

ISTITUTO NAZIONALE DI FISICA NUCLEARE

GIUNTA ESECUTIVA

DELIBERAZIONE N. 12489

La Giunta Esecutiva dell'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare, riunita in Roma in data 24.07.2020,

- premesso che i contratti in essere per il servizio di mensa e gestione del bar per i Laboratori Nazionali di Legnaro, i Laboratori Nazionali di Frascati e i Laboratori Nazionali del Gran Sasso dell'INFN, aggiudicati con deliberazione della Giunta Esecutiva n. 11455 del 13.09.2017, scadranno il prossimo 31.12.2020 ed è, quindi, necessario avviare, il prima possibile, la procedura di gara per l'affidamento dei nuovi contratti;
- vista la nota del 19.06.2020, con la quale la Dott.ssa Michela Pischedda, Responsabile Unico del Procedimento Nazionale dell'INFN, chiede, pertanto, l'indizione di una gara, in ambito comunitario, a procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del d.lgs. n. 50/2016 e s.m.i., per l'affidamento del servizio di mensa, gestione del bar e relativi servizi accessori, per i Laboratori Nazionali di Legnaro, i Laboratori Nazionali di Frascati e i Laboratori Nazionali del Gran Sasso dell'INFN, suddivisa in tre lotti, per la durata di 36 mesi, con opzione di rinnovo del contratto per la durata massima di 36 mesi, per un importo triennale a base di gara di € 3.698.880,00, inclusi oneri per l'eliminazione dei rischi da interferenze non soggetti a ribasso, oltre IVA (al 4% per i dipendenti dell'INFN e al 10% per gli ospiti che usufruiscono del servizio di mensa) per un totale di € 3.870.811,20, così suddiviso:
 - LOTTO 1 - LNL € 984.750,00, inclusi oneri per l'eliminazione dei rischi da interferenze, oltre IVA al 4% e al 10%, per un totale di € 1.032.546,00;
 - LOTTO 2 - LNF € 2.036.650,00, inclusi oneri per l'eliminazione dei rischi da interferenze, oltre IVA al 4% e al 10%, per un totale di € 2.128.286,00;
 - LOTTO 3 - LNGS € 677.480,00, inclusi oneri per l'eliminazione dei rischi da interferenze, oltre IVA al 4% e al 10%, per un totale di € 709.979,20;
- preso atto che i costi per l'eliminazione dei rischi da interferenza, relativamente a ciascun lotto sono pari a:

LOTTO 1 - LNL € 1.237,00, oltre IVA, € 1.286,48;
LOTTO 2 - LNF € 2.497,00, oltre IVA, € 2.596,88;
LOTTO 3 - LNGS € 1.482,00, oltre IVA, € 1.542,00;
- vista la nota prot. n. AOODGF-2020-0000662 del 31.03.2020, con la quale è stato conferito l'incarico di Responsabile Unico del Procedimento alla dott.ssa Michela Pischedda, dipendente in servizio presso il CNAF dell'INFN ed è stato costituito l'ufficio a supporto del R.U.P. con la sig.ra Alessandra Lucente, dipendente in servizio presso i LNGS, la sig.ra Anna Tacchi, dipendente in servizio presso i LNF e il sig. Denis Maniero, dipendente in servizio presso i LNL;

- tenuto conto che nella nota di richiesta di indizione della gara sopra citata è indicato che:
 - la gara sarà aggiudicata con applicazione esclusiva del criterio di valutazione dell'offerta tecnica, ai sensi dall'art. 95 co. 7 del d.lgs. n. 50/2016, essendo prassi dell'INFN mantenere come valore del pasto erogabile presso le proprie mense il valore nominale del buono pasto previsto dalla legge, che attualmente è fissato in € 7,00, con attribuzione quindi di massimo punti 100,00 all'offerta tecnica e punti 0,00 all'offerta economica;
 - la valutazione delle offerte sarà effettuata utilizzando il metodo aggregativo - compensatore mediante le formule indicate all'art. 18.2 del Disciplinare di gara;
- visti il Disciplinare di gara, il Capitolato tecnico e i relativi allegati e il DUVRI, predisposti dal Responsabile Unico del Procedimento, facenti parti integranti e sostanziali della presente deliberazione;
- considerato che il servizio in argomento è inserito nel programma biennale di acquisti di beni e servizi 2020/2021, ai sensi dell'art. 21 del d.lgs. 50/2016 e s.m.i.;
- ritenuto proporzionato e ragionevole richiedere agli operatori economici, quale requisito di capacità economico-finanziaria, ai sensi dell'art. 83 co. 5 del d.lgs. n. 50/2016 e s.m.i., l'aver realizzato un fatturato specifico medio annuo nel settore di attività oggetto dell'appalto, riferito agli ultimi n. 3 esercizi finanziari disponibili, ovverosia approvati, alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte, non inferiore ad:
 - € 640.000,00 per il Lotto 1 - LNL
 - € 1.300.000,00 per Lotto 2 - LNF
 - € 400.000,00 per Lotto 3 - LNGS,
 a garanzia della stabilità degli operatori economici e della possibilità da parte degli stessi di garantire l'esatta e puntuale esecuzione del contratto e ritenendo che il fatturato richiesto garantisca comunque un ampio numero di concorrenti che potrebbero partecipare, come indicato dal Responsabile Unico del Procedimento nel paragrafo 7.2 del Disciplinare di Gara;
- ritenuto proporzionato e ragionevole richiedere, altresì, agli operatori economici, quale requisito di capacità tecnico-professionale l'aver gestito, nell'ultimo triennio dalla data di pubblicazione del bando di gara, almeno un contratto analogo a quello del lotto per il quale l'operatore economico intende partecipare, relativamente alla sola attività principale, per un valore uguale o superiore a quello indicato come base di gara (triennale) per il lotto medesimo;
- preso atto che il servizio in argomento non è previsto negli strumenti Consip del Programma di razionalizzazione degli acquisti della P.A., come attestato dal Responsabile Unico del Procedimento;
- preso atto che la gara verrà svolta nel rispetto di quanto indicato in merito ai Criteri Ambientali Minimi di cui al Decreto 10 marzo 2020 (Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, pubblicato sulla GURI n. 90 del 04/04/2020);

