazione dei prodotti per il Bar;
- la vendita dei prodotti previsti dal listino allegato in appendice al presente capitolato (escluso liquori ed acquaviti);
- l'allestimento, la pulizia e sanificazione dei locali, delle attrezzature, della stoviglieria e dell'utensileria, dei macchinari utilizzati per l'espletamento del Servizio;
- la raccolta dei rifiuti provenienti dall'esercizio dell'attività secondo le normative comunali in materia di raccolta differenziata.

1.3 Dimensione presunta dell'utenza

Presso il Palazzo di Giustizia sono presenti attualmente circa 200 dipendenti oltre alla presenza giornaliera di avvocati e dell'utenza esterna in misura non quantificabile.

Si precisa che il dato sopra riportato è puramente indicativo, non vincolante, e l'utilizzo del Servizio è facoltativo da parte dell'utenza. Pertanto, la Ditta aggiudicataria non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa, nè richiedere modifiche della concessione, per la eventuale mancata partecipazione degli utenti.

Nell'immobile potranno essere previsti distributori automatici di generi di conforto i quali coesisteranno con il servizio richiesto.

1.4 Sopralluogo di ricognizione

La Ditta concorrente, al fine di prendere conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari che possono avere influenza sull'espletamento del Servizio, prima di presentare l'offerta e con le modalità indicate nel Disciplinare di gara, effettuerà un sopralluogo di ricognizione del locale presso il quale verrà

effettuato il servizio Bar e in generale di tutte le circostanze che possono influire sull'erogazione del servizio.

L'Amministrazione rilascerà apposito attestato di compiuto sopralluogo.

1.5 Verbale di presa in consegna della struttura

All'atto dell'inizio del servizio dovrà essere redatto un "Verbale di presa in consegna" della struttura adibita all'espletamento del Servizio.

A partire dalla data di sottoscrizione del predetto verbale la Ditta aggiudicataria assume tutti i rischi per danneggiamenti, perdite e/o sottrazioni di quanto preso in consegna, essendo costituita custode degli stessi.

Resta inteso che qualsiasi modifica a quanto riportato nel verbale sarà oggetto di un nuovo verbale motivato e concordato con l'Amministrazione.

1.6 Cessazione del servizio

Alla cessazione, per qualsiasi causa, del contratto di affidamento la Ditta aggiudicataria dovrà riconsegnare il locale, come risultante dal verbale di consegna. La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere a proprie spese alla disinstallazione delle apparecchiature, delle attrezzature e degli arredi dalla stessa forniti. A tal fine verrà redatto in contraddittorio tra le parti, un "Verbale di riconsegna" nel quale sarà dato atto della constatazione delle condizioni di quanto oggetto di restituzione. Nel caso in cui venissero constatati danni dipendenti dalla non diligente gestione da parte della Ditta aggiudicataria ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari a riparare i danni e/o reintegrare quanto mancante, pena l'applicazione delle penali di cui al successivo punto 6.

1.7 Durata del servizio

Il servizio e la concessione del locale avranno la durata di **anni 6 (sei)**, che decorreranno dal giorno successivo alla data di sottoscrizione del relativo contratto, salva la facoltà per

l'Amministrazione di risolvere il contratto anticipatamente, se la necessità del servizio venisse meno per legittime circostanze, con un preavviso di trenta giorni da comunicarsi alla Ditta aggiudicataria con lettera raccomandata a.r. Nulla sarà dovuto alla Ditta aggiudicataria per il periodo di preavviso. Salva l'ipotesi di cui al periodo precedente, l'Amministrazione potrà chiedere la risoluzione anticipata nei seguenti casi:

