

All'Istituto Nazionale di Statistica
Via Cesare Balbo, 16
00184, Roma

**MODELLO DI DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE DI ATTO NOTORIO
(da allegare alla documentazione di gara)**

Il sottoscritto _____ nato a _____
il _____ e residente in _____, via
_____ in qualità
di¹ _____
dell'Impresa _____ con sede in _____ Via
_____ Partita Iva _____,
codice fiscale _____, Tel n. _____
E-MAIL _____ consapevole della responsabilità penale per
falsità in atti e dichiarazioni mendaci e delle relative sanzioni, ai sensi dell'art.76 del DPR
n.445/2000, dichiara che il concorrente:

- a) non si trova in alcuna delle cause di esclusione previste dall'art. 38 del D. Lvo n.163/2006² e s.m.i ;
- b) non si trova, rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'art.2359 del codice civile e di aver formulato l'offerta autonomamente;

OPPURE³

non è a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di affidamento di soggetti che si trovano rispetto al concorrente in una situazione di controllo di cui all'art.2359 del codice civile e di aver formulato l'offerta autonomamente;

OPPURE³

è a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di affidamento di soggetti che si trovano rispetto al concorrente in una situazione di controllo di cui all'art.2359 del codice civile e di aver formulato l'offerta autonomamente;

¹ Rappresentante legale o soggetto legittimato ad impegnare l'impresa, risultante dalla documentazione di gara o da specifica procura da allegare alla dichiarazione.

² Indicare, pena l'esclusione dalla gara, tutte le condanne subite passate in giudicato senza o con il beneficio della non menzione e/o i decreti penali di condanna divenuti irrevocabili e/o le sentenze di applicazione della pena su richiesta ex art.444 del c.p.p. con esclusione dei reati depenalizzati, dei reati per i quali è intervenuta la riabilitazione, dei reati dichiarati estinti dopo la condanna o in caso di revoca della condanna stessa.

³ Sbarrare la dichiarazione che non interessa.

c) è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (legge n. 68/99)

OPPURE³

non è tenuto ad osservare la normativa sul diritto al lavoro dei disabili (legge n. 68/99) per i seguenti motivi:

d) di aver ottemperato agli obblighi di cui all'art. 4 del D.Lgs 155/97 Documento di autocontrollo (HACCP);

e) è in possesso da parte dei titolari di impresa individuale, o legali rappresentanti o eventuali delegati dalla società all'attività di somministrazione di almeno uno dei requisiti alternativi, indicati al punto g) dell'avviso, previsti dalla Legge Regionale n. 21/2006, di seguito specificati:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

f) essere in possesso di tutte le autorizzazioni amministrative e delle licenze necessarie per le attività oggetto della concessione;

g) ha conseguito complessivamente, negli ultimi tre esercizi finanziari chiusi un fatturato globale, al netto di IVA, pari a € _____ così suddiviso:

€ _____ per l'anno
€ _____ per l'anno
€ _____ per l'anno

di cui un fatturato specifico per i servizi inerenti il settore oggetto della gara, al netto dell'IVA, pari ad € _____ così suddiviso:

€ _____ per l'anno
€ _____ per l'anno
€ _____ per l'anno

h) ha svolto negli ultimi 3 anni a decorrere dalla data di pubblicazione del presente avviso le seguenti gestioni di bar o mense:

3 Sbarrare la dichiarazione che non interessa.

OGGETTO	PERIODO Dal mese/anno – Al mese/anno	IMPORTO in Euro Iva esclusa	DESTINATARI

i) ha come propria Agenzia delle Entrate :
Sede di _____ Via _____

j) ha la seguente matricola INPS : _____;
Sede di..... Via.....
Posizione n.....
Sede di Via
Posizione n.....
Sede di..... Via.....
Posizione n.....

l) ha la seguente matricola INAIL : _____;
Sede di..... Via.....
Posizione n.....
Sede di Via
Posizione n.....
Sede di..... Via.....
Posizione n.....

m) C.C.N.L. applicato.....

n) ha come Centro per l'impiego (Legge 68/99) competente :
Sede di.....Via.....

o) ai sensi del comma 5 quinquies dell'art.79 del D.L.vo 163/2006 e s.m.i. autorizza l'invio di tutte le comunicazioni relative alla presente gara al seguente fax _____ ed elegge domicilio in _____
Via _____ N. _____ CAP _____
indirizzo e-mail _____

Il sottoscritto dichiara, altresì, di essere informato, ai sensi del D.L.vo n. 196/2003 e s.m.i., che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa, anche sulla base di quanto espressamente specificato nel bando di gara e che qui si intende integralmente trascritto.

Sottoscrizione del legale rappresentante
o di altra persona legittimata ad impegnare il concorrente⁴

⁴ Sottoscrizione da apporre, a pena di esclusione, ai sensi dell'art. 38, comma 3, del D.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000, secondo una delle seguenti modalità: 1) in presenza del dipendente addetto; 2) allegando copia fotostatica anche non autenticata di un documento di identità in corso di validità.

“Mod. Cam.”

All'Istituto Nazionale di Statistica
Via Cesare Balbo, 16
00184, Roma

MODELLO DI AUTOCERTIFICAZIONE
(da allegare alla documentazione di gara)

Il sottoscritto _____
nato a _____ il _____ e residente
in _____, via _____, in
qualità di _____ della Società
_____, con sede
in _____, via _____, cap.
_____, P.I. _____, C.F.
_____, consapevole della responsabilità penale per falsità
in atti e dichiarazioni mendaci e delle relative sanzioni, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R.
445 del 28.12.2000, dichiara che:

- presso il Registro delle Imprese tenuto dalla Camera di Commercio di
_____ al n° _____, è iscritta
l'Impresa _____, dal sottoscritto rappresentata;

- l'Impresa con forma giuridica di¹ _____,
costituita con atto del _____, ha durata
_____;

- competente/i ad impegnare l'Impresa compresi gli amministratori muniti di
rappresentanza, è/sono²:

- Il Direttore Tecnico è:

- Il Consiglio di amministrazione è composto da³: _____

- I nominativi dei soci in caso di Società in nome collettivo e dei soci accomandatari per
le Società in accomandita semplice sono:

¹ Indicare la forma giuridica dell'impresa: ad esempio s.p.a, s.rl., s.n.c., ecc.

² Indicare, oltre al nominativo, anche il luogo e la data di nascita della persona o delle persone che
possono impegnare la Società.

³ Indicare, oltre al nominativo, anche il luogo e la data di nascita dei componenti del Consiglio di
amministrazione.

- Il nominativo del socio unico, ovvero del socio di maggioranza in caso di Società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio è:

- I soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente alla data di pubblicazione dell'Avviso di gara, di cui al comma 1 lett c) dell'art. 38 del D.Lvo n. 163/06 sono:

e le attività esercitate in sintesi sono le seguenti:

Il sottoscritto dichiara che la Società _____ non si trova in stato di liquidazione, fallimento, concordato preventivo o di non avere in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni.

Il sottoscritto dichiara, altresì, di essere informato, ai sensi dell'art. 13 del D.Lvo n. 196 del 30.06.2003 che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa, anche sulla base di quanto espressamente specificato nell'Avviso di gara e che qui si intende integralmente trascritto.

Data

Firma del legale rappresentante⁴
(senza necessità di autentica)

⁴ La sottoscrizione dovrà essere resa dal rappresentante legale o da soggetto legittimato ad impegnare l'impresa risultante dalla documentazione richiesta per la gara o da specifica procura da allegare alla dichiarazione.



Istituto Nazionale di Statistica

Direzione Generale

Direzione Centrale per l'Attività Amministrativa e la Gestione del Patrimonio

**GARA PER L'AFFIDAMENTO DELLA
CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEI BAR INTERNI E DEI
PUNTI DI RISTORO E ALLA GESTIONE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI
DELLE SEDI ISTAT DI ROMA**

CAPITOLATO TECNICO



Istituto Nazionale di Statistica

1	FINALITA' ED OGGETTO DELL'APPALTO	4
1.1	Finalità dell'appalto	4
1.2	Oggetto dell'appalto	4
1.3	Tipologia dell'Utenza	4
1.4	Durata dell'Appalto	5
1.5	Riferimenti normativi relativi all'appalto.....	5
2	MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO	7
2.1	Calendario e orario di erogazione del servizio.....	7
2.2	Locali e attrezzature.....	8
2.3	Spese inerenti il servizio	9
2.4	Personale	9
2.5	Organizzazione del servizio.....	10
2.6	Qualità, quantità e varietà dei prodotti alimentari.....	12
2.7	Tabella delle grammature	13
2.8	Conservazione e trasporto dei prodotti alimentari.....	14
2.9	Distribuzione.....	14
2.10	Bevande e recipienti	14
2.11	Prezzi di vendita.....	14
2.12	Varietà offerte Bar e Distributori automatici	15
2.13	Pulizia ed igiene	16
2.14	Interruzione del servizio	16
2.15	Licenze ed autorizzazioni	17



Istituto Nazionale di Statistica

2.16	Generi extra	17
2.17	Variatione quantitativa e qualitativa dei servizi oggetto dell'appalto	17
3	ONERI ED OBBLIGHI PER L'ISTITUTO E PER LA SOCIETA' - DIVIETI.....	17
3.1	Oneri a carico dell'Istituto.....	17
3.2	Oneri a carico della Società aggiudicataria	18
3.3	Altri adempimenti.....	20
4	ORGANIZZAZIONE DEL SISTEMA DI CONTROLLO – PENALITA'.....	20
4.1	Personale dell'Istituto incaricato del controllo	20
4.2	Comitato vigilanza mensa e bar.....	23
4.3	Diritto di controllo.....	23
4.4	Tipologia dei controlli	24
4.5	Contestazioni	26
4.6	Penalità	27
4.7	Risoluzione del contratto	28
5	REQUISITI TECNICI DI PARTECIPAZIONE - MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA GARA – AGGIUDICAZIONE.....	29
5.1	Requisiti e documentazione.....	29
5.2	Modalità della Gara	31
5.3	Criteri di aggiudicazione	31
	A - OFFERTA ECONOMICA - Max: 42 punti.....	31
	B) PROGETTO DI GESTIONE DEL SERVIZIO - Max: 58 punti	33
5.4	ALLEGATO 1 - Listino prezzi base MENSA.....	38
5.5	ALLEGATO 2 - Listino prezzi base BAR	41
5.6	GLOSSARIO.....	42



Istituto Nazionale di Statistica

1 FINALITA' ED OGGETTO DELL'APPALTO

1.1 Finalità dell'appalto

L'appalto ha la finalità di realizzare un servizio di Ristoro e servizio Bar per tutte le sedi Istat di Roma, finalità da conseguire nel rispetto dei principi di economicità, decoro e comfort per il personale Istat e in osservanza dei criteri di ecosostenibilità e qualità dei prodotti offerti.

1.2 Oggetto dell'appalto

L'appalto consiste nell'organizzazione dei servizi di Ristoro e Bar, la gestione dei distributori automatici di bevande merendine e snack in numero, modalità, capacità adeguata alle seguenti realtà immobiliari delle sedi di Roma:

SEDE	Bacino di Utenza	Pasti stimati a regime	
		DA	A
Polo Centrale composto da Via Cesare Balbo 16, via Depretis 74b, via Depretis 77 e via Torino	1000	150	400
Via Tuscolana	400 / 500	150	250
Via Oceano Pacifico	600	120	300
Viale Liegi	250	50	100

1.3 Tipologia dell'Utenza

Potranno usufruire del servizio il Personale dell'Istituto secondo il bacino di utenza indicato nel precedente articolo, il Personale delle Ditte esterne che svolgono un servizio fisso all'Interno dell'Istituto (pulizie, facchinaggio, guardiania, ecc.), consulenti esterni, personale di ditte varie che svolgano lavori o forniture all'interno dell'Istituto, i visitatori, partecipanti a corsi di formazione e chiunque altro, a diverso titolo, sia autorizzato all'ingresso nei locali dell'Istituto.



Istituto Nazionale di Statistica

1.4 Durata dell'Appalto

Il contratto e il relativo servizio, avranno **durata di 4 anni** al termine dei quali, lo sgombero delle attrezzature di proprietà della Società dovrà avvenire entro i 10 giorni successivi alla scadenza del Contratto.

Alla fine di tale periodo il contratto decadrà di diritto, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora. Il contratto potrà essere prorogato per altri quattro mesi esclusivamente da parte dell'Istituto, e comunque per il tempo necessario alla consegna del Servizio al successivo aggiudicatario.

1.5 Riferimenti normativi relativi all'appalto

I criteri ambientali, anche quelli “di base”, corrispondono a caratteristiche e prestazioni superiori a quelle previste dalle leggi nazionali e regionali vigenti il cui rispetto deve comunque essere assicurato.

Si segnalano le principali norme ambientali che disciplinano i prodotti/servizi oggetto dell'appalto.

- Regolamento (CE) N. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91.

- Regolamento (CE) N. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli. Come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009.



Istituto Nazionale di Statistica

- Regolamento (CE) N. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi.
- Regolamento (CE) N. 710/2009 della Commissione del 5 agosto 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica.
- Decreto Ministeriale 18354 del 27/11/2009 recante "Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici".
- Regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari.
- L. 23 dicembre 1999, n. 488 art. 59, comma 4 e s. m. i. recante "Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità".
- Decreto del Ministro delle Politiche Agricole dell' 8 settembre 1999, n.350 recante "norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173"
- Direttiva 98/58/CE del Consiglio del 20 luglio 1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti.
- Decreto Legislativo 29 luglio 2003, n.267 Attuazione delle direttive 1999/74/CE e



Istituto Nazionale di Statistica

2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento.

- Direttiva 2007/43/CE del Consiglio del 28 giugno 2007 che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne.
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.534 Attuazione della direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini.
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.533 Attuazione della direttiva 91/629/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli.
- Decreto Legislativo 1° settembre 1998, n.331 Attuazione della direttiva 97/2/CE relativa alla protezione dei vitelli. Pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale 25 settembre

2 MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

2.1 Calendario e orario di erogazione del servizio

La Società s'impegna a eseguire i servizi con le modalità e nei termini di seguito indicati:

Servizio	Giorni	Apertura	Chiusura	Note
BAR	dal lunedì al venerdì	7:45	16:00	È possibile stabilire orari diversi concordati fra le parti.
RISTORO	dal lunedì al venerdì	12:30	14:30	

Inoltre, in ogni caso l'orario potrà essere variato dall'ISTAT per le proprie esigenze collegate ad eventuali mutamenti dell'orario di lavoro del proprio Personale.

Alla Società è consentito di chiudere per ferie in agosto, per una settimana, durante il periodo di Ferragosto. Eventuali variazioni sul periodo di chiusura dovranno essere concordate e autorizzate dal Direttore dell'esecuzione del contratto. Nel periodo di chiusura dei punti ristoro verrà comunque garantito un servizio di buffet freddo e caldo presso il bar.



Istituto Nazionale di Statistica

L'Istat si riserva la facoltà, qualora lo rendano necessario contingenti esigenze istituzionali, di ottenere, previa richiesta scritta effettuata con ventiquattro ore di anticipo, l'anticipazione o la posticipazione dell'orario di apertura/chiusura dei Bar - Punto di ristoro ed il servizio festivo, senza che nasca per la Società alcuna ragione di credito, ferme restando tutte le condizioni indicate nel Contratto. Qualsiasi eventuale modifica degli orari o dell'entità del servizio sarà comunicata alla Società per iscritto.

L'Istituto, per motivi eccezionali, di ordine pubblico, di natura tecnica, di manutenzione ordinaria o straordinaria delle aree adiacenti ai Bar - Punto di ristoro, si riserva la facoltà di sospendere il servizio o di limitarlo negli orari senza nulla dovere alla Società per la durata della sospensione o della limitazione.

La Società sarà tenuta ad effettuare il servizio con mezzi propri e gestione a proprio rischio ed a regola d'arte secondo le modalità e condizioni previste dal presente capitolato e dal contratto stipulato. Saranno a totale carico della Società tutti gli oneri relativi alle attività ed agli adempimenti occorrenti all'integrale espletamento del servizio.

Si precisa che i bacini di utenza riportati in precedenza e le stime di presenze a regime, sono puramente indicative e vengono riportate solo ai fini della formulazione dell'offerta, pertanto l'Istituto non garantisce né i numeri di presenza a regime, né il mantenimento del numero dei dipendenti nelle varie sedi riservandosi la facoltà di riorganizzare gli uffici secondo le eventuali future esigenze.

L'Istituto non assume alcun impegno quindi circa il numero dei pasti che potranno essere somministrati in totale e quotidianamente. La Società aggiudicataria non potrà pretendere alcun corrispettivo oltre il pagamento dei pasti effettivamente consumati.

2.2 Locali e attrezzature

Per l'espletamento del servizio la Società aggiudicataria avrà a disposizione i locali e le attrezzature risultanti dai documenti tecnici allegati al presente Capitolato e quelle che saranno indicate nel progetto offerta; le attrezzature in elenco e quelle offerte sono da intendersi di proprietà dell'Istituto. L'elenco di tali attrezzature, quale inventario di consegna, sarà controfirmato dalle parti, previo sopralluogo in contraddittorio, contestualmente alla stipula del Contratto.

Detti locali e attrezzature saranno utilizzati dalla Società aggiudicataria che ne garantirà l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia d'igiene e sicurezza. I locali e le attrezzature di cui sopra, saranno presi in consegna dalla Società aggiudicataria all'inizio del servizio, previa redazione di apposito verbale e dovranno essere restituiti alla scadenza dello stesso in buono stato, salvo il normale deterioramento d'uso.



Istituto Nazionale di Statistica

Si precisa che le apparecchiature rappresentano una dotazione base per una regolare erogazione del servizio all'attuale livello prestazionale e qualitativo; per la futura gestione sarà facoltà dell'aggiudicatario integrare e sostituire le apparecchiature esistenti purchè il livello di quanto proposto sia uguale o superiore a quello esistente.

La Società concorrente, una volta effettuato il sopralluogo (obbligatorio) presso tutte le Sedi, potrà se ritiene opportuno redigere, all'interno del progetto di gestione del servizio, un'offerta di attrezzature in sostituzione o integrazione delle esistenti (compatibili con gli spazi a disposizione). Le modalità di presentazione dell'offerta, nonché il suo contenuto, sono descritti in un successivo articolo.

Per quanto riguarda l'utilizzo dei locali nelle singole sedi non è previsto il pagamento di un affitto ma il pagamento al Demanio del canone di via Cesare Balbo, pari ad € 1.928,00= oltre IVA.

L'importo del rimborso sarà indicizzato allo scadere di ogni anno di gestione, dal 2° anno, secondo la tabella ISTAT relativa all'andamento dell'indice nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati pubblicato dall'ISTAT.

2.3 Spese inerenti il servizio

Oltre al pagamento del canone di cui all'Articolo precedente, tutte le spese inerenti il Servizio sono a carico della Società aggiudicataria, come pure le imposte e tasse.

Per quanto concerne i consumi idrici, elettrici, etc, viene stabilito un valore forfettario **trimestrale** pari ad **€ 5.000,00=IVA esclusa**, inferiore ai reali consumi previsti, ciò in quanto i locali ristoro e bar saranno liberamente utilizzabili dal personale Istat che intendesse consumare pasti la cui provenienza è diversa dal servizio di cui al presente appalto.

2.4 Personale

La Società aggiudicataria dovrà impegnarsi a fornire al Direttore dell'esecuzione del contratto (le cui funzioni sono successivamente indicate), contestualmente alla sottoscrizione del verbale di inizio attività delle singole sedi, il nominativo del Responsabile della Gestione come da contratto generale ed i Responsabili della Gestione per ogni Sede dell'Istituto, questi ultimi dovranno essere sempre facilmente reperibili in loco da parte del Direttore dell'esecuzione del contratto o da chiunque da lui incaricato.

La Società aggiudicataria impiegherà personale adeguatamente formato, regolarmente iscritto a libro paga, nel numero previsto e in ogni caso adeguato al fine di garantire l'ottimale svolgimento del servizio mensa.



Istituto Nazionale di Statistica

A tale riguardo la Società, nell'ambito del progetto di gestione del servizio (che diventerà parte integrante del contratto di appalto), dovrà descrivere non solo il numero di persone genericamente previsto per ogni sede, distinto per professionalità con un numero di ore settimanali complessive, ma anche quante persone saranno presenti in ogni ora ed in ogni sede. Qualsiasi variazione nominativa del personale impiegato, rispetto a quanto indicato in sede di inizio attività dovrà essere tempestivamente comunicato al Direttore dell'esecuzione del contratto.

Il personale durante l'orario di servizio dovrà indossare indumenti di lavoro come previsto dalle vigenti norme in materia d'igiene.

Per i lavori di pulizia, il personale dovrà indossare indumenti distinti da quelli usati per la distribuzione e/o preparazione. Il Direttore dell'esecuzione del contratto si riserva, in ogni caso, la facoltà di esprimere un giudizio d'idoneità sui comportamenti del personale stesso relativo e sul loro numero qualora si rivelasse insufficiente per una normale conduzione dei servizi appaltati (anche con riferimento a quanto sopra indicato relativamente all'offerta tecnica).

