



Istituto Nazionale di Statistica

Direzione Generale
Ufficio di Coordinamento del Direttore Generale

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

CAPITOLATO TECNICO



Istituto Nazionale di Statistica

Direzione Generale
Ufficio di Coordinamento del Direttore Generale

1	FINALITA' ED OGGETTO DELL'APPALTO	4
1.1	Finalità del documento	4
1.2	Tipologia dell'Utenza.....	4
1.3	Durata della concessione	5
1.4	Valore della concessione	5
1.5	Soggetti ammessi alla gara	5
1.6	Riferimenti normativi relativi all'appalto	6
2	MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO.....	7
2.1	Calendario e orario di erogazione del servizio	7
2.2	Sopralluogo di gara.....	8
2.3	Locali e attrezzature	10
2.4	Spese inerenti il servizio	11
2.5	Personale.....	12
2.6	Clausola sociale	12
	Organizzazione del servizio.....	13
2.7	Qualità, quantità e varietà dei prodotti alimentari.....	14
2.8	Tabella delle grammature	15
2.9	Conservazione e trasporto dei prodotti alimentari	16
2.10	Distribuzione	16
2.11	Bevande e recipienti.....	16
2.12	Prezzi di vendita.....	16
2.13	Trasporti.....	17
2.14	Consumi energetici	17
2.15	Pulizia ed igiene	18
2.16	Interruzione del servizio.....	19
2.17	Licenze ed autorizzazioni	19
2.18	Generi extra.....	19
2.19	Variazione quantitativa e qualitativa dei servizi oggetto dell'appalto	19
3	ONERI ED OBBLIGHI PER L'ISTITUTO E PER LA SOCIETA' - DIVIETI	20
3.1	Oneri a carico dell'Istituto	20
3.2	Oneri a carico della Società aggiudicataria	20
3.3	Sicurezza e salute sul luogo di lavoro	22
3.4	Servizi accessori	22
3.5	Altri adempimenti.....	24



Istituto Nazionale di Statistica

Direzione Generale
Ufficio di Coordinamento del Direttore Generale

4	ORGANIZZAZIONE DEL SISTEMA DI CONTROLLO – PENALITA’	24
4.1	Personale dell’Istituto incaricato del controllo.....	24
4.2	Comitato vigilanza mensa e bar	27
4.3	Diritto di controllo	27
4.4	Tipologia dei controlli.....	27
4.5	Penalità	29
4.6	Risoluzione del contratto.....	32
5	MODALITA’ DI SVOLGIMENTO DELLA GARA – AGGIUDICAZIONE	33
5.1	Modalità della Gara.....	33
	COSTI PER LA SICUREZZA	40
	GLOSSARIO.....	40



Istituto Nazionale di Statistica

Direzione Generale
Ufficio di Coordinamento del Direttore Generale

1 FINALITA' ED OGGETTO DELL'APPALTO

1.1 Finalità del documento

Il presente capitolato contiene i requisiti di partecipazione, i criteri di valutazione, nonché le modalità di aggiudicazione e perfezionamento del contratto, ai sensi dell'art. 164 del D. Lgs.vo n. 50/2016 per l'affidamento in concessione del servizio di bar e ristorazione da svolgere all'interno degli immobili siti in:

- via Cesare Balbo 16 per gli utenti delle sedi Istat del polo centrale;
- via Tuscolana 1688;
- viale Liegi 13.

Le planimetrie dei locali adibiti al servizio bar e ristorazione sono allegate al presente capitolato (allegati n. 1, 2 e 3).

1.2 Tipologia dell'Utenza

Potranno usufruire del servizio secondo il bacino di utenza indicato nel precedente articolo: il personale dell'Istituto, il personale delle Società esterne che svolgono un servizio fisso all'interno dell'Istituto (pulizie, facchinaggio, guardiana, ecc.), consulenti esterni, personale di aziende che svolgono lavori o erogano servizi all'interno dell'Istituto, i visitatori, i partecipanti a corsi di formazione e chiunque altro, a diverso titolo, sia autorizzato all'ingresso nei locali dell'Istituto.

Il bacino di utenza risulta essere il seguente.

SEDE	Bacino di Utenza	Pasti giornalieri stimati a regime	
		DA	A
Polo Centrale composto da Via Cesare Balbo 16, via Cesare Balbo 39, via Depretis 74b e via Depretis 77	1000/1200	200	250
Via Tuscolana 1688	380	80	110
Viale Liegi 13	200	20	40

N.B.: La stima dei pasti giornalieri è fatta sulla base dell'andamento dell'appalto in corso.



Istituto Nazionale di Statistica

Direzione Generale
Ufficio di Coordinamento del Direttore Generale

1.3 Durata della concessione

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.

1.4 Valore della concessione

Il valore presunto stimato per il contratto è pari a circa € 621.556,25 (euro seicentoventunomilacinquecentocinquantasei/25) annuali, corrispondenti ad un valore complessivo presunto di € 2.486.225,00 (euro duemilioniquattrocentoottantaseimiladuecentoventicinque/00) per l'intera durata della Concessione, calcolato sulla base di un'utenza media giornaliera di n. 350 unità complessive in tutte le mense, moltiplicato per il valore medio di un pasto pari ad € 7,00 e per i giorni lavorativi utili in un anno solare.

Tale stima ha carattere puramente indicativo, non impegna in alcun modo l'Amministrazione e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio d'impresa inerente la gestione del servizio di bar e ristorazione.

