



Ministero della Giustizia TRIBUNALE DI ANCONA

**OGGETTO: MANIFESTAZIONE DI INTERESSE PER LA PARTECIPAZIONE A
PROCEDURA NEGOZIATA SENZA PREVIA PUBBLICAZIONE DEL BANDO
EX ART. 63 D. LGS. 50/2016, PER L'AFFIDAMENTO PRESSO IL PALAZZO DI
GIUSTIZIA DI ANCONA, DELLA CONCESSIONE DELL'ATTIVITÀ DI
RISTORAZIONE /BAR.
CIG 9494667F0F**

II PRESIDENTE PRO TEMPORE

VISTO il **D. Lgs. 18 aprile 2016, n. 50** – *Codice dei contratti pubblici* e s.m.i.:

- art. 32, comma 2, che prevede l'obbligo per le stazioni appaltanti di determinare di contrarre, individuando gli elementi essenziali del contratto ed i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte, prima delle procedure di affidamento dei contratti pubblici;
- art. 31, comma 1, che prevede l'obbligo per le stazioni appaltanti di individuare un responsabile unico del procedimento (RUP) per le fasi della programmazione, progettazione, affidamento ed esecuzione di ogni procedura di affidamento di un appalto o di una concessione;
- art. 31, comma 4, lett. b) che attribuisce al RUP la cura del controllo dei livelli di prestazione, di qualità e di prezzo, in ciascuna fase di attuazione degli interventi;
- art. 63 commi 1 e 2, lettera a), che prevede la possibilità di procedere ad una procedura di affidamento negoziata senza previa pubblicazione del bando qualora, all'esito dell'esperimento di una procedura aperta, non sia stata presentata alcuna offerta o alcuna offerta appropriata, purché le condizioni iniziali dell'appalto non siano sostanzialmente modificate;

VISTA la **L. 7 agosto 1990, n.241** - *Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi*:

- artt. 4, 5 e 6 riguardanti l'unità organizzativa responsabile del procedimento e compiti del relativo RUP;

VISTO il **R.D. 18 novembre 1923, n. 2440** - *Nuove disposizioni sull'amministrazione del patrimonio e sulla contabilità generale dello Stato*, modificato nel testo dalla L. 31 dicembre 2009, n.196 e dalla L. 7 aprile 2011, n.39;

VISTO il **R.D. 23 maggio 1924, n. 827** - *Regolamento per l'amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato*;

VISTA la **L. 13 agosto 2010, n. 136** – *Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia* (come modificata dalla L. n.217/2020):

- art. 3, comma 1, che prevede l'obbligo per gli appaltatori di utilizzare c/c (bancari o postali) dedicati alle commesse pubbliche dove registrare i relativi movimenti finanziari.

RICHIAMATA la propria Determinazione Dirigenziale prot. n. 196 del 28 luglio 2022, “Procedura di affidamento della concessione del servizio di Bar/Ristorazione (Lotto n.1 CIG 932814873E) e del servizio di Vending (Lotto n.2 CIG 9328188840) presso la sede di Ancona”, con la quale, tra l'altro si disponeva

* di avviare la procedura aperta per l'affidamento di due lotti relativi:

Lotto 1, concessione dei servizi di Bar/Ristorante nel Palazzo di Giustizia di Ancona, - CIG 932814873E;

Lotto 2, concessione dei servizi di Vending (somministrazione di alimenti e bevande tramite distributori automatici) nel Palazzo di giustizia di Ancona – CIG 9328188840;

* di approvare la documentazione di gara allegata al presente provvedimento da intendersi parte integrante e sostanziale;

* di aggiudicare ciascun Lotto sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa con punteggio dell'Offerta Tecnica per 70/100 e per l'offerta economica per 30/100, ai sensi dell'articolo 95 del D.Lgs 50/2016 in base ai criteri di valutazione che saranno elaborati unitamente al Disciplinare di Gara;

* di dare atto che l'importo complessivo stimato della concessione è stato determinato, nel rispetto dell'art. 35 del D.Lgs. n. 50/2016, in Euro 971,067,00 oltre l'IVA, quanto al Lotto 1;

* che l'importo presunto in entrata, in virtù del versamento del canone concessorio a base della procedura e salvo offerte in rialzo come saranno accertate in fase di aggiudicazione, è pari ad € 11.600 annui oltre l'IVA, per il Lotto n.1, per una durata della concessione di sette anni, pari a 84 (ottantaquattro) mesi;

* di aggiudicare i servizi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa;

* di stabilire che l'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta valida;

CONSIDERATO che

* con Determinazione Dirigenziale del Comune di Ancona n. 2679 del 9 novembre 2022, comunicata a questo Tribunale, si prendeva atto che in relazione al Lotto 1 Servizi di Bar/Ristorazione CIG 932814873E la procedura è risultata deserta essendo stato escluso l'unico concorrente;

* che alla luce della prossima scadenza della concessione in essere e dell'impellente necessità di provvedere ad un nuovo affidamento per le motivazioni già indicate nella propria richiamata determinazione dirigenziale prot. n. 196/2022;

* risultano configurati i presupposti per l'avvio di una procedura negoziata senza previa pubblicazione del bando per l'affidamento della concessione dell'attività di ristorazione e bar all'interno del Palazzo di Giustizia di Ancona, secondo le medesime condizioni iniziali della procedura risultata deserta CIG 932814873E;

* che è stato richiesto all'ANAC il Codice di Individuazione della Gara per la concessione dei servizi di ristorazione e bar CIG **9494667F0F**;

VISTA la Legge n. 241 del 7 agosto 1990, recante “*Nuove norme sul procedimento amministrativo*” e successive modifiche e integrazioni;

VISTO il D. Lgs. n. 165 del 30 marzo 2001, recante “*Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche*” e successive modifiche e integrazioni;

VISTO il D. Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016 (di seguito Codice dei contratti pubblici) ed in particolare l'art. 32, comma 2, in base al quale “*prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, le stazioni appaltanti, in conformità ai propri ordinamenti, decretano o determinano di contrarre, individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte*”;

VISTO il contenuto delle Linee Guida n. 4 dell'ANAC, recanti “*Procedure per l'affidamento dei contratti di importo inferiore alle soglie di rilevanza comunitaria, indagini di mercato e*

formazione e gestione degli elenchi di operatori economici”, approvate dal Consiglio dell’Autorità con delibera n. 206 del 1 marzo 2018 e aggiornate con delibera n. 636 del 10 luglio 2019;

VISTO il decreto-legge 16 luglio 2020, n. 76, recante «*Misure urgenti per la semplificazione e l’innovazione digitali*», convertito, con modificazioni, con la Legge 11 settembre 2020 n. 120;

RILEVATO che, alla data di adozione del presente provvedimento, il servizio da affidare in concessione non è attualmente disponibile tra gli strumenti di contrattazione gestiti dalla Consip S.p.A. né nell’ambito delle Convenzioni, né nell’ambito del Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione ovvero di altri strumenti telematici di negoziazione gestiti dalla Consip S.p.A.;

PRECISATO che

- il criterio di aggiudicazione è quello dell’offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell’art. 95, comma 2, del Codice dei contratti pubblici e che l’individuazione dell’aggiudicatario avverrà sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo con attribuzione di massimo 30 (trenta) /100 punti per la componente economica (Offerta economica), ed un massimo 70 (settanta)/100 punti, per la componente qualitativa (Offerta tecnica), per complessivi 100 punti;
- la valutazione delle offerte dal punto di vista tecnico ed economico sarà affidata ad una Commissione giudicatrice composta da soggetti che saranno individuati tra il personale interno o anche tra il personale esterno dipendente di pubblica amministrazione (previa autorizzazione concessa dall’amministrazione di appartenenza) secondo le disposizioni dell’art. 77 del Codice dei contratti pubblici e delle disposizioni transitorie di cui all’art. 216, comma 12, primo periodo, dello stesso decreto. La nomina dei commissari e la costituzione della commissione avverrà dopo la scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte;

CONSIDERATO, che:

- * per l'utilizzo del locale dove sarà svolta l'attività di ristorazione/bar è previsto un canone concessorio annuo da definirsi all'esito della procedura di affidamento;
- * la determinazione del canone deve tenere conto dell'orario di apertura limitato del servizio bar, applicando una percentuale di riduzione pari al 30% rispetto ai dati sui valori per la locazione dei locali commerciali ubicati in zona centrale B2 ad Ancona, tratti dai dati disponibili all'Osservatorio del Mercato Immobiliare dell'Agenzia delle Entrate, aggiornati al secondo semestre dell'anno 2021. In quest'ottica, a fronte d un valore minimo di locazione di circa € 14 al metro quadrato, tenuto conto della superfici e dei locali pari a mq 120, ed in applicazione del suddetto parametro di riduzione per la limitazione dell'orario pari al 30%, si ottiene il risultato (arrotondato per eccesso) di 11,600,00 euro annui, oltre IVA. Il suddetto importo è peraltro conforme a quello praticato in virtù del contratto (attualmente prorogato e ridefinito al ribasso nel canone, per l'incidenza della pandemia da Covid-19) stipulato dal precedente gestore con il Comune di Ancona in data 12/12/2016.
- * sulla base della ricostruzione sopra illustrata appare congruo fissare il canone complessivo della concessione settennale quale base di gara sottoposta ad offerte al rialzo del Lotto, in 81,200,00 (ottantunomila duecento/00) oltre IVA, corrispondenti ad € 11.600,00 (undicimila seicento/00) oltre l'IVA annuali;
- * l'imminente scadenza della concessione in essere suggerisce di procedere allo svolgimento delle procedure di affidamento con modalità quanto più celeri possibile, adottando le idonee modalità di concentrazione delle fasi di gara e prevedendo altresì la possibilità di consegna in urgenza;

RITENUTO, altresì, di confermare i seguenti criteri generali (già previsti dalla precedente procedura risultata deserta CIG 932814873E), che dovranno trovare applicazione nella procedura di individuazione del soggetto affidatario ed essere inseriti nelle clausole contrattuali:

- la Concessione del Lotto avrà una durata di 84 mesi, decorrenti dalla data di consegna dei locali e sarà eventualmente prorogabile nella misura strettamente necessaria, e comunque per un periodo non superiore a 6 mesi, nelle more della conclusione della procedura di gara che sarà indetta per l’individuazione del nuovo contraente;

- si procederà ad aggiudicazione del lotto anche in presenza di una sola offerta, purché valida; in ogni caso l'Amministrazione si riserva la facoltà, prevista dall'art. 95 del Codice dei contratti pubblici, di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.
- a seguito di confronto con la Direzione Gare e Appalti del Comune di Ancona è stata accertata la disponibilità di tale servizio comunale a gestire la procedura di affidamento sulla base della delega del Tribunale;

CONSIDERATO che

- ai sensi dell'art. 167 del D. Lgs. n. 50 del 2016, il valore presunto
- della concessione stimato dall'Amministrazione, ricomprendendo i ricavi previsti in ordine alla proroga tecnica semestrale, è pari ad Euro 971.067,00 (novecentosettantunomila sessantasette/00) oltre l'IVA;
- l'importante entità dei servizi oggetto della concessione comportano la necessità di garantire un'idonea selezione degli operatori ammessi alla procedura, che dovranno rispondere ad idonei requisiti di solidità e continuità imprenditoriale intesa in senso economico-finanziario ed ai criteri individuati nel Disciplinare di Gara;

PRECISATO che

- è stato redatto a cura del RSPP del Tribunale di Ancona, il DUVRI, con individuazione di costi per la sicurezza pari ad Euro 200,00;
- è procedere ad impegnare al **Capitolo 1550** la somma complessiva di euro 375,00 (trecentosettantacinque) per il pagamento del contributo ANAC;

DATO ATTO che

- il dott. Nicola Pompei, Funzionario Giudiziario del Tribunale di Ancona, in relazione alla procedura in oggetto può svolgere la funzione di Responsabile Unico del Procedimento ai sensi dell'art. 31 del D. Lgs. 50/2016, nonché dell'art. 5, comma 1;
- la complessità dell'esecuzione contrattuale suggerisce di prevedere la nomina di un Direttore dell'Esecuzione, la cui nomina può peraltro essere rinviata al momento di aggiudicazione della procedura;
- in relazione al presente atto nei confronti del sottoscritto Funzionario Giudiziario non sussistono cause di incompatibilità e inconferibilità (art. 35 bis del d.p.r. n. 30 marzo 2001 n. 165 e s.m.i.), nonché situazioni di conflitto di interesse (all'art. 42 del d.lgs. n. 50/2016) e situazioni che determinano obblighi di astensione (art. 42 comma 2 periodo II d.lgs. 50/2016; artt. 6 e 7 DPR 62/2013; come da dichiarazione di cui infra;

TANTO PREMESSO E CONSIDERATO,

DETERMINA

I. di ritenere le premesse parte integrante e sostanziale del presente determinato;

II. di avviare la procedura negoziata senza previa pubblicazione del bando per l'affidamento della concessione dei servizi di Bar/Ristorante nel Palazzo di Giustizia di Ancona, - CIG **9494667F0F**, stabilendo come criterio di svolgimento quello della concentrazione delle fasi amministrative e dell'urgente svolgimento della procedura;

III. di approvare la sotto elencata documentazione di gara, redatta dalla direzione gare e appalti, allegata al presente provvedimento a formarne parte integrante e sostanziale:

- Capitolato;
- Schema Contratto;
- DUVRI;

IV. di aggiudicare la concessione sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa con punteggio dell'Offerta Tecnica per 70/100 e per l'offerta economica per 30/100, ai sensi dell'articolo 95 del D.Lgs 50/2016 in base ai criteri di valutazione che saranno elaborati unitamente al Disciplinare di Gara;

V. di nominare responsabile unico del procedimento, ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs, n. 50/16 e s.m.i. il sottoscritto dott. Nicola Pompei;

VI. di dare atto che l'importo complessivo stimato della concessione è stato determinato, nel rispetto dell'art. 35 del D.Lgs. n. 50/2016, in Euro 971,067,00 oltre l'IVA;

VII. di impegnare al **Capitolo 1550** la somma di euro 375,00, per il contributo ANAC;

VIII. di dare atto che l'importo presunto in entrata, in virtù del versamento del canone concessorio a base della procedura e salvo offerte in rialzo come saranno accertate in fase di aggiudicazione, è pari ad € 11.600,00 annui oltre l'IVA, per una durata della concessione di sette anni, pari a 84 (ottantaquattro) mesi;

IX. di riservarsi di apportare eventuali modifiche agli atti di cui al presente atto senza l'adozione di ulteriori provvedimenti, al fine di garantire il buon esito della procedura;

X. di demandare l'individuazione dei termini di ricezione delle offerte e di apertura dei plichi telematici al disciplinare di gara, che specifica anche i requisiti di partecipazione e le modalità di presentazione della documentazione e di svolgimento della gara dandosi atto che l'aggiudicazione avverrà in favore del concorrente che avrà presentato l'offerta più vantaggiosa;

XI. di stabilire che l'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta valida e che potrà procedersi alla consegna in via d'urgenza del servizio;

XII. di riservarsi la facoltà, ai sensi dell'art.95 comma 12 del Codice, di non procedere all'aggiudicazione qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto;

XIII. di stabilire, ai sensi dell' art. 1 comma 449, II periodo, della legge 27 dicembre 2006 n. 296 e dell'art. 26, comma 13 della legge 23 dicembre 1999 n. 488 e s.m.i., che, in caso di sopravvenienza di convenzioni Consip i parametri prezzo/qualità varranno quali parametri di riferimento ai fini di un eventuale annullamento d'ufficio in autotutela della procedura di gara ovvero ai fini dell'aggiudicazione , come specificato nel disciplinare di gara;

XIV. di precisare, ai sensi dell'articolo 192 del 18 agosto 2000 n. 267 e s.m.i., che:

- il contratto che si stipulerà è finalizzato a garantire il servizio di bar e ristorazione;
- ciascun contratto ha per oggetto le prestazioni previste nel corrispondente Capitolato Speciale e nello schema di contratto;
- le clausole negoziali sono contenute nelle Condizioni di contratto;
- il contratto verrà stipulato tramite Portale di e- Procurement del Comune di Ancona;

XV. di nominare Responsabile Unico del Procedimento (RUP) il dott. Nicola Pompei, Funzionario Giudiziario del Tribunale di Ancona, con i compiti previsti dall'art. 31 e dalle altre disposizioni del D.Lgs. 18 aprile 2016, n.50, ivi compresa la pubblicazione della presente determina sul sito istituzionale del Tribunale di Ancona e sul SIGEG, il perfezionamento del CIG (codice identificativo di gara) su piattaforma SIMOG in quanto consente una maggiore rapidità nella acquisizione delle certificazioni previste dall'art. 80 d. lgs. 50/2016, l'avvio delle previste fasi di gara sulla piattaforma e-procurement del Comune di Ancona, lo svolgimento, nei confronti del soggetto aggiudicatario, dei controlli sul possesso dei requisiti ex art. 80 D. Lgs. 50/2016, la predisposizione del contratto di concessione, il rispetto degli adempimenti previsti dall'art.3 della L. 13 agosto 2010, n.136 secondo le disposizioni interpretative ed attuative previste dall'art.6 della L. 17 dicembre 2010, n.217 (di

conversione del DL n.187/2010);

XVI. di dare atto che:

- il Responsabile Unico del Procedimento ha richiesto all'ANAC, per il procedimento di selezione del contraente il seguente codice di identificazione di gara (CIG) **9494667F0F**;
- il codice identificativo di gara è stato richiesto anche in relazione a quanto previsto dall'art. 3 della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i. in materia di tracciabilità dei flussi finanziari nell'ambito degli appalti pubblici;

XVII. di dare atto che la indizione della gara di cui presente provvedimento è disposto nel rispetto dell'art. 26, comma 3, della legge 488/1999 nonché degli obblighi di utilizzo di strumenti di acquisto e di negoziazione, anche telematici, dalle vigenti disposizioni in materia di contenimento della spesa;

XVIII. di dare atto che gli atti relativi alla presente procedura di affidamento sono soggetti agli obblighi di pubblicazione di cui all'art.29 del codice;

XIX. di dare atto che, rispetto alla procedura di affidamento in oggetto, nei confronti del sottoscritto e del RUP, per dichiarazione conforme conservata agli atti dell'ufficio:

- non ricorre conflitto di interesse, anche potenziale dell'art. 6 bis della legge 241/90, dell'art. 6 del D.P.R. n. 62/2013;
- non ricorrono le cause di astensione previste dall'articolo 7 del D.P.R. n. 62/2013;
- non ricorrono le condizioni di astensione di cui all'art. 14 del D.P.R. n. 63/2013 s.m.i.;
- non ricorrono le situazioni di conflitto di interesse di cui all'art. 42 del d.lgs. n. 50/2016;

XX. di dare atto che avverso il presente provvedimento è ammesso ricorso giurisdizionale al T.A.R. Marche nei termini previsti dall'art. 120 del codice del processo amministrativo.