2.5 Organizzazione del servizio

L'organizzazione e la gestione del servizio è a totale carico della Società che dovrà espletarlo, secondo propri criteri, nel pieno rispetto della Normativa vigente e del manuale di autocontrollo HACCP, ferma restando una presenza di personale non inferiore a quella necessaria per garantire l'assoluto rispetto delle prescrizioni igienico-sanitarie e di comportamento degli addetti al Servizio.

La Società dovrà comunque rispettare le seguenti indicazioni minime:

- il vasellame, la posateria, i bicchieri, i tovaglioli, le tovaglette di carta, i vassoi necessari per l'esecuzione del servizio dovranno essere predisposti prima dell'inizio della distribuzione dei pasti in numero sufficiente per la somministrazione degli stessi, prevedibile nell'intera giornata, garantendo in ogni caso il tempestivo riassetto e rifornimento delle quantità necessarie, sulla base del flusso degli utenti presenti, così da garantire la regolare erogazione dei pasti ;
- ritirare i vassoi che i commensali avranno cura di riporre su appositi carrelli da spingere a mano;
- la frutta lavata, dovrà essere somministrata utilizzando un contenitore per ciascun commensale;
- gli articoli eventualmente danneggiati e/o usurati dovranno essere sostituiti;
- attenta cura nella fornitura, lavatura e sostituzione degli indumenti del personale addetto al servizio;



Istituto Nazionale di Statistica

- raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dalla gestione dei punti di ristoro e dei servizi di bar, provvedendo al trasporto degli stessi, secondo la diversa tipologia, ai cassonetti di raccolta della società di igiene urbana.

Sarà cura del personale della società aggiudicataria rifornire i locali dei punti ristoro di:

- 1) olio extra-vergine di oliva ed aceto nelle bottiglie originali da max 1lt.;
- 2) sale e pepe in contenitori igienici e stuzzicadenti;
- 3) altri aromi, condimenti e salse (peperoncino, maionese, ketchup, senape, ecc.);
- 4) tovaglioli di carta;
- 5) quanto altro necessario per la completa esecuzione del servizio, anche se non esplicitamente indicato nel presente capitolato.

A titolo indicativo si riporta nella seguente tabella riassuntiva l'indicazione del personale minimo la cui presenza si ritiene necessaria a garantire un servizio efficiente (dove è escluso il personale della Cucina, che è a discrezione della Società, in ragione delle attrezzature esistenti, di quelle contenute nell'offerta tecnica e dell'efficienza del proprio personale); la tabella è organizzata considerando separatamente Bar (con relativa cassa) e Mensa (con relativa cassa):

Sede	Banco Bar	Cassa Bar	Distribuzione	Cassa Mensa *
Via Balbo	1	1	2	1
Viale Liegi	1	1	1	
Via Tuscolana	1	1	2	1
Viale Oceano Pacifico	1	1	2	2

* Il personale adibito alla cassa non può occuparsi di cucina e distribuzione.



Istituto Nazionale di Statistica

La Società si impegna a garantire, presso i diversi punti di ristoro per l'attività di preparazione dei cibi in cucina durante la fase di distribuzione, la presenza fissa di cuochi professionali in possesso del titolo di studio (diploma di qualifica professionale di Operatore dei servizi di ristorazione, settore cucina – CCNL Turismo e Pubblici Esercizio di livello quarto o superiore).

Nella propria offerta tecnica la Società concorrente, come già indicato nel precedente articolo, dovrà esporre con chiarezza, per ogni fase della giornata il numero di persone contemporaneamente presenti in cucina, nella linea di distribuzione e nel bar, indicando anche quando facciano due attività contemporanee (se consentite dalle norme d'igiene).

2.6 Qualità, quantità e varietà dei prodotti alimentari

Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità, di marche conosciute a livello nazionale e dovranno essere somministrati in quantità sufficienti; in particolare **i prodotti sfusi dovranno essere di prima scelta** e tale caratteristica dovrà essere adeguatamente documentata (sulla bolla di trasporto o su altro documento equipollente).

Un'adeguata documentazione dovrà riguardare anche i prodotti a “**chilometro zero**” e acquistati da “**mercato equo e solidale**” (luoghi di produzione e provenienza), **i prodotti biologici** (marchio attestante tale caratteristica, indicazione/dichiarazione del produttore, ecc.), **i prodotti IGP e DOP**.

È fatto divieto di utilizzare prodotti che contengano Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

Salumi e formaggi non devono contenere polifosfati aggiunti ed il latte deve essere fresco.

La composizione dei prodotti non confezionati deve essere dichiarata ed esposta al pubblico.

In sede di esame delle offerte si valuteranno la qualità e le caratteristiche delle derrate proposte come meglio specificato nei criteri di aggiudicazione [cfr. sezione B) “progetto di gestione del servizio]. L'indicazione delle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari proposte diverrà parte integrante del Capitolato.

La Società è obbligata a preparare pasti adatti al consumo da parte di celiaci che ne facciano richiesta, previo accordo da parte di questi ultimi con il responsabile del punto di ristoro; conseguentemente s'impegna a fornirsi di adeguate attrezzature e materie prime per garantire i pasti a tali soggetti.



Istituto Nazionale di Statistica

I menù giornalieri proposti [cfr. punti 4, 5 e 6 della sezione A) “offerta economica” del paragrafo “criteri di aggiudicazione”] dovranno consentire una scelta tra almeno tre diversi primi, tre diversi secondi, vari contorni.

I menù dovranno essere esposti nella sala mensa corredati degli ingredienti utilizzati e riportare:

- scelte possibili;
- indicazione delle pietanze realizzate con prodotti biologici, IGP, DOP, ecc.;
- indicazione dei prodotti surgelati

2.7 Tabella delle grammature

I prodotti preparati e posti in vendita dovranno rispettare le grammature minime riportate nell'allegato 1 del presente capitolato. Tali grammature sono da intendersi a prodotto crudo e al netto degli scarti di lavorazione, con margine di errore non superiore al 10 % (con verifica che tale errore possa risultare sia in più che in meno in egual misura).

L'Istituto si riserva di controllare in qualsiasi momento il rispetto delle grammature indicate e la qualità dei cibi erogati.

I pasti devono essere preparati utilizzando derrate fresche (salvo quanto indicato in seguito) e dovranno essere distribuiti nella stessa giornata in cui vengono cucinati.

La cottura e la preparazione deve avere le caratteristiche della cucina tradizionale .

Il cibo somministrato deve essere gradevole al gusto, esente da sapori o odori indesiderati non caratteristici della composizione dello stesso.

Le preparazioni dovranno incontrare il gradimento della gran parte degli utenti, saranno di semplice elaborazione e seguiranno i principi della dieta mediterranea.

Di norma non potranno essere serviti generi alimentari congelati né pasti preconfezionati, salvo quanto detto in seguito:

- potranno essere serviti prodotti surgelati limitatamente a quelli ittici fermo restando l'utilizzo di verdure fresche di stagione. In alternativa sarà possibile preparare verdure surgelate in particolari



Istituto Nazionale di Statistica

periodi dell'anno. In questi casi si tratterà di generi freschi approvvigionati e confezionati alle condizioni dietetiche e sanitarie di massima garanzia.

2.8 Conservazione e trasporto dei prodotti alimentari

Salumi, formaggi, pane, pizze, focacce, ecc., non dovranno mai essere surgelati. Il trasporto e la conservazione presso i punti di distribuzione dovranno avvenire utilizzando appositi contenitori chiusi.

2.9 Distribuzione

Gli alimenti non confezionati dovranno essere distribuiti mediante apposite pinze, dovranno essere contenuti in appositi involucri o contenitori e gli addetti alla distribuzione, durante tale attività, dovranno pienamente rispettare tutte le prescrizioni igieniche sanitarie previste dalla Normativa Vigente.

2.10 Bevande e recipienti

I recipienti utilizzati per le bevande devono essere trattati con apposita macchina sterilizzatrice. A richiesta si utilizzeranno bicchieri monouso.

La distribuzione di bevande in contenitori di vetro (bicchieri e bottiglie) è consentita solo nel servizio di Bar.

In nessun caso è consentita la vendita di superalcolici al bar.

In mensa è possibile vendere gli alcolici espressamente indicati nel listino prezzi.

2.11 Prezzi di vendita

I prezzi di vendita di ogni articolo, comprensivi dell'IVA, dovranno essere esposti in una tabella firmata dal Direttore dell'esecuzione e dal Responsabile del Procedimento.

I prezzi saranno concordati e rivisti prima dell'inizio di ogni anno di gestione, su richiesta della Società aggiudicataria, da presentarsi entro i 90 giorni prima della scadenza dell'anno di gestione; tale scadenza non vale per il primo anno di gestione.



Istituto Nazionale di Statistica

Ai fini dell'adeguamento dei prezzi sarà preso come riferimento l'indice nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati pubblicati dall'ISTAT, arrotondato per facilitare il servizio cassa.

Il corrispettivo per l'erogazione dei pasti sarà versato alla Società direttamente dagli utenti.

La Società aggiudicataria si obbliga ad accettare in luogo del pagamento in denaro anche i buoni pasto in dotazione al personale Istat.

Qualora per agevolare le attività di pagamento con buoni pasto, alla cassa si ritenesse di utilizzare "buoni resto" timbrati e firmati dagli addetti della società, detti buoni potranno essere utilizzati in qualsiasi altra cassa (ristoro o bar) delle sedi di Roma.

Ai fini del pagamento dei singoli pasti si terrà in considerazione esclusivamente il valore facciale dei buoni pasto non rilevando le eventuali commissioni richieste dalla Società emittitrice. La Società aggiudicataria si organizzerà con opportuni strumenti per consentire ai dipendenti l'utilizzo anche parziale del buono pasto.

2.12 Varietà offerte Bar e Distributori automatici

I prodotti in vendita al bar dovranno essere giornalmente quelli riportati nell'offerta formulata dalla Società, nelle quantità sufficienti a soddisfare la richiesta degli utenti.

Nelle apparecchiature distributrici di bevande e/o altri generi alimentari, da installare negli spazi indicati dall'Istituto o in quelli indicati nella proposta progettuale, dovranno essere resi disponibili prodotti di alto livello qualitativo, contraddistinti da primari marchi e conformi alle disposizioni di legge in materia igienico sanitaria. Sulla confezione di ciascun prodotto deve essere riportata ogni indicazione richiesta dalla vigente normativa.

La distribuzione delle schede/chiavi magnetiche necessarie per il funzionamento dei distributori sarà a cura dell'Istat. La società garantirà il funzionamento delle chiavi in tutti i distributori installati nelle sedi romane.

I prezzi di vendita dei prodotti offerti devono essere esposti in modo visibile all'utenza, e devono essere identici per tipologia di prodotto in tutte le apparecchiature distributrici.

I punti di distribuzione costituiti anche dai distributori automatici, dovranno obbligatoriamente erogare bevande calde (caffè, cappuccino, tè, ecc.), bevande fredde, in bottiglietta od in lattina e snack.

I distributori devono essere dotati della funzione di erogazione del resto.



Istituto Nazionale di Statistica

2.13 Pulizia ed igiene

La pulizia degli ambienti, delle attrezzature fisse e mobili e delle stoviglie è a carico del gestore.

E' vietato effettuare trattamenti di pulizia nei locali durante le operazioni di preparazione e distribuzione degli alimenti. La pulizia degli ambienti comprenderà anche la pulizia degli infissi interni; per questi ultimi sono da intendersi comprese tutte le superfici interne ed eventuali sistemi di oscuramento.

Non è consentito l'uso di prodotti nebulizzanti e, ove siano disponibili, sono da preferire prodotti ecocompatibili. Copia delle schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati, redatte in conformità della legislazione vigente dovrà essere fornita al Direttore dell'esecuzione e rese disponibili presso i luoghi di utilizzazione. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione/pulizia devono essere impiegati nelle concentrazioni e con le modalità indicate nelle relative schede tecniche/sicurezza e dovranno essere conservati nelle confezioni originali con relativa etichetta e custoditi in armadietti chiusi.

Il personale impiegato nelle operazioni di pulizia e sanificazione deve attenersi a tutte le prescrizioni del presente capitolato e a tutte quelle vigenti in materia.

Il gestore predisporrà un numero adeguato di contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti all'interno e nelle immediate vicinanze, garantendo la pulizia degli stessi.

In sede di esame delle offerte sarà valutato il piano di sanificazione presentato dalle ditte concorrenti per gli ambienti, per le attrezzature della cucina, per il banco di distribuzione e del bar e per i distributori/erogatori.

Il piano (contenuto nell'offerta tecnica) diventerà parte integrante del contratto e sarà sottoposto a controlli per la sua corretta applicazione e per il mantenimento di corretti standard igienico-sanitari; tali controlli saranno eseguiti dagli organismi all'uopo costituiti, indicati nel successivo Art. 4.14.1.

In ogni caso il gestore dovrà eseguire periodiche azioni di derattizzazione, disinfestazione e deblattizzazione in tutti i locali assegnati e dare comunicazione scritta al Direttore dell'esecuzione del contratto dell'avvenuta esecuzione dell'obbligo e dell'esito dell'azione. La periodicità sarà definita insieme al Responsabile stesso, ma dovrà essere sempre compresa tra i 3 ed i 6 mesi, con variabilità in funzione di quanto rilevato e degli esiti dell'azione stessa.

2.14 Interruzione del servizio

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità per entrambe le parti, se comunicate tempestivamente dalla controparte.



Istituto Nazionale di Statistica

Non costituisce comunque causa di forza maggiore l'assenza di Personale nel numero previsto, neanche per cause inattese (es. malattia), scioperi, agitazioni sindacali.

La società aggiudicataria si impegna in ogni caso a garantire la continuità del servizio, senza costi aggiuntivi, assicurando la sostituzione dei propri addetti assenti per ferie, malattie, permesso o altro motivo.

2.15 Licenze ed autorizzazioni

Sono a carico della Società aggiudicataria tutti gli adempimenti e gli oneri relativi al rilascio e al rinnovo delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali.

2.16 Generi extra

Il Gestore può proporre per iscritto al Direttore dell'esecuzione del contratto, di arricchire il servizio mettendo in vendita generi non previsti negli allegati ai documenti di gara o in sede di offerta. La valutazione dell'opportunità dell'inserimento è affidata al Direttore stesso che, in caso affermativo, concorderà con il Gestore anche il prezzo di vendita.

Il prezzo dovrà essere comunicato all'utenza mediante esposizione.

2.17 Variazione quantitativa e qualitativa dei servizi oggetto dell'appalto

Il Direttore dell'esecuzione del contratto o i suoi superiori potranno proporre l'adeguamento dei servizi o le modifiche dei menù. All'uopo le parti eseguiranno, qualora necessario, una ricognizione sulle nuove necessità.

Della predetta ricognizione sarà redatto apposito verbale per le conseguenti disposizioni.

3 ONERI ED OBBLIGHI PER L'ISTITUTO E PER LA SOCIETA' - DIVIETI

3.1 Oneri a carico dell'Istituto

La manutenzione straordinaria degli impianti, elettrico, idrico e di condizionamento è a carico dell'Istituto.



Istituto Nazionale di Statistica

3.2 Oneri a carico della Società aggiudicataria

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, la Società aggiudicataria s'impegna a provvedere:

- 1) all'installazione e manutenzione di erogatori di acqua fredda/calda c/o alcune sedi di Roma dell'Istat;
- 2) all'organizzazione, gestione, e somministrazione di pasti giornalieri, ivi compresa la fornitura di articoli complementari, quali tovaglioli di carta, tovaglette coprivassoio, condimenti vari quali sale, pepe, olio aceto, aceto balsamico, peperoncino, ecc. I pasti dovranno corrispondere alle grammature indicate nel listino prezzi;
- 3) al trattamento economico sia ordinario che straordinario dovuto con regolarità e tempestività, come da contratto di lavoro, al proprio personale, che dovrà esser regolarmente assunto, nonché ai relativi contributi assistenziali, previdenziali ed assicurativi imposti dalla legge;
- 4) alla stesura e consegna del piano di sicurezza per ogni sede, da consegnare prima dell'inizio del servizio, con l'indicazione del responsabile aziendale per la sicurezza e protezione (comprensivo delle eventuali modifiche/integrazioni proposte al DUVRI, documento unico di valutazione dei rischi da interferenze);
- 5) alla stesura e consegna del piano HACCP relativo ai servizi oggetto dell'appalto con indicazione del responsabile aziendale;
- 6) all'esposizione della descrizione delle materie prime utilizzate: origine, produttore, composizione ingredienti;
- 7) alla cura e sorveglianza delle norme igieniche vigenti da parte di tutto il personale addetto al confezionamento ed alla distribuzione dei prodotti;
- 8) alla fornitura del vestiario per il personale in servizio;
- 9) al pagamento di quanto previsto agli artt. 2.2 e 2.3
- 10) al pagamento delle imposte e tasse generali e speciali compresa la tassa di smaltimento rifiuti, per quanto di propria competenza;
- 11) all'assicurazione per danni a cose e a persone;
- 12) alla fornitura ed al reintegro delle stoviglie di cucina, mensa e bar, necessarie al corretto svolgimento del servizio, anche in riferimento alla composizione e struttura del menù offerto;



Istituto Nazionale di Statistica

- 13) alla fornitura delle attrezzature mobili e fisse di cucina e bar necessarie ad un corretto, efficiente e igienicamente ineccepibile svolgimento del servizio; tali attrezzature, qualora non inserite nell'offerta relativa all'integrazione delle attrezzature, rimarranno di proprietà della Società;
- 14) alla pulizia degli ambienti, compresi i servizi igienici interni alla mensa e agli spogliatoi, delle attrezzature fisse e mobili, delle stoviglie di cucina, mensa e bar;
- 15) alla manutenzione ordinaria delle strutture dei locali e di tutti gli impianti, compresa la ricarica di prodotti di consumo nelle apparecchiature esistenti;
- 16) alla manutenzione ordinaria e straordinaria di arredi, attrezzature ed apparecchiature fisse e mobili sia di proprietà dell'Istituto che della Società con particolare riferimento a quelle necessarie per la gestione e organizzazione del servizio (quali ad esempio apparecchiature per la preparazione e cottura dei pasti, cappe di aspirazione, lavastoviglie, tavoli e sedie, etc.);
- 17) alla pulizia della vasca di separazione grassi (se presente) e allo smaltimento degli oli per mezzo di ditta autorizzata;
- 18) alla visita sanitaria, almeno una volta l'anno, a tutto il personale addetto ai servizi di cui al presente capitolato;
- 19) al pagamento dell'importo forfettario per i consumi dell'acqua e dell'energia elettrica durante l'esercizio del servizio.
- 20) l'acquisto, il trasporto e l'immagazzinamento dei generi alimentari, con l'impegno a non accantonare eccessive derrate in quantità superiore al normale fabbisogno;
- 21) la preparazione/cottura e distribuzione degli alimenti al banco bar e presso la linea self-service;
- 22) le spese per la pulizia delle tubazioni e dei pozzetti di scarico da eventuali accumuli di materia grassa e da quant'altro ostruisca il normale deflusso dei reflui liquidi;
- 23) l'instestazione a proprio favore delle necessarie autorizzazioni;
- 24) l'individuazione, nell'attività oggetto del servizio, di ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e l'applicazione, il mantenimento e l'aggiornamento delle procedure di sicurezza secondo il Sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) di cui al D.Lgs. 193/2007;
- 25) l'installazione e la manutenzione di un impianto per la microfiltrazione dell'acqua di rete, nel rispetto della normativa vigente in materia. L'acqua microfiltrata sarà messa gratuitamente a disposizione del



Istituto Nazionale di Statistica

commensale. I controlli sull'impianto e sull'acqua microfiltrata saranno a carico dell'Aggiudicatario, che fornirà periodicamente all'Istat i report sulle verifiche effettuate.

- 26) report riepilogativo nel quale dovranno essere evidenziati tipi, quantità dei prodotti;
- 27) alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200710). Tale report dovrà essere fornito alla Commissione Mensa e Bar per i dovuti controlli, entro il giorno 15 del mese successivo al trimestre di riferimento. Il report dovrà riguardare sia le Specifiche tecniche di base che le Specifiche tecniche premianti presentate in sede di gara.

3.3 Altri adempimenti

Entro 30 giorni solari dall'aggiudicazione definitiva, la ditta aggiudicataria dovrà far pervenire al Direttore dell'esecuzione del contratto la seguente documentazione, separatamente per ogni Sede:

- a) piano di sicurezza relativo a ciascun ambiente oggetto dell'appalto con l'indicazione del responsabile aziendale per la sicurezza e la protezione;
- b) piano HACCP relativo ai servizi oggetto dell'appalto con indicazione del responsabile aziendale;
- c) esposizione e descrizione delle materie prime e prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti: origine, produttore, composizione e ingredienti, evidenziando e confermando quelli offerti come provenienti da mercato equo e solidale, quelli "biologici" e/o a "chilometro zero".