- vista la deliberazione del Consiglio Direttivo n. 11190 del 29.10.2009, pubblicata sulla G.U.R.I. - Serie Generale - n. 55 del 08.03.2010, che fissa in 180 giorni dall'avvio della procedura la durata massima del procedimento di selezione del contraente negli appalti pubblici;
- preso atto che per il servizio in argomento è stimata una spesa lorda triennale di € 3.870.811,20, comprensiva degli oneri relativi a rischi da interferenze e di IVA al 4% e al 10%, che trova copertura sui singoli bilanci dei tre Laboratori Nazionali - pro-quota per ogni anno di competenza, capitolo U1030214002 (SPESE GEN FUNZ/SP MENSE) come di seguito indicato:
 - LOTTO 1 – LNL: € 1.032.546,00;
 - LOTTO 2 – LNF: € 2.128.286,00;
 - LOTTO 3 – LNGS: € 709.979,20;
- preso atto che, ai sensi dell'art. 113 del d.lgs. n. 50/2016 e s.m.i., si prevedono nel piano economico della gara gli incentivi da erogare per le funzioni tecniche di riferimento come di seguito indicato:
 - lotto 1 - LNL € 19.695,00 (base triennale) € 39.390,00 (inclusi rinnovo)
 - lotto 2 – lotto 2 - LNF € 40.733,00 (base triennale) € 81.466,00 (incluso rinnovo)
 - lotto 3 - LNGS € 13.549,60 (base triennale) € 27.099,20 (inclusi rinnovo),
 che trovano copertura sui singoli bilanci dei tre Laboratori Nazionali interessati, capitolo U1030214002 (SPESE GEN FUNZ/SP MENSE);
- preso atto che, ai soli fini della determinazione dell'importo stimato dell'appalto, ai sensi dell'art. 35 co. 4 d.lgs. n. 50/2016 e s.m.i., è prevista per la presente procedura una spesa complessiva di € 7.397.760,00, oltre IVA al 4% e al 10%, comprensiva del rinnovo del servizio per la durata massima di 36 mesi, oneri per l'eliminazione dei rischi per le interferenze inclusi;
- preso atto che l'INFN, ai sensi dell'art. 106 co. 11 del d.lgs. n. 50/2016 e s.m.i., si riserva la facoltà di prorogare la durata del contratto per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente;
- visto l'art. 65 del decreto legge n. 34 del 19 maggio 2020 che ha disposto l'esonero temporaneo del pagamento dei contributi dovuti da parte dei soggetti pubblici e privati, ai sensi dell'articolo 1, comma 65, della legge 23 dicembre 2005, n. 266, per la partecipazione alle procedure di gara avviate dalla data di entrata in vigore del citato decreto legge;
- visto l'art. 40 del d.lgs. n. 50/2016 e s.m.i., che ha introdotto, dal 18 ottobre 2018, l'obbligo di utilizzo, per tutte le procedure contemplate dal Codice dei Contratti Pubblici, dei mezzi di comunicazione elettronici, tra Stazioni Appaltanti e Imprese in tutte le fasi di gara, al fine di garantire l'integrità dei dati e la riservatezza delle offerte e delle domande di partecipazione nelle gare d'appalto;

- visto 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;

DELIBERA

1. di indire una gara in ambito comunitario, a procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del d.lgs. n. 50/2016 e s.m.i., per l'affidamento del servizio di mensa e gestione del bar e relativi servizi accessori, per i Laboratori Nazionali di Legnaro, i Laboratori Nazionali di Frascati e i Laboratori Nazionali del Gran Sasso dell'INFN, suddivisa in tre lotti, per la durata di 36 mesi, con opzione di rinnovo per la durata massima di 36 mesi, per un importo a base di gara di € 3.698.880,00, inclusi oneri per l'eliminazione dei rischi da interferenze, oltre IVA, per un totale di € 3.870.811,20, così suddiviso:
 - LOTTO 1 - LNL € 984.750,00, inclusi oneri per l'eliminazione dei rischi da interferenze, oltre IVA al 4% e al 10%, per un totale di € 1.032.546,00;
 - LOTTO 2 - LNF € 2.036.650,00, inclusi oneri per l'eliminazione dei rischi da interferenze, oltre IVA al 4% e al 10%, per un totale di € 2.128.286,00;
 - LOTTO 3 - LNGS € 677.480,00, inclusi oneri per l'eliminazione dei rischi da interferenze, oltre IVA al 4% e al 10%, per un totale di € 709.979,20;
2. di espletare la procedura di gara avvalendosi della piattaforma elettronica messa a disposizione da parte della Consip S.p.A.;
3. di prevedere quale criterio di aggiudicazione esclusivamente quello dell'offerta tecnica, essendo prassi dell'INFN mantenere come valore del pasto erogabile, presso le proprie mense, il valore nominale del buono pasto previsto dalla legge che attualmente è fissato in € 7,00, con attribuzione quindi di massimo punti 100,00 all'offerta tecnica e massimo punti 0,00 all'offerta economica;
4. di approvare il Disciplinare di gara, il Capitolato tecnico e i relativi allegati e il DUVRI, predisposti dal Responsabile Unico del Procedimento, che costituiranno la base documentale per la procedura di gara;
5. di fissare, quale requisito di capacità economico-finanziaria, ai sensi dell'art. 83 co. 5 del d.lgs. n. 50/2016 e s.m.i., l'aver realizzato un fatturato specifico medio annuo, nel settore di attività oggetto dell'appalto, riferito agli ultimi n. 3 esercizi finanziari disponibili, ovverosia approvati, alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte, non inferiore ad:
 - € 640.000,00 per il Lotto 1 - LNL;
 - € 1.300.000,00 per Lotto 2 - LNF;
 - € 400.000,00 per Lotto 3 - LNGS,per le motivazioni esplicitate dal Rup nel disciplinare di gara, indicate in narrativa;
6. di fissare, quale requisito di capacità tecnico-professionale, l'aver gestito nell'ultimo triennio dalla data di pubblicazione del bando di gara, almeno un contratto analogo a quello del lotto per il quale l'operatore economico intende partecipare, relativamente