L'importo derivante dagli oneri della sicurezza ai fini dell'eliminazione dei rischi interferenziali è indicato nel DUVRI.

1.5 Soggetti ammessi alla gara

Sono ammessi a partecipare alle presente procedura di affidamento gli operatori economici di cui all'articolo 3, comma 1, lettera p), del D. Lgs.vo n. 50/2016, nonché gli operatori economici stabiliti in altri Stati membri, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi, che non si trovino in nessuna delle condizioni indicate all'art. 80 del medesimo decreto ed in possesso dei requisiti prescritti di cui agli artt. 45, 47 e 48 del D. Lgs n. 50/2016, purché si tratti di società iscritte al registro delle imprese della Camera di Commercio, dell'industria, dell'agricoltura e dell'artigianato



Istituto Nazionale di Statistica

Direzione Generale

Ufficio di Coordinamento del Direttore Generale

per l'attività primaria oggetto dell'appalto ed in possesso dei requisiti di adeguata capacità economica - finanziaria e tecniche - professionali, nonché delle specifiche e certificate abilitazioni commerciali e dei requisiti per l'accesso e l'esercizio dell'attività di somministrazione e vendita di alimenti e bevande, di cui alla Legge Regione Lazio 29 novembre 2006, n. 21 recante "Disciplina dello svolgimento delle attività di somministrazione di alimenti e bevande. Modifiche alle Leggi Regionali 6 agosto 1999, n. 14 (Organizzazione delle funzioni a livello regionale e locale per la realizzazione del decentramento amministrativo) e 18 novembre 1999, n. 33 (Disciplina relativa al settore del commercio) e successive modifiche", pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Lazio del 9 dicembre 2006, n. 34, Suppl. Ord. n. 10.

Gli operatori economici, i raggruppamenti di operatori economici, comprese le associazioni temporanee, che in base alla normativa dello Stato membro nel quale sono stabiliti, sono autorizzati a fornire la prestazione oggetto della procedura di affidamento, possono partecipare alle procedure di affidamento dei contratti pubblici anche nel caso in cui essi avrebbero dovuto configurarsi come persone fisiche o persone giuridiche, ai sensi della vigente normativa in materia di contratti pubblici.

In particolare, sono ammessi a partecipare:

- ☐ operatori economici con idoneità individuale di cui alle lettere a) (imprenditori individuali anche artigiani, società commerciali, società cooperative), b) (consorzi tra società cooperative e consorzi tra imprese artigiane) e c) (consorzi stabili) dell'art. 45, comma 2, del D.Lgs. n. 50/2016;
- ☐ operatori economici con idoneità plurisoggettiva di cui alla lettera d) (raggruppamenti temporanei di concorrenti), e) (consorzi ordinari di concorrenti), f) (le aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete) e g) (gruppo europeo di interesse economico), dell'art. 45, comma 2, del D.Lgs. n. 50/2016, oppure da operatori che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'art. 48, comma 8, del precitato Decreto Legislativo;
- ☐ operatori economici con sede in altri Stati membri dell'Unione Europea, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi, alle condizioni di cui all'Art. 49 del D.Lgs. n. 50/2016.

Inoltre, per potere partecipare alla presente procedura, gli operatori economici devono essere in possesso della certificazione ISO 9001, della registrazione EMAS (o della certificazione ISO 14001) in corso di validità rilasciate da organismi accreditati.

1.6 Riferimenti normativi relativi all'appalto

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

- D.Lgs. 193/2007;
- Decreto Ministero dell'Ambiente del 25/07/2011;



Istituto Nazionale di Statistica

Direzione Generale
Ufficio di Coordinamento del Direttore Generale

- Regolamento Europeo 852/2004;
- Regolamento Europeo 853/2004;
- Regolamento Europeo 854/2004;
- Regolamento Europeo 882/2004;
- Regolamento Europeo 178/2002,;
- Circolare n°1/98 del Ministero della Sanità;
- Circolare n°11/98 del Ministero della Sanità.

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	12:15 (solo polo centrale) 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.

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



Istituto Nazionale di Statistica

Direzione Generale

Ufficio di Coordinamento del Direttore Generale

dell'orario di apertura/chiusura del 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 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.

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 indicativi e vengono riportati 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 Sopralluogo di gara

Il sopralluogo preliminare è obbligatorio e a tale scopo potranno essere contattati preventivamente per concordare un appuntamento i responsabili di sede ai seguenti recapiti:



Istituto Nazionale di Statistica

Direzione Generale
Ufficio di Coordinamento del Direttore Generale

Nominativo responsabile	Recapito	Cellulare di servizio	SEDE
Marcello Biordi	0646732141 biordi@stat.it	329/3813699	Polo centrale
Teresa Di Sarro	0646732841 disarro@istat.it	366/5845430	
Filippo Donzelli	0646732159 donzelli@istat.it	366/6155707	
Manuela Fiacconi	0646732839 fiacconi@istat.it	366/6161172	
Antonello Colonnelli	0646731203 colonnel@istat.it	366/6335330	
Andrea Bendandi	0646733246 bendandi@istat.it	329/8604124	
Silvia Silvestri	0646732146 silvia.silvestri@istat.it	329/3818020	
Daniela Segreto	0646762842 segreto@istat.it	335/1094474	
Stefano Massaccesi	0646734213 massacce@istat.it	329/3813651	



Istituto Nazionale di Statistica

Direzione Generale
Ufficio di Coordinamento del Direttore Generale

Giovanni Lalli	0646736290 lalli@istat.it	366/6336146	Via Tuscolana
Gaetano Sberno	0646736444 sberno@istat.it	329/8604128	
Luciano Tummolo	0646737552 tummolo@istat.it	366/6360942	Viale Liegi
Stefano Tosti	0646767536 tosti@istat.it	366/6338002	

L'attestato di sopralluogo sarà rilasciato dai responsabili di sede e dovrà essere inserito a pena di esclusione nella documentazione amministrativa presentata in sede di offerta.