4 ORGANIZZAZIONE DEL SISTEMA DI CONTROLLO – PENALITA'

4.1 Personale dell'Istituto incaricato del controllo

L'Istituto sceglierà, prima dell'affidamento definitivo, nell'ambito del proprio Personale una serie di professionalità adeguatamente formate, che saranno incaricate del controllo dell'attività ognuna con proprie specifiche mansioni; saranno nominati:

- un Direttore dell'esecuzione del contratto e collaudatore del contratto;
- uno o due assistenti del Direttore dell'esecuzione per ogni sede.

Le specifiche mansioni di ogni incarico sono di seguito brevemente descritte (a titolo indicativo e non esaustivo):



Istituto Nazionale di Statistica

A) Direttore dell'esecuzione e collaudatore

Rappresenterà l'Istituto nei rapporti ordinari con la Società. E in particolare provvederà a:

- 1) acquisire e verificare tutta la documentazione tecnica richiesta dal capitolato;
- 2) acquisire e verificare tutta la documentazione riguardante il personale impiegato, ivi compreso l'elenco fornitori e la relativa certificazione di qualità della Società ;
- 3) ricevere e valutare le segnalazioni da parte degli assistenti del Direttore dell'esecuzione riguardo eventuali inadempimenti o disservizi riscontrati;
- 4) formulare proposte all'Amministrazione in merito alle segnalazioni pervenute e all'eventuale applicazione di penali;
- 5) trasmettere all'Amministrazione il verbale controfirmato dalle parti che attesti la sostituzione semestrale degli erogatori d'acqua;
- 6) accedere liberamente ogni qualvolta lo ritenga opportuno ai locali dove vengono preparati i pasti ed a tutti i locali utilizzati dalla Società per eseguire i necessari controlli/verifiche;

B) Assistenti

Avranno rapporti diretti con i responsabili di ogni singolo impianto, indicati dalla Società. Le loro specifiche funzioni saranno:

- 1) verificare che il servizio sia svolto conformemente alle prescrizioni contrattuali;
- 2) libero accesso ai locali dove sono preparati i pasti e a tutti i locali utilizzati dalla Società;
- 3) comunicare al Direttore dell'esecuzione del contratto i riscontrati inadempimenti o disservizi con valutazioni in merito all'attendibilità e gravità di quanto segnalato;
- 4) formulare proposte al Direttore dell'esecuzione del contratto di eventuali modifiche da eseguirsi dalla Società a proprie cure e spese per l'ottimizzazione del servizio, che si rendano necessarie al fine di eventuali miglieorie funzionali e qualitative;



Istituto Nazionale di Statistica

- 5) controllare la corretta osservazione del piano di sanificazione;
- 6) controlli a campione, autonomamente o su richiesta del Direttore dell'esecuzione del contratto per:
 - la corretta osservanza del piano HACCP presentato dalla Società all'Istat;
 - il rispetto degli orari di apertura e chiusura dei bar e dei punti ristoro;
 - la pulizia, la salubrità e l'ordine dei locali, degli arredi e di quanto altro presente negli stessi;
 - gli alimenti e le bevande da somministrare con l'impiego di piatti in ceramica, bicchieri di vetro o plastica monouso, tovaglioli monouso, eventuali tovagliette coprivassoio in carta monouso, posateria in acciaio o plastica monouso, quest'ultimi da utilizzarsi solo in caso di oggettivi problemi tecnici (es. guasto lavastoviglie) o esplicita richiesta dell'utente;
- 7) effettuare periodicamente controlli sul personale per verificare che:
 - il personale addetto alla preparazione dei cibi faccia uso di copricapo e guanti monouso;
 - gli alimenti siano distribuiti mediante apposite pinze e/o posate;
 - gli addetti alla distribuzione o alla preparazione alimentare, nel corso di tale attività, non manipolino denaro o eseguano operazione di lavaggio e pulizia dei locali e attrezzature;
 - il personale che esegue pulizia o lavaggio indossi indumento di colore diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti; gli indumenti degli addetti alle pulizie devono essere sempre riposti in appositi armadietti;
 - durante l'orario di apertura al pubblico dei bar-punti ristoro e comunque durante le operazioni di preparazione delle vivande non siano presenti nelle zone di accesso pubblico detersivi, scope e strofinacci; tali attrezzature dovranno essere disposte anch'esse in appositi armadietti;
- 8) effettuare periodicamente controlli sugli alimenti per verificare che:
 - che non siano poste in vendita bevande superalcoliche;
 - la rispondenza di avvisi e annunci alle prescrizioni contrattuali;
 - la qualità e bontà dei prodotti somministrati e venduti e la conformità ai requisiti previsti dalle leggi in materia (no OGM, no polifosfati aggiunti in formaggi e salumi, latte fresco, adeguata scelta di prodotti provenienti dal commercio equo e solidale);
 - controllare l'effettiva fornitura/utilizzo di materie prime e prodotti provenienti da mercato equo e solidale, a "chilometro zero" e di tipo "biologico", secondo offerta tecnica della Società;
 - la corrispondenza tra i prodotti alimentari conservati in frigoriferi o magazzini e i relativi documenti di trasporto, fatture accompagnatorie beni viaggianti. Tale documentazione deve essere conservata in copia presso i locali del bar-punto ristoro per almeno due anni dalla sua emissione e per sei mesi dopo la conclusione del servizio;
 - il menù sia visibile a tutti e che riporti l'indicazione "prodotto fresco o surgelato";



Istituto Nazionale di Statistica

- la composizione dei prodotti non confezionati sia chiara ed esposta al pubblico;
 - sia indicata la presenza nei cibi dei più comuni alimenti allergizzanti;
 - siano sempre disponibili alimenti adatti per celiaci;
 - i cibi già confezionati siano conservati in custodie adatte alla loro migliore protezione;
 - gli alimenti siano conservati con le modalità e alle temperature previste dalle vigenti normative in materia;
 - i prodotti nei frigoriferi e nei magazzini abbiano confezioni ed etichette complete e leggibili;
 - i frigoriferi non siano sovraccarichi e che non abbiano condensa;
 - le derrate non poggino per terra: altezza minima 20 cm. da terra;
 - le bevande non siano stoccate alla luce diretta;
 - i dolcificanti siano distribuiti in confezioni monodose;
 - non sia effettuata nessuna forma di riciclo dei cibi preparati il giorno prima;
 - i residui alimentari e altri scarti non siano ammucchiati nelle aree di trattamento degli alimenti e siano depositati in contenitori chiudibili.
- 9) redigere il verbale di sostituzione degli erogatori e trasmetterlo al Direttore dell'esecuzione del contratto.

4.2 Comitato vigilanza mensa e bar

L'Istat istituirà un apposito Comitato di vigilanza Mensa e bar incaricato di effettuare verifiche sulla qualità dei servizi prestati e sull'osservanza degli obblighi contrattuali.

Successivamente all'aggiudicazione, il Comitato procederà a verifiche periodiche sulla qualità e la rispondenza del menù offerto dalla Società ai requisiti di capitolato, anche mediante la somministrazione di questionari di gradimento agli utenti della mensa. Il Comitato ha inoltre facoltà di procedere in ogni tempo a: ispezioni, verifiche tecniche, igieniche, sia con riguardo ai cibi ed alle bevande somministrate che alla cura ed alla pulizie dei locali e delle attrezzature.

4.3 Diritto di controllo

Il Direttore dell'esecuzione del contratto potrà predisporre in qualsiasi momento, anche senza preavviso, a propria discrezione e con le modalità che riterrà più opportune, sia personalmente che con i responsabili



Istituto Nazionale di Statistica

di cui all'art. 4.1, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito alle prescrizioni contrattuali. La Società aggiudicataria dovrà consentire la visione dei libri presenze dei dipendenti.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto od un suo incaricato, munito di incarico scritto, si presenterà al Responsabile della Società o a un suo sostituto chiedendo di essere accompagnato nell'ispezione e stenderà un sintetico verbale che, firmato anche dal responsabile del gestore, verrà inviato alla Direzione Centrale DCAP e alla Società aggiudicataria.

4.4 Tipologia dei controlli

A parte il controllo periodico (mensile) di una società esterna, chiamata dal gestore e del cui risultato lo stesso dovrà presentare le relative schede, come detto, il Direttore dell'esecuzione del contratto organizzerà le altre attività inerenti la vigilanza del servizio; potrà anche avvalersi, oltre che delle strutture precedentemente indicate, anche di consulenti esterni, per tutto il periodo di affidamento del servizio stesso, con le più ampie facoltà e nei modi ritenuti più idonei (prelievi od analisi degli alimenti, verifica del possesso dei requisiti igienico-sanitari del personale della ditta adibito al servizio, al controllo delle derrate sia presso la cucina che in distribuzione, che in fase di immagazzinamento); gli oneri relativi sono a carico dell'appaltatore, compresa la fornitura di idoneo abbigliamento per il personale preposto ai controlli.

Ai fini del controllo la Società appaltatrice è obbligata a fornire al personale di vigilanza tutta la collaborazione necessaria.

I controlli di cui al presente articolo saranno articolati in:

a. Controllo a vista del servizio

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo (già per la gran parte esposti a proposito delle mansioni delle strutture di controllo):

- modalità di stoccaggio nelle celle e nei frigoriferi;
- temperatura di servizio nelle celle e nei frigoriferi;
- data di scadenza dei prodotti;
- modalità di movimentazione delle derrate;
- modalità di lavorazione delle derrate;



Istituto Nazionale di Statistica

- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio ed impiego di sanificanti;
- modalità di sgombero dei rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e degli ambienti;
- stato igienico-sanitario dei servizi;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- organizzazione del personale;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- comportamento degli addetti nei confronti dell'utenza;
- abbigliamento degli addetti;
- grammature nella preparazione dei pasti;
- modalità di manipolazione;
- stato delle attrezzature;
- presentazione dei piatti;
- temperature prima e durante la distribuzione;
- congruità del menù.



Istituto Nazionale di Statistica

b. Controlli analitici

Come detto, il Direttore dell'esecuzione del contratto si riserva la facoltà di far effettuare controlli mediante prelievi di campioni alimentari e non, che verranno sottoposti ad esami di laboratorio.

c. Controlli tecnico - amministrativi

Verifica dell'esistenza di tutta la documentazione di legge, con particolare riguardo a:

- manuale HACCP;
- manuale della sicurezza (documento di valutazione di rischi da interferenza - DUVRI);
- documentazione relativa alle autorizzazioni ASL (Dichiarazione Inizio Attività);
- contratti del personale di servizio;
- contratti di manutenzione;
- certificazioni di qualità con relativi aggiornamenti;
- verbali mensili delle visite ispettive secondo il manuale HACCP;
- documentazione relativa ad assicurazioni stipulate per l'espletamento del servizio.

4.5 Contestazioni

Il Direttore dell'esecuzione del contratto farà pervenire alla Società aggiudicataria, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate nell'ambito dei controlli di cui agli articoli precedenti e la Società, entro 5 giorni lavorativi dalla notifica, avrà facoltà di fornire eventuali controdeduzioni.

Qualora queste ultime non vengano accolte, il Direttore dell'esecuzione del contratto lo comunicherà per iscritto alla Società che, entro i successivi 5 giorni lavorativi dovrà uniformarsi alle prescrizioni, pena, su decisione del Direttore dell'esecuzione del contratto, l'applicazione della relativa penale.



Istituto Nazionale di Statistica

4.6 Penalità

La Società aggiudicataria, nell'esecuzione dei servizi previsti nel presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti il servizio stesso.

Qualora la Società non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi comunque le disposizioni del presente capitolato, il Direttore dell'esecuzione del contratto avrà facoltà di proporre all'Amministrazione l'applicazione delle seguenti penali:

Descrizione violazione	Penale €
per forniture con cariche microbiche elevate a giudizio insindacabile della ASL di competenza	300,00
per ogni giorno di sospensione del servizio, non dovuti a causa di forza maggiore, senza preavviso e senza approvazione da parte del Direttore dell'esecuzione del contratto	200,00
per mancata voltura a proprio nome delle utenze dirette, non gestite a defalco, il cui elenco sarà fornito alla Società in sede di aggiudicazione definitiva	100,00
per insoddisfacente fornitura di generi di consumo, rispetto a quanto stabilito in capitolato ed in contratto	100,00
per inosservanza degli orari di apertura dei locali indicati nel precedente art. 2.1	100,00
per detenzione e /o somministrazione di sostanze alimentari in confezioni sprovviste delle indicazioni di legge o scadute	100,00
per mancata esposizione del listino o per esposizione di prezzi maggiorati rispetto a quelli concordati in contratto	100,00
per mancato rispetto delle grammature previste per ogni tipologia di alimento	100,00
per disservizi dovuti a carenza di personale	100,00
per mancato rispetto delle norme igieniche riguardo alla conservazione delle derrate	100,00
per mancato rispetto del piano di sanificazione e per insoddisfacente pulizia dei locali e delle aree esterne o delle attrezzature	100,00



Istituto Nazionale di Statistica

per ogni giorno di mancato o ritardato rilascio dei locali al termine di naturale scadenza della concessione o a seguito di risoluzione o recesso dal contratto	100,00
per utilizzo prolungato (superiore a giorni 3) e/o ripetuto di addetti non corrispondenti a quelli dichiarati	200,00
per omessa segnalazione dei nominativi e delle qualifiche del personale impiegato nel servizio	100,00
per condizioni igieniche sotto la norma, a giudizio incontestabile della ASL di competenza	500,00
per ogni giorno di ritardo sull'avvio del servizio, rispetto alla data concordata	500,00

L'applicazione della penale dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, con possibilità da parte della Società di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre i 5 giorni lavorativi dalla notifica della contestazione.

Il provvedimento è assunto dall'Amministrazione su proposta del Direttore dell'esecuzione del contratto.

L'applicazione della penale di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'Istituto in conseguenza delle eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

4.7 Risoluzione del contratto

Fermo restando quanto previsto dall'Art. 1453 del codice civile per i casi d'inadempienza delle obbligazioni contrattuali l'Istat, qualora la Società manchi gravemente alle obbligazioni contrattuali, si riserva di risolvere il contratto ex art.1456 c.c. nei seguenti casi:

- a) ritardo nel pagamento del canone, nella presa in consegna e/o inizio del servizio che si protragga per più di trenta giorni naturali e consecutivi rispetto ai termini convenuti;
- b) detenzione, all'interno del Bar-Punto di ristoro, o nei magazzini a questi pertinenti, o somministrazione di sostanze alimentari in confezioni sprovviste delle indicazioni previste dalla legge o scadute, accertata per più di tre volte nell'intero periodo di durata della concessione;
- c) detenzione, all'interno del Bar-Punto di ristoro, o nei magazzini a questi pertinenti, o somministrazione di alimenti avariati, adulterati o contenenti sostanze nocive per la salute o che violino gravemente le prescrizioni legislative vigenti in materia d'igiene e sanità. La gravità della violazione di legge sarà valutata, per ogni singola fattispecie, a discrezione dell'Istituto sulla base delle risultanze oggettive dei controlli;
- d) mancato rilascio o, ove necessario, rinnovo di una o più autorizzazioni amministrative necessarie



Istituto Nazionale di Statistica

- all'esecuzione del servizio;
- e) documentata interruzione del servizio non dovuta a cause di forza maggiore e imputabili alla Società, che si protragga per più di cinque giornate lavorative;
 - f) accertata violazione delle prescrizioni contrattuali in materia di subappalto e cessione del contratto;
 - g) accertata violazione delle prescrizioni contrattuali in materia di personale addetto al servizio;
 - h) accertata violazione delle prescrizioni in materia di norme tecniche, antinfortunistiche, previdenziali e di sicurezza;
 - i) cessione della Società, cessazione dell'attività, concordato preventivo, fallimento, stato di moratoria e conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico della Società medesima;
 - j) accertata violazione delle vigenti norme in materia fiscale e contributiva;
 - k) accertata violazione degli obblighi in materia di riservatezza, previsti nel contratto;
 - k) superamento del limite massimo di euro 4.000,00 d'importo delle penali;
 - l) ripetuta ed ingiustificata inosservanza degli ordini di servizio formalmente impartiti dall'Istituto;
 - m) mancato adempimento alle prescrizioni ASL (es. rischio di danni alla salute e alla sicurezza delle persone);
 - n) in tutti gli altri casi assimilabili a quelli elencati nel presente articolo.

Nel caso in cui il Direttore dell'esecuzione del contratto dovesse riscontrare 5 o più disservizi relativi ai distributori di snack e bevande oppure relativi agli erogatori di acqua, l'Istat avrà facoltà di affidare tali servizi di distribuzione ad altra ditta.

In tal caso la Società inadempiente dovrà a sua cura e spese rimuovere i propri distributori entro cinque giorni dalla comunicazione del Direttore dell'esecuzione del contratto nella quale saranno richiamate le inadempienze rilevate e la decisione dell'Istituto di avvalersi di ditta diversa per il servizio.

L'Istituto, pertanto, potrà procedere in pieno diritto ipso iure, nei casi sopra indicati, alla risoluzione immediata, anche parziale, del contratto, ai sensi dell'Art. 1456 del codice civile a seguito di mera comunicazione scritta alla Società, inviata a mezzo raccomandata A/R, con conseguente incameramento del deposito cauzionale, secondo le modalità e le indicazioni riportate nel contratto, con possibilità di pretendere ex art.1382 c.c. il risarcimento del maggior danno non coperto.

5 REQUISITI TECNICI DI PARTECIPAZIONE - MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA GARA – AGGIUDICAZIONE

5.1 Requisiti e documentazione

A) I titolari di impresa individuale o legali rappresentanti o eventuali delegati della società all'attività di



Istituto Nazionale di Statistica

somministrazione, devono essere in possesso di almeno uno dei seguenti requisiti (alternativi) che corrispondono a quelli professionali per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande, così come definiti dalla L.R. 29 novembre 2006 n. 21;

- a.1) aver frequentato, con esito positivo, appositi percorsi formativi, denominati percorsi integrati assistiti, analoghi a quelli previsti dall'art. 5 della L.R. n. 33/1999, come da ultimo modificato dall'art. 111 della legge regionale 28 aprile 2006, n. 4, ovvero un corso professionale per la somministrazione di alimenti e bevande fra quelli istituiti o riconosciuti da un'altra Regione o dalle Province autonome di Trento e Bolzano ovvero essere in possesso di un diploma di scuola alberghiera o titolo equipollente legalmente riconosciuto;
- a.2) avere prestato la propria opera, per almeno due anni continuativi nell'ultimo quinquennio, presso imprese esercenti la somministrazione di alimenti e bevande, in qualità di dipendente qualificato addetto alla somministrazione o, se trattasi di coniuge, parente o affine entro il terzo grado dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare comprovata dall'iscrizione all'Istituto nazionale della previdenza sociale (INPS) o, se trattasi di socio di società a responsabilità limitata, aver prestato la propria opera, per almeno due anni continuativi nell'ultimo quinquennio, in ambito aziendale con carattere di abitudine e prevalenza;
- a.3) essere stato iscritto nel registro esercenti il commercio di cui alla legge 11 giugno 1971 n. 426 (disciplina del commercio) e successive modifiche, per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande al pubblico o alla sezione speciale del medesimo registro per la gestione di impresa turistica.

Nel caso di società, associazioni o organismi collettivi, i requisiti da a.1 ad a.3 devono essere posseduti dal legale rappresentante o da altra persona delegata all'attività di somministrazione.

B) dichiarazione di presa visione dei locali, delle attrezzature e di quanto necessario per la formulazione dell'offerta economica, con l'espressa menzione che nulla osta all'integrale adempimento degli obblighi di legge e di capitolato anche in ragione delle caratteristiche e delle capacità della propria organizzazione d'impresa; a tale dovrà allegare l'attestato di sopralluogo rilasciato al momento della sua effettuazione;

C) dichiarazione di aver ottemperato agli obblighi di cui all'art. 4 del D.Lgs. 155/97 Documento di autocontrollo (HACCP);

D) dichiarazione ad impegnarsi ad assumere gli oneri derivanti dalla manutenzione ordinaria e



Istituto Nazionale di Statistica

straordinaria di attrezzature e arredi di proprietà provinciale, e inoltre fornire e ad utilizzare tutte le attrezzature necessarie al regolare svolgimento del servizio nei tempi e modi previsti, secondo quanto disposto nel presente capitolato, nell'offerta economica e nel progetto gestionale del servizio offerto;

E) dichiarazione dalla quale risulti che a parere della Società concorrente i locali sono idonei allo svolgimento del servizio.

5.2 Modalità della Gara

Per l'aggiudicazione del servizio oggetto della gara si procederà, con le modalità e i criteri di seguito stabiliti, secondo il *criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa* (ex degli art. 81 1° comma e 83 del D.Lgs. 163/2006). Sarà considerata più vantaggiosa l'offerta caratterizzata dal maggior punteggio totale conseguito quale sommatoria dei singoli punteggi economici attribuiti per l'offerta economica e del punteggio ottenuto sull'offerta tecnica, quest'ultimo determinato dalla sommatoria dei punteggi conseguiti sulla base dei criteri e subcriteri previsti.