alla sola attività principale, per un valore uguale o superiore a quello indicato come base di gara (triennale) per il lotto medesimo;

7. di imputare la spesa stimata lorda di € 3.870.811,20, comprensiva degli oneri relativi a rischi da interferenze e di IVA al 4% e al 10%, sui singoli bilanci dei Laboratori Nazionali di Legnaro, dei Laboratori Nazionali di Frascati e dei Laboratori Nazionali del Gran Sasso, per ogni anno di competenza - capitolo U1030214002 (SPESE GEN FUNZ/SP MENSE), come descritto in narrativa;
8. di imputare la spesa relativa agli incentivi per le funzioni tecniche sui singoli bilanci dei tre Laboratori Nazionali sopra indicati - per ogni anno di competenza - capitolo U1030214002 (SPESE GEN FUNZ/SP MENSE), come di seguito indicato:
 - lotto 1 - LNL € 19.695,00 (base triennale) 39.390,00 (inclusi rinnovo)
 - lotto 2 – lotto 2 - LNF € 40.733,00 (base triennale) € 81.466,00 (incluso rinnovo);
 - lotto 3 - LNGS € 13.549,60 (base triennale) € 27.099,20 (incluso rinnovo),
9. di fissare quale valore stimato dell'appalto, ai sensi dell'art. 35 co. 4 del d.lgs. n. 50/2016 e s.m.i, per la presente procedura la spesa complessiva di € 7.397.760,00, oltre IVA al 4% e al 10%, comprensiva del rinnovo del servizio per la durata massima di 36 mesi, oneri per l'eliminazione dei rischi per le interferenze inclusi;
10. di prevedere la facoltà dell'INFN di prorogare la durata del contratto per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente, ai sensi dell'art. 106 co. 11 del d.lgs. n. 50/2016 e s.m.i.;
11. di incaricare il Presidente di nominare, con propria disposizione, i componenti della Commissione Giudicatrice.



Frascati li, 19/06/2020

Alla Giunta esecutiva INFN
Alla Divisione Contratti INFN
E p.c.:
Ai Direttori dei laboratori LNL-LNF-LNGS
Al Direttore Generale INFN
Al Direttore Direzione Gestione e Finanza INFN

LORO SEDI

OGGETTO: Richiesta indizione procedura di gara Aperta in tre lotti per il Servizio di mensa e gestione catering dei laboratori LNL-LNF-LNGS dell'INFN per la durata di 36 mesi
- Rinnovo ed eventuale proroga tecnica di 6 mesi.

IMPORTO stimato a base di gara per i tre lotti e per 36 mesi al lordo dei costi per l'eliminazione delle interferenze: complessivamente € 3.698.880,00 (senza IVA) € 3.870.811,20 (con IVA)

LOTTO 1 - LNL € 984.750,00 (senza IVA) € 1.032.546,00 (con IVA)
LOTTO 2 - LNF € 2.036.650,00 (senza IVA) € 2.128.286,00 (con IVA)
LOTTO 3 - LNGS € 677.480,00 (senza IVA) € 709.979,20 (con IVA)

costi per l'eliminazione delle interferenze al netto di IVA:

LOTTO 1 - LNL € 1.237,00 (senza IVA) € 1.286,48 (con IVA)
LOTTO 2 - LNF € 2.497,00 (senza IVA) € 2.596,88 (con IVA)
LOTTO 3 - LNGS € 1.482,00 (senza IVA) € 1.542,00 (con IVA)

Con la presente la sottoscritta, Dr.ssa Michela Pishedda, RUP della gara in oggetto come da nomina prot. DGF 662 del 31/03/2020, chiede l'indizione di una gara per l'affidamento del servizio di cui all'oggetto.



Gli attuali contratti in essere per la gestione dei servizi di mensa presso i tre laboratori sono in scadenza al 31/12/2020, è necessario quindi avviare il prima possibile l'indizione della nuova gara.

Tale servizio non è previsto nelle convenzioni o altri sistemi di acquisizione CONSIP.