2.3 Locali e attrezzature

Per l'espletamento del servizio la Società aggiudicataria avrà a disposizione i locali risultanti dai documenti tecnici allegati al presente capitolato, le attrezzature presenti che potranno essere visionate nel corso del sopralluogo (cfr. paragrafo 2.2) e quelle che saranno indicate nel progetto offerta; le attrezzature attualmente in dotazione all'Istituto sono cedute a titolo gratuito alla Società aggiudicataria che ha l'obbligo di garantirne l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia d'igiene e sicurezza. L'elenco di tali attrezzature, quale inventario di consegna, sarà controfirmato dalle parti, previo sopralluogo in contraddittorio, contestualmente alla stipula del contratto. Le attrezzature non comprendono gli arredi che verranno messi a disposizione della Società aggiudicataria, ma restano di proprietà dell'Istat e dovranno essere riconsegnati alla fine del contratto.



Istituto Nazionale di Statistica

Direzione Generale

Ufficio di Coordinamento del Direttore Generale

La Società concorrente, una volta effettuato il sopralluogo presso tutte le sedi, potrà, se lo 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).

Laddove risulti necessario al fine di garantire l'ottimale svolgimento del servizio, la Società aggiudicataria è tenuta ad integrare le attrezzature, gli arredi e le macchine cedute dall'Istat assumendo peraltro la piena responsabilità dell'adeguatezza e sicurezza delle dotazioni aggiuntive rispetto al contesto di riferimento. Ogni intervento dovrà comunque essere preventivamente concordato e autorizzato dall'Amministrazione.

Tutte le attrezzature, sia quelle cedute dall'Istat, sia quelle eventualmente acquisite, resteranno di proprietà della Società aggiudicataria e potranno essere riprese a fine contratto.

Inoltre, la società aggiudicataria potrà rimodulare la linea di distribuzione nella sua struttura fisica, ad esempio con la creazione di "isole calde e fredde", così come nel suo utilizzo, ad esempio creando flussi separati per le varie portate, per renderla più funzionale alla propria organizzazione del lavoro e al contenimento dei tempi utili per l'esecuzione del servizio. Ciò presupporrà il placet dell'Amministrazione, che sarà comunque esente da qualsivoglia partecipazione alle spese necessarie, sollevata dalle responsabilità da ciò derivanti e che potrà poi richiedere il ripristino dello status quo ante al termine del periodo concessorio o qualora fosse necessario per ottemperare a leggi e regolamenti.

Per quanto riguarda l'utilizzo dei locali non è previsto il pagamento di un affitto ma il pagamento al Demanio di un canone mensile, esclusivamente per l'immobile di via Cesare Balbo 16, pari ad € 1.928,00= oltre IVA.

L'importo del canone 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.

2.4 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 **€ 3.310.00=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.



Istituto Nazionale di Statistica

Direzione Generale

Ufficio di Coordinamento del Direttore Generale

2.5 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 che dovrà essere sempre facilmente reperibile 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 concessione), dovrà descrivere non solo il numero di personale che si prevede di impiegare, distinto per professionalità con il numero di ore settimanali complessive, ma anche quanto personale sarà presente in ogni ora. In caso di assenza, anche temporanea di o uno o più lavoratori, la Società provvede alla sostituzione con personale in possesso della stessa qualifica professionale. 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 del cibo e/o delle bevande. 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).

2.6 Clausola sociale

In applicazione dell'art. 50 del D.lgs. n. 50/2016, recante "Clausole sociali del bando di gara e degli avvisi", la Società aggiudicataria dovrà assicurare i livelli occupazionali attuali, procedendo all'assunzione in via prioritaria del personale già in forza nell'impresa cessante i servizi oggetto della concessione, a condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa del concessionario e con le esigenze tecnico - organizzative previste per l'esecuzione del servizio.



Istituto Nazionale di Statistica

Direzione Generale
Ufficio di Coordinamento del Direttore Generale

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 Hazard Analysis and Critical Control Points (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 utensili 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, anche se non esplicitamente indicato nel presente capitolato.

Nel caso in cui, per cause di forza maggiore (es. guasto lavastoviglie), non fosse possibile l'utilizzo di piatti in porcellana e/o posate in acciaio, dovrà essere prevista la loro temporanea sostituzione con prodotti in materiale biodegradabile.

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 (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):



Istituto Nazionale di Statistica

Direzione Generale
Ufficio di Coordinamento del Direttore Generale

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

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

La Società si impegna a garantire, presso il punto 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 – Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo 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).

2.7 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 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 e il latte deve essere fresco.

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



Istituto Nazionale di Statistica

Direzione Generale
Ufficio di Coordinamento del Direttore Generale

Riguardo la provenienza dei prodotti da somministrare, si rinvia alle specifiche tecniche di base elencate al paragrafo 5.3 dell'allegato 1 del D.M. Ministero dell'Ambiente del 25/07/2011 "Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni"

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].

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.