- qualora sia stato depositato contro la Ditta aggiudicataria un ricorso ai sensi della legge fallimentare o di altra legge applicabile in materia di procedure concorsuali, che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari della Ditta aggiudicataria;
- qualora sopraggiungessero cause interdittive per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande cui all'art. 71 commi 1 e 2 del Decreto Legislativo 26 maggio 2010, n. 59 e s.m.i.
- qualora la ditta aggiudicataria, se persona fisica, o taluno dei componenti l'organo di amministrazione o dei soci della Ditta aggiudicataria siano condannati, con sentenza passata in giudicato, per delitti contro la Pubblica Amministrazione, l'ordine pubblico, la fede pubblica o il patrimonio, ovvero siano assoggettati alle misure previste dalla normativa antimafia;
- ogni altra fattispecie che faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante l'affidamento del servizio oggetto del presente Capitolato Tecnico;
- mancato conseguimento o venir meno, da parte della Ditta aggiudicataria, delle autorizzazioni e certificazioni prescritte dalla normativa vigente che regola il settore;
- insorgenza, a carico della Ditta aggiudicataria, di una delle cause di esclusione di cui all'art.38 del D. Lgs. 163/2006;
- accertamento della non corrispondenza al vero, anche in parte, delle dichiarazioni rese dalla Ditta aggiudicataria ai sensi del DPR 445/2000;

L'Amministrazione si riserva l'insindacabile ed esclusiva facoltà di prorogare il contratto per il tempo necessario al nuovo affidamento del servizio, previo avviso scritto da comunicarsi alla Ditta aggiudicataria almeno trenta giorni prima della scadenza.

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad accettare la proroga del contratto alle medesime condizioni.

2. LOCALI IN USO

L'Amministrazione mette a disposizione della Ditta aggiudicataria il locale di cui alla planimetria allegata, fornito d'impianti di riscaldamento e condizionamento centralizzati, nonché la fornitura di energia elettrica ,di acqua e di gas metano. I consumi idrici e di energia elettrica faranno carico all'aggiudicatario che non potrà dare inizio all'attività prima di aver installato, a proprie spese, appositi contatori di sottolettura per la contabilizzazione dei consumi energetici ed idrici. Ai sensi dell'art. 1 della legge 23.12.2014, n.190, I consumi effettivi di energia elettrica e idrici saranno rimborsati dalla Ditta aggiudicataria al Ministero di Grazia e Giustizia in base ai consumi effettivi e alla tariffa applicata.

I consumi relativi al gas metano faranno carico all'aggiudicatario mediante il rimborso al Ministero di Grazia e Giustizia in modo proporzionale, in termini volumetrici, ai consumi generali.

La Ditta aggiudicataria dovrà, ove possibile, provvedere, altresì, all'attivazione di una propria utenza telefonica e al pagamento dei relativi consumi . L'Amministrazione metterà a disposizione della Ditta Aggiudicataria una linea telefonica per l'esclusivo uso interno.

L'Aggiudicataria si impegna, per tutta la durata del contratto, al rispetto delle norme di sicurezza e delle prescrizioni delle autorità competenti.

La Ditta si impegna, altresì, a non mutare la destinazione d'uso del locale e a non modificare la configurazione e l'utilizzo dello stesso, delle attrezzature, apparecchiature e arredi indicati nell'offerta Tecnica se non nel caso di comprovata necessità

previa autorizzazione dell'Amministrazione.

E' vietata la concessione a terzi, sia privati che enti od organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso anche saltuario della struttura o di parte di essa.

La ditta aggiudicataria si impegna a chiudere, al termine di ciascuna giornata di lavoro, i locali concessi in uso.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere ai prescritti adempimenti di registrazione ai sensi del Regolamento CE 852/2004 nonchè a far rispettare agli utenti il divieto di fumo nel locale. E' fatto espresso divieto di rivendita di tabacchi e di installazione di video giochi (video games, video poker ecc).

3. PRESTAZIONI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

3.1 Attivazione del servizio

La Ditta aggiudicataria dovrà attivare il servizio nel termine di cui al paragrafo 1.1.

3.2 Subappalto e cessione del contratto. La Ditta aggiudicataria si impegna ad assicurare e ad eseguire direttamente tutte le prestazioni oggetto della presente gara.

E' fatto divieto di cessione o subappalto della totalità o di parte del servizio in affidamento.

3.3 Attrezzature, apparecchiature, arredi e stoviglie.

La Ditta aggiudicataria deve provvedere, a proprio totale carico, alla fornitura, installazione e messa in funzione di tutte le attrezzature, apparecchiature e arredi necessari al servizio oggetto di gara.

