



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

CAPITOLATO TENICO

AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL PUNTO DI RISTORO PER LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE PRESSO IL TRIBUNALE DI BENEVENTO, SITO IN VIA RAFFAELE DE CARO N. 7, DA DESTINARE ALL'ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ DI VENDITA AL PUBBLICO.



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

Sommario

ARTICOLO 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE	4
ARTICOLO 2 – NORMATIVA DI RIFERIMENTO	6
ARTICOLO 3 – DURATA DELLA CONCESSIONE.....	7
ARTICOLO 4 – VALORE DELLA CONCESSIONE	7
ARTICOLO 5 – CANONE PER LA CONCESSIONE	8
ARTICOLO 6 – SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO.....	9
ARTICOLO 7 – CONCESSIONE IN USO DEI LOCALI.....	10
ARTICOLO 8 – ALLESTIMENTO DEI LOCALI	11
8.1 ESECUZIONE DEI LAVORI EDILI ED IMPIANTISTICI	14
ARTICOLO 9 – AVVIO DEL SERVIZIO	15
ARTICOLO 10 – RICONSEGNA DEGLI SPAZI	16
ARTICOLO 11 - RISCHIO OPERATIVO	17
ARTICOLO 12 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO	18
12.1 ALTRI ONERI IN CAPO AL CONCESSIONARIO E OBBLIGHI DI REPORTISTICA	21
ARTICOLO 13 – ATTREZZATURE.....	22
ARTICOLO 14 - PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE.....	24
ARTICOLO 15 – MANUTENZIONE DEI LOCALI E DEGLI IMPIANTI	25
15.1 MANUTENZIONE ORDINARIA	26
15.2 MANUTENZIONE STRAORDINARIA	26
15.3 PICCOLA MANUTENZIONE	27
ARTICOLO 16 - ORARI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO	27
ARTICOLO 17 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO.....	28
ARTICOLO 18 - CHIAVI DI ACCESSO AI LOCALI IN CONCESSIONE	29
ARTICOLO 19 – PUBBLICITÀ	29
ARTICOLO 20 – IL PERSONALE IMPIEGATO DAL CONCESSIONARIO	29
20.1 COMPORTAMENTO DEL PERSONALE DIPENDENTE	31
20.2 RUOLO E COMPITI DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO BAR	32
20.3 FORMAZIONE DEL PERSONALE.....	33
20.4 OSSERVANZA DELLA NORMATIVA SUL LAVORO E DEL CCNL	34
ARTICOLO 21 – CARATTERISTICHE DELL’ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO BAR E SPECIFICHE SUI PRODOTTI	34
21.1 TIPOLOGIA DEI PRODOTTI OFFERTI	37
ARTICOLO 22 - PREZZI AL PUBBLICO	39



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento

C.F. 80003150622

22.1 REVISIONE DEI PREZZI.....	40
ARTICOLO 23 - STRUMENTI DI PAGAMENTO DELLE CONSUMAZIONI	41
ARTICOLO 24 - CONTROLLO SULL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO.....	41
ARTICOLO 25 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE	43
25.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA	43
25.2 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA.....	45
ARTICOLO 26 – NORME DI SICUREZZA	46
ARTICOLO 27 - ASSICURAZIONI E TUTELA CONTRO AZIONI TERZI.....	47
ARTICOLO 28 - GARANZIA DEFINITIVA	49
ARTICOLO 29 – LOCALI AFFIDATI E DIVIETO DI SUB CONCESSIONE DEI LOCALI.....	50
ARTICOLO 30 – DIVIETI	50
ARTICOLO 31 – GESTIONE DEGLI INADEMPIMENTI (PENALITÀ – REVOCA – RECESSO – DECADENZA)	50
31.1 PENALI.....	51
31.2 RISOLUZIONE ED ESCLUSIONE	53
ARTICOLO 32 - DOCUMENTAZIONI PER I CONTROLLI DI CONFORMITÀ	54
ARTICOLO 33 – STIPULA DEL CONTRATTO.....	55
ARTICOLO 34 – SPESE CONTRATTUALI	55
ARTICOLO 35 – NORME DI RINVIO GENERALI	55



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

ARTICOLO 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Il presente Capitolato ha ad oggetto l'affidamento in concessione del servizio di gestione del punto di ristoro-bar per la somministrazione di alimenti e bevande sito al piano terra del Palazzo di Giustizia di Via R. De Caro, n. 7, da destinare all'esercizio dell'attività di vendita al pubblico.

Il servizio verrà affidato nelle modalità stabilite dall'art. 176 e ss. del D. Lgs. n. 36/2023.

Il Tribunale di Benevento, di seguito definito come "Amministrazione" o "Stazione Appaltante", stabilisce le modalità qualitative e quantitative con le quali la Ditta aggiudicataria della concessione, in seguito denominata "Concessionario" o "Aggiudicatario", espletterà i servizi descritti nel presente Capitolato e relativi al servizio bar, garantiti nei giorni, orari e prescrizioni così come di seguito indicati.

E' richiesto che il Concessionario impronti costantemente la propria attività a criteri di ecosostenibilità in linea con i principi e le linee guida del *Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica amministrazione* (PAN GPP) e nel rispetto dell'art. 57, comma 2, del Codice degli Appalti Pubblici che ribadisce l'obbligo di applicazione, negli affidamenti pubblici di servizi, forniture e lavori, delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei Criteri Ambientali Minimi (CAM) e, nello specifico, all'«Adozione dei *criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili*», adottati con D.M. del 6 novembre 2023 (pubblicato nella G.U.R.I. del 02 dicembre 2023, n. 282) e successive modifiche come da decreto correttivo del 17 maggio 2024.

La concessione avrà una durata di anni 5 (cinque) con decorrenza dalla data stipula del contratto di concessione.

Per l'espletamento del servizio e contestualmente al suo affidamento, il Tribunale di Benevento concede al Concessionario l'uso del locale ubicato al livello piano terra dell'edificio e del relativo spazio deposito, dietro il pagamento di un canone periodico, come dettagliatamente indicato nell'art. 5 del Capitolato.

La Concessione in uso dei locali funzionali all'espletamento del servizio bar è strettamente collegata alla durata e alle condizioni di cui al presente Capitolato.

Il servizio di gestione bar è destinato all'utilizzo dei dipendenti degli Uffici giudiziari del Tribunale e della Procura della Repubblica di Benevento, nonché dei frequentatori esterni, con le modalità, gli obblighi, i tempi e condizioni previste dal presente Capitolato.

La fruizione del servizio del punto ristoro bar, da parte dei dipendenti suddetti e dell'utenza esterna, sarà del tutto libera, pertanto, l'aggiudicatario non potrà avanzare alcuna richiesta o



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

pretesa né richiedere modifiche del contratto per l'eventuale mancato utilizzo da parte del personale.

A tal proposito, si specifica che non si garantisce né un numero minimo di utenti esterni né di dipendenti utilizzatori. Il Concessionario non può pretendere alcun corrispettivo oltre al pagamento prestato per il servizio bar da parte dei fruitori a cui lo stesso sia stato effettivamente erogato, né richiedere modifiche al contratto per la eventuale mancata affluenza o diminuzione di utenza.

La gestione del servizio, da realizzarsi a cura del Concessionario ed a proprio rischio mediante personale e mezzi propri, comprende l'organizzazione e lo svolgimento dell'attività nel rispetto della vigente normativa e del presente Capitolato. Tali attività dovranno essere svolte dal personale fornito dal Concessionario per tutta la durata del contratto.

Al Concessionario l'Amministrazione concedente non verserà alcun corrispettivo per il servizio oggetto del Capitolato in quanto questi, in cambio del pagamento di un onere di concessione, di cui al successivo art. 5, ottiene il diritto di incamerare e gestire i proventi derivanti dall'attività di bar e da eventuali servizi accessori prestati presso la struttura del Tribunale di Benevento.

La controprestazione a favore del Concessionario consisterà nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio, il cui corrispettivo per l'erogazione dei prodotti sarà versato direttamente dagli utenti.

L'oggetto del Servizio sarà articolato come segue:

Servizio principale

gestione economico-funzionale del Servizio Bar, consistente nell'approvvigionamento e somministrazione di bevande e alimenti, garantendo la predisposizione e l'affissione del Listino prezzi Bar, nei locali indicati nella planimetria allegata al Capitolato;

Servizi Accessori

Servizi connessi all'esecuzione del Servizio Bar complessivamente inteso, quali:

- l'allestimento dei locali adibiti al Servizio Bar, con arredi, ove mancanti, apparecchiature e attrezzature, necessarie per l'espletamento del servizio proposto, compresa la realizzazione e/o l'integrazione degli impianti elettrici e idrici negli spazi tecnici lasciati liberi per tali esigenze;
- installazione di contatori per la rilevazione dei consumi di energia elettrica;
- lavori funzionali allo svolgimento del servizio;
- la raccolta e smaltimento dei rifiuti derivanti dall'erogazione del servizio;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria degli spazi relativi al bar, degli impianti e degli arredi, nonché delle attrezzature, degli strumenti e di ogni altra attività funzionale alla conduzione e gestione delle attività.



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

Ai fini di una corretta formulazione dell'offerta, gli operatori economici invitati potranno, a proprie cure e spese, acquisire ogni utile informazione.

Il sopralluogo, con la presa visione dei locali messi a disposizione dall'amministrazione concedente e previa comunicazione alla stessa, è obbligatorio, pertanto, il Concessionario, durante l'esecuzione del servizio, non potrà giustificare eventuali criticità sollevate dall'Amministrazione ricollegandole alla mancata preventiva presa visione degli spazi; il mancato svolgimento del sopralluogo non potrà essere in nessun caso addotto quale giustificazione di una mancata conoscenza della modalità di esecuzione del servizio o delle condizioni di gara e/o contrattuali e/o procedurali.

ARTICOLO 2 – NORMATIVA DI RIFERIMENTO

La concessione del servizio dovrà essere eseguita da parte del Concessionario con la precisa osservanza:

- a) delle norme in materia di concessione di servizi, in particolare dalle specifiche norme contenute nel D.lgs. n. 36/2023 “Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici” (norme di natura generale e artt. 176 e ss.mm.);
- b) delle norme in materia di Contabilità di Stato contenute nel R.D. n. 2440/1923 e nel R.D. n. 827/1924, in quanto applicabili alla presente concessione;
- c) del D.lgs. 9 Aprile 2008 n. 81, “Testo unico in materia di sicurezza e tutela della salute dei lavoratori”;
- d) di eventuali normative di settore in quanto applicabili; in particolare si deve far riferimento alla normativa riguardante la sicurezza alimentare, la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, la vendita e distribuzione di generi di prima necessità; il rispetto dei principi e delle linee guida del *Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica amministrazione* (PAN GPP) - Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica del 3 Agosto 2023, e dei *Criteri Ambientali Minimi per gli Affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili* - D.M del 6 Novembre 2023, e seguenti modificazioni del D.M. del 17 maggio 2024;
- e) delle condizioni generali e particolari della concessione del servizio riportate nel presente capitolato, nella restante documentazione di gara e nelle prescrizioni delle leggi e dei regolamenti generali in materia, attualmente in vigore o che verranno emanati durante l'esecuzione del servizio anche per quanto riguarda eventuali aspetti non trattati nel presente documento;
- f) delle norme del Codice Civile e delle norme comunitarie e nazionali vigenti in materia per quanto non espressamente disciplinato dalle fonti suindicate.



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

ARTICOLO 3 – DURATA DELLA CONCESSIONE

Il servizio avrà la durata di 5 (cinque) anni naturali e consecutivi decorrenti dalla data di stipula della concessione.

Il servizio dovrà essere svolto con continuità durante l'intero periodo contrattuale, salva la facoltà dell'Amministrazione di prevedere sospensioni temporanee per motivi di pubblico interesse o per motivate esigenze, quali l'eventuale necessità di eseguire lavori di adeguamento o di straordinaria manutenzione dei locali e/o impianti e nei casi in cui si renda necessario effettuare interventi di disinfestazione o derattizzazione straordinaria degli ambienti, nonché per ogni altro motivo di igienepubblica.

Ai sensi dell'art. 178 del D. Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii., la durata della concessione, potrà essere prorogata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione del nuovo contraente. In tal caso il Concessionario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nella concessione agli stessi, o più favorevoli per l'Amministrazione, prezzi, patti e condizioni.

Il Concessionario, qualora ricorrano gravi motivi, ha facoltà di rinunciare alla concessione prima della scadenza, con preavviso da recapitarsi, almeno tre mesi prima, a mezzo PEC all'indirizzo prot.tribunale.benevento@giustiziacert.it.

ARTICOLO 4 – VALORE DELLA CONCESSIONE

Il Contratto ha ad oggetto la gestione funzionale ed economica del Servizio Bar, con assunzione in capo al Concessionario del rischio operativo legato alla gestione del servizio.

Il valore stimato dell'intera concessione ammonta ad € 548.579,00 Iva esclusa, calcolato sulla base dei possibili ricavi, così come indicato dalla Circolare del Ministero della Giustizia n. 36 del 04/05/2022, m_dg.DOG04/05/2022.0115262.

Tale stima ha carattere puramente indicativo, non impegna alcun modo la stazione appaltante e non costituisce alcuna garanzia dei corrispondenti introiti per il Concessionario.

Gli oneri sulla sicurezza previsti dall'art. 26 del D. lgs. N. 81/2008 e s.m.i. per i rischi derivanti dalle interferenze delle lavorazioni, sono pari a € 0,00 (zero) per tutta la durata della concessione – D.U.V.R.I. (Allegato B).

Il servizio non comporta alcuna spesa per l'Amministrazione in quanto tutte le prestazioni sono compensate a mezzo di pagamento diretto da parte degli utenti che usufruiscono del servizio.



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

ARTICOLO 5 – CANONE PER LA CONCESSIONE

Per il servizio oggetto della presente procedura di gara, da formalizzarsi con atto concessorio a titolo oneroso per l'utilizzo degli spazi occorrenti, il Concessionario dovrà provvedere alla corresponsione di un **canone annuo di concessione posto a base di gara e soggetto a rialzo in sede di offerta pari ad € 3.040,20.**

Il canone non è comprensivo del costo relativo alle spese delle utenze di energia elettrica, acqua, della pulizia degli ambienti in cui è ubicato il bar che sono a totale carico del Concessionario, come ogni altro ulteriore onere, compresi quelli relativi agli allacci delle suddette utenze.

Per la quantificazione del canone, secondo quanto disposto dalla Circolare del Ministero della Giustizia n. 36/2022 citata, si è proceduto a determinarne l'importo applicando gli indici minimi definiti dall'Osservatorio del mercato mobiliare – OMI, espresso in €/mq x mese, riferito alla zona di localizzazione dell'immobile, così come reperibile sul sito dell'Agenzia delle Entrate.

Il canone d'uso annuale dovrà essere corrisposto in rate trimestrali anticipate di uguale ammontare, entro i seguenti termini:

- il primo versamento trimestrale e anticipato deve essere effettuato entro 5 (cinque) giorni alla stipula del Contratto;
- i successivi versamenti trimestrali devono essere effettuati entro i primi 10 giorni naturali e consecutivi del 1° mese del trimestre di riferimento.

Il Concessionario dovrà versare il canone, esclusivamente mediante bonifico, a favore del Ministero della Giustizia al seguente **IBAN: IT 59D 01000 03245 348 0 11 3530 03**, che corrisponde al capitolo di entrata 3530 art. 3 (restituzioni e rimborsi) del Ministero della Giustizia.

È fatto obbligo alla Ditta di utilizzare conti correnti, bancari o postali, ovvero gli strumenti idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 3, comma 9 bis, legge n. 136/2010 e ss.mm.ii.

Il Concessionario si assume tutti gli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari di cui agli artt. 3 e ss. della legge n. 136 del 13 agosto 2010.

Il Concessionario si impegna a pagare per intero le rate di canone, senza mai poterle scomputare o diminuire, per qualunque contestazione o richiesta intenda promuovere nei confronti dell'Amministrazione, e qualunque sia l'andamento economico del servizio e dell'attività correlata.