XXI. di delegare il Comune di Ancona all'avvio e alla gestione della procedura per il tramite della propria piattaforma di e- procurement.

Ancona lì _____

IL PRESIDENTE
dott.ssa Edi Ragaglia

** atto sottoscritto digitalmente ai sensi del D. Lgs. 82/2005*



RAGAGLIA
EDI
MINISTERO
DELLA
GIUSTIZIA
17.11.2022
13:35:04
GMT+01:00



TRIBUNALE CIVILE E PENALE DI ANCONA

AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE
DEL SERVIZIO BAR PRESSO IL PALAZZO DI GIUSTIZIA
CIG **9494667F0F**

CAPITOLATO TECNICO

Premesse

Servizi di Somministrazione di alimenti e bevande: considerazioni preliminari.

Questo Capitolato si inserisce in una più ampia procedura tesa a regolare, con elevati standard qualitativi, i servizi di somministrazione di alimenti e bevande all'interno del Palazzo di Giustizia di Ancona.

Attualmente, tali servizi sono svolti da un unico operatore che, in qualità di gestore del servizio bar, gestisce altresì l'attività di vending (somministrazione mediante distributori automatici).

Il capitolato tecnico descrive i punti essenziali di ciascuno dei due servizi, che traggono ispirazione, in termini generali, a principi di ecoinnovazione secondo la definizione data dalla Commissione Europea nella comunicazione COM(2011) 8992 2, coniugati nei principi di accessibilità economica, distribuzione spaziale, nonché di accessibilità ad una sana alimentazione, come definita dal dibattito internazionale e in particolare dall'OMS e dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali in collaborazione con l'INRAN4.

In particolare s'intende con:

- accessibilità economica: la possibilità di accedere da parte dei potenziali fruitori del servizio nel Tribunale di Ancona, a prezzi contenuti, ai diversi prodotti, cercando di avere condizioni economiche il più possibile omogenee all'interno degli spazi del Tribunale;
- distribuzione spaziale: la prossimità del servizio di distribuzione automatica nei diversi luoghi di installazione del Tribunale, pur considerando le diverse funzioni e l'affluenza di personale e di visitatori/utenti;
- accessibilità ad una sana alimentazione: la disponibilità nei distributori automatici di prodotti sani sotto il profilo nutrizionale ed adatti alle diverse esigenze e scelte alimentari.

Ulteriori considerazioni: Analisi dei bisogni e coinvolgimento della comunità di riferimento

Il punto di partenza è stata la realizzazione di un'analisi dei bisogni congiuntamente all'avvio di un processo di coinvolgimento dei vari uffici, dai quali sono stati rilevati i fabbisogni, le abitudini, nonché le aspettative.

I Concessionari dovranno fornire al Tribunale un report, con cadenza annuale, in formato elettronico contenente informazioni sul volume di vendite quotidiane per ogni tipologia di prodotto e i consumi energetici medi di alcuni distributori. Sarà valutata l'eventuale nomina di un Direttore dell'Esecuzione del Contratto (Dec), per la verifica del corretto adempimento delle clausole contrattuali.

Il Tribunale si riserva inoltre la possibilità di applicare penali nel caso in cui, chi otterrà la concessione, non dovesse offrire un servizio conforme a quanto stipulato sul contratto.

DEFINIZIONI

1. Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

- a) Alimento: un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta) o previa cottura;
- b) Amministrazione: il Tribunale di Ancona;
- 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;
- g) Ditta aggiudicataria: la persona fisica o la società aggiudicataria della presente concessione;
- h) Macchine: strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;
- m) Servizi: l'insieme delle attività per l'espletamento del servizio Bar e Ristorazione oggetto della gara;
- i) 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;
- j) Utenti: le persone che usufruiscono del servizio Bar;
- k) 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

1. 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 Ancona, Corso Giuseppe Mazzini n. 95, Ancona, a fronte di un canone di concessione dovuto dall'aggiudicatario, a favore del Tribunale di Ancona, da versarsi con bonifico trimestrale anticipato.
2. 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 "Planimetrie dei locali").
3. 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

1. Il servizio dovrà essere attivato entro 60 (sessanta) giorni naturali consecutivi dalla data di consegna dei locali da parte del Tribunale di Ancona.
2. All'atto della presa in consegna dei locali dovrà essere redatto – a cura dell'Amministrazione - un "Verbale di presa in consegna" della struttura adibita all'espletamento del Servizio.
3. 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.
4. Resta inteso che qualsiasi modifica a quanto riportato nel verbale sarà oggetto di un nuovo verbale motivato e concordato con l'Amministrazione.
5. Si fa presente che il contratto con il precedente gestore scadrà alla data del 31/12/2022; pertanto, solo a partire dal giorno successivo alla scadenza sarà possibile per la Ditta aggiudicataria prendere in consegna i locali. A tal fine, sarà onere dell'Amministrazione comunicare – a mezzo Pec – alla Ditta aggiudicataria la data di consegna dei locali, tenendo conto dei tempi tecnici necessari al precedente gestore per smantellare gli arredi ed i macchinari di proprietà.
6. La Ditta aggiudicataria avrà l'obbligo, pena la risoluzione del contratto, di presentarsi alla data comunicata presso il Palazzo di giustizia al fine di prendere possesso dei locali.

7. 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.

8. 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 7.

1.2 Attività costituenti il servizio

1. 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;
- 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

1. Presso il Palazzo di Giustizia sono presenti attualmente circa 250 dipendenti oltre alla presenza giornaliera di avvocati e dell'utenza esterna in misura non quantificabile.

2. 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, né richiedere modifiche della concessione, per la eventuale mancata partecipazione degli utenti.

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

1.4 Sopralluogo di ricognizione

1. 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, a pena di esclusione dalla procedura, 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.

2. Il sopralluogo dovrà essere concordato con il consegnatario/sostituto consegnatario (dott.ri Sergio Feliziani e Nicola Pompei).

3. L'Amministrazione rilascerà apposito attestato di compiuto sopralluogo.

1.5 Comunicazione di inizio attività

1. La Ditta aggiudicataria dovrà comunicare - a mezzo Pec - al Tribunale di Ancona la data dell'inizio dello svolgimento del servizio bar.

2. Tale comunicazione dovrà pervenire al Tribunale di Ancona almeno due giorni prima dell'avvio del servizio stesso.

1.6 Cessazione del servizio

1. 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 7.

1.7 Durata del servizio

1. Il servizio e la concessione del locale avranno la durata di anni 7 (sette), che decorreranno dalla data di consegna dei locali, 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 via Pec all'indirizzo indicato in sede di gara dall'aggiudicataria o a quello successivamente formalmente comunicato.

2. Tale durata è stata individuata in considerazione del tempo necessario a consentire l'economicità dell'attività del concessionario. Infatti, tenuto conto del fatturato medio prodotto dal precedente concessionario, della redditività media del settore, nonché di un investimento iniziale per l'adeguamento dei locali, il loro arredamento ed una dotazione minima delle attrezzature per euro 30.000,00, il rischio di antieconomicità dell'investimento appare ingiustificato per una durata inferiore ai sei anni, mentre appare soddisfacente una durata superiore ai sei anni.

3. 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.

4. 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

1. L'Amministrazione mette a disposizione della Ditta aggiudicataria appositi locali ubicati al piano terra della Palazzo di Giustizia, accanto all'ingresso principale dello stesso, come meglio individuati nella planimetria sopra allegata.
2. I locali messi a disposizione dall'Amministrazione sono forniti di impianti di riscaldamento e condizionamento centralizzati.
3. L'approvvigionamento di energia elettrica, acqua e gas metano sarà interamente a carico della Ditta aggiudicataria, la quale dovrà procedere a proprie spese con l'installazione di contatori dedicati o, ove già installati, con la voltura delle utenze.
4. 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, di energia elettrica e di gas metano 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. Qualora i predetti contatori fossero già stati installati dal precedente gestore, la Ditta aggiudicataria dovrà necessariamente procedere – prima di dare inizio al servizio – alla voltura delle utenze.
5. 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.
6. L'Aggiudicataria si impegna, per tutta la durata del contratto, al rispetto delle norme di sicurezza e delle prescrizioni delle autorità competenti.
7. 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, se non nel caso di comprovata necessità previa autorizzazione dell'Amministrazione.
8. 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 da parte dell'aggiudicatario.
9. La ditta aggiudicataria si impegna a chiudere, al termine di ciascuna giornata di lavoro, i locali concessi in uso.
10. La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere ai prescritti adempimenti di registrazione ai sensi del Regolamento CE 852/2004 nonché 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- Canone

1. L'aggiudicatario dovrà attivare il servizio nel termine di cui al paragrafo 1.1.
2. L'aggiudicatario sarà obbligato al pagamento del canone risultante all'esito della procedura, quale controprestazione per il godimento e lo sfruttamento commerciale dei locali di cui al superiore articolo 2 e per la concessione di servizio.

3.2 Subappalto

1. La Ditta aggiudicataria si impegna ad assicurare e ad eseguire direttamente tutte le prestazioni oggetto della presente gara. Il subappalto è ammesso nei modi e nei limiti di legge.

3.3 Attrezzature, apparecchiature, arredi e stoviglie.

1. 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.
2. Di detta fornitura verrà redatto apposito verbale.
3. 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, nonché a provvedere alla loro integrazione e sostituzione quando non più sufficienti o funzionali.
4. 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.

3.3.1 Utenze relative ai consumi (elettrici, idrici, gas, telefonici ecc.)

1. È fatto obbligo all'aggiudicatario – che non potrà in caso contrario dare inizio all'attività di gestione del servizio- di procedere a proprie spese con l'installazione di contatori dedicati ed alla voltura della relativa utenza a inizio contratto.
2. L'onere di installazione di contatori dedicati deve intendersi adempiuto per ciascuna delle utenze di cui si servirà la Ditta aggiudicataria per l'espletamento del servizio.
3. La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere, altresì, all'attivazione di una propria utenza telefonica e al pagamento dei relativi consumi.

3.4 Manutenzione

1. 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.
2. 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.
3. 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).
4. 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.
5. L'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per uso improprio, danneggiamenti, furti delle attrezzature, degli arredi e delle stoviglie.

3.5 Pulizie

1. 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 al bisogno provvedere in proprio ad eventuali necessari interventi di 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.

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

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

3.5.1 Norme d'igiene

1. 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.

2. 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.

3. 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

1. 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. Il numero di addetti al servizio bar dovrà essere adeguato all'affluenza della clientela e dovrà consentire un rapido ed efficiente servizio per tutto l'orario di apertura del bar. Il numero di minimo di addetti presenti nel bar, non potrà essere inferiore a 2 (due), con eccezione del mese di agosto, in cui potrà essere presente un solo addetto, alla luce della ridotta affluenza nel Palazzo di Giustizia durante il periodo di sospensione feriale.

2. 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).

3. 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.

4. 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.

5. 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.

6. 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.

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

8. 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.

9. 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.

10. 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.

11. 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.

12. 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

1. 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

1. 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.

2. Il Responsabile del servizio sarà il referente responsabile nei confronti dell'Amministrazione, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto la Ditta aggiudicataria.

3. 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.

4. 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

1. 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

1. 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.

2. 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

1. 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

1. La Ditta aggiudicataria deve garantire presso il locale Bar la somministrazione e la vendita ai dipendenti ed agli utenti esterni, dei prodotti alimentari, che devono essere di ottima qualità e, se confezionati, di primarie marche; a titolo esemplificativo:

- caffetteria (con disponibilità, a richiesta, anche di latte parzialmente scremato o vegetale), acque minerali, succhi di frutta anche nella variante senza zuccheri aggiunti, bibite e bevande;
- 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;
- primi piatti, secondi piatti, piatti unici, insalate ecc. Per la preparazione dei pasti caldi si rimanda al successivo art. 4, nota 11.

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

3. 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;

4. Il servizio Bar dovrà essere erogato nei seguenti orari: dalle ore 7:00 alle ore 18:00 dal lunedì al venerdì ed il sabato dalle ore 7:00 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. Potrà essere concordata col RUP la chiusura per ferie nel mese di agosto, per due settimane anche non consecutive, in modo tale da minimizzare eventuali criticità per l'utenza.

5. Il listino prezzi applicato deve essere quello allegato al presente atto (Allegato n. 3), eventualmente come risultante da future operazioni di adeguamento, come disciplinate nel capitolato.

Nel richiamato allegato viene fissato il prezzo massimo che può essere praticato dalla Ditta aggiudicataria per i prodotti di più largo consumo.

L'elenco delle derrate riportate nell'allegato n. 3 non vuole in alcun modo essere omnicomprendente

degli alimenti e bevande messi a disposizione dalla Ditta aggiudicataria, lasciando ampia facoltà al gestore del servizio di offrire ulteriori prodotti al prezzo medio di mercato.

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

ART. 4 – CAFFETTERIA e PASTI

L'attività di Bar/Ristorante comprende sia la somministrazione di prodotti del tipo “Caffetteria”, sia di prodotti del tipo “Pasti”.

Sono convenzionalmente indicati nel presente capitolato come “Caffetteria” i prodotti di seguito indicati a titolo meramente esemplificativo (ricompresi all’interno delle sotto-categorie: Caffetteria tradizionale, Bevande, Pasticceria):

SEZIONE CAFFETTERIA

CAFFETTERIA TRADIZIONALE

CAFFE' ESPRESSO (4) (minimo gr. 8 caffè macinato)

CAFFE' DECAFFEINATO (4) (minimo gr. 8 caffè macinato anche in cialda)

CAFFE' CORRETTO CON PANNA (4)

GINSENG (minimo 8 gr. anche in cialda)

CREMA DI CAFFE'

CAFFE' D'ORZO (7)

CAFFE' LATTE (4) (5) ml. 200

CAFFE' FREDDO (4)

CAPPUCCINO (4) (5) (minimo gr. 8 caffè macinato)

CAPPUCCINO FREDDO (4) (5) (minimo gr. 8 caffè macinato)

CAPPUCCINO CON LATTE DI SOIA O CON LATTE tipo ZYMIL (4) (5) (minimo gr. 8 caffè macinato)

CAPPUCCINO DECAFFEINATO (4) (5) (minimo gr. 8 caffè macinato + 150 ml di latte fresco)

CIOCCOLATA CALDA O FREDDA IN TAZZA (minimo 125 gr)

THE ED INFUSI (6) (esempio: Twinings, Lipton, Pompadour)

THE' FREDDO (esempio: Beltè, Lipton, Estathe, San Benedetto)

CAMOMILLA (esempio: Twinings, Lipton, Pompadour)

LATTE IN BICCHIERE CALDO/FREDDO (5) (minimo ml.200)

FRULLATI ED ESTRATTI DI FRUTTA E ORTAGGI FRESCHI (10)

BEVANDE

ACQUA MINERALE IN BICCHIERE LISCIA E GASATA (esempio: Panna, S. Croce, Egeria, Levissima, Ferrarelle, S. Anna)
ACQUA MINERALE IN BOTTIGLIA lt. 0,5 (esempio: Panna, S. Croce, Egeria, Levissima, Ferrarelle, S. Anna)
ACQUA MINERALE IN BOTTIGLIA lt. 1,5 (esempio: Panna, S. Croce, Egeria, Levissima, Ferrarelle, S. Anna)
BIBITE IN LATTINA (ml. 330 esempio: Coca Cola, Pepsi Cola, Fanta, Chinotto Neri con e senza zucchero)
BIBITE IN BICCHIERE (ml. 200 esempio: Coca Cola, Pepsi Cola, Fanta, Chinotto Neri con e senza zucchero)
BIBITE IN BOTTIGLIA DA (lt. 1,5 - esempio: Coca Cola, Pepsi Cola, Fanta, Chinotto Neri con e senza zucchero)
SCHWEPPE E ACQUA BRILLANTE/TONICA ml. 180
LATTE E MENTA ml. 200
SPREMUTA DI ARANCIA E FRUTTA FRESCA ml. 150 (9)
YOGURT VARI GUSTI (gr. 125 esempio: Danone, Yomo, Latte Sano, Centrale Latte Roma, Muller, Vipiteno, Activia)
SUCCHI IN BOTTIGLIA DA (ml. 125 esempio: Yoga, Derby, Zuegg, Santal)
SUCCHI IN BOTTIGLIA DA (ml. 200 esempio: Pago, Skipper, Santal, Zuegg)
CRODINO, SAN BITTER BIANCHI E ROSSI
CRODINO, SAN BITTER BIANCHI E ROSSI CON SALATINI, PATATINE E NOCCIOLINE

PASTICCERIA (10)
BRIOCHE E LIEVITI (non da prodotto surgelato -min. gr. 60 senza grassi vegetali ed idrogenati – Cornetti, Bombe, Cannoli semplici e farciti alla Crema, Marmellata, Miele e Cioccolata – Integrali e per vegani)
PASTE ASSORTITE (di pasticceria non da prodotto surgelato – min gr. 60 + 10 ripieno crème varie, marmellata senza grassi vegetali ed idrogenati)
DANESE/PANZEROTTI/RADESKY/FAGOTTINI/KRAFEN (minimo gr. 85)
FETTE DI TORTA (minimo gr. 85 – Ciambellone, Crostata, Torte)
MARITOZZO CON PANNA DA PASTICCERIA (minimo gr. 100)
CORNETTO CONFEZIONATO (minimo 40 gr. - esempio: Bauli, Misura)
CARAMELLE / SNACK / CIOCCOLATO
GOMME (esempio: VIGORSOL, VIVIDENT, BROOKLIN, DENTAL)
SNACK SALATI E DOLCI BIOLOGICI, VEGANI, GLUTEN FREE
GOMME IN SCATOLA (esempio: VIGORSOL, VIVIDENT, BROOKLIN, DENTAL)
BARRETTE CIOCCOLATO (gr. 55- esempio: DOLMA/NESTLE'. PERUGINA)
CIOCCOLATINO (tipo GIANDUIOTTI, CREMINI, POCKET COFFEE anche SINGOLI)
MAXI CIABATTE (pane circa 100 gr. + farcitura circa 80 gr.: Prosciutto crudo e mozzarella, bresaola con parmigiano e rucola, Pomodoro fresco e mozzarella, tonno e pomodoro, funghi e mozzarella, fesa di tacchino e formaggio)
TRAMEZZINI (pan-carrè 60 e farcitura 60 gr.: tonno e pomodoro, mozzarella e pomodoro, funghi e mozzarella, pollo e insalata, carciofini e wurstel, cotto e formaggio)
TRAMEZZINI DOPPIA FARCITURA (pan-carrè 60 e farcitura 90 gr. tonno e pomodoro, mozzarella e pomodoro, funghi e mozzarella, pollo e insalata, cotto e formaggio)

PANINI SEMPLICI (pane fresco 80 gr. + farcitura 50 gr. Prosciutto crudo e mozzarella, bresaola con parmigiano e rucola, Pomodoro fresco e mozzarella, tonno e pomodoro, funghi e mozzarella, friarielli e salsiccia, fesa di tacchino e formaggio)
PANINI CON CARNE (pane fresco 80 gr + carne cotoletta 80 gr. e insalata)
Pizza Bianca ripiena (pizza circa 80 gr. + farcitura circa 60 gr.: Prosciutto crudo e mozzarella, bresaola con parmigiano e rucola, Pomodoro fresco e mozzarella, tonno e pomodoro, funghi e mozzarella, fesa di tacchino e formaggio)
PIZZA ROSSA MARGHERITA/PATATE (minimo 200 gr.)
TOAST freddi e caldi (non prodotto preconfezionato – minimo gr. 40 di pane da toast + 25 gr. prosciutto e Formaggio)
PATATINE GR.50/80 (esempio: San Carlo, Lays, Pai, Amica Chips)
PATATINE MINIMO GR. 130/150 (esempio: San Carlo, Lays, Pai, Amica Chips)
PATATINE BARATTOLO Gr 165 (esempio: Pringles, Amica Chips, Crick Crock)
SPUMANTI BRUT/DOLCI E PROSECCO (esempio: Carpenè Malvolti, Martini o prodotti analoghi che potranno essere concordati precedentemente con l'Amministrazione).