Di detta fornitura verrà redatto apposito verbale.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a fornire, a proprie spese ed in quantità sufficiente al numero degli utenti, le stoviglie, l'utensileria, il materiale a perdere (tovagliette, tovaglioli, etc.) occorrenti per la piena funzionalità del servizio Bar , nonchè a provvedere alla loro integrazione e sostituzione quando non più sufficienti o funzionali.

Le stoviglie devono essere di porcellana e/o ceramica, le posate

in acciaio inox. I bicchieri devono essere in vetro. E' consentito l'uso di bicchieri usa e getta .

3.4 Manutenzione

La Ditta aggiudicataria si impegna a mantenere in perfetta efficienza il locale e gli impianti messi a disposizione dall'Amministrazione, nonché le attrezzature, apparecchiature e arredi forniti dalla stessa Ditta aggiudicataria attraverso una costante manutenzione, applicando corretti metodi di pulizia e uso, nel rispetto delle normative vigenti, in particolare in materia di sicurezza e igiene.

L'Amministrazione farà effettuare gli interventi straordinari al locale e agli impianti forniti connessi al funzionamento del servizio. La Ditta aggiudicataria si impegna a segnalare tempestivamente gli eventuali guasti degli impianti.

Sono a carico della Ditta aggiudicataria tutte le manutenzioni ordinarie del locale e degli impianti messi a disposizione dall'Amministrazione, nonché quelle ordinarie e straordinarie dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi dalla stessa Ditta aggiudicataria forniti. Sono, altresì, a carico della Ditta aggiudicataria, le manutenzioni straordinarie del locale e degli impianti derivate da cause imputabili alla stessa (danni causati da incuria, cattivo uso, negligenza, imperizia, dolo o colpa del suo personale).

Qualora la Ditta aggiudicataria non provveda puntualmente alle suddette manutenzioni, l'Amministrazione provvederà autonomamente agli interventi necessari; le spese derivanti dai suddetti interventi verranno addebitate alla Ditta aggiudicataria a valere sulla cauzione definitiva. L'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per uso improprio, danneggiamenti, furti delle attrezzature, degli arredi e delle stoviglie.

3.5 Pulizie

La Ditta aggiudicataria dovrà mantenere nel massimo ordine ed in perfetta pulizia il locale concesso ed i relativi impianti, attrezzature, arredi, rivestimenti, infissi, pareti e vetrate, nonché le stoviglie, il vasellame e la posateria . Inoltre dovrà

provvedere alla deblattizzazione, alla derattizzazione ed alla disinfestazione del locale con metodi ecologici e con la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo, fatti salvi eventuali interventi straordinari che dovessero rendersi necessari, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione.

La Ditta aggiudicataria si impegna ad effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti, secondo le disposizioni comunali in vigore.

L'Amministrazione effettuerà verifiche in corso di esecuzione contrattuale tramite suoi incaricati.

3.5.1 Norme d'igiene

La Ditta aggiudicataria durante l'erogazione del servizio oggetto di gara dovrà:

- garantire che la preparazione e la somministrazione dei prodotti alimentari e delle bevande avvengano nel più rigoroso rispetto delle norme igieniche e sanitarie e conformemente al Piano di Autocontrollo (HCCP);
- impegnarsi a sollevare e tenere indenne l'Amministrazione da tutte le conseguenze derivanti dall'eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, d'igiene e sanitarie vigenti.

La Ditta aggiudicataria s'impegna a munire tutto il personale adibito alla preparazione e manipolazione degli alimenti e alla somministrazione di bevande, di attestato di formazione personale alimentarista (Reg. CE852/2004 e Decreto Dipartimento Tutela della Salute n. 21667/2009), accessibile all'Amministrazione.

Si obbliga, inoltre, a far sottoporre a proprie spese ad opportuna visita di idoneità da parte degli Enti pubblici autorizzati il personale che sia stato assente dal lavoro per malattie infettive, prima del loro rientro in servizio.

3.6 Personale

La Ditta aggiudicataria si obbliga ad impiegare, per l'espletamento del servizio, personale qualificato e idoneo a svolgere il servizio, assunto secondo le disposizioni di legge in vigore e a retribuirlo in misura non inferiore a quella stabilita

dal Contratto Collettivo Nazionale della categoria, nonché ad assolvere tutti i conseguenti oneri, compresi quelli previdenziali, assicurativi e sociali. L'obbligo permane anche dopo la scadenza del su indicato contratto collettivo e fino alla sua sostituzione.

E' fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria di avere una posizione contributiva INPS e di comunicare, a semplice richiesta dell'Amministrazione, i dati per richiedere il documento comprovante la regolarità contributiva (Durc).

La Ditta aggiudicataria deve osservare le norme e le prescrizioni delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione e assistenza dei lavoratori, nonché a far osservare, anche al proprio personale, le disposizioni che regolano l'accesso, la permanenza e l'uscita dal Palazzo di Giustizia.

La Ditta aggiudicataria s'impegna formalmente a porre in atto tutti gli accorgimenti necessari affinché siano scrupolosamente rispettate nel corso del servizio previsto nel presente Capitolato le disposizioni in tema di prevenzione antinfortunistica con particolare riferimento alla normativa di cui al D.lgs. n.81/2008 e s.m.i.

Il personale addetto al banco Bar e alla cassa dovrà presentarsi in servizio in ordine e munito di apposita divisa, esteticamente curata e igienicamente e visivamente sempre in condizioni perfette, munita di placca ben visibile recante la ragione sociale della Ditta stessa.

In conformità al Regolamento CE 852/2004 nell'ambito delle procedure di autocontrollo la Ditta aggiudicataria deve assicurare che il personale impegnato sia istruito ed informato in materia di igiene alimentare nonché addestrato ad utilizzare in sicurezza i vari macchinari e attrezzature presenti .

L'Amministrazione declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone e/o a cose derivanti da un cattivo uso delle apparecchiature concesse in dotazione.

La Ditta aggiudicataria, a richiesta dell'Amministrazione, s'impegna a sostituire il dipendente che non soddisfi i requisiti richiesti, senza che ciò possa costituire motivo di variazione dei prezzi contrattuali o di riconoscimento, da parte

dell'Amministrazione, di ulteriori oneri o risarcimenti di sorta, rispetto a quelli pattuiti in sede di gara.

La Ditta aggiudicataria si impegna in ogni caso a garantire la continuità del servizio, senza costi aggiuntivi, assicurando le sostituzioni, entro 24 ore, dei propri operatori assenti per ferie, malattie, permessi o altro motivo.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare direttamente tutti i controlli che riterrà opportuni e di coinvolgere l'Ispettorato del Lavoro ed ogni altra autorità pubblica di controllo al fine di assicurarsi che la Ditta aggiudicataria osservi le prescrizioni suddette. Nell'ambito degli addetti la Ditta deve individuare e indicare il nominativo del responsabile del servizio.

Il servizio alle dipendenze della Ditta non costituisce in alcun caso ed in alcuna forma, per il personale da questa dipendente, titolo o qualsivoglia riconoscimento di rapporto con l'Amministrazione.

La ditta aggiudicataria dovrà fornire , prima dell'attivazione del servizio , copia del libro matricola del lavoro dal quale si evincono i nominativi e le qualifiche del personale addetto al servizio.

3.6.1 Norme comportamentali del personale

Il personale impiegato nelle attività richieste deve:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari vigenti all'interno del Palazzo di Giustizia;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività degli uffici giudiziari.

3.6.2 Responsabile del servizio

La Ditta aggiudicataria dovrà nominare, nell'ambito del personale destinato al servizio, un Responsabile del servizio a cui affidare la direzione del servizio nel suo complesso.

Il Responsabile del servizio sarà il referente responsabile nei

confronti dell'Amministrazione, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto la Ditta aggiudicataria.

Il responsabile del servizio avrà l'obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio e provvederà a garantire il buon andamento del servizio.

In casi di assenza o impedimento del suddetto responsabile (ferie, malattie, ecc.) la Ditta aggiudicataria provvederà a nominare un sostituto di pari professionalità, nel rispetto dei requisiti richiesti.