Il pagamento del canone non potrà essere ritardato per qualsiasi motivo. In caso di ritardi nel pagamento delle singole rate di canone, l'Amministrazione applica le penali indicate all'art. 31.1.

Il canone sarà soggetto al regime fiscale dell'IVA vigente all'atto dell'aggiudicazione.

Nel caso in cui l'Amministrazione dovesse ricorrere al periodo di proroga della concessione,



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

prevista all' art. 3, comma 3, del presente Capitolato, il Concessionario dovrà provvedere alla corresponsione degli importi dovuti per tale periodo.

ARTICOLO 6 – SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO

Tenuto conto della natura del servizio da eseguire e dell'impatto che le caratteristiche dei locali potrebbero avere sulla presentazione dell'offerta, al fine di garantire una maggiore conoscenza degli spazi in cui dovrà essere eseguito il servizio bar, **è fatto obbligo ai concorrenti di effettuare un sopralluogo per una verifica preliminare dei luoghi al fine della corretta valutazione dell'offerta da formulare.** Il sopralluogo è ritenuto indispensabile anche per la valutazione dei vincoli interferenti e delle predisposizioni impiantistiche presenti.

Tutte le verifiche tecniche e dimensionali di rispondenza degli elaborati grafici, forniti dalla Stazione Appaltante, alla situazione reale degli edifici e dei luoghi interessati dalla concessione sono a carico delle ditte offerenti.

E' responsabilità, quindi, del soggetto candidato premurarsi di effettuare tutte le visite ed i rilievi necessari.

Il sopralluogo potrà essere effettuato esclusivamente da:

- un legale rappresentante o direttore tecnico della ditta, munito di copia di un documento di riconoscimento in corso di validità;
- un dipendente, un collaboratore incaricato della ditta o un delegato munito di apposita delega sottoscritta dal legale rappresentante e di copia di un documento di riconoscimento, in corso di validità (sia del legale rappresentante sia dell'incaricato del sopralluogo). Tale documentazione dovrà essere anticipata tramite PEC contestualmente alla richiesta di sopralluogo.

Il delegato dell'impresa che effettua il sopralluogo non potrà rappresentare più di una impresa.

La richiesta di sopralluogo, inviata con un anticipo di almeno 2 (due) giorni mediante posta elettronica all'indirizzo PEC prot.tribunale.benevento@giustiziacert.it, dovrà contenere il nominativo e i dati anagrafici della/e persona/e incaricata/e di effettuare il sopralluogo (allegando l'eventuale delega unitamente a copia del documento d'identità del delegante e del delegato) nonché un contatto telefonico e l'indirizzo e-mail presso cui ricevere ogni comunicazione in proposito.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato nella giornata indicata dalla Amministrazione Concedente.

La persona incaricata del sopralluogo potrà essere accompagnata nell'esecuzione dello stesso anche da altre persone che potranno effettuare rilievi fotografici (al solo fine di utilizzare tale materiale per la procedura in oggetto).



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

ARTICOLO 7 – CONCESSIONE IN USO DEI LOCALI

Per l'espletamento del servizio, il Tribunale di Benevento concede in gestione al Concessionario i locali e gli spazi di seguito definiti come da planimetria allegata (Allegato A):

- n. 1 locale per l'espletamento del servizio bar per un totale di circa 29,18 mq
- n. 1 locale magazzino/deposito per un totale di circa 4,60 mq

L'Impresa, prima di formulare l'offerta, dovrà necessariamente prendere visione dei luoghi e degli impianti presenti, pertanto, **il sopralluogo è obbligatorio** così come indicato e nelle modalità espresse dall'art. 6.

I locali sono dotati degli impianti necessari per lo specifico utilizzo e il **Concessionario dovrà provvedere all'allaccio delle utenze necessarie allo svolgimento del servizio.**

A riguardo, questi procederà a munire il locale adibito a bar di apposito contatore per la rilevazione dei consumi elettrici che dovrà essere installato a proprie spese dall'aggiudicatario della concessione in oggetto.

Entro la data di avvio del servizio, laddove siano già presenti utenze dedicate, il Concessionario deve effettuare a suo carico tutte le pratiche necessarie attivazione delle utenze e dovrà risultare intestatario dei contratti di fornitura delle stesse.

I locali da adibirsi al Servizio Bar si intendono consegnati nello stato in cui si trovano.

I lavori di ristrutturazione del locale in concessione sono completamente a carico del Concessionario. L'Impresa provvederà alla fornitura ed installazione degli ulteriori impianti, degli arredi e delle attrezzature che ritiene opportuno implementare o rinnovare per garantire un servizio bar più efficiente e conforme alla normativa di settore. Tutti i materiali e le attrezzature dovranno rispondere alle normative vigenti e riportare il marchio di qualità "IMQ" e la marcatura "CE".

I locali destinati all'uso bar e tutto quanto presente all'atto del verbale di consegna, saranno tenuti dal Concessionario costantemente e per tutta la durata del contratto in ottimo stato di conservazione, salvo l'inevitabile deperimento determinato dall'uso.

Gli arredi e le attrezzature fornite dal gestore dovranno essere mantenuti in perfetto stato d'uso per tutta la durata della Concessione e ogni necessaria sostituzione sarà a totale carico del Concessionario.

In occasione della riconsegna dei locali affidati, le parti provvederanno alla verifica dello stato di conservazione degli stessi; eventuali interventi che si rendessero necessari per eliminare i danni causati saranno, previa comunicazione scritta, immediatamente risarciti da parte del Concessionario all'Amministrazione concedente.



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

Il Concessionario si obbliga a non mutare mai, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali affidati e/o modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi, né ad apportare modifiche agli impianti e alla struttura edilizia presente, senza prima aver acquisito per iscritto la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione concedente, pena la risoluzione del contratto.

Il Concessionario si impegna a chiudere, al termine della giornata lavorativa, i locali concessi in uso.

Si precisa, altresì, che:

- l'Impresa, nel corso della concessione, potrà proporre la realizzazione di eventuali migliorie, quali ad esempio impianti ed attrezzature di maggiore efficienza o qualità superiore, elementi architettonici decorativi, controsoffitti, ecc. che dovranno comunque essere preventivamente approvati ed autorizzati dall'Amministrazione concedente;
- qualora, su autorizzazione dell'Amministrazione concedente, venissero eseguiti lavori di adattamento nei locali dell'esercizio, le opere eseguite saranno, al termine del rapporto, acquisite al patrimonio dell'Amministrazione, senza che l'impresa possa vantare diritti di sorta, se non quelli di cui al contratto di locazione.
- il Concessionario non potrà cedere ad altri, né in tutto né in parte, la concessione in oggetto a nessun titolo e per nessuna ragione;
- a fronte dell'uso dei locali il concessionario dovrà versare al Ministero della Giustizia un canone annuo come stabilito all'art. 5 del presente Capitolato.

Tutte le attrezzature e tutti gli arredi forniti dal Concessionario resteranno di sua proprietà alla scadenza del contratto salvo diversi accordi che potrebbero intervenire tra le parti per l'eventuale riscatto da parte dell'Amministrazione concedente.

Resta a carico dell'Affidatario ogni conseguenza derivante dall'inadempimento agli obblighi derivanti dalla concessione dei locali.

L'avvio del servizio sarà formalizzato nel verbale di cui all'art. 9.

ARTICOLO 8 – ALLESTIMENTO DEI LOCALI

I locali concessi dall'Amministrazione per l'allestimento e la gestione del Servizio Bar sono individuati nell'Allegato A – Planimetria.

Il Concessionario è obbligato ad arredare e ad attrezzare i locali, fornendoli di tutto quanto necessario alla funzionale conduzione del bar, al corretto svolgimento del servizio e secondo quanto descritto nell'offerta tecnica.

La presentazione delle proposte di allestimento del locale bar fatte dall'offerente dovranno essere



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

corredate da apposita documentazione da presentare in sede di gara. Tale proposta dovrà essere completa di schede tecniche, documentazione illustrativa e quanto utile alla valutazione della qualità e della funzionalità delle soluzioni proposte.

Le proposte di allestimento degli spazi destinati al servizio bar saranno parte dei criteri dell'offerta migliorativa di cui all'art 25.2.

Il Gestore, nell'offerta tecnica, può proporre un progetto di allestimento dei locali che preveda differenti modalità di utilizzo degli spazi e dei layout degli stessi, senza vincolo di mantenerne l'attuale disposizione e modalità di servizio ed effettuando, a propri oneri e spese, tutti gli interventi necessari assicurando le migliori prescrizioni tecniche ed il rispetto di tutte le normative di riferimento vigenti in materia.

Nel caso di acquisto di arredi nuovi, di prima immissione in commercio, i prodotti devono essere conformi alle specifiche tecniche dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) per le forniture di arredi per interni vigenti, adottati con D.M. del 23 giugno 2022 (pubblicato nella G.U. 8 agosto 2022, n. 184, Serie Generale), rispettando le verifiche di conformità ivi previsti.

Inoltre, con riferimento ai Criteri Ambientali Minimi di cui al DM del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica del 06 novembre 2023 relativi all' "Adozione dei criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili" già citati, tutte le attrezzature connesse all'uso di energia e dotate di etichettatura energetica dovranno essere conformi a quanto definito al punto 3.1.6.

In sede di valutazione del progetto tecnico, la Commissione valuterà, inoltre, positivamente eventuali iniziative volte a favorire una migliore accoglienza compatibilmente con gli spazi destinati.

È onere dei concorrenti in fase di gara la presentazione, previo sopralluogo obbligatorio, di una relazione di sintesi, che rappresenti compiutamente la fornitura degli arredi e delle attrezzature che il concessionario ha intenzione di allestire e che comprenda almeno i seguenti elaborati:

- a) Elenco degli arredi e delle attrezzature in base allo stato di progetto dei locali, considerati i requisiti strutturali ed impiantistici necessari per il corretto funzionamento delle attrezzature, e comunque tenuto conto dell'esito dei sopralluoghi effettuati;
- b) Elenco dei lavori edili, impiantistici e strutturali (ove previsti) in base allo stato di fatto dei locali, tenuto conto dell'esito dei sopralluoghi effettuati;
- c) Elaborato grafico con il dettaglio del layout di massima dell'arredo e fornitura che il concorrente intende allestire. Ogni concorrente è libero di proporre il layout, gli arredi e le attrezzature migliori che ritiene più opportuni per garantire un funzionale servizio all'utenza.
- d) Eventuale elaborato grafico, da produrre in caso di lavori edili ed impiantistici, con le



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

dimensioni, l'ubicazione degli impianti e quant'altro necessario per la corretta installazione delle attrezzature.

e) Relazione tecnica descrittiva, corredata dalla necessaria documentazione (schede tecniche e documentazione illustrative e altri documenti utili alla valutazione della qualità e della funzionalità delle soluzioni proposte), degli eventuali elementi tecnici ed impiantistici, degli arredi e delle attrezzature offerti che dovranno necessariamente possedere le seguenti caratteristiche:

- essere realizzati con materiali di prima qualità che ne garantiscano durata e praticità di utilizzo, idonei all'utilizzo richiesto;
- essere realizzati in modo che ogni loro componente, con i quali l'utilizzatore può entrare in contatto durante l'esecuzione della concessione, deve evitare lesioni fisiche e danni materiali;
- essere realizzati con materiali che garantiscono la massima sicurezza e affidabilità, essere conformi alla normativa vigente in materia di prevenzione incendi ed essere lavabili e disinfettabili;
- essere conformi alla vigente normativa in materia di sicurezza ed igiene, nonché dotata della relativa certificazione e marchiatura;
- essere realizzati con le superfici di tipo antigraffio, antiriflesso e resistenti agli urti;
- essere realizzati in modo che la lavorazione e la finitura di tutti gli arredi e le attrezzature devono essere curate ed eseguite a regola d'arte;
- essere, relativamente agli arredi, tra loro coordinati al fine di conferire agli ambienti e mantenere nel tempo un senso di armonia e gradevolezza estetica.

f) Dettagliato cronoprogramma delle varie fasi degli interventi edili-impiantistici, di allestimento degli arredi e delle attrezzature, che diverrà vincolante contrattualmente salvo eventuali modifiche richieste dall'Amministrazione concedente.

È onere del solo aggiudicatario, redigere il progetto di allestimento, nel rispetto della documentazione tecnica prodotta in sede di offerta e delle eventuali prescrizioni e/o adempimenti che si rendessero necessari al fine dell'acquisizione dei pareri da parte degli enti di competenza.

Il progetto, integralmente in formato elettronico (editabile e pdf) e nelle copie cartacee che saranno necessarie per l'ottenimento dei pareri ove previsti, dovrà essere consegnato entro 15 giorni naturali e consecutivi dalla stipula del contratto.

Il progetto dovrà altresì tener conto delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali rispetto ai criteri ambientali minimi (CAM) di cui al DM 23 giugno 2022 n. 256.

È altresì onere dell'impresa aggiudicataria sostenere i costi per le eventuali indagini, sondaggi e/o prove atte a verificare lo stato dei luoghi per installazioni particolari degli arredi e attrezzature previsti.



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

Resta onere dell'aggiudicatario provvedere all'aggiornamento degli elaborati sopracitati in caso di prescrizioni riportate nei pareri rilasciati dagli enti di competenza.

La progettazione dovrà essere adeguata e conformarsi all'impiantistica esistente ed essere preventivamente approvata dal RUP.

8.1 ESECUZIONE DEI LAVORI EDILI ED IMPIANTISTICI

L'aggiudicatario dovrà realizzare gli eventuali lavori edili ed impiantistici ricompresi nei vari progetti di cui al punto precedente nei termini sotto riportati.

I lavori dovranno terminare entro e non oltre 30 giorni dalla data del Verbale di consegna dei locali, che avverrà entro 5 giorni dalla stipula del contratto.

A fine lavori sarà obbligo dell'Aggiudicatario eseguire tutte le prove di collaudo necessarie e presentare tutta la documentazione di legge di cui al D.M.37/08 e ss.mm.ii. L'intervento dovrà concludersi **con la redazione del certificato di regolare esecuzione da parte del Direttore dei Lavori**, la cui nomina resta in capo all'aggiudicatario, entro e non oltre 15 giorni dal termine dei lavori.

Si ribadisce quindi che l'importo per la realizzazione di tutte le opere, ove previste, rimane a totale carico del concessionario.

La verifica dell'esattezza dei dati raccolti nella documentazione esistente e la eventuale rettifica della stessa rimane a carico dei progettisti e dell'aggiudicatario, così come eventuali oneri per l'integrazione dei rilievi, effettuazioni di saggi, indagini e sondaggi.

Con l'esecuzione delle verifiche e dell'eventuale modifica, dell'integrazione o dell'estensione dei rilievi esistenti, il Concessionario si assume la piena responsabilità dei rilievi dello stato attuale, sia rispetto alla completezza ed esattezza dell'attività di progettazione, sia rispetto a eventuali errori o carenze successivamente riscontrabili in fase di esecuzione.

Entro il termine perentorio di 15 giorni naturali e consecutivi dalla data di fine lavori il Concessionario deve garantire e presentare all'Amministrazione concedente **la seguente documentazione:**

- del certificato di regolare esecuzione
- planimetria con disposizione di tutti gli arredi e attrezzature fornite;
- dichiarazione di conformità e certificazioni richieste per legge;
- disegni comprensivi degli schemi, i layout, i quadri e la distribuzione degli impianti;
- certificazioni materiali e documentazione relativa alle apparecchiature elettriche e meccaniche installate (comprese garanzie, manuali d'uso e manutenzione, piano di manutenzione).



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

L'Amministrazione concedente avrà la facoltà di chiedere integrazioni della documentazione sopra indicata, in funzione delle attività che il Fornitore avrà eseguito ed in base alle leggi e normative vigenti.

ARTICOLO 9 – AVVIO DEL SERVIZIO

Successivamente alla stipula del contratto di concessione, l'Amministrazione Concedente procederà, entro 5 giorni, alla consegna dei locali all'affidatario al fine dell'allestimento degli ambienti, previo **Verbale di presa in consegna dei locali**.

