

ISTITUTO NAZIONALE DI FISICA NUCLEARE

GIUNTA ESECUTIVA

DELIBERAZIONE n. 14163

Oggetto: indizione gara a procedura aperta, ai sensi dell'art. 71 del d. lgs. 36/2023, con inversione procedimentale, per l'affidamento del servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per la durata di 3 (tre) anni, per i Laboratori Nazionali di Legnaro, con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno ai sensi dell'art. 120, comma 10 e opzione del quinto d'obbligo ai sensi dell'art. 120 comma 9 del d.lgs. 36/2023

La Giunta Esecutiva dell'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare, riunita a Roma in data 17.12.2024,

Premesso che

- con nota 2024-LNL-493 del 20.11.2024 (All. 1) è stato conferito l'incarico di Responsabile Unico del Progetto al sig. Denis Maniero, dipendente in servizio presso i Laboratori Nazionali di Legnaro, ai fini dell'espletamento della nuova procedura di gara;
- con la nota del 20.11.2024 – rif. RdA n. 176104 (All. 2), è stato conferito l'incarico di Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC) all'ing. Paolo Modanese;
- nella relazione del 21.11.2024 (All. 3), il RUP ha dichiarato che il servizio oggetto della presente gara non è reperibile nelle convenzioni e negli accordi quadro messi a disposizione da CONSIP S.p.a.;
- con nota del 22.11.2024 (All. 4), il Direttore dei Laboratori Nazionali di Legnaro, Dott. Faical Azaiez, ha chiesto l'indizione di una gara a procedura aperta, ai sensi dell'art. 71 del d.lgs. n. 36/2023 con inversione procedimentale, per l'affidamento del servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per la durata di 3 (tre) anni, con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di 1 (uno) anno e opzione del quinto d'obbligo, per i Laboratori Nazionali di Legnaro, per un importo a base di gara € 1.146.687,00, di cui oneri per l'eliminazione dei rischi da interferenze non soggetti a ribasso pari a € 1.237,00, oltre IVA al 4% e al 10% pari a € 66.138,48, per un totale di € 1.212.825,48, da aggiudicarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa;

Visti

- l'art. 71 del d.lgs. n. 36/2023;
- l'art. 108, comma 1 e comma 5, del d.lgs. n. 36/2023, ai sensi del quale la gara sarà aggiudicata con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base della valutazione dei soli elementi qualitativi dell'offerta tecnica alla quale verrà attribuito un punteggio massimo di 100,00 punti;
- l'art. 29 del d.lgs. n. 36/2023 che stabilisce che tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni di cui al codice sono eseguiti, in conformità con quanto disposto dal codice dell'amministrazione digitale di cui al decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82, tramite le piattaforme dell'ecosistema nazionale di cui all'art. 22 del d.lgs. n. 36/2023 e, per quanto non previsto dalle predette piattaforme, mediante l'utilizzo del domicilio digitale ovvero, per le comunicazioni tra pubbliche amministrazioni, ai sensi dell'art. 47 del codice dell'amministrazione digitale, di cui al decreto



legislativo n. 82 del 2005;

- l'art. 17, comma 3, e l'allegato I.3, comma 1, lettera a), del d. lgs. n. 36/2023 dove si stabilisce che l'aggiudicazione alla migliore offerta deve avvenire entro il termine di nove mesi dalla data di pubblicazione del bando di gara;

Considerato opportuno

- utilizzare per la valutazione delle offerte il metodo aggregativo - compensatore mediante le formule indicate nel Disciplinare di gara;
- non suddividere l'appalto in lotti, come indicato nel paragrafo n. 3 del Disciplinare di gara;
- richiedere agli operatori economici, quale requisito di capacità economica e finanziaria, ai sensi dell'art. 100, comma 1, lettera b) del d.lgs. 36/2023, un fatturato globale, maturato nel triennio precedente alla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte, almeno pari a € 1.100.000,00, IVA esclusa;
- richiedere agli operatori economici, quali requisiti di capacità tecnico professionali, ai sensi dell'art. 100, comma 1, lettera c) del d.lgs. 36/2023, l'esecuzione, negli ultimi tre anni precedenti alla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte, di almeno n. 1 (uno) servizio analogo analogo a quello oggetto di gara, relativamente alla sola attività principale, di importo minimo pari a € 1.100.000,00, IVA esclusa;
 - il possesso del sistema di gestione della qualità implementato in accordo alla norma UNI EN ISO 9001:2015 con campo di applicazione e settore di accreditamento coerenti con l'oggetto della presente gara di appalto.
 - il possesso del sistema di gestione ambientale in accordo alla norma UNI EN ISO 14001:2015 o al regolamento EMAS edizione vigente con campo di applicazione e settore di accreditamento coerenti con l'oggetto della presente gara di appalto;
 - il possesso del sistema di gestione per la sicurezza alimentare in accordo alle norme UNI EN ISO 22000/FSSC 22000 edizioni vigenti con campo di applicazione coerente con l'oggetto della presente gara di appalto;

Richiamati

- la deliberazione dell'Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC) n. 610 del 19.12.2023, in attuazione dell'art. 1, commi 65 e 67 della legge 266/05 a mezzo della quale è stato fissato l'ammontare della contribuzione dovuta dagli operatori economici e dalle Stazioni Appaltanti, per coprire nell'anno 2024 i costi di funzionamento della già menzionata Autorità;
- l'articolo 14 co. 5 dello Statuto dell'INFN, secondo cui la Giunta Esecutiva delibera in materia di contratti per lavori, forniture e servizi e prestazioni d'opera e professionali che esulano dalla competenza dei Direttori delle Strutture;

Accertato che

- per il servizio in argomento è stimata una spesa complessiva di € 1.250.755,49, di cui oneri relativi a rischi da interferenze pari a € 1.237,00, comprensiva di IVA al 4% e al 10% pari ad € 66.138,48, € 24.256,51 a titolo di imprevisti ed € 13.673,50 per incentivi delle funzioni tecniche ex art. 45 del d.lgs. n. 36/2023, che trova copertura nel bilancio dell'Istituto – Laboratori Nazionali di Legnaro – preventivo SPESEGEN FUNZ/Funz., capitolo U1030214002, come dettagliato di seguito, presumendo l'attivazione del contratto nel corso del 2025:
 - € 1.212.825,48 pro - quota negli esercizi finanziari 2025-2026-2027-2028;
 - € 24.256,51 nell'esercizio finanziario 2024 per la parte prevista a titolo di imprevisti;
 - € 13.673,50 nell'esercizio finanziario 2024 per la parte relativa agli incentivi per le funzioni tecniche;
- ai sensi dell'art. 14, comma 4 del d.lgs. 36/2023, l'importo massimo stimato dell'appalto è di € 1.758.253,40, ivi comprese l'opzione di proroga contrattuale di un anno per un importo stimato di

€ 382.229,00 IVA esclusa e l'opzione del quinto d'obbligo per un importo stimato di € 229.337,40 IVA esclusa;

- il servizio è inserito nel programma triennale degli acquisti di beni e servizi dell'INFN 2024/2026, per l'anno 2024, dell'Istituto, ai sensi dell'art. 37 del d.lgs. n. 36/2023 - CUI: S84001850589202400018;

DELIBERA

1. di approvare il Disciplinare di gara (All. 5), il Capitolato tecnico (All. 6), le Condizioni contrattuali (All. 7) e tutti i documenti predisposti dal Responsabile Unico del Progetto, da porre a base della presente procedura di gara;
2. di autorizzare l'indizione di una gara a procedura aperta, ai sensi dell'art. 71 del d.lgs. 36/2023, con inversione procedimentale, per l'affidamento del servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per la durata di 3 (tre) anni, per i Laboratori Nazionali di Legnaro, con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base della valutazione dei soli elementi qualitativi dell'offerta tecnica alla quale verrà attribuito un punteggio massimo di 100,00 punti, con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di 1 (uno) anno e opzione del quinto d'obbligo, per un importo a base di gara € 1.146.687,00, di cui oneri per l'eliminazione dei rischi da interferenze non soggetti a ribasso pari a € 1.237,00, oltre IVA al 4% e al 10%;
3. di imputare la spesa stimata complessiva per l'indizione della gara di € 1.250.755,49, di cui oneri relativi a rischi da interferenze pari a € 1.237,00, comprensiva di IVA al 4% e al 10% pari ad € 66.138,48, € 24.256,51 a titolo di imprevisti ed € 13.673,50 per incentivi delle funzioni tecniche ex art. 45 del d.lgs. n. 36/2023, nel bilancio dell'Istituto – Laboratori Nazionali di Legnaro – preventivo SPESEGEN FUNZ/Funz., capitolo U1030214002, come dettagliato di seguito, presumendo l'attivazione del contratto nel corso del 2025:
 - € 1.212.825,48 pro - quota negli esercizi finanziari 2025-2026-2027-2028;
 - € 24.256,51 nell'esercizio finanziario 2024 per la parte prevista a titolo di imprevisti;
 - € 13.673,50 nell'esercizio finanziario 2024 per la parte relativa agli imprevisti per le funzioni tecniche;
4. di incaricare il Presidente di nominare, con propria disposizione, i componenti della Commissione Giudicatrice.

Titolario	Servizio Gare e Contratti- Indizione Gara		
Data GE	17.12.2024	Data CD	
Componente di Giunta competente	Diego Bettoni- Sandra Malvezzi		
Persona Referente	Maria Piccolo		
Struttura Proponente	Laboratori Nazionali di Legnaro		
Direzione AC che ha curato l'istruttoria	DAF		
Tipologia di Atto (breve descrizione)	indizione gara a procedura aperta, ai sensi dell'art. 71 del d. lgs. 36/2023, con inversione procedimentale, per l'affidamento del servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per la durata di 3 (tre) anni, per i Laboratori Nazionali di Legnaro, con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno ai sensi dell'art. 120, comma 10 e opzione del quinto d'obbligo ai sensi dell'art. 120 comma 9 del d.lgs. 36/2023		
costo complessivo	€ 1.250.755,49, di cui oneri relativi a rischi da interferenze pari a € 1.237,00, comprensiva di IVA al 4% e al 10% pari ad € 66.138,48, € 24.256,51 a titolo di imprevisti ed € 13.673,50 per incentivi		
copertura finanziaria anno	progetto	capitolo di spesa	importo
2024	SPESEGEN FUNZ/Funz.	U1030214002	37.930,01
2025/2026/2027/2028	SPESEGEN FUNZ/Funz.	U1030214002	pro quota
Allegato 1	nomina RUP		
Allegato 2	nomina DEC		
Allegato 3	relazione del RUP		
Allegato 4	nota di richiesta di indizione di gara del Direttore dei LNL		
Allegato 5	disciplinare di gara		
Allegato 6	capitolato tecnico		
Allegato 7	condizioni contrattuali		



Istituto Nazionale di Fisica Nucleare

nomina-rup-2024-lnl-493

A Denis Maniero

e, p.c.

A Faical Azaiez

LORO SEDI

OGGETTO: Conferimento incarico di Responsabile Unico del Progetto (RUP).

Cara/o Denis Maniero,

con la presente Le viene conferito l'incarico di Responsabile Unico del Progetto per l'acquisizione "Servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno" - rif. RDA numero 176104 del 18-11-2024

L'incarico dovrà essere espletato in conformità all'art. 15, comma 5 del d.lgs. n. 36/2023 e a quanto previsto nell'allegato I.2 dello stesso, che pongono in capo al RUP lo svolgimento di tutti i compiti relativi alle fasi di programmazione, progettazione, affidamento ed esecuzione del servizio di cui trattasi.

Il contratto potrà essere utilmente affidato mediante le procedure stabilite dal d.lgs. n. 36/2023. Si rinvia alle determinazioni ANAC per quanto concerne la richiesta del Codice Identificativo della Gara (CIG).

Si ricorda che:

- la nomina deve essere rifiutata in caso di sussistenza di una situazione di conflitto di interesse ai sensi dell'art. 16 del d.lgs. n. 36/2023 nonché nelle ipotesi previste dal Codice Etico dell'INFN e dagli artt. 7 e 14 del Codice di comportamento in materia di anticorruzione del personale dell'INFN;
- è autorizzata/o al trattamento dei dati personali, da effettuarsi sia in modo cartaceo che elettronico nell'ambito indicato nel presente incarico e con accesso ai soli dati la cui conoscenza sia necessaria per adempiere ai compiti assegnati;
- è impegnata/o a conoscere e a osservare le norme per il trattamento dei dati personali disponibili presso la pagina: <https://dpo.infn.it/documenti-dpo/autorizzati-e-responsabili-del-trattamento/>.

Cordiali saluti.

Data di generazione del documento
20-11-2024

Il direttore
Faical Azaiez

Legnaro, 20.11.2024

Ing. Paolo MODANESE

SEDE

OGGETTO: Conferimento incarico di Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC) per il servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno - rif. RdA n. 176104 del 18.11.2024.

Caro Collega,

con la presente Le viene conferito l'incarico di Direttore dell'Esecuzione del Contratto per il servizio in oggetto.

In qualità di Direttore dell'Esecuzione del Contratto Lei svolgerà le attività di controllo e vigilanza nella fase di esecuzione, fornendo all'organo competente dell'amministrazione aggiudicatrice dati, informazioni ed elementi utili anche ai fini dell'applicazione delle penali, della risoluzione contrattuale e del ricorso agli strumenti di risoluzione delle controversie, secondo quanto stabilito dal codice, nonché ai fini dello svolgimento delle attività di collaudo e verifica della conformità delle prestazioni eseguite con riferimento alle prescrizioni contrattuali.

In particolare la Sua attività dovrà essere svolta in conformità a quanto previsto dal Decreto del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti n. 49 del 7 marzo 2018 (allegato).

Si ricorda che:

- la nomina deve essere rifiutata in caso di sussistenza di una situazione di conflitto di interesse ai sensi dell'art. 16 del d.lgs. n. 36/2023 nonché nelle ipotesi previste dal Codice Etico dell'INFN e dagli artt. 7 e 14 del Codice di comportamento in materia di anticorruzione del personale dell'INFN;
- è autorizzata al trattamento dei dati personali, da effettuarsi sia in modo cartaceo che elettronico nell'ambito indicato nel presente incarico e con accesso ai soli dati la cui conoscenza sia necessaria per adempiere ai compiti assegnati;
- è impegnata a conoscere e a osservare le norme per il trattamento dei dati personali disponibili presso la pagina: <https://dpo.infn.it/documenti-dpo/autorizzati-e-responsabili-del-trattamento/>.

Cordiali saluti.

All.: DMIT 49/2018



Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Legnaro, 21 novembre 2024

Al Direttore dei LNL
Prof. Faiçal Azaiez

Sede

OGGETTO: Richiesta di indizione gara a procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del Dlgs 36/2023, con inversione procedimentale, per l'affidamento del servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar interno e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN per la durata di tre anni, con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Gentile Direttore,
in qualità di Responsabile Unico del Progetto (RUP) di cui alla nomina 2024-InI-493 del 20.11.2024, sono a presentarle la necessità di procedere con l'indizione della procedura in oggetto previa pubblicazione del bando di gara ai sensi dell'art. 71 del D.lgs 36/2023, considerando quanto segue:

- la delibera GE n. 14109 del 25 ottobre 2024 dichiara deserta la gara per il servizio mensa dei LNL (lotto 1) indetta precedentemente con atto GE 13957 del 30.04.2024;
- la necessità a fornire il servizio mensa ai dipendenti dei Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN ha portato all'affidamento temporaneo per una durata di c.ca 6 mesi, è pertanto urgente procedere con l'indizione di una nuova gara;
- il servizio richiesto è inserito nel programma triennale di fornitura e servizi 2024-2026, CUI S84001850589202400018;
- il servizio per la sua peculiarità non è divisibile e pertanto non può essere suddiviso in lotti;
- il servizio in oggetto non è reperibile nelle convenzioni e negli accordi quadro messi a disposizione da Consip Spa;
- stante la peculiarità del servizio, la procedura verrà svolta nel rispetto di quanto previsto dal D.M. n. 65 del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica del 10 marzo 2020 in materia di Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e dal D.M. del 6 novembre 2023 in materia di Criteri Ambientali Minimi per la gestione del punto di ristoro (servizio bar);





Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Legnaro, 21 novembre 2024

- il contratto avrà la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno;
- la procedura verrà aggiudicata sulla base della valutazione dei soli elementi qualitativi dell'offerta tecnica, ai sensi dell'art. 108, comma 1 e 5 del Dlgs. 36/2023, alla quale verrà attribuito un punteggio max di 100 punti. Tale scelta deriva dal fatto che l'importo massimo del buono pasto è pari a 7,00 €, ai sensi e per gli effetti dell'art. 5, comma 7 del DL n. 95 del 6 luglio 2012, convertito in legge n. 135 del 7 agosto 2012;
- la stima della base di gara è stata definita sulla base dei pasti erogati negli ultimi tre anni che hanno prodotto una media di utilizzo annuale pari a n. 55.000 pasti, si rinvia al quadro economico per il dettaglio della spesa;
- Il servizio presenta rischi da interferenze pari a € 1.237,00 come da DUVRI predisposto dal RSPP;
- la documentazione di gara predisposta è disponibile nella RdA 176104 (Capitolato Tecnico, Condizioni Contrattuali, Disciplinare di gara, DUVRI e Quadro Economico)
- la copertura contabile è nel bilancio LNL, prev. SPESE GEN FUNZ/Funz. - capitolo U1030214002, come segue:
 - la spesa complessiva per l'indizione della nuova gara pari a € 1.212.825,48 (IVA al 4% e al 10% inclusa): proquota negli esercizi 2025-26-27-28;
 - gli imprevisti pari a € 24.256,51 (IVA al 4% e al 10% inclusa) e gli incentivi per funzioni tecniche pari a € 13.673,50: nell'esercizio 2024.

Restando a disposizione per eventuali chiarimenti, saluto e ringrazio.

Il Responsabile Unico del Progetto
Denis Maniero

All.ti: c.s.



Legnaro, 22 novembre 2024

Al Resp. Servizio Gare e Contratti
Dr.ssa Maria PICCOLO
Amministrazione Centrale I.N.F.N.

Oggetto: Richiesta indizione gara a procedura aperta, con inversione procedimentale, per l'affidamento del servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno. Importo a base di gara: € 1.146.687,00 - IVA 4% e 10% esclusa (di cui oneri per l'eliminazione dei rischi da interferenze non soggetti a ribasso pari a € 1.237,00). Stazione appaltante: Laboratori Nazionali di Legnaro dell'I.N.F.N. RdA n. 176104

Con la presente si chiede l'autorizzazione ad indire una procedura di gara aperta ai sensi dell'art. 71 del d.lgs. 36/2023, con inversione procedimentale, per il servizio in oggetto.

Per la procedura indicata è stato nominato Responsabile Unico del Progetto il Sig. Denis MANIERO e Direttore dell'Esecuzione del Contratto l'Ing. Paolo Modanese, entrambi dipendenti INFN-LNL.

Il servizio risulta inserito nel programma triennale 2024-2026 di forniture e servizi dell'Istituto - CUI S84001850589202400018.

Come da relazione del RUP, il servizio richiesto non è reperibile nelle convenzioni e negli Accordi Quadro messi a disposizione da Consip SpA.

Le caratteristiche del servizio sono descritte nel Capitolato Tecnico ed allegati, le norme che regoleranno il contratto sono indicate nelle Condizioni Contrattuali, entrambi i documenti sono stati redatti dal RUP.

Ai sensi dell'art. 108, co. 1 e co. 5 del D.Lgs. 36/2023, il servizio sarà aggiudicato con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base della valutazione dei soli elementi qualitativi dell'offerta tecnica alla quale verrà attribuito un punteggio max di 100 punti. Tale scelta deriva dalla circostanza che l'importo massimo del buono pasto da prendere in considerazione è pari a € 7,00, ai sensi e per gli effetti dell'art. 5, co. 7 del DL 6 luglio 2012 n. 95, convertito in Legge 7 agosto 2012 n. 135.

Il servizio presenta rischi da interferenze pari a € 1.237,00 come da DUVRI allegato e si propone di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta.

L'importo a base di gara è pari ad € 1.146.687,00, di cui oneri per l'eliminazione dei rischi da interferenze pari a € 1.237,00, oltre IVA (al 4% e al 10%) pari a € 66.138,48 per un totale di € 1.212.825,48. Detto importo oltre gli imprevisti per € 24.256,51 (IVA al 4% e al 10% inclusa) e gli incentivi per funzioni tecniche per € 13.673,50, trova copertura nel bilancio dei LNL, prev. SPESE GEN FUNZ/Funz., capitolo U1030214002, come dettagliato nella tabella che segue presumendo l'attivazione del contratto nel corso del 2025.

Base di gara (inclusa IVA 4% e 10%)	Imprevisti (inclusa IVA 4% e 10%)	Incentivi per funzioni tecniche (art. 45 del d.lgs.36/2023)	Importo complessivo (inclusa IVA 4% e 10%)
Pro-Quota Esercizi 2025-2026-2027-2028	Esercizio 2024	Esercizio 2024	
€ 1.212.825,48	€ 24.256,51	€ 13.673,50	€ 1.250.755,49

A disposizione per qualsiasi ulteriore informazione, con l'occasione si porgono i migliori saluti.

Allegati:

- Nomina RUP e DEC
- Richiesta RUP di avvio gara
- Capitolato Tecnico
- Condizioni Contrattuali
- Disciplinare di gara
- DUVRI

DISCIPLINARE DI GARA

avente ad oggetto l'affidamento del servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa e con inversione procedimentale.

DISCIPLINARE DI GARA	4
PREMESSE	4
1. PIATTAFORMA TELEMATICA	5
1.1. LA PIATTAFORMA TELEMATICA DI NEGOZIAZIONE	5
1.2. DOTAZIONI TECNICHE	5
1.3. IDENTIFICAZIONE	6
2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI	6
2.1. DOCUMENTI DI GARA	6
2.2. CHIARIMENTI	7
2.3. COMUNICAZIONI	7
3. OGGETTO DELL'APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI	7
3.1. DURATA	8
3.2. RINEGOZIAZIONE	8
3.3. REVISIONE PREZZI	8
3.4. MODIFICA DEL CONTRATTO IN FASE DI ESECUZIONE	8
4. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE	9
5. REQUISITI DI ORDINE GENERALE E ALTRE CAUSE DI ESCLUSIONE	9
6. REQUISITI DI ORDINE SPECIALE E MEZZI DI PROVA	10
6.1. REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE	10
6.2. REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA	11
6.3. REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE	11
6.4. INDICAZIONI SUI REQUISITI SPECIALI NEI RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE	12
6.5. INDICAZIONI SUI REQUISITI SPECIALI NEI CONSORZI DI COOPERATIVE, CONSORZI DI IMPRESE ARTIGIANE, CONSORZI STABILI	12
7. AVVALIMENTO	12
8. SUBAPPALTO	13
9. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E/O CONDIZIONI DI ESECUZIONE	13
10. GARANZIA PROVVISORIA	14
11. SOPRALLUOGO	15
12. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC	16
13. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA	16
14. SOCCORSO ISTRUTTORIO	17
15. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA	18
15.1. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ED EVENTUALE PROCURA	18
15.2. DICHIARAZIONI DA RENDERE A CURA DEGLI OPERATORI ECONOMICI AMMESSI AL CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITÀ AZIENDALE DI CUI ALL'ARTICOLO 372 del DECRETO LEGISLATIVO 12 GENNAIO 2019 , n. 14	21
15.3. DOCUMENTAZIONE IN CASO DI AVVALIMENTO	21
15.4. DOCUMENTAZIONE ULTERIORE PER I SOGGETTI ASSOCIATI	21
16. OFFERTA TECNICA	22
17. OFFERTA ECONOMICA	22
18. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE	23
18.1. CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA	23
18.2. METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA	25
18.3. METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI	26

19. COMMISSIONE GIUDICATRICE	26
20. SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA	26
21. VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE	26
22. VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA	27
23. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO	27
24. OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI	28
25. CODICE DI COMPORTAMENTO	29
26. ACCESSO AGLI ATTI	29
27. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE.....	29
28. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI.....	29

DISCIPLINARE DI GARA

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO MENSA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, GESTIONE DEL BAR E SERVIZI ACCESSORI PER I LABORATORI NAZIONALI DI LEGNARO DELL'INFN, PER LA DURATA DI TRE ANNI CON OPZIONE DI PROROGA CONTRATTUALE PER LA DURATA MASSIMA DI UN ANNO, CON INVERSIONE PROCEDIMENTALE.

Importo: a base di gara: € 1.146.687,00, di cui oneri per l'eliminazione rischi da interferenze non soggetti a ribasso valutati in € 1.237,00, oltre IVA al 4% e al 10%.

Stazione Appaltante: INFN – Laboratori Nazionali di Legnaro

PREMESSE

Con atto n. del _____, questa Amministrazione ha deciso di affidare il servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno conforme alle specifiche tecniche e alle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi di cui al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 e s.m.i. e di cui al D.M. del 6 novembre 2023 pubblicato in G.U. serie Generale n. 282 del 2 dicembre 2023.

N.B.: Di seguito si riporta il link dove è possibile consultare i CAM adottati dal Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica: <https://gpp.mite.gov.it/Home/Cam#CamInVigore>

La presente è svolta in conformità e in considerazione di:

- Regolamento (UE) 2018/1046 del 18 luglio 2018, che stabilisce le regole finanziarie applicabili al bilancio generale dell'Unione, che modifica i Regolamenti (UE) n. 1296/2013, n. 1301/2013, n. 1303/2013, n. 1304/2013, n. 1309/2013, n. 1316/2013, n. 223/2014, n. 283/2014 e la decisione n. 541/2014/UE e abroga il regolamento (UE, Euratom) n. 966/2012;
- Previsioni di cui al Regolamento finanziario (EU Euratom) 2018/1046 ed all'articolo 22 del Regolamento (EU) 2021/240, attinenti il principio di sana gestione finanziaria ed, in particolare, in materia di prevenzione di conflitti di interessi, delle frodi, della corruzione e di recupero e restituzione dei fondi indebitamente assegnati;
- Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici (G.U. n. 77 del 31 marzo 2023 - S.O. n. 12);
- Legge 16 gennaio 2003, n. 3, recante "Disposizioni ordinamentali in materia di pubblica amministrazione" e, in particolare, l'articolo 11, comma 2-bis, ai sensi del quale "Gli atti amministrativi anche di natura regolamentare adottati dalle Amministrazioni di cui all'articolo 1, comma 2, del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, che dispongono il finanziamento pubblico o autorizzano l'esecuzione di progetti di investimento pubblico, sono nulli in assenza dei corrispondenti codici di cui al comma 1 che costituiscono elemento essenziale dell'atto stesso;

La presente procedura aperta è interamente svolta tramite la piattaforma telematica accessibile all'indirizzo https://app.albofornitori.it/alboeproc/albo_infneproc.

