

BANDO DI GARA

CONCESSIONE LOCALI PER LA GESTIONE del SERVIZIO BAR

1. OGGETTO DELLA GARA

Il Tribunale Ordinario di Roma Ufficio di Presidenza , via Golametto n. 11 tel. 06/38792255 - fax 06/38792455 intende procedere alla individuazione del soggetto titolare della impresa da indicare alla Agenzia del Demanio per l'assegnazione in concessione dei locali all'interno della sede in Roma, Via Lepanto 4, da adibire alla gestione del servizio bar sia per il proprio personale in servizio che per l'utenza esterna.

Alla presentazione delle offerte si farà luogo mediante procedura aperta.

Alla aggiudicazione si procederà con il criterio della offerta economicamente più vantaggiosa.

Per la definizione del bacino di utenza potenziale si fornisce la seguente informazione a titolo puramente indicativo e non vincolante: giornalmente unità **_4.000_** circa. Per l'espletamento del servizio l'Amministrazione mette a disposizione appositi locali ubicati all'interno della struttura. Si precisa che l'utilizzo del servizio bar è facoltativo da parte dell'utenza e pertanto la ditta aggiudicataria non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa, né richiedere modifiche del contratto per la eventuale mancata partecipazione degli utenti. Si precisa, altresì, che nell'immobile sono presenti distributori di generi di conforto che coesisteranno con il servizio richiesto. Il presente documento contiene le informazioni necessarie e stabilisce le modalità di presentazione dell'offerta da osservare tutte a pena d'esclusione.

2. INIZIO E DURATA DEL SERVIZIO

Il servizio bar dovrà iniziare entro **120 (_centoventi_)** giorni naturali consecutivi dalla data di consegna dei locali, della quale verrà redatto apposito verbale. Il contratto di concessione avrà durata di anni **_6_ (_sei_)**. L'Amministrazione si riserva tuttavia di prorogare lo stesso alle medesime condizioni pattuite per il tempo necessario alla stipulazione di un nuovo contratto. La ditta offerente dovrà effettuare un sopralluogo presso la sede di Via Lepanto al fine di prendere visione dei locali per l'installazione degli arredi in caso di aggiudicazione. Il sopralluogo dovrà essere concordato con il **Sub-consegnatario sig. Enzo D'Agostino, tel. 06/32398410 (ufficio in via Lepanto n. 4), entro il termine del 15 ottobre 2010.**

3. ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La Ditta aggiudicataria dovrà assumere a proprio carico la gestione del servizio bar, assumendo i seguenti oneri:

- sottoscrizione di apposito atto di concessione con l'Agenzia del Demanio. Il canone annuo è pari a € 14.280,00 per l'utilizzo dei locali che saranno messi a disposizione; esso verrà aggiornato annualmente, dal secondo anno di concessione, al 100% dell'indice ISTAT;
- obbligo di praticare al personale interno (magistratuale ed amministrativo) i prezzi di vendita stabiliti per tutti gli esercizi Bar-Tavola calda interni agli Uffici giudiziari con determinazione in data 6.11.2008 che fa parte integrante delle condizioni di contratto;
- adeguamento funzionale dei locali alle esigenze di esercizio e alla normativa vigente che regola il settore e relativa manutenzione degli stessi locali;
- i consumi elettrici, idrici e telefonici sono a carico della ditta aggiudicataria;

4. MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio bar e buffet freddo e caldo dovrà essere svolto a regola d'arte nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti, sia per la qualità delle materie prime utilizzate che per le modalità di esecuzione delle procedure gestionali richieste, delle garanzie igienico-sanitarie nonché delle garanzie sulla continuità del servizio. Dovranno essere fornite bevande e generi alimentari ad altissimo grado di commerciabilità e regolarmente ammessi dalle vigenti norme di igiene alimentare. Per tutti i prodotti somministrati dovranno essere chiaramente indicati ed esposti ingredienti e prezzi. Il personale impiegato dovrà essere adeguato sia per numero che per qualifica, in modo da garantire la perfetta continuità e regolarità del servizio e dovrà essere in regola con le norme igienico-sanitarie ed assicurative previdenziali. La Ditta aggiudicataria dovrà garantire il servizio tutti i giorni. Il servizio bar dovrà essere funzionante almeno dalle ore 7 alle ore 15,30 dal lunedì al venerdì **ed il sabato dalle ore 7 alle ore 13.**