La gara viene svolta nel rispetto di quanto indicato in merito ai Criteri Ambientali Minimi e ai relativi premiali di cui al DECRETO 10 marzo 2020 Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, pubblicato sulla GURI n. 90 del 04/04/2020.

Si elencano alcune considerazioni che come RUP ritengo importante mettere in evidenza:

- La gara sarà aperta e con il criterio di valutazione esclusivamente tecnica essendo prassi dell'INFN mantenere come valore del pasto erogabile presso le proprie mense il valore nominale del buono pasto previsto dalla legge che attualmente per la pubblica amministrazione è ancora fissato a € 7,00 , vedi art. 5, comma 7 del DL 6 luglio 2012 n.95, convertito in Legge dalla Legge 7 agosto 2012 n. 135.
- Non risultando al momento della definizione del presente Capitolato Tecnico nessun adeguamento o modifica del suddetto importo si conferma il valore di € 7,00 come valore massimo per il calcolo della determinazione della base di gara.
- Considerata però la tipologia di gara che viene richiesta dalla legge relativamente alla ristorazione, che risulta correttamente soggetta a diversi vincoli sulla qualità nel rispetto della salute e dell'ambiente, considerato il periodo contrattuale che si prevede attivare (2021-2026) e considerata la data dell'ultimo adeguamento normativo sull'importo massimo erogabile (2012), ritengo come RUP di dover segnalare la difficoltà che un'azienda incontrerà ad affrontare le richieste imposte dalla norma per tutti gli anni di contratto al valore stabilito.
- Ritengo necessario quindi evidenziare che, laddove dovessero essere adeguati i valori di legge per i buoni pasto della pubblica amministrazione, dovrà essere richiesta la rinegoziazione del valore del pasto anche per i contratti delle mense INFN in essere a quel momento.
- Aggiungo inoltre che in questo tipo di servizio il costo maggioritario è quello del personale impiegato per l'espletamento del servizio medesimo, tale personale è inoltre tutelato dalla clausola sociale che obbliga l'impresa al mantenimento dell'organico in essere al momento della stipula contrattuale. Tanto per darvi dei parametri vi elenco l'incidenza di tali costi sulle varie basi di gara dei singoli lotti:
 1. LOTTO 1 LNL.....60,71%
 2. LOTTO 2 LNF 62,16%
 3. LOTTO 3 LNGS 88,90%

Metto quindi in evidenza il caso LNGS con il 88,90%. Come ben potete capire l'impresa non ha praticamente nessun margine di manovra e probabilmente, per

poter garantire il servizio, dovrà intervenire sull'organizzazione del lavoro presso la mensa del laboratorio andando a diminuire il numero degli addetti.

La gara definisce ed uniforma le procedure e le modalità di erogazione del servizio di mensa e della gestione dei bar per i tre laboratori INFN provvisti della struttura mensa, nello specifico per i Laboratori Nazionali di Legnaro, Laboratori Nazionali di Frascati e per i Laboratori Nazionali del Gran Sasso.

La gara inoltre definisce e regola come servizio accessorio per i medesimi laboratori il servizio di coffee-break, light-lunch e Welcome Party.

La stima della base di gara è stata definita sulla base dei consumi degli ultimi 3 anni che hanno prodotto una media di utilizzo annuale di:

lotto 1 – LNL n. 48.000 di pasti erogati
lotto 2 – LNF n. 96.000 di pasti erogati
lotto 3 – LNGS n. 33.000 di pasti erogati

Si richiede un contratto di 36 mesi, eventualmente rinnovabile di altri 36 mesi.

L'ammontare quindi complessivo stimato della gara è di € 7.397.760,00 (comprensivo degli oneri per interferenze e al netto dell'IVA), quindi di € 7.741.622,40, comprensivo di IVA al 4% e al 10%.

La gara è stata inserita nella programmazione biennale degli acquisti anni 2021-2022.

Le disponibilità finanziarie sono da considerarsi sui singoli bilanci dei tre laboratori per ogni anno di competenza, sul seguente capitolo:

SPESE GEN FUNZ/SP MENSE U1030214002

In ottemperanza all'art. 113 del D.Lgs. 50 e s.m.i. si prevedono nel piano economico gli incentivi da erogare per le funzioni tecniche di riferimento come di seguito indicato:

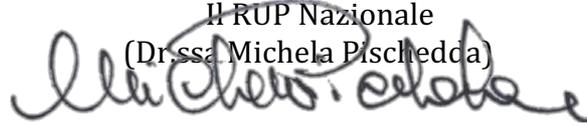
lotto 1 – LNL € 19.695,00 (base triennale) € 39.390,00 (con anche rinnovo)
lotto 2 – LNF € 40.733,00 (base triennale) € 81.466,00 (con anche rinnovo)
lotto 3 – LNGS € 13.549,60 (base triennale) € 27.099,20 (con anche rinnovo)

Gli oneri per interferenze sono stati computati e definiti nel documento DUVRI redatto in accordo con i servizi di Prevenzione e Protezione dei tre laboratori che si allega controfirmato dai rispettivi Direttori e dal RUP.

Rimanendo a disposizione per qualsiasi ulteriore informazione, allego tutta la documentazione per la delibera di indizione per la Giunta Esecutiva di metà mese di Giugno 2020.