Note da considerare attinenti per ogni articolo della Sezione Caffetteria corrispondente:

- (1) La ditta aggiudicataria si impegna, con la sottoscrizione del Disciplinare, ad assicurare quotidianamente la presenza di tutti i prodotti elencati nel listino nelle quantità necessaria a soddisfare l'utenza.
- (2) Zucchero, zucchero di canna in bustine, miele e dolcificante a titolo gratuito per i prodotti di caffetteria.
- (3) Il caffè deve essere sempre di ottima qualità e di prima scelta, la cui miscela dovrà essere gradita e concordata con l'Esecutore Contrattuale e non potrà essere inferiore al 70% di Arabica e 30% di Robusta. In caso di non gradimento da parte dell'utenza la ditta aggiudicatrice dovrà proporre altre miscele di caffè nelle proporzioni prima indicate.
- (4) Il latte dovrà essere intero/parzialmente scremato e nella variante senza lattosio, fresco e di prima qualità Bar.
- (5) Il thè deve essere di prima qualità e con gusti assortiti
- (6) L'orzo deve essere di prima qualità
- (7) Pane, pizze e focacce non devono essere mai rinvenute da prodotti surgelati
- (8) Salumi/affettati e formaggi non devono contenere polifosfati aggiunti e devono essere di primaria marca (esempio: Fiorucci, Rovagnati, etc),
- (9) I frullati, le spremute ecc. devono essere preparati con prodotti freschi di prima qualità categoria Extra o Prima quando non in commercio in categoria extra.
- (10) I toast, i panini le pizzette, le paste, i dolci, le brioches ecc. devono essere confezionati con ingredienti di prima qualità e preparati nel rispetto dei requisiti richiesti dalle norme igieniche in laboratori esterni e devono riportare idonea etichettatura indicante la provenienza, la data di produzione e la data di scadenza.

Sono convenzionalmente indicati nel presente Capitolato come “Pasti”, i seguenti prodotti:

SEZIONE PASTI
PRIMO PIATTO CONFEZIONATO SURGELATO
PRIMO PIATTO CUCINATO (11)
SECONDO PIATTO CONFEZIONATO SURGELATO
SECONDO PIATTO CUCINATO (11)
CONTORNO SURGELATO
CONTORNO CUCINATO (11)

PIATTO DEL GIORNO / SPECIALITÀ
MENÙ COMPLETO

Note da considerare attinenti per ogni articolo della Sezione Pasti corrispondente:

(11) Quanto al pasto caldo si fa rinvio al disciplinare di gara.

La somministrazione di prodotti della Sezione “Caffetteria” dovrà essere assicurata per tutto l'orario di apertura del Bar.

La somministrazione di prodotti della Sezione “Pasti” dovrà essere assicurata dalle ore 12:30 alle ore 15:30 con possibilità di consumazione nei locali del bar/Ristorante o tramite asporto.

5. CONTROLLI

1. 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, 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, si riserva la facoltà di effettuare controlli sulla gestione del servizio, sulla professionalità degli addetti e sul comportamento nei confronti degli utenti del servizio.
2. 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.
3. 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.
4. I controlli e le eventuali successive contestazioni su irregolarità riscontrate, potranno essere disposti anche sulla base delle segnalazioni dell'utenza.
5. 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 (paragrafo 7).

6. PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO

1. La Ditta aggiudicataria dovrà applicare i prezzi previsti dal listino (Allegato n. 3). Per quanto riguarda gli ulteriori 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.
2. La Ditta aggiudicataria rilascerà regolare ricevuta o scontrino fiscale.
3. 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.
4. I prezzi applicati sono da intendersi totalmente remunerativi, non avendo la Ditta aggiudicataria null'altro a pretendere per qualsivoglia titolo o ragione.

5. In sede di gara, potrà essere offerto un listino prezzi speciale, con l'applicazione di prezzi più bassi, nei confronti dei dipendenti, con attribuzione di punteggio premiante. Listini prezzo agevolati potranno essere sempre e comunque decisi ed applicati unilateralmente dall'aggiudicatario nei confronti di una o più categorie di utenti, con il solo obbligo di esposizione al pubblico delle condizioni di fruizione del listino agevolato e dei relativi prezzi.

6.1 Aggiornamento periodico dei prezzi

Il prezzo dei prodotti della Sezione Bar e della Sezione Pasti 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.

7. INADEMPIENZE E PENALITA'

1. 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 24.

2. 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.

3. 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.

4. 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.

5. 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.

6. 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.

7. 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 24. 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.

8. In conseguenza di quanto detto, l'Amministrazione potrà applicare le penali il cui ammontare e

fissato in relazione alla gravità degli inadempimenti, fatto salvo il risarcimento del maggior danno.

9. 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;
- Ogniqualvolta venga negato l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato;
- Per mancata o ritardata trasmissione di quanto previsto in materia di controlli;
- Per mancata o ritardata trasmissione della documentazione/report di cui al paragrafo 18.

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;

10. 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.

8. RISOLUZIONE CONTRATTO

1. 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.

9. ASSICURAZIONI –RESPONSABILITÀ

1. 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.

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

3. 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.

4. 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).

5. 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.

6. 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.

7. 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.

10. AUTORIZZAZIONI

1. 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.

11. PAGAMENTO DEL CANONE DEL LOCALE CONCESSO IN USO - IMPORTO PRESUNTO DELLA CONCESSIONE

1. Il locale, descritto nella planimetria in appendice al presente capitolato, è sottoposto ad un canone concessorio annuo da definirsi all'esito della procedura di affidamento. Il canone complessivo a base di gara è individuato partendo dalla somma annuale di € 11.600,00 (undicimila seicento/00) oltre l'IVA (pari ad un canone annuale di € 14.152,00 – quattordicimila centocinquantadue/00 – IVA compresa). L'importo previsto per la durata settennale della concessione, pari ad euro 81,200,00 (ottantunomila duecento/00) oltre IVA, costituisce la base d'asta su cui applicare la percentuale di rialzo.

2. La determinazione del canone è operata tenuto conto dell'orario di apertura limitato del servizio bar, applicando una percentuale di riduzione pari al 30% del canone per la locazione dei locali commerciali ubicati in zona centrale B2 ad Ancona, tratti dai dati disponibili all'Osservatorio del Mercato Immobiliare dell'Agenzia delle Entrate, aggiornati al secondo semestre dell'anno 2021: a fronte d un valore minimo di locazione di circa € 14 al metro quadrato, tenuto conto della superfici e dei locali pari ad € 120, ed in applicazione del suddetto parametro di riduzione per la limitazione dell'orario pari al 30%, si ottiene il sopra riportato risultato (arrotondato per eccesso) di 11,600,00 euro annui, oltre IVA. Il suddetto canone annuale è peraltro conforme a quello praticato in virtù del contratto (attualmente prorogato e ridefinito al ribasso nel canone, per l'incidenza della pandemia da Covid-19) stipulato dal precedente gestore con il Comune di Ancona in data 12/12/2016.

3. 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.

4. 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.

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

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

7. 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 Tribunale.

8. Il canone è soggetto a rivalutazione secondo gli indici ISTAT.

9. Il canone dovrà essere versato in favore del Ministero della Giustizia al seguente **IBAN: IT 59D 01000 03245 348 0 11 3530 03**. Gli importi in tal modo versati affluiscono alla Tesoreria Centrale dello Stato.

10. Il valore stimato della concessione del Lotto, ex art. 167 D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., previsto per l'intera durata è calcolato sulla base dei dati disponibili presso l'Osservatorio del Mercato Immobiliare, con riferimento alla zona centrale di Ancona. In tale ottica il valore minimo mensile rilevato per la locazione dei locali commerciali è individuato in €/mq 14,00, in relazione al quale si ritiene congruo inserire un correttivo in diminuzione pari al 30% in ragione del limitato orario di

apertura dell'attività.

Dunque, per una superficie dei locali pari a 120 mq, il canone annuale è pari ad € 11.600,00 oltre IVA; il canone complessivo per la durata settennale della concessione è di € 81.200,00 oltre IVA.

Il fatturato medio tra gli anni 2015 e 2019 della precedente gestione dell'attività di bar e ristorazione è pari ad € 117.875,65: non si tiene conto degli anni 2020 e 2021 in quanto caratterizzati dalla pandemia da Covid 19.

Dai dati sopra individuati il valore della concessione è pari ad € 971.067,00 (novecentsettantunomila sessantasette) oltre l'IVA., compresi i ricavi (al netto dell'IVA) previsti in ordine alla proroga tecnica semestrale.

11. Il valore indicato al comma precedente rappresenta una stima e come tale non si deve ritenere valore di ricavo garantito dall'Amministrazione appaltante, essendo il rischio operativo interamente trasferito al Concessionario. Ai sensi del combinato disposto dell'art. 3 co. 1 lett. vv e dell'art. 165 D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii. la controprestazione a favore del concessionario consiste esclusivamente ed essenzialmente nel diritto di gestione funzionale e sfruttamento economico del servizio oggetto della presente concessione, con assunzione in capo allo stesso del rischio operativo legato alla gestione dei servizi oggetto della presente concessione. Non è pertanto prevista la corresponsione da parte del Tribunale di alcun corrispettivo nei confronti dell'affidatario del servizio.

12. VERIFICHE E CONTROLLI

1. Nel corso del rapporto concessorio, il Tribunale ha diritto di eseguire, o far eseguire per suo conto da terzi, controlli qualitativi e quantitativi circa l'osservanza di quanto prescritto nel presente Capitolato.

2. Potrà altresì eseguire controlli sul servizio, con particolare riguardo a:

- condizioni di pulizia dei locali;
- carenza e/o mancanza di prodotti;
- qualità dei prodotti forniti;
- rispetto delle norme vigenti in materia di igiene degli alimenti;
- verifica del possesso delle autorizzazioni amministrative/sanitarie richieste per l'esercizio delle attività di vendita di sostanze alimentari e bevande mediante distributori automatici.

3. L'accertamento di gravi e ripetute inadempienze riscontrate dai suddetti controlli, potrà essere causa di risoluzione del contratto e revoca della concessione.

4. L'esecuzione della concessione è soggetta comunque ad 1 (una) verifica di conformità ogni 12 (dodici) mesi, al fine di accertarne la regolare esecuzione, rispetto alle condizioni ed ai termini stabiliti nella concessione.

5. La verifica di conformità è effettuata dal Direttore dell'esecuzione, previa autorizzazione in tal

sensu da parte del RUP che provvederà a dare tempestivo avviso all'Impresa del giorno della verifica di conformità, affinché quest'ultimo possa intervenire. A dette operazioni di verifica potrà presenziare anche un rappresentante del Tribunale, diverso dal Direttore dell'esecuzione della Concessione, scelto dal Dec stesso. Della verifica di conformità è redatto processo verbale. I processi verbali sono sottoscritti da tutti i soggetti intervenuti.

6. Il Tribunale si riserva di procedere a verifiche in qualsiasi momento dell'esecuzione della concessione. In caso di verifica di conformità con esito negativo, salva l'applicazione delle penalità di cui al paragrafo 7 ovvero alla risoluzione della presente concessione per esclusiva colpa del Concessionario, questi dovrà provvedere, nel termine fissato dal RUP, ad adempiere alle prescrizioni impartite o comunque ad effettuare tutti gli adempimenti e migliorie nello svolgimento del servizio necessari a garantire il pieno rispetto delle caratteristiche previste dalla concessione e alla completa eliminazione delle irregolarità.

7. L'accettazione dei prodotti da parte del Tribunale non solleva il Concessionario dalla responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti e occulti dei prodotti forniti. In caso di contestazione sulla qualità della merce, varrà il giudizio inappellabile, secondo le competenze merceologiche, igieniche e scientifiche, emesso dal Laboratorio o Istituto Specializzato all'uopo incaricato e le spese di analisi saranno a carico del Concessionario.

8. I prodotti contestati dovranno essere sostituiti con spese a totale carico del Concessionario entro il più breve tempo possibile e comunque in modo da non recare alcun intralcio od inconveniente al Tribunale.

9. Il Tribunale può chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti dei quali, per qualsiasi motivo, la medesima non ritenga opportuna l'erogazione.

10. Costituisce grave infrazione al funzionamento del servizio, l'offerta di prodotti scaduti. Il Concessionario si obbliga a sostituire detti prodotti entro 24 ore dalla segnalazione ricevuta a mezzo e-mail da parte del Tribunale.

11. Ai fini dell'esecuzione dei controlli il Concessionario, a richiesta del Tribunale, dovrà mettere a disposizione tutto il materiale informativo relativo all'applicazione dell'HACCP.

13. PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

1. Ogni attività relativa al funzionamento del servizio deve essere svolta da personale professionalmente adeguato e qualificato ad operare nel rispetto delle specifiche norme di legge. Rimane ferma la facoltà del Tribunale di verificare, in ogni momento, la sussistenza delle condizioni sanitarie necessarie per l'espletamento del servizio.

2. Gli addetti alla preparazione del cibo e dei pasti dovranno in particolare dovrà essere in possesso di regolare certificato **H.A.C.C.P.** (Hazard Analysis and Critical Control Points), secondo quanto stabilito dal Regolamento Comunitario 853/2004 e dal D.lgs 193/2007.

3. Il Concessionario fornisce all'Amministrazione l'elenco nominativo, con relative qualifiche, del

personale adibito al servizio. Il personale impiegato nell'esecuzione della concessione dovrà essere provvisto di cartellino d'identificazione riportante la ragione sociale del Concessionario ed il proprio nominativo, corredato da fotografia e riportante la qualifica, ai sensi di quanto disposto dall'art. 20, comma 3, del D.lgs. n. 81/2008, come novellato e integrato dalla L. n. 136/2010 e relativi aggiornamenti. In assenza non potrà avere accesso alle sedi del Tribunale. Dovrà rispettare le modalità di svolgimento del servizio concordate contrattualmente seguendo le metodologie e le frequenze stabilite. Il predetto personale, nello svolgimento del servizio deve evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività del Tribunale. Il Concessionario è obbligato ad applicare integralmente, a favore dei propri dipendenti, tutte le norme contenute nel contratto collettivo di lavoro e negli accordi sindacali, integrativi, territoriali ed aziendali vigenti, a rispettare tutte le norme in materia retributiva, contributiva, previdenziale, assistenziale, assicurativa, sanitaria, di solidarietà paritetica, previste per i dipendenti dalla vigente normativa. Il personale del Concessionario incaricato all'espletamento del servizio dovrà:

- a) essere munito, ove necessario, di adeguati strumenti di protezione ai sensi del D.lgs. 81/2008 e s.m.i., ed essere debitamente formato e sensibilizzato sui temi della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- b) essere qualificato ed esperto nello svolgimento delle mansioni cui è abilitato, e mantenere un comportamento decoroso e corretto nei riguardi del personale del Tribunale, degli amministratori, dei visitatori e degli utenti. È facoltà del Tribunale chiedere l'allontanamento dal servizio dei dipendenti del Concessionario che, durante lo svolgimento dello stesso, abbiano dato motivo di lagnanza o abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro.

Tutto il personale adibito al servizio appaltato deve essere alle dipendenze e sotto l'esclusiva responsabilità del Concessionario, sia nei confronti del Tribunale sia di terzi.

14. SEDE OPERATIVA E RESPONSABILE DESIGNATO DAL CONCESSIONARIO

1. Il Tribunale può rivolgersi per qualsiasi problema tecnico ed amministrativo alla Sede Operativa del Concessionario, che verrà indicata in sede di stipula del contratto. Pertanto, tutte le comunicazioni inviate alla sede operativa fanno vece di quelle inviate alla sede legale.
2. Il Concessionario dovrà indicare al Tribunale, entro il termine comunicato con la lettera di aggiudicazione, le generalità della persona fisica designata come Responsabile del servizio: nome, cognome, indirizzo mail, telefono fisso, cellulare.
3. Il Responsabile dovrà:
 - essere il referente del Tribunale;
 - implementare tutte le azioni per garantire il rispetto delle prestazioni richieste;
 - gestire gli eventuali reclami/disservizi.
4. In caso di temporanea assenza del Responsabile, il Concessionario dovrà comunicare preventivamente la persona delegata a sostituirlo, onde scongiurare disservizi.
5. Tutte le comunicazioni, compresi gli ordinativi, le diffide e qualsiasi altra notifica si intenderanno

validamente effettuate anche se inoltrate esclusivamente a detto Responsabile o alla Sede Operativa.

15. DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO DI CONCESSIONE

1. Il direttore dell'esecuzione del contratto per il Tribunale, individuato ai sensi del combinato disposto di cui agli artt. 101 e 111 del D.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 ed all'art.16, comma 1, del D.M. 7 marzo 2018, n. 49, nonché delle Linee guida ANAC n. 3, recanti «*Nomina, ruolo e compiti del responsabile unico del procedimento per l'affidamento di appalti e concessioni*», provvede al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione della concessione. Il medesimo, inoltre, assicura la regolare esecuzione dello stesso da parte dell'Impresa, verificando che le attività e le prestazioni contrattuali siano eseguite in conformità ai documenti contrattuali ed alle condizioni offerte in sede di aggiudicazione.

16. SISTEMA HACCP

1. Il Concessionario dovrà operare in linea con i manuali nazionali e/o comunitari di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP (Hazard-Analysis and Control of Critical Points) previsto dal Reg. CE 852/2004 dal D.lgs. n. 193/2007 in attuazione della direttiva 2004/41/CE.

2. Il Concessionario verificherà che la preparazione dei prodotti posti in vendita sia conforme alla predetta normativa e dichiarerà la presa visione della relativa documentazione fornita dai produttori, lo stesso dovrà ottemperare a tutte le operazioni previste dalla suddetta normativa europea per i distributori automatici (Reg. CE n. 852/2004).