5. LOCALI IN USO

La Ditta aggiudicataria si impegna per tutta la durata contrattuale a non mutare la destinazione d'uso dei locali, salvo eventuali modifiche concordate con l'Amministrazione. E' vietata la sub-locazione o la concessione a terzi, sia privati che enti od organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso anche saltuario della struttura o di parte di essa, senza il preventivo assenso dell'Amministrazione.

6. RISPETTO DELLE VIGENTI NORMATIVE DI SETTORE

La Ditta aggiudicataria dovrà rispettare scrupolosamente le disposizioni di legge e regolamentari; in materia di igiene, disciplina dei rapporti di lavoro, sicurezza del posto di lavoro, nonché in materia fiscale e sanitaria

7. PERSONALE

La ditta aggiudicataria nell'espletare il servizio deve impiegare personale qualificato, di assoluta fiducia e di provata riservatezza. La ditta aggiudicataria si obbliga a fornire all'inizio del servizio l'elenco del personale addetto allo stesso, nonché segnalare tempestivamente le successive variazioni.

Tutto il personale in servizio dovrà essere munito delle autorizzazioni sanitarie previste dalla normativa vigente. Ogni addetto deve mantenere uno standard elevato di igiene e pulizia personale.

8. QUALITA' DEL SERVIZIO

La ditta aggiudicataria dovrà garantire la somministrazione e la vendita, comunque autorizzate, dei seguenti prodotti alimentari individuati per genere dal listino ASSOBAR:

- caffetteria, bibite fredde, frullati, aperitivi;
 - pasticceria, gastronomia;
 - gelati preconfezionati;
- E' fatto divieto di vendita di super alcolici.

La ditta aggiudicataria dovrà rispettare i regolamenti e le disposizioni interne portate a sua conoscenza dalla Amministrazione; dovrà inoltre fornire all'amministrazione tempestiva segnalazione di ogni circostanza cui venga a conoscenza che possa essere fonte di pericolo.

9. RESPONSABILITA' DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La ditta aggiudicataria resta unica responsabile di tutti i danni causati a terzi ed a cose nell'esercizio della propria attività, per il mancato rispetto delle norme in materia igienico-sanitaria. In particolare, la ditta si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti e intossicazioni conseguenti all'ingerimento di cibi contaminati o avariati. A tale scopo la ditta aggiudicataria dovrà contrarre assicurazioni contro rischi inerenti la gestione del servizio.

10. PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione avverrà a favore dell'offerente che abbia presentato per il servizio descritto, l'offerta economicamente più vantaggiosa individuata in base ai seguenti elementi e relativi coefficienti espressi in centesimi:

- qualità del servizio 30/100
- capacità tecnica 20/100
- offerta economica 50/100

Tali elementi verranno valutati come segue:

(P 1) QUALITA' DEL SERVIZIO – I 30 punti disponibili verranno attribuiti alla migliore proposta per l'organizzazione e la gestione del servizio bar, da cui si evincano le seguenti informazioni:

- il progetto occupazionale complessivo , con indicazione del numero dei dipendenti che la ditta intende adibire ai vari servizi (cassa, preparazione, distribuzione, igiene-pulizia) al fine di garantire la continuità del servizio, indicando in particolare la loro esperienza nel capo della ristorazione (fino ad un massimo di punti 15);

- il migliore progetto tecnico di adeguamento della struttura dei locali valutato in relazione alla ottimale fruibilità del servizio da parte della utenza ed alla massima funzionalità ed efficienza della gestione del servizio (fino ad un massimo di punti 15).