Cordialmente

Il RUP Nazionale
(D^{ssa} Michela Pischedda)



Allegati:

Nomina RUP

Capitolato Tecnico e suoi allegati:

- Descrizione e varietà bilanciamento menù
- Descrizione elementi migliorativi tecnici al servizio
- Modello di offerta 1 premiali cam
- Modello di offerta 2 migliori grammature
- All. 1 CT - Merceologico
- All. 2 CT - Grammature
- All. 3 CT - Listino Bar
- All. 4 CT - Composizione pasto

Disciplinare di gara

DUVRI e suoi allegati

- Planimetrie
- Stima dei costi per eliminazione interferenze



Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
AMMINISTRAZIONE CENTRALE

Il Direttore Generale

Dott.ssa Michela PISCHEDDA

Geom. Alessandra LUCENTE

Sig. Denis MANIERO

Sig.ra Anna TACCHI

LORO SEDI

e, p.c.: Dott.ssa Simona FIORI
Ing. Dino FRANCIOTTI
Prof. Stefano RAGAZZI
Dott.ssa Fabiana GRAMEGNA
Dott. Pierluigi CAMPANA

LORO SEDI

OGGETTO: *Incarico di Responsabile Unico del Procedimento e costituzione dell'Ufficio a supporto del RUP per l'affidamento del servizio mensa e gestione del bar, per la durata di 3 anni più opzione di rinnovo, suddiviso in tre lotti: LNGS, LNL, LNF.*

Con la presente è conferito alla dottoressa Michela Pischedda l'incarico di Responsabile Unico del Procedimento per l'affidamento del servizio mensa e gestione del bar, per la durata di 3 anni più opzione di rinnovo, suddiviso in tre lotti, per i Laboratori Nazionali del Gran Sasso, i Laboratori Nazionali di Legnaro e i Laboratori Nazionali di Frascati.

L'incarico dovrà essere espletato in conformità all'art. 31 del d.lgs. n. 50/2016 e s.m.i. e alle Linee Guida ANAC in materia, che pongono in capo al RUP lo svolgimento di tutti i compiti relativi alle procedure di programmazione, affidamento ed esecuzione previste dal medesimo decreto. Il RUP è, altresì, delegato ad adottare e sottoscrivere gli atti che si renderanno necessari durante lo svolgimento della procedura di gara.

Inoltre, tenuto conto della tipologia di gara da espletarsi e dell'oggetto della medesima, il RUP è incaricato di redigere la relazione unica sulla procedura di aggiudicazione dell'appalto di cui all'art. 99 e di prevedere le modalità organizzative e gestionali attraverso cui garantire il controllo effettivo sull'esecuzione delle prestazioni, in conformità all'art. 31, co 12 del d.lgs. n. 50/2016 e s.m.i..

È costituito altresì l'Ufficio a supporto del RUP composto dai signori:

Alessandra Lucente - LNGS - membro in qualità di esperto tecnico di riferimento

Denis Maniero - LNL - membro in qualità di esperto tecnico di riferimento

Anna Tacchi - LNF - membro in qualità di esperto tecnico di riferimento.

Si rinvia alle determinazioni ANAC per quanto concerne la richiesta del Codice Identificativo della Gara (CIG) e l'utilizzo del sistema AVCPass.

Si ricorda che la nomina deve essere rifiutata in caso di sussistenza di una situazione di conflitto di interesse ai sensi dell'art. 42 del d.lgs. n. 50/2016 e s.m.i. nonché nelle ipotesi previste dal Codice Etico dell'INFN e dall'art. 7 del Codice di comportamento in materia di anticorruzione del personale dell'INFN.

SF/DF

Il Direttore Generale
Bruno Quarta



Digitally signed by QUARTA
BRUNO
C = IT
O = ISTITUTO NAZIONALE DI
FISICA NUCLEARE



Istituto Nazionale di Fisica Nucleare
codice fiscale 84001850589

Via Enrico Fermi, 54 (già 40) - 00044 Frascati (Roma)
tel. +39 06 94032500 - email: DIRETTORE.GENERALE@LNF.INFN.IT
PEC: direzioneegenerale@pec.infn.it



CAPITOLATO TECNICO

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro, Laboratori Nazionali di Frascati e Laboratori Nazionali del Gran Sasso dell'INFN.

MAGGIO 2020

1.	<u>OGGETTO DELL'APPALTO OGGETTO DELL'APPALTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI</u>	5
1.1	SUDDIVISIONE IN LOTTI	5
2.	<u>IMPORTO DELL'APPALTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI</u>	5
2.1	PREZZO UNITARIO	5
2.2	IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI	6
3.	<u>STRUTTURA DEL DOCUMENTO – FUNZIONE PRESCRITTIVA SUI SINGOLI LOTTI</u>	6
4.	<u>SERVIZIO RISTORAZIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE E GESTIONE DEL BAR</u>	7
4.1	LE ATTIVITÀ CONSISTONO PRINCIPALMENTE IN:	7
4.2	UTENTI	8
4.3	NUMERO PASTI E INFORMAZIONI SPECIFICHE DI LOTTO	8
4.4	LOTTO 1 – LNL	8
4.5	LOTTO 2 – LNF	9
4.6	LOTTO 3 – LNGS	9
4.7	SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE	9
4.8	ORARIO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI E APERTURA DEL BAR	9
4.9	LOCALI	10
4.10	UTENZE	10
4.11	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 10/03/20 PUBBLICATO SU GURI 90 DEL 4/04/2020)	10
4.11.1	REQUISITI DEGLI ALIMENTI	10
4.11.2	COMUNICAZIONE	12
4.11.3	PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCELENZE ALIMENTARI	13
4.11.4	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).	14
4.11.5	PREVENZIONE DI ALTRI RIFIUTI E GESTIONE DEI RIFIUTI	14
4.11.6	TOVAGLIOLI	14
4.11.7	PULIZIE DEI LOCALI E DELLE SUPERFICI DURE, LAVAGGIO DELLE STOVIGLIE	14
4.11.8	FORMAZIONE DEL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO	15
5	<u>MODALITÀ DI ESECUZIONE</u>	15
5.1	APPROVVIGIONAMENTO	15
5.2	PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI CIBI	16
5.3	CIBI RESIDUATI	16