17. DESCRIZIONE PRODOTTI

1. Il Concessionario si impegna a porre in distribuzione solo prodotti di primissima qualità, di rinomanza nazionale ed in quantità sufficiente da garantire la continuità del servizio di bar e ristorazione. Si impegna altresì a fornire prodotti alimentari che presentino le caratteristiche qualitative previste dalle norme di legge vigenti in materia ed essere totalmente esenti da O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati). In aderenza alle leggi in materia di O.G.M. (Reg. CEE 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i.) il Concessionario dovrà attestare al Tribunale che le derrate alimentari approvvigionate non contengono ingredienti di natura transgenica.

Il servizio di Ristorazione dovrà rispettare i criteri precettivi dei Criteri Ambientali Minimi di cui al Decreto 10 marzo 2020 del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare di approvazione dei “*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*“, come riferiti alle attività di ristorazione e mensa presenti in uffici.

18. REPORTISTICA

1. Ai fini del monitoraggio del servizio, il Concessionario si impegna a trasmettere, con cadenza annuale e su supporto informatico (file Excel):

- un resoconto/report basato sulle registrazioni di cassa, relativo alle categorie di prodotti venduti;

- il fatturato medio annuo;
- la redditività media annua.

2. Tale documentazione dovrà essere inviata al Tribunale, in persona del RUP, entro il giorno 5 (cinque) del mese successivo a ciascuna scadenza annuale a mezzo PEC (posta elettronica certificata), all'indirizzo che verrà opportunamente comunicato. In caso di ritardata trasmissione, il Tribunale procederà all'applicazione delle penali di cui al paragrafo 7. Tale report potrà essere richiesto dal Tribunale, con pari tempistica di fornitura, anche per diverso periodo, pena l'applicazione delle penali.

3. Analogamente il Tribunale potrà richiedere una relazione sui reclami pervenuti al RUP, nei quali siano evidenziati i problemi più rilevanti segnalati e le soluzioni adottate, nonché l'adozione di accorgimenti migliorativi purché non in contrasto con le disposizioni del presente Capitolato e/o della normativa vigente.

4. La ditta aggiudicataria della concessione è tenuta a conformarsi alle disposizioni in tema di comunicazione elettronica all'Agenzia delle Entrate delle operazioni effettuate da ciascun apparecchio.

19. RESPONSABILITÀ E COPERTURE ASSICURATIVE

1. Il Concessionario solleva il Tribunale da qualunque responsabilità civile, diretta ed indiretta, per danni a persone o cose conseguenti alla propria attività ed a quella dei suoi collaboratori o derivanti dalla somministrazione di prodotti che risultino in qualunque modo dannosi alla salute dei consumatori.

2. A copertura delle predette responsabilità il Concessionario dovrà stipulare un'adeguata polizza RCT/RCO, per un massimale unico minimo per sinistro pari ad € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per danni provocati a cose e/o persone da atti eseguiti od ordinati da dipendenti del Concessionario o comunque in dipendenza diretta o indiretta dell'esecuzione del servizio. In tale polizza il Tribunale dovrà risultare espressamente inclusa nel novero dei terzi.

3. Le garanzie di indennizzo dovranno riguardare anche i casi di intossicazione di cibi e bevande e comprendere eventi connessi a malori di ogni tipo (a titolo puramente esemplificativo: vertigini, stati di incoscienza, che comportino invalidità o morte del fruitore del servizio). La polizza dovrà espressamente prevedere la tutela per eventuali danni o alterazioni arrecati agli impianti, ai locali ed in generale al patrimonio immobiliare del Tribunale, siano essi aree di proprietà o nella disponibilità, compresi eventi quali incendi o allagamenti.

4. L'esistenza, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo per tutta la durata del contratto (nonché durante eventuali periodi di giacenza dei distributori) è condizione essenziale per il Tribunale e, pertanto, qualora il Concessionario non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui trattasi, il Contratto si risolverà di diritto.

5. La polizza dovrà altresì contenere specifiche estensioni quali:

- reintegro automatico dell'intera copertura a seguito di sinistro, da qualsiasi causa determinato;

- rinuncia della Compagnia assicurativa, al diritto di recesso per sinistro.

6. In ogni caso si conviene e si precisa che il Concessionario sarà responsabile e rimarranno a suo esclusivo carico eventuali rischi/scoperti/franchigie che dovessero non essere coperte dalla polizza.

7. Il Tribunale è esonerato da ogni responsabilità per l'eventuale scarsità o mancanza di energia elettrica e per la mancata fornitura di qualsiasi servizio, ivi compreso il riscaldamento, anche se dovuti a guasti degli impianti o ritardi nella riparazione degli stessi. Parimenti il Tribunale declina ogni responsabilità per eventuali furti, danni e guasti arrecati da terzi e a terzi, incendi, manomissioni dei beni forniti per l'esecuzione del servizio. Il Tribunale non potrà in alcun modo essere considerato depositario di mobili, macchine, attrezzi, suppellettili, provviste e materiali in genere che in qualsiasi momento si trovino negli spazi o nei locali messi a disposizione del Concessionario, per cui solo a quest'ultimo spetterà la loro custodia e conservazione, restando così il Tribunale sollevato da ogni responsabilità per furti, danneggiamenti, incendi ed altre cause.

20. CAUZIONE DEFINITIVA

1. Prima della stipula del contratto, il Concessionario si obbliga a produrre la garanzia definitiva nelle forme e nella misura indicata e prevista nell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni scaturenti dal contratto e del risarcimento di danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni medesime, nonché a copertura di eventuali mancati pagamenti di stipendi o di contributi assicurativi e previdenziali da parte del Concessionario nei confronti dei propri dipendenti, ed in generale a garanzia di tutti gli adempimenti derivanti al Concessionario dall'applicazione della normativa in materia di impiego e tutela dei lavoratori, fatto salvo l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

2. La garanzia, se prestata in forma di polizza fideiussoria, dovrà contenere l'espressa rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

3. Si precisa altresì che la cauzione potrà essere presentata nell'importo ridotto nelle ipotesi di cui all'art. 93, co. 7, del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. e per usufruire di dette riduzioni l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso dei relativi requisiti e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.

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

5. L'Amministrazione appaltante ha il diritto di valersi della cauzione per le cause esplicitate all'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., nonché in tutte le altre ipotesi previste dal presente contratto e dal Capitolato.

6. Qualora il Tribunale debba valersi del deposito cauzionale definitivo, in tutto o in parte, durante

l'esecuzione del contratto (per effetto dell'applicazione di penali o per qualsiasi altra causa), il Concessionario sarà chiamato alla sua reintegrazione entro il termine di trenta giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata da parte del Tribunale.

In caso di inadempienza, il Tribunale ha facoltà di dichiarare risolto il contratto ai sensi dell'art. 24. Nessun interesse è dovuto al Concessionario sulle somme costituenti la cauzione.

21. INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

1. Il Tribunale si riserva la facoltà di sospendere il servizio nel caso in cui venga accertata la necessità di procedere ad interventi edilizi o impiantistici sullo stabile ove ha sede il servizio di ristorazione, da comunicare con un preavviso di 5 (cinque) giorni. In tale evenienza, peraltro non prevista né prevedibile nel breve/medio periodo, il canone dovuto dal Concessionario sarà decurtato in proporzione al periodo di interruzione.

2. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore s'intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo del Concessionario, che quest'ultimo non possa evitare pur agendo con la diligenza dovuta in simili circostanze.

3. Nel caso in cui, per circostanze non imputabili al Concessionario, questi si trovi nell'impossibilità assoluta di erogare il servizio, dovrà comunicarlo nel più breve tempo possibile al Tribunale, affinché quest'ultimo possa adottare le opportune misure.

4. Nel caso di interruzione del servizio per motivi diversi da quelli sopra indicati, il Tribunale si riserva il diritto alla richiesta del risarcimento danni subiti ed all'applicazione delle sanzioni previste.

22. DIVIETO DI CESSIONE DELLA CONCESSIONE

1. Ai sensi dell'art. 105, comma 1 del D.Lgs. 50/2016, è vietato al Concessionario cedere ad altri il contratto, a qualsiasi titolo, a pena di nullità della cessione medesima.

2. La cessione anche parziale o qualsiasi altro atto diretto a nasconderla determinerà la risoluzione automatica del contratto ai sensi dell'Art. 24, con conseguente incameramento della cauzione di cui all'Art. 20, salvo il risarcimento di eventuali maggiori danni.

23. DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA E DUVRI (DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI)

1. L'aggiudicatario, dovrà organizzare la propria attività in conformità del Documento Unico sul Rischio Interferenziale, redatto dal Responsabile per la Prevenzione e Protezione del Tribunale, relativo alle interferenze dell'attività di bar/ristorazione con la presenza dei dipendenti del Tribunale di Ancona. Il Concessionario si obbliga pertanto a provvedere, a cura e carico proprio e sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti per garantire, ai sensi del D.lgs. 81/08, la completa sicurezza durante l'esecuzione del servizio e per evitare incidenti e/o danni di qualsiasi natura, a persone o cose, provvedendo entro l'avvio del servizio ad adempiere a tutte le procedure previste per legge in ordine all'esecuzione dell'attività di bar/ristorazione di cui al presente Capitolato, ivi

compresa la redazione (anche in integrazione sotto forma di *addendum*), di apposita valutazione del rischio per i lavoratori nel proprio DVR.

2. Ogni intervento da parte di personale riferibile al Concessionario per le attività di installazione (o riparazione) arredi e macchinari, rifornimento, consegna dei pasti da laboratori esterni, dovrà avvenire previa interdizione delle aree interessate al passaggio e allo stazionamento di chiunque, al fine di escludere ogni rischio di interferenza. Tale situazione di interdizione potrà essere organizzata a propria cura e spese dal Concessionario con ogni modalità che assicuri il rispetto di criteri di discrezione ed efficacia (come ad esempio l'utilizzo di piantane mobili collegate da catene e/o nastri). Per quanto illustrato, ai sensi e per gli effetti dell'art.26 del D.lgs. 81/2008, si allega il DUVRI al presente Capitolato, con spese per sicurezza pari ad € 200 (=duecento/00).

Per le operazioni di installazione e disinstallazione (sia di macchinari, sia di arredi) all'avvio e alla scadenza della concessione, o anche in occasione di sostituzioni e/o riparazioni, dovranno essere concordate col RUP modalità di esecuzione dei lavori negli orari con minore affluenza di pubblico, preferibilmente al di fuori dell'orario ordinario di servizio dei dipendenti, in modo tale da limitare la presenza di personale negli immobili, fatta eccezione per gli addetti alla portineria o al personale comunque appositamente individuato, per l'apertura degli immobili oggetto delle operazioni.

24. RISOLUZIONE E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

1. Fermo restando quanto previsto dall'art. 1453 del Codice civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, il Tribunale potrà procedere in pieno diritto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice civile, alla risoluzione immediata del contratto, con incameramento del deposito cauzionale, nei seguenti casi, che configurano inadempimenti gravi e sostanziali oltre a quelli già espressamente previsti e così definiti all'interno del presente capitolato:

- a) In caso di mancata e ingiustificata presentazione da parte della Ditta aggiudicataria, nella data comunicata, presso il Palazzo di giustizia al fine di prendere possesso dei locali;
- b) Nel caso in cui il servizio non venga attivato entro il termine di cui al paragrafo 1.1;
- c) In caso di ritardo nel pagamento del canone che si protragga ingiustificatamente oltre 60 giorni rispetto ai termini indicati nell'Art. 11;
- d) In caso di vendita di sostanze avariate, adulterate o contenenti sostanze nocive o non rispondenti alle disposizioni legislative in materia di igiene e sanità, accertata dai competenti organi sanitari;
- e) In caso di gravi e ripetute violazioni, espressamente contestate, degli obblighi prescritti all'art. 12;
- f) In caso di cessione del contratto, come previsto all'Art. 22;
- g) In caso di mancato reintegro della cauzione di cui all'Art. 20, ove questa sia stata parzialmente o totalmente escussa;
- h) In caso di mancato rinnovo, ove necessario, delle autorizzazioni e delle licenze necessarie all'esercizio delle attività oggetto della concessione.

2. Nelle richiamate fattispecie si darà avvio alla procedura risolutiva ai sensi dell'art.108, commi 3 e 4, del D.Lgs. 50/2016, fermo restando l'obbligo per il Concessionario di pagare le penali eventualmente contestate.

3. In caso di risoluzione, il Tribunale procederà all'incameramento del deposito cauzionale di cui all'Art. 20, fatto salvo e impregiudicato il diritto a richiedere in ogni caso il risarcimento per maggiori danni subiti.

4. In caso di risoluzione di diritto, il Concessionario dovrà sgombrare a propria cura e spese i locali entro 10 giorni decorrenti dalla risoluzione del contratto. Ove tale termine non venga rispettato, verrà applicata una penale pari ad Euro 100,00 (cento/00) per ogni giorno di ritardo.

25. RECESSO

1. Il Tribunale può recedere unilateralmente dalla concessione, in qualunque momento dell'esecuzione della presente concessione previo invio di PEC all'Impresa, entro 30 (trenta) giorni dalla data di richiesta di cessazione del servizio.

26. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI - TUTELA DELLA PRIVACY – OBBLIGHI DI RISERVATEZZA

1. I dati personali forniti dall'operatore economico Concessionario verranno trattati unicamente per le sole finalità relative allo svolgimento del contratto di cui al presente capitolato, ai sensi dell'art. 6, par. 1, lett. b), Reg. UE 679/2016. I dati personali verranno trattati come segue:

INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Per lo svolgimento della procedura ed i successivi rapporti con ciascuno dei fornitori il Tribunale di Ancona raccoglie – in qualità di titolare del trattamento – i dati personali a questi riferiti, acquisiti direttamente o tramite terzi ai sensi del Regolamento UE 2016/679 General Data Protection Regulation (in seguito “GDPR”) e del D.Lgs. 196/03 “Codice in materia di protezione dei dati personali” per come novellato dal D.Lgs. 101/18.

La citata normativa, prevede innanzitutto che chi effettua trattamenti di dati personali sia tenuto ad informare il soggetto interessato su quali dati vengano trattati e sugli elementi qualificanti dello specifico trattamento, il quale, in ogni caso, deve avvenire secondo i principi di liceità, correttezza e trasparenza, nella tutela dei vostri diritti e della vostra riservatezza. Pertanto forniamo le seguenti informazioni.

- TITOLARE DEL TRATTAMENTO E RESPONSABILE DELLA PROTEZIONE DEI DATI -

Il titolare del trattamento è il Tribunale di Ancona, in persona del Presidente *pro tempore*, con sede legale in Corso Mazzini 95 – 60123 Ancona. I dati di contatto del titolare sono i seguenti:

Tel. (+39) 071 - 50 61

Fax 071 - 20 72 865

Email tribunale.ancona@giustizia.it

PEC prot.tribunale.ancona@giustiziacert.it

È possibile rivolgersi al responsabile della protezione dei dati, designato dal titolare ai sensi dell'art.

37 del GDPR, all'indirizzo di posta elettronica: _____

- FINALITÀ DEL TRATTAMENTO E BASE GIURIDICA -

Il trattamento dei vostri dati personali è finalizzato alla gestione delle attività connesse alla stipulazione ed all'esecuzione del contratto con il titolare, quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo: gestione dei contratti, degli ordini e delle spedizioni, gestione della fatturazione, gestione delle comunicazioni, tutela del credito, nonché servizi amministrativi, gestionali ed organizzativi che risultino funzionali alla corretta gestione del contratto. Le attività di trattamento dei vostri dati personali per tali finalità risultano necessarie per l'esecuzione del contratto di cui voi siete parte, ovvero delle misure precontrattuali adottate su vostra stessa richiesta, ai sensi dell'art. 6, par. 1, lett. b) del GDPR. I dati potranno essere trattati anche per adempiere ad eventuali obblighi previsti da leggi e regolamenti, nonché dalla normativa comunitaria ovvero da disposizioni dettate da autorità pubbliche. Base giuridica del trattamento sarà la necessità di adempiere ad un obbligo legale in capo al titolare, ai sensi dell'art. 6, par. 1, lett. c) del GDPR.

Il trattamento, inoltre, potrà rendersi necessario per la tutela in sede giudiziale e stragiudiziale dei diritti derivanti dal contratto: in tale circostanza, la base giuridica del trattamento è rinvenibile nel perseguimento di un legittimo interesse del titolare, ai sensi dell'art. 6, par. 1, lett. f) del GDPR.

Ai sensi dell'art. 22, par. 1, del Regolamento UE 2016/679, in nessuno dei casi sopra descritti i vostri dati personali saranno sottoposti a processi decisionali basati unicamente sul trattamento automatizzato, ivi inclusa la profilazione, per come definita all'art. 4, par. 4, del suddetto Regolamento.

- NATURA ED ORIGINE DEI DATI TRATTATI -

Nell'ambito delle suddette finalità, per il corretto espletamento delle proprie attività, il titolare potrà trattare – a titolo esemplificativo e non esaustivo – i vostri dati appartenenti alle seguenti categorie:

- Dati personali: dati identificativi ed anagrafici, dati di contatto, dati di pagamento e per la fatturazione, indirizzi di residenza e domicilio.
- Dati particolari: dati relativi a condanne penali e reati (es. casellario giudiziale).

- CATEGORIE DI DESTINATARI DEI DATI -

Ferme restando le comunicazioni eseguite in adempimento di obblighi legali, tutti i dati raccolti ed elaborati potranno essere comunicati esclusivamente per le finalità sopra specificate alle seguenti categorie di destinatari:

- dipendenti e collaboratori del titolare addetti alla gestione della clientela e delle attività a questo connesse, espressamente autorizzati e formati ai sensi dell'art. 2-quaterdecies del D.Lgs. 196/03 e dell'art. 29 del GDPR, i quali riceveranno esplicite istruzioni dal titolare circa le modalità di trattamento dei vostri dati;
- soggetti terzi, individuati quali responsabili ai sensi dell'art. 28 del GDPR, con i quali il titolare ha stipulato appositi accordi che disciplinano le attività di trattamento dei vostri dati, fornendo altresì specifiche istruzioni scritte circa le modalità di trattamento dei dati.

A titolo esemplificativo e non esaustivo, rientrano all'interno di quest'ultima categoria i consulenti di cui il titolare si avvale per la gestione degli adempimenti previsti dalla normativa vigente, nonché per il supporto tecnico ed amministrativo necessario per le attività connesse e strumentali alla corretta esecuzione del contratto stipulato. L'elenco completo ed aggiornato dei soggetti destinatari, ovvero dei responsabili del trattamento individuati ai sensi dell'art. 28 del GDPR, è consultabile presso le sedi del titolare, oppure previa esplicita e motivata richiesta al titolare.

In nessun caso, i vostri dati personali saranno oggetto di diffusione.

- MODALITÀ E LUOGO DI TRATTAMENTO DEI DATI -

Per le finalità sopra descritte, i vostri dati personali potranno essere trattati e conservati sia in formato cartaceo che informatizzato, su server aziendali o di terzi ubicati all'interno dell'Unione Europea. Il titolare non trasferisce i dati personali verso paesi terzi od organizzazioni internazionali, riservandosi la possibilità di far uso di servizi in cloud, selezionando i fornitori di tali servizi tra coloro che forniranno garanzie adeguate come richiesto dall'art. 46 del Regolamento UE 2016/679.