(P 2) CAPACITA' TECNICA – i 20 punti disponibili verranno attribuiti alla ditta che avrà presentato le certificazioni di cui alle successive lettere a, e b nonché la certificazione indicata sub lett. c

a- punti 5 per la certificazione di qualità UNI EN ISO 9001;

b- fino ad un massimo di punti 15 per il personale assunto con contratto di lavoro a tempo indeterminato o che rivesta la qualità di socio di cooperativa di lavoro alla data di pubblicazione del presente bando di gara (1 punto per ogni dipendente, fino al massimo di dieci punti)

- (P 3) OFFERTA ECONOMICA – I 50 punti disponibili verranno attribuiti alla ditta che avrà presentato la migliore proposta di listino prezzi determinata dalla più alta percentuale unica di ribasso dei prezzi di listino ASSOBAR relativi ai generi caffetteria, pasticceria, bibite fredde, gastronomia, frullati, aperitivi **(con riferimento ai prezzi praticati alla utenza diversa dal personale interno)**;

L'aggiudicazione avverrà in capo all'offerente che, sommati i punteggi attribuiti in sede di valutazione qualitativa e di prezzo offerti, avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto. Delle predette operazioni verrà redatto apposito verbale.

11. MODALITA' E TERMINI PER L'INOLTRO DELL'OFFERTA

L'offerta sottoscritta **con firma manuale** corredata della documentazione appresso indicata dovrà pervenire - in plico, sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, su cui sarà apposta la seguente dicitura: "FORNITURA DEL SERVIZIO BAR - OFFERTA - NON APRIRE. - entro e non oltre **le ore 12.00 del giorno 15 novembre 2010** al seguente indirizzo: **Segreteria Ufficio di Presidenza del Tribunale Ordinario di Roma , via Golametto n. 11 (P.le Clodio)**. Sul Plico di spedizione dovranno essere chiaramente indicati i dati del mittente. Le offerte potranno essere trasmesse anche per posta, in tal caso l'invio sarà a totale rischio e spese del mittente e farà fede, per la data di ricezione, il timbro protocollo in arrivo apposto dalla **Segreteria dell'Ufficio di Presidenza del Tribunale Ordinario di Roma**.

Non saranno prese in considerazione, e per l'effetto saranno ritenute irricevibili, le offerte pervenute fuori termine.

Il plico, dovrà contenere 2 buste separate con la seguente documentazione:

Busta 1 - Documentazione - dovrà contenere soltanto, a pena di esclusione dalla gara, senza alcun riferimento alla proposta economica cioè senza alcuna indicazione di prezzi o costi, la seguente documentazione o autocertificazione resa nelle forme e nei limiti di cui al Decreto del Presidente della Repubblica 28.12.2000, n. 445, recante il Testo Unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa con l'allegazione della fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità del legale rappresentante:

a) autocertificazione o certificato della Camera di Commercio, Industria, Agricoltura e Artigianato in data non anteriore a sei mesi con la dicitura antimafia (in caso di Raggruppamento Temporaneo d'Imprese dovrà essere prodotto da ogni singola società);

b) dichiarazione con la quale il titolare o legale rappresentante dell'impresa attesti, sotto la propria responsabilità (in caso di Raggruppamento Temporaneo d'Imprese, il legale rappresentante di ciascuna società del Raggruppamento):

- di non essere oggetto di procedimento per la dichiarazione dello stato di fallimento, di liquidazione, di cessazione di attività o di concordato preventivo;
- di non aver subito condanne, con sentenza passata in giudicato, per reati che incidano sulla propria moralità professionale o per delitti finanziari;
- di non essersi reso colpevole di false dichiarazioni ovvero di esibizione di atti falsi o contenenti dati non più rispondenti a verità;
- di essere in regola con il pagamento di imposte e tasse;
- di non essere stato sottoposto a misure di prevenzione e di non essere a conoscenza di procedimenti in corso a suo carico ai fini della legge 19 marzo 1990, n. 55, e successive modificazioni ed integrazioni;
- che la società non si è avvalsa del piano di emersione di cui alla legge 22 novembre 2002, n. 266;

- di applicare a favore dei lavoratori dipendenti condizioni giuridiche retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro e dagli accordi nei luoghi in cui si svolgono i lavori, se più favorevoli;

l'inesistenza a suo carico di:

- procedimenti in corso per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 1423/56 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 575/65;
- errori gravi nell'esecuzione di contratti pubblici;
- violazioni gravi, definitivamente accertate, attinenti l'osservanza delle norme poste a tutela della prevenzione e della sicurezza sui luoghi di lavoro;
- false dichiarazioni circa il possesso dei requisiti dichiarati per l'ammissione agli appalti;
- violazione del divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 55/90;

c) dichiarazione attestante il rispetto delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili redatta secondo le modalità indicate nella circolare del Ministero del Lavoro n. 79 del 2000 e relativo certificato in cui all'art. 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68, ovvero autocertificazione, sotto la propria responsabilità, di non essere soggetto all'adempimento degli obblighi della citata legge;

d) dichiarazione di iscrizione al Registro Esercenti il Commercio (REC) per la somministrazione alimenti e bevande presso la Camera di Commercio, Industria, Agricoltura e Artigianato;

e) copia delle presenti norme di partecipazione firmate in ogni pagina per accettazione (in caso di Raggruppamento Temporaneo d'Imprese, dal legale rappresentante di ogni società).

Busta 2 – Qualità del servizio, Capacità Tecnica e Offerta economica - dovrà contenere

- le certificazioni di cui all'art. 10 (P2) lett. a-(certificazione di qualità, b-(libro matricola autenticato; libro soci della soc. coop. Lavoro)
- il progetto occupazionale complessivo nonché il progetto tecnico di adeguamento dei locali (qualità del servizio P1),
- l'offerta economica della fornitura del servizio (offerta economica P3) al netto dell'IVA, che dovrà essere specificata in cifre ed in lettere (con allegazione del listino ASSOBAR vigente alla data di pubblicazione della gara) per le singole voci migliore ribasso unico

- In caso di discordanza tra l'indicazione dei prezzi in cifre ed in lettere, sarà ritenuta valida l'indicazione più vantaggiosa per l'Amministrazione. L'offerta economica , con validità di almeno 180 giorni, dovrà essere espressa in cifre e in lettere e sottoscritta in ogni pagina, con firma leggibile e per esteso, dalla persona autorizzata a rappresentare ed impegnare legalmente la Società concorrente; le società riunite ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs. n. 163/2006 dovranno sottoscrivere l'offerta economica con le modalità previste dal comma 8 del medesimo articolo. La busta dovrà inoltre contenere dichiarazione di impegno ad iniziare l'attività, entro 10 giorni dalla data di consegna in uso dei locali salvo proroghe che possono essere concesse dall'Amministrazione in caso di comprovata impossibilità oggettiva.

12 CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Il Presidente del Tribunale provvederà a nominare apposita Commissione proponente l'aggiudicazione che il giorno **22 novembre 2010** alle ore **h12_**

– in seduta pubblica:

- darà lettura dei criteri stabiliti per la valutazione tecnica ed economica;
- verificherà l'integrità e la regolare chiusura e sigillatura dei plichi e, se del caso, pronuncerà le relative esclusioni;
- aprirà il plico n. 1 contenente la "DOCUMENTAZIONE" per la partecipazione alla gara per ciascun concorrente, accantonando le altre buste;
- verificherà la correttezza dei plichi interni ed, in caso negativo, escluderà i concorrenti in questione dalla gara;
- esaminerà la documentazione richiesta e, se del caso, pronuncerà l'esclusione dei concorrenti dalla gara;

– la stessa Commissione in seduta non pubblica procederà:

- all'apertura del plico n. 2 - "Qualità del Servizio , Capacità Tecnica Offerta Economica" per ciascun concorrente, verificando la completezza e regolarità del contenuto; attribuirà i punteggi per il prezzo;
- formerà la graduatoria e formulerà la proposta di aggiudicazione.