5.4	PULIZIA	16
5.5	SANIFICAZIONE	17
5.6	MANUTENZIONE	17
5.7	NORME IGIENICHE E CONTROLLO	17
5.8	PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO	18
6	<u>DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI</u>	<u>19</u>
6.1	COMPOSIZIONE PASTO GIORNALIERO	19
6.2	SOSTITUZIONI AI SINGOLI PIATTI DEL MENÙ GIORNALIERO	20
6.3	CESTINI FREDDI	21
6.4	GESTIONE DEL BAR – PREZZI	21
6.5	SOSPENSIONE DEL SERVIZIO	21
7	<u>CLAUSOLA SOCIALE</u>	<u>22</u>
8	<u>SERVIZI ACCESSORI</u>	<u>23</u>
8.1	TIPOLOGIA DI SERVIZIO RICHIESTO	23
8.2	MODALITÀ DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO ACCESSORIO.	25
8.3	PERSONALE IMPIEGATO E TIPOLOGIA DELLA PRESTAZIONE	25
8.4	PAGAMENTO DEL SERVIZIO	25
9	<u>ONERI A CARICO DELL'IMPRESA</u>	<u>26</u>
10	<u>ONERI A CARICO DEI LABORATORI</u>	<u>27</u>
11	<u>FATTURAZIONE E PAGAMENTI</u>	<u>27</u>
12	<u>CONTROLLI</u>	<u>28</u>
13	<u>PENALI</u>	<u>29</u>
14	<u>ASSICURAZIONE R.C.:</u>	<u>29</u>
15	<u>RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO E RECESSO:</u>	<u>30</u>
16	<u>VERIFICA DI CONFORMITA' ATTESTAZIONE DI REGOLARE ESECUZIONE</u>	<u>31</u>
17	<u>OBBLIGHI DELL'APPALTATORE:</u>	<u>31</u>

<u>18</u>	<u>PRELIEVI</u>	<u>31</u>
<u>19</u>	<u>RESPONSABILI DEL CONTRATTO</u>	<u>31</u>

1. OGGETTO DELL'APPALTO OGGETTO DELL'APPALTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI

Il presente appalto è composto da:

un oggetto principale costituito dal servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale, in linea con i principi del Piano d'Azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e gestione del bar per i tre Laboratori Nazionali dell'INFN

un oggetto secondario di servizi accessori composti da servizi di catering (buffet lunch, coffee break, caffetteria) da erogare su richiesta dell'INFN, in occasione di riunioni, conferenze ed eventi simili, in locali siti presso le sedi di esecuzione dei diversi lotti di cui si compone l'appalto.

1.1 Suddivisione in lotti

L'appalto è composto da tre lotti:

Lotto 1 Servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro (LNL).

Lotto 2 Servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Frascati (LNF).

Lotto 3 Servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali del Gran Sasso (LNGS).

La descrizione delle prestazioni e delle condizioni di esecuzione sono contenute nel paragrafo riservato a questo lotto.

2. IMPORTO DELL'APPALTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI

2.1 Prezzo Unitario

Il prezzo massimo del pasto per la pubblica amministrazione è ancora imposto dall'art. 5, comma 7 del DL 6 luglio 2012 n.95, convertito in Legge dalla Legge 7 agosto 2012 n. 135.

Non risultando al momento della definizione del presente Capitolato Tecnico nessun adeguamento o modifica del suddetto importo si conferma il valore di € 7,00 come valore massimo per il calcolo della determinazione della base di gara.

Se in corso di validità del contratto che si andrà a stipulare dovesse essere fissato un nuovo valore massimo, la presente stazione appaltante conferma la volontà ad una eventuale rinegoziazione.

Capitolato Tecnico

il prezzo del pasto, non soggetto a ribasso di gara, è quindi di euro 7,00 (IVA al 4% inclusa) 6,73 euro (IVA esclusa) per il personale INFN. Si stima un costo medio di euro 6,00 (IVA al 10% esclusa) per il personale esterno non INFN ai fini della determinazione della base di gara.

2.2 Importo presunto dell'appalto e suddivisione in lotti

LOTTE	Imp totale app. escluso IVA e senza O.interf.	interferenze triennali	Importo triennale appalto escluso IVA e con On. Interf.	opzione di rinnovo	totale appalto con interf. e senza iva
Servizio mensa infn	843.413,00 €		844.650,00 €	844.650,00 €	1.689.300,00 €
Servizio mensa esterni catering	107.100,00 € 33.000,00 €		107.100,00 € 33.000,00 €	107.100,00 € 33.000,00 €	214.200,00 € 66.000,00 €
Lotto 1 -LNL	983.513,00 €	1.237,00 €	984.750,00 €	984.750,00 €	1.969.500,00 €
Servizio mensa infn	1.864.653,00 €		1.867.150,00 €	1.867.150,00 €	3.734.300,00 €
Servizio mensa esterni catering	49.500,00 € 120.000,00 €		49.500,00 € 120.000,00 €	49.500,00 € 120.000,00 €	99.000,00 € 240.000,00 €
Lotto 2 -LNF	2.034.153,00 €	2.497,00 €	2.036.650,00 €	2.036.650,00 €	4.073.300,00 €
Servizio mensa infn	585.998,00 €		587.480,00 €	587.480,00 €	1.174.960,00 €
Servizio mensa esterni catering	54.000,00 € 36.000,00 €		54.000,00 € 36.000,00 €	54.000,00 € 36.000,00 €	108.000,00 € 72.000,00 €
Lotto 3 - LNGS	675.998,00 €	1.482,00 €	677.480,00 €	677.480,00 €	1.354.960,00 €
STIMA APPALTO COMPLESSIVO	3.693.664,00 €	5.216,00 €	3.698.880,00 €	3.698.880,00 €	7.397.760,00 €