La graduatoria stilata potrà essere usata per disporre eventuali subentri.

Nella valutazione economica rientreranno anche gli erogatori di acqua.

5.3 Criteri di aggiudicazione

I criteri per la valutazione delle offerte, ai fini dell'aggiudicazione, sono i seguenti:

A - OFFERTA ECONOMICA - Max: 42 punti

In sede di gara si procederà alla valutazione dell'offerta economica come di seguito indicato. Tenuto conto che il prezzo richiesto per i diversi prodotti riportati nei singoli listini/menù sarà corrisposto direttamente dagli utenti il servizio, i relativi corrispettivi offerti dovranno essere indicati al lordo dell'I.V.A. (I.V.A. inclusa).

I punteggi economici relativi ai singoli elementi di valutazione saranno arrotondati a 2 decimali dopo la virgola, secondo il sistema fiscale (arrotondamento per eccesso se il 3° decimale va da 5 a 9 inclusi; arrotondamento per difetto se il 3° decimale va da 0 a 4 inclusi).

1. Prezzo complessivo offerto per il servizio di ristoro: Max 15 punti

Ai fini dell'attribuzione del punteggio, saranno sommati i prezzi offerti riportati nel listino relativi alle sole voci di prezzo di cui ai punti a); b1); b2); b3), c); d) (limitatamente alla voce acqua minerale 0,5 lt.) ed e) (limitatamente alla voce pane normale e integrale) dell'allegato 1.

Nel caso in cui anche un solo prezzo non risultasse offerto la Società concorrente verrà esclusa.

Il punteggio sarà così assegnato:



Istituto Nazionale di Statistica

$$\text{Punteggio} = \frac{\text{Prezzo complessivo più basso (I.V.A. inclusa)}}{\text{Prezzo complessivo offerto (I.V.A. inclusa)}} \times 15$$

2. Prezzo complessivo offerto per il servizio bar: Max 12 punti

Saranno sommati tutti i prezzi offerti riportati nel listino dell'allegato 2.

Nel caso in cui anche un solo prezzo non risultasse offerto la Società concorrente verrà esclusa.

Il punteggio sarà così assegnato:

$$\text{Punteggio} = \frac{\text{Prezzo complessivo più basso (I.V.A. inclusa)}}{\text{Prezzo complessivo offerto (I.V.A. inclusa)}} \times 12$$

3. Prezzo per menù tipo 1: max 5 punti

Dovrà essere espresso il prezzo per il seguente menu tipo:

- Primo
- Secondo (carne/pollame) o Contorno (classe di riferimento I)
- Pane
- Frutta o Contorno (classe di riferimento II)
- Acqua
- Caffè

Il punteggio sarà così assegnato:

$$\text{Punteggio} = \frac{\text{Prezzo complessivo più basso (I.V.A. inclusa)}}{\text{Prezzo complessivo offerto (I.V.A. inclusa)}} \times 5$$

4. Prezzo menù tipo 2: max 5 punti

Dovrà essere espresso il prezzo per il seguente menu tipo:

- Primo
- Secondo (Pesce)
- Pane
- Frutta o Contorno (classe di riferimento II)
- Acqua
- Caffè



Istituto Nazionale di Statistica

Il punteggio sarà così assegnato:

$$\text{Punteggio} = \frac{\text{Prezzo complessivo più basso (I.V.A. inclusa)}}{\text{Prezzo complessivo offerto (I.V.A. inclusa)}} \times 5$$

5. Prezzo menu tipo 3: max 5 punti

Dovrà essere espresso il prezzo per il seguente menu tipo:

- Primo o Secondo (Carne/pollame) o Contorno (classe di riferimento I)
- Pane
- Frutta o Contorno (classe di riferimento II)
- Acqua
- Caffè

Il punteggio sarà così assegnato:

$$\text{Punteggio} = \frac{\text{Prezzo complessivo più basso (I.V.A. inclusa)}}{\text{Prezzo complessivo offerto (I.V.A. inclusa)}} \times 5$$

I prezzi dei menù non potranno in ogni caso superare l'importo facciale del buono pasto del valore nominale di 7 euro. Si precisa che durante la validità contrattuale qualora cambiasse la ditta emanatrice del buono pasto, la Società aggiudicataria sarà obbligata ad aderire alla stessa.

B) PROGETTO DI GESTIONE DEL SERVIZIO - Max: 58 punti

Il progetto di gestione del servizio, contenente tutti gli elementi che permettano di caratterizzare il servizio offerto dal punto di vista tecnico-organizzativo, sarà valutato in sede di gara assegnando a ciascun criterio/subcriterio prestabilito i relativi punteggi:

1. Piano d'integrazione delle attrezzature e degli arredi del bar e della mensa: Max 17 punti

Le attrezzature e gli arredi presenti sono in misura e tipologia adeguata per garantire il servizio in Istituto. Potranno tuttavia essere proposte integrazioni e migliorie che ottimizzino il servizio. Tali proposte saranno esaminate e valutate, sia dal punto di vista igienico, che di qualità dei pasti prodotti, che di efficienza e razionalità nell'impiego del personale (es. utilizzo di attrezzature che svolgano alcune funzioni meramente meccaniche attualmente eseguite dal personale che, quindi, si può dedicare con maggior attenzione alla produzione di piatti qualitativamente migliori sotto tutti gli aspetti).

L'elenco delle attrezzature/arredi proposto diverrà parte integrante del contratto di gestione del servizio.



Istituto Nazionale di Statistica

Inoltre, a tal proposito, si precisa che per le apparecchiature in sostituzione, l'offerta dovrà prevedere lo smontaggio e l'acquisizione da parte dell'Impresa dell'attrezzatura esistente e la fornitura e montaggio della nuova; in sostanza, il valore indicato in offerta dovrà essere comprensivo di ogni onere necessario per dare la fornitura completa in opera funzionante e collaudata. L'offerta dovrà essere corredata di tutte le schede tecniche e descrittive delle apparecchiature/ arredi proposti, al fine di poter valutare il livello qualitativo e prestazionale di quanto offerto.

In sede di gara si valuteranno le suddette offerte, relative a apparecchiature/arredi che il Concorrente ritiene di poter sostituire / installare per rendere più efficiente e qualitativamente migliore il servizio (sia come igiene, che come bontà del cibo prodotto). Tale valutazione sarà effettuata non solo in ragione dell'importo offerto, ma anche in relazione alla effettiva necessità e/o opportunità di quanto viene offerto ad integrazione e/o in sostituzione.

Nella propria offerta il Concorrente dovrà considerare che le attrezzature offerte, alla scadenza del Contratto diverranno di esclusiva proprietà dell'Istituto.

Tali offerte dovranno essere comprensive anche degli eventuali adeguamenti impiantistici, sia di climatizzazione, idrici che elettrici; ad esempio l'installazione di apparecchiature che richiedano l'installazione di una cappa di ripresa, di una nuova linea elettrica, e conseguente adeguamento del quadro, nuovi allacci idraulici e di scarico, ecc.

L'offerta di apparecchiature integrative dovrà tener conto degli spazi disponibili, al momento del sopralluogo per le Sedi di Via Cesare Balbo, Viale Liegi e di Viale Oceano Pacifico e agli spazi disponibili successivamente alla ristrutturazione per la Sede di Via Tuscolana.

La proposta, se ritenuta idonea e adeguata alle esigenze dell'Istituto, dovrà essere corredata di adeguata relazione tecnica descrittiva delle motivazioni tecnico-funzionali che inducono l'impresa a proporre la sostituzione/integrazione di ogni singola apparecchiatura, comprensiva anche della scheda tecnica, descrivente le sue caratteristiche, e del prezzo di listino. Inoltre dovrà essere indicato il tempo di completamento delle sostituzioni/integrazioni offerte; a partire dall'affidamento definitivo per il complesso dei 3 punti di ristoro di Via Balbo, Viale Liegi e Via Oceano Pacifico e a partire dalla consegna dei locali ristrutturati per la Cucina di Via Tuscolana.

L'attribuzione dei punteggi sarà eseguita secondo i seguenti sottocriteri:

A.1) Importo complessivo delle apparecchiature/arredi proposti, esposto come computo metrico estimativo (cioè con quantità e importo unitario): 10 punti

Saranno valutare le offerte attribuendo il punteggio in modo direttamente proporzionale rispetto all'offerta migliore, secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio} = \frac{\text{Impegno finanziario offerto}}{\text{Maggior impegno finanziario offerto}} \times 10$$

Ai fini della determinazione dell'impegno finanziario si terrà conto solo dell'importo relativo a quelle



Istituto Nazionale di Statistica

apparecchiature/arredi (migliorie offerte) valutate positivamente in quanto meritevoli di accoglimento da parte della commissione giudicatrice.

B.1) Valutazione della qualità e del numero di apparecchiature ed arredi offerti: fino a 4 punti.

La commissione si esprimerà sui miglioramenti che le integrazioni proposte introdurranno nel servizio di ristorazione.

C.1) Tempi di installazione delle forniture proposte (sommando il tempo indicato per il complesso delle sedi Istat di Via Balbo, Via Oceano Pacifico, Viale Liegi e Via Tuscolana): 3 punti.

I tempi saranno valutati attribuendo il punteggio in modo inversamente proporzionale ai tempi indicati per completare la fornitura e relativa installazione, secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio} = \frac{\text{Tempo minore offerto}}{\text{Tempo offerto}} \times 3$$

2. Piano di organizzazione del personale e del servizio: Max 8 punti

In sede di gara di appalto si valuterà il piano di organizzazione dell'utilizzo del personale con riferimento anche al numero degli addetti ed al ruolo ad essi attribuito.

L'attribuzione dei punteggi sarà eseguita secondo i seguenti sottocriteri:

A.2) Numero di addetti complessivamente presenti nelle ore di punta del servizio, dalle ore 8.00 alle ore 10.00 e dalle ore 12.30 alle ore 14.30: fino a 3 punti

Verrà attribuito 1 punto per ogni unità aggiuntiva rispetto a quelle minime (cfr. pag. 9 del capitolato). Nel computo degli addetti si terrà conto altresì delle risorse professionali impegnate nelle attività di predisposizione dei pasti.

B.2) Piani e servizi di comunicazione e monitoraggio: fino a 3 punti

Il punteggio totale disponibile sarà così ripartito:

B.2.1) Comunicazione: fino a 1,5 punti (saranno valutate le migliorie e le integrazioni ai piani e servizi di comunicazione)

B.2.2) Monitoraggio: fino a 1,5 punti (saranno valutate le migliorie e le integrazioni ai piani e servizi di monitoraggio)

C.2) Completezza del team come figure professionali: fino a 2 punti (sarà valutato l'impegno della Società ad impiegare nell'esecuzione del servizio personale dedicato in grado di ottimizzare il team professionale necessario così da migliorare la qualità del servizio e soddisfare le attese della stazione appaltante)

3. Derrate alimentari: Max 12 punti

Nel capitolato non sono specificate le caratteristiche merceologiche delle derrate e dei prodotti da utilizzare per l'erogazione del servizio. Fermo rimanendo l'obbligo di fornire sempre materie prime e prodotti di prima qualità, saranno attribuiti punteggi per la fornitura di prodotti da mercato equo e solidale, prodotti e materie prime a "chilometro zero", prodotti e materie prime di tipo biologico, IGP e DOP. La provenienza di tali prodotti dovrà essere adeguatamente documentata se non già riportata



Istituto Nazionale di Statistica

sull'etichetta; l'impegno che dovrà assumere la Società, per un riscontro oggettivo, dovrà essere quantitativo: se prodotti da scaffale numero di prodotti proposti; se materie prime sottoposte a lavorazioni di cucina documentazione comprovante la provenienza, la caratteristica di prodotto biologico, anche al fine di individuarne il numero e la quantità (che non deve risultare irrisoria).

L'attribuzione dei punteggi sarà eseguita come segue:

- A.3) Prodotti da mercato equo e solidale: 0,3 punti per ogni prodotto con un massimo di 3 punti complessivi;**
- B.3) Prodotti/materie prime a "chilometro zero": 0,3 punti per ogni prodotto con un massimo di 3 punti complessivi;**
- C.3) Prodotti/materie prime di tipo biologico, IGP, DOP: 0,3 punti per ogni prodotto con un massimo di 3 punti complessivi;**
- D.3) Recupero del cibo non somministrato, secondo quanto previsto dalla Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale": 3 punti**
[Al fine di ottenere il punteggio relativo è necessario che la Società dichiari nell'offerta tecnica di assumere formale impegno, nel caso in caso di aggiudicazione del servizio, a siglare, prima della stipula del contratto, un protocollo d'intesa, con soggetto abilitato (organizzazioni non lucrative di utilità sociale) per la distribuzione gratuita, a fini di beneficenza, dei prodotti alimentari agli indigenti, fornendo altresì informazioni al riguardo, ivi inclusa la modalità di organizzazione ed esecuzione dell'attività di consegna giornaliera del cibo non somministrato all'organizzazione indicata. Resta ferma la salvaguardia della salute dei destinatari e relative responsabilità da parte della Società, attraverso la garanzia della perfetta conservazione degli alimenti distribuiti]

4. Miglioramento dei servizi da erogare: Max 5 punti

Saranno attribuiti punti per le soluzioni proposte, di interesse rispetto alle prescrizioni indicate nel Capitolato e nello schema di contratto allegato al bando, inerenti le modalità ed i termini di esecuzione dei servizi, la qualità ed igiene dei prodotti posti in vendita, la modalità di somministrazione delle vivande, le specifiche tecniche relative agli alimenti ed igiene della produzione, manipolazione e preparazione degli alimenti, nonché ulteriori proposte migliorative, comprensive di quelle che terranno conto anche della maggiore soddisfazione del cliente.

L'attribuzione dei punteggi sarà eseguita secondo i seguenti sottocriteri:

- A.4) Qualità ed igiene dei prodotti posti in vendita e delle relative attività di produzione e manipolazione degli alimenti: fino a 3 punti**
- B.4) Modalità e termini di esecuzione del servizio: fino a 2 punti**

5. Piano di pulizia e sanificazione: Max 8 punti

Un piano dettagliato sulle modalità di pulizia/sanificazione degli ambienti (bar e self-service) e delle attrezzature. Le operazioni di pulizia/sanificazione giornaliere/settimanali/ mensili e semestrali applicate ad ogni singolo ambiente (pavimenti, tavoli ecc ...) e ad ogni singola attrezzatura presente nel bar e nel self-service magazzini e locali accessori compresi.

I punteggi di seguito riportati saranno attribuiti a ciascun concorrente sulla base degli elementi risultanti dalla descrizione del proprio piano di pulizia e sanificazione. Si attribuirà un punteggio maggiore a quel



Istituto Nazionale di Statistica

concorrente che offrirà un servizio più efficace e frequente, con l'utilizzazione di prodotti che, pur consentendo di ottenere un adeguato livello di pulizia/sanificazione, siano di tipo biocompatibile e biodegradabile. Saranno quindi valutate quantitativamente la frequenza della interventi di pulizia/sanificazione e la quantità/qualità di prodotti utilizzati (intesi come funzione e non come marchio; cioè sgrassatore per forni, sgrassatore per piastrelle, detersivi, disinfettanti, ecc.)

A.5) Frequenza interventi di pulizia e sanificazione: fino a 4 punti

B.5) Utilizzo di prodotti biodegradabili e/o biocompatibili: fino a 4 punti

6. Servizio distributori automatici: Max 8 punti

Saranno valutati in ordine di importanza i seguenti elementi:

A.6) Bevande calde: (massimo 4 punti) da valutare in ordine alla varietà e qualità dei prodotti [es. % miscela arabica, grammatura di prodotto (caffè, latte, cioccolato) per ogni erogazione, marca, ecc.]

B.6) Bevande fredde: (massimo 2 punti) da valutare in ordine alla varietà e qualità dei prodotti;

C.6) Snack dolci/salati e prodotti vari: (massimo 2 punti) da valutare in ordine alla varietà, alla quantità e alla qualità dei prodotti.

Ai fini dell'attribuzione dei Punteggi Tecnici è prevista l'attuazione di un processo suddiviso nelle seguenti fasi:

- assegnazione del punteggio tecnico relativo a quegli elementi di valutazione di immediata e diretta determinazione [voci di offerta relativi ai predetti punti A.1); C.1); A.2); A.3); B.3); C.3); D.3)] applicando la formula prevista e/o le indicazioni specifiche relative a ciascuna voce.
- assegnazione del punteggio tecnico relativo alle restanti voci [punti B.1); B.2.1); B.2.2); C.2); A.4); B.4); A.5); B.5); A.6); B.6); C.6) della sezione B "progetto di gestione del servizio"]. In merito si precisa che la metodologia utilizzata per la valutazione degli aspetti qualitativi delle presenti voci di ciascuna offerta è quello aggregativo compensatore, secondo la seguente formula:

$$P(i) = C_{ai} * P_a + C_{bi} * P_b + C_{ci} * P_c \dots \dots \dots + C_{ni} * P_n,$$

dove:

$P(i)$ = punteggio concorrente i -esimo;

n = numero totale degli elementi di valutazione (11);

P_a = punteggio max attribuibile all'elemento di valutazione (a);

C_{ai} = coefficiente moltiplicatore dell'elemento di valutazione (a) variabile fra 0 e 1, relativo al concorrente i -esimo ;

P_b = punteggio max attribuibile all'elemento di valutazione (b);

C_{bi} = coefficiente moltiplicatore dell'elemento di valutazione (b) variabile fra 0 e 1, relativo al concorrente i -esimo ;



Istituto Nazionale di Statistica

I coefficienti moltiplicatori ($C_{ai}, C_{bi}, \dots, C_{ni}$) da applicare nella formula verranno determinati attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari mediante procedura di seguito indicata.

Al riguardo si fa presente che per rendere omogenea l'attribuzione dei coefficienti moltiplicatori dell'offerta tecnica ciascun commissario facente parte la Commissione giudicatrice assegnerà discrezionalmente un coefficiente compreso tra 0 e 1 espresso in valori centesimali ad ognuno degli elementi di valutazione dell'offerta tecnica (sezione B "progetto di gestione del servizio") di cui ai predetti punti B.1); B.2.1); B.2.2); C.2); A.4); B.4); A.5); B.5); A.6); B.6); C.6), secondo i seguenti livelli di giudizio:

- **Ottimo 1**
- **Buono 0,75**
- **Più che sufficiente 0,50**
- **Sufficiente 0,25**
- **Inadeguato/insufficiente 0**

Una volta terminata l'attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procederà a trasformare la media dei coefficienti attribuiti, da parte di tutti i commissari, ad ogni elemento di valutazione di ciascuna offerta in coefficienti moltiplicatori definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate. I coefficienti così ottenuti, arrotondati al secondo decimale, saranno applicati nella predetta formula ai punteggi max attribuibili agli elementi B.1); B.2.1); B.2.2); C.2); A.4); B.4); A.5); B.5); A.6); B.6); C.6) di valutazione. La somma dei punteggi conseguiti da ciascun concorrente per i predetti elementi unitamente ai relativi punteggi conseguiti dagli stessi per i restanti elementi di valutazione [A.1); C.1); A.2); A.3); B.3); C.3); D.3)] determinerà il punteggio totale attribuito all'offerta tecnica di ciascun concorrente.

Si precisa che le Società ammesse alla fase successiva di apertura delle buste economiche devono raggiungere almeno 35 PUNTI per IL PROGETTO DI GESTIONE DEL SERVIZIO. Nel caso in cui non fosse raggiunto il punteggio minimo richiesto, non sarà aperta la busta economica e la concorrente sarà esclusa dalla gara.