I menù giornalieri proposti presso la mensa del polo centrale [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

2.8 Tabella delle grammature

I prodotti preparati e posti in vendita dovranno rispettare le grammature minime riportate nell'allegato n.5 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:



Istituto Nazionale di Statistica

Direzione Generale

Ufficio di Coordinamento del Direttore Generale

- 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.

2.9 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.

2.10 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.

2.11 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.

2.12 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 servizio della Società.

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

Direzione Generale
Ufficio di Coordinamento del Direttore Generale

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.

2.13 Trasporti

L'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

- Mezzi di trasporto su ferro
- Veicoli, almeno euro 5
- Veicoli elettrici
- Vetture ibride

2.14 Consumi energetici

L'aggiudicatario deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:

- alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori
- alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

Qualora gli apparecchi in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, il minor consumo energetico è rilevato dall'apposita documentazione tecnica.



Istituto Nazionale di Statistica

Direzione Generale
Ufficio di Coordinamento del Direttore Generale

2.15 Pulizia ed igiene

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

L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

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 nei paragrafi successivi.

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.



Istituto Nazionale di Statistica

Direzione Generale
Ufficio di Coordinamento del Direttore Generale

2.16 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.

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.

2.17 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.

2.18 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.

2.19 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.



Istituto Nazionale di Statistica

Direzione Generale
Ufficio di Coordinamento del Direttore Generale

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.

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 presso la mensa e di addolcitori per le lavastoviglie e la macchina del caffè;
- 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 documento unico di valutazione dei rischi da interferenze -DUVRI);
- 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. 2.3 e 2.4;
- 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;



Istituto Nazionale di Statistica

Direzione Generale Ufficio di Coordinamento del Direttore Generale

- 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;
- 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, 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) all'acquisto, il trasporto e l'immagazzinamento dei generi alimentari, con l'impegno a non accantonare eccessive derrate in quantità superiore al normale fabbisogno;
- 20) alla preparazione/cottura e distribuzione degli alimenti al banco bar e presso la linea self-service;
- 21) alle 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;
- 22) all'intestazione a proprio favore delle necessarie autorizzazioni;
- 23) all'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 di cui al D.Lgs. 193/2007;
- 24) all'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 commensale. I controlli sull'impianto e sull'acqua microfiltrata saranno a carico dell'aggiudicatario, che fornirà periodicamente all'Istat i report sulle verifiche effettuate.
- 25) alla redazione di report riepilogativo nel quale dovranno essere evidenziati tipi, quantità dei prodotti 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 22005:2007). Tale report dovrà essere fornito alla Commissione Mensa e Bar per i dovuti controlli, entro il



Istituto Nazionale di Statistica

Direzione Generale
Ufficio di Coordinamento del Direttore Generale

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 Sicurezza e salute sul luogo di lavoro

E' fatto obbligo alla Società aggiudicataria di osservare tutte le disposizioni di legge e di regolamento vigenti in materia di salute, sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro.

La suddetta Società sarà tenuta:

- 1) all'osservanza delle disposizioni del D.Lgs. n. 81/2008 e in particolare a quanto disposto dall'art. 15 ("Misure generali di tutela"), dall'art. 28 ("Oggetto della valutazione dei rischi") e dall'art. 77 ("Obblighi del datore di lavoro"); per quanto riguarda la valutazione dei rischi, l'aggiudicataria dovrà compiere una congrua valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute degli operatori, dei dipendenti dell'Amministrazione e degli eventuali utenti presenti durante i servizi e trasmettere, entro 30 giorni dalla data di formale inizio del servizio, la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute di cui all'art. 28, c. 2, lett. a, del D. Lgs. n. 81/2008, definendo le misure di prevenzione e di protezione e i dispositivi di protezione individuale, nonché il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento, nel tempo, di adeguati livelli di sicurezza;
- 2) a comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione, ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs. n. 81/2008;
- 3) all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed infortunistiche, previdenziali ed assistenziali nei confronti del proprio personale dipendente e dei soci lavoratori nel caso di cooperative, avendo cura di osservare le norme di prevenzione vigenti e di adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi.

3.4 Servizi accessori

In occasione di riunioni, conferenze ed eventi simili, l'Amministrazione potrà richiedere alla Società aggiudicataria di erogare, presso locali siti nelle sedi oggetto dell'appalto, i seguenti servizi di catering:

- ✓ Buffet lunch;



Istituto Nazionale di Statistica

Direzione Generale

Ufficio di Coordinamento del Direttore Generale

- ✓ Coffee break;
- ✓ Caffetteria.

A titolo indicativo, le tipologie di generi alimentari da fornire per ciascun servizio sono le seguenti:

Buffet lunch rafforzato (*modalità self-service e almeno un cameriere ogni 20 commensali*)

- ☐ Aperitivi analcolici
- ☐ Finger food di varia tipologia (tartine, tramezzini, pizzette, crocchette, rustici, fritti)
- ☐ Assaggi di primi/secondi
- ☐ Pasticceria mignon
- ☐ Acqua minerale
- ☐ Bibite
- ☐ Caffè
- ☐ Vino

Buffet lunch light (*modalità self-service e almeno un cameriere ogni 20 commensali*)

- ☐ Finger food di varia tipologia (tartine, tramezzini, pizzette, crocchette, rustici)
- ☐ Acqua minerale
- ☐ Bibite
- ☐ Caffè

Coffee break (*modalità self-service e almeno un cameriere ogni 25 commensali*)

- ☐ Caffè
- ☐ Latte
- ☐ The
- ☐ Acqua minerale
- ☐ Succhi di frutta
- ☐ Brioches o pasticceria mignon

Caffetteria (*modalità self-service e almeno un cameriere ogni 25 commensali*)

- ☐ Caffè
- ☐ Latte
- ☐ The
- ☐ Acqua minerale

I generi alimentari serviti e le unità di personale messe a disposizione per l'erogazione delle diverse tipologie di servizi saranno quelle previste dall'offerta tecnica ed economica che l'Istat potrà richiedere alla Società per ciascun evento.