3.6.3 Scioperi, casi di forza maggiore, situazioni di emergenza

In caso di sciopero del personale, agitazioni sindacali, ecc. che rendano impossibile la regolare effettuazione del servizio, la Ditta aggiudicataria deve darne notizia all'Amministrazione possibilmente con un anticipo di almeno due giorni. Verranno concordate le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati.

3.7 Prevenzione e protezione dei luoghi di lavoro

La Ditta aggiudicataria è responsabile 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 aggiudicataria dovrà inoltre:

- osservare le misure generali di tutela definite dal D. Lgs. 81/2008 e s. m. e i. e non manomettere e/o modificare qualsiasi dispositivo di protezione collettivo o individuale;
- rispettare i regolamenti e disposizioni interne portate a sua conoscenza dall'Amministrazione giudiziaria ;
- controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e di igiene del lavoro da parte del personale;
- fornire all'Amministrazione Comunale e all'Amministrazione Giudiziaria tempestiva segnalazione di ogni circostanza di cui venga a conoscenza che possa essere fonte di pericolo.

3.8 Approvvigionamento e conservazione dei prodotti

La Ditta aggiudicataria è tenuta a provvedere, a sua cura e spese,

all'approvvigionamento e al trasporto di tutti i generi alimentari e bevande, nonché allo stivaggio degli stessi nel deposito o in appositi frigoriferi .

3.9 Servizio Bar

La Ditta aggiudicataria deve garantire presso il locale Bar la somministrazione e la vendita ai dipendenti ed agli utenti esterni, 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), acque minerali, succhi di frutta anche nella variante senza zuccheri aggiunti, bibite e bevande analcoliche, anche nella variante senza zucchero o a bassa gradazione alcolica (birra);
- panini, sandwich, pizzette, tramezzini, toast, anche in varianti con verdure;
- prodotti da forno e pasticceria, anche in formato "mignon", gelati confezionati, cioccolata, anche in monoporzione, caramelle e gomme da masticare, anche nella variante senza zucchero;
- macedonie, spremute e frullati di frutta, yogurt, anche nella variante magra.

E' consentita la somministrazione di ulteriori prodotti non compresi nell'elenco di cui sopra purchè rientranti nella tipologia di prodotti da bar.

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

- impiego prevalente di ingredienti freschi: l'impiego di prodotti surgelati deve essere chiaramente evidenziato nell'elenco degli ingredienti;

Il servizio Bar dovrà essere erogato nei seguenti orari: dalle ore 08.00 alle ore 17.00 dal lunedì al venerdì, il sabato dalle ore 08.00 alle ore 13.00, esclusi i giorni domenicali e festivi, nonché ogniqualvolta gli uffici del Tribunale lo richiedano, in relazione a specifiche esigenze di funzionamento degli stessi.

E' fatto divieto di vendita di superalcolici.

Il listino prezzi applicato deve essere quello derivante dal

ribasso offerto in sede di gara dalla Ditta aggiudicataria.

L'elenco dei prezzi praticati dovrà essere esposto in modo visibile nei locali Bar.

4. CONTROLLI

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASP competente per territorio e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Amministrazione, su richiesta degli uffici giudiziari, si riserva la più ampia facoltà di effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, avvalendosi della collaborazione della stessa Asp, idonei controlli di tipo igienico-sanitario sui generi immagazzinati, su quelli immessi al consumo e sulle procedure di lavorazione. L'Amministrazione, inoltre, anche su richiesta degli uffici giudiziari, si riserva la facoltà di effettuare controlli sulla gestione del servizio, sulla professionalità degli addetti e sul comportamento nei confronti degli utenti del servizio.

L'Amministrazione procederà, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti, all'accertamento della rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di cui al presente capitolato ed alle prescrizioni di legge.

Durante le ispezioni il personale della Ditta aggiudicataria non deve interferire con le procedure di controllo dei tecnici e, in caso di prelievi di campioni, nulla può essere richiesto all'Amministrazione per la quantità di alimento prelevata. In caso di riscontro sfavorevole, il costo delle analisi dei campioni prelevati è addebitato alla Ditta aggiudicataria.

I controlli e le eventuali successive contestazioni su irregolarità riscontrate, potranno essere disposti anche sulla base delle segnalazioni dell'utenza.