5.4 ALLEGATO 1 - Listino prezzi base MENSA

Dovranno essere riportati i prezzi unitari per ogni singolo prodotto riportato in elenco (**N.B. i pesi indicati sono da riferire a generi a crudo**)

a - Primi Piatti			b1 - Secondi Piatti		
Al pomodoro	gr.	€	Carne /Pollame	gr.	€
Spaghetti	100		Polpette	170	



Istituto Nazionale di Statistica

Penne	100		Fettine/scaloppine	150	
Rigatoni	100		Rollè	170	
Risotto	100		Arrosto	170	
Al sugo (carne o pesce)			Bistecca	150	
Spaghetti	100		Lombata	150	
Penne	100		Salsicce/wurstel	150	
Rigatoni	100		Coniglio	200	
Risotto	100		Petto di pollo/tacchino	150	
Lasagne	120		Cotolette	150	
Cannelloni	120		Pollo al sugo o con peperoni	200	
Paglia e fieno	120		Braciola/lonza di maiale	150	
Fettuccine	120				
Minestre/zuppe (legumi o verdure)	120				
b2 - Secondi piatti - contorni			b3 - Secondi piatti - pesce		
Classe di riferimento I	gr.	€		gr.	€
Caprese	100*		Pesce surgelato	200	
Formaggi	100		Pesce fresco	150	
Pomodori al riso	150		Polpi	200	
Melanzane ripiene	150		Moscardini	200	
Zucchine ripiene	150		Gamberi	200	
Affettati			Frittura calamari e gamberi	200	
Prosciutto crudo (Parma o montagna)	80		Filetti di platessa/merluzzo (surgelati)	200	
Prosciutto cotto (senza polifosfati)	80				
Speck	80				



Istituto Nazionale di Statistica

Bresaola	60				
Classe di riferimento II					
Cotti o lavorati (patate, verdure, ecc.)					
Crudi e semplici (insalate, pomodori)					
c -Frutta a porzione				gr.	€
	gr.	€	Macedonia grande	200	
Di stagione	120		Macedonia piccola	120	
d -Bevande					
	lt.	€		lt.	€
Acqua minerale (naturale, effervescente naturale)	1/2		Birra	3/4	
Acqua minerale (naturale, effervescente naturale)	1,5		Birra	1/3	
Coca cola / fanta / etc. in bott.	1/2		Vino	1,0	
Coca cola / fanta / etc. in lattina	33 cl.		Vino	1/2	
			Vino	1/4	
e – Pane					
	gr.	€		gr.	€
Pane normale	40/50		Grissini	Confezione monodose	
Panino integrale	40/50		Crackers	Confezione monodose	
f – Dolce					
	fetta	€		porzione	€
Crostata di marmellata			Panne cotte		



Istituto Nazionale di Statistica

Crostata di frutta			Creme caramel		
Crostate e torte alla crema			Tiramisù		

* la grammatura fa riferimento al quantitativo di mozzarella

5.5 ALLEGATO 2 - Listino prezzi base BAR

Dovranno essere riportati i prezzi unitari per ogni singolo prodotto riportato in elenco. Per le voci sulle quali è indicato il prezzo massimo, il valore offerto dovrà essere inferiore o uguale a detto prezzo.

Bar		Tavola calda - Pasticceria	
Prodotti	€	Prodotti	€
Caffè (max € 0,70)		Cornetto (max € 0,70)	
Decaffeinato (max € 0,75)		Ciambella / bomba (max € 0,70)	
Cappuccino (max € 0,80)		Altri lieviti (max € 0,70)	
Caffelatte (max € 0,80)		Crostata (fetta)	
Latte caldo (max € 0,60)		Ciambellone (fetta)	
Orzo (max € 0,75)		Tramezzini	
Ginseng (max € 0,75)		Panini assortiti	
Thè e infusi (di ogni tipo) (max € 0,80)		Pizza con prosciutto / mozzarella	
Succhi di frutta classici		Pizza al pomodoro	
Succhi di frutta esotica		Pizza bianca	
Birra grande (0,66 lt.)		Piadina	
Birra piccola (0,33 lt.)		Arancino	
Acqua minerale (bicchiere)		Yogurt (125gr)	
Acqua minerale (bottiglia 0,75 lt.)			
Aperitivi (10 cl.)			



Istituto Nazionale di Statistica

5.6 GLOSSARIO

Si precisa che ai fini dell'esecuzione del servizio:

· *per prodotto biologico e prodotti ittici provenienti da acquacoltura biologica* si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal Regolamento CE 834/2007 e relativi regolamenti attuativi. L'etichettatura di tali prodotti deve rispettare gli artt. 23 e ss Regolamento CE 834/2007 e s.m.i.

· *per prodotti identificati come DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta)*, si fa riferimento al Regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari.

· *per prodotto proveniente dal circuito del Commercio Equo e Solidale* si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dalla Risoluzione del Parlamento Europeo A6-0207/2006 approvata il 6 luglio 2006.

· *per prodotti tradizionali e per prodotti tipici* si intendono i prodotti compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350 ottenuto secondo quanto disposto dalla L. n. 526 del 21.12.1999.

Mod.OFF.

ALL. 4

(Da compilare e sottoscrivere a cura della Società)

Apporre marca da bollo da €14,62 o
del valore al momento previsto dalla legge

MODELLO DI OFFERTA

Il sottoscritto _____ in qualità di¹ _____
della Società _____
con sede in _____
codice fiscale n. _____
partita IVA n. _____ Tel.n. _____

Presa visione:

- dell'Avviso di gara, dello schema di contratto e del listino prezzi predisposti dall'Istituto Nazionale di Statistica per l'affidamento, per un periodo di 48 mesi, della concessione per la gestione del servizio di ristoro e bar presso le sedi Istat di Roma di V. Tuscolana n. 1788, V.le Liegi n. 13, V. Balbo 16 e V.le Oceano Pacifico n. 171, a partire presumibilmente dal mese di
- dei locali Istat in cui dovrà essere svolto il servizio e di ritenerli del tutto idonei alla gestione del servizio bar/punto ristoro;
- altresì del documento di valutazione dei rischi dell'Istituto e resasi conto degli oneri che l'appalto comporta;

DICHIARA

- 1) di essere in grado di eseguire il servizio di cui trattasi alle condizioni tutte di cui agli atti precedentemente richiamati, assumendosene la completa responsabilità;
- 2) di riconoscere una validità dell'offerta di 180 giorni naturali e consecutivi dalla data di scadenza della presente gara;
- 3) di praticare i prezzi unitari per le singole voci e il prezzo complessivo offerto per il servizio di ristoro (listino All. 1);
- 4) di praticare i prezzi unitari per le singole voci e il prezzo complessivo offerto per servizio di bar (listino All. 2);
- 5) di praticare il seguente prezzo per menù tipo 1 :
€..... (cifre)
Euro (lettere)
 - Primo
 - Secondo (Carne/Pollame) o Contorno (classe di riferimento I)
 - Pane
 - Frutta o Contorno (classe di riferimento II)
 - Acqua
 - Caffè

¹ Rappresentante legale dell'Impresa o altra persona legittimata ad impegnare il concorrente.

6) di praticare i seguenti prezzi per menù tipo 2 :

€.....(cifre)

Euro.....(lettere)

- Primo
- Secondo (Pesce) o Contorno (classe di riferimento I)
- Pane
- Frutta o Contorno (classe di riferimento II)
- Acqua
- Caffè

7) di praticare i seguenti prezzi per menù tipo 3 :

€.....(cifre)

Euro.....(lettere)

- Primo o Secondo (Carne/Pollame) o Contorno (classe di riferimento I)
- Pane
- Frutta o Contorno (classe di riferimento II)
- Acqua
- Caffè

8) di praticare i prezzi base per i Distributori automatici (Listino All. 3);

9) che i costi relativi agli oneri per la sicurezza (art.87, comma 4, del D.L.vo n.163/2006 e s.m.i.) riguardanti i costi specifici afferenti all'esercizio dell'attività svolta (da rischio specifico o aziendale) commisurati in relazione alle altre voci di costo dell'offerta, sono pari ad €..... (cifre)

Euro.....(lettere)

10) di accettare che l'Istituto trattenga il deposito provvisorio effettuato a garanzia della presente offerta sino alla stipulazione del contratto ed alla costituzione della cauzione definitiva in caso di aggiudicazione;

11) di impegnarsi a stipulare, in caso di aggiudicazione, apposito contratto alle condizioni di cui allo schema predisposto dall'ISTAT ed allegato all'Avviso di gara;

12) di aver preso visione dei locali, delle attrezzature e di quanto e nulla osta all'integrale adempimento degli obblighi di legge e di capitolato anche in ragione delle caratteristiche e delle capacità della propria organizzazione d'impresa.

Il sottoscritto dichiara, altresì, di essere informato, ai sensi dell'art.13 del D.Lvo 196 del 30.06.2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa, anche sulla base di quanto espressamente specificato nel bando di gara e che qui si intende integralmente trascritto.

Sede,

IL LEGALE RAPPRESENTANTE O PERSONA LEGITTIMATA
AD IMPEGNARE IL CONCORRENTE

ALLEGATO 1

Listino prezzi base MENSA

Dovranno essere riportati i prezzi unitari per ogni singolo prodotto riportato in elenco, espressi comunque in misura pari o inferiore rispetto ai prezzi base indicati, con arrotondamento dell'importo finale per facilitare le operazioni di cassa.

a) PRIMI PIATTI (Porzione)

(al pomodoro)

		Prezzi base	Prezzi offerti
Spaghetti	gr. 100	€ 2,80	
Penne	"	€ 2,80	
Rigatoni	"	€ 2,80	
Risotto	"	€ 2,80	

(al sugo di carne, ragù, pesce o molluschi)

Spaghetti	gr. 100	€ 3,45	
Penne	"	€ 3,45	
Rigatoni	"	€ 3,45	
Risotto	"	€ 3,45	
Lasagne	gr. 120	€ 3,45	
Cannelloni	"	€ 3,45	
Paglia e fieno	"	€ 3,45	
Fettuccine	"	€ 3,45	

b) SECONDI PIATTI (Porzione)

Carne

Classe di riferimento II

		Prezzi base	Prezzi offerti
Polpette minimo	gr.170	€ 2,75	
Fettine	"	€ 4,00	
Rollè	"	€ 3,35	
Arrosto	"	€ 3,95	

Classe di riferimento I

Bistecca	"	€ 5,40	
Lombata	"	€ 6,00	

Pollo (Classe di riferimento II)

Pollo arrosto minimo	gr. 600	€ 3,40	
Petti di pollo	gr. 170	€ 3,40	
Cotolette di pollo	gr. 120	€ 3,40	
Pollo con peperoni	gr. 250	€ 3,70	

c) PESCE

Classe di riferimento II

	Prezzi base	Prezzi offerti
Pesce congelato (escluso Cozze)		
Cozze (Fresche)	€ 2,75	

Polpi	gr. 200	€ 3,50
Moscardini	“	€ 4,00
Gamberi	“	€ 3,50
Frittura calamari e gamberi	“	€ 4,80

Classe di riferimento I

Pesce fresco		
Polpi	gr. 200	€ 5,40
Moscardini	“	€ 6,00
Gamberi	“	€ 5,40
Frittura calamari e gamberi	“	€ 6,00
Arrosti prima scelta	gr.200	€ 7,50
Lessi seconda scelta o qualità	“	€ 6,00
Al sugo minimo	gr.200	€ 6,00

d) **SECONDI E CONTORNI VARI**

Classe di riferimento II

Prezzi base

Prezzi offerti

Caprese	gr.100 di mozz.	€ 3,50
Formaggi minimo	gr.100	€ 3,50
Pomodori al riso		€ 3,50
Melanzane ripiene		€ 3,50
Zucchine ripiene		€ 3,50

Classe di riferimento III

Cotti o lavorati	€ 2,10
Crudi e semplici	€ 1,45

FRUTTA A PORZIONE

Prezzi base

Prezzi offerti

Di stagione	€ 0,70
Macedonie	€ 1,45

BIBITE

Prezzi base

Prezzi offerti

Acqua minerale 1/2 litro	€ 0,55
Acqua minerale 1,5 litro	€ 1,00
Coca Cola 1,5 litro	€ 1,80
Fanta 1,5 litro	€ 1,80
Birra di marca 3/4 litro	€ 2,05
Birra 1/3 litro	€ 1,30
Barattoli bibite	€ 1,00
Vino da tavola 1 litro	€ 2,10
Vino da tavola 1/2 litro	€ 1,10

ALLEGATO 2

Listino prezzi base BAR

Dovranno essere riportati i prezzi unitari per ogni singolo prodotto riportato in elenco, espressi comunque in misura pari o inferiore rispetto ai prezzi base indicati, con arrotondamento dell'importo finale per facilitare le operazioni di cassa.

SERVIZIO BAR E TAVOLA CALDA

	Prezzi base	Prezzi offerti
Caffè	€ 0,55	
Decaffeinato	€ 0,55	
Cappuccino	€ 0,55	
Caffè-latte	€ 0,85	
Thè e infusi	€ 0,65	
Latte	€ 0,55	
Bevande in bottiglia	€ 1,15	
Succhi di frutta	€ 0,80	
C.s. in barattolo	€ 1,10	
Birra canadese	€ 1,15	
Aperitivi	€ 1,15	
Liquori nazionali	€ 1,15	
Acqua minerale in bicchieri	€ 0,25	
Lieviti	€ 0,55	
Tramezzini	€ 0,80	
Panini assortiti - minimo	€ 1,60	
Panini assortiti - massimo	€ 1,85	
Pizza romana	€ 1,20	

ALLEGATO 3

Listino prezzi base DISTRIBUTORI AUTOMATICI

Dovranno essere riportati i prezzi unitari per ogni singolo prodotto riportato in elenco, espressi comunque in misura pari o inferiore rispetto ai prezzi base indicati, con arrotondamento dell'importo finale per facilitare le operazioni di cassa.

BEVERAGE	Prezzi base	Prezzi offerti
Acqua frizzante Pet lt.0,5	€ 0,55	
Acqua leggerm. frizzante Pet lt.0,5	€ 0,55	
Acqua naturale Pet lt.0,5	€ 0,55	
Energade Lim-Aran.rossa lt.0,5	€ 1,50	
Oasis bevanda Vitalise Pet lt.0,5	€ 1,50	
The Lim.- Pesca - Verde Pet lt.0,5	€ 1,30	
Burn Lattina cl. 25	€ 2,20	
Coca cola Lattina cl. 25	€ 0,70	
Fanta lattina cl.25	€ 0,70	
Nestea lattina cl.25	€ 0,70	
Sprite lattina cl.25	€ 0,70	
The verde WitalyBio Deteinato	€ 1,00	
Succo di frutta Albicocca WitalyBio	€ 1,00	
Succo di frutta Arancia WitalyBio	€ 1,00	
Succo di frutta Mela WitalyBio	€ 1,00	
Succo di frutta Pera WitalyBio	€ 1,00	
Succo di frutta Pesca WitalyBio	€ 1,00	
Succo di frutta Ace Santal Brick	€ 0,70	
Succo di frutta Albicocca Santal Brick	€ 0,70	
Succo di frutta Ananas Santal Brick	€ 0,70	
Succo di frutta Aranciata Santal Brick	€ 0,70	
Succo di frutta Pera Santal Brick	€ 0,70	
Succo di frutta Pesca Santal Brick	€ 0,70	
Succo Zuegg Skipper Vetro	€ 1,20	
CALDO		
Caffè Grani Orocrema	€ 0,60	
Caffe Orzo solubile Nestlè	€ 0,60	
Camomilla solubile Ristora	€ 0,60	
Cacao Bueno Esperia	€ 0,60	
Latte Demetra Esperia	€ 0,60	
The limone Demetra Esperia	€ 0,60	
SNACK FREDDO		
Daygum Protex	€ 1,50	
Golia Active Plus	€ 1,50	
Golia Bianca	€ 1,50	
Morositas Berry	€ 1,50	
Vogorsol Air Action	€ 1,50	

Vivident Cube Ice Green	€ 1,50
Vivident Xilit Spearmint	€ 1,50
Vivident Blast Fresh	€ 1,50
Vivident Blast Fruit	€ 1,50
Barretta vari gusti Melinda	€ 1,30
Snack bastoncini Melinda	€ 1,40
Cioco Plum Bio Germinal	€ 0,95
Crostatina Bio Germinal vari gusti	€ 0,95
Sfogliatini Bio Germinal vari gusti	€ 0,95
Tortino Bio Gaia vari gusti	€ 0,95
Galette di mais Bio	€ 0,50
Galette riso Integrale	€ 0,50
Bounty	€ 1,30
Kit Kat	€ 1,30
Mars	€ 1,30
Lion	€ 1,30
Pavesini	€ 1,10
Ringo Snack cacao	€ 1,20
Ringo Snack vaniglia	€ 1,20
Snickers	€ 1,30
Twix	€ 1,30
Duplo Ciocc. Fondente / Duplo Nocciola	€ 0,80
Kinder Delice cacao	€ 0,80
Fiesta T10	€ 0,80
Kinder Bueno Bipack T30	€ 1,30
Kinder cioccolato Astuccio T4	€ 1,40
Tronky / Tronky cocco	€ 0,70
Kinder colazione più	€ 0,80
Happy Hippo cacao / nocciola	€ 0,70
Contadine original gr.25	€ 0,95
Crick Crock più croccanti gr.25	€ 0,95
Konus gr.18	€ 0,95
Puff cornetto 4 formaggi gr. 15	€ 0,95
Fonzies	€ 0,95
Croccantelle Bacon	€ 0,55
Croccantelle Formaggio	€ 0,55
Croccantelle Ketchup	€ 0,55
Croccantelle Olive	€ 0,55
Croccantelle Sesamo	€ 0,55
Le Bruscette Barbecue	€ 0,55
Le Bruscette Naturali	€ 0,55
Le Bruscette Pizza	€ 0,55
Cantucci 35 % mandorle	€ 0,80
Choco Crisp	€ 0,80
Plum Cake	€ 0,80

Plum Cake s/zucchero	€ 0,65
Plum Cake variegato	€ 0,80
Raviolo grano Saraceno Frutti di Bosco	€ 0,80
Raviolo Kamut albicocca/pesca	€ 0,80
Raviolo Riso Cioccolato	€ 0,80
Tortina il Piacere - Gianduia	€ 0,80
Tortina il Piacere –more e lamponi	€ 0,65
Tortina N.A. Ace	€ 0,80
Tortina N.A. Albicocca	€ 0,80
Tortina N.A. Cioccolato	€ 0,80
Tortina N.A. Yogurt/Latte	€ 0,80
Ventagli di sfoglia	€ 0,55
Wafer Cacao	€ 0,65
Wafer Nocciola	€ 0,65
Wafer Vaniglia	€ 0,65
Ciambella	€ 0,80
Cioco Grisbi	€ 0,80
Cornetto vari gusti Vicenzi	€ 0,80
Mini snack due ventagli pasta sfoglia	€ 0,80
Mini snack ciambella frolla integrale	€ 0,65
Mini snack ciambelline cioccolato	€ 0,65
Mini snack crostatina albicocca	€ 0,65
Mini snack crostatina cacao	€ 0,65
Mini snack crostatina frutti di bosco	€ 0,65
Mini snack fagottino mela/uvetta	€ 0,80
Mini snack sfoglia crema/nocciola	€ 0,65
Tortello mini snack vari gusti	€ 0,80
Mister Muffin mono	€ 0,80
Plum Cake mono	€ 0,65
Rice Grisbi	€ 0,80
Tortina Paradiso	€ 0,80
Chips Andy	€ 0,95
Cipster 100%	€ 0,95
Freeky Fries	€ 0,95
Frollini riso e miele Vitasnella	€ 0,80
Mikado Pocket fondente/latte	€ 1,40
Mini Tuc	€ 0,95
Mini Ritz	€ 0,95
Oro Ciok Fondente	€ 0,80
Oro Ciok Latte	€ 0,80
Oro Ciok Nocciola	€ 0,80
Oro Gocce Cioccolato	€ 0,80
Patate sfogliatine Vitasnella	€ 0,95
Premium Catering	€ 0,55
TUC	€ 1,30
Tuc Crispy Original	€ 0,95

Tuc Pocket Erbe e rosmarino	€ 0,80
Tuc Pocket Monodose	€ 0,80
Vitasnella Snack Arancia	€ 0,80
Vitasnella Snack Prugna	€ 0,80
Pizza Snack Cereali	€ 0,55
Pizza Snack Mediterraneo	€ 0,55
Pizza Snack Naturale	€ 0,55
Tarallini Classici	€ 0,55
Tarallini Classici 20% olio extra	€ 0,55
Tarallini Olive	€ 0,55
Tarallini Olive e Vino	€ 0,55
Three Snack Naturale	€ 0,55
Three Snack Olive	€ 0,55
Three Snack Pizza	€ 0,55
Three Snack Rosmarino	€ 0,55
Three Snack Sesamo e Soia	€ 0,55
Three Snack Tux-Mex	€ 0,55

CONTRATTO RELATIVO ALLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEI BAR INTERNI E DEI PUNTI DI RISTORO E ALLA GESTIONE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DELLE SEDI ISTAT DI ROMA

Con la presente scrittura privata, redatta in tre originali, tra:

per una parte:

1) l'ISTITUTO NAZIONALE DI STATISTICA, che da qui in avanti sarà indicato come ISTAT, con sede a Roma - Via Cesare Balbo n. 16, codice fiscale n. 80111810588, partita IVA n. 02124831005 – rappresentato dal Dott. Paolo Weber, direttore centrale della DCAP, domiciliato per la carica in Roma, via Cesare Balbo n. 16;

per l'altra parte :

2) la che da qui in avanti sarà indicata più brevemente come SOCIETA', con sede legale in Roma, codice fiscale N., partita I.V.A. N., rappresentata dal Sig., nato il..... a, domiciliato per la carica in, Via

SI CONVIENE E SI STIPULA

ART. 1) OGGETTO DEL CONTRATTO

Con il presente contratto, l'Istat affida alla Società l'organizzazione dei servizi di Ristoro e Bar, mediante la consumazione diretta nei locali delle sedi Istat di Roma di V. Tuscolana n. 1788, V.le Liegi n. 13, V. Balbo 16 e V.le Oceano Pacifico n. 171 e la gestione dei distributori automatici di bevande merendine e snack.