Entro e non oltre il termine massimo di **30 (trenta) giorni** naturali e consecutivi dalla data del verbale, il Concessionario si impegna ad eseguire e completare, a sue esclusive spese, gli eventuali adeguamenti dei locali necessari all'espletamento del servizio che saranno preventivamente concordati con l'Amministrazione concedente, nonché ad installare arredi e attrezzature, conformemente a quanto indicato in sede di gara.

Il Concessionario provvederà altresì ad installare, a sue spese, contatori autonomi necessari alla tracciatura delle utenze elettriche e delle altre utenze necessarie.

Ultimata l'installazione degli arredi, l'Amministrazione verificherà l'adeguatezza dei locali allestiti dal Concessionario rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato e dalla normativa vigente in materia di sicurezza e a livello di impiantistica.

L'avvio della fase della gestione della Concessione avverrà all'esito positivo della suddetta fase di verifica preliminare. Entro e non oltre il termine massimo di **30 (trenta) giorni** naturali e consecutivi dal completamento dei lavori di installazione il Concessionario e dovrà assicurare l'avvio del servizio mediante sottoscrizione del **Verbale di inizio attività** che verrà redatto dal Concessionario in contraddittorio con il Direttore dell'Esecuzione del Contratto stabilendo formalmente la data di inizio del servizio.

Il primo versamento trimestrale del canone di concessione deve essere effettuato entro 5 giorni dalla stipula del Contratto.

In ogni caso, sarà onere del Concessionario garantire l'effettivo avvio del servizio **entro e non oltre 60 (sessanta) giorni dalla stipula del Contratto**.

L'avvio dell'esecuzione del servizio sarà formalizzato con la firma di entrambe le parti dell'attestazione di avvio del servizio predisposta secondo le modalità stabilite nell'art. 19 del DM n. 49/2018, attraverso summenzionato verbale al quale dovrà essere allegata la documentazione che ivi si indica:

- il verbale di consegna dei locali;
- copia del versamento del canone di concessione;



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

- il Manuale di autocontrollo adottato dal Concessionario, redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP;
- il progetto di allestimento dei locali con l'elenco degli arredi e delle attrezzature che il Gestore utilizzerà per l'erogazione del servizio, tale elenco dovrà essere tenuto aggiornato anche in caso di modifiche che interverranno nel corso del contratto (es. dismissione/sostituzione di attrezzatura);
- le certificazioni e/o omologazioni previste dalle normative vigenti o da specifiche norme di settore (Certificazione CE, UNI, ecc..) relative a tutti gli arredi e a tutte le attrezzature installate;
- la documentazione a comprova del rispetto dei Criteri Ambientali Minimi *per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili* di cui al DM del 6 novembre 2023 (pubblicato nella G.U.R.I. del 02 dicembre 2023, n. 282);
- la documentazione a comprova del rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) per le forniture di arredi per interni vigenti, adottati con D.M. del 23 giugno 2022 (pubblicato nella G.U. 8 agosto 2022, n. 184, Serie Generale);
- l'elenco di tutti i prodotti che comporranno l'offerta gastronomica, dei relativi prezzi e tutta la documentazione a comprova del rispetto dei requisiti minimi definiti nel presente Capitolato e delle eventuali proposte migliorative contenute nell'offerta tecnica; tale elenco dovrà essere tenuto aggiornato anche in caso di modifiche che interverranno nel corso del contratto;
- l'elenco dei mezzi di trasporto utilizzati per l'erogazione del servizio (elenco targhe e copia dei libretti);
- l'elenco del personale impiegato nel servizio, relativi ruoli e qualifiche ed eventuali indicazioni sugli orari per le turnazioni;
- quanto altro necessario a comprova del rispetto dei requisiti minimi definiti nel presente Capitolato e di quanto proposto nell'offerta tecnica.

ARTICOLO 10 – RICONSEGNA DEGLI SPAZI

Al termine della concessione, il Concessionario dovrà rimuovere le proprie installazioni e provvedere ai necessari ripristini murari e/o idraulici e/o elettrici **entro e non oltre 30 giorni (trenta) giorni naturali e consecutivi**, avendo cura di garantire, nel frattempo, la continuità del servizio.

Nello specifico il Concessionario dovrà impegnarsi a riconsegnare, alla scadenza contrattuale, i locali messi a disposizione dal Tribunale di Benevento, in perfetto stato di pulizia, di conservazione e manutenzione, salvo il loro normale deterioramento d'uso, vuoti e sgomberi da arredi, macchine, attrezzature e quant'altro sia stato utilizzato dalla gestione dell'attività commerciale.



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

In caso ciò non avvenga, **entro 30 (trenta) giorni dalla scadenza contrattuale**, l'Amministrazione provvederà direttamente allo sgombero dei locali con addebito delle relative spese di deposito dei beni ivi presenti a carico del Concessionario.

Allo scadere della concessione, qualora le attrezzature o gli arredi siano diventati parte non asportabile e la loro rimozione possa provocare danni ai beni ivi presenti, le stesse rimarranno nella disponibilità dell'Amministrazione concedente che le acquisirà a titolo gratuito e definitivo senza riconoscere al Concessionario alcun compenso.

A tal proposito verrà redatto verbale di riconsegna degli spazi, in contraddittorio tra l'Amministrazione e il Concessionario.

Eventuali danni riscontrati alla struttura e/o agli impianti, dovuti a imperizia, incuria o mancata manutenzione, saranno oggetto di valutazione economica; le spese per il ripristino saranno addebitate interamente al Concessionario, attraverso l'incameramento totale o parziale, della garanzia fideiussoria prestata, fatto salvo il diritto dell'Amministrazione al risarcimento di eventuali danni cagionati.

Lo svincolo della garanzia fideiussoria o deposito cauzionale sarà effettuato dopo gli adempimenti finalizzati ad accertare la consistenza e lo stato di manutenzione dei beni in restituzione (e comunque entro 30 giorni dalla scadenza contrattuale e dall'effettiva cessazione del servizio).

Il Concessionario, alla scadenza contrattuale, non avrà titolo ad esigere alcun indennizzo o buonuscita a titolo di avviamento.

Qualunque miglioria (che comunque deve essere opportunamente e preventivamente autorizzata) apportata ai locali durante il corso della Concessione, resta a beneficio del Tribunale di Benevento senza che il Concessionario possa pretendere indennizzo alcuno.

Nel caso in cui il Concessionario non rispettasse i termini di restituzione degli spazi, l'Amministrazione applicherà le penali previste all'art. 31.1.

ARTICOLO 11 - RISCHIO OPERATIVO

Al Concessionario non verrà corrisposto alcun compenso da parte del Tribunale di Benevento per il servizio oggetto della presente concessione.

Il Concessionario dovrà eseguire il contratto con autonomia organizzativa e sotto la propria esclusiva responsabilità, assumendosi il rischio operativo legato alla gestione del servizio ai sensi dell'art. 177 del D.Lgs n. 36/2023 e ss.mm.ii..

Al Concessionario spetta il diritto, a fronte del pagamento del canone di concessione offerto in gara, di gestire i servizi oggetto della concessione e di introitare i proventi derivanti



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

dall'esercizio di tale attività da parte dell'utenza, secondo quanto descritto, con completa assunzione del rischio operativo a carico del Concessionario.

Ne consegue che il Concessionario:

- provvede a gestire l'attività mediante propri capitali e l'organizzazione dei mezzi necessari (comprese le apparecchiature, attrezzature e arredi di sua proprietà, necessari all'allestimenti dei locali concessi in uso per la esecuzione del servizio);
- non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa, né richiedere modifiche del contratto, per l'eventuale mancata fruizione del servizio da parte della utenza o per calo della utenza;
- al termine della concessione e della relativa gestione del servizio, non potrà rivendicare alcun diritto al pagamento di indennità o compensi per la perdita dell'avviamento commerciale, non configurandosi alcun affitto di beni immobili.

ARTICOLO 12 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

Le funzioni, i servizi e le prestazioni tutte devono essere organizzate e rese in modo puntuale, diligente, con professionalità e decoro.

Il Concessionario deve assicurare il Servizio Bar, con gestione a proprio esclusivo rischio e responsabilità, in forma organizzata autonoma di mezzi, attrezzature e personale secondo quanto prescritto dal presente Capitolato, dagli atti di gara e della vigente normativa in materia.

Tutti gli oneri economici non esplicitamente esclusi nel presente Capitolato sono interamente a carico del Concessionario.

Le autorizzazioni amministrative e le licenze necessarie per l'esercizio dell'attività sono intestate al Concessionario; sono a carico dello stesso gli adempimenti amministrativi e gli oneri relativi ad ogni altra tassa, imposta e contributo afferente la gestione nonché quelli derivanti da eventuali sanzioni connesse alla responsabilità civile nei confronti di terzi.

La gestione del punto bar dovrà essere svolta a regola d'arte e nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie, sia per la qualità delle materie prime utilizzate che per le modalità di esecuzione delle procedure gestionali. Particolare cura e attenzione deve essere prestata a igiene, pulizia e decoro dei locali.

Le attività di rifornimento, preparazione, conservazione e somministrazione dei prodotti alimentari devono essere effettuate dal personale addetto nel rispetto della normativa sulla sicurezza alimentare e secondo la metodologia del Manuale HACCP adottato dal Concessionario.

Il Concessionario, pertanto, deve osservare tutte le disposizioni in materia di sicurezza del lavoro e di carattere igienico e sanitario previste per le attività specifiche della concessione, garantendo in particolare:



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

- il rispetto del D. Lgs. n. 81/2008 in materia di sicurezza sul lavoro;
- il rispetto del D. Lgs. n. 193/2007 in materia di sicurezza alimentare;
- l'applicazione delle modalità operative previste dalla standard UNI EN ISO 22000 in vigore e dal proprio Manuale HACCP;
- l'adozione di eventuali modifiche operative che dovessero rendersi necessarie nel corso del contratto ai fini igienico-sanitari, per modifiche normative o a seguito di specifiche richieste o disposizioni delle autorità sanitarie competenti.

Inoltre, il Gestore, tramite il proprio personale e a proprio carico, deve:

- eseguire le pulizie quotidiane dei locali, in tutte le sue parti (pavimenti, infissi, arredi, vetri, etc.), utilizzando detergenti e disinfettanti appropriati;
- adottare accorgimenti allo scopo di rendere quanto più possibile gradevole la permanenza degli utenti nei locali, quali pulizia e riordino continuativo del locale, cortesia del personale, ecc.;
- prevedere e far rispettare il divieto di fumare all'interno dei locali dei bar, secondo la normativa vigente;
- organizzare il servizio in coerenza con la gerarchia europea dei rifiuti (Direttiva 2008/98/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 19 novembre 2008, relativa ai rifiuti) e il Circular Economy Action Plan (COM/2020/98) che vede nella prevenzione della produzione (evitare di produrre il rifiuto) l'azione prioritaria;
- provvedere alla raccolta dei rifiuti prodotti, in base a quanto previsto dalla normativa e dai regolamenti vigenti, tramite posizionamento di appositi contenitori differenziati ad uso esclusivo dei bar ed il conferimento presso gli appositi punti di raccolta differenziata, facilitando all'utente la corretta separazione dei rifiuti;
- trattare e smaltire gli eventuali rifiuti tossici o pericolosi prodotti dai bar secondo la normativa e regolamenti vigenti.

Il Concessionario nel provvede al funzionamento della Concessione del Servizio Bar si impegna altresì:

- a garantire, sin dal primo giorno di attivazione, l'erogazione completa del servizio, nonché ogni altro servizio annesso, direttamente, con diligenza professionale e decoro, così come richiesto nel presente Capitolato ed integrato in sede di offerta;
- ad assicurare un'adeguata disponibilità, varietà e qualità dei generi offerti, non inferiore a quelli indicati e descritti in sede di offerta;
- non utilizzare prodotti OGM;
- ad assicurare un'adeguata disponibilità, varietà e qualità dei generi offerti, con particolare



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

riferimento alle bevande calde e fredde ed ai prodotti di gastronomia (ad esempio: panini farciti, toast, pizzette, cornetti), tenendo in adeguata considerazione le esigenze degli utenti;

- alla conservazione degli alimenti nel rispetto delle disposizioni di legge vigenti, osservando il divieto assoluto di riutilizzo delle eventuali eccedenze alimentari cotte, già poste in distribuzione il giorno precedente, pena l'applicazione della penale di cui all'art. 31.1 del presente Capitolato;
- osservare, nell'erogazione del Servizio, le disposizioni, ove applicabili, finalizzate a ridurre gli sprechi dei prodotti alimentari, contenute nella L. n. 166 del 19 agosto 2016 al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti;
- all'acquisto, al trasporto e all'immagazzinamento delle bevande e dei generi alimentari (con l'impegno a non accantonare eccessive derrate in quantità superiore al normale fabbisogno) per il Servizio Bar, nonché dei prodotti necessari alla pulizia e igiene della struttura;
- a predisporre ed esporre in modo che sia ben visibile al pubblico il Listino prezzi dei prodotti offerti, in modo conforme al catalogo dei prodotti concordato con l'Amministrazione concedente;
- a curare l'organizzazione, la direzione e il coordinamento del personale operante all'interno del bar per lo svolgimento del servizio con gestione diretta dei locali alle condizioni pattuite, adibendo a tale scopo il personale ed i mezzi propri, eventualmente integrati al fine di garantire la qualità del Servizio richiesta, tenendo conto delle esigenze che l'Amministrazione Concedente evidenzierà;
- a garantire i rifornimenti dei generi necessari agli esercizi nelle fasce orarie che gli verranno comunicate dall'Amministrazione Concedente in modo da non creare disagio all'utenza;
- a garantire, **negli orari di maggior affluenza**, nello specifico **dalle 8.00 alle 9.30 e dalle 12.30 alle 14.30**, un personale in numero adeguato per il servizio bar e nelle consegne di bevande e dei generi alimentari effettuati a richiesta dall'utenza e dai dipendenti direttamente presso gli uffici, in modo da garantire tempi minimi di attesa, secondo le modalità organizzative proposte nell'Offerta Tecnica;
- a gestire gli spazi all'interno del bar in modo da garantire l'accessibilità e la fruizione del servizio a tutte le tipologie di utenza, anche con disabilità, in conformità alla normativa vigente.