Qualora, a seguito delle suddette verifiche, dovessero emergere irregolarità o conclusioni negative, l'Amministrazione produce per iscritto le osservazioni e le contestazioni a carico della Ditta aggiudicataria. Quest'ultima potrà far pervenire le proprie deduzioni nel termine di 5 giorni dal ricevimento delle contestazioni. Qualora le deduzioni non pervengano nel termine

sopra indicato ovvero non siano ritenute valide l'Amministrazione si riserva di applicare una penale, proporzionale alla gravità dell'inadempienza, secondo le modalità indicate nel presente capitolato.

5. PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO

La Ditta aggiudicataria dovrà applicare i prezzi previsti dal listino (in appendice al presente Capitolato), decurtati della percentuale di sconto indicata nell'offerta. Per quanto riguarda gli eventuali prodotti non inseriti nel predetto listino ma forniti dalla Ditta concorrente, i prezzi di vendita dovranno essere determinati tenendo conto dei prezzi medi di mercato e applicando sugli stessi la medesima percentuale di sconto offerta in sede di gara per i prodotti compresi nel listino in appendice al presente capitolato.

La Ditta aggiudicataria rilascerà regolare ricevuta o scontrino fiscale.

L'elenco dei prodotti offerti ed il relativo listino praticato nonché gli eventuali aggiornamenti dovranno essere presentati e condivisi con l'Amministrazione prima della loro esposizione al pubblico.

I prezzi applicati sono da intendersi totalmente remunerativi, non avendo la Ditta aggiudicataria null'altro a pretendere per qualsivoglia titolo o ragione.

5.1 Aggiornamento periodico dei prezzi

Il prezzo dei prodotti da bar risultante dalla procedura di gara rimane fisso per il primi due anni di fornitura del servizio (decorrente dalla data di attivazione del servizio stesso); successivamente, su base annua, si procederà all'aggiornamento dei prezzi nei limiti di quanto stabilito dall'indice ISTAT relativo al costo della vita per famiglie di operai ed impiegati .

6. INADEMPIENZE E PENALITA'

Ove, per cause imputabili alla Ditta aggiudicataria, il servizio non venga attivato entro il termine di cui al paragrafo 1.1, sarà

applicata, a valere sul deposito cauzionale, una penale pari ad Euro 100,00 (cento/00) per ogni giorno di ritardo, fatta salva la possibilità di risoluzione prevista dal successivo paragrafo 7.

Qualora, nell'esecuzione del servizio venissero riscontrate inadempienze, l'Amministrazione, senza pregiudizio del rimborso delle maggiori spese sostenute per sopperire in altro modo alle deficienze o mancanze attribuibili alla Ditta aggiudicataria, avrà la facoltà di chiedere l'applicazione di una penalità per ognuna delle inadempienze sotto indicate.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali che possono dare luogo all'applicazione delle penali di cui al presente paragrafo verranno contestati alla Ditta aggiudicataria, che dovrà comunicare in forma scritta all'Amministrazione le proprie deduzioni nel termine massimo di 5 (cinque) giorni lavorativi dalla contestazione. Qualora le deduzioni presentate non siano ritenute accettabili a insindacabile giudizio dell'Amministrazione o le stesse non pervengano entro il termine sopra indicato, l'Amministrazione stessa procederà a richiedere l'applicazione delle penali a decorrere dall'inizio dell'inadempimento.

L'Amministrazione, per i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente paragrafo, procederà a comunicare le inadempienze alla Ditta aggiudicataria per l'escussione della garanzia, senza necessità di diffida o di domanda giudiziale.

Qualora l'ammontare della garanzia si dovesse ridurre per effetto dell'applicazione di penali o per altra causa, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere al reintegro della stessa entro il termine di 10 (dieci) giorni da quello del ricevimento della relativa richiesta dell'Amministrazione. In caso di mancato reintegro nel termine su indicato, l'Amministrazione ha facoltà di risolvere il contratto.