Istituto Nazionale di Statistica

Direzione Generale
Ufficio di Coordinamento del Direttore Generale

Per l'erogazione dei buffet lunch, dei coffee break e dei servizi di caffetteria non viene riconosciuto alla Società aggiudicataria un diritto di esclusiva. L'Amministrazione si riserva, pertanto, la facoltà di affidare detti servizi ad altri operatori.

3.5 Altri adempimenti

Entro una settimana dall'avvio del servizio, la Società dovrà provvedere ad installare i POS abilitati per consentire agli utenti il pagamento tramite i buoni pasti elettronici Day Tronic.

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

- a) piano HACCP relativo ai servizi oggetto dell'appalto con indicazione del responsabile aziendale;
- b) 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):

A) direttore dell'esecuzione

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;



Istituto Nazionale di Statistica

Direzione Generale Ufficio di Coordinamento del Direttore Generale

- 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;

Inoltre il direttore dell'esecuzione dovrà 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) comunicare al Direttore dell'esecuzione del contratto i riscontrati inadempimenti o disservizi con valutazioni in merito all'attendibilità e gravità di quanto segnalato;
- 3) 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 migliorie funzionali e qualitative;
- 4) controllare la corretta osservazione del piano di sanificazione;
- 5) effettuare 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;



Istituto Nazionale di Statistica

Direzione Generale Ufficio di Coordinamento del Direttore Generale

- 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 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);
 - 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;
 - che il menù sia visibile a tutti e che riporti l'indicazione "prodotto fresco o surgelato";
 - che la composizione dei prodotti non confezionati sia chiara ed esposta al pubblico;
 - che sia indicata la presenza nei cibi dei più comuni alimenti allergizzanti;
 - che siano sempre disponibili alimenti adatti per celiaci;
 - che i cibi già confezionati siano conservati in custodie adatte alla loro migliore protezione;
 - che gli alimenti siano conservati con le modalità e alle temperature previste dalle vigenti normative in materia;
 - che i prodotti nei frigoriferi e nei magazzini abbiano confezioni ed etichette complete e leggibili;
 - che i frigoriferi non siano sovraccarichi e che non abbiano condensa;
 - che le derrate non poggino per terra: altezza minima 20 cm. da terra;
 - che le bevande non siano stoccate alla luce diretta;
 - che i dolcificanti siano distribuiti in confezioni monodose;
 - che non sia effettuata nessuna forma di riciclo dei cibi preparati il giorno prima;
 - che i residui alimentari e altri scarti non siano ammassati 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.



Istituto Nazionale di Statistica

Direzione Generale
Ufficio di Coordinamento del Direttore Generale

Inoltre gli assistenti dovranno avere libero accesso ai locali dove sono preparati i pasti e a tutti i locali utilizzati dalla Società.

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 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 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 per gli Affari Amministrativi (DCAA) 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



Istituto Nazionale di Statistica

Direzione Generale Ufficio di Coordinamento del Direttore Generale

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.

Inoltre l'Istituto potrà affidare a un ente accreditato l'attività di audit da effettuarsi periodicamente sulla qualità dei processi e dei prodotti.

Ai fini del controllo la Società appaltatrice è obbligata a fornire al personale di vigilanza e/o ad eventuali società esterne incaricate dall'Istat 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;
- 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;



Istituto Nazionale di Statistica

Direzione Generale
Ufficio di Coordinamento del Direttore Generale

- modalità di manipolazione;
- stato delle attrezzature;
- presentazione dei piatti;
- temperature prima e durante la distribuzione dei cibi;
- congruità del menù.

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.

Qualora nel corso dei controlli emergessero delle non conformità, la Società aggiudicataria è tenuta a comunicare al DEC la propria proposta di azione correttiva entro tre giorni lavorativi dall'avvenuta notifica del rapporto di non conformità.

La Società aggiudicataria, inoltre, è tenuta a distribuire agli utenti di ogni mensa con cadenza almeno semestrale un questionario di customer satisfaction. Tale questionario, i cui contenuti devono essere approvati dal DEC prima dell'avvio del servizio, dovrà essere messo a disposizione degli utenti per la compilazione in forma anonima. L'esito dell'indagine sulla soddisfazione degli utenti, suddivisa per mense, dovrà essere trasmessa al DEC sempre con cadenza semestrale.

4.5 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.