Si impegna, altresì ad eseguire tutte le attività accessorie e strumentali all'esercizio del Servizio Bar e, nello specifico:

- ad arredare e attrezzare convenientemente i locali, conformemente a quando indicato in sede di gara e concordato successivamente con l'Amministrazione Concedente, fornendoli di quanto necessario alla continua, funzionale ed accurata conduzione del servizio, secondo gli standard qualitativi previsti.
- il Concessionario è obbligato a dotarsi di arredi ed attrezzature conformi alla vigente normativa



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

in materia di pubblici esercizi, sicurezza ed igiene e sanità, ed è obbligato ad osservare le prescrizioni dell'Amministrazione concedente. La Stazione Appaltante non si costituisce né può essere ritenuta in alcun modo depositaria di tutto quanto detenuto nei locali dell'esercizio, rimanendone la custodia e la detenzione a totale carico, rischio e pericolo del Concessionario;

- a svolgere opere di adeguamento dei locali all'esecuzione del servizio e gestire l'installazione dei contatori e apparecchiature per acqua, elettricità, gas, relativi alle nuove utenze;
- ad effettuare, a proprie spese, la manutenzione ordinaria dei locali adibiti allo svolgimento del Servizio;
- ad effettuare, a proprie spese, la manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti eventualmente installati (ad esempio: impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento a corrente elettrica) e degli strumenti utilizzati per lo svolgimento del Servizio (ad esempio: elettrodomestici ecc.) in modo da mantenerle in perfetta efficienza di lavoro, provvedendo, a proprie spese, alla riparazione e/o sostituzione delle parti o delle apparecchiature danneggiate o fuori uso;
- a mettere a disposizione, per tutta la durata del Contratto, la stoviglieria per il consumo dei prodotti (ad esempio: tazzine, piatti, bicchieri, posate). La fornitura di utensili da cucina, stoviglie, posateria, piatti, vassoi e qualunque altra dotazione strumentale necessaria allo svolgimento del servizio è a carico del Concessionario;
- ad adottare ed osservare tutte le misure sanitarie di igiene e sicurezza riferibili a persone e cose coinvolte nella conduzione del Servizio, come previste dalle vigenti disposizioni, nonché tutte le cautele imposte da norme di comune prudenza;

12.1 ALTRI ONERI IN CAPO AL CONCESSIONARIO E OBBLIGHI DI REPORTISTICA

Il Concessionario dovrà, inoltre, impegnarsi:

- a rispondere direttamente dei danni alle persone e/o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del Servizio, restando a suo esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Concedente e salvi gli interventi a favore del Concessionario da parte di imprese assicuratrici. Il Concessionario sarà, inoltre, il solo responsabile nei confronti dei propri fornitori e del personale impiegato o comunque con esso in rapporto ai fini dell'erogazione del Servizio. In particolare, risponderà direttamente ed integralmente dei danni che dovessero essere causati per dolo, negligenza e/o imperizia degli addetti al Servizio;
- a segnalare tempestivamente, per iscritto all'Amministrazione competente l'esigenza di eventuali interventi di sua competenza;



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

- a provvedere al pagamento del canone concessorio, secondo le modalità indicate nel precedente art. 5 del presente Capitolato;
- a sostenere le spese di stipula e registrazione del Contratto oggetto del presente Capitolato, oltre alle eventuali imposte e bolli per atti inerenti al Servizio e la loro contabilizzazione;
- a sostenere le spese di assicurazione derivanti da leggi o contratti collettivi, nonché il pagamento dei contributi posti, di norma, a carico dei datori di lavoro;
- a provvedere al pagamento delle imposte e delle tasse di qualsiasi tipo, derivanti dalla gestione dei Servizi oggetto dell'affidamento (ad esempio: tassa sui rifiuti, ecc.);
- a sostenere direttamente le spese relative ai consumi idrici, elettrici, telefonici e ad altre utenze che saranno attivate;
- a collaudare gli impianti elettrici a seguito dell'installazione delle nuove attrezzature facendo ricorso a un tecnico specializzato iscritto all'albo;
- agli adempimenti amministrativi e autorizzatori (ad esempio: S.C.I.A.) necessari per lo svolgimento dell'attività oggetto del Servizio, sostenendone gli oneri;
- a provvedere al pagamento delle multe e ammende eventualmente irrogate dall'autorità competente per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie e amministrative vigenti in materia;
- all'adozione di tutti i provvedimenti e di tutte le cautele necessarie per garantire la sicurezza e l'incolumità dei dipendenti e delle persone addette al Servizio, degli utenti e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati e per l'adeguamento alla normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;
- a tenere apposito registro nominativo degli operatori impiegati nel Servizio, su cui indicare giornalmente le relative presenze/assenze unitamente all'orario di servizio prestato, nonché le variazioni intervenute nell'organico per sostituzioni di qualsiasi natura, con indicazione dei nominativi degli operatori sostituiti e di quelli assunti in sostituzione; tale registro può essere richiesto in qualunque momento dall'Amministrazione concedente.

ARTICOLO 13 – ATTREZZATURE

Il Concessionario dovrà provvedere alla fornitura, installazione e messa in funzione di tutte le attrezzature e delle stoviglie occorrenti per la piena funzionalità del punto bar, nonché la loro manutenzione ordinaria e straordinaria.

Il concessionario dovrà, altresì, integrare e/o sostituire a proprie spese le apparecchiature, attrezzature, arredi e stoviglie non più funzionanti.

L'Amministrazione Concedente è esonerata da ogni responsabilità per uso improprio,



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

danneggiamenti, furti delle attrezzature, degli arredi e delle stoviglie.

Il Concessionario dovrà provvedere, a proprie spese, alla disinstallazione delle apparecchiature, attrezzature ed arredi in uso non più funzionanti.

In particolare dovrà fornire, con spese e oneri a proprio carico, tutti gli oggetti ed utensili utili alla funzionalità del servizio bar destinati a venire a contatto con gli alimenti che dovranno essere di ottima qualità e consistenza, prodotti conformemente alle buone pratiche di fabbricazione e, in condizioni d'impiego normale o prevedibile, non trasferiscano agli alimenti componenti in quantità tale da:

- costituire un pericolo per la salute umana;
- comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari;
- comportare un deterioramento delle caratteristiche organolettiche.

Le attrezzature fornite dovranno essere realizzate in conformità alla legislazione vigente in materia di igiene, sicurezza e prevenzione incendi, nonché delle norme tecniche specifiche, in conformità al punto 3.1.6 “Efficienza Energetica” dei Criteri Ambientali di base (CAM) relativo all’ “Adozione dei criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili” di cui al DM del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica del 06 novembre 2023 e successive modificazioni.

Nello specifico, i frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei Regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull’etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull’ecodesign, non possono inoltre contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 9 (4 a decorrere dal 1° gennaio 2025) e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati.

Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche:

- sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete;
- “doppia parete”;
- possibilità di effettuare prelavaggi integrati

In fase di valutazione dei punteggi particolare attenzione sarà riferita alla predisposizione di apparecchi con il minor consumo energetico, rilevato dall’apposita documentazione tecnica.

Sarà onere del concessionario l’invio delle schede tecniche o altra documentazione tecnica dalle quali si evincano l’identificazione dell’attrezzatura (numero di serie), l’appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta, nonché le ulteriori caratteristiche tecniche ed ambientali previste dal criterio.

E’ accettato quale mezzo di prova la copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l’identificazione dell’attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

energetica richiesta.

ARTICOLO 14 - PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Particolare cura e attenzione deve essere prestata a igiene, pulizia e decoro del bar, considerando anche la particolare collocazione all'interno del Palazzo di Giustizia.

Il Concessionario deve garantire tutte le operazioni di pulizia e di sanificazione ordinarie e straordinarie nel locale di svolgimento del servizio di propria competenza e dei relativi impianti, macchinari, attrezzature, arredi, rivestimenti, infissi e tutto quanto necessario all'espletamento del servizio.

Le pulizie delle aree in concessione, comprese quelle relative al consumo dell'utenza, sono a carico del Concessionario che è obbligato a eseguire le pulizie quotidiane dei locali, sia della parte aperta al pubblico sia di quella utilizzata per la preparazione degli alimenti.

Dovrà, pertanto, essere eseguita un'accurata pulizia delle attrezzature, degli arredi e di tutte le dotazioni e in particolare:

- spazzamento e sanificazione pavimenti;
- pulizia e igienizzazione piani di lavoro;
- detersione e rinnovo sacchi cestini e pattumiere;
- pulizia delle attrezzature e degli arredi;
- lavaggio accurato di vasellame e stoviglie dopo ogni utilizzo;
- raccolta di tutto il materiale da rifiuto, sua collocazione negli spazi individuati per la raccolta
- differenziata o per il conferimento al normale servizio.

La pulizia delle attrezzature utilizzate e necessarie all'espletamento del servizio bar dovrà essere eseguita al termine dell'attività avendo particolare cura delle prese elettriche sulle quali non dovrà mai essere impiegato il getto di acqua corrente.

Il Concessionario dovrà assicurare che tutti i locali siano mantenuti in condizioni ottimali e costantemente puliti, anche durante l'orario di svolgimento del servizio.

Il sistema HACCP deve essere gestito in modo corretto anche in riferimento alla pulizia dei locali di distribuzione e consumo degli alimenti, utilizzando i prodotti di sanificazione corretti e con certificazione di qualità HACCP. Deve essere sempre mantenuta a disposizione presso le sedi di esecuzione del servizio la scheda pulizie HACCP da compilare per certificare le attività di pulizia svolte, con dettaglio delle attività giornaliere, settimanali e mensili.

Inoltre, il Gestore del Servizio dovrà, a propria cura e spese, svolgere gli interventi periodici necessari di disinfestazione e derattizzazione dei locali.



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

Con particolare riferimento delle specifiche tecniche e le clausole contrattuali contenute nei Criteri Ambientali Minimi (CAM) e, nello specifico, dei «*Criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili*», il Concessionario dovrà rispettare i criteri minimi come definiti al punto 3.1.5 - Pulizie dei locali e delle altre superfici dure, lavaggio delle stoviglie e dei contenitori riutilizzabili:

“Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie sono usati detergenti con l’etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o altre etichette ambientali equivalenti o, nel caso di pulizia straordinaria delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei Criteri Ambientali Minimi per i detergenti per le pulizie periodiche e straordinarie”.

I prodotti chimici utilizzati per la protezione dei pavimenti devono essere antiscivolo e non sono ammessi prodotti con funzione esclusivamente deodorante/profumante.

Al fine di evitare contaminazioni, tutti i prodotti dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locali appositi o in armadi chiusi non accessibili a dipendenti e visitatori.

È assolutamente vietato detenere, nella zona di preparazione e distribuzione dei prodotti alimentari, detersivi, scope, strofinacci o materiali analoghi destinati alla pulizia.

Tutto il materiale necessario per la pulizia dei locali è a carico del Concessionario.

L’Amministrazione contraente si riserva inoltre la possibilità di valutare, in accordo con il Concessionario, anche dopo l’aggiudicazione e per tutta la durata della Concessione, la sostituzione di eventuali prodotti utilizzati in ordine a esigenze dovute a intolleranza o allergie.

ARTICOLO 15 – MANUTENZIONE DEI LOCALI E DEGLI IMPIANTI

Sono a totale carico del Concessionario tutte le opere di manutenzione ordinaria e straordinaria atte ad assicurare il perfetto funzionamento delle attrezzature, degli arredi, nonché eventuali riparazioni ed i ripristini conseguenti ad eventuali danni agli immobili e relative pertinenze dell’Amministrazione contraente causati dall’installazione e dal funzionamento dei medesimi.

Restano, inoltre, a carico del Concessionario tutti gli interventi di ripristino di quanto preso in consegna e danneggiato dall’utenza o da terzi o comunque dovuti al cattivo uso degli stessi.

Ad ultimazione dei lavori, ove previsti, di manutenzione straordinaria per l’adeguamento edile ed impiantistico dei locali così come dettagliati e previsti in fase di offerta, la manutenzione ordinaria e straordinaria (compresa ove necessaria la sostituzione) su tutte le parti edili, degli impianti, degli arredi e di tutte le attrezzature realizzate e fornite prima dell’avvio da parte del concessionario sarà a totale carico del Concessionario stesso.



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

15.1 MANUTENZIONE ORDINARIA

A partire dalla data di installazione di arredi, attrezzature (elettrodomestici ecc.), compresi gli utensili (posate, piatti, bicchieri ecc.) utilizzati per lo svolgimento del Servizio Bar, e per tutta la durata della Concessione, il Concessionario dovrà mantenere i medesimi in perfetto stato di funzionamento, provvedendo ad erogare, a propria cura, apposita assistenza tecnica e ponendo in essere ogni attività necessaria, compresi interventi di riparazione e/o sostituzione per garantire il corretto funzionamento degli stessi e la risoluzione di eventuali malfunzionamenti per tutto il periodo di durata del Contratto.

L'attività di manutenzione ordinaria svolta dovrà essere regolarmente eseguita e registrata su uno o più registri di manutenzione all'uopo predisposti. La frequenza e le caratteristiche degli interventi dovranno essere coerenti con le prescrizioni minime dei costruttori o alle normative UNI specifiche applicabili.

I registro di manutenzione ordinaria dovrà essere mantenuto a disposizione e consegnato su richiesta dell'amministrazione Concedente in qualsiasi momento.

A seguito dell'installazione di nuove attrezzature, il Concessionario, a propria cura e spese, è tenuto a mettere a norma gli impianti elettrici ed idraulici qualora questo fosse necessario e a presentare il certificato di conformità. Il Concessionario è tenuto, inoltre, al collaudo degli impianti elettrici facendo ricorso a un tecnico specializzato iscritto all'albo.

Ogni onere e spesa collegati al servizio di assistenza e manutenzione delle apparecchiature installate sono a totale carico e sotto l'esclusiva e piena responsabilità del Concessionario.

15.2 MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Le attività di manutenzione straordinaria delle attrezzature e degli arredi è a carico del Concessionario.

Si precisa che le opere di manutenzione straordinaria e qualsiasi innovazione o modifica devono essere preventivamente autorizzate per iscritto dalla Stazione Appaltante, previo adempimento delle formalità amministrative dovute per legge a carico del Concessionario, che provvederà a verificarne anche la corretta esecuzione.

Il Concessionario dovrà produrre istanza all'Amministrazione Concedente indicando le motivazioni delle opere che intende effettuare ed allegando apposito progetto, al fine di permettere alla stessa di esaminare lo stesso entro un congruo termine, comunque non inferiore ad un mese.



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

L'amministrazione Concedente potrà altresì disporre modifiche che ritenga necessarie ed opportune, alle quali il Concessionario dovrà adeguarsi.

15.3 PICCOLA MANUTENZIONE

E' altresì a carico del Concessionario la piccola manutenzione del locale e degli impianti esistenti.

Il Concessionario è tenuto ad assicurare il buon uso, la conservazione e la piccola manutenzione (comprese la tinteggiatura delle pareti e le piccole riparazioni di rivestimenti presenti) dei locali e degli impianti eventualmente messi a disposizione dall'Amministrazione Concedente (ad esempio: impianto elettrico, impianto idrico-sanitario, ecc.).

È a carico del Concessionario l'onere di segnalare immediatamente ogni guasto, anomalia o difetto di funzionamento dei locali o degli impianti, nonché l'onere di evitarne in via cautelativa l'uso, ove sussistano o possono ragionevolmente temersi rischi apprezzabili per persone o cose.

ARTICOLO 16 - ORARI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio deve essere erogato:

- dal lunedì al venerdì dalle ore 07.45 alle ore 18.00
- il sabato dalle ore 07.45 alle ore 13.00.

La domenica e i giorni festivi ne viene prevista la chiusura.

Il Concessionario potrà nel corso del servizio concordare con l'Amministrazione eventuali riduzioni di orario nonché periodi di chiusura nel corso delle festività e/o nel mese di agosto.

In occasione di emergenze e di eventi di natura straordinaria il servizio dovrà, comunque, essere garantito, oltre l'orario convenuto, per tutto il tempo necessario che sarà concordato con l'Amministrazione che si riserva la facoltà di chiedere l'ampliamento temporaneo degli orari di servizio con un preavviso di almeno 7 giorni naturali e consecutivi.

L'ampliamento e/o la riduzione degli orari di erogazione del servizio non comporta una variazione del canone di concessione.

L'eventuale sospensione unilaterale del servizio costituisce inadempienza contrattuale e può determinare l'applicazione delle penali e la risoluzione del Contratto.

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



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

ARTICOLO 17 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Il Concessionario deve garantire il servizio in modo continuativo.

Le interruzioni parziali del servizio per guasti o per cause di forza maggiore non danno luogo ad alcuna responsabilità, se comunicate con tempestività all'Amministrazione Concedente.

Si specifica che si intende per forza maggiore ogni situazione o evento imprevedibile ed eccezionale, indipendente dalla volontà delle parti e non attribuibile ad una loro colpa o negligenza, che impedisca ad una delle parti di adempiere a uno degli obblighi derivanti dal contratto, senza possibilità di ovviare a tale impedimento nonostante tutta la diligenza dispiegata. Se una delle parti si trova in caso di forza maggiore, avvisa l'altra parte a mezzo PEC senza indugio e nel più breve tempo possibile precisando la natura, la durata probabile e gli effetti prevedibili di tale avvenimento.

Saranno consentite interruzioni temporanee nell'esecuzione del Servizio nei seguenti casi:

- a) **scioperi del personale del Concessionario:** in caso di sciopero del personale, agitazioni sindacali, ecc. che rendano impossibile la regolare effettuazione del servizio, il Concessionario dovrà darne notizia all'Amministrazione Concedente con un anticipo di almeno 5 (cinque) giorni o, comunque, non appena egli ne abbia conoscenza; in tal caso, saranno concordate le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati, al fine di garantire le prestazioni minime per il regolare svolgimento del servizio;
- b) **in caso di guasto di apparecchiature o attrezzature:** dovranno, comunque, essere garantite le prestazioni minime per il regolare svolgimento delle attività. Anche in questo caso, potranno essere concordate, tra il Concessionario e l'Amministrazione Concedente in via straordinaria, le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati;
- c) **interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore:** le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore o per qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del Concessionario, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato (ad esempio: la mancanza di acqua o energia elettrica e/o per qualsiasi emergenza tecnica e organizzativa), non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

In ogni caso il Concessionario non potrà sospendere il servizio eccedendo irregolarità di controprestazioni.