All'apertura del plico n. 2 potrà presenziare il legale rappresentante di ciascuna Società offerente ovvero in sua vece una sola persona munita di apposita delega. La Commissione, in caso di dubbi o contestazioni potrà, nei limiti di legge e con la discrezionalità il cui esercizio non leda la par condicio, richiedere chiarimenti e/o integrazioni ai concorrenti, in ordine alla documentazione presentata e, se del caso, potrà chiedere, in merito, un parere all'Amministrazione. La gara sarà aggiudicata alla società che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83, del D.Lgs. 163/2006. Prima di procedere all'approvazione delle risultanze del verbale di aggiudicazione potrà essere richiesto all'aggiudicatario provvisorio di produrre, in termini di somma urgenza non inferiori a sette giorni, tutta o parte della documentazione utile, esaustiva ed idonea a comprovare le dichiarazioni rese in sede di gara concernenti il possesso dei requisiti di ordine generale nonché di ordine economico - finanziario e tecnico - organizzativo. Ove l'aggiudicatario, entro il termine stabilito, non abbia perfettamente e completamente ottemperato a quanto richiesto, ovvero venga accertata, anche d'ufficio, la mancanza o la carenza dei requisiti dallo stesso dichiarati, l'Amministrazione procederà all'annullamento dell'aggiudicazione provvisoria con la facoltà di disporla a favore del concorrente che segue nella graduatoria formulata in sede di espletamento della gara. Nel caso in cui risulti aggiudicatario un raggruppamento non ancora costituito, questo dovrà costituirsi nella forma giuridica prevista dall'art. 37 del D.Lgs. n. 163/2006. L'Amministrazione si riserva di aggiudicare il presente appalto anche nel caso in cui pervenga o rimanga valida una sola offerta purché la stessa risulti congrua, conveniente e meritevole a suo insindacabile giudizio.

La Commissione di manutenzione procederà all'aggiudicazione salvo sopravvengano cause di interesse pubblico determinanti l'inopportunità dell'aggiudicazione. Nulla sarà dovuto alle società concorrenti al verificarsi di tale evenienza.

13. ESCLUSIONE DALLA GARA.

Sono escluse dalla partecipazione alla gara le ditte:

1. che si trovino in stato di fallimento, di liquidazione, di cessazione di attività o di concordato preventivo o a carico delle quali sia in corso un procedimento per la dichiarazione di tali situazioni;
2. nei confronti dei cui titolari o legali rappresentanti sia stata pronunciata condanna, con sentenza passata in giudicato, per qualsiasi reato che incida sulla loro moralità professionale o per delitti finanziari;
3. che abbiano commesso una inadempienza grave accertata dall'Amministrazione;
4. che non siano in regola con il pagamento di imposte e tasse;

5. che si rendano colpevoli di false dichiarazioni ovvero di esibizione di atti falsi o contenenti dati non rispondenti a verità;
6. che non siano in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore delle maestranze impiegate in Italia;
7. che non siano in regola con gli adempimenti previsti dalla legge n. 68/99.
8. che non accludono le presenti norme di partecipazione firmate in ogni pagina per accettazione;
9. la cui offerta contenga riserve o sia parziale;
10. la cui offerta non rispetti le modalità di formulazione e i requisiti previsti per l'aggiudicazione della gara;
11. che abbiano presentato più di un'offerta o modifiche all'offerta presentata;
12. i cui plichi pervengano oltre il termine fissato;
13. i cui plichi pervengano privi di controfirme e/o sigilli ovvero in condizioni che possano dare adito a dubbi sulla segretezza dell'offerta o sulla sua integrità;
14. che non abbiano fornito entro il termine fissato dalla Commissione i chiarimenti e le precisazioni richieste durante la gara o che abbiano fornito risposte ritenute insufficienti o incongrue.

Non è ammesso alcun richiamo a documenti presentati per altro appalto, né sono ammesse offerte condizionate od espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altra gara.

14. SUBAPPALTO

La ditta si impegna ad assicurare e ad eseguire direttamente tutte le prestazioni oggetto del presente contratto. E' fatto divieto di cessione o subappalto della totalità o di parte **della gestione del servizio Bar.**

15. STIPULA DELLA CONVENZIONE CON L'AMMINISTRAZIONE E DELL'ATTO DI CONCESSIONE CON L'AGENZIA DEL DEMANIO

Con il soggetto aggiudicatario sarà stipulato il relativo atto di assunzione degli obblighi di espletamento del servizio bar e buffet freddo e caldo previsti dalle presenti norme

Lo stesso soggetto dovrà stipulare l'atto di concessione con l'Agenzia del Demanio, presentando un deposito cauzionale pari ad una trimestralità del canone, il certificato di vigenza rilasciato dalla C.C.I.A.A. con la dicitura antimafia, n. 9 marche da bollo da € 14,62, la quietanza originale di una trimestralità anticipata del canone, la quietanza originale delle spese di registrazione dell'atto.