Istituto Nazionale di Statistica

Direzione Generale
Ufficio di Coordinamento del Direttore Generale

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	4.000,00
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	500,00
per mancata sostituzione del personale assente	400,00 per ogni giorno di mancata sostituzione a partire dal secondo giorno consecutivo di assenza
Mancata effettuazione delle indagini almeno semestrali di customer satisfaction per ogni mensa o mancata trasmissione al DEC degli esiti delle stesse	500,00
per insoddisfacente fornitura di generi di consumo, rispetto a quanto stabilito in capitolato ed in contratto	2.000,00
per mancata installazione POS per ricevimento buoni pasto elettronici entro una settimana dall'avvio del servizio	200,00 per ogni giorno di ritardo



Istituto Nazionale di Statistica

Direzione Generale
Ufficio di Coordinamento del Direttore Generale

per inosservanza degli orari di apertura dei locali indicati nel precedente art. 2.1	1.000,00
per detenzione e /o somministrazione di sostanze alimentari in confezioni sprovviste delle indicazioni di legge o scadute	2.000,00
per mancata esposizione del listino o per esposizione di prezzi maggiorati rispetto a quelli concordati in contratto	500,00
per mancato rispetto delle grammature previste per ogni tipologia di alimento	500,00
per disservizi dovuti a carenza di personale	1.000,00
per mancato rispetto delle norme igieniche riguardo alla conservazione delle derrate	3.000,00
per mancato rispetto del piano di sanificazione e per insoddisfacente pulizia dei locali e delle aree esterne o delle attrezzature	5.000,00
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	500,00
per ogni giorno di ritardo rispetto al tempo indicato nel piano di manutenzione delle attrezzature	500,00
per ogni giorno di fermo macchina successivo al decimo da quando si è riscontrato il guasto del macchinario/attrezzatura	500,00
per utilizzo prolungato (superiore a giorni 3) e/o ripetuto di addetti non corrispondenti a quelli dichiarati	500,00
per omessa segnalazione dei nominativi e delle qualifiche del personale impiegato nel servizio	1.000,00
per condizioni igieniche sotto la norma, a giudizio incontestabile degli organi ispettivi di controllo	1.000,00
per ogni giorno di ritardo (oltre i 3 previsti contrattualmente) nella comunicazione delle proposte di azione correttiva a seguito dell'avvenuta notifica di non conformità	200,00



Istituto Nazionale di Statistica

Direzione Generale
Ufficio di Coordinamento del Direttore Generale

Per mancata attuazione nei tempi previsti delle azioni correttive comunicate e approvate dal DEC dopo avvenuta segnalazione di non conformità	2.000,00
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.

4.6 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:

- 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;
- 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;
- 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;
- mancato rilascio o, ove necessario, rinnovo di una o più autorizzazioni amministrative necessarie all'esecuzione del servizio;
- documentata interruzione del servizio non dovuta a cause di forza maggiore e imputabili alla Società, che si protragga per più di cinque giornate lavorative;
- accertata violazione delle prescrizioni contrattuali in materia di subappalto e cessione del contratto;
- accertata violazione delle prescrizioni contrattuali in materia di personale addetto al servizio;



Istituto Nazionale di Statistica

Direzione Generale
Ufficio di Coordinamento del Direttore Generale

- 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 5.000,00 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.

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 tramite PEC, 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 MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA GARA – AGGIUDICAZIONE

5.1 Modalità della Gara

La Concessione del servizio sarà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs n. 50/2016, con l'attribuzione di 100 punti (70 punti per l'OFFERTA TECNICA e 30 punti per l'OFFERTA ECONOMICA) eseguita da una commissione giudicatrice, nominata dall'Amministrazione ai sensi dell'articolo 77 del D.Lgs. n. 50/2016, sulla base dei criteri e sottocriteri di valutazione di seguito indicati.



Istituto Nazionale di Statistica

Direzione Generale
Ufficio di Coordinamento del Direttore Generale

Elementi di valutazione offerta tecnica		
A: Derrate alimentari - D		
Id	Criterio	Punteggio max
A1	Descrizione dei piani di approvvigionamento. <i>Andranno indicate, ad esempio, la frequenza e le modalità di approvvigionamento delle derrate. Definizione della percentuale di acquisto di prodotti/materie di tipo biologico, IGP, DOP. Descrizione delle modalità di qualifica dei fornitori e monitoraggio delle forniture con dettaglio dei controlli previsti in fase di accettazione di prodotti e delle azioni previste in caso di rilevazione di una fornitura non conforme. Tenuto conto della necessità da parte dell'Amministrazione di garantire una gestione improntata "green public procurement (GPP), saranno considerate con maggior favore procedure di centralizzazione degli acquisti mediante l'utilizzo di piattaforme alimentari. Inoltre, per meglio gestire le fasi di sicurezza degli accessi saranno premiati sistemi con utilizzo di mezzi propri per la fornitura delle derrate.</i>	10
A2	Descrizione del ciclo di lavorazione del cibo. <i>Dovranno essere indicate le fasi di preparazione e distribuzione dei pasti (per il servizio di mensa) e dei prodotti di pasticceria/caffetteria (per i bar). Descrizione delle procedure adottate al fine di assicurare adeguati controlli in fase di preparazione e prima della somministrazione dei piatti</i>	10
TOT:		20
B: Composizione menu - T		
B1	Proposta menu giornaliero alternativo <i>gluten free</i>	2
B2	Proposta menu giornaliero alternativo senza lattosio	2
B3	Proposta, con cadenza bisettimanale, di menu alternativo a basso contenuto di FODMAP	2
B4	Preparazione giornaliera di cestini (3 per ogni piano) di frutta fresca di stagione da mettere a disposizione degli utenti.	1
TOT:		7
C: Certificazioni - T		
Id	Criterio	Punteggio max
C1	Possesso certificazione UNI EN ISO 22000 in corso di validità rilasciata da organismo accreditato	1
C2	Possesso certificazione OHSAS 18001 o ISO 45001 in	1