L'affidamento avviene mediante procedura aperta con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, con inversione procedimentale.

La durata del procedimento è prevista pari a 9 mesi dalla pubblicazione del bando.

Il luogo di svolgimento del servizio è INFN-Laboratori Nazionali di Legnaro (LNL) codice NUTS ITH36

CIG _____ CUI S84001850589202400018

Il Responsabile Unico del Progetto è Denis Maniero

Eventuali comunicazioni possono essere inviate a: denis.maniero@lnl.infn.it

1. PIATTAFORMA TELEMATICA

1.1. LA PIATTAFORMA TELEMATICA DI NEGOZIAZIONE

La presente gara verrà espletata con modalità telematica, in conformità a quanto disposto dall'art. 25 del D.L.g.s n. 36/2023, mediante la quale verranno gestite le fasi di presentazione delle offerte e di aggiudicazione, oltre che lo scambio di informazioni e comunicazioni, come di seguito indicato e meglio specificato nell'allegato "Disciplinare di gara telematico". Per partecipare alla procedura in oggetto, l'Operatore Economico interessato a presentare la propria migliore offerta dovrà pertanto attenersi scrupolosamente anche alle indicazioni contenute nel "Disciplinare di gara telematico" allegato alla presente.

Fatto salvo quanto diversamente ed espressamente previsto dalla documentazione di gara, i concorrenti partecipano alla presente procedura di gara attraverso il Sistema (raggiungibile al seguente link: https://app.albofornitori.it/alboeproc/albo_infneproc), con le modalità e nei termini descritti nell'allegato "Disciplinare di gara telematico".

L'utilizzo della Piattaforma comporta l'accettazione tacita ed incondizionata di tutti i termini, le condizioni di utilizzo e le avvertenze contenute nei documenti di gara, in particolare, del Regolamento UE n. 910/2014 (di seguito Regolamento eIDAS - electronic IDentification Authentication and Signature), del decreto legislativo n. 82/2005 recante Codice dell'amministrazione digitale (CAD) e delle Linee guida dell'AGID, nonché di quanto portato a conoscenza degli utenti tramite le comunicazioni sulla Piattaforma. L'utilizzo della Piattaforma avviene nel rispetto dei principi di autoresponsabilità e di diligenza professionale, secondo quanto previsto dall'articolo 1176, comma 2, del Codice civile.

La Stazione appaltante non assume alcuna responsabilità per perdita di documenti e dati, danneggiamento di file e documenti, ritardi nell'inserimento di dati, documenti e/o nella presentazione della domanda, malfunzionamento, danni, pregiudizi derivanti all'operatore economico, da:

- difetti di funzionamento delle apparecchiature e dei sistemi di collegamento e programmi impiegati dal singolo operatore economico per il collegamento alla Piattaforma;
- utilizzo della Piattaforma da parte dell'operatore economico in maniera non conforme al Disciplinare e a quanto previsto nel documento denominato "Disciplinare di gara telematico".

In caso di mancato funzionamento della Piattaforma o di malfunzionamento della stessa, non dovuti alle predette circostanze, che impediscono la corretta presentazione delle offerte, al fine di assicurare la massima partecipazione, la stazione appaltante può disporre la sospensione del termine di presentazione delle offerte per un periodo di tempo necessario a ripristinare il normale funzionamento della Piattaforma e la proroga dello stesso per una durata proporzionale alla durata del mancato o non corretto funzionamento, tenuto conto della gravità dello stesso.

La stazione appaltante si riserva di agire in tal modo anche quando, esclusa la negligenza dell'operatore economico, non sia possibile accertare la causa del mancato funzionamento o del malfunzionamento.

Le attività e le operazioni effettuate nell'ambito della Piattaforma sono registrate e attribuite all'operatore economico e si intendono compiute nell'ora e nel giorno risultanti dalle registrazioni di sistema.

Il sistema operativo della Piattaforma è sincronizzato sulla scala di tempo nazionale di cui al decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato 30 novembre 1993, n. 591, tramite protocollo NTP o standard superiore.

L'utilizzo e il funzionamento della Piattaforma avvengono in conformità a quanto riportato nel documento "Disciplinare di gara telematico", che costituisce parte integrante del presente disciplinare.

L'acquisto, l'installazione e la configurazione dell'*hardware*, del *software*, dei certificati digitali di firma, della casella di PEC o comunque di un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato, nonché dei collegamenti per l'accesso alla rete *Internet*, restano a esclusivo carico dell'operatore economico.

1.2. DOTAZIONI TECNICHE

Ai fini della partecipazione alla presente procedura, ogni operatore economico deve dotarsi, a propria cura, spesa e responsabilità della strumentazione tecnica ed informatica conforme a quella indicata nel presente disciplinare e nel documento "Disciplinare di gara telematico", che disciplina il funzionamento e l'utilizzo della Piattaforma.

In ogni caso è indispensabile:

- a) disporre almeno di un personal computer conforme agli standard aggiornati di mercato, con connessione internet e dotato di un comune browser idoneo ad operare in modo corretto sulla Piattaforma;
- b) disporre di un sistema pubblico per la gestione dell'identità digitale (SPID) di cui all'articolo 64 del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82 o di altri mezzi di identificazione elettronica per il riconoscimento reciproco transfrontaliero ai sensi del Regolamento eIDAS;
- c) avere un domicilio digitale presente negli indici di cui agli articoli 6-bis e 6-ter del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82 o, per l'operatore economico transfrontaliero, un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS;
- d) avere da parte del legale rappresentante dell'operatore economico (o da persona munita di idonei poteri di firma) un certificato di firma digitale, in corso di validità, rilasciato da:

- un organismo incluso nell'elenco pubblico dei certificatori tenuto dall'Agenzia per l'Italia Digitale (previsto dall'articolo 29 del decreto legislativo n. 82/05);
- un certificatore operante in base a una licenza o autorizzazione rilasciata da uno Stato membro dell'Unione europea e in possesso dei requisiti previsti dal Regolamento n. 910/14;
- un certificatore stabilito in uno Stato non facente parte dell'Unione europea quando ricorre una delle seguenti condizioni:
 - i. il certificatore possiede i requisiti previsti dal Regolamento n. 910/14 ed è qualificato in uno stato membro;
 - ii. il certificato qualificato è garantito da un certificatore stabilito nell'Unione Europea, in possesso dei requisiti di cui al regolamento n. 9100/14;
 - iii. il certificato qualificato, o il certificatore, è riconosciuto in forza di un accordo bilaterale o multilaterale tra l'Unione Europea e paesi terzi o organizzazioni internazionali.

N.B. Nel solo caso di operatori economici esteri, qualora non sia possibile l'utilizzo della firma digitale, l'offerta potrà essere sottoscritta con firma olografa /autografa su documento scansionato e corredato da copia del documento d'identità del legale rappresentante firmata dal medesimo.

Per ogni informazione tecnica aggiuntiva si rimanda a quanto indicato all'interno del "Disciplinare di gara telematico" allegato alla presente.

1.3. IDENTIFICAZIONE

In merito si rimanda a quanto definito all'interno del "Disciplinare di gara telematico" allegato alla presente.

N. B. per operatori economici esteri (non in possesso di indirizzo di posta elettronica certificata): è necessario verificare la correttezza dell'indirizzo mail di posta elettronica registrato a piattaforma. La Stazione Appaltante utilizzerà – per l'invio delle comunicazioni dalla piattaforma – tale indirizzo di posta elettronica. L'inserimento dell'indirizzo mail è indispensabile per la corretta ricezione delle comunicazioni inoltrate dalla Stazione Appaltante. N.B. È necessario che - in fase di registrazione/abilitazione - sia inserito nello spazio denominato "Email PEC" un indirizzo di posta elettronica. L'inserimento/conferma - da parte dell'operatore economico - di un indirizzo mail non corretto esula dalla Stazione Appaltante da responsabilità derivanti dal mancato recapito delle comunicazioni inviate.

2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

2.1. DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende:

1. bando di gara;
2. disciplinare di gara;
3. capitolato tecnico;
4. condizioni contrattuali;
5. schema di domanda di partecipazione e dichiarazioni amministrative;
6. attestazione pagamento bollo;
7. patto di integrità;
8. disciplinare di gara telematico;
9. Modelli avvalimento (per ausiliaria e ausiliata)
10. DUVRI

La documentazione di gara è accessibile gratuitamente, sul sito istituzionale della stazione appaltante, nella sezione "Amministrazione trasparente", al seguente link: <https://www.ac.infn.it>, e sulla piattaforma all'indirizzo

https://app.albofornitori.it/alboeproc/albo_infneproc (accedendo nella Sezione "Elenco bandi e avvisi in corso" della Piattaforma utilizzata per la gestione della procedura di gara) e selezionando la gara di riferimento

2.2. CHIARIMENTI

É possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare almeno 15 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte in via telematica attraverso la sezione della Piattaforma riservata alle richieste di chiarimenti nella sezione "Chiarimenti" accessibile all'interno della sezione "E-procurement" – "Proc. d'acquisto", richiamando la gara di cui trattasi previa registrazione alla Piattaforma stessa.

Le richieste di chiarimenti e le relative risposte sono formulate esclusivamente in lingua italiana

Le risposte alle richieste di chiarimenti presentate in tempo utile sono fornite in formato elettronico almeno 6 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante pubblicazione delle richieste in forma anonima e delle relative risposte sulla Piattaforma nella sezione "Chiarimenti". Si invitano i concorrenti a visionare costantemente tale sezione della Piattaforma o il sito istituzionale.

Non viene fornita risposta alle richieste presentate con modalità diverse da quelle sopra indicate.

Per ogni informazione tecnica aggiuntiva si rimanda a quanto indicato all'interno del "Disciplinare di gara telematico" presente nella documentazione di gara.

2.3. COMUNICAZIONI

Tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni tra stazione appaltante e operatori economici sono eseguiti in conformità con quanto disposto dal decreto legislativo n. 82/05, tramite le piattaforme di approvvigionamento digitale e, per quanto non previsto dalle stesse, mediante utilizzo del domicilio digitale estratto da uno degli indici di cui agli articoli 6-bis, 6-ter, 6-quater, del decreto legislativo n. 82/05 o, per gli operatori economici transfrontalieri, attraverso un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS.

In caso di malfunzionamento della piattaforma, la stazione appaltante provvederà all'invio di qualsiasi comunicazione al domicilio digitale presente negli indici di cui ai richiamati articoli 6-bis, 6-ter, 6-quater del decreto legislativo n. 82/05.

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati eleggono domicilio digitale presso il mandatario/capofila al fine della ricezione delle comunicazioni relative alla presente procedura.

In caso di consorzi di cui all'art. 65 lett. b), c), d) del Codice, la comunicazione recapitata nei modi sopra indicati al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

In caso di avalimento, la comunicazione recapitata all'offerente nei modi sopra indicati si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

Per ogni informazione tecnica aggiuntiva si rimanda a quanto indicato all'interno del "Disciplinare di gara telematico" presente nella documentazione di gara.

3. OGGETTO DELL'APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI

L'appalto è costituito da un unico lotto poiché il servizio richiesto non è divisibile.

Tabella 1

n.	Descrizione servizi/beni/lavori	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo €
1	Servizio mensa e gestione bar per la durata di tre anni per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN	55510000-8	P	1.110.450,00
2	Servizi accessori: buffet e coffee break	55520000-1	S	35.000,00
A) Importo a base di gara				1.145.450,00
B) Oneri per l'eliminazione dei rischi da interferenze non soggetti a ribasso				1.237,00
A) + B) Importo complessivo				1.146.687,00

L'importo a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari ad € 634.339,62 calcolati sulla base delle tabelle del CCNL di riferimento.

I costi della manodopera non sono soggetti al ribasso.

Il contratto collettivo applicato è il CCNL per i dipendenti da aziende dei settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale, Turismo.

L'importo a base di gara è stato calcolato considerando che il prezzo massimo del pasto per la Pubblica Amministrazione, ai sensi dell'art. 5, co. 7 D.L. 6 luglio 2012 n. 95, convertito con Legge 7 agosto 2012 n. 135, è pari a € 7,00 (IVA al 4% inclusa).

L'importo complessivo è al netto di Iva.

L'appalto è finanziato con i fondi di bilancio dei Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per ogni anno di competenza, sulla sigla SPESE GEN FUN/Funz. capitolo U1030214002 (Servizio mense personale civile).

3.1. DURATA

La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di tre anni, decorrente dalla data di stipula del contratto.

3.2. RINEGOZIAZIONE

In applicazione dell'articolo 9 del d.lgs 36/2023, qualora nel corso di esecuzione del contratto si verificano circostanze straordinarie e imprevedibili, estranee alla normale alea, all'ordinaria fluttuazione economica e al rischio di mercato e tali da alterare in maniera rilevante l'equilibrio originario del contratto, la parte svantaggiata, che non abbia volontariamente assunto il relativo rischio, ha diritto alla rinegoziazione secondo buona fede delle condizioni contrattuali.

3.3. REVISIONE PREZZI

In conformità a quanto indicato al punto 12 del Capitolato Tecnico, i prezzi applicati alla vendita dei prodotti gestiti al bar dovranno essere pari al listino indicato; nel triennio di validità del contratto verranno riconosciuti i soli aumenti ISTAT dopo il primo anno di contratto.

3.4. MODIFICA DEL CONTRATTO IN FASE DI ESECUZIONE

Opzione di proroga del contratto: la Stazione Appaltante si riserva di prorogare il contratto per la durata massima di un anno ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto o alle condizioni di mercato più favorevoli per la stessa Stazione Appaltante ai sensi dell'art. 120 co. 10 del d.lgs. n. 36/2023. L'importo stimato di tale opzione è pari a € 382.229,00, al netto di Iva. L'esercizio di tale facoltà è comunicato all'appaltatore almeno sei mesi prima della scadenza del contratto.

Opzione di proroga tecnica (art. 120 co. 11 d.lgs n. 36/2023): in casi eccezionali, il contratto in corso di esecuzione può essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente se si verificano le condizioni indicate all'articolo 120, comma 11, del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

Variazione fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto: qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la stazione appaltante può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle condizioni originariamente previste. In tal caso l'appaltatore non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Il valore globale stimato dell'appalto è pari ad € 2.522.711,40, al netto di Iva così suddiviso.

Tabella 1

Importo complessivo (A+B)	1.146.687,00
Importo per l'opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno	382.229,00
Importo massimo del quinto d'obbligo, in caso di variazioni in aumento	229.337,40
Valore globale stimato	1.758.253,40

4. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Gli operatori economici possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli articoli 67 e 68 del Codice.

I consorzi di cui agli articoli 65, comma 2 del Codice che intendono eseguire le prestazioni tramite i propri consorziati sono tenuti ad indicare per quali consorziati il consorzio concorre.

I consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b) e c) sono tenuti ad indicare per quali consorziati il consorzio concorre.

Il concorrente che partecipa alla gara in una delle forme di seguito indicate è escluso nel caso in cui la stazione appaltante accerti la sussistenza di rilevanti indizi tali da far ritenere che le offerte degli operatori economici siano imputabili ad un unico centro decisionale a cagione di accordi intercorsi con altri operatori economici partecipanti alla stessa gara:

- partecipazione in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di operatori economici aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di retisti);
- partecipazione sia in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti sia in forma individuale;
- partecipazione sia in aggregazione di retisti sia in forma individuale. Tale esclusione non si applica alle retiste non partecipanti all'aggregazione, le quali possono presentare offerta, per la medesima gara, in forma singola o associata;
- partecipazione di un consorzio che ha designato un consorziato esecutore il quale, a sua volta, partecipa in una qualsiasi altra forma.

Nel caso venga accertato quanto sopra, si provvede ad informare gli operatori economici coinvolti i quali possono, entro dieci giorni, dimostrare che la circostanza non ha influito sulla gara, né è idonea a incidere sulla capacità di rispettare gli obblighi contrattuali.

Le aggregazioni di retisti di cui all'articolo 65, comma 2, lettera g) del Codice, rispettano la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei in quanto compatibile. In particolare:

- a) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica (cd. Rete – soggetto), l'aggregazione di retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assume il ruolo del mandatario, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune può indicare anche solo alcuni tra i retisti per la partecipazione alla gara ma deve obbligatoriamente far parte di questi;
- b) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica (cd. Rete – contratto), l'aggregazione di retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assume il ruolo del mandatario, qualora in possesso dei requisiti previsti per la mandataria e qualora il contratto di rete rechi mandato allo stesso a presentare domanda di partecipazione o offerta per determinate tipologie di procedure di gara. L'organo comune può indicare anche solo alcuni tra i retisti per la partecipazione alla gara ma deve obbligatoriamente far parte di questi;
- c) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza ovvero sia sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione, l'aggregazione di retisti partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole.

Per tutte le tipologie di rete, la partecipazione congiunta alle gare deve risultare individuata nel contratto di rete come uno degli scopi strategici inclusi nel programma comune, mentre la durata dello stesso dovrà essere commisurata ai tempi di realizzazione dell'appalto.

Ad un raggruppamento temporaneo può partecipare anche un consorzio di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b), c), d).

L'impresa in concordato preventivo può concorrere anche riunita in raggruppamento temporaneo di imprese e sempre che le altre imprese aderenti al raggruppamento temporaneo di imprese non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

5. REQUISITI DI ORDINE GENERALE E ALTRE CAUSE DI ESCLUSIONE

I concorrenti devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti di ordine generale previsti dal Codice nonché degli ulteriori requisiti indicati nel presente articolo.

La stazione appaltante verifica il possesso dei requisiti di ordine generale accedendo al fascicolo virtuale dell'operatore economico (di seguito: FVOE).

Le circostanze di cui all'articolo 94 del Codice sono cause di esclusione automatica. La sussistenza delle circostanze di cui all'articolo 95 del Codice è accertata previo contraddittorio con l'operatore economico.

In caso di partecipazione di consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b) e c) del Codice, i requisiti di cui al punto 5 sono posseduti dal consorzio e dalle consorziate indicate quali esecutrici.

In caso di partecipazione di consorzi stabili di cui all'articolo 65, comma 2, lett. d) del Codice, i requisiti di cui al punto 5 sono posseduti dal consorzio, dalle consorziate indicate quali esecutrici e dalle consorziate che prestano i requisiti.

Self cleaning

Un operatore economico che si trovi in una delle situazioni di cui agli articoli 94 e 95 del Codice, ad eccezione delle irregolarità contributive e fiscali definitivamente e non definitivamente accertate, può fornire prova di aver adottato misure (c.d. self cleaning) sufficienti a dimostrare la sua affidabilità.

Se la causa di esclusione si è verificata prima della presentazione dell'offerta, l'operatore economico indica nel DGUE la causa ostativa e, alternativamente:

- descrive le misure adottate ai sensi dell'articolo 96, comma 6 del Codice;
- motiva l'impossibilità ad adottare dette misure e si impegna a provvedere successivamente. L'adozione delle misure è comunicata alla stazione appaltante.

Se la causa di esclusione si è verificata successivamente alla presentazione dell'offerta, l'operatore economico adotta le misure di cui al comma 6 dell'articolo 96 del Codice dandone comunicazione alla stazione appaltante.

Sono considerate misure sufficienti il risarcimento o l'impegno a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito, la dimostrazione di aver chiarito i fatti e le circostanze in modo globale collaborando attivamente con le autorità investigative e di aver adottato provvedimenti concreti, di carattere tecnico, organizzativo o relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti

Se le misure adottate sono ritenute sufficienti e tempestive, l'operatore economico non è escluso. Se dette misure sono ritenute insufficienti e intempestive, la stazione appaltante ne comunica le ragioni all'operatore economico.

Non può avvalersi del self-cleaning l'operatore economico escluso con sentenza definitiva dalla partecipazione alle procedure di affidamento o di concessione, nel corso del periodo di esclusione derivante da tale sentenza.

Nel caso in cui un raggruppamento/consorzio abbia estromesso o sostituito un partecipante/esecutore interessato da una clausola di esclusione di cui agli articoli 94 e 95 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'articolo 97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione.

Altre cause di esclusione

Sono esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'articolo 53, comma 16-ter, del decreto legislativo del 2001 n. 165 a soggetti che hanno esercitato, in qualità di dipendenti, poteri autoritativi o negoziali presso l'amministrazione affidante negli ultimi tre anni.

Gli operatori economici devono possedere, pena l'esclusione dalla gara, l'iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (cosiddetta *white list*) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede oppure devono aver presentato domanda di iscrizione al predetto elenco.

La mancata accettazione delle clausole contenute nel protocollo di legalità/patto di integrità e il mancato rispetto dello stesso costituiscono causa di esclusione dalla gara, ai sensi dell'articolo 83-bis del decreto legislativo n. 159/2011.

6. REQUISITI DI ORDINE SPECIALE E MEZZI DI PROVA

I concorrenti devono possedere, a pena di esclusione, i requisiti previsti nei commi seguenti.

La stazione appaltante verifica il possesso dei requisiti di ordine speciale accedendo al fascicolo virtuale dell'operatore economico (FVOE).

L'operatore economico è tenuto ad inserire nel FVOE i dati e le informazioni richiesti per la comprova del requisito, qualora questi non siano già presenti nel fascicolo o non siano già in possesso della stazione appaltante e non possano essere acquisiti d'ufficio da quest'ultima.

6.1. REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE

- a) **Iscrizione** nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane per attività pertinenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

Per l'operatore economico di altro Stato membro, non residente in Italia: iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali degli altri Stati membri di cui all'allegato II.11 del Codice;

Ai fini della comprova, l'iscrizione nel Registro è acquisita d'ufficio dalla stazione appaltante tramite il FVOE. Gli operatori stabiliti in altri Stati membri caricano nel fascicolo virtuale i dati e le informazioni utili alla comprova del requisito, se disponibili.

6.2. REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

- a) **Fatturato globale maturato nel triennio precedente alla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte almeno pari a € 1.100.000,00 (unmilionecentomila/00) IVA esclusa.**

La comprova del requisito è fornita mediante uno dei seguenti documenti:

- per le società di capitali mediante bilanci, o estratti di essi, approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa;
- per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero di società di persone mediante copia del Modello Unico o la Dichiarazione IVA;
- dichiarazione resa, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000, dal soggetto o organo preposto al controllo contabile della società ove presente (sia esso il Collegio sindacale, il revisore contabile o la società di revisione), attestante la misura (importo) del fatturato dichiarato in sede di partecipazione.

Per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, il requisito di fatturato è rapportato al periodo di attività effettivamente svolto.

6.3. REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

- a) **Esecuzione negli ultimi tre anni precedenti alla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte di almeno n. 1 servizio analogo a quello oggetto di gara, relativamente alla sola attività principale, di importo minimo pari a € 1.100.000,00 (unmilionecentomila/00) IVA esclusa.**

La comprova del requisito è fornita mediante uno o più dei seguenti documenti:

- certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- contratti stipulati con le amministrazioni pubbliche, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse;
- attestazioni rilasciate dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- contratti stipulati con privati, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse.

- b) **Possesso di sistema di gestione della qualità implementato in accordo alla norma UNI EN ISO 9001:2015 con campo di applicazione e settore di accreditamento coerenti con l'oggetto della presente gara di appalto.**

La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità, in corso di validità, del sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015. Tale documento deve essere rilasciato da un organismo di valutazione della conformità accreditato ai sensi del regolamento (CE) n. 765/2008 e s.m.i. del Parlamento europeo e del Consiglio, in conformità alle norme UNI CEI EN ISO/IEC della serie 17000 vigenti per lo specifico settore di accreditamento, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'art. 5, par. 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008 e s.m.i.

- c) **Possesso di sistema di gestione ambientale in accordo alla norma UNI EN ISO 14001:2015 o al regolamento EMAS edizione vigente con campo di applicazione e settore di accreditamento coerenti con l'oggetto della presente gara di appalto.**

La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità, in corso di validità, del sistema di gestione ambientale alla norma UNI EN ISO 14001:2015 o al regolamento EMAS edizione vigente. Tale documento deve essere rilasciato da un organismo di valutazione della conformità accreditato ai sensi del regolamento (CE) n. 765/2008 e s.m.i. del Parlamento europeo e del Consiglio, in conformità alle norme UNI CEI EN ISO/IEC Pag. 13 a 35 della serie 17000 vigenti, per lo specifico settore di accreditamento, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'art. 5, par. 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008 e s.m.i.

- d) **Possesso di sistema di gestione per la sicurezza alimentare in accordo alle norme UNI EN ISO 22000/FSSC 22000 edizioni vigenti con campo di applicazione coerente con l'oggetto della presente gara di appalto.**

La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità, in corso di validità, del sistema di gestione per la sicurezza alimentare alle norme UNI EN ISO 22000/FSSC 22000 edizioni vigenti. Tale documento deve essere rilasciato da un organismo di valutazione della conformità accreditato ai sensi del regolamento (CE) n. 765/2008 e s.m.i del Parlamento europeo e del Consiglio, in conformità alle norme UNI CEI EN ISO/IEC della serie 17000 vigenti, per lo specifico schema di accreditamento, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'art. 5, par. 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008 e s.m.i.

6.4. INDICAZIONI SUI REQUISITI SPECIALI NEI RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE

I soggetti di cui all'articolo 65, comma 2, lettera e), f) g) e h) del Codice devono possedere i requisiti di ordine speciale nei termini di seguito indicati.

Alle aggregazioni di retisti, ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei.

Requisiti di idoneità professionale

- a) Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane di cui di cui al punto 6.1 deve essere posseduto:
- da ciascun componente del raggruppamento/consorzio/GEIE anche da costituire, nonché dal GEIE medesimo;
 - da ciascun componente dell'aggregazione di rete nonché dall'organo comune nel caso in cui questi abbia soggettività giuridica.

Requisiti di capacità economico finanziaria

- a) Il requisito relativo al fatturato globale di cui al punto 6.2 deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo nel complesso.

Requisiti di capacità tecnico-professionale

I requisiti di capacità tecnico-professionale di cui al punto 6.3 devono essere posseduti dal raggruppamento nel complesso.

Nel caso in cui un raggruppamento abbia estromesso o sostituito un partecipante allo stesso poiché privo di un requisito di ordine speciale di cui all'articolo 100 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'articolo 97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione del raggruppamento.