L'Istat ha la facoltà, in caso di cambio di sede, di richiedere alla Società il cambio di ubicazione del bar - punto di ristoro, alle medesime condizioni del presente contratto.

ART. 2) NORME REGOLATRICI DEL CONTRATTO

L'esecuzione del contratto è regolata:

- a) dalle clausole del presente atto;
- b) dalle vigenti disposizioni del Regolamento di gestione e contabilità dell'ISTAT approvato con DPCM dell'11.11.2002 ed il relativo manuale approvato dal Consiglio dell'ISTAT nella seduta del 27.11.2003 e s.m.i.;
- c) dalle vigenti norme di Contabilità di Stato per quanto non regolato dalle disposizioni di cui ai punti a) e b);
- d) dalle norme del Codice Civile per quanto non previsto ai punti a), b) e c);
- e) dal D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.;
- f) dal D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.;
- g) dal D.P.R. 207/2010;

ART. 3) MODALITA' E TERMINI DI ESECUZIONE DEI SERVIZI

La Società si impegna ad avviare il servizio entro 15 gg naturali e consecutivi dalla stipula del contratto, salvo diversa disposizione da concordare tra le parti.

La Società si impegna ad eseguire i servizi con le modalità e i termini previsti dal presente contratto, dal capitolato tecnico e dall'allegata offerta tecnica presentata dalla Società in sede di gara che fa parte integrante del presente contratto. Il servizio di gestione verrà espletato nei giorni lavorativi come di seguito specificato:

BAR: dalle ore 7.45 alle ore 16.00;

PUNTO DI RISTORO: dalle ore 12.30 alle ore 14.30.

In ogni caso, l'orario potrà essere variato dall'ISTAT per le proprie esigenze collegate ad eventuali mutamenti dell'orario di lavoro del proprio personale o comunque sarà possibile stabilire orari diversi da concordare.

Alla Società è consentito di chiudere per ferie in agosto per una settimana durante il periodo di ferragosto. Eventuali variazioni sul periodo di chiusura dovranno essere concordate e autorizzate dal Direttore dell'esecuzione del contratto. Nel periodo di chiusura dei punti ristoro verrà comunque garantito un servizio di buffet freddo e caldo presso il bar.

L'Istat si riserva la facoltà, qualora lo rendano necessario contingenti esigenze istituzionali, di ottenere, previa richiesta scritta effettuata con ventiquattro ore di anticipo, l'anticipazione o la posticipazione dell'orario di apertura/chiusura dei Bar - Punto di ristoro ed il servizio festivo, senza che nasca per la Società alcuna ragione di credito, ferme restando tutte le condizioni indicate nel Contratto. Qualsiasi eventuale modifica degli orari o dell'entità del servizio sarà comunicata alla Società per iscritto.

L'Istituto, per motivi eccezionali, di ordine pubblico, di natura tecnica, di manutenzione ordinaria o straordinaria delle aree adiacenti i Bar - Punto di ristoro, si riserva la facoltà di sospendere il servizio o di limitarlo negli orari senza nulla dovere alla Società per la durata della sospensione o della limitazione.

La Società sarà tenuta ad effettuare il servizio con mezzi propri e gestione a proprio rischio ed a regola d'arte secondo le modalità e condizioni previste dal capitolato e dal presente contratto. Saranno a totale carico della Società tutti gli oneri relativi alle attività ed agli adempimenti occorrenti all'integrale espletamento del servizio.

L'Istituto non assume alcun impegno circa il numero dei pasti che potranno essere somministrati in totale e quotidianamente. La Società aggiudicataria non potrà pretendere alcun corrispettivo oltre il pagamento dei pasti effettivamente consumati.

L'organizzazione e la gestione del servizio è a totale carico della Società che dovrà espletarlo, secondo propri criteri, nel pieno rispetto della Normativa vigente e del manuale di autocontrollo HACCP, ferma restando una presenza di personale non inferiore a quella necessaria per garantire l'assoluto rispetto delle prescrizioni igienico-sanitarie e di comportamento degli addetti al servizio.

In mensa è possibile vendere gli alcolici espressamente indicati nel listino prezzi.

I prodotti in vendita al bar dovranno essere giornalmente quelli riportati nell'offerta formulata dalla Società, nelle quantità sufficienti a soddisfare la richiesta degli utenti.

Nelle apparecchiature distributrici di bevande e/o altri generi alimentari, da installare negli spazi indicati dall'Istituto o in quelli indicati nella proposta progettuale, dovranno essere resi disponibili prodotti di alto livello qualitativo, contraddistinti da primari marchi e conformi alle disposizioni di legge in materia igienico sanitaria. Sulla confezione di ciascun prodotto deve essere riportata ogni indicazione richiesta dalla vigente normativa.

La distribuzione delle schede/chiavi magnetiche necessarie per il funzionamento dei distributori sarà a cura dell'Istat. La Società garantirà il funzionamento delle chiavi in tutti i distributori installati nelle sedi romane.

I prezzi di vendita dei prodotti offerti devono essere esposti in modo visibile all'utenza, e devono essere identici per tipologia di prodotto in tutte le apparecchiature distributrici.

I punti di distribuzione, costituiti anche dai distributori automatici, dovranno obbligatoriamente erogare bevande calde (caffè, cappuccino, tè, ecc.), bevande fredde, in bottiglietta od in lattina e snack.

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità per entrambe le parti, se comunicate tempestivamente dalla controparte.

Non costituisce comunque causa di forza maggiore l'assenza di Personale nel numero previsto, neanche per cause inattese (es. malattia), scioperi, agitazioni sindacali.

La Società aggiudicataria si impegna in ogni caso a garantire la continuità del servizio, senza costi aggiuntivi, assicurando la sostituzione dei propri addetti assenti per ferie, malattie, permesso o altro motivo.

La manutenzione straordinaria degli impianti, elettrico, idrico e di condizionamento è a carico dell'Istituto.

La Società si impegna ad assumere gli oneri derivanti dalla manutenzione ordinaria e straordinaria di attrezzature e arredi di proprietà provinciale, e inoltre a fornire e ad utilizzare tutte le attrezzature necessarie al regolare svolgimento del servizio nei tempi e modi previsti, secondo quanto disposto nel capitolato, nell'offerta economica e nel progetto gestionale del servizio offerto dalla Società stessa.

La Società si impegna, altresì, all'osservanza di quanto indicato nel punto 3.2 del capitolato tecnico, che, anche se non allegato, è comunque parte integrante del presente contratto.

L'Istituto, per motivi eccezionali o di ordine pubblico o di natura tecnica o di manutenzione ordinaria o straordinaria delle aree circostanti il Bar - Punto di ristoro, si riserva la facoltà di sospendere il servizio o di limitarlo negli orari senza nulla dovere alla Società per la durata della sospensione o della limitazione.

Qualsiasi prodotto non contemplato nell'allegato 1 dovrà essere concordato fra l'ISTAT e la Società per qualità, quantità e prezzo prima di essere inserito nell'allegato stesso.

Nel corso di esecuzione del servizio la Società dovrà attenersi alla scrupolosa osservanza delle vigenti norme e prescrizioni igienico-sanitarie nonché della vigente normativa in materia di vendita, distribuzione, preparazione di alimenti e bevande.

Il servizio svolto deve essere mirato ad ottenere standard elevati sia sotto il profilo qualitativo che organizzativo per raggiungere la soddisfazione di almeno il 70% dei commensali, riscontrabile attraverso questionari, appositamente predisposti dalla Società e concordati con l'Istat, sulla bontà, sull'organizzazione e sull'igiene del servizio, compilati almeno una volta ogni sei mesi dai commensali stessi.

Per quanto riguarda la qualità e la quantità dei prodotti utilizzati si fa comunque riferimento alle norme e regolamenti comunali ed alle leggi in materia, vigenti per gli esercizi pubblici di seconda categoria di bar, caffetteria, pasticceria e snack bar e punto di ristoro. La violazione di tali norme sarà sanzionata attraverso l'applicazione delle penali di cui all'art. 23 del presente contratto, salva la facoltà di risoluzione del contratto nei casi previsti dall'art. 26.

La Società è obbligata a preparare pasti adatti al consumo da parte di celiaci che ne facciano richiesta, previo accordo da parte di questi ultimi con il responsabile del punto di ristoro; conseguentemente s'impegna a fornirsi di adeguate attrezzature e materie prime per garantire i pasti a tali soggetti.

Nei locali del bar punto di ristoro è vietata la pratica di qualunque tipo di gioco. Sono vietati altresì attività e comportamenti che possono turbare o impedire il regolare svolgimento dell'attività dell'Istituto o che comunque non siano attinenti alla mera attività di somministrazione di bevande e di alimenti.

Nei locali dei bar - punto di ristoro è fatto inoltre divieto di somministrazione di bevande superalcoliche. La Società si impegna a non esporre nei locali avvisi e annunci di qualsiasi genere, ad eccezione di quelli concernenti i servizi oggetto del presente contratto o che siano stati preventivamente autorizzati dall'Istat.

La Società si impegna a fornire le attrezzature e gli arredi di cui all'offerta tecnica presentata in sede di gara. Alla conclusione del contratto le attrezzature e gli arredi integrativi forniti dalla Società diventeranno di proprietà dell'Istat.

Il costo di tutte le attrezzature ed arredi nuovi di cui all'offerta tecnica, gli interventi di riparazione relativi anche a quelli esistenti saranno a carico della Società aggiudicataria. Saranno altresì a carico della stessa le eventuali opere di adeguamento ed integrazione degli impianti idrico, elettrico e di aspirazione a servizio del locale cucina e dei banconi che si dovessero rendere necessari.

In ogni caso la Società ha la facoltà di apportare delle migliorie alla disposizione delle attrezzature e/o arredi anche se non previsto nell'offerta tecnica.

La Società si obbliga, in ogni caso, a non apportare alcuna modifica, innovazione o trasformazione agli spazi nonché agli impianti elettrici ed idraulici, né lavori di adattamento o abbellimento senza preventiva autorizzazione scritta da parte dell'Istat. Qualora invece l'autorizzazione sia concessa, la Società medesima non potrà chiedere all'Istituto o al soggetto che subentri nella gestione alcun compenso o indennità per le spese di miglioria da lui eseguite e se richiesto al momento dell'autorizzazione dall'Istat, alla fine del contratto dovrà ripristinare i locali nello stato in cui si trovavano prima dei lavori. Le opere civili ed impiantistiche così compiute saranno acquisite al patrimonio dell'Istat che in ogni caso si riserva di apportare qualsivoglia modifica alle strutture edilizie dei locali in questione.

Qualora nel corso del contratto debbano essere eseguiti nei locali, dall'Istat, interventi di manutenzione straordinaria non differibili per loro stessa natura al termine del contratto stesso, la Società non potrà né impedirli, anche quando dovessero comportare privazione dell'uso di parte dei locali medesimi e si rendesse necessario lo sgombero e/o la sospensione dell'esercizio, né pretendere compensi pecuniari a titolo di rimborso.

I locali dovranno essere sempre pienamente accessibili, anche durante gli orari ed i periodi di chiusura dei Bar e Punto di ristoro, al personale addetto al servizio di vigilanza presso gli edifici dell'Istituto. A tal proposito, l'Istat comunicherà formalmente al gestore i dati della Società incaricata di compiere il servizio di vigilanza, e il gestore sarà tenuto a fornire a quest'ultima una copia delle chiavi dei locali, ed a comunicare alla stessa le modalità di disattivazione dei sistemi di sicurezza eventualmente installati nei locali e negli spazi di pertinenza. L'Istituto non potrà essere in alcun modo ritenuto responsabile per eventuali danni causati dall'inosservanza di tali prescrizioni da parte della Società.

La Società si impegna, qualora richiesto, all'installazione e manutenzione di erogatori di acqua fredda/calda c/o alcune sedi di Roma dell'Istat.

ART. 4) DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

L'Istituto sceglierà, prima dell'affidamento definitivo, nell'ambito del proprio Personale una serie di professionalità adeguatamente formate, che saranno incaricate del controllo dell'attività ognuna con proprie specifiche mansioni; saranno nominati:

- un Direttore dell'esecuzione del contratto e collaudatore del contratto;
- uno o due assistenti del Direttore dell'esecuzione per ogni sede.

Le specifiche mansioni di ogni incarico sono descritte al punto 4.1 del capitolato tecnico, che anche se non allegato è parte comunque integrante del presente contratto.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto o i suoi superiori potranno proporre l'adeguamento dei servizi o le modifiche dei menù. All'uopo le parti eseguiranno, qualora necessario, una ricognizione sulle nuove necessità.

Della predetta ricognizione sarà redatto apposito verbale per le conseguenti disposizioni.

ART. 5) CONSEGNA E RICONSEGNA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

All'atto della consegna dei locali da parte dell'ISTAT alla Società, verrà redatto e sottoscritto apposito verbale in contraddittorio tra le parti, dal quale dovrà risultare lo stato dei locali e l'elenco delle attrezzature e degli arredi di proprietà dell'Istat messi a disposizione nonché la data di avvio del servizio. Alla cessazione del contratto la Società dovrà riconsegnare all'ISTAT, entro il termine inderogabile di cinque giorni naturali consecutivi, i locali, le attrezzature e gli arredi di proprietà dell'Istat interessati alla gestione del servizio bar e punto di ristoro della sede di Via Ravà, liberi e sgombri da persone e cose, in modo da consentire l'immediato utilizzo dei locali stessi. Pertanto alla cessazione dell'efficacia del contratto - a qualsiasi causa dovuta, ivi compresi la risoluzione o il recesso - e senza alcuna necessità di preavviso o notifiche da parte dell'Istat, la Società dovrà rilasciare i locali all'Istat, restituendone le chiavi, entro il predetto termine dalla naturale scadenza del contratto o dalla notifica della risoluzione o del recesso. La Società provvederà a sgombrare a propria cura e spese i locali da ogni cosa di sua proprietà. Al termine dello sgombero dei locali, le parti provvederanno all'accertamento dello stato dei locali stessi e di quanto in essi contenuto.

La riconsegna dei locali, delle attrezzature e degli arredi dovrà risultare da apposito verbale redatto e sottoscritto in contraddittorio fra le parti dal quale risulti che i locali, le attrezzature e gli arredi siano stati riconsegnati nello stesso stato in cui si trovavano al momento della consegna, salvo il deterioramento dovuto al normale uso. Tutte le attrezzature che risultassero rotte, mancanti o in stato totale di deterioramento tanto da pregiudicarne completamente il normale uso, saranno addebitate alla Società secondo il valore di mercato.

In caso di mancato o ritardato rilascio dei locali al termine di naturale scadenza del contratto o a seguito di risoluzione o recesso dallo stesso, la Società sarà tenuta a corrispondere le penali di cui al successivo articolo 23.

ART. 6) QUALITÀ ED IGIENE DEI PRODOTTI POSTI IN VENDITA

Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità, di marche conosciute a livello nazionale e dovranno essere somministrati in quantità sufficienti; in particolare i prodotti sfusi dovranno essere di prima scelta e tale caratteristica dovrà essere adeguatamente documentata (sulla bolla di trasporto o su altro documento equipollente).

Un'adeguata documentazione dovrà riguardare anche i prodotti a "chilometro zero" e acquistati da "mercato equo e solidale" (luoghi di produzione e provenienza), i prodotti biologici (marchio attestante tale caratteristica, indicazione/dichiarazione del produttore, ecc.), i prodotti IGP e DOP.

È fatto divieto di utilizzare prodotti che contengano Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

La composizione dei prodotti non confezionati deve essere dichiarata ed esposta al pubblico.

I menù giornalieri proposti dovranno consentire una scelta tra almeno tre diversi primi, tre diversi secondi, vari contorni.

I menù dovranno essere esposti nella sala mensa corredati degli ingredienti utilizzati e riportare:

- scelte possibili;
- indicazione delle pietanze realizzate con prodotti biologici, IGP, DOP, ecc.;
- indicazione dei prodotti surgelati.

Il Gestore può proporre per iscritto al Direttore dell'esecuzione del contratto, di arricchire il servizio mettendo in vendita generi non previsti negli allegati ai documenti di gara o in sede di offerta. La valutazione dell'opportunità dell'inserimento è affidata al Direttore stesso che, in caso affermativo, concorderà con il Gestore anche il prezzo di vendita.

Il prezzo dovrà essere comunicato all'utenza mediante esposizione.

La Società si obbliga a tenere il Bar — Punto di ristoro costantemente fornito, in misura sufficiente, di tutto quanto è necessario per il regolare svolgimento dei servizi.

L'Istituto potrà richiedere in qualsiasi momento di integrare o modificare la tipologia di prodotti da somministrare e/o vendere presso il Bar — Punto di ristoro. I prodotti di cui l'Istituto decida, motivatamente, l'eliminazione dovranno essere immediatamente ritirati dalla vendita senza che la Società abbia a pretendere alcun rimborso o risarcimento da parte dell'Istat. I prodotti di cui l'Istat decida l'inserimento dovranno essere posti in vendita entro quindici giorni naturali e consecutivi dalla formale richiesta dell'Istat medesimo.

Tutti gli acquisti dei prodotti necessari per lo svolgimento del servizio dovranno essere fatti dalla Società a proprio nome, con esonero espresso dell'Istat da ogni qualsiasi responsabilità per eventuali inadempimenti nei pagamenti. I costi di acquisto, di conservazione e di preparazione dei prodotti posti in vendita sono a completo carico della Società.

L'Istituto, per mezzo del Direttore dell'esecuzione e/o dei suoi assistenti, effettuerà periodicamente controlli per verificare l'esatta osservanza di quanto sopra esposto nonché la qualità e bontà dei prodotti somministrati e/o venduti.

ART. 7) MODALITÀ DI SOMMINISTRAZIONE DELLE VIVANDE

La Società dovrà rispettare le seguenti indicazioni minime:

- il vasellame, la posateria, i bicchieri, i tovaglioli, le tovagliette di carta, i vassoi necessari per l'esecuzione del servizio dovranno essere predisposti prima dell'inizio della distribuzione dei pasti in numero sufficiente per la somministrazione degli stessi, prevedibile nell'intera giornata, garantendo in ogni caso il tempestivo riassetto e rifornimento delle quantità necessarie, sulla base del flusso degli utenti presenti, così da garantire la regolare erogazione dei pasti;
- ritirare i vassoi che i commensali avranno cura di riporre su appositi carrelli da spingere a mano;
- la frutta lavata dovrà essere somministrata utilizzando un contenitore per ciascun commensale;
- gli articoli eventualmente danneggiati e/o usurati dovranno essere sostituiti;
- attenta cura nella fornitura, lavatura e sostituzione degli indumenti del personale addetto al servizio;
- raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dalla gestione dei punti di ristoro e dei servizi di bar, provvedendo al trasporto degli stessi, secondo la diversa tipologia, ai cassonetti di raccolta della Società di igiene urbana.

Sarà cura del personale della Società aggiudicataria rifornire i locali dei punti ristoro di:

- 1) olio extra-vergine di oliva ed aceto nelle bottiglie originali da max 1lt.;
- 2) sale e pepe in contenitori igienici e stuzzicadenti;
- 3) altri aromi, condimenti e salse (peperoncino, maionese, ketchup, senape, ecc.);
- 4) tovaglioli di carta;
- 5) quanto altro necessario per la completa esecuzione del servizio.

I recipienti utilizzati per le bevande devono essere trattati con apposita macchina sterilizzatrice. A richiesta si utilizzeranno bicchieri monouso.

La distribuzione di bevande in contenitori di vetro (bicchieri e bottiglie) è consentita solo nel servizio di Bar.

Gli alimenti e le bevande somministrate presso il Bar - Punto di ristoro saranno erogati al bancone, con

impiego di piatti in ceramica, bicchieri in vetro o in plastica monouso, tovaglioli monouso, eventuali tovaglie coprivassoio in carta monouso, posateria in acciaio inox o plastica monouso, quest' ultima solo su richiesta del fruitore del servizio.

La fornitura delle stoviglie o del materiale complementare (posate e bicchieri di plastica, tovaglioli di carta, ecc.) è a completo carico della Società.

ART. 8) SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AGLI ALIMENTI

I prodotti preparati e posti in vendita dovranno rispettare le grammature minime riportate nell'allegato 1 del presente capitolato. Tali grammature sono da intendersi a prodotto crudo e al netto degli scarti di lavorazione, con margine di errore non superiore al 10 % (con verifica che tale errore possa risultare sia in più che in meno in egual misura).

L'Istituto si riserva di controllare in qualsiasi momento il rispetto delle grammature indicate e la qualità dei cibi erogati.

I pasti devono essere preparati utilizzando derrate fresche (salvo quanto indicato in seguito) e dovranno essere distribuiti nella stessa giornata in cui vengono cucinati.

La cottura e la preparazione deve avere le caratteristiche della cucina tradizionale.

Il cibo somministrato deve essere gradevole al gusto, esente da sapori o odori indesiderati non caratteristici della composizione dello stesso.