- PERIODO DI CONSERVAZIONE DEI DATI -

I dati saranno conservati ed archiviati, secondo le modalità sopra descritte, per il tempo strettamente necessario al raggiungimento delle finalità sopra descritte, fatti salvi eventuali specifici obblighi che per loro natura sono destinati a permanere secondo la normativa vigente e per quanto descritto all'interno dei Registri delle attività di trattamento del titolare.

Nel caso di contenzioso giudiziale, i dati saranno trattati per tutta la durata dello stesso, fino all'esaurimento dei termini di esperibilità delle azioni di impugnazione. Ulteriori informazioni relative al periodo di conservazione dei dati, potranno essere sottoposte al titolare previa esplicita e motivata richiesta.

- NATURA DEL CONFERIMENTO E CONSEGUENZE DI UN EVENTUALE RIFIUTO -

Il conferimento dei vostri dati è necessario per il raggiungimento delle finalità sopra descritte, e pertanto l'eventuale rifiuto a fornirli in tutto o in parte può dar luogo all'impossibilità per il titolare di garantire la congruità del trattamento.

- DIRITTI DELL'INTERESSATO -

Quali soggetti interessati dal trattamento, potrete esercitare, salvo a valutarne e verificarne preliminarmente la applicabilità, i diritti di cui agli articoli da 15 a 22 del Regolamento UE 2016/679. In particolare, ai sensi di tali articoli l'interessato può esercitare:

- il diritto di accesso (art. 15): il diritto di ottenere dal titolare del trattamento la conferma che sia o meno in corso un trattamento di dati personali che lo riguardano e in tal caso, di ottenere l'accesso ai dati personali;
- il diritto di rettifica od integrazione (art. 16): il diritto di ottenere dal titolare del trattamento la rettifica e/o l'integrazione dei dati personali inesatti od incompleti che lo riguardano, senza ingiustificato ritardo;
- il diritto alla cancellazione ("diritto all'oblio", art. 17): il diritto di ottenere dal titolare del trattamento la cancellazione dei dati personali che lo riguardano, senza ingiustificato ritardo;
- il diritto alla limitazione del trattamento (art. 18): ove applicabile, il diritto di ottenere dal titolare del trattamento la limitazione del trattamento;
- il diritto di ricevere notifica, in caso di rettifica o cancellazione dei dati personali ovvero in caso di limitazione del trattamento (art. 19);
- il diritto alla portabilità dei dati (art. 20): ove applicabile, il diritto dell'interessato di ricevere in un formato strutturato, di uso comune e leggibile da dispositivo automatico, i dati personali che lo riguardano forniti al titolare del trattamento, nonché il diritto di trasmettere tali dati a un altro titolare del trattamento senza impedimenti da parte del titolare del trattamento cui li ha precedentemente forniti;
- il diritto di opposizione (art. 21): il diritto di opporsi in qualsiasi momento, per motivi connessi alla sua situazione particolare, al trattamento dei dati personali che lo riguardano ai sensi dell'art. 6, par. 1, lettere e) o f), compresa la profilazione sulla base di tali disposizioni;
- il diritto di non essere sottoposto a una decisione basata unicamente sul trattamento automatizzato,

compresa la profilazione, che produca effetti giuridici che lo riguardano o che incida in modo analogo significativamente sulla sua persona (art. 22).

Potrete in qualsiasi momento esercitare i diritti di cui sopra, contattando il titolare ed il suo responsabile della protezione dei dati ai recapiti riportati nella presente informativa.

Infine, ai sensi dell'art. 77 del GDPR e fatto salvo ogni altro ricorso amministrativo o giurisdizionale, ove riteniate che il trattamento che vi riguarda violi lo stesso Regolamento, avete il diritto di proporre reclamo all'Autorità Garante per la protezione dei dati personali secondo le modalità descritte sul sito web istituzionale www.gpdp.it

Allo stesso modo l'aggiudicatario si impegna ad un trattamento dei dati nel pieno rispetto della vigente normativa in materia di tutela della riservatezza, esclusivamente per le finalità connesse con l'esecuzione e la gestione dei servizi connessi.

Il Concessionario assicura la massima RISERVATEZZA in merito a documenti, informazioni, notizie e modalità organizzative e operative relative al Tribunale che possano costituire oggetto di conoscenza o trattamento in esecuzione dei Servizi oggetto del Contratto, con divieto di divulgazione e utilizzo in alcun modo e a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente connessi con l'esecuzione del Contratto, impegnandosi, altresì, a non eseguire o permettere che altri eseguano copie, estratti, note o elaborazioni di atti di qualsiasi genere di cui sia venuto in possesso in ragione dell'incarico ad esso conferito con il presente Contratto.

2. Il Concessionario adotta tutte le misure volte a garantire la massima riservatezza delle informazioni di cui venisse a conoscenza nell'espletamento dell'incarico. In merito il Concessionario richiama l'attenzione dei propri dipendenti e dei propri incaricati che comunque collaborino a qualsiasi titolo all'esecuzione delle prestazioni di cui al presente Contratto, su quanto disposto dall'art. 326 del codice penale in merito alla violazione o all'uso illegittimo di notizie riservate. In particolare il Concessionario diffida i propri dipendenti e i propri incaricati come sopra descritti, alla più rigorosa osservanza del segreto d'ufficio, in conformità a quanto previsto dalle norme in materia e a far mantenere riservate le informazioni di cui i medesimi venissero a conoscenza, ai sensi dell'art. 2105 del codice civile.

In caso di ripetuta e perdurante inosservanza agli obblighi di segretezza e/o riservatezza, il Tribunale, previa contestazione al Concessionario delle infrazioni agli obblighi di riservatezza e/o segretezza, avrà facoltà di dichiarare risolto il presente Contratto, fermo restando che il Concessionario sarà tenuto a risarcire tutti i danni che dovessero derivare al Tribunale.

Il Concessionario ed il Tribunale adotteranno tutti i provvedimenti necessari per prevenire situazioni che possano determinare CONFLITTI DI INTERESSE, compromettendo l'imparzialità e l'obiettività nell'esecuzione del Contratto.

Nel caso in cui tale conflitto d'interessi si manifesti, il Tribunale adotterà immediatamente tutti i provvedimenti ritenuti a proprio insindacabile giudizio necessari a porvi rimedio, senza che il Concessionario possa opporvisi.

27. OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

1. Il Concessionario, a pena di nullità assoluta del contratto, si assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge n. 136/2010 s.m.i. Ai fini di cui alla legge 136/2010 e s.m.i. riguardante la tracciabilità dei flussi finanziari, il concessionario si obbliga:

a) ad utilizzare uno o più correnti bancari o postali dedicati, anche in via non esclusiva, alle commesse pubbliche, per i movimenti finanziari relativi alla gestione del presente affidamento;

b) a comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi di tali conti nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi, entro sette giorni dalla loro accensione;

c) ad utilizzare, per ogni movimento finanziario inerente il contratto, lo strumento del bonifico bancario o postale, indicando in ogni operazione registrata il codice CIG assegnato dalla stazione appaltante, salva la facoltà di utilizzare strumenti diversi nei casi espressamente esclusi dall'art. 3, comma 3, della Legge 136/2010;

d) a prevedere nei contratti che saranno sottoscritti con imprese a qualsiasi titolo interessate a servizi o forniture connessi con il presente affidamento, la clausola con la quale ciascuna di esse assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata legge, a pena di nullità assoluta dei contratti stessi;

e) se ha notizia dell'inadempimento agli obblighi di tracciabilità finanziaria da parte dei soggetti di cui alla precedente lettera c), a risolvere immediatamente il rapporto contrattuale con la controparte, informando contestualmente sia la stazione appaltante che la prefettura-ufficio territoriale del governo territorialmente competente.

2. Nel caso in cui si verifichi in contraddittorio con il concessionario l'inadempimento degli obblighi di cui all'art. 3 della citata Legge n. 136/2010, la stazione appaltante può procedere alla risoluzione del contratto sottoscritto dandone comunicazione all'affidatario tramite posta elettronica.

3. Ai fini della verifica prevista dal comma 9 dell'art. 3 della legge n. 136/2010 s.m.i., il Concessionario si impegna ad inviare al Tribunale copia dei contratti sottoscritti con i contraenti della filiera dell'impresa a qualsiasi titolo interessati alla presente concessione, entro il termine di 10 giorni naturali successivi e continui dalla relativa sottoscrizione.

4. Le comunicazioni di cui al presente articolo dovranno essere effettuate dal legale rappresentante o da soggetto munito di apposita procura.

28. CODICE DI CONDOTTA

1. Il Concessionario si obbliga, in proprio e per i propri dipendenti, a rispettare e far rispettare il Codice di Comportamento vigente nei confronti dei dipendenti del Tribunale di Ancona.

29. SPESE, IMPOSTE E TASSE

1. Sono a totale carico del Concessionario tutte le spese connesse alla procedura (ad esempio la

pubblicazione in Gazzetta Ufficiale) e derivanti dalla stipula del contratto. In particolare è a totale carico del Concessionario ogni spesa inerente e conseguente alla formalizzazione del rapporto contrattuale, ivi comprese la registrazione, la bollatura, i diritti di segreteria e di copia, nonché ogni altro onere fiscale presente e futuro che per legge non sia posto a carico dell'Amministrazione concedente.

30. ELEZIONE DI DOMICILIO

1. Ai fini del presente contratto la Ditta aggiudicataria elegge domicilio presso la propria casella di posta elettronica certificata indicata nel DGUE.

31. FORO COMPETENTE.

1. Il Foro di Ancona è competente per tutte le controversie giudiziarie che dovessero insorgere in dipendenza del presente contratto.

32. RINVIO NORMATIVO

1. Per quanto non contemplato nel presente Capitolato, la concessione sarà regolata dalle norme contenute nel Codice Civile e dalle norme legislative e regolamentari vigenti in materia, con particolare riferimento al D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.

Il Presidente
Dott.ssa Edi Ragaglia

** atto sottoscritto digitalmente ai sensi del D. Lgs. 82/2005*

Allegati:

All. 1) DUVRI;

All. 2) Listino Prezzi per il pubblico;

All. 3) Listino Prezzi Agevolato per i dipendenti del Tribunale.



RAGAGLIA
EDI
MINISTERO
DELLA
GIUSTIZIA
17.11.2022
13:35:04
GMT+01:00

Allegato 3 – Listino prezzi per il pubblico

Nella tabella seguente viene fissato il prezzo massimo che può essere praticato dalla Ditta aggiudicataria per i prodotti di più largo consumo.

I prodotti sotto menzionati dovranno essere distribuiti dalla Ditta aggiudicataria ad un prezzo non superiore a quello indicato.

Tale elenco non vuole in alcun modo essere omnicomprensivo dei prodotti messi a disposizione dalla Ditta aggiudicataria. E' consentita la somministrazione di ulteriori prodotti non compresi nell'elenco, per i quali la Ditta aggiudicataria avrà facoltà di applicare i prezzi medi di mercato.

CAFFETTERIA	
Prodotto	Prezzo al Pubblico (Massimo) €
CAFFE' ESPRESSO	1,20
CAFFE' DECAFFEINATO	1,20
GINSENG	1,30
CAFFE' D'ORZO	1,20
CAPPUCCINO	1,50
CIOCCOLATA CALDA O FREDDA IN TAZZA	3,00
THE ED INFUSI	2,00
LATTE IN BICCHIERE CALDO/FREDDO	1,30
BEVANDE	
Prodotto	Prezzo al Pubblico (Massimo) €
ACQUA MINERALE IN BOTTIGLIA (lt. 0,5)	0,60
ACQUA MINERALE IN BOTTIGLIA (lt. 1,5)	1,50
BIBITE IN LATTINA (ml. 330)	2,50
BIBITE IN BICCHIERE (ml. 200)	2,00
BIBITE IN BOTTIGLIA DA (lt. 1,5)	3,50
SPREMUTA DI ARANCIA E FRUTTA FRESCA (ml. 150)	2,50
THE' FREDDO (lt. 0,5)	2,50
SUCCHI IN BOTTIGLIA DA (ml. 125)	2,00

PASTICCERIA	
Prodotto	Prezzo al Pubblico (Massimo) €
BRIOCHE/PASTE ASSORTITE FARCITE	1,20
BRIOCHE VUOTE	1,00
FETTE DI TORTA/CROSTATA	1,20
PANINI PICCOLI (solo prosciutto, solo formaggio, prosciutto e formaggio)	1,50
MAXI CIABATTE (pane circa 100 gr. + farcitura circa 80 gr.: Prosciutto crudo e mozzarella, bresaola con parmigiano e rucola, Pomodoro fresco e mozzarella, tonno e pomodoro, funghi e mozzarella, friarielli e salsiccia, fesa di tacchino e formaggio)	4,50
TRAMEZZINI (pan-carrè 60 gr. e farcitura 60 gr.: tonno e pomodoro, mozzarella e pomodoro, funghi e mozzarella, pollo e insalata, carciofini e wurstel, cotto e formaggio)	3,00
PANINI (pane fresco 80 gr. + farcitura 50 gr. Prosciutto crudo e mozzarella, bresaola con parmigiano e rucola, Pomodoro fresco e mozzarella, tonno e pomodoro, funghi e mozzarella, friarielli e salsiccia, fesa di tacchino e formaggio)	3,00
PATATINE (gr. 50/80)	1,50
PASTI	
Prodotto	Prezzo al Pubblico (Massimo) €
PRIMO PIATTO	6,00
SECONDO PIATTO	7,00
PIATTI UNICI	6,50
INSALATONA	5,00
MENU' COMPLETO	11,00

All. 4) Listino Prezzi Agevolato per i dipendenti del Tribunale.

CAFFETTERIA	
Prodotto	Prezzo dipendenti (Massimo) €
CAFFE' ESPRESSO	1,00
CAFFE' DECAFFEINATO	1,00
GINSENG	1,10
CAFFE' D'ORZO	1,00
CAPPUCCINO	1,30
CIOCCOLATA CALDA O FREDDA IN TAZZA	2,50
THE ED INFUSI	1,50
LATTE IN BICCHIERE CALDO/FREDDO	1,10
BEVANDE	
Prodotto	Prezzo dipendenti (Massimo) €
ACQUA MINERALE IN BOTTIGLIA (lt. 0,5)	0,50
ACQUA MINERALE IN BOTTIGLIA (lt. 1,5)	1,20
BIBITE IN LATTINA (ml. 330)	2,00
BIBITE IN BICCHIERE (ml. 200)	1,50
BIBITE IN BOTTIGLIA DA (lt. 1,5)	3,00
SPREMUTA DI ARANCIA E FRUTTA FRESCA (ml. 150)	2,00
THE' FREDDO (lt. 0,5)	2,00
SUCCHI IN BOTTIGLIA DA (ml. 125)	1,50

PASTICCERIA	
Prodotto	Prezzo dipendenti (Massimo) €
BRIOCHE/PASTE ASSORTITE FARCITE	1,00
BRIOCHE VUOTE	0,80
FETTE DI TORTA/CROSTATA	1,00
PANINI PICCOLI (solo prosciutto, solo formaggio, prosciutto e formaggio)	1,20
MAXI CIABATTE (pane circa 100 gr. + farcitura circa 80 gr.: Prosciutto crudo e mozzarella, bresaola con parmigiano e rucola, Pomodoro fresco e mozzarella, tonno e pomodoro, funghi e mozzarella, friarielli e salsiccia, fesa di tacchino e formaggio)	4,00
TRAMEZZINI (pan-carrè 60 gr. e farcitura 60 gr.: tonno e pomodoro, mozzarella e pomodoro, funghi e mozzarella, pollo e insalata, carciofini e wurstel, cotto e formaggio)	2,50
PANINI (pane fresco 80 gr. + farcitura 50 gr. Prosciutto crudo e mozzarella, bresaola con parmigiano e rucola, Pomodoro fresco e mozzarella, tonno e pomodoro, funghi e mozzarella, friarielli e salsiccia, fesa di tacchino e formaggio)	2,50
PATATINE (gr. 50/80)	1,20
PASTI	
Prodotto	Prezzo dipendenti (Massimo) €
PRIMO PIATTO	5,50
SECONDO PIATTO	6,50
PIATTI UNICI	6,00
INSALATONA	4,50
MENU' COMPLETO	10,00

Appaltatore

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA
INTERFERENZE**

Documento elaborato ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008

Contratto d'appalto

<i>Ubicazione</i>	Palazzo di Giustizia di Ancona
<i>Località</i>	Ancona (AN)
<i>Natura dei lavori/Servizi</i>	Somministrazione alimenti e bevande attraverso la gestione di un bar e l'installazione di distributori automatici in appositi locali all'interno del palazzo di giustizia.
<i>Inizio presunto dei lavori</i>	Come da contratto d'appalto
<i>Durata presunta dei lavori</i>	Come da contratto d'appalto
<i>Ammontare presunto dei lavori</i>	Come da contratto d'appalto
<i>Costi per la sicurezza</i>	€ 200,00 circa (riunione di coordinamento iniziale)
<i>N. Addetti</i>	n. _____ operatori

Ancona lì, _____

	SICUREZZA DEGLI APPALTI Art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008	
--	--	--

Documento degli adempimenti per la sicurezza in caso di affidamento dei lavori all'interno dell'azienda, ad imprese appaltatrici o a lavoratori autonomi (ai sensi art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008):

Committente: TRIBUNALE DI ANCONA

Appaltatore: _____

Natura dei lavori: Somministrazione alimenti e bevande attraverso la gestione di un bar e l'installazione di distributori automatici in appositi locali all'interno del Palazzo di Giustizia.

Ubicazione: Palazzo di Giustizia di Ancona

In relazione ai lavori in oggetto e ai relativi adempimenti si registra quanto segue:

- l'Amministrazione contraente ha preso atto della specifica idoneità tecnico-professionale dell'appaltatrice, ai sensi dell'art. 26 comma 1 lettera a) del D.Lgs. 81/2008 come da verbale allegato (**Allegato 1**);
- i rispettivi Datori di Lavoro sono:
per l'Ente Committente la Dott.ssa Edi Ragaglia;
per l'Appaltatore il Sig. _____;
- i Responsabili dei rispettivi Servizi di Prevenzione e Protezione (RSPP) sono:
per l'Ente Committente il Sig. Cangiotti Sandro;
per l'Appaltatore il Sig. _____;
- i rispettivi Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS) sono:
per l'Ente Committente i Sig. Mondavi Alessandro;
per l'Appaltatore il Sig. _____;
- i rispettivi Preposti per la Sicurezza sono:
per l'Ente Committente i Sig. _____;
per l'Appaltatore il Sig. _____.