La richiesta e/o il pagamento delle penali non esonera in alcun caso la Ditta aggiudicataria dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della penale, nè preclude il diritto dell'Amministrazione a richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

Qualora le inadempienze si dovessero verificare con frequenza

ritenuta eccessiva dall'Amministrazione, questa potrà, in ogni momento, risolvere il contratto, con modalità e conseguenze previste dal successivo paragrafo 7. Nel caso di grave inadempimento, da valutarsi discrezionalmente dall'Amministrazione, o nel caso d'inadempimento recidivo, l'Amministrazione stessa avrà la facoltà di risolvere il contratto e di incamerare la cauzione a titolo di penalità ed indennizzo.

In conseguenza di quanto detto, l'Amministrazione potrà applicare le penali il cui ammontare è fissato in relazione alla gravità degli inadempimenti, fatto salvo il risarcimento del maggior danno.

A tal fine sono individuati 4 livelli di inadempimento:

1° livello (inadempienza lieve): Euro 100,00

- In ogni caso (per ogni unità di personale) di non conformità all'organico dichiarato dalla Ditta aggiudicataria;
- Per ogni controllo dal quale emerga la non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- In ogni caso in cui sia riscontrato l'inadempimento da parte del personale alle norme di comportamento e al codice deontologico;
- Nel caso in cui il Responsabile del servizio non sia reperibile nella giornata lavorativa (per ogni giorno di non reperibilità);
- Per ogni caso di mancato rispetto delle operazioni di pulizia ordinaria ivi compreso l'uso improprio di detergenti e disinfettanti ;

2° livello (inadempienza media): Euro 200,00

- Per ogni derrata, rinvenuta nei luoghi di stoccaggio, non conforme alla normativa;
- Per ogni verifica microbiologica dalla quale risultino valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni dalla normativa;
- Per ogni documento di registrazione previsto dalla normativa, non disponibile nel locale;
- Per la mancata redazione della documentazione relativa

all'igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative;

Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata.

per la mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione con la frequenza stabilita;

Ogniqualevolta venga negato l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato.

3° livello (inadempienza grave): Euro 500,00

Per ogni rilevamento di grave carenza di manutenzione ordinaria dei locali presi in consegna, fatto salvo il diritto dell'Amministrazione di eseguire direttamente gli interventi di manutenzione non effettuati dalla Ditta Aggiudicataria, addebitando alla Ditta aggiudicataria medesima il costo sostenuto aumentato del 30% a titolo di penale;

per ogni rilevamento di grave carenza di manutenzione ordinaria di macchinari e attrezzature;

per ogni caso di riciclo di alimenti;

per ogni mancata applicazione dei contratti collettivi;

nel caso di destinazione dei locali affidati alla Ditta aggiudicataria ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato;

nel caso in cui sia riscontrata nelle preparazioni la presenza di microrganismi patogeni;

per ogni caso accertato di tossinfezione alimentare riconducibile da parte delle autorità competenti alla Ditta aggiudicataria, fatto salvo il diritto di risoluzione immediata;

Al termine del contratto, qualora la Ditta aggiudicataria non abbia provveduto agli interventi necessari per riparare eventuali

danni o reintegri, l'Amministrazione potrà provvedere direttamente, addebitando i relativi costi alla Ditta aggiudicataria maggiorati di una penale pari al 30% dei costi stessi, salvo il risarcimento dei maggiori danni.

7. RISOLUZIONE CONTRATTO

Nel caso di grave inadempimento, da valutarsi discrezionalmente dall'Amministrazione, o nel caso di inadempimento recidivo, l'Amministrazione stessa avrà la facoltà di risolvere il contratto e di incamerare la cauzione a titolo di penalità ed indennizzo.

8. ASSICURAZIONI -RESPONSABILITA'

L'aggiudicatario dovrà prestare, a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni assunte dall'appaltatore, prima della stipula del contratto una cauzione definitiva del 10% sull'importo del canone offerto riferito all'intera durata del contratto e con le modalità stabilite dall'art. 113 del Decreto Leg.vo n. 163/2006.

La predetta cauzione potrà essere prestata nella misura del 50%, qualora il concorrente possieda la certificazione del sistema di qualità rilasciata da organismi accreditati.

Qualora il deposito cauzionale sia costituito mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa questa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta da parte dell'Amministrazione e potrà essere svincolata solo previa autorizzazione dell'Amministrazione, nei modi e nei tempi previsti dal presente articolo.