Istituto Nazionale di Statistica

Direzione Generale
Ufficio di Coordinamento del Direttore Generale

	corso di validità rilasciata da organismo accreditato	
TOT:		2
D: Elementi migliorativi - T		
D1	Estensione del servizio mensa fino alle 15,00	2
D2	Estensione del servizio bar fino alle 18.00	2
TOT:		4
E: Progetto di gestione del servizio - D		
E1	<p>Organizzazione del servizio</p> <p><i>Dovranno essere descritti, in particolare, le diverse attività costituenti il servizio e la relativa tempistica.</i></p> <p><i>Con riferimento al servizio di ristorazione andrà indicato, ad esempio, quali interventi si intendono adottare per ridurre al massimo i tempi d'attesa alle linee di distribuzione, garantire il costante rifornimento delle linee e la presenza delle preparazioni gastronomiche sino alla fine del servizio. Con riferimento al servizio di bar andrà indicato, ad esempio, quali interventi si intendono adottare per ridurre i tempi di attesa della clientela, garantire che la fornitura dei prodotti di pasticceria e di panini sia adeguata alla domanda.</i></p> <p><i>Dovrà essere definito un piano di informazione agli utenti, garantendo adeguata comunicazione sui seguenti aspetti:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Provenienza territoriale degli alimenti<input type="checkbox"/> Stagionalità degli alimenti<input type="checkbox"/> Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti <p><i>Dovrà essere fornita una sintetica descrizione del piano d'azione previsto per garantire la distribuzione di pasti caldi nelle ipotesi di temporanea sospensione del servizio di ristorazione, mediante l'indicazione di un proprio centro di cottura autorizzato alla veicolazione dei pasti tale da garantire la veicolazione dei pasti entro 30 minuti.</i></p> <p><i>Dovranno essere formulata un'analisi dei rischi, individuando i possibili rischi che incombono sulla gestione del servizio e pianificando le azioni per il trattamento di tali rischi.</i></p> <p><i>Dovranno, inoltre, essere individuati degli indicatori della qualità del servizio con descrizione delle modalità di calcolo e della periodicità di rilevazione con successiva comunicazione dell'andamento degli stessi al</i></p>	10



Istituto Nazionale di Statistica

Direzione Generale
Ufficio di Coordinamento del Direttore Generale

	DEC.	
E2	<p>Destinazione del cibo non somministrato</p> <p><i>Verrà attribuito punteggio aggiuntivo all'offerente che si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo a organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, coerentemente con quanto riportato dalla Legge 1155/20003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale".</i></p> <p><i>Dovranno essere descritte le modalità di attivazione ed esecuzione di quanto sopradescritto.</i></p>	5
TOT:		15
G: Piano di pulizia e sanificazione - D		
G1	<p><i>Descrizione di 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></p> <p><i>I punteggi 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 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, detergenti, disinfettanti, ecc.).</i></p>	5
TOT:		5
H: Piano d'integrazione delle attrezzature e degli arredi del bar e della mensa - D		
H1	<p><i>Le attrezzature e gli arredi presenti sono in misura e tipologia adeguata per garantire il servizio. Potranno tuttavia essere proposte integrazioni e migliorie che ottimizzino il servizio. Tali proposte saranno esaminate e</i></p>	10



Istituto Nazionale di Statistica

Direzione Generale

Ufficio di Coordinamento del Direttore Generale

	<p>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).</p> <p>L'elenco delle attrezzature/arredi proposto diverrà parte integrante del contratto di gestione del servizio.</p> <p>Inoltre, a tal proposito, si precisa che per le apparecchiature in sostituzione, saranno a carico dell'aggiudicataria lo smontaggio e l'acquisizione da parte dell'attrezzatura esistente e la fornitura e montaggio della nuova. L'elenco delle attrezzature dovrà essere corredato di tutte le schede tecniche e descrittive delle apparecchiature/arredi proposti, al fine di poter valutare il livello qualitativo e prestazionale di quanto offerto.</p> <p>L'offerta di apparecchiature integrative dovrà tener conto degli spazi disponibili, al momento del sopralluogo. Eventuali adeguamenti impiantistici saranno a carico dell'aggiudicataria.</p> <p>Nell'offerta tecnica dovrà essere indicato il tempo di completamento delle sostituzioni/integrazioni offerte.</p>	
TOT:		10
I: Piano di manutenzione delle attrezzature istallate - D		
11	<p>Dovrà essere presentato un piano di manutenzione delle attrezzature in cui vengono descritti gli interventi programmati e i tempi di intervento in caso di guasti</p>	5
TOT:		5
L: Impatto ambientale - D		
	<p>Carbon Footprint</p> <p>Sarà assegnato un punteggio aggiuntivo all'offerente che si impegna ad utilizzare nell'esecuzione del servizio prodotti alimentari caratterizzati dalla minore quantità di emissioni di gas a effetto serra (GHG – greenhouse gases), espressi in termini di CO2 equivalenti lungo il ciclo di vita</p>	1
	<p>Riduzione del rumore</p> <p>Sarà assegnato un punteggio aggiuntivo al concorrente che si impegna a installare dispositivi che riducono il rumore percepito nelle sale cucina, bar e mensa.</p>	1