6.5. INDICAZIONI SUI REQUISITI SPECIALI NEI CONSORZI DI COOPERATIVE, CONSORZI DI IMPRESE ARTIGIANE, CONSORZI STABILI

Requisiti di idoneità professionale

- a) Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane di cui di cui al punto 6.1 deve essere posseduto dal consorzio e dai consorziati indicati come esecutori.

Requisiti di capacità economico finanziaria e tecnico-professionale

I consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b) e c) del Codice, utilizzano i requisiti propri e, nel novero di questi, fanno valere i mezzi nella disponibilità delle consorziate che li costituiscono.

Per i consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lett. d) del Codice, i requisiti di capacità tecnica e finanziaria sono computati cumulativamente in capo al consorzio ancorché posseduti dalle singole consorziate.

Nel caso in cui un consorzio abbia estromesso o sostituito una consorziata poiché priva di un requisito di ordine speciale di cui all'articolo 100 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'articolo 97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione.

7. AVVALIMENTO

Il concorrente può avvalersi di dotazioni tecniche, risorse umane e strumentali messe a disposizione da uno o più operatori economici ausiliari per dimostrare il possesso dei requisiti di ordine speciale di cui al punto 6 e/o per migliorare la propria offerta.

Nel contratto di avvalimento le parti specificano le risorse strumentali e umane che l'ausiliario mette a disposizione del concorrente e indicano se l'avvalimento è finalizzato ad acquisire un requisito di partecipazione o a migliorare l'offerta del concorrente, o se serve ad entrambe le finalità.

Nei casi in cui l'avvalimento sia finalizzato a migliorare l'offerta, non è consentito che alla stessa gara partecipino sia l'ausiliario che l'operatore che si avvale delle risorse da questo messe a disposizione, pena l'esclusione di entrambi i soggetti.

Ai sensi dell'articolo 372, comma 4 del codice della crisi di impresa e dell'insolvenza, per la partecipazione alla presente procedura tra il momento del deposito della domanda di cui all'articolo 40 del succitato codice e il momento del deposito del decreto previsto dall'articolo 47 del codice medesimo è sempre necessario l'avvalimento dei requisiti di un altro soggetto. L'avvalimento non è necessario in caso di ammissione al concordato preventivo.

Il concorrente e l'ausiliario sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Non è consentito l'avvalimento per soddisfare i requisiti di ordine generale e dell'iscrizione alla Camera di commercio.

L'ausiliario deve:

- a) possedere i requisiti previsti dall'articolo 5 e dichiararli presentando un proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti;
- b) possedere i requisiti di cui all'articolo 6 oggetto di avvalimento e dichiararli nel proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti;
- c) impegnarsi, verso il concorrente che si avvale e verso la stazione appaltante, a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse (riferite a requisiti di partecipazione e/o premiali) oggetto di avvalimento

Il concorrente allega alla domanda di partecipazione il contratto di avvalimento, che deve essere nativo digitale e firmato digitalmente dalle parti, nonché le dichiarazioni dell'ausiliario.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione delle dichiarazioni dell'ausiliario.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione del contratto di avvalimento a condizione che il contratto sia stato stipulato prima del termine di presentazione dell'offerta e che tale circostanza sia comprovabile con data certa.

Non è sanabile la mancata indicazione delle risorse messe a disposizione dall'ausiliario in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

Qualora per l'ausiliario sussistano motivi di esclusione o laddove esso non soddisfi i requisiti di ordine speciale, il concorrente sostituisce l'ausiliario entro 15 giorni decorrenti dal ricevimento della richiesta da parte della stazione appaltante. Contestualmente il concorrente produce i documenti richiesti per l'avvalimento.

Nel caso in cui l'ausiliario si sia reso responsabile di una falsa dichiarazione sul possesso dei requisiti, la stazione appaltante procede a segnalare all'Autorità nazionale anticorruzione il comportamento tenuto dall'ausiliario per consentire le valutazioni di cui all'articolo 96, comma 15, del Codice. L'operatore economico può indicare un altro ausiliario nel termine di dieci giorni, pena l'esclusione dalla gara. La sostituzione può essere effettuata soltanto nel caso in cui non conduca a una modifica sostanziale dell'offerta. Il mancato rispetto del termine assegnato per la sostituzione comporta l'esclusione del concorrente.

8. SUBAPPALTO

Il concorrente indica le prestazioni che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione il subappalto è vietato.

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto nonché la prevalente esecuzione delle medesime.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

9. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E/O CONDIZIONI DI ESECUZIONE

L'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale (o dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore) di cui al punto 3, oppure di un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto.

Ferma restando la necessaria armonizzazione con la propria organizzazione e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nel contratto, assorbendo prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, garantendo le stesse tutele del CCNL indicato al punto 3.

L'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato dal contraente uscente per l'esecuzione del contratto sono riportati nel Capitolato Tecnico al punto 8 "Clausola Sociale e contiene il numero degli addetti con indicazione della qualifica, livelli anzianità, monte ore, etc.

10. GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta è corredata, a pena di esclusione, da una garanzia provvisoria pari al 2% del valore globale stimato dell'appalto e precisamente di importo pari ad € 35.165,07. Si applicano le riduzioni di cui all'articolo 106, comma 8 del Codice.

La garanzia provvisoria è costituita, a scelta del concorrente sotto forma di cauzione o di fideiussione:

La cauzione è costituita mediante accredito, con bonifico o con altri strumenti e canali di pagamento elettronici, presso il conto dell'istituto incaricato del servizio di tesoreria BNL S.P.A, filiale: 39100, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice, con bonifico bancario utilizzando le seguenti coordinate IBAN: IBAN IT 05 B 01005 39100 000000200001 (BNL S.P.A) - BIC: BNLITRRXXX codice Stazione Appaltante LNL;

La fideiussione può essere rilasciata:

- da imprese bancarie o assicurative che rispondono ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività;
- da un intermediario finanziario iscritto nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385, che svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, che è sottoposto a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58; e che abbia i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione della garanzia, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet:

<http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html>

<http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/>

http://www.ivass.it/ivass/imprese_jsp/HomePage.jsp

N.B.: Si raccomanda di prendere visione del documento denominato <https://www.anticorruzione.it/-/garanzie-finanziarie>

La garanzia fideiussoria deve essere emessa e firmata digitalmente da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante.

L'operatore economico deve essere presentare una garanzia fideiussoria verificabile telematicamente presso l'emittente, indicando nella domanda di partecipazione il sito internet presso il quale è possibile verificare la garanzia.

La fideiussione deve:

- a) contenere espressa menzione dell'oggetto del contratto di appalto e del soggetto garantito (stazione appaltante);
- b) essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/costituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'articolo 65, comma 2 lettere b), c), d) del Codice, al solo consorzio;
- c) essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico del 16 settembre 2022 n. 193;
- d) avere validità per 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta;
- e) prevedere espressamente:
 1. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'articolo 1944 del Codice civile;
 2. la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'articolo 1957, secondo comma, del Codice civile;
 3. l'operatività della stessa entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

- f) essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia ai sensi dell'articolo 106, comma 5 del Codice, su richiesta della stazione appaltante per ulteriori 90 giorni, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione.

In caso di richiesta di estensione della durata e validità dell'offerta e della garanzia fideiussoria, il concorrente potrà produrre nelle medesime forme di cui sopra una nuova garanzia provvisoria del medesimo o di altro garante, in sostituzione della precedente, a condizione che abbia espressa decorrenza dalla data di presentazione dell'offerta.

Ai sensi dell'art. 106, comma 8, del Codice l'importo della garanzia è ridotto nei termini di seguito indicati.

- a. Riduzione del 30% in caso di possesso della certificazione di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. In caso di partecipazione in forma associata, la riduzione si ottiene:
- per i soggetti di cui all'articolo 65, comma 2, lettere e), f), g), h) del Codice solo se tutti soggetti che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o tutte le imprese retiste che partecipano alla gara siano in possesso della certificazione;
 - per i consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b), c), d) del Codice, se il Consorzio ha dichiarato in fase di offerta che intende eseguire con risorse proprie, solo se il Consorzio possiede la predetta certificazione; se il Consorzio ha indicato in fase di offerta che intende assegnare parte delle prestazioni a una o più consorziate individuate nell'offerta, solo se sia il Consorzio sia la consorziata designata posseggono la predetta certificazione, o in alternativa, se il solo Consorzio possiede la predetta certificazione e l'ambito di certificazione del suo sistema gestionale include la verifica che l'erogazione della prestazione da parte della consorziata rispetti gli standard fissati dalla certificazione.
- b. Riduzione del 50% in caso di partecipazione di micro, piccole e medie imprese e di raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da micro, piccole e medie imprese. Tale riduzione non è cumulabile con quella indicata alla lett. a).
- c. Riduzione del 20% in caso di possesso di una o più delle seguenti certificazioni UNI EN ISO 9001:2015, UNI EN ISO 14001:2015 e UNI EN ISO 22000/FSSC 22000. Tale riduzione è cumulabile con quelle indicate alle lett. a) e b). In caso di partecipazione in forma associata la riduzione si ottiene:
- per i soggetti di cui all'articolo 65, comma 2, lettere e), f), g), h) del Codice se uno dei soggetti che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o una delle imprese retiste che partecipano alla gara sia in possesso della certificazione;
 - per i consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b), c), d) del Codice se il consorzio o una delle consorziate sia in possesso della certificazione;

Per fruire delle riduzioni di cui all'articolo 106, comma 8 del Codice, il concorrente dichiara nella domanda di partecipazione il possesso delle certificazioni e inserisce copia delle certificazioni possedute qualora non già presenti nel fascicolo virtuale.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata presentazione della garanzia provvisoria solo a condizione che sia stata già costituita prima della presentazione dell'offerta.

Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione - la sottoscrizione della garanzia provvisoria da parte di un soggetto non legittimato a rilasciare la garanzia o non autorizzato ad impegnare il garante.

11. SOPRALLUOGO

Il sopralluogo presso i locali della mensa LNL è obbligatorio. Il sopralluogo si rende necessario per consentire agli Operatori Economici di prendere visione degli spazi destinati al servizio al fine di formulare al meglio l'offerta tecnica in sede di gara. La mancata effettuazione del sopralluogo è causa di esclusione dalla procedura di gara.

Il sopralluogo è effettuato accedendo di persona nelle aree oggetto di sopralluogo o a distanza.

Il sopralluogo può essere effettuato tra il 22° e il 18° giorno antecedente la scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte. Il sopralluogo si espletterà nei giorni dal lunedì al venerdì dalle ore 08:30 alle ore 16:30.

La richiesta di sopralluogo deve essere presentata entro le ore 12:00 del giorno _____, tramite la Piattaforma alla Sezione CHIARIMENTI e deve riportare il nominativo e la qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

Data, ora e luogo del sopralluogo sono comunicati ai concorrenti con almeno due giorni di anticipo. Viene rilasciata l'attestazione di avvenuto svolgimento del sopralluogo.

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto diverso rappresentante dell'operatore economico purché in possesso di apposita delega, del proprio documento di identità e di copia di quello del delegante.

Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti. In tal caso la stazione appaltante non rilascia la relativa attestazione ad alcuno dei soggetti deleganti.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, GEIE, aggregazione di retisti, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario, aggregazione di retisti non ancora costituiti, il sopralluogo è effettuato da un rappresentante di uno degli operatori economici che costituiranno il raggruppamento o l'aggregazione in rete o il consorzio.

In caso di consorzio di cui all'articolo 65 comma 2, lettera b), c), d) del Codice il sopralluogo deve essere effettuato da soggetto munito di delega conferita dal consorzio oppure dall'operatore economico consorziato indicato come esecutore.

12. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC

I concorrenti effettuano il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione per un importo pari a € 165,00 secondo le modalità di cui alla delibera ANAC n. 610 del 19 dicembre 2023 o successiva delibera pubblicata al seguente <https://www.anticorruzione.it/-/gestione-contributi-gara>. Il pagamento del contributo è condizione di ammissibilità dell'offerta. Il pagamento è verificato mediante il FVOE. In caso di esito negativo della verifica, è attivata la procedura di soccorso istruttorio. In caso di mancata regolarizzazione nel termine assegnato, l'offerta è dichiarata inammissibile.

N.B. Indicazioni operative sulle modalità di pagamento del contributo sono disponibili sul sito dell'Autorità Nazionale Anticorruzione al seguente link: <https://www.anticorruzione.it/-/portale-dei-pagamenti-di-anac>

L'importo del contributo è calcolato sul valore stimato d'appalto comprensivo delle eventuali opzioni contrattuali previste nella documentazione di gara.

La stazione appaltante accerta il pagamento del contributo mediante consultazione del FVOE ai fini dell'ammissione alla gara.

Qualora il pagamento non risulti registrato nel sistema, la stazione appaltante richiede, mediante soccorso istruttorio, la presentazione della ricevuta di avvenuto pagamento. L'operatore economico che non adempia alla richiesta nel termine stabilito dalla stazione appaltante è escluso dalla procedura di gara per inammissibilità dell'offerta.

13. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA

L'offerta e la documentazione relativa alla procedura devono essere presentate esclusivamente attraverso la Piattaforma. Non sono considerate valide le offerte presentate attraverso modalità diverse da quelle previste nel presente Disciplinare e dal "Disciplinare di gara telematico". L'offerta e la documentazione deve essere sottoscritta con firma digitale o altra firma elettronica qualificata o firma elettronica avanzata, ovvero, nel caso di operatori economici esteri, qualora non sia possibile l'utilizzo della firma digitale, l'offerta potrà essere sottoscritta con firma olografa/autografa su documento scansionato e corredato da copia del documento d'identità del legale rappresentante firmata dal medesimo.

Le dichiarazioni sostitutive si redigono ai sensi degli articoli 19, 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000.

La documentazione presentata in copia viene prodotta ai sensi del decreto legislativo n. 82/05.

L'offerta deve pervenire entro e non oltre le ore 12:00 del giorno _____ a pena di irricevibilità. La Piattaforma non accetta offerte presentate dopo la data e l'orario stabiliti come termine ultimo di presentazione dell'offerta.

Per l'individuazione di data e ora di arrivo dell'offerta fa fede l'orario registrato dalla Piattaforma.

Le operazioni di inserimento sulla Piattaforma di tutta la documentazione richiesta rimangono ad esclusivo rischio del concorrente. Si invitano pertanto i concorrenti ad avviare tali attività con congruo anticipo rispetto alla scadenza prevista onde evitare la non completa e quindi mancata trasmissione dell'offerta entro il termine previsto.

Qualora si verifichi un mancato funzionamento o un malfunzionamento della Piattaforma si applica quanto previsto nel "Disciplinare di gara telematico".

13.1 Regole per la presentazione dell'offerta

In merito si rimanda a quanto definito all'interno del "Disciplinare di gara telematico" presente nei documenti di gara.

N.B. È onere dell'operatore verificare il corretto caricamento direttamente sulla piattaforma.

N.B.: Nella produzione dei documenti in .pdf di cui è richiesta scansione, si raccomanda l'utilizzo di una risoluzione grafica medio bassa, in modalità monocromatica (o scala di grigi), che non comprometta la leggibilità del documento ma che, nel contempo, non produca file di dimensioni eccessive che ne rendano difficile il caricamento.

L'"OFFERTA" è composta da:

- A – Documentazione amministrativa;
- B – Offerta tecnica
- C – Offerta economica

L'operatore economico ha facoltà di inserire nella Piattaforma offerte successive che sostituiscono la precedente, ovvero ritirare l'offerta presentata, nel periodo di tempo compreso tra la data e ora di inizio e la data e ora di chiusura della fase di presentazione delle offerte. La stazione appaltante considera esclusivamente l'ultima offerta presentata.

Si precisa inoltre che:

- l'offerta è vincolante per il concorrente;
- con la trasmissione dell'offerta, il concorrente accetta tutta la documentazione di gara, allegati e chiarimenti inclusi.

La Piattaforma consente al concorrente di visualizzare l'avvenuta trasmissione della domanda.

Il concorrente che intenda partecipare in forma associata (per esempio raggruppamento temporaneo di imprese/Consorzi, sia costituiti che costituendi) in sede di presentazione dell'offerta indica la forma di partecipazione e indica gli operatori economici riuniti o consorziati.

Le dichiarazioni richieste dalla presente procedura sono redatte sui modelli predisposti e messi a disposizione nella Piattaforma.

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana.

In tutti gli altri casi i documenti devono essere corredati da traduzione giurata in lingua italiana.

In caso di mancanza, incompletezza o irregolarità della traduzione della documentazione amministrativa, si applica il soccorso istruttorio.

L'offerta vincola il concorrente per 180 giorni dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell'offerta.

Nel caso in cui alla data di scadenza della validità delle offerte le operazioni di gara siano ancora in corso, sarà richiesto agli offerenti di confermare la validità dell'offerta sino alla data indicata e di produrre un apposito documento attestante la validità della garanzia prestata in sede di gara fino alla medesima data.

Il mancato riscontro alla richiesta della stazione appaltante entro il termine fissato da quest'ultima o comunque in tempo utile alla celere prosecuzione della procedura è considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara.

Fino al giorno fissato per l'apertura, l'operatore economico può effettuare, tramite la Piattaforma, la richiesta di rettifica di un errore materiale contenuto nell'offerta tecnica o nell'offerta economica, di cui si sia avveduto dopo la scadenza del termine per la loro presentazione. A tal fine, richiede di potersi avvalere di tale facoltà.

A seguito della richiesta, sono comunicate all'operatore economico le modalità e i tempi con cui procedere all'indicazione degli elementi che consentono l'individuazione dell'errore materiale e la sua correzione. La rettifica è operata nel rispetto della segretezza dell'offerta e non può comportare la presentazione di una nuova offerta, né la sua modifica sostanziale.

Se la rettifica è ritenuta non accoglibile perché sostanziale, è valutata la possibilità di dichiarare l'offerta inammissibile.

14. SOCCORSO ISTRUTTORIO

Con la procedura di soccorso istruttorio di cui all'articolo 101 del Codice, possono essere sanate le carenze della documentazione trasmessa con la domanda di partecipazione ma non quelle della documentazione che compone l'offerta tecnica e l'offerta economica.

Con la medesima procedura può essere sanata ogni omissione, inesattezza o irregolarità della domanda di partecipazione e di ogni altro documento richiesto per la partecipazione alla procedura di gara, con esclusione della documentazione che compone l'offerta tecnica e l'offerta economica. Non sono sanabili le omissioni, le inesattezze e irregolarità che rendono assolutamente incerta l'identità del concorrente. A titolo esemplificativo, si chiarisce che:

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio ed è causa di esclusione dalla procedura di gara;
- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità della domanda, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- la mancata produzione del contratto di avvalimento, della garanzia provvisoria, del mandato collettivo speciale o dell'impegno a conferire mandato collettivo può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati documenti sono preesistenti e comprovabili con data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- il difetto di sottoscrizione della domanda di partecipazione, delle dichiarazioni richieste e dell'offerta è sanabile;
- non è sanabile mediante soccorso istruttorio l'omessa indicazione, delle modalità con le quali l'operatore intende assicurare, in caso di aggiudicazione del contratto, il rispetto delle condizioni di partecipazione e di esecuzione di cui all'articolo 9 del presente bando.

Ai fini del soccorso istruttorio è assegnato al concorrente un termine di cinque giorni affinché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere nonché la sezione della Piattaforma dove deve essere inserita la documentazione richiesta.

In caso di inutile decorso del termine, la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la stazione appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, limitati alla documentazione presentata in fase di soccorso istruttorio, fissando un termine a pena di esclusione.

La stazione appaltante può sempre chiedere chiarimenti sui contenuti dell'offerta tecnica e dell'offerta economica e su ogni loro allegato. L'operatore economico è tenuto a fornire risposta nel termine di cinque giorni. I chiarimenti resi dall'operatore economico non possono modificare il contenuto dell'offerta.

La documentazione oggetto di soccorso istruttorio dovrà essere caricata nell'apposito spazio denominato "Doc. gara – Soccorso Istruttorio" della Piattaforma, seguendo scrupolosamente le regole tecniche contenute nel "Disciplinare di gara telematico".

15. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

L'operatore economico utilizza la Piattaforma per compilare o allegare la seguente documentazione, seguendo le regole tecniche contenute nel "disciplinare di gara telematico" presente nei documenti di gara:

1. Domanda di partecipazione e dichiarazioni amministrative
2. Eventuale procura
3. Garanzia provvisoria
4. Copia informatica della ricevuta di avvenuto pagamento del contributo all'ANAC
5. Attestazione pagamento imposta di bollo
6. Documentazione in caso di avvalimento
7. Documentazione per i soggetti associati
8. Condizioni contrattuali firmate per accettazione
9. File.pdf. del DGUE compilato;
10. Patto di integrità
11. Attestazione di avvenuto sopralluogo
12. DUVRI firmato per accettazione
13. Dichiarazione Ambientale del fornitore

Per ogni informazione tecnica si rimanda a quanto indicato all'interno del "Disciplinare di gara telematico" presente nei documenti di gara.

15.1. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ED EVENTUALE PROCURA

La domanda di partecipazione è redatta, in bollo (marca da bollo da € 16,00), preferibilmente secondo il modello messo a disposizione dalla stazione appaltante di cui all'allegato n. 1; il concorrente indica la forma singola o associata con la quale l'impresa partecipa alla procedura (impresa singola, consorzio, RTI, aggregazione di imprese di rete, GEIE), i propri dati

identificativi, il CCNL applicato con l'indicazione del relativo codice alfanumerico unico di cui all'articolo 16 quater del decreto-legge n. 76/20.

Per ogni informazione tecnica si rimanda a quanto indicato all'interno del "Disciplinare di gara telematico" presente nei documenti di gara.

Le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle cause automatiche di esclusione di cui all'articolo 94 commi 1 e 2 del Codice sono rese dall'operatore economico in relazione a tutti i soggetti indicati al comma 3.

Le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle cause non automatiche di esclusione di cui all'articolo 98, comma 4, lettere g) ed h) del Codice sono rese dall'operatore economico in relazione ai soggetti di cui al punto precedente.

Le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle altre cause di esclusione sono rese in relazione all'operatore economico.

Con riferimento alle cause di esclusione di cui all'articolo 95 del Codice, il concorrente dichiara:

- le gravi infrazioni di cui all'articolo 95, comma 1, lettera a) del Codice commesse nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara;
- gli atti e i provvedimenti indicati all'articolo 98 comma 6 del codice emessi nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara
- tutti gli altri comportamenti di cui all'articolo 98 del Codice, commessi nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara.

La dichiarazione di cui sopra deve essere resa anche nel caso di impugnazione in giudizio dei relativi provvedimenti.

L'operatore economico dichiara la sussistenza delle cause di esclusione che si sono verificate prima della presentazione dell'offerta e indica le misure di self-cleaning adottate, oppure dimostra l'impossibilità di adottare tali misure prima della presentazione dell'offerta.

L'operatore economico adotta le misure di self-cleaning che è stato impossibilitato ad adottare prima della presentazione dell'offerta e quelle relative a cause di esclusione che si sono verificate dopo tale momento.

Se l'operatore economico omette di comunicare alla stazione appaltante la sussistenza dei fatti e dei provvedimenti che possono costituire una causa di esclusione ai sensi degli articoli 94 e 95 del Codice e detti fatti o provvedimenti non risultino nel FVOE, il triennio inizia a decorrere dalla data in cui la stazione appaltante ha acquisito gli stessi, anziché dalla commissione del fatto o dall'adozione del provvedimento.

In caso di raggruppamento temporaneo, consorzio ordinario, aggregazione di retisti, GEIE, il concorrente fornisce i dati identificativi (ragione sociale, codice fiscale, sede) e il ruolo di ciascun partecipante.

In caso di consorzio di cooperative, consorzio imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b), c), d) del Codice, il consorzio indica il consorziato per il quale concorre alla gara.

Nella domanda di partecipazione il concorrente dichiara:

- i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, comune di residenza etc.) dei soggetti di cui all'articolo 94, comma 3, del Codice, ivi incluso l'amministratore di fatto, ove presente, ovvero indica la banca dati ufficiale o il pubblico registro da cui i medesimi possono essere ricavati in modo aggiornato alla data di presentazione dell'offerta;
- di non partecipare alla medesima gara contemporaneamente in forme diverse (individuale e associata; in più forme associate; in forma singola e quale consorziato esecutore di un consorzio; in forma singola e come ausiliaria di altro concorrente che sia ricorso all'avvalimento per migliorare la propria offerta). Se l'operatore economico dichiara di partecipare in più di una forma, allega la documentazione che dimostra che la circostanza non ha influito sulla gara, né è idonea a incidere sulla capacità di rispettare gli obblighi contrattuali
- di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione gara;
- di applicare il CCNL indicato dalla stazione appaltante o altro CCNL equivalente, con l'indicazione del relativo codice alfanumerico unico di cui all'articolo 16 quater del decreto legge 76/20;
- di garantire, secondo quanto indicato all'articolo 9 del presente Disciplinare e al punto 8 del Capitolato Tecnico, la stabilità occupazionale del personale impiegato;
- di essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento adottato dalla stazione appaltante reperibile sul sito della stazione appaltante: <https://www.enti33.it/INFN/SchedeGeneriche/Detail/22022/229/8/SchedeGeneriche> e di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto applicabile, il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto;

- di accettare il patto di integrità allegato al presente disciplinare di gara;
- di essere iscritto nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (white list) istituito presso la Prefettura della provincia di ____ oppure di aver presentato domanda di iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (white list) istituito presso la Prefettura della provincia di ____;
- per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia, l'impegno ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3 del decreto del Presidente della Repubblica 633/72 e a comunicare alla stazione appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;
- per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia, il domicilio fiscale ____, il codice fiscale ____, la partita IVA ____, l'indirizzo di posta elettronica certificata o strumento analogo negli altri Stati Membri, ai fini delle comunicazioni di cui all'articolo 90 del Codice;
- di aver preso visione e di accettare il trattamento dei dati personali di cui al punto 28.

La domanda e le relative dichiarazioni sono sottoscritte ai sensi del decreto legislativo n. 82/2005:

- dal concorrente che partecipa in forma singola;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE costituiti, dalla mandataria/capofila;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE non ancora costituiti, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o il consorzio o il gruppo;
- nel caso di aggregazioni di retisti:
 - a. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-*quater*, del decreto legge 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal solo operatore economico che riveste la funzione di organo comune;
 - b. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-*quater*, del decreto legge 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuno dei retisti che partecipa alla gara;
 - c. se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal retista che riveste la qualifica di mandatario, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuno dei retisti che partecipa alla gara.
- nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b), c) e d) del Codice, la domanda è sottoscritta digitalmente dal consorzio medesimo.