Le preparazioni dovranno incontrare il gradimento della gran parte degli utenti, saranno di semplice elaborazione e seguiranno i principi della dieta mediterranea.

Di norma non potranno essere serviti generi alimentari congelati né pasti preconfezionati. Potranno essere serviti prodotti surgelati limitatamente a quelli ittici fermo restando l'utilizzo di verdure fresche di stagione. In alternativa sarà possibile preparare verdure surgelate in particolari periodi dell'anno. In questi casi si tratterà di generi freschi approvvigionati e confezionati alle condizioni dietetiche e sanitarie di massima garanzia.

Salumi, formaggi, pane, pizze, focacce, ecc., non dovranno mai essere surgelati. Il trasporto e la conservazione presso i punti di distribuzione dovranno avvenire utilizzando appositi contenitori chiusi.

Gli alimenti e le bevande che verranno somministrati all'interno del Bar - Punto di ristoro devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia.

I prodotti alimentari conservati in frigoriferi o magazzini posti nei locali ove si svolge il servizio dovranno essere esclusivamente quelli destinati alla somministrazione presso i Bar - Punto di ristoro e dovranno essere chiaramente identificabili con quanto descritto sui relativi documenti di trasporto, fatture accompagnatorie beni viaggianti o altri documenti idonei all'identificazione. La ordinata documentazione comprovante la consegna presso il Bar — Punto di ristoro delle derrate in oggetto, dovrà permanentemente essere conservata in copia presso il Bar - Punto di ristoro medesimo a cura del personale a ciò preposto dalla Società, onde consentirne il controllo da parte del **Direttore di esecuzione e/o dei suoi assistenti**. Tale documentazione dovrà essere conservata per tutta la durata della concessione e per sei mesi dopo la sua conclusione.

Formaggi e salumi non devono contenere polifosfati aggiunti ed il latte deve essere fresco.

La Società è tenuta a pubblicizzare adeguatamente nel Bar — Punto di ristoro l'utilizzo in preparazioni non confezionate e l'esposizione all'interno dei locali dei più comuni alimenti allergizzanti. Pertanto la composizione dei prodotti non confezionati deve essere chiarita ed esposta al pubblico.

I prodotti alimentari e non, conservati presso frigoriferi e magazzini, dovranno avere confezione ed etichettature complete e conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete o non leggibili. I cibi già confezionati dovranno essere

conservati in custodie adatte alla loro migliore protezione e conservazione.
I dolcificanti dovranno essere distribuiti in apposite confezioni monodose.

ART. 9) IGIENE DELLA PRODUZIONE, MANIPOLAZIONE E PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI

Tutte le operazioni di produzione, manipolazione e preparazione degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale, e, in ogni caso, adeguati a quanto previsto dalle leggi vigenti e dal presente contratto.

Il personale adibito alla preparazione delle pietanze dovrà fare uso di copricapo e guanti monouso.

Gli alimenti non confezionati dovranno essere distribuiti mediante apposite pinze e/o posate e, in nessun caso, gli addetti alla distribuzione o alla preparazione alimentare, nel corso di tali attività, potranno manipolare denaro o effettuare operazioni di lavaggio e pulizia di locali e attrezzature.

Gli alimenti dovranno essere conservati con le modalità ed alle temperature previste dalle vigenti normative in materia.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto, tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

ART. 10) MANUTENZIONE DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI, DEGLI ARREDI E DELLE ATTREZZATURE

La Società dovrà provvedere a propria cura e spese alla conservazione e manutenzione ordinaria dei locali ed alla conservazione, manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti e delle attrezzature e arredi, per tutta la durata del contratto. In particolare per gli impianti di estrazione ed immissione aria, la Società dovrà verificare, prima dell'avvio del servizio, il perfetto funzionamento degli stessi che dovranno essere mantenuti in perfette condizioni di esercizio per tutta la durata del contratto. La Società esonera l'Istat per qualsiasi danno derivante dall'emissione di fumi nocivi o fastidiosi che superano il limite della normale tollerabilità. A tal fine, la Società dovrà produrre, prima della sottoscrizione del verbale di avvio del servizio, i relativi contratti di manutenzione stipulati con operatori di propria fiducia e validi per l'intera durata del contratto, nonché i piani di manutenzione periodica delle componenti impiantistiche, che dovranno prevedere controlli, verifiche ed interventi manutentivi programmati, atti a garantire lo svolgimento delle attività nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia di igiene, salubrità e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Si intendono a carico della Società le spese per gli interventi di sostituzione di vetri rotti, di corpi illuminanti, le imbiancature periodiche, nonché l'onere per l'acquisto delle parti sostituite e dei materiali di consumo. La Società sarà, inoltre, responsabile di tutti i danni quali deterioramento, se eccedente quello derivante dal normale uso, o rotture di apparecchi e attrezzature in genere, compresi lavandini, ed altro che l'Istat riscontrasse comunque fra tutti i beni esistenti nei luoghi oggetto del servizio. La Società in ogni caso dovrà provvedere senza indugio e a proprie spese alla riparazione e/o sostituzione delle parti o degli oggetti danneggiati dal proprio personale. Qualora ciò non accada, la Società sarà tenuta a risarcire l'Istat del deterioramento e delle perdite eventualmente imputabili alla Società stessa, a suoi rappresentanti o a terzi.

Qualora la Società non adempia puntualmente alla manutenzione di propria spettanza, l'Istituto si riserva la facoltà di provvedere direttamente agli interventi necessari, addebitandone poi il costo alla Società stessa.

ART. 11) PULIZIA E IGIENE DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI, DEGLI ARREDI E DELLE

ATTREZZATURE

La pulizia degli ambienti, delle attrezzature fisse e mobili e delle stoviglie è a carico del gestore.

E' vietato effettuare trattamenti di pulizia nei locali durante le operazioni di preparazione e distribuzione degli alimenti. La pulizia degli ambienti comprenderà anche la pulizia degli infissi interni; per questi ultimi sono da intendersi comprese tutte le superfici interne ed eventuali sistemi di oscuramento.

Non è consentito l'uso di prodotti nebulizzanti e, ove siano disponibili, sono da preferire prodotti ecocompatibili. Copia delle schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati, redatte in conformità della legislazione vigente, dovrà essere fornita al Direttore dell'esecuzione e resa disponibile presso i luoghi di utilizzazione. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione/pulizia devono essere impiegati nelle concentrazioni e con le modalità indicate nelle relative schede tecniche/sicurezza e dovranno essere conservati nelle confezioni originali con relativa etichetta e custoditi in armadietti chiusi.

Il personale impiegato nelle operazioni di pulizia e sanificazione deve attenersi a tutte le prescrizioni del presente capitolato e a tutte quelle vigenti in materia.

Il gestore predisporrà un numero adeguato di contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti all'interno e nelle immediate vicinanze, garantendo la pulizia degli stessi.

In ogni caso il gestore dovrà eseguire periodiche azioni di derattizzazione, disinfestazione e deblattizzazione in tutti i locali assegnati e dare comunicazione scritta al Direttore dell'esecuzione del contratto dell'avvenuta esecuzione dell'obbligo e dell'esito dell'azione. La periodicità sarà definita insieme al Responsabile stesso, ma dovrà essere sempre compresa tra i 3 ed i 6 mesi, con variabilità in funzione di quanto rilevato e degli esiti dell'azione stessa.

La Società dovrà attivare tutto quanto previsto dalla normativa HACCP e presentare all'ISTAT, su semplice richiesta, i piani previsti da tale normativa e la documentazione atta a comprovare l'effettiva osservanza delle prassi previste da tali piani. Il controllo della corretta osservanza delle clausole del presente articolo sarà effettuato dal Direttore di esecuzione e/o dai suoi assistenti.

ART. 12) MODALITÀ DI UTILIZZO E CUSTODIA DEI DETERSIVI

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere chiaramente identificabile e riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Durante l'orario di apertura al pubblico del Bar - Punto di ristoro e, comunque, durante le operazioni di preparazione delle vivande, è assolutamente vietato detenere nelle zone di accesso pubblico e di preparazione in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

ART. 13) PERSONALE ADDETTO AI SERVIZI

La Società aggiudicataria dovrà impegnarsi a fornire al Direttore dell'esecuzione del contratto (le cui funzioni sono state precedentemente indicate), contestualmente alla sottoscrizione del verbale di inizio attività delle singole sedi, il nominativo del Responsabile della Gestione come da contratto generale ed i Responsabili della Gestione per ogni Sede dell'Istituto; questi ultimi dovranno essere sempre facilmente reperibili in loco da parte del Direttore dell'esecuzione del contratto o da chiunque da lui incaricato.

La Società aggiudicataria impiegherà personale adeguatamente formato, regolarmente iscritto a libro paga,

nel numero previsto e in ogni caso adeguato al fine di garantire l'ottimale svolgimento del servizio mensa. A tale riguardo la Società, nell'ambito del progetto di gestione del servizio (che diventerà parte integrante del contratto di appalto), dovrà indicare non solo il numero di persone genericamente previsto per ogni sede, distinto per professionalità con un numero di ore settimanali complessive, ma anche quante persone saranno presenti in ogni ora ed in ogni sede. Qualsiasi variazione nominativa del personale impiegato, rispetto a quanto indicato in sede di inizio attività dovrà essere tempestivamente comunicato al Direttore dell'esecuzione del contratto.

Il personale durante l'orario di servizio dovrà indossare indumenti di lavoro come previsto dalle vigenti norme in materia d'igiene.

Per i lavori di pulizia, il personale dovrà indossare indumenti distinti da quelli usati per la distribuzione e/o preparazione. Il Direttore dell'esecuzione del contratto si riserva, in ogni caso, la facoltà di esprimere un giudizio d'idoneità sui comportamenti del personale stesso relativo e sul loro numero qualora si rivelasse insufficiente per una normale conduzione dei servizi appaltati (anche con riferimento a quanto sopra indicato relativamente all'offerta tecnica).

La Società si impegna a garantire, presso i diversi punti di ristoro per l'attività di preparazione dei cibi in cucina durante la fase di distribuzione, la presenza fissa di cuochi professionali in possesso del titolo di studio (diploma di qualifica professionale di Operatore dei servizi di ristorazione, settore cucina – CCNL Turismo e Pubblici Esercizi di livello quarto o superiore).

La Società entro 10 gg dall'inizio dei servizi dovrà comunicare all'ISTAT l'elenco del personale incaricato delle prestazioni oggetto del presente contratto (completo di nome, cognome e luogo di residenza) con l'indicazione delle mansioni assegnate e qualifiche possedute. Il personale utilizzato dovrà avere le stesse caratteristiche indicate nell'offerta tecnica. In caso di sostituzione del personale durante l'esecuzione dell'appalto, la Società dovrà darne comunicazione scritta all'ISTAT.

Spetta all'ISTAT la facoltà di chiedere la sostituzione del personale non gradito.

In caso di sostituzione del personale questa dovrà avvenire con altro personale avente le stesse caratteristiche indicate nella citata offerta tecnica.

La Società dovrà garantire che il personale incaricato, per il quale è escluso ogni vincolo di subordinazione o di dipendenza dall'Istat, abbia le necessarie competenze volte a garantire il perfetto e puntuale adempimento del servizio. In particolare, la Società deve effettuare il servizio con personale fornito di qualifica contrattuale corrispondente alla mansione effettivamente svolta, al quale sia fornita adeguata formazione iniziale ed aggiornamento periodico, in particolare rispetto alle norme di igiene della produzione, sicurezza e prevenzione.

ART. 14) LICENZE, AUTORIZZAZIONI E DOCUMENTAZIONE

Sono a carico della Società aggiudicataria tutti gli adempimenti e gli oneri relativi al rilascio e al rinnovo delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali.

La Società si impegna a richiedere ed ottenere, in tempo utile, a proprio nome e spese, tutte le autorizzazioni occorrenti per lo svolgimento del servizio di gestione bar e punto di ristoro oggetto del presente contratto; in particolare, si impegna a presentare la Denuncia di Inizio Attività per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, ai sensi del combinato disposto degli articoli 6 e 11, comma 12 della Legge Regione Lazio 29 novembre 2006, n. 21. Ogni sanzione eventualmente applicata dalle competenti Autorità per la violazione di quanto sopra comporterà la facoltà per l'ISTAT di risolvere il contratto secondo quanto stabilito dal successivo art. 26.

La Società dovrà produrre all'Istat la documentazione attestante l'avvenuta presentazione delle sopra dette denunce e richieste di autorizzazione entro cinque giorni dalla presentazione stessa e, in ogni caso,

ogniqualevolta l'Istituto lo richieda.

La Società dovrà presentare il proprio Documento di Valutazione dei Rischi e il Piano delle misure adottate per la sicurezza dei lavoratori alle proprie dipendenze e quella degli avventori. La Società unitamente all'Istat dovrà sottoscrivere il verbale di coordinamento e stilare il documento unico di valutazione dei rischi di cui all'articolo 26 del Decreto Legislativo 81/2008 e s.m.i.

ART. 15) UTENZE E TASSE – MODALITA' DI PAGAMENTO

Per quanto concerne i consumi idrici, elettrici, ecc., viene stabilito un valore forfettario trimestrale pari ad €5.000,00=IVA esclusa, ciò in quanto i locali ristoro e bar saranno liberamente utilizzabili dal personale Istat che intendesse consumare pasti la cui provenienza è diversa dal servizio di cui al presente appalto. Le rate trimestrali devono essere pagate, entro il termine di 10 gg dalla data di scadenza del trimestre stesso, con un versamento da effettuarsi presso la Banca Nazionale del Lavoro, intestato all'Istituto Nazionale di Statistica, indicando nel versamento il nome del gestore e precisando il periodo di riferimento, con le seguenti coordinate bancarie:

CIN k
ABI 01005
CAB 03382
C/C N. 000000218050
IBAN: IT64K0100503382000000218050
SWIFT BIC: BNLITRR

La Società deve dare avviso dell'avvenuto pagamento alla Direzione centrale per l'attività amministrativa e gestione del patrimonio - Ufficio A.

Qualora il ritardo nel pagamento del canone permanga oltre 30 giorni naturali e consecutivi, rispetto al termine convenuto, l'Istituto ha il diritto di risolvere il contratto ai sensi del successivo articolo 26.

La Società dovrà provvedere altresì ad effettuare il pagamento di tutte le tasse e le imposte dirette e indirette di esercizio, di rivendita o, comunque, di competenza della Società, compreso il rimborso della tassa per lo smaltimento dei rifiuti a scorporo di quella pagata dall'Istat e al pagamento di tutti gli eventuali premi assicurativi inerenti l'esercizio.

ART. 16) REQUISITI PER L’AFFIDAMENTO E L’ESERCIZIO DELLA CONCESSIONE

Durante la vigenza del contratto il venir meno di uno dei requisiti che costituiscono presupposto inderogabile della concessione, ovvero la violazione, da parte della Società delle prescrizioni normative che regolamentano l'esecuzione del servizio e, in genere, dei contratti pubblici, produrrà automaticamente la risoluzione di diritto del contratto stesso.

ART. 17) DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto e il relativo servizio, avranno durata di 4 anni, a decorrere dalla data del verbale di consegna dei locali ed avvio del servizio di cui all'art 5) del presente contratto, al termine dei quali lo sgombero delle attrezzature di proprietà della Società dovrà avvenire entro i 10 giorni successivi alla scadenza del Contratto.

Alla fine di tale periodo il contratto decadrà di diritto, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o

costituzione in mora. Il contratto potrà essere prorogato per altri quattro mesi esclusivamente da parte dell'Istituto, e comunque per il tempo necessario alla consegna del Servizio al successivo aggiudicatario. L'eventuale mancato o ritardato inizio del servizio a seguito della tardata sottoscrizione del verbale di avvio del servizio, determinata da cause imputabili alla Società ed indipendenti da qualsivoglia atto o comportamento dell'Istituto, sarà considerata a tutti gli effetti interruzione di servizio, e come tale sanzionata conformemente a quanto prescritto dagli artt. 23 e 26 del presente contratto.

Le parti potranno procedere al rinnovo espresso del contratto per un periodo massimo di tre anni se consentito dalla normativa al momento vigente. L'Istat si riserva di recedere dal contratto in caso di rilascio della sede ove sono ubicati il bar – punto di ristoro. In tal caso, la Società aggiudicataria non avrà nulla da pretendere dall'Istat per la cessazione anticipata del contratto.

La Società peraltro è tenuta all'eventuale prosecuzione del servizio sino alla consegna del medesimo al successivo aggiudicatario agli stessi patti e condizioni. Tale prosecuzione non potrà comunque superare i sei mesi. L'ISTAT si riserva il diritto di recedere in qualsiasi momento dal presente contratto ai sensi del successivo articolo 24.

La Società rinuncia sin da ora a pretendere compensi pecuniari a titolo di rimborso o indennità ovvero reclamare diritti di prelazione a qualsiasi titolo, in conseguenza dell'estinzione del contratto a qualsiasi causa dovuta.

ART. 18) IMPORTO DEL CONTRATTO

Per l'utilizzo dei locali nelle singole sedi non è previsto il pagamento di un affitto ma il pagamento al Demanio del canone mensile di via Cesare Balbo, pari ad € 1.928,00= oltre IVA, salvo diversa comunicazione del Demanio.

Tutte le spese inerenti il servizio sono a carico della Società aggiudicataria, come pure le imposte e tasse.

ART.19) PREZZI DA APPLICARE AI PRODOTTI POSTI IN VENDITA

I prezzi di vendita di ogni articolo, comprensivi dell'IVA, dovranno essere esposti in una tabella firmata dal Direttore dell'esecuzione e dal Responsabile del Procedimento.

I prezzi saranno concordati e rivisti prima dell'inizio di ogni anno di gestione, su richiesta della Società aggiudicataria, da presentarsi entro i 90 giorni prima della scadenza dell'anno di gestione; tale scadenza non vale per il primo anno di gestione.

Ai fini dell'adeguamento dei prezzi sarà preso come riferimento l'indice nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati pubblicati dall'ISTAT, arrotondato per facilitare il servizio cassa.

Il corrispettivo per l'erogazione dei pasti sarà versato alla Società direttamente dagli utenti.

La Società aggiudicataria si obbliga ad accettare in luogo del pagamento in denaro anche i buoni pasto in dotazione al personale Istat.

Qualora per agevolare le attività di pagamento con buoni pasto, alla cassa si ritenesse di utilizzare "buoni resto" timbrati e firmati dagli addetti della Società, detti buoni potranno essere utilizzati in qualsiasi altra cassa (ristoro o bar) delle sedi di Roma.

Ai fini del pagamento dei singoli pasti si terrà in considerazione esclusivamente il valore facciale dei buoni pasto non rilevando le eventuali commissioni richieste dalla Società emettrice. La Società aggiudicataria si organizzerà con opportuni strumenti per consentire ai dipendenti l'utilizzo anche parziale del buono pasto.

La Società si obbliga ad applicare i prezzi non superiori a quelli imposti dall'Istituto relativamente alle tipologie di prodotti compresi nel Listino dei prezzi allegato al presente contratto. Ogniquale volta la Società voglia introdurre nuovi prodotti non compresi nel Listino prezzi di cui sopra, dovrà compilare un nuovo

listino, comprensivo di tutti i prodotti posti in vendita, che dovrà essere approvato e sottoscritto dall'Istituto, relativamente a tali nuovi prodotti. Nell'ambito dell'attività di punto di ristoro, la Società dovrà offrire agli utenti la possibilità di usufruire di almeno 3 combinazioni o menù predefiniti, il cui costo non potrà superare quelli elencati nel Listino dei prezzi allegato al presente contratto. Relativamente a tali offerte, è vietata l'applicazione di costi aggiuntivi per eventuale servizio ai tavoli, coperto o altro. Il Listino dei prezzi dei generi posti in vendita, debitamente sottoscritto e timbrato dall'Istituto, sarà esposto in luogo ben visibile a tutti, ai sensi dell'art. 16 della Legge Regione Lazio 29 novembre 2006, n. 21. La Società sarà tenuta a consentire agli utenti di consultare, su richiesta, il listino ai tavoli. I prezzi dei prodotti rimarranno fissi ed immutabili per la durata di un anno a decorrere dalla data del verbale di avvio del servizio di cui all'art. 4 del presente contratto. All'inizio di ogni annualità successiva alla prima, il Listino dei prezzi sarà aggiornato ai sensi del successivo art. 20 del presente contratto.

Qualora l'Istat, anche tramite i supervisor di cui all'art. 3 del presente contratto riscontri che all'interno del Bar - Punto di ristoro sono applicati prezzi maggiori di quelli prescritti dal Listino dei prezzi allegato al presente contratto, alla Società potranno essere applicate le penali di cui al successivo articolo 23.

ART. 20) AGGIORNAMENTO DEL LISTINO PREZZI

Il listino dei prezzi (con gli opportuni arrotondamenti per facilitare il servizio di cassa) verrà aggiornato di anno in anno, del 100%, a partire dal secondo anno in base alle variazioni dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di impiegati ed operai.

