



# Istituto Nazionale di Statistica

DIREZIONE CENTRALE AMMINISTRAZIONE E PATRIMONIO  
SERVIZIO APPROVVIGIONAMENTI

## Descrizione dell'iniziativa

Nell'ambito delle attività sociali, l'ISTAT ha necessità di affidare in concessione il servizio di bar e ristorazione da svolgere all'interno dell'immobile sito in via Tuscolana 1788, Roma.

La planimetria dei locali adibiti al servizio bar e ristorazione è allegata alla presente scheda (allegato n. 1).

## Utenza

Del servizio potranno usufruire il personale dell'Istat, il personale delle Società esterne che svolgono un servizio fisso all'interno dell'Istituto (pulizie, facchinaggio, guardiania, 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 diUtenza	Pasti giornalieri stimati a regime	
		da	a
Via Tuscolana, 1788	130	70	90

## Durata

Il contratto e il relativo servizio, avranno **durata di 12 mesi**.

## Valore della concessione

Il valore presunto stimato per il contratto è pari a circa € 140.000 (euro centoquarantamila/00), calcolato sulla base di un'utenza media giornaliera di n. 100 unità, 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



# Istituto Nazionale di Statistica

## DIREZIONE CENTRALE AMMINISTRAZIONE E PATRIMONIO SERVIZIO APPROVVIGIONAMENTI

proprio carico il rischio d'impresa inerente la gestione del servizio di bar e ristorazione.

### Soggetti ammessi

Sono ammessi a partecipare alla presente procedura di affidamento gli operatori economici imprenditori individuali anche artigiani, società commerciali, società cooperative) di cui all'articolo 3, comma 1, lettera p), del D. Lgs.vo n. 50/2016, 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 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.

I soggetti partecipanti alla presente procedura devono aver eseguito nell'ultimo triennio, regolarmente e con buon esito, presso committenze pubbliche e/o private, servizi di ristorazione e di gestione bar.

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

Servizio	Giorni	Apertura	Chiusura	Note
<b>BAR</b>	dal lunedì al venerdì	7:45	16:00	È possibile stabilire orari diversi concordati fra le parti.
<b>RISTORO</b>	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.

La Società sarà tenuta ad effettuare il servizio con mezzi propri e gestione a proprio rischio ed a regola d'arte.

Il sopralluogo preliminare è obbligatorio e a tale scopo potrà essere contattato preventivamente per



# Istituto Nazionale di Statistica

## DIREZIONE CENTRALE AMMINISTRAZIONE E PATRIMONIO SERVIZIO APPROVVIGIONAMENTI

concordare un appuntamento il responsabile di sede Sig. Corrado Belloni al seguente recapito telefonico: 3384948681.

### **Locali e attrezzature**

Per l'espletamento del servizio la Società aggiudicataria avrà a disposizione i locali risultanti dai documenti tecnici allegati alla presente scheda, le attrezzature presenti che potranno essere visionate nel corso del sopralluogo; le attrezzature attualmente in dotazione all'Istituto potranno essere utilizzate, per tutta la durata del servizio, a titolo gratuito dalla Società aggiudicataria che avrà 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 affidataria, ma restano di proprietà dell'Istat e dovranno essere riconsegnati alla fine del contratto.

Laddove risulti necessario al fine di garantire l'ottimale svolgimento del servizio, la Società affidataria del servizio è autorizzata ad integrare le attrezzature, gli arredi e le macchine fornite in uso gratuito da Istat, stabilendo fin d'ora che dette attrezzature resteranno di proprietà dell'operatore economico affidatario. In tal evenienza l'affidatario si assumerà la piena responsabilità dell'adeguatezza e sicurezza delle dotazioni aggiuntive compatibilmente con gli spazi a disposizione. Ogni intervento dovrà comunque essere preventivamente concordato e autorizzato dall'Amministrazione.

### **Pulizia e 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.

### **Personale**

La Società aggiudicataria dovrà impegnarsi a fornire al direttore dell'esecuzione del contratto, 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.

### **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



# Istituto Nazionale di Statistica

## DIREZIONE CENTRALE AMMINISTRAZIONE E PATRIMONIO SERVIZIO APPROVVIGIONAMENTI

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 concorrente, una volta effettuato il sopralluogo presso la sede di Tuscolana dovrà redigere una proposta tecnica sintetica di gestione del servizio, da presentare in sede di manifestazione di interesse.

La Società nella proposta tecnica dovrà indicare il personale la cui presenza ritiene necessaria a garantire un servizio efficiente.

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 REPAS.

### **Licenze e 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.

### **Manutenzione ordinaria e straordinaria e obblighi a carico della società**

La manutenzione straordinaria degli impianti, elettrico, idrico e di condizionamento è a carico dell'Istat. Spetta alla Società concessionaria l'onere della corretta gestione e manutenzione delle attrezzature allo scopo del migliore funzionamento ed erogazione delle prestazioni che saranno richieste a norma contrattuale.

### **Spese inerenti il servizio**

Per quanto concerne i consumi idrici, elettrici, etc, viene stabilito un valore forfettario **trimestrale** pari a **€ 1.000=IVA esclusa**. Sono a carico della Società aggiudicataria le imposte e le tasse (es. TARI) connesse alla conduzione del servizio.

### **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 ed in particolare all'osservanza delle disposizioni del D.Lgs. n. 81/2008.