In caso di lavori indifferibili di manutenzione straordinaria agli impianti o ai locali dati in Concessione, l'Amministrazione concedente comunicherà, con congruo anticipo, il piano dei lavori programmati ed i relativi periodi di esecuzione degli stessi e il Concessionario non potrà richiedere compensi integrativi, indennizzi e/o risarcimenti. Il canone concessorio dovuto potrà però essere decurtato, in proporzione al periodo d'interruzione e, nello specifico, sottraendo al canone mensile le giornate relative all'interruzione ai fini dei lavori straordinari così come



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

programmati dall'Amministrazione.

Salvo quanto previsto in questo articolo, l'interruzione o sospensione del Servizio Bar per decisione unilaterale del Concessionario costituisce inadempimento contrattuale che comporterà l'applicazione delle sanzioni. Si rappresenta, inoltre, **che oltre i 15 gg solari di interruzione del servizio l'Amministrazione ha facoltà di risolvere il contratto di Concessione**. In tal caso l'Amministrazione procederà all'incameramento della cauzione definitiva, fatta comunque salva la facoltà di procedere nei confronti del Concessionario per tutti gli oneri conseguenti e derivanti dalla risoluzione contrattuale, compresi i maggiori oneri contrattuali eventualmente sostenuti dall'Amministrazione Concedente e conseguenti a quelli derivanti dal nuovo rapporto contrattuale.

ARTICOLO 18 - CHIAVI DI ACCESSO AI LOCALI IN CONCESSIONE

Per consentire l'accesso in caso di emergenza nei periodi di interruzione del servizio, le chiavi del locale bar e del locale deposito devono essere depositate dal Concessionario in n. 1 (uno) copie presso la Segreteria della Presidenza del Tribunale di Benevento.

Qualora l'Amministrazione Concedente ritenesse necessario l'accesso nei locali in caso di necessità sopravvenuta e per emergenze potrà utilizzare le chiavi in copia dandone comunicazione, con la massima tempestività al Concessionario.

Nel caso in cui quest'ultimo decida di cambiare e sostituire, con spese a proprio carico, le serrature dei locali in concessione, è tenuto a comunicarlo per iscritto all'amministrazione concedente e provvedere, solo a seguito di riscontro positivo di quest'ultima, a procedere alla sostituzione garantendo alla stessa la consegna di n. 1 (uno) copie delle nuove chiavi.

Le conseguenze dirette e indirette derivanti da negligenza al riguardo sono ad esclusivo carico del Concessionario.

ARTICOLO 19 – PUBBLICITÀ

Il Concessionario non può esporre all'interno dei locali concessi, sulle pareti e sugli espositori dei prodotti, manifesti pubblicitari.

Negli spazi destinati alla concessione il Concessionario non potrà, altresì, concedere spazi a terzi ad uso pubblicitario.

ARTICOLO 20 – IL PERSONALE IMPIEGATO DAL CONCESSIONARIO

Il Concessionario dovrà avvalersi di personale qualificato, idoneo a svolgere i relativi compiti e fidato, sempre in numero sufficiente a garantire la continuità e la regolarità dello svolgimento



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

del servizio in ogni periodo dell'anno, nei giorni e negli orari di apertura previsti, con particolare attenzione alle fasce orarie di maggior affluenza del pubblico, organizzando opportunamente le turnazioni e le sostituzioni del personale assente per malattia o ferie, coerentemente con la struttura organizzativa predisposta nell'Offerta Tecnica.

Il Concessionario è tenuto ad assicurare la prestazione con personale idoneo sotto il profilo deontologico, professionale e sanitario, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri derivanti dall'osservanza di leggi, disposizioni, regolamenti, contratti normativi e salariali, vigenti in materia o che interverranno nel periodo di decorrenza del contratto, per quanto applicabili, inclusi quelli in materia di igiene e sanità, in materia retributiva, contributiva, previdenziale, assistenziale, nonché di tutela della salute e per la sicurezza dei lavoratori durante il lavoro, di ogni altra disposizione in vigore e che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori e in ogni altro ambito tutelato dalle leggi speciali, esonerando l'Amministrazione da ogni e qualsiasi responsabilità in merito.

Inoltre, tutto il personale dovrà essere in regola con la normativa in materia di lavoratori extracomunitari.

L'Amministrazione si riserva il diritto di richiedere, in qualunque momento, al Concessionario la documentazione attestante gli adempimenti di tutti i predetti obblighi.

Il Concessionario deve rispettare le norme di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68, "Norme per il diritto al lavoro dei disabili" ed è tenuto, inoltre, a rispettare le norme di sicurezza nei luoghi di lavoro e tutti gli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori o soci, gli obblighi in materia ambientale, sociale e del lavoro stabiliti dalla normativa europea e nazionale.

Il Concessionario è l'esclusivo responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale degli addetti al servizio. Deve provvedere all'adeguata istruzione del personale addetto in materia di sicurezza e igiene del lavoro e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni in conformità alle vigenti norme di legge in materia.

Il Concessionario avrà l'obbligo di avere durante le ore di attività interna e di apertura dei locali, personale che abbia svolto i corsi di formazione per "Primo Soccorso" e di "Addetto all'emergenza" per Rischio Elevato secondo quanto previsto dalla normativa vigente D.lgs. 81/2008 e s.m.i.. I nominativi del personale e i relativi attestati dei corsi e/o degli aggiornamenti, dovranno essere comunicati prima dell'inizio dell'attività. Dovranno essere inoltre comunicati lo svolgimento dei successivi aggiornamenti della formazione e l'eventuale presenza di nuove figure che svolgeranno i ruoli sopra descritti.

Il personale del Concessionario è tenuto a partecipare anche alle esercitazioni per l'attuazione dei piani di emergenza così come predisposte dal Tribunale di Benevento.

In caso di scioperi del personale del soggetto affidatario o di altre cause di forza maggiore (non



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

saranno considerate tali malattie, ferie, ecc.) il minimo servizio dovrà essere comunque sempre garantito.

Prima dell'inizio del servizio, il Concessionario dovrà comunicare i nominativi del personale che intende impiegare, con specificazione dei dati anagrafici, delle qualifiche e delle mansioni e dovrà segnalare, nel periodo di vigenza della concessione, ogni variazione.

Il Concessionario deve tenere sempre aggiornato l'elenco del personale impiegato nel servizio con indicazione delle ore di lavoro effettivamente svolte, da esibire ad ogni richiesta dell'Amministrazione.

In caso di variazioni del personale impiegato, il Concessionario si impegna a tenere aggiornato il suddetto elenco del personale. Le variazioni del personale devono essere debitamente comunicate all'Amministrazione Concedente che potrà richiedere la sostituzione del personale impiegato, dandone adeguata motivazione, senza che ciò dia diritto di chiedere alcun onere aggiuntivo. In tal caso il Concessionario deve provvedere alla sostituzione entro 15 giorni naturali consecutivi dalla richiesta.

Inoltre, Il Concessionario dovrà provvedere all'immediata sostituzione del personale che si rendesse responsabile di grave negligenza, ovvero ritenuto inidoneo, a giudizio dell'Amministrazione, allo svolgimento del servizio.

L'aggiudicatario è tenuto a far osservare ai suoi dipendenti le istruzioni ricevute dal Responsabile del Servizio Bar, di cui all'art. 20.2.

20.1 COMPORTAMENTO DEL PERSONALE DIPENDENTE

Il personale deve essere provvisto di adeguata qualificazione, regolarmente inquadrato nei rispettivi livelli professionali del CCNL (Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro) di riferimento, nonché in possesso delle autorizzazioni sanitarie e dei requisiti previsti dalla normativa vigente per le specifiche mansioni da svolgere.

Il Personale della ditta concessionaria deve essere tecnicamente preparato ed è obbligato a:

- tenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza, decoroso ed irreprensibile, nonché ad agire in ogni occasione con la diligenza professionale del caso;
- indossare una divisa di lavoro appropriata ed omogenea, chiaramente riconoscibile, mantenuta sempre in perfetto stato di pulizia e decoro e dotata di apposita tessera di riconoscimento munita di fotografia, con indicazione del nome e cognome e della qualifica;
- attenersi alle prescrizioni normative in vigore in materia e al Manuale HACCP adottato dal Concessionario;
- osservare tutte le norme di carattere regolamentare, e le disposizioni emanate



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

dall'Amministrazione Concedente;

- mantenere durante l'orario di servizio un comportamento lavorativo finalizzato all'efficace ed efficiente svolgimento del proprio compito;
- evitare, nello svolgimento del servizio il personale, qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività dell'Amministrazione;
- assicurare e mantenere il segreto d'ufficio su fatti o circostanze di cui venga a conoscenza nell'espletamento delle proprie funzioni.

Il Concessionario dovrà condurre l'esercizio di vendita con la massima cortesia, gentilezza e correttezza sia nei confronti dell'utenza che dei dipendenti degli Uffici del Tribunale e della Procura di Benevento.

L'Amministrazione Concedente potrà richiedere la sostituzione del personale che, durante lo svolgimento del servizio, abbia dato motivi di lagnanza o abbia tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro. Verrà valutata la gravità del comportamento e/o la reiterazione di comportamenti, compresi quelli segnalati dagli utenti dell'esercizio, che saranno formalmente contestati dall'Amministrazione Concedente.

Inoltre, sono estesi, per quanto compatibili, gli obblighi di condotta previsti dal codice di comportamento di dipendenti pubblici, ai sensi dell'art. 2 del DPR n. 62/2013 e ss.mm.ii. "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici". In caso di violazione degli obblighi derivanti dal predetto codice, l'amministrazione potrà procedere alla risoluzione o decadenza del rapporto contrattuale.

20.2 RUOLO E COMPITI DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO BAR

Per lo svolgimento del contratto frutto della presente concessione, al fine svolgere al meglio i servizi oggetto del Capitolato, il Concessionario dovrà nominare un Responsabile del Servizio Bar.

Il Responsabile del Servizio Bar sarà **referente unico del Tribunale** per tutta la durata della Concessione per tutti gli aspetti inerenti la gestione e il coordinamento delle attività previste. **Il nominativo del responsabile sarà indicato nel verbale di inizio attività.**

Il Responsabile del Servizio Bar rappresenta il Concessionario a tutti gli effetti e, pertanto, tutte le comunicazioni a lui rivolte dall'Amministrazione e/o dal RUP e/o dal DEC si intendono fatte a quest'ultimo; parimenti tutte le comunicazioni da parte del Concessionario Tribunale devono pervenire esclusivamente dal Responsabile del Servizio.

Il Responsabile del Servizio dovrà essere reperibile nell'arco dell'intera giornata lavorativa. In caso di sua assenza o impedimento temporaneo (ferie, malattia, infortunio, ecc.), il Concessionario dovrà provvedere alla sua sostituzione dando tempestiva comunicazione del



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

nominativo del sostituto.

A titolo esemplificativo ma non esaustivo, al Responsabile del Servizio sono affidate le seguenti attività:

- organizzare e coordinare tutte le attività previste per l'allestimento dei bar (realizzazione o adeguamento impianti, installazione arredi e apparecchiature, verifiche tecniche, ecc.) e per la gestione dei bar;
- coordinare e dirigere il personale impiegato nelle attività del bar;
- garantire il rispetto e l'osservanza da parte del personale addetto di tutte le prescrizioni contenute nel Capitolato e nelle norme che disciplinano le attività connesse con la concessione;
- trasmettere o rendere accessibile l'elenco aggiornato del personale addetto;
- trasmettere o rendere accessibili copia delle disposizioni di bonifico che documentano il pagamento delle rate di canone;
- informare l'Amministrazione Concedente sull'andamento del servizio in concessione, segnalando eventuali anomalie e/o disfunzioni e proponendo gli opportuni correttivi e soluzioni migliorative.

Nel caso di impedimento permanente del Responsabile del Servizio Bar, oppure per propri motivi organizzativi, il Concessionario può nominare, nel corso di durata del contratto, un nuovo Responsabile del Servizio con equivalenti capacità tecnico-professionali ed esperienza lavorativa, dandone preventiva notifica all'Amministrazione e motivando la nuova nomina.

L'Amministrazione, per contro, può richiedere la sostituzione, dandone adeguata motivazione, del Responsabile del Servizio Bar senza che il Concessionario possa opporre eccezione alcuna. In tal caso il Concessionario deve provvedere alla sostituzione del Responsabile del Servizio entro 15 giorni naturali consecutivi dalla richiesta.

20.3 FORMAZIONE DEL PERSONALE

L'Affidatario è tenuto anche ad assicurare la formazione/aggiornamento specifico previsto dalla normativa vigente di tutto il personale impiegato nel Servizio.

In articolare il Concessionario deve:

- informare e formare il personale addetto in merito alle procedure applicative di conservazione, preparazione e vendita degli alimenti, nonché di igiene e sanificazione delle attrezzature, previste in applicazione delle norme in materia di sicurezza alimentare e del Manuale HACCP;
- in ottemperanza alle disposizioni del Decreto Legislativo 81/2008 e s.m.i., provvedere



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

affinché il personale dedicato all'esecuzione dei servizi di cui al presente Capitolato, abbia ricevuto un'adeguata informazione e formazione sui rischi specifici propri della loro attività, nonché sulle misure di prevenzione e protezione da adottare in materia di sicurezza sul lavoro e di tutela dell'ambiente;

Il piano formativo del personale impiegato nel servizio e il registro della formazione erogata dovranno essere mantenuti a disposizione e consegnati su richiesta al DEC in qualsiasi momento.

20.4 OSSERVANZA DELLA NORMATIVA SUL LAVORO E DEL CCNL

Il Concessionario è tenuto a:

- dotare il proprio personale di adeguati dispositivi di protezione individuale e collettiva, in relazione alla tipologia delle attività oggetto dei servizi di cui al presente Capitolato, nonché adottare ogni misura per garantire la sicurezza e la salute dei propri dipendenti che svolgono le attività;
- ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi comprese le norme e le procedure in materia di retribuzione, previdenza, contribuzione, assistenza e assicurazione sociale, nonché quelle in tema di igiene e sicurezza dei lavoratori, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri;
- applicare nei confronti dei propri lavoratori dipendenti condizioni contrattuali e retributive non inferiori a quelle risultanti dai CCNL (Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro) di riferimento e dagli accordi integrativi territoriali, per la zona nella quale sono svolte le prestazioni;
- osservare ed applicare tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale dipendente.

I suddetti obblighi vincolano il Gestore indipendentemente dalla sua qualificazione giuridica, sociale, economica o sindacale, ivi compresa la forma cooperativa.

ARTICOLO 21 – CARATTERISTICHE DELL'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO BAR E SPECIFICHE SUI PRODOTTI

Il Concessionario deve rendere sempre disponibili generi alimentari di consumo e bevande di alto livello qualitativo, conformi alle disposizioni di legge in materia igienico sanitaria, ai requisiti minimi definiti nel presente Capitolato e nell'*Allegato C – Listino prodotti base*, nonché a quanto previsto nell'Offerta Tecnica al fine di garantire la continuità del servizio ed a soddisfare le esigenze degli utenti.

Tutti i prodotti dovranno provenire da ditte autorizzate ed essere confezionati, etichettati,



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

trasportati e conservati secondo la normativa vigente nazionale e comunitaria. Il Concessionario si impegna a comunicare all'Amministrazione Concedente, su richiesta, l'elenco dei fornitori utilizzati per la fornitura delle derrate alimentari e a mettere a disposizione per i controlli le bolle di accompagnamento e le fatture relative a tutti i prodotti alimentari utilizzati per l'erogazione del servizio.

Ogni prodotto dovrà riportare ogni indicazione richiesta dalla vigente normativa e, in particolare, il nominativo del produttore, gli ingredienti, il peso netto, le informazioni nutrizionali e riportare la data di scadenza.