ART. 21) CONTROLLI

L'Istat istituirà un apposito Comitato di vigilanza Mensa e bar incaricato di effettuare verifiche sulla qualità dei servizi prestati e sull'osservanza degli obblighi contrattuali.

Successivamente all'aggiudicazione, il Comitato procederà a verifiche periodiche sulla qualità e la rispondenza del menù offerto dalla Società ai requisiti di capitolato, anche mediante la somministrazione di questionari di gradimento agli utenti della mensa. Il Comitato ha inoltre facoltà di procedere in ogni tempo a: ispezioni, verifiche tecniche, igieniche, sia con riguardo ai cibi ed alle bevande somministrate che alla cura ed alla pulizie dei locali e delle attrezzature.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto potrà predisporre in qualsiasi momento, anche senza preavviso, a propria discrezione e con le modalità che riterrà più opportune, sia personalmente che con i responsabili di cui all'art. 4.1 del capitolato, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito alle prescrizioni contrattuali. La Società aggiudicataria dovrà consentire la visione dei libri presenze dei dipendenti.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto od un suo incaricato, munito di incarico scritto, si presenterà al Responsabile della Società o a un suo sostituto chiedendo di essere accompagnato nell'ispezione e stenderà un sintetico verbale che, firmato anche dal responsabile del gestore, verrà inviato alla Direzione Centrale DCAP e alla Società aggiudicataria.

A parte il controllo periodico (mensile) di una Società esterna, chiamata dal gestore e del cui risultato lo stesso dovrà presentare le relative schede, come detto, il Direttore dell'esecuzione del contratto organizzerà le altre attività inerenti la vigilanza del servizio; potrà anche avvalersi, oltre che delle strutture precedentemente indicate, anche di consulenti esterni, per tutto il periodo di affidamento del servizio stesso, con le più ampie facoltà e nei modi ritenuti più idonei (prelievi o analisi degli alimenti, verifica del possesso dei requisiti igienico-sanitari del personale della ditta adibito al servizio, controllo delle derrate sia presso la cucina che in distribuzione, così come in fase di immagazzinamento); gli oneri relativi sono a carico dell'appaltatore, compresa la fornitura di idoneo abbigliamento per il personale preposto ai controlli.

Ai fini del controllo la Società appaltatrice è obbligata a fornire al personale di vigilanza tutta la collaborazione necessaria.

I controlli saranno articolati secondo le modalità indicate al punto 4.4 del capitolato tecnico, così suddivisi:

1. Controllo a vista del servizio;
2. Controlli analitici;
3. Controlli tecnico-amministrativi.

L'ISTAT si riserva la facoltà di effettuare e di far effettuare visite e controlli in tutti i locali, bar e magazzino, nonché ispezioni con prelievo di campioni di generi comunque somministrati o da somministrare agli utenti. A dette ispezioni verrà invitato a presenziare un rappresentante della Società.

ART. 22) SICUREZZA E IGIENE SUL LAVORO - RESPONSABILITA' DELLA SOCIETA'

La Società ha l'obbligo e la responsabilità di attenersi e far attenersi il proprio personale dipendente alle vigenti norme di legge in materia di sicurezza del lavoro, anche per quanto concerne gli attrezzi, i materiali e gli impianti che la Società stessa avrà in uso. La Società ha, altresì, l'obbligo e la responsabilità di osservare e far rispettare le norme di legge in materia di igiene sul lavoro.

La Società, in qualità di datore di lavoro, produrrà il documento di cui all'art.4 del D.Lvo n.626/94 e ne darà copia all'ISTAT.

La Società sarà ritenuta responsabile di qualsiasi danno arrecato all'ISTAT, al proprio personale e a terzi derivante dall'imperfetta esecuzione del servizio.

La Società si impegna inoltre ad accendere una polizza R.C. per danni cagionati a persone ed a cose per un massimale unico onnicomprensivo non inferiore a €517.000,00 (Euro cinquecentodiciassettemila/00).

ART. 23) PENALITA'

Il Direttore dell'esecuzione del contratto farà pervenire alla Società aggiudicataria, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate nell'ambito dei controlli di cui agli articoli precedenti e la Società, entro 5 giorni lavorativi dalla notifica, avrà facoltà di fornire eventuali controdeduzioni.

Qualora queste ultime non vengano accolte, il Direttore dell'esecuzione del contratto lo comunicherà per iscritto alla Società che, entro i successivi 5 giorni lavorativi, dovrà uniformarsi alle prescrizioni, pena, su decisione del Direttore dell'esecuzione del contratto, l'applicazione della relativa penale.

La Società aggiudicataria, nell'esecuzione dei servizi previsti nel capitolato tecnico, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti il servizio stesso.

Qualora la Società non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi comunque le disposizioni del presente capitolato, il Direttore dell'esecuzione del contratto avrà facoltà di proporre all'Amministrazione l'applicazione delle seguenti penali:

Descrizione violazione	Penale €
forniture con cariche microbiche elevate a giudizio insindacabile della ASL di competenza	300,00
ogni giorno di sospensione del servizio, non dovuti a causa di forza maggiore, senza preavviso e senza approvazione da parte del Direttore dell'esecuzione del contratto	200,00
insoddisfacente fornitura di generi di consumo, rispetto a quanto stabilito in capitolato ed in contratto	100,00

inosservanza degli orari di apertura dei locali indicati nel precedente art. 3	100,00
detenzione e /o somministrazione di sostanze alimentari in confezioni sprovviste delle indicazioni di legge o scadute	100,00
mancata esposizione del listino o esposizione di prezzi maggiorati rispetto a quelli concordati in contratto	100,00
mancato rispetto delle grammature previste per ogni tipologia di alimento	100,00
disservizi dovuti a carenza di personale	100,00
mancato rispetto delle norme igieniche riguardo alla conservazione delle derrate	100,00
mancato rispetto del piano di sanificazione e insoddisfacente pulizia dei locali e delle aree esterne o delle attrezzature	100,00
ogni giorno di mancato o ritardato rilascio dei locali al termine di naturale scadenza della concessione o a seguito di risoluzione o recesso dal contratto	100,00
utilizzo prolungato (superiore a giorni 3) e/o ripetuto di addetti non corrispondenti a quelli dichiarati	200,00
omessa segnalazione dei nominativi e delle qualifiche del personale impiegato nel servizio	100,00
ogni giorno di ritardo nel pagamento delle utenze o nella presa in consegna dei locali	100,00
condizioni igieniche sotto la norma, a giudizio incontestabile della ASL di competenza	500,00
ogni giorno di ritardo sull'avvio del servizio, rispetto alla data concordata	500,00

Il provvedimento è assunto dall'Amministrazione su proposta del Direttore dell'esecuzione del contratto.

L'applicazione della penale di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'Istituto in conseguenza delle eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Le predette penali saranno immediatamente esigibili fatta salva in ogni caso la richiesta di risarcimento per i maggiori danni subiti.

Per tutte le mancanze sopra indicate e per ogni altra eventuale violazione di oneri derivanti dal presente contratto a queste assimilabili, l'Istat notificherà per iscritto — anche a mezzo fax - le relative contestazioni alla Società, che dovrà immediatamente, e in ogni caso, entro i termini a tal fine stabiliti dall'Istituto, trasmettere per iscritto le proprie giustificazioni in merito. Nel caso in cui le giustificazioni non pervengano nei termini stabiliti o non siano considerate adeguate dall'Istituto, lo stesso procederà ad imporre la penale ed a quantificarne l'importo alla Società. Nel caso in cui la penale debba essere conteggiata giornalmente, i relativi importi saranno computati a decorrere dalla data in cui ha avuto inizio l'inadempimento, fino al giorno precedente a quello in cui questo venga meno.

L'applicazione della penale pecuniaria non esonera la Società dal dover rimborsare le spese che l'Istat dovesse accollarsi per sopperire, anche ricorrendo alle prestazioni di terzi, alle contestate inadempienze e dal dover risarcire gli eventuali danni subiti a causa di queste.

Al fine di recuperare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali, e dagli obblighi di rimborso e di risarcimento di cui al precedente capoverso, l'Istituto ha facoltà di rivalersi, a propria insindacabile scelta, sulla cauzione di cui all'art. 29 del presente contratto, rimanendo, in ogni caso, salvo ed impregiudicato il diritto dell'Istat a richiedere il risarcimento per eventuali spese e danni il cui importo ecceda quello della penale.

Qualora la somma complessiva delle penali comminate dovesse superare l'importo di €4.000,00, l'Istituto avrà la facoltà di risolvere ipso iure il contratto ai sensi e per gli effetti dell'art. 26 del presente contratto.

ART. 24) FACOLTÀ DI RECESSO DELL'ISTAT

Sarà facoltà dell'Istat recedere, in tutto o in parte, dal contratto nei casi di trasferimento delle sedi ove sono ubicati i locali destinati all'esecuzione dei servizi o di variazioni nella destinazione d'uso delle sedi stesse, o qualora si renda necessario disporre altrimenti - per attività o finalità istituzionali dell'Istituto dell'area destinata all'esercizio dei Bar - Punto di ristoro.

Nei casi sopra previsti, la facoltà di recesso sarà esercitabile dall'Istituto in qualunque momento, previo preavviso di almeno sei mesi da comunicare alla Società mediante lettera raccomandata A.R. In tal caso la Società non potrà pretendere rimborsi di alcun genere né avere diritto a compensi o indennità di qualsiasi natura e sarà, in ogni caso, tenuta a corrispondere il canone al Demanio di cui al precedente articolo 18 relativo al periodo nel quale il servizio è stato effettivamente prestato, fino al giorno di cessazione degli effetti del contratto.

Resta esclusa la facoltà della Società di recedere dal contratto prima della scadenza dello stesso salvo diverso accordo tra le parti.

ART. 25) OBBLIGHI DERIVANTI DA RAPPORTO DI LAVORO

La Società si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti impegnati nell'esecuzione del presente contratto, derivanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, igiene del lavoro, prevenzione degli infortuni sul lavoro nonché dalle normative assicurative e previdenziali in genere e ad ogni altra disposizione in vigore o che potrà successivamente intervenire, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

L'assicurazione del personale è pertanto a carico della Società alla quale spetta ogni responsabilità civile e penale in caso di infortuni agli stessi.

La Società dovrà applicare condizioni retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla data del contratto.

Inoltre, la Società si obbliga a continuare ad applicare i contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione. I suddetti obblighi vincolano la Società anche nel caso che non sia aderente alle Associazioni stipulanti o receda da esse.

Ove risultino lavori subappaltati, la Società risponde di ogni inadempienza delle imprese subappaltatrici in materia di oneri sociali.

ART. 26) RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - CLAUSOLE RISOLUTIVE ESPRESSE

Fermo restando quanto previsto dall'Art. 1453 del codice civile per i casi d'inadempienza delle obbligazioni contrattuali l'Istat, qualora la Società manchi gravemente alle obbligazioni contrattuali, si riserva di risolvere il contratto ex art.1456 c.c. nei seguenti casi:

- a) ritardo nel pagamento delle utenze, nella presa in consegna e/o inizio del servizio che si protragga per più di trenta giorni naturali e consecutivi rispetto ai termini convenuti;
- b) detenzione, all'interno del Bar-Punto di ristoro, o nei magazzini a questi pertinenti, o somministrazione di sostanze alimentari in confezioni sprovviste delle indicazioni previste dalla legge o scadute, accertata per più di tre volte nell'intero periodo di durata della concessione;
- c) detenzione, all'interno del Bar-Punto di ristoro, o nei magazzini a questi pertinenti, o somministrazione di alimenti avariati, adulterati o contenenti sostanze nocive per la salute o che

violino gravemente le prescrizioni legislative vigenti in materia d'igiene e sanità. La gravità della violazione di legge sarà valutata, per ogni singola fattispecie, a discrezione dell'Istituto sulla base delle risultanze oggettive dei controlli;

- d) mancato rilascio o, ove necessario, rinnovo di una o più autorizzazioni amministrative necessarie all'esecuzione del servizio;
- e) documentata interruzione del servizio non dovuta a cause di forza maggiore e imputabili alla Società, che si protragga per più di cinque giornate lavorative;
- f) accertata violazione delle prescrizioni contrattuali in materia di subappalto e cessione del contratto;
- g) accertata violazione delle prescrizioni contrattuali in materia di personale addetto al servizio;
- h) accertata violazione delle prescrizioni in materia di norme tecniche, antinfortunistiche, previdenziali e di sicurezza;
- i) cessione della Società, cessazione dell'attività, concordato preventivo, fallimento, stato di moratoria e conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico della Società medesima;
- j) accertata violazione delle vigenti norme in materia fiscale e contributiva;
- k) accertata violazione degli obblighi in materia di riservatezza, previsti nel contratto;
- k) superamento del limite massimo di euro 4.000,00 d'importo delle penali;
- l) ripetuta ed ingiustificata inosservanza degli ordini di servizio formalmente impartiti dall'Istituto;
- m) mancato adempimento alle prescrizioni ASL (es. rischio di danni alla salute e alla sicurezza delle persone);
- n) in tutti gli altri casi assimilabili a quelli elencati nel presente articolo.

Nel caso in cui il Direttore dell'esecuzione del contratto dovesse riscontrare 5 o più disservizi relativi ai distributori di snack e bevande oppure relativi agli erogatori di acqua, l'Istat avrà facoltà di affidare tali servizi di distribuzione ad altra ditta.

In tal caso la Società inadempiente dovrà a sua cura e spese rimuovere i propri distributori entro cinque giorni dalla comunicazione del Direttore dell'esecuzione del contratto nella quale saranno richiamate le inadempienze rilevate e la decisione dell'Istituto di avvalersi di ditta diversa per il servizio.

L'Istituto, pertanto, potrà procedere in pieno diritto ipso iure, nei casi sopra indicati, alla risoluzione immediata, anche parziale, del contratto, ai sensi dell'Art. 1456 del codice civile a seguito di mera comunicazione scritta alla Società, inviata a mezzo raccomandata A/R, con conseguente incameramento del deposito cauzionale, secondo le modalità e le indicazioni riportate nel contratto, con possibilità di pretendere ex art.1382 c.c. il risarcimento del maggior danno non coperto.

L'Istituto, inoltre, potrà far eseguire il contratto, totalmente o parzialmente, in danno alla Società inadempiente, da altra Società di propria fiducia, scelta con procedura d'urgenza ed alle condizioni che risulteranno più convenienti. L'affidamento a terzi verrà notificato alla Società inadempiente nelle forme prescritte, con indicazione dei nuovi termini di esecuzione del servizio affidato e degli importi relativi. L'esecuzione in danno non esime la Società dalle responsabilità civili e penali nelle quali la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

La stazione appaltante si riserva la facoltà, in caso di fallimento o di risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'impresa aggiudicataria, di procedere all'affidamento della concessione ai sensi dell'art. 140 del D.Lgs. n. 163/2006.

ART. 27) RISERVATEZZA

La Società dovrà impegnarsi a rispettare le disposizioni del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 e s.m.i. nonché ogni altra disposizione vigente in materia di riservatezza.

I dati personali conferiti ai fini della partecipazione alla gara e alla stipulazione del presente contratto saranno oggetto di trattamento informatico ai sensi del D.Lgs. n.196/03 e s.m.i., esclusivamente per le finalità connesse all'esecuzione del servizio di cui al presente contratto.

Resta inteso che a tutti i soggetti interessati competono i diritti di cui all'art. 7 del succitato D. Lgs. n. 196/03 e s.m.i.

ART. 28) SUBAPPALTO

E' vietato, ai sensi della legge 19/03/1990, n. 55 e successive modifiche ed integrazioni, cedere in subappalto le prestazioni oggetto del presente contratto.

Nel caso di cessioni effettuate in violazione delle leggi suddette, ferme restando le altre responsabilità di legge della Società, l'ISTAT potrà applicare le disposizioni di cui all'art. 26 del presente contratto.

ART. 29) DEPOSITO CAUZIONALE

A garanzia dell'osservanza degli obblighi derivanti dal presente contratto la Società ha costituito una cauzione di € (Euro), mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata da istituti bancari o assicurativi autorizzati.

La Banca o Società Assicuratrice si costituisce fideiussore, nell'interesse della Società appaltatrice ed a favore dell'ISTAT per la predetta somma di €. In forza della presente garanzia, la Banca o Società Assicuratrice resta impegnata a versare, a semplice richiesta dell'ISTAT, entro cinque giorni dalla richiesta e fino alla concorrenza di €. la somma che l'ISTAT dichiarasse dovuta per inadempienze contrattuali da parte della Società appaltatrice. La presente fideiussione deve, pertanto, contenere l'espreso impegno della Banca o Società Assicuratrice a versare il relativo importo a semplice richiesta dell'ISTAT senza che, per tale suo obbligo, possano avere alcuna efficacia impeditiva eventuali diffide, riserve, richieste e opposizioni di qualsiasi genere da parte della Società appaltatrice.

E' escluso il beneficio della previa escussione del debitore principale ai sensi dell'art.1944, comma 2 c.c. La fideiussione prestata non potrà essere svincolata se non dietro esplicita autorizzazione in tal senso da parte dell'ISTAT al termine delle prestazioni contrattuali.

ART. 30) ONERI FISCALI

Il presente contratto verrà sottoposto a registrazione a cura e spese della Società sulla quale graveranno altresì tutti gli oneri fiscali.

ART. 31) FORO COMPETENTE

Tutte le controversie insorte in merito all'esecuzione del servizio saranno devolute all'esclusiva competenza del Foro di Roma.

ART. 32) EFFICACIA DEL CONTRATTO

La Società riconosce che il presente contratto, mentre è per essa impegnativo fin dalla data di aggiudicazione, avrà efficacia nei riguardi dell'Amministrazione soltanto dopo la firma degli organi competenti dell'Amministrazione stessa.

Sede,

LA SOCIETÀ

L'ISTAT

Agli effetti dell'art. 1341 c.c. la Società sottoscritta dichiara di approvare specificatamente le condizioni degli articoli seguenti:

- ART. 13) PERSONALE ADDETTO AI SERVIZI
- ART. 14) LICENZE, AUTORIZZAZIONI E DOCUMENTAZIONE
- ART. 15) UTENZE E TASSE
- ART. 17) DURATA DEL CONTRATTO
- ART. 18) IMPORTO DEL CONTRATTO
- ART. 21) CONTROLLI
- ART. 22) SICUREZZA E IGIENE SUL LAVORO – RESPONSABILITÀ DELLA SOCIETÀ
- ART. 23) PENALITÀ
- ART. 26) RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – CLAUSOLE RISOLUTIVE ESPRESSE
- ART. 31) FORO COMPETENTE

LA SOCIETÀ

INDICE DEGLI ARTICOLI

- ART. 1) OGGETTO DEL CONTRATTO
- ART. 2) NORME REGOLATRICI DEL CONTRATTO
- ART. 3) MODALITÀ E TERMINI DI ESECUZIONE DEI SERVIZI
- ART. 4) DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO
- ART. 5) CONSEGNA E RICONSEGNA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE
- ART. 6) QUALITÀ ED IGIENE DEI PRODOTTI POSTI IN VENDITA

- ART. 7) MODALITÀ DI SOMMINISTRAZIONE DELLE VIVANDE
- ART. 8) SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AGLI ALIMENTI
- ART. 9) IGIENE DELLA PRODUZIONE, MANIPOLAZIONE E PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI
- ART. 10) MANUTENZIONE DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI, DEGLI ARREDI E DELLE ATTREZZATURE
- ART. 11) PULIZIA E IGIENE DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI, DEGLI ARREDI E DELLE ATTREZZATURE
- ART. 12) MODALITÀ DI UTILIZZO E CUSTODIA DEI DETERSIVI
- ART. 13) PERSONALE ADDETTO AI SERVIZI
- ART. 14) LICENZE, AUTORIZZAZIONI E DOCUMENTAZIONE
- ART. 15) UTENZE E TASSE – MODALITÀ DI PAGAMENTO
- ART. 16) REQUISITI PER L’AFFIDAMENTO E L’ESERCIZIO DELLA CONCESSIONE
- ART. 17) DURATA DEL CONTRATTO
- ART. 18) IMPORTO DEL CONTRATTO
- ART. 19) PREZZI DA APPLICARE AI PRODOTTI POSTI IN VENDITA
- ART. 20) AGGIORNAMENTO DEL LISTINO PREZZI
- ART. 21) CONTROLLI
- ART. 22) SICUREZZA E IGIENE SUL LAVORO - RESPONSABILITÀ DELLA SOCIETÀ
- ART. 23) PENALITÀ
- ART. 24) FACOLTÀ DI RECESSO DELL’ISTAT
- ART. 25) OBBLIGHI DERIVANTI DA RAPPORTO DI LAVORO
- ART. 26) RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – CLAUSOLE RISOLUTIVE ESPRESSE
- ART. 27) RISERVATEZZA
- ART. 28) SUBAPPALTO
- ART. 29) DEPOSITO CAUZIONALE
- ART. 30) ONERI FISCALI
- ART. 31) FORO COMPETENTE
- ART. 32) EFFICACIA DEL CONTRATTO