16. PROPOSTA DI REVOCA DELL'ATTO DI CONCESSIONE

L'Amministrazione si riserva la facoltà di proporre alla Agenzia del Demanio la revoca dell'atto di concessione qualora vengano riscontrate le seguenti gravi inadempienze:

- stato di grave disorganizzazione o di grave dissesto, tale da compromettere la continuità e la tempestività del servizio;
- gravi interruzioni del servizio e/o reiterati inadempimenti;
- mancata osservanza della normativa riguardante la tutela e la salute dei lavoratori;
- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie;
- violazione delle norme sulla gestione tali da compromettere l'attività esecutiva del servizio, relativamente ad abusi, fatti illeciti o gravi e ripetute inadempienze contrattuali (quali, a titolo esemplificativo, quelle concernenti la qualità delle preparazioni, del confezionamento e della conservazione degli alimenti distribuiti; il rispetto dei prezzi contenuti nel listino prezzi; il rispetto degli orari di apertura e chiusura dell'esercizio; la igiene dei locali, delle attrezzature e del personale addetto; il corretto stato ed uso dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi; il rispetto delle norme di sicurezza), incluso il subappalto non autorizzato, anche per fatti imputabili al personale dipendente;
- qualora la ditta non mantenga la certificazione antimafia;

L'Agenzia del Demanio, inoltre, si riserva la facoltà di revocare la concessione relativa all'uso dei locali in caso di mancati pagamenti del canone previsto.

17. CONTROVERSIE

Per la definizione delle controversie che dovessero insorgere in ordine alla interpretazione ed applicazione delle clausole previste nel contratto le stesse convengono di escludere la competenza arbitrale ponendo domanda davanti al giudice competente a norma delle disposizioni del Codice di Procedura Civile. Il foro competente è quello di Roma.

18. ALTRE PRESCRIZIONI

La Ditta che risulterà aggiudicataria è tenuta ad accettare dal personale che usufruirà del servizio il pagamento mediante l'utilizzo dei buoni pasto convenzionati con l'Amministrazione.

La presentazione dell'offerta non determina alcun obbligo da parte dell'Amministrazione nei confronti della Ditta. L'Amministrazione si riserva, pertanto, a suo insindacabile giudizio, di non procedere all'aggiudicazione.

19. RISERVATEZZA DELLE INFORMAZIONI AI SENSI DEL D.LGS. 196/2003

Ai sensi del D. L.vo n. 196/03, si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza. Il trattamento dei dati ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento del servizio di cui si tratta. Tali dati saranno comunicati e/o diffusi solo in esecuzione di precise disposizioni normative. I concorrenti potranno esercitare i diritti previsti dal decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196.

20. AVVERTENZE FINALI

Le Ditte hanno l'obbligo di collegarsi al sito Internet **del Tribunale Ordinario di Roma** per ulteriori informazioni necessarie ai fini della partecipazione alla gara. L'Amministrazione potrà, infatti, precisare, integrare e rettificare le presenti norme di gara fino a **_10_** giorni solari antecedenti la data di scadenza di presentazione dell'offerta.

Indirizzo internet del Tribunale Ordinario di Roma: www.tribunale.roma.it

Roma, 28 settembre 2010

Il Presidente

dott. Paolo De Fiore



Si avvisa che sul sito internet del Tribunale è stato pubblicato un bando di gara relativo all'apertura di un esercizio bar in Via Lepanto 4 . Termini, modalità della domanda, requisiti richiesti sono contenuti nel bando consultabile sul sito www.tribunale.roma.it

Copia del bando è consultabile presso gli uffici del consegnatario e dei sub-consegnatari della corte d'Appello e del Tribunale.