La domanda e le relative dichiarazioni sono firmate dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore munito della relativa procura. In tal caso, il concorrente allega alla domanda copia conforme all'originale della procura. Non è necessario allegare la procura se dalla visura camerale del concorrente risulti l'indicazione espressa dei poteri rappresentativi conferiti al procuratore.

La domanda di partecipazione deve essere presentata nel rispetto di quanto stabilito dal Decreto del Presidente della Repubblica n. 642/72 in ordine all'assolvimento dell'imposta di bollo. Il pagamento della suddetta imposta del valore di € 16,00 viene effettuato tramite F24, bollo virtuale previa autorizzazione rilasciata dall'Agenzia delle Entrate o tramite il servizio @e.bollo dell'Agenzia delle Entrate o per gli operatori economici esteri tramite il pagamento del tributo con bonifico utilizzando il codice Iban IT07Y0100003245348008120501 e specificando nella causale la propria denominazione, codice fiscale (se presente) e gli estremi dell'atto a cui si riferisce il pagamento.

A comprova del pagamento, il concorrente allega la ricevuta di pagamento elettronico ovvero del bonifico bancario.

In alternativa il concorrente può acquistare la marca da bollo da euro 16,00 ed inserire il suo numero seriale all'interno della dichiarazione contenuta nell'istanza telematica e allegare, obbligatoriamente copia del contrassegno in formato.pdf. Il concorrente si assume ogni responsabilità in caso di utilizzo plurimo dei contrassegni.

Solo l'aggiudicatario potrà recuperare quanto versato detraendolo da quanto dovuto e fino a concorrenza dell'imposta forfettaria da versare con modello F24Elide alla stipula del contratto in base al corrispettivo dello stesso e allo scaglione di appartenenza.

15.2. DICHIARAZIONI DA RENDERE A CURA DEGLI OPERATORI ECONOMICI AMMESSI AL CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITÀ AZIENDALE DI CUI ALL'ARTICOLO 372 DEL DECRETO LEGISLATIVO 12 GENNAIO 2019 , n. 14

Il concorrente dichiara ai sensi degli articoli 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000 gli estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare, nonché dichiara che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale, ai sensi dell'articolo 95, commi 4 e 5, del decreto legislativo n. 14/2019

Il concorrente presenta una relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'articolo 2, comma 1, lettera o) del decreto legislativo succitato che attesta la conformità al piano e la ragionevole capacità di adempimento del contratto.

15.3. DOCUMENTAZIONE IN CASO DI AVVALIMENTO

L'impresa ausiliaria rende le dichiarazioni sul possesso dei requisiti di ordine generale mediante compilazione sulla piattaforma dell'apposita sezione del DGUE.

Il concorrente, per ciascuna ausiliaria, allega:

- 1) la dichiarazione di avvalimento;
- 2) il contratto di avvalimento;

Nel caso di avvalimento finalizzato al miglioramento dell'offerta, il contratto di avvalimento è presentato nell'offerta tecnica.

15.4. DOCUMENTAZIONE ULTERIORE PER I SOGGETTI ASSOCIATI

Per i raggruppamenti temporanei già costituiti

- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata;
- dichiarazione delle parti del servizio/fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per i consorzi ordinari o GEIE già costituiti

- copia dell'atto costitutivo e dello statuto del consorzio o GEIE, con indicazione del soggetto designato quale capofila;
- dichiarazione sottoscritta delle parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizi/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici consorziati.

Per i raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari o GEIE non ancora costituiti

- dichiarazione rese da ciascun concorrente, attestante:
 - a. a quale operatore economico, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi o GEIE ai sensi dell'articolo 68 del Codice conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa qualificata come mandataria che stipulerà il contratto in nome e per conto delle mandanti/consorziate;
 - c. le parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per le aggregazioni di retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica

- copia del contratto di rete, con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete.
- dichiarazione che indichi per quali imprese la rete concorre;
- dichiarazione sottoscritta con firma digitale delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica

- copia del contratto di rete;
- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito all'organo comune;
- dichiarazione delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti, partecipa nelle forme del raggruppamento temporaneo di imprese costituito o costituendo

- **in caso di raggruppamento temporaneo di imprese costituito:**
 - copia del contratto di rete
 - copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria
 - dichiarazione delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.
- **in caso di raggruppamento temporaneo di imprese costituendo:**
 - copia del contratto di rete
 - dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente all'aggregazione di rete, attestanti:
 - a. a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei;
 - c. le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

16. OFFERTA TECNICA

L'operatore economico inserisce la documentazione relativa all'offerta tecnica nella Piattaforma secondo le modalità indicate all'interno del "Disciplinare di gara telematico" presente nei documenti di gara, a pena di inammissibilità dell'offerta.

L'offerta è firmata secondo le modalità previste nel presente Disciplinare e nel summenzionato Disciplinare e deve contenere, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

- a) relazione tecnica dei servizi offerti con riferimento ai punti 1 e 5 della "Tabella dei criteri di valutazione dell'offerta tecnica" di cui al successivo art. 18.1;

La relazione contiene una proposta tecnico-organizzativa che illustra, con riferimento ai criteri e sub-criteri di valutazione indicati nella tabella di cui al successivo punto 18.1, gli elementi oggetto di valutazione facendo riferimento a quanto indicato nel paragrafo "Precisazioni".

L'offerta tecnica deve rispettare, pena l'esclusione dalla procedura di gara, le caratteristiche minime stabilite nei documenti di gara, nel rispetto del principio di equivalenza.

L'operatore economico che adotta un CCNL diverso da quello indicato all'articolo 3 inserisce la dichiarazione di equivalenze delle tutele e l'eventuale documentazione probatoria sulla equivalenza del proprio CCNL nella sezione della piattaforma relativa all'offerta tecnica.

Nel caso in cui l'offerta dell'OE contenga segreti tecnici e commerciali, l'OE allega una dichiarazione firmata contenente i dettagli dell'offerta coperti da riservatezza, argomentando in modo congruo le ragioni per le quali eventuali parti dell'offerta sono da segretare. Il concorrente a tal fine allega anche una copia firmata della relazione tecnica adeguatamente oscurata nelle parti ritenute costituenti segreti tecnici e commerciali. La stazione appaltante valuterà la fondatezza delle motivazioni addotte e chiederà al concorrente di dimostrare la tangibile sussistenza di eventuali segreti tecnici e commerciali, ai sensi dell'art.36 comma 3 del Dlgs. 36/2023.

La documentazione oggetto di offerta tecnica dovrà essere caricata nell'apposito spazio all'interno della Piattaforma, seguendo scrupolosamente le regole tecniche contenute nel "Disciplinare di gara telematico".

N.B. Nel solo caso di operatori economici esteri, qualora non sia possibile l'utilizzo della firma digitale, l'offerta potrà essere sottoscritta con firma olografa /autografa su documento scansionato e corredato da copia del documento d'identità del legale rappresentante firmata dal medesimo

17. OFFERTA ECONOMICA

L'operatore economico inserisce la documentazione economica, nella Piattaforma secondo le secondo le modalità indicate all'interno del "Disciplinare di gara telematico" presente nei documenti di gara.

L'offerta economica firmata secondo le modalità previste nel presente disciplinare e nel menzionato Disciplinare telematico deve indicare, a pena di esclusione, i seguenti elementi:

- a) la stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro;
 b) la stima dei costi della manodopera.

Ai sensi dell'articolo 41 comma 14 del Codice i costi della manodopera indicati al punto b) del presente disciplinare non sono ribassabili.

La documentazione oggetto di offerta economica dovrà essere caricata nell'apposito spazio all'interno della Piattaforma, seguendo scrupolosamente le regole tecniche contenute nel "Disciplinare di gara telematico".

N.B. Nel solo caso di operatori economici esteri, qualora non sia possibile l'utilizzo della firma digitale, l'offerta potrà essere sottoscritta con firma olografa /autografa su documento scansionato e corredato da copia del documento d'identità del legale rappresentante firmata dal medesimo

18. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato sulla base degli elementi qualitativi contenuti nell'offerta tecnica in ragione del prezzo fisso di legge per i singoli buoni pasto.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica è effettuata pertanto in base ai seguenti punteggi

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	100
Offerta economica	0
TOTALE	100

18.1. CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Nella colonna identificata con la lettera Q vengono indicati i "Punteggi quantitativi", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica.

Nella colonna identificata dalla lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

Tabella dei criteri discrezionali (D), quantitativi (Q) e tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica

N	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	D PUNTI MAX	Q PUNTI MAX	T PUNTI
1	Aumento grammature minime: Aumento delle grammature minime rispetto alle grammature indicate nella tabella dell'allegato 3 al Capitolato Tecnico. Viene assegnato 1 punto per ogni punto % di aumento offerto generale su tutte le pietanze/alimenti	20	1.1			20	
2	Migliorie sui CAM	30					
			2.1	Aumento percentuale biologico: Aumento percentuale media di Biologico rispetto al minimo indicato nel DM n. 65 del		10	

				10 marzo 2020 e indicato nel Capitolato Tecnico. Vengono assegnati 0,5 punti per ogni punto percentuale offerto in aumento			
			2.2	Sistemi di qualità: Aumento percentuale sui sistemi di qualità prodotti / fornitori rispetto al minimo indicato nel DM n. 65 del 10 marzo 2020 riportato nel Capitolato Tecnico. Vengono assegnati 0,5 punti per ogni punto percentuale di aumento offerto		10	
			2.3	Aumento percentuale prodotti acquacoltura: Aumento percentuale dei prodotti provenienti da Acquacoltura/Prodotti Ittici rispetto al minimo indicato nel DM n. 65 del 10 marzo 2020 riportatao nel Capitolato Tecnico. Vengono assegnati 0,5 punti per ogni punto percentuale di aumento offerto.		10	
3	Migliorie varietà e bilanciamento dei menù	20					
			3.1	Composizione dei menu: Composizione dei menu con particolare riferimento al bilanciamento sotto il punto di vista nutrizionale. Miglioramento composizione dei servizi accessori.	10		
			3.2	Diversificazione dei menu: Indicazione sulla diversificazione dei menù giornalieri	5		
			3.3	Rotazione dei menu: Indicazione sulla rotazione dei menù periodica e stagionale	5		
4	Migliorie sulle scelte e alternative della composizione dei menu: L'offerente dovrà sviluppare una relazione che illustri le migliorie che intende offrire sulle scelte e alternative della composizione dei menù	20			20		
5	Migliorie attinenti a tipologia di pietanze offerte e tecniche di produzione: Migliorie inerenti le tipologie di pietanze offerte, tecniche di cottura, tecniche/tipologia di produzione atte al miglioramento organizzativo e di offerta, miglioramento sulla linea di distribuzione	10			10		
	TOTALE	100			50	50	

Precisazioni:

Punto 1) Aumento grammature minime, punti max 20:

L'Operatore Economico che intende offrire nel servizio un aumento delle grammature minime dovrà indicare una percentuale **(in punti percentuali senza decimali)** di aumento delle grammature degli alimenti riportate nell'allegato 3 del Capitolato Tecnico. La percentuale offerta andrà ad aumentare il peso minimo di tutti gli alimenti elencati, in detto allegato, che compongono le porzioni che saranno servite durante il servizio. Il peso di riferimento sarà quello a crudo, le porzioni cotte

dovranno, durante il servizio, rispettare il peso a crudo con l'aggiunta della percentuale offerta moltiplicato il fattore di conversione da crudo a cotto. La commissione esaminatrice assegnerà 1 punto (Vv1) di valutazione dell'offerta per ogni punto % offerto (%o) di aumento. Tali aumenti dovranno essere mantenuti per tutta la durata contrattuale e concorreranno alla valutazione di eventuali penali se non rispettati.

Punto 2) Migliorie sui CAM, punti max 30:

L'Operatore Economico che intende offrire un miglioramento percentuale di prodotti e fornitori che rispettano i CAM e che superino il minimo stabilito nel DM n. 65 del 10 marzo 2020 dovrà indicare una percentuale **(in punti percentuali senza decimali)** di aumento per ogni sotto criterio (vedasi punti 2.1, 2.2, 2.3). La commissione esaminatrice assegnerà 0.5 punti (Vv2) di valutazione dell'offerta per ogni punto percentuale offerto (%o) di aumento suddivisi per il punto 2.1, per il punto 2.2, per il punto 2.3. Tali aumenti dovranno essere mantenuti per tutta la durata contrattuale e concorreranno alla valutazione di eventuali penali se non rispettati.

Punto 3) Varietà e bilanciamento dei menù, max 20 punti:

L'Operatore Economico dovrà presentare una relazione particolareggiata dove descriverà la varietà dei menù suddivisa nei tre punti: 3.1 composizione dei menù con riferimento al bilanciamento nutrizionale e composizione dei servizi accessori; 3.2 diversificazione dei menù giornalieri; 3.3 rotazione dei menu con indicazione della rotazione degli stessi in relazione alla stagionalità e periodicità. L'Operatore Economico nella relazione dovrà allegare un documento riportante le varie tipologie di menù proposte in un periodo temporale non inferiore ad un anno. Quanto offerto dovrà essere mantenuto per tutta la durata contrattuale e concorrerà alla valutazione di eventuali penali se non rispettato.

Punto 4) Migliorie sulle scelte e alternative della composizione dei menu max 20 punti:

L'Operatore Economico dovrà presentare una relazione che illustri le migliorie che intende applicare durante tutto l'arco contrattuale relativamente le scelte e le alternative ai menu giornalieri. Quanto offerto dovrà essere mantenuto per tutta la durata contrattuale e concorrerà alla valutazione di eventuali penali se non rispettato.

Punto 5) Migliorie attinenti a tipologie di pietanze offerte e tecniche di produzione, max 10 punti:

L'Operatore Economico dovrà presentare una relazione dove illustrerà quali migliorie intende offrire relativamente alle pietanze offerte ad eventuali nuove tecniche di cottura, tecniche/tipologie di produzione atte al miglioramento organizzativo e quanto offerto. L'Operatore Economico inoltre presenterà nella relazione eventuali miglioramenti che intenderà offrire relativamente alla linea di distribuzione al fine di rendere il servizio più celere migliorandone globalmente il servizio. Quanto offerto dovrà essere mantenuto per tutta la durata contrattuale e concorrerà alla valutazione di eventuali penali se non rispettato.

Si ribadisce che per i punti 1 e 2 l'Operatore Economico dovrà inserire nella relazione di offerta tecnica la chiara indicazione delle percentuali (in punti percentuali senza decimali) che intende offrire di aumento per ogni singolo criterio come già specificato e riportato nella tabella criteri di valutazione.

18.2. METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella, è attribuito un coefficiente sulla base del metodo di attribuzione discrezionale di un coefficiente variabile da zero ad uno da parte di ciascun commissario sulla base della seguente scala di misurazione:

COEFFICIENTE	RISPONDENZA
$0,0 \leq V(a)_h < 0,2$	Nulla o scarsa
$0,2 \leq V(a)_h < 0,4$	Limitata
$0,4 \leq V(a)_h < 0,6$	Sufficiente
$0,6 \leq V(a)_h < 0,8$	Discreta
$0,8 \leq V(a)_h \leq 1,0$	Ottima

Si procederà in seguito a calcolare la media dei coefficienti attribuiti da ogni singolo commissario per ogni criterio. La media dei coefficienti attribuiti dai commissari sarà poi moltiplicata per il punteggio max del criterio, ottenendo il punteggio meritato relativo al criterio specifico dell'offerta.

A ciascuno degli elementi quantitativi cui è assegnato un punteggio nella colonna "Q" della tabella, i punteggi per ogni criterio si otterranno moltiplicando la percentuale (%) di incremento per il valore di valutazione Vv (1,2) per ogni punto percentuale offerto, secondo quanto indicato. Il punteggio totale dell'offerta sarà la somma dei punteggi ottenuti, dall'operatore economico, per ogni singolo criterio.

18.3. METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e calcolati i punteggi relativi agli elementi quantitativi, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il seguente metodo: aggregativo compensatore ed applicando la seguente formula:

$$\text{PTO} = \% \text{ dei punti (1,2)} \times \text{Vv dei punti (1,2)} + \text{Mcc (3,4,5)} \times \text{Pc dei punti (3.4.5)}$$

dove

PTO: punteggio totale offerta

%o: percentuale di aumento offerto

Vv (1,2): valore di valutazione sulla % offerta (1 punto o 0.5 punti)

Mcc: media coefficienti commissari per singolo criterio qualitativo

Pc: punteggio criterio max

19. COMMISSIONE GIUDICATRICE

La commissione giudicatrice è nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero dispari pari a n. 3 membri, esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'articolo 93 comma 5 del Codice. A tal fine viene richiesta, prima del conferimento dell'incarico, apposita dichiarazione.

La composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti sono pubblicati sul sito istituzionale nella sezione "Amministrazione trasparente".

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti, può riunirsi con modalità telematiche che salvaguardino la riservatezza delle comunicazioni ed opera attraverso la piattaforma di approvvigionamento digitale.

Il RUP si avvale dell'ausilio della commissione giudicatrice ai fini della verifica della documentazione amministrativa e dell'anomalia delle offerte.

20. SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA

Inversione procedimentale: la stazione appaltante ha stabilito di ricorrere all'inversione procedimentale.

Con l'inversione procedimentale si procede prima alla valutazione dell'offerta tecnica, poi alla valutazione dell'offerta economica, di tutti i concorrenti, poi alla verifica dell'anomalia e, in parallelo, alla verifica della documentazione amministrativa del concorrente primo e secondo in graduatoria.

Le sedute della Commissione potranno essere svolte in presenza o da remoto.

La prima seduta, relativa all'apertura dell'offerta tecnica, avrà luogo nel giorno e nell'orario comunicato tramite la piattaforma.

21. VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE

La data e l'ora in cui si procede all'apertura delle offerte tecniche sono comunicate tramite la Piattaforma ai concorrenti che hanno presentato la domanda di partecipazione nei termini previsti dal bando di gara.

La commissione giudicatrice procede ad apertura, esame e valutazione delle offerte tecniche e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel bando e nel presente disciplinare. Gli esiti della valutazione sono registrati dalla Piattaforma.

La commissione giudicatrice rende visibile ai concorrenti, con le modalità di cui all'articolo 20:

- a) i punteggi tecnici attribuiti alle singole offerte tecniche;
- b) le eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti.

Al termine delle operazioni di cui sopra la Piattaforma consente la prosecuzione della procedura ai soli concorrenti ammessi alla valutazione delle offerte economiche.

La commissione giudicatrice procede all'apertura e alla valutazione delle offerte economiche, secondo i criteri e le modalità descritte nel disciplinare e, successivamente, all'individuazione dell'unico parametro numerico finale per la formulazione della graduatoria.

All'esito delle operazioni di cui sopra, la commissione, redige la graduatoria.

L'offerta è esclusa in caso di:

- mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero inserimento di elementi concernenti il prezzo nella documentazione amministrativa o nell'offerta tecnica;
- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative oppure irregolari in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche, o anormalmente basse;
- presentazione di offerte inammissibili in quanto la commissione giudicatrice ha ritenuto sussistenti gli estremi per l'informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi o ha verificato essere in aumento rispetto all'importo a base di gara;

22 . VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Il RUP procede in relazione al primo e al secondo concorrente che hanno presentato la migliore offerta a:

- a) controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata;
- b) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;
- c) attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente punto 14, se necessario;

Sono sottoposti alla verifica della documentazione amministrativa oltre al concorrente risultato primo anche il secondo in graduatoria, ai sensi dell'articolo 71 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000.

Gli eventuali provvedimenti di esclusione dalla procedura di gara sono comunicati entro cinque giorni dalla loro adozione.

È fatta salva la possibilità di chiedere agli offerenti, in qualsiasi momento nel corso della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura.

23 . AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO

La proposta di aggiudicazione è formulata in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta.

Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, la stazione appaltante può decidere, entro 30 giorni dalla conclusione delle valutazioni delle offerte, di non procedere all'aggiudicazione.

Non si procede all'aggiudicazione dell'appalto all'offerente che ha presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa qualora venga accertato che tale offerta non soddisfa gli obblighi in materia ambientale, sociale e del lavoro stabiliti dalla normativa europea e nazionale, dai contratti collettivi o dalle disposizioni internazionali elencate nell'allegato X della direttiva 2014/24/UE.

Il RUP procede, laddove non effettuata in sede di verifica di congruità dell'offerta, a verificare:

- l'equivalenza delle tutele nel caso in cui l'aggiudicatario abbia dichiarato di applicare un diverso contratto collettivo nazionale diverso rispetto a quello indicato dalla stazione appaltante e il rispetto di quanto indicato nella clausola sociale per l'applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di cui al punto 9 ;
- l'attendibilità degli impegni assunti dall'appaltatore in relazione a quanto richiesto dal punto 9 e riguardante la stabilità occupazionale.

L'aggiudicazione è disposta all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti dal presente disciplinare ed è immediatamente efficace. In caso di esito negativo delle verifiche, si procede all'esclusione, alla segnalazione all'ANAC, ad incamerare la garanzia provvisoria].

Successivamente si procede a ricalcolare i punteggi e a riformulare la graduatoria procedendo altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati. Nell'ipotesi di ulteriore esito negativo delle verifiche si procede nei termini sopra detti, scorrendo la graduatoria.

Il contratto è stipulato non prima di 35 (trentacinque) giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione e comunque entro 60 (sessanta) giorni dall'aggiudicazione, salvo quanto previsto dall'articolo 18 comma 2 del Codice.

La garanzia provvisoria dell'aggiudicatario è svincolata automaticamente al momento della stipula del contratto; la garanzia provvisoria degli altri concorrenti è svincolata con il provvedimento di aggiudicazione e perde, in ogni caso, efficacia entro 30 giorni dall'aggiudicazione.

All'atto della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'articolo 117 del Codice.

Se la stipula del contratto non avviene nel termine per fatto della stazione appaltante, l'aggiudicatario può farne constatare il silenzio inadempimento o, in alternativa, può sciogliersi da ogni vincolo mediante atto notificato. All'aggiudicatario non spetta alcun indennizzo, salvo il rimborso delle spese contrattuali.

Se la stipula del contratto non avviene nel termine fissato per fatto dell'aggiudicatario può costituire motivo di revoca dell'aggiudicazione.

La mancata o tardiva stipula del contratto al di fuori delle ipotesi predette, costituisce violazione del dovere di buona fede, anche in pendenza di contenzioso.

L'aggiudicatario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di appalto, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'articolo 119, comma 3, lett. d) del Codice.

L'affidatario comunica, per ogni sub-contratto che non costituisce subappalto, l'importo e l'oggetto del medesimo, nonché il nome del sub-contraente, prima dell'inizio della prestazione.

Il contratto è stipulato nella forma della scrittura privata.

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse - ivi comprese quelle di registro ove dovute - relative alla stipulazione del contratto.

In particolare, è a carico dell'aggiudicatario il pagamento dell'imposta di bollo, ai sensi dell'art. 18, co. 10 del d.lgs. n. 36/2023, secondo gli importi indicati nell'allegato I.4 del Codice e ss.mm.ii.

In caso di interpello a seguito di risoluzione/recesso del contratto in corso di esecuzione, il nuovo affidamento avviene alle condizioni proposte dall'operatore economico interpellato, ai sensi dell'art. 124 comma 2 del Codice.

24 . OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Il contratto d'appalto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136.

L'affidatario deve comunicare alla stazione appaltante:

- gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali dedicati, con l'indicazione dell'opera/servizio/fornitura alla quale sono dedicati;
- le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi;
- ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

La comunicazione deve essere effettuata entro sette giorni dall'accensione del conto corrente ovvero, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica. In caso di persone giuridiche, la comunicazione de quo deve essere sottoscritta da un legale rappresentante ovvero da un soggetto munito di apposita procura. L'omessa, tardiva o incompleta comunicazione degli elementi informativi comporta, a carico del soggetto inadempiente, l'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria da 500 a 3.000 euro.

Il mancato adempimento agli obblighi previsti per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto comporta la risoluzione di diritto del contratto.

In occasione di ogni pagamento all'appaltatore o di interventi di controllo ulteriori si procede alla verifica dell'assolvimento degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Il contratto è sottoposto alla condizione risolutiva in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o di Società Poste Italiane S.p.a. o anche senza strumenti diversi dal bonifico bancario o postale che siano idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per il corrispettivo dovuto in dipendenza del presente contratto.

25 . CODICE DI COMPORTAMENTO

Nello svolgimento delle attività oggetto del contratto di appalto, l'aggiudicatario deve uniformarsi ai principi e, per quanto compatibili, ai doveri di condotta richiamati nel Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013 n. 62, nel codice di comportamento di questa stazione appaltante, nel Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza, nonché nella sottosezione Rischi corruttivi e trasparenza del PIAO.

In seguito alla comunicazione di aggiudicazione e prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario ha l'onere di prendere visione dei predetti documenti pubblicati sul sito della stazione appaltante: <https://www.enti33.it/INFN/SchedeGeneriche/Detail/22022/229/8/SchedeGeneriche>.

26 . ACCESSO AGLI ATTI

L'accesso agli atti della procedura è assicurato in modalità digitale mediante acquisizione diretta dei dati e delle informazioni inseriti nelle piattaforme di e-procurement, nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 35 del Codice e dalle vigenti disposizioni in materia di diritto di accesso ai documenti amministrativi, secondo le modalità indicate all'articolo 36 del codice.

Per ogni informazione tecnica aggiuntiva si rimanda a quanto indicato all'interno del Disciplinare telematico allegato alla presente.

27 . DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dalla presente procedura di gara è competente il Tribunale Amministrativo Regionale del Lazio.

28 . TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati personali saranno raccolti e trattati conformemente al Regolamento UE 2016/679, al D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i. recante il "Codice in materia di protezione dei dati personali", e al decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/21 e relativi atti di attuazione, esclusivamente ai fini del presente procedimento, in linea con quanto indicato nell'informativa disponibile alla seguente pagina web: https://www.ac.infn.it/informative_privacy.html.

L'ente raccoglie le seguenti categorie di dati personali necessari per la presente procedura, in conformità alla normativa in materia di appalti pubblici, per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità richiesti per la partecipazione alla procedura. La mancata indicazione di tali dati può precludere l'effettuazione della relativa istruttoria.