I Datori di lavoro dell'Amministrazione contraente e dell'Impresa Appaltatrice, consultati in merito i rispettivi Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza, hanno inoltre:

- ☐ preso visione del documento di valutazione dei rischi del Contraente, (art. 28 D.Lgs. n. 81/2008), con i rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare, ovvero preso visione dell'informativa sui rischi specifici esistenti negli ambienti di lavoro dell'Amministrazione contraente ai sensi dell'art. 26 comma 1 lettera b) (**Allegato 2**);
- ☐ preso visione del documento di valutazione dei rischi redatto dall'Appaltatore, limitatamente ai rischi specifici dell'appalto oggetto del presente documento, ai sensi dell'art. 28 del D.Lgs. 81/2008;
- ☐ concordato e definito le seguenti misure di prevenzione e protezione da adottare per il coordinamento della sicurezza nel corso dei lavori, anche per eliminare i rischi dovuti alle interferenze; tali interventi sono concordati ai sensi dell'art. 26 commi 2 e 3 del D.Lgs. 81/2008:

1	Macchine – attrezzature previste per i lavori appaltati e mezzi antinfortunistici adottati
Per il servizio oggetto del presente appalto i locali di proprietà del committente dovranno essere allestiti mediante fornitura dei necessari arredi, attrezzature ed apparecchiature, i quali, al termine del contratto resteranno in proprietà dell'aggiudicatario. Inoltre verrà effettuata l'installazione e allacciamento dei distributori automatici sia il servizio di gestione degli stessi (ricarica di generi alimentari, manutenzione dei macchinari compresi gli interventi di pulizia e sanificazione degli stessi e servizio di assistenza). Nello specifico gli addetti utilizzeranno: - autocarro per il trasporto delle attrezzature e dei distributori automatici; - attrezzature specifiche per la movimentazione dei distributori; - utensili manuali; - carrello manuale; - attrezzature elettriche di uso comune; - altre: _____. Le attrezzature di lavoro dell'appaltatore dovranno essere adeguate al lavoro da svolgere ed idonee ai fini della sicurezza e della salute, cioè dotate delle adeguate protezioni e dispositivi di sicurezza come imposto dalla normativa antinfortunistica vigente. L'appaltatore dovrà attuare le misure tecniche ed organizzative adeguate per ridurre al minimo i rischi connessi all'uso delle attrezzature da parte dei lavoratori. Le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori dovranno soddisfare le disposizioni legislative applicabili. Le attrezzature di lavoro dovranno essere usate correttamente secondo dettagliate procedure di sicurezza; i lavoratori della ditta appaltatrice devono essere adeguatamente e sufficientemente formati ed addestrati. Per le attrezzature di lavoro soggette a controlli e verifiche periodiche dovranno rendersi disponibili gli esiti dei controlli stessi. In mancanza è fatto divieto di utilizzo. Per le attrezzature di lavoro che devono essere accompagnate da specifiche documentazioni e/o certificazioni dovranno rendersi disponibili le documentazioni relative. In mancanza è fatto divieto di utilizzo. L'Ente committente non concederà in uso alcuna attrezzatura.	
2	Rischi specifici presenti e misure di prevenzione adottate
I rischi generici presenti all'interno dei locali di lavoro dell'Ente committente, e di tutte le sedi presso le quali verranno svolti i servizi da parte dell'impresa appaltatrice, sono: - rischio di inciampo, scivolamento e caduta in piano: prestare attenzione, durante la circolazione all'interno dei locali di lavoro, all'eventuale presenza di pavimentazione bagnata o presenza di gradini, avvallamenti, ecc., non tenere entrambe le mani impegnate durante la circolazione all'interno di ambienti con pavimentazione scivolosa; - rischio di urti, colpi, impatti: prestare attenzione alla presenza di arredi o piani di lavoro con parti sporgenti o spigolose, mantenersi a debita distanza dalle aree che non sono oggetto di intervento; - rischio di ribaltamento di oggetti o materiali dall'alto (in caso di armadi e/o scaffalature):	

stoccare il materiale su armadi o scaffalature in maniera corretta e stabile;

- **rischio di incendio: non fumare all'interno dei locali e non usare fiamme libere; evitare la formazione di cariche elettrostatiche;**
- **rischio elettrico: l'impianto elettrico risulta conforme alla normativa vigente;**
- **rischio di ustioni (all'interno dei locali caldaia / locali tecnici): rimanere a debita distanza dai locali tecnici se non autorizzati.**

I principali rischi che l'appaltatore introdurrà nelle zone di lavorazione o in prossimità delle stesse sono:

- **rischio di urti, colpi, impatti;**
- **rischio di scivolamento, inciampo e caduta in piano;**
- **rischio di schiacciamento per ribaltamento dei materiali / distributori;**
- **rischio elettrico dovuto all'eventuale utilizzo di attrezzature di lavoro alimentate ad energia elettrica;**
- **rischio infortunistico-meccanico derivante dall'utilizzo di attrezzature di lavoro;**
- **rischio derivante da contatto con eventuali sostanze chimiche utilizzate.**

Le misure di prevenzione che dovranno essere adottate dalla ditta appaltatrice sono le seguenti:

- **le attrezzature di lavoro a disposizione dei lavoratori dovranno essere idonee, munite dei dispositivi di sicurezza previsti dalla normativa e regolarmente mantenute e verificate;**
- **i lavoratori dovranno essere dotati degli adeguati dispositivi di protezione individuale;**
- **i lavoratori dovranno essere adeguatamente informati e formati in materia di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro relativamente ai rischi specifici a cui sono esposti.**

Ulteriori misure di prevenzione adottate sono:

- **la presa visione dei locali di lavoro oggetto di intervento da parte della ditta appaltatrice, effettuata assieme al personale dell'Ente committente o del personale referente dell'edificio, prima dell'inizio delle attività previste.**

Per i rischi specifici presenti nei luoghi di lavoro dell'Ente committente, presso cui andranno ad operare gli addetti della ditta appaltatrice, e le misure di prevenzione adottate e/o da adottare si faccia riferimento all'allegato 2 "Informazioni sui rischi specifici".

3	Lavorazioni interferenti pericolose e misure di sicurezza integrative
----------	--

I rischi interferenti considerati nella predisposizione del presente DUVRI sono i seguenti:

- a) rischi derivanti da eventuale sovrapposizione di più attività svolte da operatori di appaltatori diversi;**
- b) rischi introdotti sul luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore;**
- c) rischi esistenti nel luogo di lavoro del committente dove si svolge l'attività dell'appaltatore, aggiuntivi a quelli specifici propri dell'attività lavorativa dell'appaltatore;**
- d) rischi derivanti da modalità di esecuzione particolari (che comportino rischi ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata) richieste esplicitamente dal committente.**

Le lavorazioni interferenti che possono dar origine a contatti rischiosi derivano dalla co-presenza degli addetti della ditta appaltatrice (tecnici, installatori, addetti alla ricarica dei distributori automatici) e del personale della committenza operante presso le sedi oggetto di appalto.

Per evitare qualsiasi tipologia di pericolo da lavorazioni interferenti occorre adottare le seguenti misure di protezione:

- all'ingresso e lungo le vie di circolazione esterne, per evitare il rischio di investimento pedoni e il rischio di collisione con altri mezzi, rispettare il percorso dedicato al transito degli automezzi e procedere a passo d'uomo a velocità ridotta: la velocità non dovrà mai essere superiore a 15 km/h;
- prima di iniziare le lavorazioni, e una volta terminate le stesse, presso le sedi interessate occorrerà avvertire il personale referente presente in maniera tale che tutti si mantengano a debita distanza di sicurezza dalle aree oggetto di intervento;
- prima dell'utilizzo delle attrezzature di lavoro nella zona di lavorazione verificare l'integrità della stessa; prima di procedere alle operazioni accertarsi che non vi siano terze persone nelle zone limitrofe;
- durante lo svolgimento delle attività il personale della committenza / eventuale ulteriore personale esterno presente dovranno mantenersi a distanza di sicurezza dall'area di intervento;
- tutto il personale, nel momento di presenza contemporanea, dovrà operare con estrema cautela ed attenzione per evitare rischi reciproci;
- gli addetti della ditta appaltatrice dovranno provvedere affinché ogni situazione pericolosa creata nella postazione di lavoro occupata per l'esecuzione dei lavori, a rischio per tutto il personale presente, sia immediatamente eliminata;
- è fatto divieto agli addetti della ditta appaltatrice di compiere di propria iniziativa, manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possano perciò compromettere anche la sicurezza di altre persone;
- è fatto obbligo ai lavoratori della ditta appaltatrice di informare/richiedere l'intervento del committente in caso di anomalie riscontrate nell'area di lavoro e prima di procedere con interventi in luoghi con presenza di rischi;
- in caso di utilizzo di scale portatili per lavori in quota l'appaltatore dovrà utilizzare scale conformi alla norma UNI EN 131;
- gli interventi non dovranno creare ostacoli alla percorrenza dei luoghi non oggetto d'intervento. Attrezzature e materiali dovranno essere collocati in modo da non causare inciampo. Il deposito non dovrà avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga; si dovrà, inoltre, disporre l'immediata raccolta ed allontanamento al termine delle lavorazioni;
- in caso di fuoriuscita di liquidi e di pavimentazione bagnata, in particolar modo durante le attività di rifornimento dei distributori, provvedere rapidamente alla pulizia della pavimentazione per evitare il rischio di scivolamento e caduta in piano;
- in seguito utilizzo di prodotti chimici di sanificazione provvedere a rimuovere nell'immediato eventuali sversamenti e tutti i contenitori in maniera tale da evitare il possibile contatto di persone presenti con gli stessi prodotti di pulizia;
- mantenere i luoghi di lavoro e gli impianti in buone condizioni, evitare cavi volanti;
- non intralciare mai le vie di esodo con materiali ed attrezzature.

4	Dotazione dei Dispositivi di Protezione Individuali
I lavoratori della ditta appaltatrice dovranno essere dotati dei dispositivi di protezione individuale (D.P.I.) previsti dalla specifica valutazione dei rischi quali ad esempio: - guanti di protezione dai rischi meccanici e/o chimici (durante la fase iniziale di installazione/allaccio); - calzature di sicurezza con puntale rinforzato e suola antiscivolo (durante la fase iniziale di installazione/allaccio); - indumenti da lavoro. Per quanto riguarda i dispositivi di protezione individuale specifici in dotazione agli operatori della ditta appaltatrice si faccia comunque riferimento alla specifica Valutazione dei Rischi.	
5	Aree destinate allo stoccaggio dei materiali
Non sono previste aree specifiche destinate allo stoccaggio. I materiali e le attrezzature necessarie per il servizio in appalto verranno depositati ed utilizzati esclusivamente in prossimità delle aree di intervento. E' comunque sempre vietato posizionare materiali ed attrezzature davanti alle vie di fuga in modo da permettere una rapida evacuazione in caso di emergenza.	
6	Misure per la prevenzione incendi e le situazioni di emergenza
I locali di lavoro, presso cui andranno ad operare gli addetti della ditta appaltatrice, dispongono delle necessarie attrezzature di prima lotta antincendio; le uscite d'emergenza sono opportunamente segnalate. I locali sono dotati di adeguata Cassetta di Primo Soccorso. In caso di evacuazione in emergenza abbandonare immediatamente i locali seguendo le indicazioni della cartellonistica e della squadra antincendio formata ed addestrata dall'Ente committente / Ente ospitante e radunarsi all'esterno in zona sicura. N.B. In caso di principio d'incendio gli addetti della ditta appaltatrice dovranno, <u>qualora possibile</u>, provvedere ad informare tempestivamente il personale della committenza preposto alla lotta antincendio. Il punto di raccolta verrà illustrato dal personale delle committenza ai lavoratori dell'impresa appaltatrice prima dell'inizio del servizio previsto.	
7	Locali – zone di lavoro ad accesso controllato o interdetti
Tutte le restanti aree di lavoro, eccetto quelle ove vengono svolti i servizi in appalto, saranno interdetti al personale dipendente della ditta appaltatrice. Eventuali accessi di suddetti operatori saranno condizionati alla preventiva autorizzazione da parte del responsabile dell'Ente committente della relativa sede di intervento.	
8	Delimitazione ed organizzazione dell'area di lavoro
Per la tipologia di servizio svolto non previste.	
9	Spogliatoi, servizi igienici, locali di riposo per i lavoratori
I lavoratori della ditta appaltatrice potranno avvalersi dei servizi igienici presenti all'interno dei locali di lavoro dell'Ente committente oggetto del servizio di fornitura ed installazione dei distributori automatici.	
10	Altre, specificare

I lavoratori della ditta appaltatrice dovranno essere dotati di apposito tesserino di riconoscimento previsto dall'art. 26, comma 8 del D.Lgs. 81/2008.
--

Si allegano:

- ☐ idoneità tecnico-professionale della Ditta Appaltatrice (**Allegato 1**);
- ☐ informativa sui rischi specifici esistenti negli ambienti di lavoro dell'Amministrazione Committente (**Allegato 2**);
- ☐ verbale di riunione preliminare di coordinamento svolta tra l'Amministrazione Committente e la Ditta Appaltatrice (**Allegato 3**).

Il Datore di Lavoro Committente ed il Datore di Lavoro Appaltatore si impegnano a fornire ai lavoratori interessati tutte le informazioni e la formazione sui rischi specifici presenti negli ambienti in cui sono destinati ad operare.

Ancona (AN), lì

Per l'Ente Committente

Il Datore di Lavoro

Il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione

I Rappresentanti dei lavoratori per la Sicurezza

Per l'Appaltatore

Il Datore di Lavoro

Il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione

Il Rappresentante dei lavoratori per la Sicurezza

Allegato 1	IDONEITA TECNICO – PROFESSIONALE art. 26 comma 1 lettera a) D.Lgs. 81/2008	
-------------------	---	--

Dichiarazione dell'Appaltatore

Impresa appaltatrice:	
Sede, riferimenti (tel.):	
Datore di Lavoro:	
Lavoratori impiegati nel servizio:	

La suddetta impresa,

DICHIARA che:

- possiede tutti i requisiti tecnici ed organizzativi adeguati al servizio richiesto:
organico medio (anno preced.): soci lav. / tecnici / impiegati / operai ;
- è regolarmente iscritta alla CCIAA di _____ con n. reg. _____;
- applica ai propri dipendenti quanto previsto nel CCNL del settore: _____;
- rispetta quanto previsto dalle leggi e contratti vigenti in merito agli obblighi assicurativi e previdenziali;
- n. posizione INAIL: _____ n. posizione INPS: _____;
- ha ottemperato a tutti gli obblighi previsti dal D.Lgs. 81/2008 e, in particolare:
 - ha provveduto ad effettuare la valutazione dei rischi ai sensi del D. Lgs. 81/2008;
 - ha nominato il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione nella persona di _____;
 - ha nominato il Medico Competente _____ ed attivato la sorveglianza sanitaria per i lavoratori soggetti;
 - ha designato i lavoratori incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei lavoratori in caso di pericolo grave ed immediato, di salvataggio, di primo soccorso e, comunque, di gestione delle emergenze, _____ sigg.ri _____;
 - ha informato, formato ed addestrato i propri dipendenti sui rischi per la salute e la sicurezza;
- ha valutato e conosce le condizioni di lavoro particolari dove verrà svolto il servizio;
- preventivamente alla esecuzione dei lavori, ha preso visione dei luoghi ove verrà svolta l'attività ed ha ricevuto dal Contraente informazioni sui rischi specifici;
- gli addetti ai lavori hanno formazione professionale ed esperienza adeguata in relazione ai lavori oggetto del presente appalto;

DICHIARA inoltre

che tutti i lavoratori utilizzati per il presente appalto sono:

- regolarmente assunti alle condizioni previste dalle disposizioni di legge e delle norme contrattuali;
- con i contributi regolarmente versati;
- sottoposti, ove necessario, a sorveglianza sanitaria;
- in possesso di apposito tessera di riconoscimento previsto dall'art. 26, comma 8 del D.Lgs. 81/2008.

La ditta appaltatrice dichiara che provvederà a consegnare all'Amministrazione contraente la seguente documentazione:

- ❑ certificato di iscrizione alla CCIAA;
- ❑ autocertificazione del possesso dei requisiti di idoneità tecnico-professionale ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 445/2000;
- ❑ copia libro unico del lavoro relativa alle seguenti sezioni: logo INAIL, nominativo lavoratore, mese, data di assunzione, qualifica (relativamente ai soli lavoratori impegnati nell'appalto);
- ❑ copia documento di valutazione dei rischi per la parte relativa alle attività previste dal presente appalto;
- ❑ copia dei verbali di consegna dei dispositivi di protezione individuale (relativa ai lavoratori impiegati nei lavori oggetto del presente appalto);
- ❑ copia degli attestati di avvenuta formazione ed informazione dei lavoratori (relativa ai lavoratori impiegati nei lavori oggetto del presente appalto).

Il Datore di Lavoro Appaltatore

Allegato 2	INFORMAZIONI SUI RISCHI SPECIFICI art. 26 comma 1 lettera b) D.Lgs. 81/2008	
------------	---	--

TRIBUNALE DI ANCONA AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE TRAMITE LA GESTIONE DI UN BAR E L'INSTALLAZIONE DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

ZONA DI LAVORO	RISCHI PRINCIPALI	MISURE DI SICUREZZA
LOCALI DI LAVORO INTERNI	RISCHIO INCENDIO RISCHIO ELETTRICIZZAZIONE RISCHIO DI INCIAMPO, SCIVOLAMENTO E CADUTA IN PIANO RISCHIO DI URTI ED IMPATTI RISCHIO DI CADUTA OGGETTI/MATERIALI E DA ARMADI E/O SCAFFALATURE	• È fatto divieto agli operatori della ditta appaltatrice di circolare all'interno dei vari locali di lavoro non interessati dalle attività oggetto dell'appalto. • Non utilizzare le attrezzature di lavoro dell'Ente committente se non quelle messe a disposizione e se non preventivamente autorizzati. • Prestare attenzione alla presenza di eventuali dislivelli sulla pavimentazione, di mobili con sporgenze e di eventuali cavi di intralcio onde evitare il rischio di urti, inciampo e caduta. • In caso di emergenza segnalare l'evento agli addetti gestione emergenze dell'Ente committente se si è i primi ad accorgersene. • In caso di emergenza (incendio) dirigersi in modo ordinato verso le uscite di emergenza e radunarsi in zona sicura all'esterno. • Seguire le indicazioni della cartellonistica. • I locali di lavoro dispongono delle necessarie attrezzature di prima lotta antincendio quali estintori portatili. • Attendere obbligatoriamente che venga effettuato l'appello per il conteggio delle persone in salvo. • Assicurare sempre aree di passaggio sufficientemente ampie. • Evitare l'accatastamento di materiali e il posizionamento di attrezzature sulle vie di passaggio abituali; mantenere un lay-out aziendale il più possibile ordinato e razionale. • Evitare l'ingombro della zona contornante le attrezzature per la lotta antincendio, in modo da permetterne un veloce ed efficace utilizzo. • Segnalare al personale interno l'eventuale necessità d'allarme e/o richiesta di mezzi di soccorso. • E' fatto assoluto divieto di fumare ed usare fiamme libere.  VIETATO FUMARE • Mantenersi a debita distanza dalle aree/locali di lavoro che non sono interessati dalle attività oggetto dell'appalto. • Divieto di compiere di propria iniziativa, manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possono perciò compromettere anche la sicurezza di altre persone. • Obbligo di informare/richiedere l'intervento dell'Ente committente in caso di anomalie riscontrate nell'area di lavoro e prima di procedere con interventi in luoghi con presenza di rischi. • Si rammenta che le attrezzature di lavoro di proprietà della ditta appaltatrice, utilizzate per l'esecuzione dei lavori, dovranno essere dotate delle adeguate protezioni come imposto dalla normativa antinfortunistica vigente. Dovranno essere usate correttamente secondo dettagliate procedure di sicurezza. • Durante le operazioni effettuate in quota mediante utilizzo di scale portatili (ad esempio durante le operazioni di pulizia delle vetrate interne e/o esterne) provvedere a delimitare l'area di intervento (ad esempio mediante transenne, nastri, ecc.) in maniera tale che tutti gli altri operatori si mantengano a debita distanza di sicurezza e non vi sia alcun rischio infortunistico dovuto alla caduta di oggetti/utensili dall'alto. • In caso di presenza di eventuale personale esterno/utenti provvedere a segnalare tempestivamente qualsiasi situazione pericolosa e/o sospendere momentaneamente l'attività svolta. Cavi elettrici: evitare attorcigliamenti e grovigli. Prese multiple: utilizzare solo quelle in dotazione e limitarne l'uso. Interruttori: segnalare qualsiasi manomissione, deformazione o cattivo funzionamento degli stessi. I lavoratori non addestrati sono semplici utilizzatori, non sono autorizzati a fare interventi di manutenzione.