Istituto Nazionale di Statistica

Direzione Generale
Ufficio di Coordinamento del Direttore Generale

TOT:	2
TOT. complessivo	70

Elementi di valutazione offerta economica – Punteggio max 30 attribuiti sulla base del ribasso unico percentuale offerto sui seguenti prezzi a base di gara	
Consumazione	Prezzo
Menu completo composto da un primo, un secondo, un contorno, scelti tra due diverse proposte, frutta o uno yogurt, pane, ½ litro di acqua minerale.	10,00
Menu con primo composto da un primo a scelta, un contorno a scelta, frutta o uno yogurt, pane, ½ litro di acqua minerale.	7,50
Menu con secondo composto da un secondo a scelta, un contorno a scelta, frutta o uno yogurt, pane, ½ litro di acqua minerale	8,50
Menu piatto tris composto da mezze porzioni di primo, secondo e contorno ,½ litro di acqua minerale.	8,00
Menu con piatto speciale composto da specialità proposte dallo chef, con contorno o frutta o yogurt, pane, ½ litro di acqua minerale	9,00
Menu piatto unico veloce prodotti di salumeria, formaggi (ad esempio mozzarella), contorno a scelta, frutta o yogurt, pane, ½ litro di acqua minerale	7,00
Menu insalatona composto da insalata verde, insalata mista (pomodori, carote, ecc.) e, ad esempio, mozzarella, tonno, salmone, uova sode, parmigiano, frutta secca, ecc., con doppia porzione di frutta o yogurt, pane, ½ litro di acqua minerale.	7,00

N.B: Il listino prezzi del bar è imposto (Allegato n.4) e, pertanto, non è oggetto di ribasso.

In merito alla valutazione dell'offerta tecnica, a ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale, identificati con la lettera "D" nella tabella, è attribuito discrezionalmente da parte di ciascun Commissario un coefficiente provvisorio sulla base dei seguenti livelli di valutazione:

- Ottimo: 1
- Più che adeguato: 0,8
- Adeguato: 0,6
- Parzialmente adeguato: 0,4
- Scarsamente adeguato 0,2
- Inadeguato 0

La Commissione calcola la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari all'offerta in relazione al criterio in esame, al fine di ottenere il coefficiente provvisorio medio da applicare al medesimo.



Istituto Nazionale di Statistica

Direzione Generale
Ufficio di Coordinamento del Direttore Generale

Successivamente, la Commissione provvederà a trasformare i coefficienti così attribuiti in coefficienti definitivi, assegnando un coefficiente pari a 1 all'offerta che ha ottenuto il coefficiente provvisorio più elevato e proporzionando ad esso i coefficienti attribuiti alle altre offerte. I coefficienti definitivi così ottenuti saranno arrotondati alla terza cifra decimale.

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare, identificati con la lettera "T" nella tabella, il relativo coefficiente è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta dell'elemento richiesto.

Ai fini della valutazione dell'offerta economica, il punteggio da attribuire alle offerte dei singoli concorrenti verrà calcolato mediante la formula seguente:

$$V_{ai} = \frac{R_a}{R_{max}}$$

dove:

V_{ai} = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i), variabile tra 0 e 1

R_a = valore/ribasso offerto dal concorrente (a)

R_{max} = valore/ribasso dell'offerta più conveniente.

Quando il concorrente non effettua alcuna offerta migliorativa, R_a assume il valore 0, così come il coefficiente V_{ai} . Per il concorrente che propone la migliore offerta, il coefficiente V_{ai} assume il valore 1. Tale coefficiente andrà poi moltiplicato per il punteggio massimo attribuibile.

Dopo che la commissione di gara avrà effettuato le valutazioni tecniche per l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e avrà attribuito i coefficienti agli elementi quantitativi, La migliore offerta sarà determinata dal punteggio complessivo (P_{totale}) più alto, che sarà ottenuto sommando il "Punteggio Tecnico" (PT) ed il "Punteggio Economico" (PE):

$$totale = PT + PE$$

Si precisa che le Società ammesse alla fase successiva di apertura delle buste economiche devono raggiungere almeno 50 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



Istituto Nazionale di Statistica

Direzione Generale
Ufficio di Coordinamento del Direttore Generale

sarà esclusa dalla gara.

COSTI PER LA SICUREZZA

Ai sensi dell'art. 26, comma 3-ter, del D.Lgs. n. 81/2008, è stato redatto il "Documento di valutazione dei rischi da interferenze" (DUVRI) del quale viene allegato un estratto (Allegato n. 4) contenente l'indicazione delle misure per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenza, nonché dei relativi costi. Il DUVRI nella sua versione completa è disponibile sul sito dell'Istat (www.istat.it) alla voce "amministrazione trasparente" "sezione Bandi di gara".

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
- **FODMAP**: acronimo (fermentable oligosaccharides, disaccharides, monosaccharides and polyols) ricavato dai nomi di una serie di alimenti con effetti fisiologici comprovati nei pazienti che soffrono di sindrome dell'intestino irritabile. I FODMAP sono contenuti in una serie di alimenti come per esempio il frumento, certi tipi di frutta e verdura ed in alcuni prodotti a base di latte. Si veda a titolo esemplificativo e non esaustivo la tabella di seguito riportata:

FODMAP	
Oligosaccaridi	Frumento, orzo, segale, cipolla, porro, parte bianca del cipollotto, aglio, scalogno, carciofi, rape rosse, finocchi, piselli, cicoria, pistacchi, anacardi legumi lenticchie e ceci.
Disaccaridi	Latte, budino, gelato e yogurt.
Monosaccaridi	Mele, pere, ciliegie, cocomero, asparagi, taccole, miele, sciroppo di glucosio e lattosio
Polioli	Mele, pere, albicocche, ciliegie, prugne, cocomero, funghi, cavolfiore e dolci senza zucchero