I dati raccolti saranno trattati e conservati ai sensi del Regolamento UE n. 2016/679, del D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i., e del decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/21 (Regolamento recante modalità di digitalizzazione delle procedure dei contratti pubblici), tenendo conto delle specificità del singolo appalto, dei rapporti con il gestore della piattaforma e delle caratteristiche tecniche della piattaforma utilizzata.

In particolare, si forniscono le seguenti informazioni riguardanti il trattamento dei dati personali:

- Finalità del trattamento;
- Base giuridica e natura del conferimento dei dati;
- Natura dei dati trattati;
- Modalità del trattamento dei dati;
- Ambito di comunicazione e diffusione dei dati;
- Periodo di conservazione dei dati;
- Diritti del concorrente/interessato;
- Identità del titolare del trattamento e del responsabile della protezione dei dati.

Il Responsabile Unico del Progetto
Denis Maniero



Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

p

CAPITOLATO TECNICO

Procedura aperta per l'affidamento del servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.



Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

INDICE

1. OGGETTO DELL'APPALTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI	PAG. 3
2. VALORE STIMATO DELL'APPALTO	PAG. 3
3. DURATA DELL'APPALTO	PAG. 4
4. UTENTI	PAG. 4
5. DESCRIZIONE DEL SERVIZIO	PAG. 5
6. MODALITA' DI ESECUZIONE	PAG. 6
6.1 Approvvigionamento	PAG. 6
6.2 Preparazione e distribuzione dei cibi	PAG. 6
6.3 Cibi residuati	PAG. 6
6.4 Pulizia.....	PAG. 7
6.5 Sanificazione	PAG. 7
6.6 Manutenzione.....	PAG. 8
7. PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO.....	PAG. 8
8. CLAUSOLA SOCIALE	PAG. 9
9. DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI DEL SERVIZIO MENSA	PAG. 10
10. COMPOSIZIONE DEL PASTO GIORNALIERO	PAG. 10
11. SOSPENSIONE DEL SERVIZIO.....	PAG. 12
12. GESTIONE DEL BAR.....	PAG. 13
13. SERVIZI ACCESSORI	PAG. 13
14. MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO ACCESSORIO.....	PAG. 15
15. ONERI A CARICO DELL'IMPRESA.....	PAG. 16
16. CONTROLLI.....	PAG. 16
17. PENALI.....	PAG. 17
18. RESPONSABILITA' DELL'OPERATORE ECONOMICO E OBBLIGHI ASSICURATIVI.....	PAG. 19
19. REFERENTI DELL'APPALTO.....	PAG. 19



Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

1. OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto l'acquisizione del Servizio mensa, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN siti in viale dell'Università, 2 a Legnaro provincia di Padova per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Il presente appalto si svolge in conformità alle specifiche tecniche e alle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi di cui al D.M. n. 65 del 10 Marzo 2020 e s.m.i. e di cui al DM del 6 Novembre 2023 pubblicato in G.U. Serie Generale n. 282 del 2 Dicembre 2023 di cui all'allegato 1 che costituisce parte integrante e sostanziale del presente Capitolato.

I Laboratori Nazionali di Legnaro sono in possesso del certificato di conformità alla norma UNI EN ISO 14001 per il proprio sistema di gestione ambientale. L'operatore economico aggiudicatario sarà, pertanto, assoggettato alle prescrizioni in materia di tutela ambientale e alle procedure che verranno specificate al momento della stipula del contratto.

I Laboratori forniranno, inoltre, nei limiti dei quantitativi occorrenti per il normale consumo, salvo impedimento dovuto a forza maggiore, l'acqua, l'illuminazione, la forza motrice, il riscaldamento, il gas e il telefono ad uso interno.

Sono, altresì, a carico dei Laboratori gli oneri relativi al pagamento della tassa per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani.

2. VALORE STIMATO DELL'APPALTO

Il calcolo dell'importo stimato dell'appalto è basato sugli elementi di seguito indicati e riportato nella successiva tabella:

- l'importo del pasto completo è fissato dall'art. 5, comma 7 del DL 6 luglio 2012 n.95, convertito in Legge dalla Legge 7 agosto 2012 n. 135 in € 7,00 inclusa IVA 4% (€ 6,73 IVA esclusa 4%) e non è soggetto a ribasso d'asta;
- per il personale esterno non INFN, si stima un costo medio di € 6,67 inclusa IVA al 10% (€ 6,06 esclusa IVA 10%);
- se in corso di validità del contratto che si andrà a stipulare dovesse essere fissato un nuovo valore massimo, la stazione appaltante conferma la volontà ad una eventuale modifica del contratto in corso di esecuzione, al sopravvenire di nuove disposizioni legislative o regolamentari o



Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

provvedimenti sopravvenuti di autorità o enti preposti alla tutela di interessi rilevanti, di cui all'art. 120 c. 1 lett. c) del D.Lgs. 36/2023;

- il numero dei pasti, per ciascun lotto, è puramente indicativo, in quanto è stimato sulla base del numero dei pasti rilevati nell'anno 2023, anno in cui, dopo la lunga fase pandemica, l'affluenza a mensa da parte degli utenti è tornata pressoché alla normalità. Si indicano di seguito, per ciascun lotto, i dati relativi al numero dei pasti annui stimati:
 - pasti annui 55.000 circa, di cui circa 40.000 somministrati agli utenti identificati alla successiva lett. a) e circa 15.000 somministrati agli utenti identificati alle successive lett. b) e c).
- La fornitura dei pasti è subordinata al numero degli utenti giornalieri e potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli indicati, impegnando l'OEA alle stesse condizioni. Si precisa che nei mesi di luglio, agosto e dicembre il numero dei pasti, per effetto delle ferie, potrebbe risultare notevolmente inferiore alla media degli altri mesi dell'anno.

VALORE STIMATO DELL'APPALTO

	Importo triennale appalto senza oneri interferenze ed escluso IVA	Interferenze triennali	Importo triennale appalto con oneri interferenze ed escluso IVA	Opzione di proroga contrattuale per un anno	Importo massimo del quinto d'obbligo, in caso di variazioni in aumento	Importo complessivo escluso IVA
Servizio mensa INFN	807.600,00 €					
Servizio mensa Esterni	302.850,00 €					
Servizio accessorio (catering)	35.000,00 €					
	1.145.450,00 €	1.237,00 €	1.146.687,00 €	382.229,00 €	229.337,40 €	1.758.253,40 €

3. DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà la durata di tre anni dalla data di stipula del contratto, con opzione di proroga contrattuale per

pag. 4 di 74



Viale dell'Università, 2 - 35020 Legnaro (PD) - Tel. +39 049 8068356 Fax +39 049 8068514
<http://www.infn.it> - lab.naz.legnaro@pec.infn.it - C.F. 84001850589





Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

la durata massima di un anno.

4. UTENTI

Gli utenti che possono usufruire del servizio sono:

- a) il personale del Laboratorio/Amministrazione Centrale e altre categorie di utenti (borsisti/assegnisti) ammessi a fruire del servizio con spese a carico dell'Amministrazione, per singolo Lotto di riferimento;
- b) il personale dell'INFN di altre Sedi in missione ed equiparato;
- c) gli ospiti, i collaboratori e altro personale esterno, autorizzato.

Il personale dei Laboratori e le altre categorie di utenti, come definite alla lettera a), ammessi a fruire del servizio con spese a carico dei singoli Laboratori, dispongono di un badge elettronico di riconoscimento che consente di conteggiare automaticamente, tramite un sistema informatico di rilevazione delle timbrature, il numero di pasti erogati. L'OEA appronterà in ogni caso un foglio firma, per rilevare la fruizione del pasto per coloro che non dovessero avere momentanea disponibilità del badge.

L'OEA sarà responsabile del controllo della regolarità delle transazioni effettuate con badge magnetico e apposizione della firma sul foglio firma, pena il mancato pagamento del prezzo per il relativo pasto.

I fruitori della mensa, classificati alle lett. b) e c), potranno accedere al servizio pagando il corrispettivo del pasto direttamente all'OEA, che installerà un apposito registratore di cassa; a fronte di ogni pagamento, l'OEA rilascerà regolare documento commerciale di vendita o prestazione, con addebito dell'IVA così diversificato:

- IVA al 4% per il personale indicato alle lett. a) e b);
- IVA al 10% per gli ospiti indicati alla lettera c).

5. DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

L'Operatore Economico Aggiudicatario (OEA) è tenuto a fornire n. 1 pasto giornaliero e ad assicurare il servizio bar quotidiano esclusivamente agli utenti autorizzati e nel rispetto degli orari, dei prezzi e della composizione del pasto stabiliti nel presente Capitolato e nei suoi allegati, che ne costituiscono parte integrante.

Le attività consistono principalmente in:

- approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate





Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per erogare il servizio;

- cottura dei cibi e preparazione dei pasti;
- collocazione delle vivande nella catena di distribuzione e loro distribuzione all'utenza;
- lavaggio delle stoviglie, delle attrezzature utilizzate;
- pulizia della linea self, della cucina, del bar e dei locali annessi (bagni e spogliatoi del personale, magazzini) assegnati all'OEA per l'esecuzione del servizio;
- pulizia dei tavoli e arredi durante l'erogazione del servizio in caso di sversamenti o cadute accidentali di pietanze;
- predisposizione, comunicazione e affissione del menù giornaliero;
- gestione del bar in senso lato: preparazione colazioni dolci e salate, bevande calde e fredde, distribuzione prodotti.

6. MODALITA' DI ESECUZIONE

6.1 Approvvigionamento

L'OEA è tenuto a provvedere a sua cura e spese all'approvvigionamento di tutti i generi alimentari, nonché al trasporto presso i locali adibiti a magazzino, mensa o bar, con suoi mezzi tenuti a disposizione dell'appalto; è tenuto altresì al relativo stivaggio negli appositi frigoriferi e alla conservazione dei cibi, il tutto nel rispetto delle prescrizioni HACCP previste.

L'approvvigionamento di cui sopra sarà effettuato nelle ore e nei giorni preventivamente concordati con il DEC dell'appalto, al fine di consentire i controlli di competenza.

I Laboratori, attraverso i DEC/RUP si riservano la facoltà di richiedere in modo specifico l'utilizzo o la sostituzione di alcune marche.

I Laboratori provvederanno alla fornitura, a propria cura e spese, di tutte le stoviglie adeguate al numero degli utenti del bar (tazzine, posate, bicchieri, brocche, e contenitori vari), nonché alla fornitura delle stoviglie ed accessori necessari per il servizio mensa (vassoi, posate, bicchieri, brocche, stoviglie, saliere, oliere, piatti, contenitori ed accessori vari) con esclusione dei tovaglioli, salviette copri vassoi, posate di plastica monouso che saranno a carico dell'Appaltatore.

Durante l'espletamento del contratto, in casi del tutto eccezionali, i Laboratori si riservano la facoltà di richiedere all'OEA la fornitura anche parziale o temporanea di bicchieri, piatti e posateria di materiale a



Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

perdere monouso e compostabile, senza che l'Appaltatore possa pretendere alcuna maggiorazione o indennizzo di sorta per questa eventualità. L'Appaltatore dovrà disporre di una scorta, immediatamente reintegrata in caso di uso, sufficiente per due giornate di mensa.

6.2 Preparazione e distribuzione dei cibi

I cibi saranno sottoposti a preparazione e cottura giornaliera utilizzando le attrezzature fornite dai Laboratori e adottando le consuete modalità culinarie.

La distribuzione dei pasti sarà svolta nei locali messi a disposizione dai Laboratori, secondo il sistema "linea di distribuzione" e "aree di self service". Sulla linea di distribuzione il personale addetto al servizio consegnerà agli utenti i cibi richiesti.

Sarà cura dell'utilizzatore provvedere al ritiro dal tavolo dei vassoi e delle stoviglie usate, sistemandoli negli appositi carrelli, riconsegnando tutte le stoviglie.

6.3 Cibi residuati

I cibi cotti residuati al termine dei turni giornalieri, al fine di ridurre lo spreco alimentare, potranno essere riutilizzati nel giorno successivo solo se non già esposti il giorno precedente al self-service. Tali pietanze residuali potranno essere un'alternativa al menu giornaliero ma non sostituiranno mai le pietanze previste della giornata, non potranno mai essere riutilizzati per ulteriori giorni successivi e non potranno mai essere rimaneggiati per la produzione di qualsivoglia pietanza. Nel menù giornaliero dovrà essere indicata la pietanza riutilizzata con chiara indicazione che trattasi di produzione del giorno precedente. Nei locali cucina e mensa, nelle celle frigorifere, nei surgelatori, nei frigoriferi, ecc., non dovranno essere conservati cibi cotti dopo la chiusura del servizio se non verrà rispettato scrupolosamente quanto specificamente indicato dall'HACCP.

6.4 Pulizia

L'OEA dovrà mantenere nel massimo ordine e in perfetta pulizia, atta a garantire la massima igiene, gli impianti, le stoviglie, il vasellame e la posateria, nonché i magazzini, gli ambienti di preparazione, le cucine, le aree di distribuzione, le aree self, le aree comuni e i servizi igienici in uso al proprio personale, nonché il locale bar e i suoi macchinari/attrezzature, con esclusione della sala mensa e dei servizi igienici ad uso degli utenti della mensa, le cui pulizie rimangono a carico dei Laboratori.

Tutti i lavori di pulizia dovranno essere eseguiti accuratamente e con ogni attenzione avendo cura che non siano prodotti danni ai locali (pavimenti, pareti, infissi, ecc.) né agli arredi né a tutti gli altri oggetti contenuti nei locali stessi.



Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

L'OEA è tenuto ad assicurare un risultato di livello qualitativo elevato e costante nel tempo per tutti i servizi di pulizia affidati con l'impiego, in misura adeguata, di attrezzature idonee, moderne ed efficienti, nonché di prodotti di prima qualità nel pieno rispetto di ogni norma di legge vigente in materia. In particolare, attrezzature e prodotti dovranno avere rispondenza specifica nei confronti delle superfici e degli oggetti con i quali andranno in contatto; è fatto assoluto divieto di un loro impiego generico e indiscriminato.

Prima dell'avvio del servizio, sarà richiesto all'OEA l'elenco dettagliato della tipologia dei prodotti che intende utilizzare e che dovranno in ogni caso rispondere alle caratteristiche richiamate nell'allegato 1. Ogni successiva variazione dei prodotti utilizzati dovrà essere tempestivamente comunicata all'Istituto ed approvata dallo stesso.

Durante l'orario di distribuzione dei pasti, l'OEA provvederà a mantenere puliti i tavoli e le sedie dai frammenti di alimenti o altro; i pavimenti della sala mensa saranno tempestivamente puliti in caso di caduta accidentale di cibi, bevande, tovaglioli o altro; il materiale e il personale occorrente per dette pulizie è a totale carico dell'Appaltatore.

6.5 Sanificazione

Sarà a carico dell'OEA la disinfestazione e la derattizzazione periodica di tutti i locali ad egli affidati e la successiva bonifica. La frequenza di dette operazioni dovrà essere almeno trimestrale e in ogni modo, ogni qual volta necessario. Le modalità dovranno essere comunicate per tempo al DEC che si riserva di approvarle. Sarà a carico dell'OEA elaborare, ai sensi della normativa vigente in materia, un piano di detergenza e sanificazione, contenente l'indicazione delle procedure da seguire, la frequenza, i prodotti da utilizzare, le loro caratteristiche e le modalità di utilizzo.

6.6 Manutenzione

L'OEA si impegna a mantenere nel massimo ordine e in perfetta efficienza gli impianti, i macchinari e gli arredi messi a disposizione dai Laboratori per il servizio mensa e gestione del bar.

In caso di danni o rotture per errato utilizzo, riscontrato anche attraverso i rapportini stillati dalla ditta che esegue le manutenzioni e/o riparazioni straordinarie a carico dell'INFN, i costi delle riparazioni saranno addebitato all'OEA.

L'OEA non potrà eseguire nessun tipo di intervento sugli impianti e sulle reti delle utenze senza il preventivo benestare dei Laboratori.

Alla fine di ogni anno contrattuale verrà redatto un verbale di verifica di perfetta efficienza e di corretta manutenzione degli impianti e dei macchinari tra l'OEA e il DEC.



Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

7. PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

Entro 15 giorni dall'inizio del servizio, l'OEA trasmetterà all'INFN l'elenco del personale impiegato nell'appalto.

Tutto il personale impiegato nel servizio, deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'organico degli addetti al servizio, per tutta la durata del contratto, dovrà essere corrispondente, per numero, qualifiche e mansioni, a quello indicato in sede di gara.

L'OEA dovrà assicurare, per tutta la durata dell'appalto, l'impiego di personale numericamente e professionalmente adeguato alle esigenze del servizio, in modo da garantire modalità e tempi di esecuzione adeguati a una tempestiva ed ordinata attuazione del servizio stesso.

Qualora si ravvisasse la necessità, l'OEA ha l'obbligo di integrare il personale rispetto all'organigramma presentato e accettato dall'INFN.

Su richiesta dell'INFN, l'OEA comunicherà in qualsiasi momento, la consistenza numerica e la qualifica del personale effettivamente utilizzato per l'esecuzione dell'appalto.

Inoltre, l'OEA dovrà esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

Il personale che presterà servizio presso le mense dei Laboratori di Legnaro, dal lunedì al venerdì, dovrà essere il seguente:

- un Cuoco, presente minimo 8 ore al giorno;
- un Aiuto Cuoco, presente minimo 5 ore al giorno;
- un numero di Addetti al Servizio Mensa (ASM) adeguato alle esigenze del servizio, come di seguito specificato:
 - il rapporto numerico tra gli ASM e il numero giornaliero degli utenti non dovrà essere superiore a 1:35, dalle ore 11.00 alle ore 14.00;
 - Oltre 220 pasti giornalieri e/o in caso di eventi che aumentino considerevolmente i fruitori del servizio, dalle ore 9.00 un ASM dovrà essere presente a supporto del Cuoco e dell'Aiuto Cuoco per la preparazione dei pasti

Quanto sopra richiesto è condizione minima per lo svolgimento del servizio. Il numero degli addetti



Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

dovrà comunque essere congruo e tale da poter effettuare il servizio a perfetta regola d'arte. Il servizio non dovrà risentire minimamente delle assenze del personale nei casi di malattia, ferie, permessi, infortuni, in quanto l'OEA dovrà impegnarsi per le adeguate sostituzioni.

Laddove non verrà rispettata la condizione minima di espletamento del servizio, l'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare si riserva la facoltà di risolvere di diritto il contratto, attraverso comunicazione a mezzo PEC con effetto immediato.

I Laboratori si riservano il diritto di richiedere all'OEA, la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio o in caso di sopraggiunti gravi motivi.

L'OEA dovrà fornire, a tutto il personale, indumenti di lavoro distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti, da quelli utilizzati per i lavori di pulizia, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza (D.P.R. 327/80 e s.m.i e D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.), da indossare durante le ore di servizio.

Le divise indossate dovranno riportare la ragione sociale dell'OEA.

8. CLAUSOLA SOCIALE

Ferma restando la necessaria armonizzazione con la propria organizzazione e con le esigenze tecnico - organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nel servizio oggetto dell'appalto, assorbendo prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, garantendo le stesse tutele del CCNL per i dipendenti da aziende dei settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale Turismo. L'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato dal contraente uscente per l'esecuzione del contratto è riportato nella tabella seguente:

QUALIFICA	RUOLO	LIVELLO	MONTE ORE Settimanali	SCATTI ANZIANITA'
OPERAIO	Addetto Servizio Mensa	VI Super	10,00	-
OPERAIO	Aiuto Cuoco/Pizzaiolo	V	25,00	-
OPERAIO	Cuoco	IV	40,00	-
OPERAIO	Addetto Servizio Mensa	VI	20,00	-
OPERAIO	Cuoco	III	40,00	-



Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

OPERAIO	Addetto Servizio Mensa	VI Super	20,00	6
OPERAIO	Cassiera/asm	V	20,00	2
OPERAIO	Barista	V	30,00	5

9. DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI DEL SERVIZIO MENSA

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata dal lunedì al venerdì, con esclusione delle festività nazionali e religiose previste dalla legge, dalle ore 12.15 alle ore 14.00.

In caso di eventi che porteranno un numero considerevole di ospiti ai LNL e che pranzeranno in mensa, l'orario del servizio potrà essere spostato sino alle ore 14:30. In ogni caso eventuali temporanee modifiche dell'orario di servizio saranno concordate fra l'Operatore Economico Aggiudicatario ed il DEC/RUP.

Eventuali variazioni circa gli orari sopra indicati saranno comunicate dai Laboratori con congruo anticipo senza che l'Appaltatore possa pretendere compensi aggiuntivi o indennizzi di sorta.

10. COMPOSIZIONE PASTO GIORNALIERO

L'OEA è tenuto a esporre nei locali mensa il menù giornaliero. Il menù settimanale, pubblicato sulla pagina web di ciascun Laboratorio, dovrà essere comunicato al DEC due settimane prima della pubblicazione.

Il menù dovrà indicare la quantità di Kilocalorie di ciascun piatto e la presenza di allergeni come lattosio, glutine e gli altri maggiormente diffusi.

Il pasto giornaliero dovrà essere strutturato come segue:

PRIMO PIATTO

- minestra o zuppa;
- un piatto lavorato tra risotto e pasta asciutta, due volte alla settimana un primo piatto a base di pesce;
- pasta e riso (uno dei quali integrale) in bianco o al pomodoro o ragù.

SECONDO PIATTO

- un piatto lavorato di carne;
- carne ai ferri (a scelta dei commensali/fruitori tra suino o bovino, pollo o tacchino, sempre





Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

presenti)

- trancio di pizza;
- insalatona;
- un piatto freddo (formaggi misti e/o affettati).

CONTORNO

- due tipi di verdura cotta;
- insalata verde o mista;
- legumi lessi.

FRUTTA

- due tipi di frutta di stagione;
- macedonia composta con minimo tre tipi di frutta.

PANE

- fresco di giornata integrale e bianco;

ACQUA E BIBITE

- tre scelte di bibite tipo coca-cola, aranciata, thè con distribuzione automatica più acqua naturale e gassata.

In ogni caso, nell'offerta giornaliera, dovranno essere sempre presenti:

- un pasto esclusivamente vegetariano;
- pasti dietetici (previa esibizione della prescrizione medica);

Due volte a settimana dovranno essere presenti:

- una porzione di dolce;
- pizze tonde con vari condimenti preparate nel corner dedicato.

Due volte a settimana dovrà essere presente:

- un secondo piatto di pesce.





Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

L'Utente potrà sostituire i singoli piatti previsti nel menù giornaliero, come da indicazioni seguenti.

A scelta, per il primo piatto, tra:

- una porzione di frutta;
- una porzione di contorno;
- uno yogurt da 125 gr.;
- un trancio di pizza.

A scelta, per il secondo piatto, tra:

- uno yogurt da 125 gr e una porzione di frutta;
- una insalatona mista;
- un trancio di pizza.
- una scatoletta di tonno da 120 gr.

Il contorno e la frutta potranno essere sostituiti da un vasetto di yogurt da 125 gr.

Il pasto giornaliero a richiesta dell'utente, previo congruo preavviso, potrà essere consumato al di fuori dei locali mensa; in tal caso il pranzo da asporto, sarà composto come i "cestini freddi" previsti in caso di sospensione del servizio, indicato al paragrafo successivo.

11. SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

In caso di sospensione del servizio per sciopero dei dipendenti dell'Appaltatore o cause da questi dipendenti o qualora si rendesse necessario interrompere o limitare temporaneamente il funzionamento della cucina, per eventuali lavori di ristrutturazione o altra causa di forza maggiore definita dai Laboratori, l'Appaltatore dovrà fornire a scelta dei Laboratori:

- cibi veicolati caldi, preparati nel rispetto di tutte le normative vigenti in materia e prelevati da idonea struttura sita all'esterno dei Laboratori;
- "cestini freddi".

In caso di scelta di "cestini freddi", questi dovranno essere composti da:





Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

- due panini freschi di giornata (gr 100 ciascuno), ripieni a scelta dell'appaltatore, con gr 70-80 di affettato o hamburger o wurstel o tonno o cotoletta ed eventuali verdure e salse;
- una porzione di frutta di stagione e uno yogurt da 125 gr. o una porzione di dolce;
- ½ litro di acqua;
- bicchiere, tovagliolini, posate e piatto a perdere;
- succo di frutta.

Si precisa che la sospensione del normale servizio mensa a causa dello sciopero del personale dell'OEA o per altre cause dipendenti dall'Appaltatore, determinerà un corrispettivo per la fornitura del "cestino" o dei pasti veicolati pari al 75% del compenso contrattuale.

12. GESTIONE DEL BAR

Il servizio bar dovrà essere erogato dal lunedì al venerdì, con esclusione delle festività nazionali e religiose previste dalla legge, nel rispetto degli orari dalle ore 8.30 alle ore 11.00 e dalle ore 13.00 alle ore 14.30; In caso di eventi che porteranno un numero considerevole di ospiti ai LNL e che pranzeranno in mensa, l'orario del servizio bar potrà essere spostato sino alle ore 15:00.

Per eventuali temporanee modifiche e variazioni dell'orario, si rimanda a quanto indicato nel par. 9 rubricato "DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI DEL SERVIZIO MENSA".

Eventuali variazioni circa gli orari sopra indicati saranno comunicate dai Laboratori con congruo anticipo senza che l'Appaltatore possa pretendere compensi aggiuntivi o indennizzi di sorta.

L'elenco dei prodotti riportato nel listino (cfr. allegato 5) dovrà essere esposto nei locali del bar ed è da considerarsi fornitura minima richiesta.

I prezzi applicati alla vendita dei prodotti gestiti al bar dovranno essere pari al listino indicato; nel triennio di validità del contratto verranno riconosciuti i soli aumenti ISTAT dopo il primo anno di contratto.

Ai prodotti non previsti nel listino potranno essere applicati i prezzi di mercato, preventivamente concordati con i Laboratori.

Si precisa che nei bar dei Laboratori non è ammessa la somministrazione di alcolici e superalcolici.





Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

Solo previa specifica autorizzazione dei Laboratori o su specifica richiesta dell'utente potranno essere utilizzati bicchieri o tazze monouso.

Per le prestazioni rese, l'OEA della presente commessa dovrà emettere apposito documento commerciale di vendita o prestazione.