Il piano economico risulta quindi:

	Importo totale triennio con IVA e Oner. interf.	opzione di rinnovo	Totale appalto complessivo con iva oneri interf. SENZA inc.	incentivo funzioni tecniche art. 113 D.lgs. 50/16 triennio	incentivo funzioni tecniche art. 113 D.lgs. 50/16 complessivi	totale appalto con: iva, on. interf. e incentivi complessivi
Servizio mensa infn	878.436,00 €	878.436,00 €	1.756.872,00 €			1.756.872,00 €
Servizio mensa esterni catering	117.810,00 € 36.300,00 €	117.810,00 € 36.300,00 €	235.620,00 € 72.600,00 €			235.620,00 € 72.600,00 €
Lotto 1 -LNL	1.032.546,00 €	1.032.546,00 €	2.065.092,00 €	19.695,00 €	39.390,00 €	2.104.482,00 €
Servizio mensa infn	1.941.836,00 €	1.941.836,00 €	3.883.672,00 €			3.883.672,00 €
Servizio mensa esterni catering	54.450,00 € 132.000,00 €	54.450,00 € 132.000,00 €	108.900,00 € 264.000,00 €			108.900,00 € 264.000,00 €
Lotto 2 -LNF	2.128.286,00 €	2.128.286,00 €	4.256.572,00 €	40.733,00 €	81.466,00 €	4.338.038,00 €
Servizio mensa infn	610.979,20 €	610.979,20 €	1.221.958,40 €			1.221.958,40 €
Servizio mensa esterni catering	59.400,00 € 39.600,00 €	59.400,00 € 39.600,00 €	118.800,00 € 79.200,00 €			118.800,00 € 79.200,00 €
Lotto 3 - LNGS	709.979,20 €	709.979,20 €	1.419.958,40 €	13.549,60 €	27.099,20 €	1.447.057,60 €
STIMA APPALTO COMPLESSIVO	€ 3.870.811,20	3.870.811,20 €	7.741.622,40 €	73.977,60 €	147.955,20 €	7.889.577,60 €

3. STRUTTURA DEL DOCUMENTO – FUNZIONE PRESCRITTIVA SUI SINGOLI LOTTI

Il presente Capitolato Tecnico si articola in 13 paragrafi, taluni organizzati in sotto paragrafi.

Nella tabella sottostante sono riportati, con riferimento a ciascun lotto, i paragrafi che normano le prestazioni richieste e le condizioni di esecuzione dell'appalto. Si statuisce che il riferimento ai paragrafi richiama l'applicazione anche degli eventuali sotto paragrafi in essi contenuti.

Capitolato Tecnico

LOTTI	Paragrafi di riferimento nel presente Capitolato Tecnico
Lotto 1 - Servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro (LNL).	Paragrafi dal n. 4 al n. 13
Lotto 2 - Servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Frascati (LNF).	
Lotto 3 - Servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali del Gran Sasso (LNGS).	

4. SERVIZIO RISTORAZIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE E GESTIONE DEL BAR

L'Operatore Economico Aggiudicatario (OE) è tenuto a fornire n. 1 pasto giornaliero e ad assicurare il servizio bar quotidiano esclusivamente agli utenti autorizzati come di seguito identificati e nel rispetto degli orari, dei prezzi e della composizione del pasto stabiliti nel presente Capitolato e nei suoi allegati che sono costituiti da:

- Allegato Merceologico (all.1 al Capitolato Tecnico)
- Tabella Pesì (all.2 al Capitolato Tecnico),
- Listino prezzi bar (all.3 al Capitolato Tecnico)
- Distribuzione menu e opzioni alternative per ospiti (all.4 al Capitolato Tecnico)

4.1 Le attività consistono principalmente in:

- Approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate 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'impresa per l'esecuzione del servizio;
- Pulizia dei tavoli e arredi durante l'erogazione del servizio;
- Predisposizione, comunicazione e affissione del menù giornaliero;
- Gestione del bar in senso lato: preparazione colazioni dolci e salate, bevande calde e fredde, distribuzione prodotti confezionati.

Capitolato Tecnico

4.2 Utenti

Sono considerati utenti autorizzati:

- 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
altra utenza:
- b. personale dell'INFN di altre sedi in missione ed equiparato;
- c. ospiti, collaboratori e altro personale esterno autorizzato.

4.3 Numero pasti e informazioni specifiche di Lotto

Il numero dei pasti stimati nel presente Capitolato, indicati all'interno di ciascun sotto paragrafo inerente al singolo lotto, è puramente indicativo in quanto è subordinato al numero degli utenti giornalieri. Conseguentemente la fornitura dei pasti potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli indicati impegnando l'Impresa aggiudicataria alle stesse condizioni. Si precisa che nei mesi di luglio, agosto e dicembre il numero dei pasti, per effetto ferie, potrebbe risultare notevolmente inferiore alla media degli altri mesi.