La data di scadenza dei prodotti non dovrà mai essere superata, non dovranno, altresì, essere inseriti prodotti con scadenza troppo ravvicinata e anche laddove è indicato “consumare preferibilmente entro il ___” dovrà comunque essere rispettata e non superata la data indicata.

La vendita di prodotti oltre la data di scadenza di generi alimentari avariati o contenenti sostanze nocive o comunque non previste dalle vigenti norme in materia di igiene e sanità, potrà determinare la risoluzione immediata del contratto, oltre l'applicazione delle penali come da successivo art. 31.1 del presente Capitolato.

Il servizio di rifornimento e igiene delle apparecchiature dovrà essere completo e inappuntabile in modo da non sollevare obiezioni e reclami da parte dei consumatori.

In generale, i generi di consumo somministrati devono essere in quantità sufficiente da garantire la continuità del servizio durante l'orario di apertura fino all'orario di chiusura.

Il servizio dovrà essere organizzato in modo da assicurare tempi di attesa minimi (anche nelle fasce orarie di massima affluenza), anche grazie ad un servizio di cassa adeguato al numero degli utenti.

Il Concessionario dovrà utilizzare specifiche stoviglie (tazzine, bicchieri, cucchiaini, ecc.) in materiale riutilizzabile e lavabile in lavastoviglie. Il materiale monouso dovrà essere utilizzato solo in caso di specifica richiesta da parte dell'Amministrazione Concedente o dell'utente.

È ammessa la presenza di alimenti preconfezionati, mentre è vietata la preparazione di cibi, ed esclusione di quelli inclusi nell'Allegato C.

Si specifica che per “prodotti da banco” si intendono, secondo la pratica del commercio, quelli usualmente preconfezionati posti in vendita nei bar e negli altri esercizi di somministrazione di alimenti e bevande.

Il Concessionario deve in ogni caso assicurare la somministrazione di alimenti e bevande indicati nel Listino prezzi, nonché delle bevande e alimenti indicati in sede di offerta.

La mancata fornitura anche di un solo tipo di bevande o di alimenti configura inadempimento della concessione, con conseguente applicazione delle penali previste dall'art. 31.1 del Capitolato.



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

Nella fase di espletamento del contratto il Concessionario può proporre l'inserimento di ulteriori prodotti e aggiunte al menu proposto di base che dovranno preventivamente essere autorizzati dall'Amministrazione Concedente, constatata l'opportunità e la congruità del prezzo. Pertanto, eventuali altri e nuovi prodotti dovranno essere sempre preventivamente comunicati e autorizzati.

Per ogni consumazione effettuata dovrà essere rilasciato apposito scontrino di cassa in conformità alla normativa fiscale vigente.

I prodotti confezionati devono essere corredati da etichette conformi alla normativa vigente in materia per ciascun prodotto, che espongano, in particolare, la denominazione legale e merceologica, la loro composizione e modalità di conservazione, la ragione sociale del produttore o della ditta confezionatrice, relativa sede e stabilimento di produzione e confezionamento.

I prodotti e gli alimenti erogati dovranno essere totalmente esenti da organismi geneticamente modificati o loro derivati, in aderenza alle leggi in materia di O.G.M. (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i.) e grassi idrogenati.

In tal senso, il Concessionario dovrà attestare, in occasione della presentazione dell'elenco distributori/prodotti/prezzi, mediante dichiarazione di responsabilità sottoscritta dal legale rappresentante ai sensi del D.P.R. 445/2000, che le derrate alimentari approvvigionate non contengono ingredienti di natura transgenica né grassi idrogenati e a richiesta dell'Amministrazione esibire, in qualsiasi momento, la certificazione di provenienza dei prodotti.

Qualsiasi ingrediente o coadiuvante che provochi allergie deve figurare nell'elenco degli ingredienti con un riferimento chiaro alla denominazione della sostanza definita come allergene; l'allergene deve essere evidenziato attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri, per dimensioni, stile o colore di sfondo.

Il Concessionario, nella somministrazione dei prodotti, dovrà tener conto delle differenti necessità alimentari degli utenti che per cultura, scelta, religione o salute seguono un regime alimentare particolare (per esempio: celiaci, vegetariani, vegani, intolleranze e allergie, ecc.).

Tutto quanto proposto dal Servizio Bar deve essere somministrato anche attraverso un servizio take-away, che preveda un apposito contenitore funzionale, igienico, pratico e compostabile.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere l'integrazione, la sostituzione o la non distribuzione di prodotti qualora, per qualsiasi motivo, non ne ritenga opportuna l'erogazione.

A seguito del possesso delle opportune autorizzazioni è concessa la vendita di generi di Monopolio di Stato, valori postali e bollati, nonché il Concessionario può predisporre servizi di pagamenti telematici. È escluso, tuttavia, l'esercizio di qualsiasi tipo di lotteria istantanea.



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

Si ribadisce, tuttavia, che:

Il Concessionario, prima di avviare la gestione del Servizio Bar, dovrà comunque sottoporre all'approvazione dell'Amministrazione Concedente l'elenco e le schede tecniche delle tipologie di alimenti e bevande che intende somministrare e dei "prodotti da banco" e altri oggetti che intende mettere in vendita.

21.1 TIPOLOGIA DEI PRODOTTI OFFERTI

L'elaborazione della proposta merceologica deve tenere conto delle seguenti caratteristiche:

- **Attenzione al rapporto alimentazione-salute:** l'obiettivo è promuovere la salute consentendo l'accesso a prodotti freschi, minimamente processati, aderenti alle raccomandazioni dell'OMS;
- **Sostenibilità ambientale:** secondo le indicazioni dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili, utilizzando alimenti provenienti da agricoltura biologica o a KM 0 e tutto quanto prescritto al punto 3 dei CAM suddetti per la gestione del punto di ristoro (servizio bar), nonché prodotti dal commercio equo-solidale;
- **Valorizzazione delle produzioni di alimentari locali:** si richiede di proporre prodotti locali, tipici e tradizionali.

I prodotti dovranno:

- essere di prima qualità sia dal punto di vista igienico che merceologico;
- essere freschi e di stagione nonché di prima scelta;
- essere corrispondenti a tutte le normative vigenti, comprese quelle sul confezionamento e l'etichettatura;
- essere trasportati con veicoli idonei e nel rispetto delle condizioni di temperatura previste dalla vigente normativa;
- consegnati in confezioni originali, chiuse e sigillate alla produzione, in modo da garantire l'autenticità del prodotto e l'impossibilità di manomissioni

I prodotti da fornire dovranno avere le seguenti caratteristiche minime:

a) SERVIZIO BAR

Il concessionario deve provvedere alla somministrazione, durante l'orario di apertura del locale, di prodotti e alimenti comunemente in distribuzione negli esercizi bar, che dovranno includere:

- Bibite, bevande calde e fredde, caffè, panini, gelati, dolci, snack dolci e salati, barrette di cereali/semi e di frutta essiccata, tramezzini, brioche, toast, piadine e prodotti similari, focacce, ovvero alimenti che richiedono una minima attività di manipolazione e un eventuale riscaldamento
- Caffetteria (con disponibilità di latte e altre bevande vegetali per intolleranze /allergie



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

alimentari), bevande calde di vario tipo, acque, succhi di frutta, anche nella variante senza zuccheri aggiunti, bibite e bevande analcoliche, anche nella variante senza zuccheri o dealcolicate ecc..;

- Panini, anche senza glutine, con pane integrale o con pane contenente farine di altri cereali, anche mixate assieme (cereali misti, farro) a scelta tra almeno 4 tipologie di farcitura (1 a base di formaggio, 1 di verdure, 1 di salumi, 1 di tonno in scatola), sandwich, pizzette, tramezzini, toast anche nelle varianti con verdure
- Prodotti da forno e pasticceria, gelati confezionati, cioccolata (anche in monoporzione), caramelle e gomme anche senza zucchero;
- Disponibilità giornaliera di varietà di frutta (preferibilmente di stagione) e di macedonia preparata con frutta di stagione, spremute e frullati di frutta, centrifugati o estratti freschi di frutta e verdura, yogurt anche nelle varianti magre, senza zuccheri aggiunti, senza lattosio e vegetale, yogurt mix con yogurt e frutta a pezzi o cereali o frutta secca.
- Prodotti di gastronomia da intendersi preferibilmente come alimenti preparati in loco, conservati con le modalità previste per la tipologia ed eventualmente sottoposti a riscaldamento. Piatti semplici con mero assemblaggio di ingredienti (es. insalate o piatti a base di salumi e formaggi) previo lavaggio e sanificazione.

Sul bancone del bar dovrà essere messo a disposizione degli utenti, zucchero bianco e di canna grezzo, dolcificanti ipocalorici confezionati.

La pasticceria dolce e salata e ogni altro genere di colazione o pranzo (panini, cornetti, paste e toast etc...) dovrà essere fresca di giornata e di prima scelta, limitando al minimo il ricorso a prodotti surgelati o preconfezionati.

Sarà prevista l'offerta di bevande alcoliche, tipo Spumante, mentre sarà vietata la somministrazione di bevande superalcoliche (si intende ogni prodotto con gradazione superiore al 21% di alcol in volume, Legge 125/2001, art. 1, comma 2).

b) PICCOLA RISTORAZIONE/PIZZERIA:

Il Concessionario dovrà garantire un'ampia scelta di preparazioni relativamente a:

- Panini (almeno 4 farciture diverse e, in particolare, 1 a base di formaggio, 1 di verdure, 1 di salumi, 1 di tonno in scatola), tramezzini, toast, pizze, macedonie, centrifugati di frutta e verdura. Predisporre anche in varianti per vegetariani e vegani, e senza glutine per celiaci.

Altresì dovranno essere predisposte insalate preparate con verdura di stagione in forma compatibile con un consumo veloce e sostitutive di un pasto completo dal punto di vista nutrizionale per la presenza di quota proteica (per es. mozzarella, tonno, legumi). Indicativamente, dovranno contenere almeno:

- 6 ingredienti, di cui n. 3 vegetali, 1 cereale in fiocchi o bollito (es. orzo, avena, miglio, bulgur, cous cous ecc.), e n. 2 componenti forti (es. mozzarella, uova, acciughe, tonno, pollo alla



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

piastra, ecc.).

Il Concessionario potrebbe predisporre dei menu, secondo la seguente varietà che è posta solo a titolo esemplificativo:

- Menù 1: panino pluri o mono farcito/toast – dolce o macedonia o yogurt - caffè – acqua 0.5l
- Menù 2: insalata (con pietanza) – dolce o macedonia o yogurt - caffè - acqua 0.5l
- Menù 3: 2 tranci pizza – acqua 0.5l
- Menù 4: 1 trancio pizza – dolce o macedonia o yogurt - caffè – acqua 0.5l

Proposte di altre tipologie di prodotti (eventualmente preconfezionati) andranno valutate e autorizzate singolarmente dall'Amministrazione Concedente prima dell'eventuale messa in commercio.

c) PRODOTTI VEGANI E PER CELIACI:

Il Concessionario predispone una lista di prodotti e bevande per vegani e celiaci che saranno proposti ad integrazione dei prodotti presenti nel listino in allegato e costituiranno uno dei criteri di valutazione dell'offerta migliorativa, in accordo con l'Amministrazione e constatata l'opportunità e la congruità del prezzo.

Particolare attenzione dovrà essere posta per tutelare la salute dei consumatori intolleranti o allergici; a tal fine, affinché il consumatore riceva informazioni essenziali, leggibili e comprensibili per fare acquisti consapevoli, il Concessionario dovrà adeguatamente segnalare, con appositi avvisi e/o liste, gli alimenti e bevande distribuiti che contengono sostanze o prodotti che provocano allergia o intolleranza pena l'applicazione delle relative penali:

Esempio: 1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro - 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei - 3. Uova e prodotti a base di uova - 4. Pesce e prodotti a base di pesce - 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi - 6. Soia e prodotti a base di soia - 7. Latte e prodotti a base di latte - 8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia e i loro derivati - 9. Sedano e prodotti a base di sedano - 10. Senape e prodotti a base di senape - 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - 12. Anidride solforosa e solfiti - 13. Lupini e prodotti a base di lupini - 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi, ecc.)

ARTICOLO 22 - PREZZI AL PUBBLICO

Il Concessionario è tenuto ad applicare nei confronti dell'utenza il listino prezzi posto a base di gara di cui *all'Allegato C – Listino prodotti base*, al netto del ribasso offerto dal Concessionario in sede di gara.

I prezzi di cui all'*Allegato C – Listino prodotti base* si ritengono automaticamente compresi



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

anche dell'eventuale costo dei condimenti e del "coperto". Per la somministrazione di prodotti ulteriori e non previsti nel listino prezzi di cui sopra il Concessionario potrà fissare liberamente i prezzi.

Il listino dei prezzi praticato dovrà essere esposto in un luogo visibile al pubblico e sui prodotti esposti dovranno sempre essere indicati i relativi prezzi.

22.1 REVISIONE DEI PREZZI

Ai fini della determinazione dell'eventuale variazione dei costi dei prodotti da somministrare si utilizzano gli indici sintetici elaborati dall'ISTAT dei prezzi al consumo, dei prezzi alla produzione dell'industria e dei servizi e delle retribuzioni contrattuali orarie.

Le variazioni di prezzo in aumento sono valutate dall'Amministrazione Concedente a seguito della presentazione da parte del Concessionario di apposita istanza per la revisione del prezzo medesimo. Qualora si richieda un adeguamento dei prezzi, dall'istanza dovrà evincersi, in maniera inequivocabile, l'incremento riscontrato dallo stesso, a titolo esemplificativo, dovrà essere prodotta la documentazione contabile (es. fatture quietanzate) dalla quale riscontrare gli incrementi dei prezzi che hanno effetto sull'importo delle prestazioni contrattuali.

L'istanza dovrà:

- essere inviata tramite PEC all'indirizzo prot.tribunale.benevento@giustiziacert.it;
- essere motivata, ovvero, dare evidenza dei fattori produttivi interessati dagli incrementi di costo, con la relativa quantificazione;
- essere corredata di idonea documentazione a comprova della revisione dei prezzi richiesta;
- contenere l'indicazione esatta, in termini percentuali, della variazione richiesta.

L'Amministrazione, all'esito dell'istruttoria prevista, e tenuto conto di tutte le circostanze del caso concreto, potrà riconoscere l'adeguamento richiesto dal Concessionario, riconoscerlo solo in parte o non riconoscerlo affatto.

L'Amministrazione Concedente, entro 30 giorni dalla ricezione della PEC, emana un provvedimento motivato di autorizzazione della variazione o di rigetto dell'istanza. In caso di accoglimento delle richieste del Concessionario il provvedimento definisce il valore della revisione concessa.

Il termine di 30 giorni può essere interrotto qualora si ritenesse carente la documentazione necessaria per la sua definizione.

Nel caso di accoglimento della richiesta di revisione, i nuovi prezzi saranno applicati dal primo giorno del mese successivo a quello della data di adozione del provvedimento di cui sopra.



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

La revisione non sarà applicata, in aumento, alle prestazioni eseguite precedentemente alla richiesta medesima.

ARTICOLO 23 - STRUMENTI DI PAGAMENTO DELLE CONSUMAZIONI

Presso il bar oggetto della Concessione dovranno essere accettati i seguenti sistemi di pagamento, come eventualmente integrati con quanto proposto nell'Offerta Tecnica:

- contanti in moneta e in banconota;
- strumenti di pagamento elettronico quali bancomat e carta di credito.

ARTICOLO 24 - CONTROLLO SULL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

La Stazione Appaltante eserciterà il controllo e la sorveglianza sulla corretta esecuzione del contratto, in termini di buon andamento delle attività operative, della corrispondenza quantitativa e qualitativa delle prestazioni, del rispetto dei tempi, della tempestività e documentazione delle comunicazioni.

Fatti salvi i controlli igienico-sanitari esercitati nei modi previsti dalla vigente normativa dagli enti preposti, l'Amministrazione Concedente, ha la facoltà di effettuare controlli, in qualsiasi momento, tramite il RUP e il DEC, in contraddittorio con il concessionario, sulla qualità dei servizi e dei beni di consumo offerti, sul funzionamento dell'esercizio nonché su tutte le modalità di espletamento delle attività di ristoro senza che il Concessionario abbia ad impedirli.