Allegato 3	RIUNIONE PRELIMINARE / PERIODICA DI COORDINAMENTO art. 26 commi 2 e 3 D.Lgs. 81/2008	
-------------------	---	--

In data _____ si è tenuta presso _____ la riunione di coordinamento al fine di promuovere il coordinamento di cui all'art.26 commi 2 e 3 del D.Lgs. 81/2008 relativamente al contratto d'appalto, nonché di assicurare l'applicazione delle disposizioni contenute nel documento unico di valutazione del rischio elaborato ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e delle relative procedure di lavoro.

Sono presenti:

Per l'Ente Committente:

Datore di lavoro

Rappr.e Lavoratori per la Sicurezza

Per l'Appaltatore:

Datore di lavoro

Responsabile del SPP

Rappr.e Lavoratori per la Sicurezza

L'Ente Committente ha provveduto ad illustrare il contenuto del documento unico di valutazione dei rischi al fine di eliminare le interferenze tra attività e lavorazioni che potranno svolgersi contemporaneamente.

I lavori eseguiti dall'impresa appaltatrice dovranno essere svolti con modalità tali da evitare rischi per tutti i lavoratori / utenti eventualmente presenti e a questo scopo il Contraente invita a dar seguito all'azione di coordinamento descritta nel relativo documento di cui il presente atto deve ritenersi parte integrante.

Contestualmente si è proceduto all'analisi dello stato dei luoghi, sia all'interno che al contorno dell'area dei lavori, raffrontando le situazioni oggettive con quanto previsto dal documento unico di valutazione dei rischi.

Osservazioni:

Ancona (AN), li _____

Per il Committente:	Firme	_____

Per l'Appaltatore:	Firme	_____

	TRIBUNALE CIVILE E PENALE DI ANCONA	
	CONTRATTO DI CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI	
	RISTORAZIONE/BAR NEL TRIBUNALE DI ANCONA A SEGUITO DI	
	AGGIUDICAZIONE DELLA PROCEDURA DI AFFIDAMENTO CIG	
	9494667F0F	
	In data _____	
	con la presente scrittura privata da valere ad ogni effetto di legge	
	TRA	
	- Il Presidente <i>pro tempore</i> del Tribunale di Ancona, dott.ssa	
	, nata a il giorno	
	del mese di dell'anno, che interviene nel presente	
	atto in qualità di legale rappresentante del Tribunale di Ancona, con sede ad	
	Ancona, Corso Mazzini n. 95, codice fiscale 80016450423 (in seguito per	
	brevità indicato come “Tribunale”) giusto _____ attributivo, tra l'altro,	
	del potere di rappresentanza del Tribunale, domiciliato per la carica presso la	
	sede del Tribunale di Ancona;	
	- il Signor nato a il	
	giorno del mese di dell'anno	
	residente a..... in via numero	
	civico.....di professione codice fiscale	
	, rappresentante legale della società	
	, nel prosieguo del presente atto denominato, per	
	brevità, anche “Impresa” o “Concessionario”;	

PREMESSO CHE

a- con la determinazione del Presidente del Tribunale di Ancona del _____ 2022 n. _____ si è disposto di procedere con la procedura aperta telematica per l'affidamento, in concessione settennale dal 2023, del servizio di Ristorazione e Bar (Lotto n. 1 della procedura CIG 9494667F0F), tramite la piattaforma Appalti & Contratti e procurement del Comune di Ancona, di cui all'art. 1 comma 2 lettera b) del d.l. n.76/2020 convertito in legge 120/2020, ciascun lotto da aggiudicarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli artt. 173 comma 2 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 Codice dei contratti pubblici (in seguito: Codice);

b- all'esito della procedura di gara per il Lotto n. _____, è stata proposta l'aggiudicazione della concessione del suddetto servizio all'Impresa che ha offerto _____ di canone complessivo per i sette anni;

c- il Tribunale di Ancona, tramite la collaborazione degli Uffici del Comune di Ancona, ha verificato per la partecipazione alla gara e per la stipula del contratto, con esito positivo, il possesso in capo all'Impresa dei requisiti di cui all'articolo 80 del d.lgs n. 50 del 18 aprile 2016 e successive modificazioni ed integrazioni;

d- con determinazione presidenziale del _____ n. _____, immediatamente efficace, sono state approvate le risultanze della gara di cui al verbale n. _____ del _____ e la concessione è stata aggiudicata all'Impresa per il conseguente importo del canone complessivo settennale di euro _____ oltre I.V.A. ripartito quanto ad euro _____ come canone per il

pubblici, nonché sull'albo pretorio del Tribunale di Ancona e sul sito internet del Tribunale;

l- il responsabile del procedimento, ai sensi dell'art. 31 del D.lgs.50/2016 e successive modificazioni ed integrazioni è il dott. Sergio Feliziani Funzionario Giudiziario del Tribunale di Ancona;

m- con determinazione presidenziale n. ____ del ____ e stata attribuita, per le motivazioni ivi contenute, all'Impresa la concessione di locali per lo svolgimento dell'attività commerciale di bar e ristorazione, della superficie complessiva di metri quadrati 120, appartenenti al demanio comunale del Comune di Ancona, siti in Ancona Corso Mazzini n. 95, al piano terra del Palazzo di Giustizia censito al catasto Fabbricati del Comune di Ancona al Foglio 4 mappale 650 zona censuaria 2 categoria B/4 classe 4 rendita catastale euro 77.906,70 (settantasettemilanovecentosei/70), confinanti con Corso Mazzini, atrio del Palazzo di Giustizia, via _____, salvo altri, per la durata di anni 7 (sette) con decorrenza dal verbale di consegna dei locali stessi, al canone annuo per il primo anno di euro _____ oltre I.V.A. per il secondo anno di euro _____ oltre I.V.A. [ecc. ecc. riportare l'offerta economica in sede di aggiudicazione], soggetto ad aggiornamento ISTAT (FOI) nella misura indicata nel Capitolato Speciale del Lotto n. ____ CIG _____;

n- con il medesimo provvedimento presidenziale n. ____ del _____ si è stabilito di stipulare un contratto per regolare i rapporti tra le parti;

o- le clausole principali del contratto sono state approvate con il provvedimento sopra richiamato;

p- è stata acquisita agli atti del Tribunale dichiarazione sostitutiva, ai sensi degli articoli 46 e 47 del d.p.r. 445,2000 e s.m.i., prot. n. 48947 del 6 aprile 2016 attestante che:

α. nei confronti dell'impresa non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2, lettera c, del decreto legislativo n. 231 2001 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione;

β. nei confronti dei soggetti autorizzati a rappresentare e impegnare la società non ricorre incapacità a contrarre con la pubblica amministrazione;

γ. che l'impresa non è soggetta agli obblighi di cui alla legge 12 marzo 1999 n.68;

r- il Tribunale di Ancona è titolare del diritto di _____ sui locali meglio individuati alla superiore premessa m) , in forza di _____;

s- per quanto non espressamente regolamentato nel presente Contratto, le parti hanno inteso richiamare il Capitolato Speciale di Gara, che si allega al presente sotto la lettera “A”, omissane la lettura per espressa dispensa dei comparenti che mi dichiarano di ben conoscerlo, per farne parte integrale e sostanziale, e tutti gli ulteriori documenti allegati al citato Bando. Al Contratto sarà, inoltre, applicabile il D. Lgs. n. 50/2016 e ss. mm. ii. (in appresso per brevità anche “Codice”), la disciplina generale e speciale che regola gli acquisti della Pubblica Amministrazione e, in quanto applicabile, il codice civile;

t- l’Aggiudicatario, prima della sottoscrizione del presente atto ha consegnato al Tribunale :

* comunicazione riportante il nominativo del proprio Responsabile del

Servizio Prevenzione e Protezione;

* documento riportante l'elenco dei nominativi del personale impiegato per l'erogazione del servizio, da aggiornarsi prontamente in caso di variazioni;

* il proprio manuale di autocontrollo redatto sulla base dei principi del sistema H.A.C.C.P.;

* comunicazione riportante l'elenco dei nominativi del personale abilitato agli interventi di assistenza tecnica sulle attrezzature, da aggiornarsi prontamente in caso di variazioni;

Tutto ciò premesso, che forma parte integrante e sostanziale del presente atto, le parti, convengono e stipulano quanto segue.

ART. 1 CONSENSO E OGGETTO

1. Il Tribunale di Ancona, come sopra rappresentato, concede all'Impresa _____ che come sopra rappresentata accetta ed acquista per una durata di sette anni dalla firma del presente atto, il diritto di uso ai fini dello sfruttamento commerciale per l'attività di bar/ristorazione, come meglio descritta e disciplinata nel Capitolato Speciale del Lotto n. ____, previamente allegato al presente atto, dei locali individuati alla superiore premessa m).

2. Detti locali sono meglio individuati nella planimetria che, firmata dalle parti viene allegata al presente contratto sotto la lettera "B" a formarne parte integrante e sostanziale, omessane la lettura per espressa dispensa dei comparenti che dichiarano di ben conoscerlo.

3. Le parti, come rappresentate, convengono che in caso di discordanza o contrasto, gli atti della procedura per l'affidamento dei servizi oggetto del presente Contratto di cui in premessa prodotti dal Tribunale prevarranno su quelli prodotti dall'Aggiudicatario, salvo eventuali modifiche espressamente

concordate dalle Parti.

ART. 2 – DURATA DEL CONTRATTO

1. Il presente Contratto avrà durata di 7 (sette) anni, pari ad 84 (ottantaquattro) mesi a decorrere dalla data del verbale di consegna dei locali.

2. E' facoltà del Tribunale, una volta nel corso della procedura, disporre la sospensione totale o parziale dei servizi con preavviso di 20 (venti) giorni e per un massimo di 20 (venti) giorni, qualora - per motivi diversi anche a seguito di riorganizzazione di funzioni istituzionali, disposti da norme di legge, regolamenti, provvedimenti amministrativi interni - tale misura si rendesse assolutamente necessaria, senza che l'Aggiudicatario possa avanzare alcuna pretesa di risarcimento, diminuzione del canone dovuto o quant'altro.

3. Viene espressamente prevista la facoltà del Tribunale di prorogare la durata del contratto, sussistendo i presupposti di cui all'art. 106, comma 11 del D. Lgs. n. 50/2016: al termine di ottantaquattro mesi di durata contrattuale, il Tribunale si riserva la facoltà di prorogare il contratto per il tempo necessario alla conclusione di una nuova procedura e per un periodo non superiore ai 6 (sei) mesi, durante i quali saranno applicate le condizioni vigenti alla scadenza dell'84° (ottantaquattresimo) mese.

ART. 3 – VALORE STIMATO DELLA CONCESSIONE, CANONE ANNUALE, RIMBORSO COSTI E MODALITÀ DI PAGAMENTO

1. L'ammontare complessivo della concessione, stimato ai sensi degli articoli 35 e 167 del Codice dei Contratti pubblici per la sua intera durata di 84 mesi, è di € _____, al netto di IVA, in relazione ai futuri ricavi e al canone concessorio settennale, come risultante dagli atti di procedura. Si precisa che in nessun caso il Tribunale garantisce all'Aggiudicatario un importo minimo

di incasso, essendo il rischio operativo a totale ed esclusivo carico di quest'ultimo.

2. Il Tribunale mette a disposizione dell'Affidatario gli spazi per lo svolgimento dell'attività di Bar/Ristorazione all'interno del locale individuato alla lettera m) delle superiori premesse. A fronte di ciò, l'Affidatario dovrà corrispondere al Tribunale il canone concessorio con rate trimestrali anticipate, come risultante all'esito della procedura, cioè un canone complessivo di euro _____ iva al 22% compresa, così ripartito:

- quanto al primo anno, euro _____;

- quanto al secondo anno, euro _____;

[Omissis ... vedere l'offerta economica]

3. Resta fermo che tutte le forniture e/o servizi migliorativi verranno svolti senza alcun onere aggiuntivo per il Tribunale.

4. I prezzi offerti al pubblico sono individuati nel Capitolato Speciale così come le tempistiche e le modalità delle revisioni (o aggiornamenti) periodiche. L'Aggiudicatario, come sopra rappresentato, rinuncia espressamente a qualsiasi azione o eccezione in merito, essendosi obbligato nel formulare la propria Offerta, a tenere conto di eventuali maggiorazioni di prezzi che dovessero intervenire durante la durata contrattuale, in momenti diversi da quelli previsti per l'aggiornamento/revisione.

5. L'Aggiudicatario, come sopra rappresentato, rinuncia espressamente, ora per allora, a chiedere la risoluzione del Contratto per eccessiva onerosità sopravvenuta ai sensi dell'art. 1467 c.c. e la revisione del corrispettivo ai sensi dell'art. 1664 c.c., che rimane disciplinata unicamente dalle ipotesi

regolate dal Capitolato e/o dagli altri atti della procedura di affidamento.

6. Il rilascio del certificato di regolare esecuzione di cui all'art. 102 del D. Lgs. n. 50/2016 al termine del Contratto resta subordinato alla piena conformità dei Servizi ai termini contrattuali e agli standard di qualità richiesti dal Tribunale.

7. Il Tribunale procede ai sensi dell'art. 92, comma 3, del D. Lgs. n. 159/2011, sussistendone le condizioni. Tuttavia, la validità del Contratto resta subordinata all'esito degli accertamenti antimafia; nell'ipotesi di accertamenti positivi, il presente Contratto si intenderà risolto di diritto, salvo il diritto del Tribunale al risarcimento del danno.

ART. 4 - MODALITÀ GENERALI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO
– TRACCIABILITA’

1. Nello svolgimento dei Servizi, l'Aggiudicatario è tenuto ad osservare e ad adeguarsi a tutte le vigenti norme di legge, di regolamento ed alle prescrizioni tecniche emanate dalle competenti Autorità, nonché a tutte le norme che dovessero essere emanate nel corso di validità del presente Contratto. Restano ad esclusivo carico dell'Aggiudicatario gli eventuali maggiori oneri derivanti dalle norme e prescrizioni di cui sopra.

2. L'Aggiudicatario, come sopra rappresentato, si impegna a documentare in ogni momento, a semplice richiesta del Tribunale, il completo rispetto delle normative o disposizioni amministrative che regolano le attività affidategli e comunque a comunicare tempestivamente al Tribunale ogni variazione della propria attività o vicenda che possa comportare il venir meno o la revoca delle previste autorizzazioni da parte delle autorità competenti o la perdita dei requisiti di legge, i quali dovranno permanere in essere per tutta la durata del

Contratto.

3. L'Aggiudicatario, come sopra rappresentato, si impegna a svolgere i Servizi con la necessaria diligenza e competenza professionale richiesta dal tipo di prestazione, garantendone l'esecuzione a regola d'arte, ivi compresi gli accorgimenti necessari ed opportuni anche se non espressamente specificati nel presente Contratto. Su specifica richiesta del Tribunale, l'Aggiudicatario, come sopra rappresentato, si impegna a predisporre relazioni tecniche dettagliate su eventuali disservizi o eventi di rilievo che dovessero verificarsi durante lo svolgimento dei Servizi. In particolare, dovranno essere tempestivamente segnalati eventuali danni provocati nell'esecuzione dei Servizi.

4. Al di fuori delle ipotesi previste dal Capitolato, l'Aggiudicatario non potrà apportare variazioni alle modalità di esecuzione dei Servizi indicate nel Contratto e nel Capitolato Tecnico, salvo specifica richiesta del Tribunale.

5. L'Aggiudicatario, come sopra rappresentato, si impegna a prestare un servizio di elevata qualità rispetto agli standard di mercato, assicurando, comunque, per l'intera durata del Contratto, il mantenimento del livello delle attività e il rispetto della tempistica pianificata, tali da garantire il raggiungimento degli obiettivi indicati.

6. L'Aggiudicatario dovrà attenersi alle disposizioni fornite dal Tribunale, concordando ogni specifica attività con la persona incaricata dal Tribunale.

7. Nell'esecuzione di tali prestazioni, l'Aggiudicatario, come sopra rappresentato, si impegna ad attenersi alle disposizioni e ulteriori attività accessorie che potranno rendersi necessarie, di volta in volta, al fine di garantire al Tribunale il miglior coordinamento possibile con eventuali

	fornitori di servizi complementari e/o accessori ai Servizi prestati	
	dall'Aggiudicatario.	
	8. Il Tribunale verificherà la regolarità dell'Impresa e dell'eventuale	
	subappaltatore in ordine al versamento dei contributi previdenziali e dei	
	contributi assicurativi attraverso il documento unico di regolarità contributiva	
	(D.U.R.C.).	
	9. I pagamenti sono effettuati mediante bonifico bancario sul conto corrente	
	già comunicato all'Impresa dal Tribunale, ai sensi dell'art. 3, comma 7, legge	
	13 agosto 2010 n.136 e successive modificazioni ed integrazioni, entro i	
	termini indicati nel Capitolato.	
	10. Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti	
	idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituiscono causa di	
	risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 3, comma 9bis, della citata legge.	
	11. Le commissioni bancarie applicate per l'esecuzione del bonifico a seguito del	
	mandato di pagamento, saranno a carico dell'Impresa.	
	12. L'Impresa assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui	
	all'art. 3 della legge 13 agosto 2010 n.136 e successive modificazioni ed	
	integrazioni.	
	ART. 5 – DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO E	
	RESPONSABILE DEL SERVIZIO	
	1. Ai sensi e per gli effetti di cui agli artt. 101, 102 e 111 del D. Lgs. n. 50/2016, il	
	Tribunale di Ancona nomina il Dott.. _____ quale proprio	
	Direttore dell'esecuzione del Contratto, incaricato di monitorare sulla corretta	
	esecuzione del Servizio.	
	2. L'Aggiudicatario nomina quale proprio Responsabile del Servizio, ai sensi	

dell'art. 13 del Capitolato, il Sig. _____ il quale dovrà, tra

l'altro, operare da interlocutore privilegiato del Tribunale per tutti gli aspetti inerenti i Servizi, gestire e coordinare la corretta esecuzione dei Servizi da parte dell'Aggiudicatario.