13. SERVIZI ACCESSORI

In occasione di riunioni, conferenze ed eventi simili, l'INFN potrà richiedere all'OEA di erogare in locali siti presso la sede di esecuzione dell'appalto, i seguenti servizi di catering:

- ❖ Buffet lunch (due tipologie)
- ❖ Coffee break (due tipologie)
- ❖ Caffetteria

A titolo indicativo, le tipologie di generi alimentari da fornire per ciascun servizio, sono indicati nella seguente tabella:

SERVIZIO	DESCRIZIONE	IMPORTO
Coffee-break n. 1	Caffè espresso, the (freddo e caldo), latte*, succhi di frutta, acqua, pasticceria secca *latte vaccino e latte vegetale	€ 5,00 a persona oltre IVA 10%
Coffee-break n. 2	Caffè espresso, the (freddo e caldo), latte*, succhi di frutta, acqua, pasticceria fresca mignon o pasticceria secca o crostate e/o pizette e/o tramezzini mignon assortiti *latte vaccino e latte vegetale	€ 8,00 a persona oltre IVA 10%





Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

Light-lunch	2 assaggi di primo di cui uno vegetariano, 2 assaggi di secondo di cui uno vegetariano, frutta, dessert, acqua minerale e caffè	€ 10,00 a persona oltre IVA 10%
Welcome Party	Da comporre con scelta tra pizza, pizze rustiche, taglieri, fritti, frutta, dessert, bibite, acqua minerale e caffè	€ 10,00 a persona oltre IVA 10%

Negli importi sopra indicati sono inclusi anche i costi per la presenza di un cameriere durante il servizio, ove previsto e come di seguito specificato (cfr. par. 14).

Laddove gli eventi dovessero svolgersi in giorni prefestivi o festivi, o fosse necessaria la presenza di più camerieri, l'importo riconosciuto per il servizio è di € 23,00/ora + IVA 22%.

Il prezzo di detti servizi sarà quello riportato nella suindicata tabella.

In caso di disdetta del servizio richiesto o di riduzione del numero dei partecipanti con meno di due giorni lavorativi di preavviso, l'OEA ha diritto al pagamento del 50% dell'importo totale o dell'importo corrispondente al prezzo che sarebbe stato corrisposto per i mancati partecipanti.

Laddove il numero dei partecipanti fosse superiore a quello comunicato e il DEC, nei termini previsti nel precedente paragrafo, non ha richiesto variazioni quantitative, non sarà dovuto il maggiore prezzo rispetto agli ulteriori partecipanti.

Nel caso il servizio si protragga entro 30 minuti rispetto all'orario concordato, nulla è riconosciuto per l'ulteriore prestazione. Diversamente, la SA riconosce all'OEA un importo aggiuntivo pari al 50% dell'importo orario concordato per i camerieri impiegati.

L'erogazione dei corrispettivi previsti avverrà dopo l'effettuazione del servizio richiesto, previa verifica di regolare e corretta esecuzione. Ogni eventuale difformità, verrà comunicata dal DEC, che procederà alla formale contestazione all'OEA entro 5 giorni dalla verifica stessa.

14. MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO ACCESSORIO

In analogia al servizio di mensa e gestione bar, anche quello di catering 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



Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

alimentare.

Il trasporto delle sostanze alimentari deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare alle medesime una adeguata protezione, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate, dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali e atto a garantire il mantenimento delle condizioni di temperatura fissate (D.P.R. 26.03.1980 n° 327 e s.m.i.).

L'allestimento prevede l'utilizzo di piatti, bicchieri e posate monouso in materiale compostabile; in occasioni particolari può essere richiesto l'utilizzo di ceramica e vetro.

L'allestimento e la sistemazione della sala dovrà terminare almeno mezz'ora prima dell'orario di inizio previsto per il servizio. Al termine la sala dovrà essere lasciata nello stato originario.

Il DEC, con almeno 5 giorni di anticipo, comunicherà all'OEA, la tipologia di servizio accessorio, il luogo, il giorno e l'ora in cui devono essere erogati i servizi, nonché il numero di partecipanti. L'OEA invia la relativa conferma entro le successive 24 ore.

Il servizio catering potrà essere effettuato presso varie aule e luoghi indicati dal DEC e dovrà prevedere la sistemazione di tavoli a buffet.

L'erogazione dei servizi accessori non dovrà arrecare pregiudizio al regolare svolgimento dei servizi di ristorazione e di bar.

Il numero di camerieri addetti al servizio potrà variare in base al numero di ospiti; l'incidenza dovrà essere di:

- 1 cameriere per coffee break, se il numero degli ospiti è compreso tra 30 e 60;
- 2 camerieri per coffee break se il numero degli ospiti è superiore a 60.

In occasione dei light lunch e dei welcome party è sempre richiesta la presenza di:

- 1 cameriere fino a 40 ospiti;
- 2 camerieri a partire da 41 ospiti.

15. ONERI A CARICO DELL'IMPRESA

Sono a carico dell'OEA i seguenti oneri:





Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

- l'allestimento del servizio e l'organizzazione dei mezzi necessari;
- l'individuazione nell'attività oggetto del servizio di ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti;
- l'applicazione, il mantenimento e l'aggiornamento delle procedure di sicurezza secondo il Sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) di cui al D.Lgs.193/2007 e *s.m.i.*;
- l'invio al DEC, entro il 15esimo giorno del mese successivo, di copia di tutti i documenti di trasporto (DDT) dei prodotti e delle materie prime utilizzate nella preparazione dei piatti corredata da nota di trasmissione indicativa del periodo di riferimento. I DDT, firmati per accettazione dal responsabile delle attività, dovranno riportare quantità, tipologia e marche dei prodotti;
- gli adempimenti e gli oneri relativi al rilascio/rinnovo dell'autorizzazione sanitaria;
- la dichiarazione sostitutiva ai sensi dell'art. 47 del DPR 445/2000 dell'applicazione, a tutto il personale dipendente o socio di cooperativa impiegato nel servizio, delle norme di cui al Contratto Collettivo Nazionale in vigore;
- la tempestiva riparazione e/o sostituzione, a propria cura e spese, di eventuali beni danneggiati; in caso di mancato intervento dell'OEA, l'INFN provvederà a quanto necessario, addebitando alla medesima i relativi costi diretti e indiretti;
- informare il personale impiegato, dei rischi derivanti dal proprio lavoro, dotandolo dei mezzi di prevenzione necessari;
- far osservare al personale impiegato le norme antinfortunistiche vigenti;
- l'accensione di apposite coperture assicurative per le attività gestite.

16. CONTROLLI

Il DEC effettuerà almeno settimanalmente e in qualsiasi momento, senza preavviso, verifiche e controlli sulle attività di seguito elencate a mero titolo esemplificativo:

- l'andamento del servizio al fine di rilevare la corrispondenza della



Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

- composizione del pasto e delle grammature nonché la corrispondenza del servizio fornito secondo le prescrizioni del presente Capitolato;
- la pulizia del personale e degli ambienti di stoccaggio, preparazione e somministrazione dei pasti;
 - le modalità di deposito e delle temperature di conservazione delle materie prime;
 - il numero del personale in servizio e il rapporto commensali/ASM;
 - il termine di conservazione e la data di scadenza dei prodotti;
 - la modalità di distribuzione dei pasti e il rispetto della temperatura;
 - lo stato igienico degli impianti, delle attrezzature e del personale;
 - la modalità di gestione dei rifiuti;
 - le modalità di lavaggio e sanificazione delle attrezzature;
 - le caratteristiche dei detersivi e disinfettanti utilizzati.

I controlli potranno essere disposti anche sulla base delle segnalazioni dell'utenza.

I Laboratori hanno la facoltà di commissionare ad una propria struttura di fiducia i controlli sull'igienicità della produzione e sulle caratteristiche delle derrate con analisi chimiche, microbiologiche e bromatologiche; in caso di riscontro sfavorevole, il costo delle analisi svolte è addebitato all'OEA.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, una porzione di ogni pasto servito presso la mensa dovrà essere confezionata in vaschetta monoporzione, depositata in frigorifero presso la cucina stessa e conservata almeno per 72 ore a disposizione per eventuali controlli. Su ogni confezione dovrà essere apposta un'etichetta con le indicazioni del pasto contenuto e della data di confezione. Trascorso il termine senza che si sia verificato nessun caso di tossinfezione alimentare, il prodotto deve essere eliminato.

A seguito dei sopralluoghi verranno redatti appositi verbali di visita firmati dal responsabile delle attività e dal DEC, tali verbali saranno tempestivamente trasmessi al RUP.

17. PENALI

Per ogni violazione o inesatto adempimento degli obblighi derivanti da prescrizioni di legge, da prescrizioni contrattuali, nonché dal presente capitolato e dagli atti in esso richiamati, l'INFN si riserva la facoltà, a suo insindacabile giudizio, di applicare nei confronti dell'OEA le penalità di seguito indicate:



Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

€ 200,00

- per ogni caso di non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei pasti;
- per ogni caso di mancato rispetto delle grammature;
- per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- per ogni variazione del menù giornaliero non motivata e/o di valore inferiore non concordata con il DEC.

€ 400,00

- per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente;
- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti erogati;
- per la mancata redazione della documentazione relativa all'igiene dei prodotti alimentari ed alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative;
- per ogni caso di non conformità alle operazioni di conservazione dei pasti;
- per ogni caso di mancato rispetto delle tecniche relative alle operazioni di pulizia;
- per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti;
- per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa in materia di raccolta differenziata.

€ 600,00

- per la inosservanza degli orari previsti nell'erogazione del servizio, salvo causa di forza maggiore.
- mancato rispetto delle ore di presenza del cuoco e aiuto cuoco e del rapporto numerico ASM e commensali come specificato al punto 7 del presente capitolato.



Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

Per ciascuna violazione di norme contenute nel presente Capitolato, non espressamente previste nelle penalità di cui sopra, l'INFN si riserva l'applicazione di una penale, compresa tra un minimo di € 100,00 (cento/00) e un massimo di € 1.500,00 (millecinquecento/00), in base alla gravità della violazione riscontrata.

- Qualora nel corso dell'anno l'Appaltatore dovesse incorrere più volte nella stessa inadempienza, l'ammontare della penalità potrà essere raddoppiata o triplicata. La somma di tutte le penali non potrà superare il 10% dell'importo netto contrattuale.

In caso di grave inadempimento accertato dal DEC e/o dal RUP sarà facoltà insindacabile dell'INFN risolvere il relativo contratto, secondo quanto previsto dall'art. 122 del DLgs 36/2023.

18. RESPONSABILITA' DELL' OEA E OBBLIGHI ASSICURATIVI

L'OEA è ritenuto responsabile di qualunque fatto doloso o colposo che nel corso dell'esecuzione del contratto, arrechi danno alla Stazione appaltante, agli utenti del servizio, a terzi in genere e a cose.

L'OEA dovrà stipulare a proprio carico apposite polizze assicurative RCT/RCO per la copertura di qualsiasi danno derivante dall'esercizio delle attività e dei servizi previsti dal presente Capitolato, ivi comprese le intossicazioni alimentari e/o gli avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

L'assicurazione dovrà garantire anche tutte le attività ed operazioni accessorie, complementari e sussidiarie all'oggetto del servizio.

Il possesso della copertura assicurativa non pregiudica il risarcimento dei danni, eventualmente provocati nel corso del servizio di cui all'oggetto, per carenze del contratto assicurativo, per insufficiente massimale nonché per la previsione di franchigie, scoperti e/o limiti di risarcimento.

Le polizze di cui sopra dovranno essere stipulate con uno degli Istituti autorizzati ai sensi del D.Lgs. 209/2005 (Codice delle Assicurazioni Private) e s.m.i. e indicare esplicitamente che la Stazione appaltante debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti.

Nello specifico:

- una assicurazione "R.C. terzi" (RCT) che dovrà essere prestata sino alla





Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

concorrenza di massimali non inferiori a €5.000.000,00 (eurocinquemilioni/00) unico per sinistro a persone e/o a cose.

- una assicurazione "R.C. prestatori di lavoro" (RCO) con un massimale non inferiore a €2.000.000,00 (euroduemilioni/00) per sinistro con limite di €1.000.000,00 (eurounmilione/00) per persona.

Le polizze, debitamente quietanzate, dovranno essere trasmesse all'INFN prima della stipulazione del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere trasmesse all'INFN alle relative scadenze. La validità e l'efficacia delle predette polizze deve essere garantita per tutta la durata del contratto, pena la risoluzione dello stesso.

Resta ferma l'intera responsabilità dell'Appaltatore per maggiori danni eccedenti i massimali di cui sopra.

19. REFERENTI DELL'APPALTO

L'Operatore economico aggiudicatario dovrà nominare, prima dell'inizio dell'attività, e comunicare all'INFN, un Responsabile delle attività, che sarà il referente primario verso l'Istituto per l'esecuzione dei servizi di cui al presente capitolato.

Il Responsabile, di cui sopra, svolge un'attività di coordinamento tra i comparti della cucina, della sala mensa e del bar. Esso deve avere capacità organizzative, gestionali e relazionali.

Il Responsabile dell'attività dovrà assicurare la presenza quotidiana presso i Laboratori e avrà la responsabilità più ampia in ordine alla effettuazione del servizio a perfetta regola d'arte, nel rispetto di tutte le prescrizioni contrattuali ed aggiuntive che gli verranno impartite, nonché in ordine alla guida e alla sorveglianza del personale impiegato.

L'Istituto ha diritto di esigere la sostituzione immediata del Responsabile sopra designato ove questi, a insindacabile giudizio dell'Istituto, abbia compiuto inadempienze e/o non si rapporti in maniera adeguata ai referenti dei Laboratori e non sia comunque in grado di assicurare la regolare esecuzione dei servizi, secondo quanto stabilito dal contratto.

Il Responsabile Unico del Progetto
Maniero Denis





Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

Allegati:

1. Criteri Ambientali Minimi
2. Note merceologiche
3. Grammature
4. Composizione pasto giornaliero
5. Listino bar





Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

Allegato 1

1. CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA PER UFFICI, UNIVERSITÀ, CASERME (Decreto Ministero ambiente e tutela del territorio e del mare n. 65 del 10 marzo 2020 pubblicato sulla GURI Serie generale n. 90 del 4 aprile 2020)

1.1 Requisiti degli alimenti

I pasti somministrati devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici o altrimenti qualificati (SQNPI, DOP etc.) e, quando previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici (o altrimenti qualificati), in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sottoelencate sia garantita, su base trimestrale, la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 20% in peso. L’ortofrutta, per un ulteriore 10% in peso, se non biologica, deve essere certificata nell’ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti. L’ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione, secondo il calendario di stagionalità emanato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell’art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;
- uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l’uso di altri ovoprodotti;
- carne bovina: biologica per almeno il 20% in peso. Un’ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell’ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnia o nell’ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal





Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento» e «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»

- carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. La restante carne somministrata dovrà essere etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici» e allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto»
- carne suina: biologica per almeno il 5% in peso, oppure in possesso di



Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, *Mugil spp.*), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepi- dopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il rombarello o biso (*Auxis thazard thazara*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicereello (*Gymnammodon dytes cicereelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione *multistakeholder* ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus*



Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

mykiss) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» ne fritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621)
- pane: alternare la somministrazione di pane preparato con diverse tipologie di farine e «ricette» (farine di grano 0, 1, 2, integrali; di grano duro, con cereali misti, farro, segale etc.);





Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

- olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva proveniente da olive prodotte in Italia. Per almeno il 40% in capacità, l'olio extra vergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29, della direttiva (UE) n. 2018/2001;
- pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso biologico;
- yogurt: biologico;
- prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolato, caffè, zucchero di canna grezzo o integrale): biologici e/o provenire da commercio equo e solidale così come risulta nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una *multistakeholder* iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations FLO-cert, il World Fair Trade Organizations - WFTO ed equivalenti, nei limiti in cui tali etichette o iniziative garantiscono il rispetto di tale requisito;
- acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31;
- bevande: le bevande (tipo Coca-Cola, aranciata – Sprite etc.) dovranno essere erogabili alla spina o con vuoto a rendere.

Verifiche: le verifiche si realizzano sia in situ, sia prendendo visione, su base campionaria, della documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto di una specifica macrocategoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento che, su richiesta del direttore dell'esecuzione del contratto, è prontamente trasmessa per via telematica. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale o da difesa integrata volontaria, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie e luogo di cattura per i



Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto senza preavviso, negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste dal contratto.

1.2 Comunicazione

L'aggiudicatario dovrà comunicare in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto il menù su base settimanale rendendo evidente la presenza delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (DOP, SQNZ, SQNPI, etc.) e la denominazione scientifica delle specie ittiche che verranno offerte nelle preparazioni dei pasti del giorno, sia per poter effettuare le verifiche di conformità, sia per fornire informazioni all'utenza.

L'offerta del menù vegetariano biologico, di specifici alimenti biologici e di derrate alimentari altrimenti qualificate (DOP, DOC, IGP, SQNZ, SQNPI, Commercio Equo e solidale etc.), deve essere





Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

quotidianamente comunicata all'utenza ed esposta in una lavagna cancellabile.

L'utenza deve essere informata anche sul fatto che il servizio erogato sia complessivamente conforme ai CAM; dunque, in relazione agli altri requisiti ambientali del servizio e sui risultati conseguiti tramite l'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari. Per far sì che l'utenza contribuisca alle altre misure di gestione ambientale del servizio, l'aggiudicatario deve fornire chiare istruzioni per conferire correttamente i rifiuti in maniera differenziata all'interno della mensa e promuovere le buone pratiche per ridurre gli sprechi alimentari.

Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti.

1.3 Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

Per prevenire le eccedenze alimentari, l'aggiudicatario deve programmare e servire dei menù flessibili in modo tale da poter utilizzare le derrate alimentari prossime alla scadenza.

Le eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere, almeno approssimativamente, calcolate e monitorate. Le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare nei pasti somministrati devono essere analizzate anche attraverso le casistiche dei disservizi segnalate dagli utilizzatori della mensa attraverso questionari da sottoporre a cadenza semestrale o con segnalazione quotidiana a mezzo di specifici portali messi a disposizione. Devono conseguentemente essere attuate azioni correttive, ad esempio variando le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare e delle quantità (ovvero a seconda che il cibo sia stato servito, non sia stato servito, sia prossimo o meno alla scadenza), l'aggiudicatario attua le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo





Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

sviluppo e la contaminazione da parte di microrganismi patogeni fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica devono essere individuate ed attuate le soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile etc.;

- le eccedenze di cibo servito, da raccogliere direttamente nella sala mensa, siano destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni ed i dati rilevati con il questionario, le soluzioni poste in atto per prevenirle e le informazioni sulla destinazione di tali eccedenze sono comunicati in un rapporto semestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto.



Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

Verifiche: il direttore dell'esecuzione del contratto esegue le verifiche con appositi sopralluoghi e attraverso le informazioni rese nel rapporto semestrale.

1.4 Prevenzione dei rifiuti ed altri requisiti dei materiali ed oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA: Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti).

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro, stoviglie in ceramica o porcellana bianca, posate in acciaio inossidabile).

In condizioni di emergenza è consentito l'uso di stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla già menzionata norma UNI EN 13432.

Per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione si devono usare contenitori riutilizzabili. Per il congelamento o la surgelazione si devono usare sacchetti in polietilene a bassa densità (PE-LD) o sacchetti compostabili e biodegradabili conformi alla norma UNI EN 13432 e, per l'eventuale trasporto, contenitori isotermitici completamente riciclabili.

Verifica: le verifiche sono eseguite presso il centro di cottura e di refezione.

1.5 Prevenzione di altri rifiuti e gestione dei rifiuti

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti a cura dell'OE in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

1.6 Tovaglioli

I tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica

pag. 32 di 74



Viale dell'Università, 2 - 35020 Legnaro (PD) - Tel. +39 049 8068356 Fax +39 049 8068514
<http://www.inl.infn.it> - lab.naz.legnaro@pec.infn.it - C.F. 84001850589





Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto esegue le verifiche con sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

1.6 Pulizie dei locali e delle superfici dure, lavaggio delle stoviglie

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, detergenti conformi alle specifiche



Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura e in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detergenti conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

1.7 Formazione del personale addetto al servizio

L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

2. CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER LA GESTIONE DEL PUNTO DI RISTORO (SERVIZIO BAR) (Decreto Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica del 6 novembre 2023 pubblicato sulla GURI Serie Generale n. 282 del 2 dicembre 2023)

2.1 Clausole contrattuali

I criteri contenuti in questo capitolo sono obbligatori, ai sensi dell'articolo 57 comma 2 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36.

2.2 Relazione CAM

L'aggiudicatario elabora una Relazione CAM in cui, per ogni criterio ambientale di cui al presente documento descrive le scelte adottate e le verifiche di conformità, allegando la relativa documentazione.

2.3 Requisiti di alimenti e bevande e dei relativi imballaggi





Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

prodotti in vendita sugli scaffali sono conformi ai criteri del successivo capitolo 4. Il concessionario segue tali ulteriori indicazioni:

Sacchi (buste):

- sacchi riutilizzabili in carta ovvero con contenuto di materiale riciclato pari almeno al 50% in peso;
- sacchi riutilizzabili in plastica tradizionale o in plastica biodegradabile e compostabile conformi alle caratteristiche definite rispettivamente dall'articolo 226-bis, comma 1 del d.lgs. 152/2006 e dall'articolo 226ter, comma 2 del d.lgs. 152/2006.

Nel caso in cui nel punto ristoro siano somministrati primi, secondi piatti, insalate miste, contorni, i requisiti da rispettare sono i seguenti:





Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

Preparazioni presenti nel menù: ogni giorno è presente almeno l'offerta di una categoria di prodotti alimentari biologica o una preparazione costituita dal principale ingrediente biologico fra le seguenti categorie di prodotti alimentari: pasta; riso; altri cereali; carne; formaggi o latticini; legumi; ortaggi, frutta. Ogni giorno deve essere presente un piatto con cereali integrali, il pane integrale ed almeno un piatto unico vegetariano che includa proteine vegetali.

Acqua per il consumo dei pasti nel punto ristoro: Per il consumo dei pasti nel punto ristoro, è offerta anche acqua di rete, fatto salvo il caso in cui le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua non siano conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31.

Se l'acqua fosse microfiltrata, le apparecchiature sono gestite in conformità del Decreto del Ministero della Salute 7 febbraio 2012, n. 25 e del Regolamento (CE) n. 852/2004.

Verifica: Il rispetto del requisito è verificato in situ e su base documentale, attraverso la documentazione pertinente, che deve essere prontamente trasmessa su apposita richiesta.

2.4 Prevenzione e gestione dei rifiuti

Per il consumo dei pasti, acqua e bevande sono utilizzate stoviglie, bicchieri, tazzine, tazze e posate riutilizzabili, fatta salva diversa indicazione normativa. Non sono presenti confezioni monodose per i condimenti e per lo zucchero, fatta salva diversa indicazione normativa.

Per la vendita di prodotti freschi, delle bevande, e dei cibi cotti, è possibile l'uso di contenitori riutilizzabili di proprietà dell'utente, che potranno essere rifiutati dal commerciante se sporchi o non idonei.

Una o più tipologie di bevande offerte al banco sono alla spina.

Nel locale del punto ristoro sono presenti contenitori per la raccolta dei rifiuti prodotti per consentire il conferimento delle diverse frazioni coerentemente con il sistema di raccolta stabilito a livello territoriale. Su tali contenitori vi sono chiare indicazioni per consentire il conferimento corretto delle diverse frazioni di rifiuti.

2.5 Prevenzione degli sprechi alimentari

Sono adottate apposite misure per prevenire gli sprechi alimentari. Ai prodotti prossimi alla scadenza e al cibo invenduto è applicato uno sconto e/o si attivano collaborazioni con realtà dedicate (ad esempio





Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

nell'ambito dell'iniziativa "to good to go") e/o, sulla base di un progetto da condividere con il direttore dell'esecuzione del contratto, tali prodotti e le eccedenze alimentari sono donate entro la scadenza della "Shelf-life" ossia entro il "termine minimo di conservazione del prodotto" ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge 19 agosto 2016, n. 166 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari. Gli avanzi deperibili sono gestiti in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo, ottimizzando la logistica, se prevista, con le soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni, organizzazioni, banchi alimentari presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile etc.

Per prevenire gli sprechi alimentari, laddove negli esercizi sono preparati anche dei pasti, sono consentite le mezze porzioni e sono messi a disposizione dell'utenza, family o doggy bag e, a pagamento, anche riutilizzabili per il recupero degli avanzi. Sono accettati altresì, allo stesso scopo, contenitori per l'asporto riutilizzabili di proprietà dell'utenza, fatto salvo inidonee condizioni di igiene o inidoneità dei contenitori stessi.





Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

Verifica: Il rispetto del requisito è verificato in situ e su base documentale. Il concessionario descrive in un rapporto semestrale come ha attuato tale criterio e, almeno in via approssimativa, riporta le tipologie di alimenti donati e le relative quantità.

2.6 Pulizie dei locali e delle altre superfici dure, lavaggio delle stoviglie e dei contenitori riutilizzabili

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

Verifica: Il rispetto del requisito è verificato in situ e su base documentale. Il concessionario si impegna ad inoltrare o a mostrare la documentazione probatoria su richiesta del direttore dell'esecuzione del contratto, tra cui i rapporti di prova previsti nel CAM dei detersivi per le pulizie periodiche e straordinarie, oltre che le fatture e/o i documenti di trasporto.

2.7 Efficienza energetica

Nel caso in cui sia necessario acquistare nuove attrezzature e prodotti connessi all'uso di energia, inclusi, ad esempio, i corpi illuminanti, che ricadono nell'ambito di applicazione del Regolamento (UE) n. 1369/2017, dotati pertanto di etichettatura energetica, gli stessi devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.

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

Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche:

- sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete;
- "doppia parete";





Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

- possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

Verifica: Il concessionario comunica al Direttore dell'esecuzione del contratto l'acquisto effettuato e ad invia le schede tecniche o altra documentazione tecnica dalle quali si evincano l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie), l'appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta, nonché le ulteriori caratteristiche tecniche ed ambientali previste dal criterio.

2.8 Riduttori del flusso idrico

Il concessionario installa, ove non già presenti, dei riduttori del flusso idrico, anche nei servizi igienici di pertinenza.



Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

2.9 Arredi per punti ristoro

Nel caso in cui fosse previsto l'allestimento di locali interni destinati al consumo dei pasti, o nel caso di sostituzione di arredi in corso di esecuzione del contratto, questi sono arredi preparati per il riutilizzo o sono prodotti usati o ricondizionati. In tal caso è necessario fornire evidenza della conformità alle norme tecniche concernenti le caratteristiche prestazionali e la sicurezza. Nel caso di acquisto di arredi nuovi, di prima immissione in commercio, i prodotti devono essere conformi alle specifiche tecniche dei Criteri Ambientali Minimi per le forniture di arredi per interni vigenti, adottati con Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Sicurezza energetica del 23 giugno 2022, pubblicato nella G.U. 8 agosto 2022, n. 184, Serie Generale rispettando le verifiche di conformità ivi previsti.