Le verifiche riguarderanno la rispondenza dell'efficacia e della qualità del servizio erogato rispetto a quanto predisposto nel presente Capitolato e di quanto oggetto dell'Offerta Tecnica e delle norme e dei regolamenti applicabili.

La Stazione Appaltante avrà inoltre la facoltà di procedere in ogni momento a ispezioni verifiche tecniche ed igieniche, sia con riguardo ai cibi ed alle bevande somministrate che alla cura e alle pulizie dei locali e delle attrezzature.

A tal fine il Concessionario riconosce il diritto di accesso e di verifica in qualunque momento ai dipendenti a ciò preposti o a persone appositamente incaricate, in tutti i locali e le aree dell'esercizio, oltre che il diritto di verificare, presso la clientela, la qualità del servizio svolto.

Le ispezioni riguarderanno i controlli igienico sanitari sul personale addetto, sui libretti sanitari, nonché controlli a campione su tutti i prodotti posti in vendita nonché sui piani di lavoro utilizzati.

I controlli riguarderanno altresì:

- a) Controlli del Servizio dei quali si fornisce di seguito un elenco a titolo esemplificativo e non esaustivo:



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

- modalità e tempi di conservazione degli alimenti e caratteristiche;
- modalità di lavorazione e distribuzione degli alimenti;
- qualità delle singole porzioni;
- etichettatura degli alimenti preconfezionati, confezionati e sfusi;
- presentazione degli alimenti;
- etichettatura di alimenti e prodotti detergenti;
- modalità di impegno dei sanificanti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità e tempi di sgombero dei rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- stato igienico degli impianti, attrezzature e locali;
- interventi di manutenzione a carico del gestore;
- stato igienico sanitario del personale addetto;
- organizzazione del personale e organigramma;
- professionalità, cortesia degli addetti;
- tempi di attesa;
- prezzo dei prodotti forniti;
- rispetto di tutte le disposizioni previste dal presente Capitolato
- ordine e pulizia dei locali.

b) Controlli delle procedure adottate ai sensi delle vigenti normative sull'igiene dei prodotti alimentari. Detti controlli riguarderanno la congruità delle procedure quotidianamente realizzate rispetto al piano HACCP di cui il Concessionario è tenuto a fornirne copia, prima dell'avvio del Servizio, all'Amministrazione Concedente, ed al manuale specificamente adottato sulla base delle normative vigenti.

Le risultanze delle ispezioni da parte dell'Amministrazione e i riscontri di gradimento dell'utenza costituiranno elementi di ausilio all'analisi sulle attività svolte e serviranno a formulare raccomandazioni volte a migliorare il servizio fornito e/o ad attuare azioni correttive la cui mancata attuazione potrebbe comportare la risoluzione del contratto in conformità al presente Capitolato.

Qualora a seguito delle suddette verifiche si dovessero evidenziare difformità rispetto alle prescrizioni del presente Capitolato, l'Amministrazione adotterà i provvedimenti indicati al successivo art. 31.1 e seguenti, fermo restando l'addebito al Concessionario degli eventuali ulteriori danni alle persone e/o alle cose direttamente connessi alle infrazioni contestate.



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

L'accettazione dei prodotti da parte dell'Amministrazione non solleva l'affidataria dalla responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti e occulti dei prodotti forniti.

I prodotti contestati dovranno essere sostituiti con spese a totale carico del Concessionario entro il più breve tempo possibile e comunque non oltre le 48 ore dalla contestazione scritta.

ARTICOLO 25 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

La concessione è aggiudicata in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 108, comma 2, del D. Lgs. 36/2023.

OFFERTA	PUNTEGGIO MASSIMO
OFFERTA TECNICA	80
OFFERTA ECONOMICA	20
PUNTEGGIO TOTALE	100

25.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

La Commissione di Gara provvederà ad attribuire il punteggio relativo all'Offerta Economica rispetto a:

1. Rialzo offerto sul canone annuale posto a base d'asta (fino ad un massimo di 10 punti):

Miglior percentuale di rialzo offerta in sede di gara rispetto al canone annuale posto a base d'asta. Relativamente al canone complessivo verrà assegnato il punteggio massimo di 10 punti all'offerta che presenterà il canone annuale più alto rispetto a quello posto a base di gara. Il rialzo offerto deve essere indicato con 2 (due) cifre decimali. Saranno escluse offerte inferiori al canone annuale posto a base d'asta.

2. Percentuale unica di sconto dei prezzi unitari offerti sui prodotti che costituiscono il listino (Allegato C del Capitolato) ed i cui prezzi sono posti a base d'asta (fino ad un massimo di 5 punti): verranno assegnati 5 punti alla percentuale unica di sconto più alta offerta Iva inclusa.

I prezzi dei prodotti derivanti dallo sconto percentuale offerto saranno arrotondati per difetto o per eccesso ai cinque centesimi come nell'esempio sottostante:

caffè espresso prezzo al listino € 0,45 ----- sconto ipotetico offerto 7,00%



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

caffè espresso prezzo derivante dall'applicazione dello sconto € 0,4185

arrotondamento matematico € 0,42 ---- arrotondamento prezzo prodotti € 0,40.

I singoli prezzi offerti rimarranno fissi ed invariabili per l'intera durata dell'affidamento, fatto salvo quanto previsto all'art. 22 del presente capitolato.

3. **Ulteriore Percentuale unica di sconto riservata ai dipendenti sui prodotti che costituiscono il listino** (Allegato C del Capitolato): verrà assegnato il punteggio massimo di 5 punti all'offerta che presenterà la maggior percentuale di sconto riservata ai dipendenti.

Schematizzando:

Parametri Economici	Basi d'Asta	Punti Max
1. Miglior percentuale di rialzo offerta in sede di gara rispetto al canone annuale posto a base d'asta.	Canone base € 3.040,20	MAX 10 Punti
2. Percentuale unica di sconto dei prezzi unitari offerti sui prodotti che costituiscono il listino	prezzo di ciascun prodotto su Listino Prodotti Base (Allegato C)	MAX 5 Punti
3. Ulteriore Percentuale unica di sconto riservata ai dipendenti sui prodotti che costituiscono il listino	a partire dal prezzo offerto su listino prodotti base	MAX 5 Punti

Si specifica che nell'Allegato C al presente Capitolato i prezzi dei prodotti indicati si ritengono già comprensivi di IVA e rappresentano i prezzi a base d'asta sui quali indicare il ribasso percentuale.

Sono inammissibili le offerte economiche che prevedano un canone complessivo annuale inferiore a quello fissato a base d'asta, offerte economiche con prezzi unitari dei prodotti superiori rispetto a quelli fissati a base d'asta (listino prodotti) e offerte economiche che prevedano una percentuale unica di sconto inferiore a quella fissata a base d'asta.

Gli operatori economici invitati provvederanno a redigere l'offerta economica indicando, la percentuale di ribasso sia per il pubblico che per i dipendenti.

Il listino prezzi, che dovrà essere redatto su modello dell'Allegato C, integrato con i prodotti eventualmente aggiunti in sede di offerta tecnica, aggiornato con la percentuale di ribasso proposta dall'aggiudicatario costituirà parte integrante del contratto e, pertanto, l'aggiudicatario dovrà applicare al pubblico il listino prezzi posto a base di gara, decurtato delle relative percentuali di ribasso offerte/dei relativi ribassi offerti per ogni singolo prodotto. Il listino prezzi presentato in sede d'Offerta dovrà contenere anche il prezzo scorporato della percentuale di sconto per i dipendenti del Tribunale e della Procura di Benevento.



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

25.2 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Le componenti tecnico-qualitative dell'offerta sono individuate nella tabella seguente e ad esse sono attribuiti punteggi secondo le indicazioni massime rispettivamente precisate.

Le offerte tecniche saranno valutate secondo i seguenti criteri migliorativi:

CRITERI DI VALUTAZIONE	SUB-CRITERI	PUNTEGGIO
Qualità dei prodotti ed integrazione offerta minima	Qualità dei prodotti e materie prime utilizzate anche in relazione alle marche maggiormente conosciute e consolidate sul mercato, ai prodotti locali e di filiera breve e di provenienza nazionale, ai prodotti con marchio di protezione. Particolare riferimento all'utilizzo di prodotti tipici stagionali, distanza tipologia e numero di approvvigionamento dei prodotti biologici.	15
	Integrazione elenco minimo prodotti per il servizio bar anche in relazione all'offerta di prodotti vegani e per celiaci.	10
Progetto di organizzazione e gestione complessiva del servizio e progetto di valorizzazione degli spazi adibiti al servizio bar	Modalità di organizzazione e gestione del servizio bar: approvvigionamento, gestione e conservazione di bevande e alimenti; gestione del servizio di pulizia; utilizzo degli alimenti residuati e degli scarti al termine della giornata lavorativa; sistemi di pagamento.	10
	Servizio di consegna ai piani del Tribunale e della Procura di Benevento senza costi aggiuntivi	5
	Progetto di valorizzazione degli spazi dedicati al servizio bar per la somministrazione, distribuzione e consumazione di alimenti e delle attrezzature. Verrà valutato l'allestimento proposto in relazione alla razionale utilizzazione de-	20



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

	gli spazi anche attraverso il progetto di layout proposto Preferenza per le caratteristiche impiantistiche in grado di garantire contenimento dei consumi energetici, dei costi di gestione/manutenzione, di facilità di ispezione degli impianti.	
Modalità di organizzazione e gestione del personale nel rispetto dei criteri elencati	Ottimizzazione delle risorse umane, coerenza, razionalità, efficienza, efficacia, economicità del piano operativo di impiego quotidiano del personale e del relativo organigramma, Saranno oggetto di specifica valutazione i seguenti aspetti: - Modalità organizzative per la turnazione e le sostituzioni del personale, volte a garantire l'effettiva continuità ed efficienza del servizio (modalità di gestione di morbidità patologica, assenze protette, ecc.). - Gestione reclami, monitoraggi e verifiche periodiche.	10
Proposte migliorative ulteriori	Soluzioni e le proposte di miglioramento del servizio, in termini tecnici, di fruibilità del servizio e di qualità in generale, ulteriori rispetto a quanto richiesto nel Capitolato. Le soluzioni proposte non devono comportare alcun costo aggiuntivo rispetto a quelli espressamente previsti in gara	10

ARTICOLO 26 – NORME DI SICUREZZA

Il Concessionario ha l'obbligo di osservare, adottare e mantenere tutte le prescrizioni e gli obblighi derivanti dalle vigenti normative in materia di prevenzione degli infortuni, di sicurezza e di igiene del lavoro e tutti i servizi resi dovranno essere svolti nel pieno rispetto di tali normative, in condizioni di permanente sicurezza ed igiene.

Il Concessionario deve osservare e fare osservare ai propri dipendenti, nonché ai terzi presenti



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

sul luogo di lavoro, tutte le norme di cui sopra e adottare tutti i provvedimenti che ritenga opportuno per garantire la sicurezza e l'igiene del lavoro, ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii., atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi.

Il Concessionario è tenuto nei confronti dei propri dipendenti all'informazione e alla formazione sui rischi specifici propri, nonché sul corretto impiego delle attrezzature utilizzate, sulle misure di prevenzione e protezione da adottare per la tutela della sicurezza, della salute e dell'ambiente, ivi compreso l'utilizzo dei dispositivi di protezione individuali.

Il Concessionario si impegna a comunicare tempestivamente all'Amministrazione qualsiasi irregolarità da parte del personale dipendente degli Uffici Giudiziari in ordine al mancato rispetto delle norme di sicurezza necessarie per il corretto svolgimento del servizio, al fine di intervenire, ove necessario, per ridurre al minimo eventuali interferenze.

Il Concessionario è direttamente responsabile dei danni agli impianti e/o locali e/o alle cose e/o alle persone derivanti dall'inosservanza delle norme sulla sicurezza.

Il valore economico dell'offerta deve tenere conto di tutti i costi sostenuti per l'esercizio dell'attività di impresa, con particolare riferimento al costo del lavoro e ai costi relativi alla sicurezza dei lavoratori.

Resta fermo l'obbligo per il Concessionario di elaborare il proprio documento di valutazione dei rischi e di provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività svolta.

Non sono previsti oneri per la sicurezza derivante da interferenze prodotte nell'esecuzione del servizio. L'eliminazione o la riduzione dei rischi da interferenze è ottenuta con la sola applicazione delle misure organizzative ed operative individuate nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.). Pertanto, il Concessionario dovrà provvedere ad sottoscrivere, unitamente a questa Amministrazione, il D.U.V.R.I., redatto ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii., che formerà parte integrante della concessione (Allegato B).

Il Concessionario è tenuto a produrre un proprio piano di emergenza che sia compatibile con il piano di emergenza del Tribunale di Benevento.

ARTICOLO 27 - ASSICURAZIONI E TUTELA CONTRO AZIONI TERZI

Il Concessionario, con la stipula della concessione, assume ogni responsabilità per i casi di infortuni e di danni arrecati all'Amministrazione, ai locali e alle cose in essi contenute, al personale dipendente civile, al personale delle Forze di Polizia ed infine a terzi, a causa di manchevolezze o negligenze nell'esecuzione degli adempimenti contrattuali, ai sensi del Codice Civile.



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

Il Concessionario è ritenuto responsabile degli eventuali danni causati a persone e/o cose da guasti e/o cattivo funzionamento delle apparecchiature installate, anche conseguenti ad atti di vandalismo, ovvero danni causati alle persone dall'uso di prodotti alterati (es. intossicazioni alimentari).

Il Concessionario è, altresì, responsabile dell'eventuale deterioramento dei locali che si verificasse nel corso del periodo di vigenza della concessione, nonché di danni nei confronti di qualunque persona, anche se derivanti da incendio, qualora non provi che si siano verificati per caso fortuito o forza maggiore.

Il Concessionario deve dimostrare, mediante presentazione di copia autentica dei relativi documenti, di aver **stipulato idonee polizze assicurative**, aventi copertura per tutta la durata del contratto, per le garanzie di seguito indicate:

- Polizza per Responsabilità Civile R.C. comprensiva della Responsabilità Civile verso Terzi ed Operai prestatori di lavoro (R.C.T. e R.C.O.) con esclusivo riferimento al Contratto e alla attività in concessione per danni, di qualsiasi natura, diretti e indiretti, arrecati a persone o cose da atti eseguiti o ordinati da dipendenti e/o collaboratori del Concessionario o, comunque, in dipendenza diretta o indiretta dell'esecuzione del servizio, anche causati da incendio, per un massimale non inferiore a € 3.000.000 (euro tremilioni/00) per sinistro per la copertura R.C.O e non inferiore a € 3.000.000 per sinistro per la copertura R.C.T., con particolare riguardo a:

- rischi da intossicazione alimentare e avvelenamenti subiti dai consumatori
- danni recati ai locali in concessione e alle strutture e beni dell'Amministrazione
- rispetto delle norme sull'igiene e la salute pubblica
- danni arrecati a cose di terzi da incendio
- danni da incendio, esplosione o scoppio
- danni da produzione e smercio di prodotti alimentari
- danni arrecati a terzi (incluso il Ministero della Giustizia) da dipendenti, soci, volontari, collaboratori, e/o altre persone, anche non in rapporto di dipendenza con il Concessionario, che partecipino all'attività oggetto della concessione a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale.

Le polizze assicurative devono essere stipulate con primarie compagnie assicuratrici autorizzate, ai sensi delle leggi vigenti, all'esercizio nei rami oggetto delle coperture richieste. Il documento prodotto deve essere redatto in lingua italiana ovvero, qualora sia prodotto in lingua diversa dall'italiano, deve essere accompagnato da traduzione.

Le polizze assicurative devono prevedere espressamente l'assenza di limiti al numero di sinistri.

Nelle polizze deve essere esplicitamente indicato che l'Amministrazione deve considerarsi a tutti gli effetti "assicurata".



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

I rinnovi della polizza assicurativa dovranno essere inviati in copia tramite PEC all'Amministrazione entro il mese successivo al rinnovo.