ART. 6 – OBBLIGHI RELATIVI ALLA SICUREZZA E SALUTE DEI LAVORATORI SUL LUOGO DI LAVORO

1. L'esecuzione delle attività costituenti l'oggetto del Contratto dovrà avvenire nel rispetto dei requisiti in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro stabiliti dalla normativa nazionale e, in particolare dal D. Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii., dalla normativa comunitaria vigente, nonché dalla normativa nazionale e comunitaria che dovesse intervenire nel corso dell'esecuzione del presente Contratto, nonché nel rispetto delle modalità previste in materia di sicurezza dal Capitolato.

2. Qualora, in corso di esecuzione, l'Aggiudicatario rilevi un potenziale pericolo per la salute o la sicurezza delle persone, dovrà comunicarlo senza indugio al Tribunale, con conseguente responsabilità per eventuali danni derivanti dal mancato o ritardato avviso.

3. L'Aggiudicatario è, altresì, responsabile per tutte le richieste di risarcimento di danni, costi, spese e indennizzi indirizzate al Tribunale, qualora tali richieste risultino causate, direttamente o indirettamente, da inadempimento delle norme di sicurezza o di altre norme applicabili, di qualsiasi natura, ascrivibili all'Affidatario.

4. I Servizi oggetto del presente Contratto rientrano nel campo di applicazione del D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e ss.mm.ii. in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro. E' fatto obbligo all'Aggiudicatario di disporre affinché nell'esecuzione dei Servizi oggetto del Contratto vengano rispettate le

	misure generali di tutela di cui all'art. 15 del D. Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii.	
	5. L'Aggiudicatario dovrà pertanto, improntare la propria condotta al rispetto dei principi di cui sopra. All'atto della stipula l'Aggiudicatario produce il Documento di	
	Valutazione dei Rischi (DVR), citato nelle Premesse al presente Contratto, relativo ai Servizi e alle attività descritte nel Contratto. Acquisito il suddetto documento, il	
	Tribunale ha facoltà di chiedere, prima dell'inizio dei Servizi, l'integrazione e/o l'adeguamento dello stesso alla vigente normativa, ove ne ravvisi la necessità, fermo	
	restando che l'Aggiudicatario rimane unico responsabile della redazione e dei contenuti del documento stesso. In aggiunta a quanto sopra, l'Aggiudicatario avrà	
	l'obbligo di:	
	- attenersi alle misure generali di tutela (art. 15 del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.);	
	ss.mm.ii.);	
	- mantenere le aree di lavoro di propria pertinenza in condizioni ordinate e di	
	soddisfacente salubrità;	
	- curare la cooperazione con altri datori di lavoro presenti negli stessi luoghi e	
	ambienti di lavoro.	
	Fermi restando gli obblighi di cui sopra, sono specifiche responsabilità dell'Affidatario:	
	- condurre l'affidamento, con particolare riguardo al rispetto di tutta la normativa in	
	materia di sicurezza e igiene del lavoro vigente;	
	- provvedere alla realizzazione delle misure preventive e protettive necessarie per	
	tutelare l'integrità fisica dei lavoratori attenendosi ai piani di sicurezza;	
	- affidare i compiti ai lavoratori, tenendo conto delle capacità e delle condizioni	

degli stessi in rapporto alla loro salute e alla sicurezza;

- procurare i mezzi necessari a garantire la sicurezza dei lavoratori, con particolare riferimento ai dispositivi di protezione collettiva e individuale;

- vigilare ai fini del pieno rispetto del D. Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii. e per l'effettivo uso da parte dei lavoratori dei dispositivi di protezione individuale;

- vigilare, nei casi previsti dalle vigenti disposizioni di legge, sull'effettivo periodico controllo sanitario dei lavoratori, in specie per quanto attiene alla normativa sul lavoro notturno;

- informare i lavoratori dei rischi specifici cui sono esposti durante lo svolgimento e della loro attività, in relazione a particolari interventi affidati;

- adottare le misure necessarie ai fini della prevenzione incendi, in accordo alle procedure e ai Piani di Emergenza predisposti dal Tribunale.

6. In particolare, si precisa che ogni intervento da parte del personale dipendente del Concessionario dovrà avvenire nel rispetto di quanto indicato nel Documento Unico sul Rischio Interferenziale (DUVRI) allegato al Capitolato, redatto dal Responsabile per la Prevenzione e Protezione del Tribunale, relativo alle interferenze dell'attività di bar/ristorazione con la presenza dei dipendenti del Tribunale. Ogni intervento da parte di personale riferibile al Concessionario per le attività di installazione (o riparazione) arredi e macchinari, rifornimento, consegna dei pasti da laboratori esterni, dovrà avvenire previa interdizione delle aree interessate al passaggio e allo stazionamento di chiunque, al fine di escludere ogni rischio di interferenza. Tale situazione di interdizione potrà essere organizzata a propria cura e spese dal Concessionario con ogni modalità che assicuri il rispetto di criteri di discrezione ed efficacia (come ad esempio l'utilizzo di piantane mobili collegate da catene e/o nastri). Per quanto illustrato, ai sensi e per gli effetti dell'art.26 del D.lgs. 81/2008,

	fa riferimento al DUVRI, con spese per sicurezza pari ad € 200 (=duecento/00).	
	Per le operazioni di installazione e disinstallazione (sia di macchinari, sia di arredi)	
	all'avvio e alla scadenza della concessione, o anche in occasione di sostituzioni e/o	
	riparazioni, dovranno essere concordate col RUP modalità di esecuzione dei lavori	
	negli orari con minore affluenza di pubblico, preferibilmente al di fuori dell'orario	
	ordinario di servizio dei dipendenti, in modo tale da limitare la presenza di personale	
	negli immobili, fatta eccezione per gli addetti alla portineria o al personale	
	comunque appositamente individuato, per l'apertura degli immobili oggetto delle	
	operazioni.	
	ART. 7 – RESPONSABILITÀ CIVILE E POLIZZA ASSICURATIVA	
	1. L'Aggiudicatario, come sopra rappresentato, assume in proprio ogni	
	responsabilità per infortuni o danni eventualmente subiti da persone e/o cose,	
	sia del Tribunale che di terzi, in dipendenza di azioni od omissioni, colpose o	
	dolose, comunque connesse all'esecuzione dei Servizi o comunque ad essi	
	riferibili, anche se eseguite da parte di terzi .	
	2. L'Aggiudicatario, come sopra rappresentato, assume l'onere di tenere	
	indenne e, nel caso, risarcire il Tribunale per ogni eventuale pregiudizio e/o	
	danno che dovesse subire a seguito di qualsiasi azione e/o pretesa proposta o	
	avanzata nei suoi confronti da parte di terzi per infortuni o danni arrecati a	
	persone e/o cose in relazione allo svolgimento dei Servizi.	
	3. Ai fini del risarcimento di cui al precedente comma, all'atto della stipula	
	l'Aggiudicatario, come sopra rappresentato, produce copia di adeguata	
	polizza assicurativa, citata nelle Premesse al presente Contratto, idonea a	
	coprire gli eventuali danni arrecati nello svolgimento dei Servizi di cui al	

presente Contratto. Alla scadenza della predetta polizza, l'Aggiudicatario provvederà a fornire copia del rinnovo sino al termine del periodo di efficacia del Contratto e comunque fino al completo adempimento delle prestazioni previste dal Contratto stesso, pena la risoluzione del Contratto e fatto salvo in ogni caso il risarcimento dei danni.

4. L'Aggiudicatario, come sopra rappresentato, solleva il Tribunale da qualsiasi responsabilità derivante dall'inadempimento delle proprie obbligazioni quale datore di lavoro, relativamente alle normative di previdenza sociale, salute e sicurezza, assicurazioni obbligatorie o di qualsiasi altra normativa in vigore.

5. Resta ferma l'intera responsabilità dell'Aggiudicatario per i danni non coperti dalla cauzione di cui al successivo art. 8 o per gli eventuali maggiori danni eccedenti i massimali previsti in polizza la quale non costituisce un limite al risarcimento dei danni. In particolare, restano a esclusivo carico dell'Affidatario eventuali rischi, scoperti, maggiori danni eccedenti i massimali assicurati o franchigie che dovessero esistere e non risultare coperti dalla polizza, essendo il Tribunale esonerato da ogni responsabilità per danni a terzi, provocati dall'uso delle macchine e/o degli impianti, per eventuale interruzione o mancanza di energia elettrica, per eventuali furti, manomissioni, danni e guasti arrecati da terzi, per incendi.

6. L'accertamento dei danni verso cose sarà effettuato dal Tribunale alla presenza del Responsabile coordinatore del servizio dell'Affidatario. Qualora l'Affidatario, pur convocato, non partecipi all'accertamento, il Tribunale provvederà autonomamente. I dati così accertati costituiscono titolo sufficiente alla richiesta del risarcimento del danno nei confronti

dell’Affidatario. Qualora lo stesso non dovesse provvedere al risarcimento o alla riparazione del danno a cose nei termini fissati dalla lettera di notifica con la richiesta del risarcimento, il Tribunale è fin da ora autorizzata a provvedere direttamente salva successiva rivalsa nei confronti dell’Affidatario e fermo restando il risarcimento di ogni eventuale maggior danno subito e subendo

1. All'atto della stipula, l'Aggiudicatario produce idoneo documento comprovante la prestazione della garanzia definitiva, citata nelle Premesse del presente Contratto, secondo le modalità di cui all'art.103 del D. Lgs. n. 50/2016.

2. La cauzione è prestata per un importo esente da IVA di euro _____, pari al 10% del valore stimato dei ricavi da concessione + il 10% del canone di concessione offerto (valori al netto dell'IVA), come previsto da delibera dell'ANAC n. 848 del 3/8/2016, sotto forma di cauzione o fideiussione.

3. Detta cauzione viene prestata dall'Aggiudicatario a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'Aggiudicatario rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore.

Ai sensi dell'art. 103, comma 2, del Codice, il Tribunale ha il diritto di valersi della cauzione, nei limiti dell'importo massimo garantito, per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento dei servizi o forniture nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'esecutore e ha il diritto di

valersi della cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'esecutore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori comunque presenti nei luoghi dove viene prestato il servizio ovvero dei lavoratori addetti all'esecuzione del Contratto.

La garanzia cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione.

4. Salvo il caso dello svincolo progressivo e automatico della garanzia di cui all'art. 103, commi 5 e 6 del D. Lgs. n. 50/2016, qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi, per effetto di quanto disposto dal Contratto (es. a seguito dell'applicazione delle penali), essa dovrà essere reintegrata entro il termine di 10 (dieci) giorni da quello in cui il Comune avrà reso noto all'Aggiudicatario l'avvenuta riduzione. In caso di mancata reintegrazione nel termine suddetto, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'Aggiudicatario.

ART. 9 – PENALI

1. Il Tribunale, qualora per qualsiasi motivo, imputabile all'appaltatore, il servizio non venga espletato nel rispetto di quanto previsto nel correlato "Capitolato Speciale del Lotto n. 1", applicherà le penali ivi previste.

2. Il Responsabile Unico del Procedimento, in presenza di inadempienze contrattuali, provvederà a darne comunicazione al Concessionario, tramite PEC, il quale entro 7 (sette) giorni naturali e consecutivi dal ricevimento della comunicazione, dovrà formulare le sue controdeduzioni/o provvedere in merito, informando il Tribunale dei provvedimenti adottati. Valutate le

fermo restando l'obbligo per il Concessionario di pagare le penali eventualmente contestate.

3. In caso di risoluzione, il Tribunale procederà all'incameramento del deposito cauzionale di cui all'Art. 20 del Capitolato, fatto salvo e impregiudicato il diritto a richiedere in ogni caso il risarcimento per maggiori danni subiti.

4. In caso di risoluzione di diritto, il Concessionario dovrà sgombrare a propria cura e spese i locali entro 10 giorni decorrenti dalla risoluzione del contratto. Ove tale termine non venga rispettato, verrà applicata una penale pari ad Euro 100,00 (cento/00) per ogni giorno di ritardo

ART. 11– RECESSO

1. Il Tribunale può recedere unilateralmente dalla concessione, in qualunque momento dell'esecuzione della presente concessione previo invio di PEC all'Impresa, entro 30 (trenta) giorni dalla data di richiesta di cessazione del servizio.

ART. 12 - DIVIETO DI CESSIONE DELLA CONCESSIONE - SUBAPPALTO

1. Ai sensi dell'art. 105, comma 1 del D.Lgs. 50/2016, è vietato al Concessionario cedere ad altri il contratto, a qualsiasi titolo, a pena di nullità della cessione medesima.

2. La cessione anche parziale o qualsiasi altro atto diretto a nasconderla determinerà la risoluzione automatica del contratto ai sensi dell'Art. 24 del Capitolato, con conseguente incameramento della cauzione di cui all'Art. 20 del richiamato Capitolato, salvo il risarcimento di eventuali maggiori danni.

3. Il subappalto delle prestazioni oggetto del presente Capitolato Speciale è		
consentito nei limiti e nei modi previsti dall'art. 105 del D.Lgs. 50/2016 e		
ss.mm.ii.		
4. Si dà atto che l'Impresa ha dichiarato a corredo dell'offerta che intende		
ricorrere al subappalto per _____ nei		
limiti di legge. L'Impresa ai sensi del citato art. 105 del d.lgs. 18 aprile 2016		
n.50, deve comunicare al Tribunale, per tutti i sub-contratti stipulati per		
l'esecuzione dell'appalto, il nome del sub-contraente, l'importo del contratto,		
l'oggetto del lavoro, servizio o fornitura affidati.		
ART. 14 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI - TUTELA		
DELLA PRIVACY – OBBLIGHI DI RISERVATEZZA		
1. I dati personali forniti dal Concessionario verranno trattati nel rispetto del		
Reg. UE 679/2016 e dell'informativa contenuta nel disciplinare di Gara e nel		
Capitolato Speciale del Lotto n. 1.		
2. L'Aggiudicatario, come sopra rappresentato, si impegna ad adottare tutte le		
misure volte a garantire la massima riservatezza delle informazioni di cui		
venisse a conoscenza nell'espletamento dell'incarico. In merito		
l'Aggiudicatario dovrà richiamare l'attenzione dei propri dipendenti e dei		
propri incaricati che comunque collaborino a qualsiasi titolo all'esecuzione		
delle prestazioni di cui al presente Contratto, su quanto disposto dall'art. 326		
del codice penale in merito alla violazione o all'uso illegittimo di notizie		
riservate. In particolare l'Aggiudicatario, come sopra rappresentato, si		
impegna a diffidare i propri dipendenti e i propri incaricati come sopra		
descritti, alla più rigorosa osservanza del segreto d'ufficio, in conformità a		
quanto previsto dalle norme in materia e a far mantenere riservate le		

informazioni di cui i medesimi venissero a conoscenza, ai sensi dell'art. 2105 del codice civile.

3. In caso di ripetuta e perdurante inosservanza agli obblighi di segretezza e/o riservatezza, il Tribunale, previa contestazione all'Aggiudicatario delle infrazioni agli obblighi di riservatezza e/o segretezza, avrà facoltà di dichiarare risolto il presente Contratto, fermo restando che l'Aggiudicatario sarà tenuto a risarcire tutti i danni che dovessero derivare al Tribunale.

4. Le Parti, altresì, adotteranno tutti i provvedimenti necessari per prevenire situazioni che possano determinare CONFLITTI DI INTERESSE, compromettendo l'imparzialità e l'obiettività nell'esecuzione del Contratto.

5. Nel caso in cui tale conflitto d'interessi si manifesti, il Tribunale adotterà immediatamente tutti i provvedimenti ritenuti a proprio insindacabile giudizio necessari a porvi rimedio, senza che l'Aggiudicatario possa opporvisi.

**ART. 14 - OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ
DELL'AGGIUDICATARIO NEI CONFRONTI DEL PERSONALE
UTILIZZATO PER L'ESECUZIONE DEL PRESENTE CONTRATTO**

1. L'Aggiudicatario si impegna ad eseguire le obbligazioni previste a suo carico, utilizzando esclusivamente proprio personale legato all'Aggiudicatario da un regolare rapporto di lavoro stabile per l'intera durata del rapporto contrattuale in possesso della necessaria competenza, esperienza e qualificazione professionale.

2. L'Aggiudicatario si impegna, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi, ad ottemperare a tutti gli obblighi verso il proprio personale, derivanti dall'art. 30 del Codice nonché da qualsiasi altra disposizione legislativa e regolamentare vigente in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, nonché

presente articolo. L'Aggiudicatario sarà, inoltre, tenuto a fornire al Tribunale ogni informazione e documentazione necessaria alla verifica del rispetto degli obblighi di cui al presente articolo, in particolare precisando (e all'occorrenza documentando) la posizione INPS/INAIL del personale impiegato.

6. In ogni caso, l'Aggiudicatario manleverà e terrà indenne integralmente il Tribunale in relazione a qualsivoglia danno cagionato da propri dipendenti, consulenti, o fornitori nello svolgimento dei Servizi.

7. In nessun caso il personale impiegato per l'esecuzione dei Servizi oggetto del presente Contratto potrà essere considerato personale dipendente del Tribunale.

8. L'Aggiudicatario sarà ritenuto responsabile dell'osservanza da parte dei propri dipendenti delle disposizioni di ordine interno emanate dal Tribunale.

ART. 16 - FORO COMPETENTE – ELEZIONE DI DOMICILIO

1. Per ogni controversia che dovesse insorgere tra le Parti circa la validità, l'esecuzione, la risoluzione e l'interpretazione del presente Contratto, sarà competente in via esclusiva il Foro di Ancona.

Ai fini del presente contratto la Ditta aggiudicataria elegge domicilio presso la propria casella di posta elettronica certificata indicata nel DGUE. Le Parti dichiarano ai sensi di legge i propri domicili elettronici ai rispettivi indirizzi di p.e.c.:

Tribunale di Ancona: _____

Impresa: _____@_____

ART. 16 – SPESE

Tutte le spese relative al presente contratto sono a carico dell'Impresa.

Sono pure a carico dell'Impresa le spese di bollo inerenti gli atti occorrenti

[illegible]