Verifica: L'offerente, nella relazione CAM, riporta e descrive la documentazione utile alla verifica di conformità al criterio.

Nel caso di utilizzo di arredi ricondizionati da preparazione per il riutilizzo o riuso, è descritto il tipo di recupero effettuato sugli arredi, il tipo di operazioni e di trattamenti eseguiti per ricondizionarli, la loro provenienza, ciò sia nel caso di arredi usati, sia nel caso di arredi dismessi collocati nei centri di preparazione per il riutilizzo. Nel caso in cui siano disponibili prodotti ricondizionati, le certificazioni sul rispetto delle norme tecniche concernenti le caratteristiche prestazionali e la sicurezza sono fornite su specifica previsione del capitolato di gara o su richiesta del direttore dell'esecuzione del contratto.

2.10 Comunicazione

Sono attuate iniziative di comunicazione per diffondere le informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari e la scelta di prodotti biologici e provenienti dal commercio equo e solidale, nonché per assicurare una corretta gestione dei rifiuti e per prevenire gli sprechi alimentari. In particolare:

- le informazioni sulla presenza dei prodotti biologici, anche all'interno delle pietanze offerte, sono indicate nel menù o in altro genere di segnaletica (cartellini, cartellonistica o lavagna);
- il consumo di prodotti biologici e da commercio equo e solidale, della frutta, degli ortaggi e, se del caso, delle centrifughe e delle spremute, è promosso con apposita cartellonistica o con altri idonei mezzi;





Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

- nei contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti presso i locali del punto ristoro, sono apposte chiare istruzioni per garantire il corretto conferimento delle diverse frazioni nei contenitori di destinazione;
- la conformità ai CAM del servizio di ristoro e le misure per la prevenzione degli sprechi alimentari poste in essere, è divulgata in apposita cartellonistica o con altre idonee forme e strumenti di comunicazione.

I contenuti, le modalità e la tipologia di comunicazione sono condivisi e concordati con direttore dell'esecuzione del contratto.



Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

3. CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PANINI (Decreto Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica del 6 novembre 2023 pubblicato sulla GURI Serie Generale n. 282 del 2 dicembre 2023)

3.1 Clausole contrattuali

I criteri contenuti in questo capitolo sono obbligatori, ai sensi dell'articolo 57 comma 2 del decretollegislativo 31 marzo 2023, n. 36.

3.2 Relazione CAM

L'aggiudicatario elabora una Relazione CAM in cui, per ogni criterio ambientale di cui al presente documento descrive le scelte adottate e le verifiche di conformità, allegando la relativa documentazione.

3.3 Requisiti dei prodotti

I prodotti sono conformi ai criteri del successivo capitolo 4.5 "Panini e prodotti da forno artigianali".

3.4 Prevenzione delle eccedenze e degli sprechi alimentari

I panini sono preparati al momento, secondo le indicazioni dell'utenza, che può scegliere gli ingredienti con cui imbottire il panino. A ridosso del termine della shelf-life, i panini imbottiti invenduti, qualora non ceduti a titolo gratuito, sono messi a disposizione a prezzi scontati e/o sono messi a disposizione nell'ambito di iniziative per ridurre gli sprechi alimentari. Tali pratiche sono oggetto di idonea comunicazione come indicato al criterio 3.9 "Comunicazione".

3.5 Altre misure per la prevenzione e la gestione dei rifiuti

Gli ingredienti destinati alla preparazione dei panini, da conservare in ambienti refrigerati, sono riposti in contenitori riutilizzabili in plastica o vetro.

Non sono presenti condimenti in confezione monodose, fatta salva diversa indicazione normativa.

3.6 Pulizie dei locali, di altre superfici dure e lavaggio delle stoviglie e dei contenitori riutilizzabili.

Per la pulizia delle superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con





Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o altre etichette ambientali equivalenti, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Verifica: Il rispetto del requisito è verificato in situ e su base documentale. Il concessionario si impegna ad inoltrare o a mostrare la documentazione, anche tecnica, richiesta, tra cui i rapporti di prova previsti nel CAM, per i prodotti privi delle etichette ambientali richieste.

3.7 Efficienza energetica

Nel caso in cui sia necessario acquistare nuove attrezzature e prodotti connessi all'uso di energia, inclusi, ad esempio, i corpi illuminanti, che ricadono nell'ambito di applicazione del Regolamento (UE) n. 1369/2017, dotati pertanto di etichettatura energetica, gli stessi devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.





Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

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

Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche:

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

Verifica: Il concessionario si impegna a comunicare al Direttore dell'esecuzione del contratto l'acquisto effettuato e ad inviare le schede tecniche dalle quali si evincano l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie), l'appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta, nonché le ulteriori caratteristiche tecniche ed ambientali previste dal criterio.

3.8 Arredi per punti ristoro

Nel caso in cui sia necessario acquisire nuovi elementi di arredo per i locali interni o esterni destinati al consumo dei panini, gli stessi devono essere conformi al criterio 2.9 “Arredi per punti ristoro” e relativa verifica.

3.9 Comunicazione

Sono attuate iniziative di comunicazione per incentivare corrette abitudini alimentari e la scelta di prodotti biologici e provenienti dal commercio equo e solidale, nonché per assicurare una corretta gestione dei rifiuti e per prevenire gli sprechi alimentari. In particolare:

- le informazioni sulla presenza dei prodotti biologici, anche all'interno dei panini offerti, sono indicate nel menù o in altro genere di segnaletica (cartellini, cartellonistica o lavagna);
- la prassi di vendere a prezzi scontati o di donare i panini imbottiti a ridosso della relativa shelf-life è divulgata in apposita cartellonistica o con altre idonee forme e strumenti di comunicazione;
- nei contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti presso i





Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

locali del punto di distribuzione dei panini, sono apposte chiare istruzioni per garantire il corretto conferimento delle diverse frazioni nei contenitori di destinazione, se gestiti dal concessionario.

4 TIPOLOGIE E CARATTERISTICHE AMBIENTALI DEI PRODOTTI PRESENTI ALL'INTERNO DEI DISTRIBUTORI

4.1 Bevande fredde

L'acqua minerale in vendita è imballata in formati di capacità non inferiore ai 50 cl. e proveniente, per quanto possibile, da una sorgente naturale della Regione ove si trova il luogo di vendita o comunque non più lontana di 300 km.

Per le altre bevande (ad esempio, i nettari di frutta, tè freddo, bibite), almeno un prodotto è privo di



Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

edulcoranti aggiunti, uno ha contenuto massimo di zuccheri aggiunti pari a 2,5 gr./100 ml e uno è biologico (per i prodotti a base di frutta tropicale, il prodotto, oltre che biologico, può provenire da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una multistakeholder iniziative quali il Fairtrade Labelling Organizations (FLO-cert), il World Fair Trade Organization (WFTO) o equivalenti).

4.2 Bevande calde

Nei distributori di caffè a doppia campana, una delle due miscele di caffè è biologica o proveniente da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una iniziativa multistakeholder iniziative quali il Fairtrade Labelling Organizations (FLO-cert), il World Fair Trade Organization (WFTO) o equivalenti o certificata DTP 114.

Dal primo di gennaio 2025 tutti i granulati solubili, incluse le preparazioni per le bevande a base di thè e a base di cacao, hanno un contenuto massimo di zuccheri di 6 grammi per 100 ml. di prodotto (o altro edulcorante con equivalente potere dolcificante per 100 ml).

4.3 Frutta e ortaggi

Se presenti frutta ovvero ortaggi, questi sono freschi, di stagione e di IV Gamma, provengono da coltivazioni italiane o di nazioni europee, sono biologici per almeno il 30%, nell'ambito di ciascun quadrimestre. Tale percentuale può essere soddisfatta anche facendo riferimento al periodo di somministrazione (pertanto, ad esempio, somministrando frutta ed eventuali ortaggi biologici ciclicamente per un mese su quattro, o per 4,5 settimane su 18 etc.).

La frutta tropicale è biologica ovvero proveniente da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una multistakeholder iniziative quali il Fairtrade Labelling Organizations (FLO-cert), il World Fair Trade Organization (WFTO) o equivalenti.

Nelle macchine distributrici automatiche refrigerate è messa a disposizione anche frutta imballata priva di zuccheri aggiunti (es. frutta essiccata e denocciolata, macedonie di frutta etc.) e frutta secca proveniente da coltivazioni italiane o da coltivazioni di nazioni europee.

Le macedonie di frutta, le preparazioni di ortaggi e, in conformità alle prescrizioni HACCP, la frutta e gli ortaggi quando possono essere consumati anche senza previa mondatura, sono imballati in PET riciclato per almeno il 30% ovvero R-PET.

4.4 Insalate





Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

Se presenti insalate, queste sono realizzate con prodotti orticoli ovvero cereali ed almeno una linea prevede ingredienti biologici ovvero cereali integrali.

4.5 Panini e prodotti da forno artigianali

Se presenti panini, questi sono freschi e realizzati con pane privo di grassi e di conservanti.

Il pane e, se presenti, altri prodotti da forno quali pane, focacce, pizzette e similari, sono realizzati con le seguenti farine o una combinazione di esse: farine di grano 0, 1, 2 e integrali di grano duro, cereali misti, farro, segale.

Almeno una linea di prodotti su tre è costituita da panini biologici o con i principali ingredienti biologici (ad esempio la farina).





Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

4.6 Prodotti esotici

Se presenti prodotti esotici (ad esempio, cacao, cioccolata, ananas, banane, zucchero di canna grezzo), questi sono biologici ovvero provenienti da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti oppure sono in possesso di una certificazione riconosciuta dalla Commissione Europea che ne garantisca la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della Direttiva (UE) n. 2018/20011, riferita ai prodotti alimentari o, nel caso della cioccolata, di una certificazione che garantisca la tracciabilità dei prodotti secondo lo standard internazionale ISO 34101 sul cacao sostenibile.

4.7 Merende (snack) a base di latte e latticini

Se presenti formaggi ovvero latticini, è messa a disposizione almeno una linea di prodotti biologici o a marchio di qualità DOP o "di montagna" in conformità al Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Regolamento (UE) n. 665/2014.

4.8 Merende (snack) salate

I grassi utilizzati per tali prodotti, se presenti possono essere olio extravergine di oliva o di girasole. Nella gamma di prodotti presente in ciascun distributore di merende salate, almeno una linea di prodotti su tre è biologica.

Almeno una linea di prodotti su tre è a basso o bassissimo contenuto di sodio (0,12 g o 0,04 g di sodio, per 100 g o 100 ml o un valore equivalente di sale), avendo riguardo ai limiti previsti dal Regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.

Almeno una linea di prodotti su tre è a basso contenuto di grassi o senza grassi, avendo riguardo ai limiti previsti dal Regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.

4.9 Merende (snack) dolci

Nella gamma di prodotti dolci presente in ciascun distributore, almeno una linea di prodotti su tre è biologica.

La gamma di prodotti dolci presenti in ciascun distributore include anche una linea di prodotto a ridotto contenuto di zuccheri, vale a dire meno di 5 grammi di zucchero su 100 grammi di prodotto (ai



Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

sensi del Regolamento 1924/2006) e una linea di prodotto a ridotto contenuto di grassi, vale a dire meno di 3 grammi di grassi ogni 100 grammi di prodotto. Tali caratteristiche sono ben visibili sulla confezione.

I grassi consentiti sono olio extravergine di oliva o olio di girasole o burro.

Le tavolette di cioccolato, se presenti, hanno una concentrazione di cacao almeno pari al 50%. Il cacao è biologico ovvero proveniente da commercio equo e solidale, in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una iniziativa multistakeholder iniziative quali il Fairtrade Labelling Organizations (FLO-cert), il World Fair Trade Organization (WFTO).

4.10 Uova

Le uova utilizzate all'interno delle pietanze, sono biologiche, di categoria 1 o di categoria 2.

Verifica: L'offerente, nella relazione CAM, riporta i dati relativi alla categoria delle uova utilizzate nei prodotti forniti.





Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

4.11 Prodotti privi di glutine e prodotti privi di lattosio

Sono messi a disposizione prodotti privi di glutine e prodotti privi di lattosio.

Le informazioni sono segnalate con apposita etichetta/marchio distintivo oppure consultabili sul sito internet dell'impresa di gestione del distributore automatico con indicazione sulla macchina di Qrcode o indirizzo Internet, per facilitare la corretta selezione degli alimenti più appropriati per l'utenza.

Verifica: L'offerente, nella relazione CAM, riporta e descrive la documentazione utile alla verifica di conformità al criterio 2.2.2 "Tipologie e caratteristiche ambientali dei prodotti presenti all'interno dei distributori".

4.12 Raccolta degli imballaggi

È applicato un sistema di raccolta, preferibilmente monomateriale, per il miglior recupero e riciclo dei seguenti imballaggi, qualora presenti:

- bicchieri in PS (polistirene) e bottiglie in PET (polietilene tereftalato), da conferire negli appositi contenitori o, se attivata una modalità di raccolta monomateriale, nei contenitori messi a disposizione dal gestore del servizio;
- imballaggi compostabili da conferire nei contenitori monomateriale della raccolta dei rifiuti organici;
- imballaggi in carta;
- imballaggi in alluminio, da conferire nei contenitori dedicati in funzione del modello di raccolta esistente a livello locale.

Verifica: L'offerente riporta, nella Relazione CAM, la documentazione utile alla verifica di conformità al criterio e descrive le modalità del servizio per quanto di sua competenza.

4.13 Prevenzione degli sprechi alimentari

Sono adottate apposite misure per prevenire gli sprechi alimentari. In caso di rischio di sprechi e tenendo conto del trend di consumo che emerge dal monitoraggio dei dati di vendita, i prodotti, sulla base di un progetto da condividere con il direttore dell'esecuzione del contratto, sono donati entro la scadenza della "Shelf-life" ossia il "termine minimo di conservazione del prodotto" ad organizzazioni



Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della Legge 19 agosto 2016, n. 166 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari ed è gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo, ottimizzando la logistica con le soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni, organizzazioni, banchi alimentari presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, etc.

Verifica: Il concessionario dovrà dimostrare al responsabile dell'esecuzione del contratto le modalità di gestione dell'inventario attraverso accordi con organizzazioni non lucrative di utilità sociale, presentando, a cadenza annuale, un rapporto elaborato anche sulla base delle informazioni ricevute dall'organizzazione non lucrativa di utilità sociale scelta per la donazione.

4.14 Manutenzione delle apparecchiature e riduzione dei consumi energetici

Entro 30 giorni dalla decorrenza contrattuale e, successivamente, a cadenza annuale, è trasmesso al responsabile dell'esecuzione del contratto il calendario delle specifiche attività di manutenzione e





Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

pulizia programmate sulle apparecchiature installate e gestite nell'ambito del servizio (ad esempio, le operazioni di pulizia delle serpentine dei condensatori; il settaggio delle temperature; la sostituzione dei filtri delle apparecchiature microfiltranti etc.), coerente con le indicazioni fornite nei manuali tecnici di istruzioni per l'uso e la manutenzione del fabbricante.

Le operazioni di pulizia devono essere opportunamente concordate tenendo conto delle esigenze correlate al numero di utenti.

I manuali tecnici di istruzioni per l'uso e la manutenzione del fabbricante sono trasmessi unitamente alla comunicazione della prima programmazione delle attività di manutenzione. In un registro sono annotate e descritte le operazioni di manutenzione e pulizia eseguite che deve essere esibito su richiesta del responsabile dell'esecuzione del contratto o di altro responsabile indicato dalla stazione appaltante, al fine di monitorare l'effettiva esecuzione delle attività manutentive e di pulizia nelle giornate indicate nel programma, su base campionaria.

Le attività manutentive delle "case dell'acqua" e delle apparecchiature distributrici di acqua di rete trattata (esempio, microfiltrata), vengono eseguite anche tenendo conto del Piano di sicurezza per gli impianti di trattamento dell'acqua al punto d'uso specifico, che deve essere elaborato tenendo conto della linea guida di pari oggetto, redatta per conto delle principali Associazioni di categoria settoriali² e del Manuale di corretta prassi igienica per la Distribuzione di acqua Affinata, Refrigerata e/o Gasata da Unità Distributive automatiche aperte al pubblico (MCDA), redatto da AQUA ITALIA e UTILITALIA, validato dall'ISS e dal Ministero della Salute.

Per la manutenzione dei distributori automatici si fa riferimento al Manuale di corretta prassi igienica per la distribuzione automatica di alimenti e bevande di CONFIDA, edizione 2018 validato dal Ministero della Salute sulla base del Regolamento (CE) n. 852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari. A maggiore tutela del servizio verso i consumatori, il gestore si dota di certificazione "TQS Vending".

Le bevande fredde erogate tramite distributori automatici allacciati alla rete idrica sono sottoposte ad analisi batteriologiche almeno a cadenza semestrale a carico del concessionario. L'acqua trattata è sottoposta alle analisi previste nel citato Manuale di corretta prassi igienica, a cadenza almeno annuale. I risultati di tali analisi sono inviati al direttore dell'esecuzione del contratto e residuano all'utenza. In una apposita segnaletica è riportata la data delle manutenzioni effettuate.

Entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale è altresì inviato al direttore dell'esecuzione del



Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

contratto un "Piano per la riduzione dei consumi energetici", che indichi, sulla base della rilevazione delle pratiche di consumo degli utenti e delle tipologie di prodotti presenti in ciascun distributore, le modalità operative da impostare (ad esempio la modalità stand-by tenendo conto delle fasce reali di utilizzo delle macchine, le temperature specifiche per categoria alimentari) in ciascun distributore al fine di garantire contestualmente la riduzione dei consumi energetici e le adeguate condizioni igienico sanitarie dei prodotti ivi contenuti. Il gestore applica le misure previste dal piano.

Verifica: presentazione del calendario delle attività di manutenzione e pulizia programmate, del piano per la riduzione dei consumi energetici e dei monitoraggi eseguiti. Il Direttore dell'esecuzione del contratto controlla l'esecuzione delle attività manutentive e di pulizia programmate e dei monitoraggi sui consumi energetici con sopralluoghi durante lo svolgimento dei medesimi e si riserva di prendere visione del registro delle attività di pulizia e manutenzione. Certificazione TQS Vending rilasciata da un organismo di valutazione della conformità.





Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

4.15 Comunicazione

L'esecutore del servizio:

- fornisce indicazioni per l'utenza sui materiali con cui sono realizzati gli imballaggi, nonché i mescolatori e le posate per il consumo dei prodotti presenti nel distributore, per consentire un corretto conferimento nel contenitore di destinazione;
- in ciascuna apparecchiatura collegata alla rete idrica, ivi incluso nei distributori automatici di spremute, fornisce idoneo avviso all'utenza del fatto che la medesima non eroga automaticamente il bicchiere monouso se si inserisce un bicchiere o tazza riutilizzabile e comunica che questa misura ed il prezzo applicato al bicchiere monouso, sono previsti ai fini della prevenzione dei rifiuti nonché degli impatti ambientali connessi alla produzione e al trasporto dei prodotti monouso;
- elenca i principali criteri ambientali (o sociali) applicati che derivano dall'attuazione delle specifiche tecniche, delle clausole contrattuali ed eventualmente dei criteri premianti dei CAM;
- rende evidente ai consumatori le caratteristiche dei prodotti destinati ai soggetti con diverse fattispecie di restrizioni dietetiche;
- rende riconoscibili da parte del consumatore i prodotti biologici, così come quelli provenienti dal commercio equo e solidale, anche, ad esempio, collocandoli in spazi dedicati segnalati nel distributore;
- in caso di servizio reso con macchine collegate alla rete idrica per l'erogazione di bevande, nettari di frutta e/o acqua trattata: rende disponibile direttamente sugli erogatori (per esempio, con l'apposizione di infografiche con QR code o cartellino di manutenzione) le informazioni relative alla qualità dell'acqua e alla frequenza e risultati delle analisi effettuate come descritto al criterio 2.2.5 "Manutenzione delle apparecchiature e riduzione dei consumi energetici";





Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

- espone le informazioni relative ai prodotti con minor contenuto di zucchero, sodio, grassi anche all'esterno dell'apparecchiatura, per facilitare la corretta selezione degli alimenti più appropriati per l'utenza.

I contenuti, modalità e tipologie della comunicazione sono condivisi e concordati con direttore dell'esecuzione del contratto.

Verifica: L'offerente presenta una Relazione CAM in cui riporta e descrive la documentazione utile alla verifica di conformità ai punti sopra descritti.



Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

Allegato 2

NOTE MERCEOLOGICHE

I prodotti inclusi nel presente allegato devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati.

Per quanto riguarda i prodotti a base di farina, nonostante la previsione contenuta nei quattro Decreti pubblicati sulla GU Serie generale n. 302 del 29 dicembre 2023, non è consentito l'utilizzo di farine di insetti.

Sebbene chiaramente specificato nel contesto del presente documento, si ritiene di precisare che non è consentito l'utilizzo di carne sintetica.

Gli unici prodotti utilizzabili in luogo dei cibi freschi saranno i surgelati, mentre saranno da escludere i prodotti congelati, precotti e precucinati. Per i surgelati la scelta dovrà essere limitata agli alimenti allo stato naturale, escludendo piatti pronti, precotti ecc.

Presso le mense dei Laboratori saranno adottate ogni giorno linee di ristorazione le cui caratteristiche dovranno essere le seguenti:

- favorire nella preparazione dei pasti l'uso di alimenti:
 - a filiera corta (prodotti che abbiano viaggiato poco e abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola);
 - Made in Italy (agricolo, trasformato e dell'Industria alimentare);
 - DOP, IGP, STG (Specialità Tradizionali Garantite) e altre connotazioni locali;
 - a ridotto impatto ambientale (alimenti provenienti da produzione biologica e da produzione integrata);
 - del mercato equo e solidale per alimenti non reperibili nel mercato locale.
- programmazione mensile dei menù tenendo conto al massimo grado delle variazioni





Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

stagionali soprattutto per quanto riguarda l'uso delle verdure, degli ortaggi e della frutta fresca, preferendone senz'altro l'uso nei momenti di effettiva produzione stagionale, che non in altri periodi, in cui trattasi di primizie o di prodotti esclusivamente di serra;

- formulazione di ricette e menù studiate per offrire agli utenti della mensa pasti preparati il più semplicemente possibile, nel rispetto delle grammature dei vari alimenti e di un'ampia rotazione degli stessi, preparati secondo le consuetudini locali;
- rispetto della massima igiene durante tutte le fasi di preparazione dei pasti.

Tutti i prodotti riportati nel presente documento dovranno rispettare le specifiche riportate nell'allegato 1 del Capitolato tecnico dedicato ai CAM (Criteri Minimi Ambientali).

Dovrà essere rispettata l'applicazione del quadro giuridico del settore alimentare che garantisce sicurezza alimentare, protezione della salute, corretto funzionamento del mercato dei prodotti alimentari, rispetto dei diritti dei consumatori, rintracciabilità dei prodotti alimentari, responsabilità



Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

degli operatori di mercato.

Le brevi note merceologiche riportate nel presente documento, dovranno soprattutto aiutare nel dirimere le divergenze di giudizio di qualità abitualmente intercorrenti fra il DEC e il Responsabile dell'attività, nonché aiutare quest'ultimo nel momento dell'accettazione degli alimenti inviati dai vari fornitori e sulle modalità del loro stoccaggio.

Il presente documento potrà essere modificato, nel corso del contratto, a seguito di emanazione di normative in merito all'oggetto dell'appalto o modifiche e integrazioni di quella esistente.

Nei paragrafi che seguono sono indicate delle brevi note merceologiche dei principali gruppi di prodotti alimentari

CEREALI E DERIVATI

Gli alimenti appartenenti a questo gruppo sono i seguenti:

Farina di frumento (**di grano tenero**) di tipo "0"

La farina, solitamente usata nelle preparazioni culinarie, è preferibile di tipo "0" poiché rispetto all'altra (tipo 00) è caratterizzata da un maggior contenuto di vitamine e sali minerali.

Lo stoccaggio di tale alimento deve avvenire in luoghi molto puliti, aerati e non umidi, onde evitare che la farina venga invasa da insetti.

Si rileva l'importanza della provenienza del grano che deve essere italiano e che dovrà essere dichiarato in etichetta.

Pane

Per la preparazione del pane deve essere utilizzata farina di frumento tenero, acqua e lievito. Il pane deve essere di produzione locale e fornitura quotidiana. Deve essere introdotto il pane integrale che presenta un maggiore contenuto proteico, vitaminico e di sali minerali, oltre ad un notevole contenuto di cellulosa.

Il trasporto del pane, dal luogo di lavorazione alla mensa, deve essere effettuato in recipienti lavabili, muniti di chiusura e tenuti chiusi in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento; il pane confezionato e distribuito singolarmente in bustine per alimenti non deve essere conservato a lungo e deve essere tenuto in attesa del consumo, in un locale asciutto



Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

ed areato.

Grissini

Può esserne ammesso il consumo ma soltanto di quelli preparati con farina di grano tenero acqua e sale.

Pasta

Secondo il D.P.R. 41/2013 del 05/03/2013 le paste alimentari, con o senza uova, vendute allo stato secco sono soltanto quelle preparate con semola di grano duro.

La pasta da utilizzare per il servizio mensa in oggetto dovrà essere prodotta solo con grani al 100% di origine italiana, dichiarati in etichetta.

Lo stoccaggio della pasta, presso i locali mensa, deve avvenire in assenza di umidità per prevenire acidità e ammuffimento, e a intervalli non troppo lunghi (max 1-2 mesi).



Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

Riso

Deve essere usato riso di origine italiana tipo Parboiled bianco e integrale.

Lo stoccaggio del riso deve avvenire in locali ben aerati e non umidi perché, se l'umidità supera il valore medio del 14%, si deteriora facilmente.

LEGUMI, VERDURE E ORTAGGI

Legumi freschi, secchi o surgelati

I legumi freschi, secchi o surgelati compatibilmente con la stagione, devono essere di provenienza italiana; per la qualità si rimanda alle norme internazionali raccomandate (Commissione CODEX - Alimentarius - FAD - OMS).

Verdure ed ortaggi solo freschi

Le verdure e gli ortaggi devono essere solo freschi e di origine italiana.

FRUTTA

Frutta fresca, sciroppata e secca

Si raccomanda l'utilizzo di frutta fresca sulla base delle varietà italiane secondo il principio della stagionalità.