La Ditta è responsabile della gestione e della custodia dei beni e di eventuali danni che, in relazione all'attività svolta, possono derivare ai beni immobili, impianti, nonché a terze persone. A copertura dei rischi connessi all'attività descritta nel presente atto, ivi compresi incendi, scoppi e intossicazioni alimentari, la Ditta è obbligata a stipulare con primaria compagnia assicuratrice

una polizza assicurativa R.C.T/RCO verso terzi della durata del servizio, per un massimale unico euro 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila/00).

La Ditta si impegna a fornire all'Amministrazione copia della polizza all'atto della firma del contratto di affidamento del Servizio. Alla Ditta fa interamente carico ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio, possono derivare all'Amministrazione o a terzi, persone o cose, ivi compresa la responsabilità del buon funzionamento degli impianti adoperati e quella riguardante gli infortuni del personale addetto nonché per l'addestramento del personale stesso in materia di prevenzione.

L'Amministrazione non si assume alcuna responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse derivare alla Ditta o ai suoi dipendenti nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente atto o per qualsiasi altra causa. La cauzione sarà restituita o se costituita mediante polizza fideiussoria, questa sarà svincolata, all'atto della conclusione del contratto previo sopralluogo da parte dell'Amministrazione, volto ad accertare che non siano stati arrecati danni al bene oggetto dello stesso. Il sopralluogo sarà effettuato congiuntamente al titolare della ditta entro 15 giorni dalla data di scadenza della stessa, e sarà redatto un verbale nel quale verrà dato conto di quanto riscontrato, sottoscritto da tutti coloro che hanno partecipato al sopralluogo stesso.

Sono a carico della Ditta tutti gli adempimenti e gli oneri relativi al rilascio delle registrazioni sanitarie e dei titoli abilitativi in materia di esercizio di attività commerciale.

9. AUTORIZZAZIONI

Si precisa che sarà onere della Ditta aggiudicataria di ottenere i titoli abilitativi per l'esercizio dell'attività (presentazione di SCIA) nonché le registrazioni e le certificazioni, necessarie per l'espletamento del servizio, dagli organi competenti. L'Amministrazione con l'approvazione del progetto inserito nell'Offerta Tecnica non si assume alcuna responsabilità ai fini del rilascio delle eventuali prescritte autorizzazioni e certificazioni da parte degli organi competenti, relative all'espletamento dell'attività.

10. PAGAMENTO DEL CANONE DEL LOCALE CONCESSO IN USO

Il locale , descritto nella planimetria in appendice al presente capitolato, è sottoposto ad un canone annuo pari a **€ 20.000,00 (ventimila/00)**. Detto canone costituisce la base d'asta su cui applicare la percentuale di rialzo.

Dal canone sono escluse tutte le spese gestionali relative alle utenze di energia elettrica, riscaldamento , acqua nonché il pagamento della tassa rifiuti solidi urbani, l'eventuale utenza telefonica e il pagamento di tutte le imposte e tasse relative all'esercizio dell'attività dovute per legge.

Il canone , come risultante dall'offerta in rialzo , dovrà essere versato **in quattro rate annuali** :la prima rata alla consegna del locale , la seconda e le successive rate entro 20 giorni dall'inizio dei trimestri successivi.

I pagamenti delle successive annualità devono essere corrisposti analogamente entro 20 (venti) giorni dall'inizio di ogni trimestre.

Il mancato pagamento entro i termini comporterà l'applicazione della penale di euro 30,00 (trenta) per ogni giorno di ritardo.

Il mancato pagamento del canone trascorsi 60 giorni dalla scadenza comporta la risoluzione del contratto; resta fermo l'obbligo per il concessionario di corrispondere i canoni dovuti con gli interessi di legge e l'eventuale risarcimento del danno a favore del Comune.

Il canone è soggetto a rivalutazione secondo gli indici ISTAT.

Il Responsabile del Servizio
Agricoltura-Insediamenti Produttivi-
Commercio-Fiere e Mercati
- F.to Dott.ssa Rosalba Miraglia -

APPENDICI :

Appendice n.1 PLANIMETRIA DEL LOCALE
Appendice n.2 LISTINO PREZZI