Si precisa che sono a esclusivo carico del Concessionario eventuali rischi scoperti, maggiori danni eccedenti i massimali assicurati o franchigie che dovessero esistere e non risultare coperti dalle polizze e che l'Amministrazione Concedente è esonerata 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 alle macchine e agli impianti, nonché per incendi.

Le polizze assicurative devono essere possedute e presentate alla data del contratto o dell'avvio del servizio in caso di consegna sotto riserva di legge.

Resta inteso che l'esistenza, e, quindi, la validità e l'efficacia delle polizze assicurative di cui al presente articolo è condizione essenziale di efficacia della concessione e, pertanto, qualora il Concessionario non sia in grado di provare in qualsiasi momento le coperture assicurative di cui trattasi, la concessione si risolverà di diritto con conseguente incameramento della cauzione prestata e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

La validità temporale della polizza RCT/RCO, dovrà estendersi ai danni denunciati nei sei mesi successivi alla scadenza del contratto, purché verificatisi durante la vigenza dello stesso.

ARTICOLO 28 - GARANZIA DEFINITIVA

L'operatore economico aggiudicatario della concessione, a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e dell'eventuale risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, è obbligato, anteriormente alla sottoscrizione del contratto, a costituire una garanzia definitiva di cui all'art. 117 del D. Lgs. n. 36/2023 sotto forma, a sua scelta, **di cauzione o fideiussione** con le modalità di cui all'art. 106 del D. Lgs. n. 36/2023.

La garanzia definitiva prescritta dal presente articolo è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni nascenti dal contratto, del risarcimento dei danni dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni contrattuali stesse, nonché degli obblighi assunti con la sottoscrizione del patto di integrità.

Essa deve espressamente prevedere la 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 dell'Amministrazione e validità per tutto il periodo contrattuale.

La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la revoca dell'aggiudicazione.



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

ARTICOLO 29 – LOCALI AFFIDATI E DIVIETO DI SUB CONCESSIONE DEI LOCALI

E' vietata la sub-locazione o la concessione a terzi, sia privati che enti o organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso, anche saltuario, delle strutture o di parti di esse senza il preventivo assenso dell'Amministrazione Concedente.

I locali e gli spazi pertinenziali affidati al Concessionario devono essere utilizzati esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dalla presente concessione, salvo diversa autorizzazione del Concedente.

Il concessionario si impegna, altresì, a non mutare la destinazione d'uso dei locali, salvo eventuali modifiche concordate con l'Amministrazione Concedente.

La violazione del divieto di sub concessione e di variazione della destinazione d'uso dei locali implica la facoltà per l'Amministrazione concedente di dichiarare la risoluzione della Concessione ai sensi dell'art. 1456 Codice Civile, con efficacia immediata, impregiudicato altresì il diritto del Concedente al risarcimento dei danni subiti in conseguenza della decadenza della concessione.

ARTICOLO 30 – DIVIETI

Il Concessionario non dovrà installare nei locali in concessione videogiochi, videopoker o altre apparecchiature analoghe ludo-ricreative.

Il Concessionario, inoltre, non potrà adibire o utilizzare i locali messi a disposizione dal Tribunale, nonché i macchinari e le attrezzature, per scopi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato tecnico, non potrà mutare la destinazione d'uso dei locali e/o modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi e/o la posizione degli Impianti e dei macchinari utilizzati, salvo accordi preventivi assunti con la Stazione Appaltante.

ARTICOLO 31 – GESTIONE DEGLI INADEMPIMENTI (PENALITÀ – REVOCA – RECESSO – DECADENZA)

L'Amministrazione dovrà segnalare al Concessionario, mediante comunicazione da inviare a mezzo posta elettronica certificata (PEC), gli eventuali inadempimenti contrattuali entro 7 giorni lavorativi dalla rilevazione dai medesimi.

L'invio della predetta comunicazione costituisce avvio del procedimento di contestazione di inadempimento e applicazione delle penali da parte dell'Amministrazione.

Il Concessionario potrà proporre le proprie deduzioni per iscritto e supportate da una chiara ed



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

esauriente documentazione nel termine **massimo di 7 giorni lavorativi** dalla ricezione della contestazione.

Decorso il termine l'Amministrazione, qualora non riceva giustificazioni o avendole ricevute non le ritenga valide, ovvero non siano giunte nei termini indicati, applicherà le penali previste nel paragrafo successivo o comunque adotterà le determinazioni ritenute più opportune dandone comunicazione al Concessionario.

Il Concessionario dovrà comunque rimuovere le cause delle inadempienze segnalate.

31.1 PENALI

Qualora venisse riscontrata una violazione delle prescrizioni relative all'esecuzione delle prestazioni rispetto ai livelli di servizio stabiliti nella documentazione di gara comprensivamente a quanto disposto dal presente Capitolato, l'Amministrazione procederà a comunicare per iscritto l'accertamento della stessa e l'applicazione della penalità commisurata alla gravità dell'inadempimento e quantificata secondo i seguenti importi:

DESCRIZIONE	IMPORTO
Ritardo nel pagamento del canone d'uso	€ 20,00 per ogni giorno solare di ritardo rispetto alla data fissata per i pagamenti, per un massimo di 30 gg solari. Oltre i 30 gg solari di ritardo l'Amministrazione ha facoltà di risolvere il contratto di Concessione.
Ritardo nell'avvio del servizio	€ 50,00 per ogni giorno solare di ritardo, per un massimo di 30 gg solari. Oltre i 30 gg solari di ritardo l'Amministrazione ha facoltà di risolvere il contratto di Concessione
Interruzione del servizio o mancato rispetto degli orari di erogazione del servizio di cui all'art.17	€ 50,00 per ogni giorno solare di interruzione del servizio o di mancato rispetto degli orari di erogazione del servizio di cui al all'art.17 non imputabile a cause di forza maggiore. Oltre i 10 gg solari di interruzione del servizio l'Amministrazione ha facoltà di risolvere il contratto di Concessione
Somministrazione di prodotti e/o applicazione di prezzi non conformi rispetto a quanto definito nel Capitolato, nell'Offerta Tecnica e nel listino prodotti di base al netto del ribasso offerto	€ 50,00 alla prima infrazione; € 100,00 alla seconda infrazione; Alla terza infrazione l'Amministrazione ha facoltà di risolvere il Contratto.



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

Erogazione di prodotti oltre la loro data di scadenza	€ 100,00 per ogni infrazione
Inadempimenti e violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/contrattuali in tema di igiene e di conservazione degli alimenti, tale da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio	€ 100 a prodotto per la prima infrazione € 200 a prodotto per le infrazioni successive. In caso di reiterati inadempimenti e violazioni l'Amministrazione ha facoltà di risolvere il contratto
Mancata segnalazione con appositi avvisi e/o liste di prodotti controindicati ai soggetti intolleranti e/o allergici	€ 50 a prodotto per la prima infrazione € 100 a prodotto per le infrazioni successive
Somministrazione di prodotti di qualità difforme e/o caratteristiche inferiori a quelle minime previste dal paniere obbligatorio	€ 25 a prodotto per la prima infrazione € 50 a prodotto per le infrazioni successive
Sosta dei veicoli adibiti al rifornimento e/o alla manutenzione in aree che in qualsivoglia motivo interferiscono con le attività del Tribunale o presso aree di sosta riservate ai disabili o ai veicoli del Tribunale	€ 50,00 per ogni infrazione
Ritardo nella riconsegna dei locali	€ 100,00 per ogni giorno solare di ritardo
Aumento non autorizzato dei prezzi dei prodotti	€ 50,00 per ogni infrazione accertata

L'importo della penalità, compresa la rifusione di spese e/o danni, sarà recuperata dall'Amministrazione incamerando la quota parte dell'importo della garanzia definitiva costituita dal Concessionario.

Ai fini della contestazione delle penali di cui sopra, in tutte le ipotesi di inadempimento per ritardo della prestazione, come specificato nel Capitolato, deve considerarsi ritardo anche il caso in cui il Concessionario esegua le prestazioni contrattuali in modo anche solo parzialmente difforme dalle prescrizioni previste: in tal caso l'Amministrazione applicherà le penali definite in precedenza sino al momento in cui i servizi inizieranno ad essere prestati in modo corretto e conforme alle disposizioni contrattuali, fatto salvo il risarcimento, in ogni caso, del danno.

La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in alcun caso il Concessionario dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si sia reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della penale medesima.

L'Amministrazione Concedente, oltre all'applicazione delle penali, ha la facoltà di esperire ogni azione per il risarcimento dell'eventuale maggior danno subito e delle maggiori spese sostenute in conseguenza dell'inadempimento contrattuale.

Le violazioni in materia di personale, di igiene e sanità, fiscale, ecc. saranno comunicate alle autorità di rispettiva competenza.



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

La concessione decade in caso di messa in liquidazione, stato di fallimento, concordato preventivo, stati di moratoria e conseguenti atti di pignoramento o altri casi di cessione di attività o cessazione dell'operatore economico aggiudicatario.

L'Amministrazione ha diritto di recedere in tutti i casi previsti dalla legge.

31.2 RISOLUZIONE ED ESCLUSIONE

L'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione della concessione come previsto dall' art. 122 del D. Lgs. n. 36/2023, previa diffida a adempiere ai sensi degli artt. 1453 e 1454 c.c., in caso di grave inadempimento.

Si potrà procedere alla risoluzione ai sensi dell'art. 1456 c.c. (clausola risolutiva espressa) nei seguenti casi:

- a. Reiterate violazioni, almeno due per lo stesso tipo di infrazione o almeno 4 in caso di infrazioni di diverse tipologie, degli obblighi contrattuali, intervenute nell'arco di 12 mesi non adempiuti nemmeno a seguito di formale diffida dell'Amministrazione concedente;
- b. somministrazione di prodotti scaduti o il cui termine minimo di conservazione sia stato superato e/o di prodotti in condizioni igieniche non ottimali dopo due diffide formali dell'Amministrazione;
- c. applicazione di prezzi superiori a quelli prescritti;
- d. somministrazione di prodotti diversi da quelli posti nell'Offerta o di prodotti non autorizzati dall'Amministrazione dopo due diffide formali dell'Amministrazione;
- e. contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte degli addetti al servizio;
- f. mancato rispetto delle norme igienico sanitarie;
- g. mancato rispetto delle norme in materia di sicurezza e di personale;
- h. arbitraria sospensione del servizio oltre i 10 gg solari, salvo cause di forza maggiore, tempestivamente notificate all'Amministrazione;
- i. mancato rispetto delle ingiunzioni o diffide fatte dall'Amministrazione, nei termini imposti dagli stessi provvedimenti, in relazione alla violazione delle disposizioni di legge e regolamentari nonché del presente Capitolato;
- j. violazione del divieto di sub concessione e di variazione della destinazione d'uso dei locali;
- k. ritardo nel pagamento del canone d'uso oltre i 30 gg solari;
- l. mancata costituzione della garanzia definitiva;
- m. ritardo nell'avvio del servizio oltre i 15 gg solari rispetto al termine convenuto.

La valutazione della gravità delle violazioni di cui sopra sarà effettuata dall'Amministrazione e



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

a suo insindacabile giudizio. In caso di risoluzione per fatto del Concessionario nulla è dovuto allo stesso; l'Amministrazione si riserva di incamerare la garanzia definitiva oltre alla richiesta di risarcimento di eventuali maggiori danni.

L'Amministrazione procederà alla risoluzione del contratto in qualsiasi momento e qualunque sia il suo stato di esecuzione, senza preavviso, qualora nei confronti del Concessionario sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all'art. 94 del D. Lgs. n. 36/2023, ai sensi dell'art. 122, comma 2, lett. b) del D. Lgs. n. 36/2023.

L'Amministrazione può risolvere il contratto, durante il periodo di efficacia dello stesso, qualora ricorra uno o più delle condizioni indicate all'art. 122, comma 1, del D. Lgs. n. 36/2023.

In ogni caso, l'Amministrazione potrà risolvere il contratto qualora venga accertato il venire meno di ogni altro requisito morale previsto dall'art. 94 del D. Lgs. n. 36/2023.

L'Amministrazione si riserva di applicare le clausole d'esclusione in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 94, 95, 96 del D. Lgs. n. 36/2023.

Inoltre, l'Amministrazione Concedente può dichiarare risolta la concessione applicando quanto disposto dall'art. 190 del D. Lgs. n. 36/2023.

Nel caso di risoluzione del contratto il Concessionario ha diritto soltanto al rimborso del canone per il periodo residuo alla scadenza per l'anno di riferimento.

Il Concessionario, nel caso in cui si trovi, per circostanze a lui non imputabili, nell'impossibilità assoluta di erogare il Servizio, dovrà inviare all'Amministrazione, tempestivamente al manifestarsi dell'evento, giusta comunicazione, affinché quest'ultima possa adottare le opportune misure.

ARTICOLO 32 - DOCUMENTAZIONI PER I CONTROLLI DI CONFORMITÀ

Il Concessionario è tenuto consegnare all'Amministrazione Concedente, entro le tempistiche stabilite nel Capitolato, tutta la documentazione prevista dallo stesso e dalla normativa in materia, nonché a metterla a disposizione degli incaricati ai controlli di conformità.

Inoltre, presso i locali del Bar, il Concessionario è tenuto, tra gli altri, a mantenere copia dei seguenti documenti a partire dalla data di avvio dell'attività:

- piano gestionale del Servizio Bar (Capitolato Tecnico ed Offerta Tecnica);
- verbale di consegna;



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

- elenco del personale, copia dei relativi curricula, certificati necessari per lo svolgimento dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande;
- programma di turnazione del personale;
- registro presenze del personale in servizio (posto all'ingresso);
- piano della formazione per il personale;
- piano di autocontrollo in conformità al Regolamento CE n. 852/2004 ed evidenze dell'applicazione della tracciabilità dei prodotti alimentari ai sensi del Regolamento CE n. 178/2002;
- documentazione e piani previsti dal D.Lgs. n. 81/2008 (DVR, Piano di emergenza, ecc.);
- schede tecniche e di sicurezza dei prodotti detergenti e disinfettanti;
- piano di igiene e pulizie;
- registro delle manutenzioni.

ARTICOLO 33 – STIPULA DEL CONTRATTO

Il documento di stipula generato dal mercato elettronico è assoggettato all'imposta di bollo, sulla base di quanto disposto dall'art. 18, comma 10, D.Lgs. n. 36/2023. Con la tabella di cui all'Allegato I.4 al Codice è individuato il valore dell'imposta di bollo che l'appaltatore assolve una tantum al momento della stipula del contratto e in proporzione al valore dello stesso. Con la medesima tabella sono sostituite le modalità di calcolo e versamento dell'imposta di bollo di cui al decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642, in materia di contratti pubblici disciplinati dal codice. Il Concessionario dovrà, quindi, provvedere ad inviare, anche tramite posta elettronica, il documento di stipula firmato digitalmente dal Legale Rappresentante con la prova dell'imposta di bollo pagata per l'importo dovuto.

ARTICOLO 34 – SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese contrattuali, di registrazione, di bolli, accessorie e conseguenti e quanto previsto dalle vigenti normative sono per intero a carico dell'operatore economico aggiudicatario, senza alcuna possibilità di rivalsa nei riguardi dell'Amministrazione.

ARTICOLO 35 – NORME DI RINVIO GENERALI

La partecipazione alla presente procedura comporta la piena e incondizionata accettazione di tutte le clausole e condizioni previste dal presente Capitolato.

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si rinvia alle norme in vigore,



Tribunale di Benevento

Viale Raffaele de Caro – Benevento
C.F. 80003150622

in quanto applicabili, alle disposizioni del Codice Civile, al Regio Decreto 18 novembre 1923, n. 2440 sull'Amministrazione del Patrimonio e sulla Contabilità Generale dello Stato, al D.M. 29.4.2002, al D. Lgs. n. 36/2023 e ss. mm. ii., al D. Lgs. n. 81/2008 e ss. mm. ii., che il Concessionario accetta senza riserve.

Sono parte integrante e sostanziale del presente capitolato speciale i seguenti allegati:

Allegato A – Planimetria

Allegato B - D.U.V.R.I.

Allegato C - Listino prodotti base

Allegato D – Piano Economico Finanziario

Il Progettista - Dott.ssa Angela Pacelli