In mancanza di prodotti freschi è consentito l'utilizzo di frutta sciroppata, i cui contenitori ed i processi di conservazione devono essere conformi alle vigenti disposizioni di legge in materia.

La frutta secca può essere utilmente usata a complemento per la carenza di alcuni nutrienti del menù.

CARNE

Carne fresca

Le carni devono soddisfare le norme attualmente vigenti in materia ed essere provviste del bollo sanitario che identifica lo stabilimento di macellazione o il laboratorio di sezionamento. Devono inoltre riportare sull'etichetta le seguenti informazioni:

- Codice identificativo dell'animale (o del gruppo di animali);
- Paese di origine dell'animale;





Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

- Paese in cui ha avuto luogo l'ingrasso;
- Paese in cui ha avuto luogo la macellazione;
- Numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione;
- Paese in cui le carni sono state selezionate;
- Numero di riconoscimento del laboratorio di sezionamento.

Le carni devono provenire esclusivamente da produzione nazionale, di animali nati, allevati e macellati in Italia. Devono essere fresche refrigerate, né congelate né scongelate, provenire da strutture riconosciute ai sensi del Regolamento CE 853/2004 e s.m.i. È severamente vietato l'uso di carni provenienti da animali ingrassati con sostanze non consentite (ormoni, tireostatici, stilbenici, beta-agonisti) e carni contenenti residui di medicinali il cui trattamento non è stato dichiarato e senza l'osservanza di sospensione tra il trattamento stesso e l'avvio alla macellazione.

La carne bovina deve essere conservata in apposite celle frigorifere la cui temperatura varia da 0° a 2° C. Il tempo di conservazione, per le confezioni integre, deve essere al massimo di 3-4 settimane dalla data di macellazione e comunque non oltre la data di scadenza indicata sulla confezione. Dopo





Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

L'apertura delle confezioni, le carni approvvigionate non dovranno rimanere nelle celle frigorifere per più di tre giorni.

La carne macinata da cuocere deve essere ottenuta da parti di polpa magra; deve essere macinata in locali adibiti alla preparazione dei pasti o contenuta in confezionati in pellicola di plastica, in regola con le norme di riferimento.

Carne di pollo e tacchino

La carne di pollo e di tacchino deve essere debitamente etichettata secondo le norme contenute nell'Ordinanza del Ministero della Salute del 26 agosto 2005 e s.m.i..

I polli e i tacchini, di prima qualità, devono provenire da allevamenti all'aperto nazionali.

Carna ovina - di coniglio - di suino

La carne ovina, di coniglio e di suino deve essere di prima qualità e provenire da allevamenti nazionali.

Carni conservate

A questo gruppo appartengono:

- le carni cotte e sterilizzate in scatola, il cui uso deve essere sporadico, e limitato soltanto a situazioni di emergenza, derivanti da impossibilità di approvvigionamenti per cause di mercato;
- le carni conservate per salatura o salumi.

Prosciutto crudo stagionato

Per questo tipo di salume ci si riferisce all'uso del prosciutto crudo tipo Parma in base al Regolamento CE 510/06. Deve essere contrassegnato con un marchio indelebile costituito da una corona a 5 punte con una base ovale, in cui è inserita la parola "Parma". La stagionatura non deve essere inferiore ai 18 mesi.

Speck, Bresaola, Salame, Prosciutto cotto, Lonza

Devono essere di prima qualità e in ottimo stato di conservazione.

LATTE E PRODOTTI LATTIERO CASEARI

Latte fresco e UHT pastorizzato intero e parzialmente scremato.





Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

Il latte deve provenire da allevamenti italiani e la confezione deve riportare la data di scadenza. Le cariche microbiche del latte devono rientrare nei limiti previsti dalla normativa vigente in materia.

Formaggi freschi

I formaggi freschi devono essere costituiti da un unico pezzo o unica fetta e confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata o altro confezionamento idoneo a garantire la conservazione igienica del prodotto. Sulla confezione dovrà essere indicata la denominazione di origine.

È possibile l'uso di formaggi freschi senza lattosio.

Formaggi stagionati

I formaggi devono essere di prima qualità e possedere tutti i requisiti merceologici e organolettici. Il formaggio utilizzato come condimento sui primi piatti (da grattugia) deve essere esclusivamente parmigiano reggiano o grana padano.





Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

Yogurt e "Yogurt" vegetale

Per lo yogurt (intero, parzialmente scremato, magro, con e senza frutta) si rimanda a quanto indicato per il latte.

Lo "Yogurt" 100% vegetale dovrà essere realizzato con latte di mandorla/soia o simili di provenienza italiana non OGM.

Burro

Per la preparazione di alcune pietanze è previsto l'uso del burro di qualità, nel rispetto della normativa vigente in materia.

UOVA

Le uova di gallina devono essere fresche biologiche di categoria 1 e provenienti da allevamenti italiani.

OLII

Per il condimento a crudo e per la cottura di alimenti dovrà essere fornito solo olio biologico extravergine d'oliva di olive di origine italiana, dichiarato in etichetta.

Per quanto riguarda la grammatura d'uso è bene che esso non superi i 20-25 grammi pro-capite per ogni pasto.

Per quanto riguarda le frittture, che si consiglia di effettuare non più di una volta per settimana, e sempre in alternativa ad un secondo piatto non fritto, **va usato l'olio di arachidi** e per una durata complessiva di riscaldamento di non più di sei-otto ore.

PRODOTTI DELLA PESCA

Il pesce surgelato deve essere conforme a quanto disciplinato.

La fornitura di tonno sottolio extravergine di oliva o al naturale è prevista in barattoli di vetro o scatole metalliche. Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di specie ittiche consentite dalle vigenti disposizioni.

Il prodotto ittico dovrà provenire da pesca sostenibile e non deve provenire da zone FAO 61 – 67 –





Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

71.

Sono da preferire le principali specie ittiche provenienti da zona FAO 37.

Prodotti della pesca conservati:

La surgelazione e la conservazione devono essere razionali e perfette. Il prodotto surgelato deve presentarsi esente da suffusioni emorragiche privo di processi ossidativi a carico dei grassi e di bruciatore da congelazione nei tessuti superficiali.

Sono da preferire le principali specie ittiche provenienti da zona FAO 37 e 27.



Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

SALE

Il sale utilizzato potrà essere iodato e non iodato. Entrambe le qualità dovranno essere presenti a disposizione degli utenti.

ACQUA MINERALE/BEVANDE

L'acqua minerale presente a mensa dovrà essere oligominerale.

Le bevande dovranno essere erogate alla spina.



Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

Allegato 3

GRAMMATURE

ALIMENTI CRUDI	Peso in grammi
<i>Affettati</i>	
Prosciutto crudo di Parma	80
Prosciutto cotto	80
Altri affettati	80
<i>Formaggi</i>	
Formaggi freschi	100/125 secondo tipo confezionamento
Formaggi stagionati	100/125 secondo tipo confezionamento
Grana padano/parmigiano reggiano	100/125 secondo tipo confezionamento
<i>Piatto misto di formaggi + affettati</i>	
Affettati	60
Formaggi	60
<i>Contorni</i>	
Insalata a foglia	100



Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

Verdure	200
<i>Altro</i>	
Frutta fresca di stagione	150/180
Frutta secca	70
Pane	100
Yogurt normale, magro, con frutta	125

ALIMENTI COTTI	Porzione a crudo, al netto di condimento e scarti, in grammi	Fattore di conversione da crudo a cotto	Porzione cotta in grammi
<i>Cereali e derivati</i>			
Pasta di semola	100	2	200
Pasta all'uovo secca	70	3	210
Pasta all'uovo fresca	100	2	200
Riso	80	2,5	200
Gnocchi di patate	150	1,5	225
Pasta fresca ripiena	125	2	250
Farro/orzo	80	2,5	200
<i>Verdure e ortaggi</i>			
Verdure a foglia (bieta, cicoria, spinaci, broccoletti etc)	180	0,8	144
Agretti, asparagi, carote	180	0,9	162
Carciofi	180	0,75	135



Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

Cavolfiore, broccolo, cavolini Bruxelles	180	0,9	162
Cavolo cappuccio, verza	180	1	180
Finocchi	180	0,85	153
Funghi	180	0,6	108
Melanzane	180	0,4	72
Patata pelata	180	0,85	153
Zucchina , zucca, peperoni, radicchio	180	0,9	162
<i>Legumi freschi</i>			
Fagiolini	150	0,95	142,5
Fave	150	0,8	120
Piselli	150	0,87	130,5
<i>Legumi secchi</i>			
Ceci	50	3	150
Fagioli, lenticchie	50	2,5	125
<i>Carne</i>			
Bovino adulto magro	160	0,65	104
Bollito	170	0,65	110
Pollo/tacchino petto	150	0,9	135
Pollo/tacchino coscio, coniglio	230	0,76	175
Suino senza osso	170	0,65	110
Suino con osso	200	0,76	152
Salsiccia/wurstel	150	0,9	135



Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

<i>Pesce surgelato</i>			
Cernia, dentice, spigola, orata	170	0,8	136
Platessa, merluzzo filetti	170	0,7	120
Polpo, calamaro	170	0,8	136





Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico



Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Amministrazione Centrale

Allegato n. 4

Composizione pasto giornaliero

	A scelta tra	Costo ospiti, collaboratori e altro personale esterno autorizzato (IVA 10% inclusa) pagamento contanti			Costo dipendenti INFN del Laboratorio ed equiparati (IVA 4% inclusa) pagamento con badge elettronico	Costo dipendenti INFN di altre Sedi in missione ed equiparati (IVA 4% inclusa) pagamento contanti
		SI	NO	SI		
PRIMO PIATTO	Minestra o Zuppa	SI	NO	SI		
	Piatto lavorato tra risotto e pasta asciutta					
	Pasta o riso (uno dei quali integrale) in bianco o al pomodoro					
SECONDO PIATTO	Piatto lavorato di carne	NO	SI	SI		
	Carne ai ferri (a scelta tra bovino o suino, pollo o tacchino)					
	Trancio di pizza					
	Insalatona					
	Piatto freddo (formaggi misti e/o affettati)					
	Pesce (quando presente)					
CONTORNO	Due tipi di verdura cotta	SI	SI	SI		
	Insalata verde o mista					
	Legumi lessi					
FRUTTA	Due tipi di frutta di stagione	SI	SI	SI		
	Macedonia	SI	SI	SI		
PANE	Integrale o bianco	SI	SI	SI		

pag. 71 di 74



Viale dell'Università, 2 - 35020 Legnaro (PD) - Tel. +39 049 8068356 Fax +39 049 8068514
<http://www.lnl.infn.it> - lab.naz.legnaro@pec.infn.it - C.F. 84001850589





Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

ACQUA BIBITE	Acqua ½ litro	SI	SI	SI		
	Bibita: tipo Coca Cola, Aranciata, Sprite, The Freddo	SI	SI	SI		
DOLCE	Dolce (quando presente)	SI	SI	SI		
		5,50 €	6,50 €	8,00 €	7,00 €	7,00 €

La pizza tonda (quando presente) sostituisce il primo e il secondo piatto; insieme è possibile prendere un contorno o una porzione di frutta o una porzione di dolce, acqua o bibita. Per i dipendenti INFN il costo di questa combinazione è di € 7,00 (eurosette/00) IVA 4% inclusa, per il personale esterno è di € 8,00 (eurootto/00) IVA 10% inclusa.



Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico



Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Amministrazione Centrale

Allegato n. 5

Listino BAR

Caffè espresso	0,60 €
Caffè freddo	1,00 €
Caffè decaffeinato	0,70 €
Caffè d'orzo	0,70 €
Ginseng grande	1,10 €
Ginseng piccolo	0,80 €
Caffè latte	1,10 €
Caffè latte di soia	1,30 €
Caffè latte orzo soia	1,40 €
Marocchino	0,80 €
Marocchino d'orzo	0,90 €
Latte macchiato	0,80 €
Latte in bicchiere	0,60 €
Cappuccino	0,90 €
Cappuccino d'orzo	1,20 €
Cappuccino decaffeinato	1,20 €
Cappuccino di soia	1,30 €
Cappuccino ginseng	1,30 €
Camomilla	0,80 €
Tè caldo	1,00 €
Tè freddo	1,20 €
Cioccolato	1,80 €
Spremuta di arancia	1,60 €
Leiviti assortiti e paste fresche	1,00 €
Fetta di crostata artigianale	1,40 €
Fetta di ciambellone artigianale	1,10 €

pag. 73 di 74





Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

Affidamento servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

Capitolato Tecnico

Bibite in lattina	1,20 €
Bibite in bottiglia	1,00 €
Succhi di frutta 200 ml	1,20 €
Analcolici	1,80 €
Acqua 1,5 lt	1,00 €
Acqua 0,5 lt	0,50 €
Yogurt 125 gr	0,70 €
Toast e tramezzini	1,20 €
Panini	2,20 €
Pizza bianca farcita	2,40 €
Pizzetta al pomodoro	2,20 €



CONDIZIONI CONTRATTUALI

CIG

Servizio mensa a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN, per la durata di tre anni tre con opzione di proroga contrattuale per la durata massima di un anno.

1. NORMATIVA APPLICABILE:

L'esecuzione del presente Contratto è regolata:

- Dal D.lgs- 36/2023 – codice degli appalti pubblici;
- Dal disciplinare di gara e dalla documentazione ad esso allegata;
- Dall'offerta tecnica ed economica del soggetto aggiudicatario.

2. GARANZIA PROVVISORIA:

L'offerta è corredata, a pena di esclusione, da una garanzia provvisoria pari al 2% del valore globale dell'appalto e precisamente di importo pari ad € 35.165,07. Si applicano le riduzioni di cui all'articolo 106, comma 8 del Codice.

La garanzia provvisoria è costituita, a scelta del concorrente sotto forma di cauzione o di fideiussione secondo le modalità indicate nel disciplinare di gara.

3. VALIDITA' OFFERTA:

Le offerte devono avere una validità non inferiore a 180 giorni.

4. GARANZIA DEFINITIVA:

L'esecutore del contratto è obbligato a costituire una garanzia definitiva secondo quanto previsto all'art. 117 del d.lgs. 36/2023 e s.m.i., a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità previste dall'articolo 106, pari al 10 per cento dell'importo contrattuale. L'importo della garanzia è ridotto in tutte le ipotesi previste dall'art. 106, comma 8, del d.lgs. 36/2023 e s.m.i..

L'atto fideiussorio deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale; la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta dell'INFN.

La cauzione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore e cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione e secondo le modalità previste dal comma 8.

L'Impresa si impegna a tenere valida ed efficace la garanzia per tutta la durata del contratto e a reintegrarla ove l'INFN se ne sia avvalso, entro 10 (dieci) giorni dalla richiesta.

5. ASSICURAZIONE R.C.:

L'Impresa dovrà stipulare una polizza contro i rischi di responsabilità civile che preveda espressamente l'assicurazione per danni diretti e indiretti derivanti dall'esecuzione del Contratto, in conformità a quanto indicato nel Capitolato Tecnico al punto 18.

6. ESECUZIONE:

Il servizio dovrà essere eseguito presso i Laboratori nazionali di Legnaro in Viale dell'Università 2 – Legnaro (PD).

7. MODIFICHE DEL CONTRATTO IN FASE DI ESECUZIONE.

L'INFN, nel rispetto dell'art. 120 del d.lgs. 36/2023, può ammettere variazioni al contratto, secondo quanto definito al punto 3.4 del disciplinare di gara.

Nel caso di aumenti o diminuzioni nei limiti di un quinto ai sensi dell'art. 120 comma 9 del d.lgs. 36/2023, l'IMPRESA non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto e si impegna ad eseguire, mediante atto di sottomissione delle modifiche richieste dal DEC ed adeguatamente motivate, le prestazioni alle stesse condizioni del contratto principale. Oltre tale limite l'IMPRESA ha facoltà di risolvere il contratto.

8. DURATA:

Il Contratto avrà durata triennale con decorrenza dalla data di stipula del contratto.

9. COLLEGIO CONSULTIVO TECNICO:

Ai sensi dell'art. 215 d.lgs. 36/2023 si prevede la costituzione del Collegio Consultivo Tecnico. Le regole di nomina e funzionamento di tale Collegio sono stabilite dall'Allegato V.II del D.lgs. 36/2023.

10. SUBAPPALTO:

L'Impresa potrà subappaltare le prestazioni contrattuali dietro autorizzazione dell'INFN, in conformità all'art. 119 del d.lgs 36/2023 e s.m.i. ed in base alle disposizioni contenute nel disciplinare di gara, solo se lo avrà dichiarato in sede di offerta.

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto nonché la prevalente esecuzione delle medesime.

11. DIVIETO CESSIONE CONTRATTO:

È fatto divieto all'Impresa di cedere, a qualsiasi titolo, il contratto, a pena di nullità della cessione medesima.

12. OBBLIGHI DELL'APPALTATORE:

L'Impresa si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di retribuzione, previdenza e assistenza.

L'Impresa si obbliga, inoltre, all'osservanza delle norme in materia di sicurezza sul lavoro, ai sensi del d.lgs. n. 81/2008 e s.m.i. L'Impresa si obbliga, per quanto compatibile, a far osservare ai propri dipendenti e Collaboratori il Codice di comportamento in materia di anticorruzione del personale INFN, pubblicato nella sezione "Amministrazione trasparente" del sito istituzionale INFN. Nelle ipotesi di grave violazione delle disposizioni ivi contenute, l'INFN si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

L'Impresa si obbliga al rispetto delle disposizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter del d.lgs. n. 165/2001 e s.m.i. in materia di conferimento di incarichi o contratti di lavoro ad ex dipendenti INFN, pena l'obbligo di restituzione dei compensi illegittimamente percepiti ed accertati in esecuzione dell'affidamento.

L'impresa si obbliga all'applicazione del CCNL indicato nel disciplinare di gara, ovvero nell'offerta tecnica previa dichiarazione che il contratto da essa applicato garantisce ai dipendenti le stesse tutele.

Per gli affidamenti dei contratti di concessione e di appalto di lavori e servizi diversi da quelli aventi natura intellettuale, l'impresa si obbliga altresì al rispetto degli obblighi derivanti dalle clausole sociali, di cui all'art. 57 d.lgs. 36/2023 ed alle disposizioni del disciplinare di gara.

13. SOSTENIBILITA' ENERGETICA ED AMBIENTALE:

L'Impresa, ai sensi dell'art. 57, comma 2, del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i. si impegna ad effettuare le prestazioni oggetto del contratto in conformità ai criteri ambientali minimi adottati dal Ministero dell'Ambiente nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione.

14. VERIFICA DI CONFORMITA'

La verifica della conformità delle prestazioni eseguite a quelle pattuite sarà effettuata con cadenza mensile dal DEC sulla base dei controlli eseguiti secondo l'art.16 del Capitolato Tecnico, in ossequio a quanto previsto dall'art. 116 del D.lgs. n. 36/2023 e s.m.i., nonché del relativo all. II.14. La verifica finale sarà

effettuata dal verificatore all'uopo nominato entro sei mesi dalla data di ultimazione delle prestazioni oggetto del contratto.

15. FATTURAZIONE E PAGAMENTI:

I pagamenti saranno effettuati a fronte di fatture mensili posticipate.

Le fatture, da emettersi in formato elettronico, dovranno essere trasmesse tramite il sistema di Interscambio dell'Agenzia delle Entrate utilizzando il Codice Univoco Ufficio: GFR2HU.

Il DEC, previa interlocuzione con l'Impresa, relaciona al RUP i consumi e la bontà dei servizi mensili, per l'emissione del Certificato di Pagamento. La fattura mensile potrà essere emessa dall'Impresa solo a seguito di emissione da parte del RUP del suddetto Certificato di Pagamento (CP).

Il pagamento sarà effettuato entro 30 giorni dal ricevimento della fattura elettronica, mediante bonifico su conto corrente dedicato che l'Impresa provvederà a comunicare.

Ai sensi della L. 136/2010 e s.m.i. l'Impresa si obbliga anche nei confronti di eventuali subcontraenti e subappaltatori, a garantire la tracciabilità dei flussi finanziari relativi al presente appalto e a riportare nelle fatture di riferimento il Codice Identificativo Gara (CIG) pena la risoluzione del contratto. L'Impresa si impegna a comunicare tempestivamente all'INFN le eventuali variazioni delle coordinate bancarie, esonerando l'INFN, in difetto di tale notifica, da ogni responsabilità per i pagamenti eseguiti, anche ove le predette variazioni siano pubblicate nei modi di legge.

Il pagamento sarà subordinato alla verifica d'ufficio della regolarità contributiva dell'Impresa nonché, alle verifiche previste dall'art. 48 bis del d.P.R. n. 602/1973 e s.m.i., da parte dei Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN.

Si applica il meccanismo dello split payment ex art. 17-ter D.P.R. 622/1972 (art. 1 D.L. 50/2017).

16. REVISIONE DEI PREZZI

In conformità a quanto indicato al punto 12 del Capitolato Tecnico, i prezzi applicati alla vendita dei prodotti gestiti al bar dovranno essere pari al listino indicato; nel triennio di validità del contratto verranno riconosciuti i soli aumenti ISTAT.

17. RINEGOZIAZIONE

In applicazione dell'articolo 9 del d.lgs. 36/2023, qualora nel corso di esecuzione del contratto si verificassero circostanze straordinarie e imprevedibili, estranee alla normale alea, all'ordinaria fluttuazione economica e al rischio di mercato e tali da alterare in maniera rilevante l'equilibrio originario del contratto, la parte svantaggiata, che non abbia volontariamente assunto il relativo rischio, ha diritto alla rinegoziazione secondo buona fede delle condizioni contrattuali.

18. PENALI

In caso di ritardato avvio del servizio sarà applicata una penale pari allo 0,3 % dell'importo contrattuale per ogni giorno di ritardo rispetto al termine indicato nella diffida, con un massimo del 10% dell'importo contrattuale.

In caso di inesatto o mancato adempimento delle prestazioni contrattuali, si rimanda al punto 17 del Capitolato Tecnico per l'applicazione delle relative penali.

La fissazione delle penali non preclude la risarcibilità di eventuali ulteriori danni o la risoluzione del contratto se l'ammontare delle penali raggiunge l'importo della garanzia definitiva.

19. RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO E RECESSO:

Nel caso di inadempimento delle obbligazioni contrattuali l'INFN si riserva il diritto di risolvere il contratto ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 c.c., con comunicazione scritta da inviarsi con raccomandata a/r, con un preavviso di 20 (venti) giorni.

Restano in ogni caso impregiudicati i diritti dell'INFN al risarcimento di eventuali danni e all'incameramento della garanzia definitiva.

L'INFN si riserva, inoltre, il diritto di recedere unilateralmente dal contratto in qualsiasi momento, con un preavviso di almeno 20 (venti) giorni da comunicarsi all'Impresa mediante raccomandata a/r.

In caso di recesso all'Impresa spetterà il corrispettivo limitatamente alla prestazione eseguita e al decimo dell'importo dei servizi non eseguiti ai sensi dell'art. 123 del d.lgs. n. 36/2023 e s.m.i., secondo i corrispettivi e le condizioni previsti nel contratto.

20. FORO COMPETENTE:

Per eventuali controversie tra le Parti inerenti al Contratto, sarà competente in via esclusiva il Foro di Roma.

21. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI:

I dati personali saranno raccolti e trattati conformemente al Regolamento UE 2016/679 e al D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i., esclusivamente ai fini del presente procedimento e secondo quanto indicato nell'informativa disponibile alla seguente pagina web: https://www.ac.infn.it/informative_privacy.html.

L'IMPRESA dichiara di essere stata informata in merito al trattamento dei dati raccolti in esecuzione del presente atto e di aver informato ed acquisito, se necessario, il relativo consenso da parte degli interessati i cui dati personali sono forniti nell'ambito e per le finalità dello stesso.

Nell'esecuzione del presente atto, l'IMPRESA e il proprio personale, in quanto autorizzato al trattamento dei dati personali, si impegnano al rispetto delle disposizioni contenute nel Regolamento UE n. 2016/679 e del D. Lgs. 196/03 e s.m.i. nonché a trattare i soli dati funzionali, necessari e pertinenti all'esecuzione del presente atto in modo lecito e secondo correttezza, nei limiti dell'oggetto e delle finalità descritte per lo stesso.

L'IMPRESA dovrà garantire che i dati personali oggetto di trattamento verranno gestiti nell'ambito dell'UE e che non sarà effettuato alcun trasferimento degli stessi verso un paese terzo, se non alle condizioni previste nel Regolamento stesso.

Titolare del Trattamento: Istituto Nazionale di Fisica Nucleare

E-mail: presidenza@presid.infn.it

Responsabile della Protezione dei Dati:

E-mail: dpo@infn.it

22. OPZIONI DI PROROGA DEL CONTRATTO

La Stazione Appaltante si riserva di prorogare il contratto per la durata massima di un anno ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto o alle condizioni di mercato più favorevoli per la stessa Stazione Appaltante ai sensi dell'art. 120 co. 10 del d.lgs. n. 36/2023. L'esercizio di tale facoltà è comunicato all'appaltatore almeno sei mesi prima della scadenza del contratto.

23. OPZIONE DI PROROGA TECNICA

In casi eccezionali, il contratto in corso di esecuzione può prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente se si verificano le condizioni indicate all'art. 120 comma 11, In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

24. RISERVATEZZA

L'Appaltatore ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del presente contratto. In particolare si precisa che tutti gli obblighi in materia di riservatezza verranno rispettati anche in caso di cessazione dei rapporti attualmente in essere con l'INFN e comunque per i cinque anni successivi alla cessazione di efficacia del rapporto contrattuale. L'obbligo di cui al precedente comma sussiste, altresì, relativamente a tutto il materiale originario o predisposto in esecuzione del presente contratto. L'obbligo di riservatezza non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio. L'Appaltatore è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e risorse, nonché dei propri eventuali subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e risorse di questi ultimi, degli obblighi di segretezza anzidetti. In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, l'INFN ha la facoltà di dichiarare risolto di diritto il presente contratto, fermo restando che



Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
Laboratori Nazionali di Legnaro

l'Appaltatore sarà tenuto a risarcire tutti i danni che dovessero derivare all'Ente. L'Appaltatore potrà citare i termini essenziali del presente contratto, nei casi in cui ciò fosse condizione necessaria per la partecipazione dell'Appaltatore stesso a gare e appalti, previa comunicazione dell'INFN.

Il Responsabile Unico del Progetto
Denis Maniero



Viale dell'Università, 2 - 35020 Legnaro (PD) - Tel. +39 049 8068311 Fax +39 049 641925
<http://www.lnl.infn.it> - lab.naz.legnaro@pec.infn.it - C.F. 84001850589