È fatto assoluto divieto all'OE di accettare buoni pasto o transazioni con badge magnetico per il pagamento di altri generi diversi dalla fruizione del pasto; eventuali richieste avanzate in tal senso dai commensali dovranno essere immediatamente notificate ai Direttori Esecutivi del Contratto (DEC) che saranno nominati per singolo Lotto.

Il personale dei Laboratori e le altre categorie di utenti, come definite al punto 4.2 del presente Capitolato, 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'OE appronterà in ogni caso un foglio firma, per rilevare la fruizione del pasto per coloro che non dovessero avere momentanea disponibilità del badge.

L'OE 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 al precedente paragrafo 4.2 come "altra utenza" potranno accedere al servizio pagando il corrispettivo del pasto direttamente all'OE, che appronterà allo scopo una apposita cassa, con addebito dell'IVA così diversificato:

- IVA al 4% per personale dell'INFN ed equiparato;
- IVA al 10% per ospiti, collaboratori e altro personale esterno autorizzato.

A fronte di ogni pagamento, l'OE rilascerà regolare ricevuta o scontrino fiscale.

4.4 Lotto 1 – LNL

Nella mensa dei LNL si servono circa 48.000 pasti annui di cui:

- circa 39.500 somministrati agli utenti identificati alla lettera a) del paragrafo 4.2 del presente Capitolato;
- circa 8.500 somministrati agli utenti identificati alla lettera b) e c) del paragrafo 4.2 del presente Capitolato;

4.5 Lotto 2 – LNF

Nella mensa dei L.N.F. si servono circa 96.000 pasti annui di cui:

- circa 85.000 somministrati agli utenti identificati alla lettera a) del paragrafo 4.2 del presente Capitolato;
- circa 11.000 somministrati agli utenti identificati alla lettera b) e c) del paragrafo 4.2 del presente Capitolato;

4.6 Lotto 3 – LNGS

Nella mensa dei LNGS si servono circa 33.000 pasti annui di cui:

- circa 21.000 somministrati agli utenti identificati alla lettera a) del paragrafo 4.2 del presente Capitolato;
- circa 12.000 somministrati agli utenti identificati alla lettera b) e c) del paragrafo 4.2 del presente Capitolato;

4.7 Sistema di Gestione Ambientale

I LNGS hanno introdotto un Sistema di Gestione Ambientale (SGA) conforme alla norma ISO 14001. Le attività svolte all'interno dei LNGS stessi, sia in sotterraneo sia presso gli edifici esterni, sono regolate da un Manuale di Gestione Ambientale, da specifiche procedure gestionali e istruzioni operative che verranno consegnate all'Impresa aggiudicataria del Servizio Mensa, disponibili, su esplicita richiesta, per tutte le Imprese partecipanti alla presente gara. L'Appaltatore dovrà, per quanto di sua competenza, uniformarsi a tali procedure e istruzioni e a ogni altra indicazione operativa volta a garantire la conformità alla Politica Ambientale dei LNGS e alle procedure/istruzioni stabilite.

I LNL sono in possesso del certificato di conformità alla norma UNI EN ISO 14001 per il proprio sistema di gestione ambientale. L'Impresa aggiudicataria sarà, pertanto, assoggettata alle prescrizioni in materia di tutela ambientale e alle procedure che verranno specificate al momento della stipula del contratto.

4.8 Orario di distribuzione dei pasti e apertura del bar

La distribuzione dei pasti e del servizio bar dovrà essere effettuata di norma dal lunedì al venerdì di ogni settimana, con esclusione del sabato e domenica, delle festività nazionali e religiose previste dalla legge.

La distribuzione dei pasti e il servizio bar dovranno avvenire nel rispetto degli orari di seguito indicati per singolo lotto:

- Lotto 1 – LNL:

distribuzione dei pasti dalle ore 12.15 alle ore 14.30

servizio bar dalle ore 08.30 alle 11.00 e dalle 13.00 alle 15.00.

- Lotto 2 – LNF - AC

distribuzione dei pasti dalle ore 12.15 alle ore 14.20

servizio bar dalle ore 07.30 alle 11.00 e dalle 12.00 alle 15.00

- Lotto 3 – LNGS

distribuzione dei pasti dalle ore 12.15 alle ore 14.30

servizio bar dal lunedì al venerdì dalle ore 08.00 alle 11.00 e dalle ore 13:00 alle 15:00.

Eventuali temporanee modifiche dell'orario di servizio saranno concordate fra l'Operatore Economico Aggiudicatario e il DEC del singolo lotto.

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.

4.9 Locali

Ciascuno dei Laboratori mette a disposizione dell'OE gratuitamente i locali destinati alla preparazione, distribuzione e consumazione dei pasti e all'immagazzinamento dei generi alimentari, nonché arredi, impianti e macchinari, necessari all'espletamento dei servizi appaltati, il tutto risulterà da apposito "verbale di inventario e consegna" sottoscritto dalle parti all'inizio dell'attività. L'Appaltatore s'impegna a utilizzare i locali messi a disposizione a esclusivo uso di mensa e bar per i Laboratori.

I Laboratori si riservano il diritto di utilizzare i locali adibiti alla consumazione dei pasti fuori dell'orario del servizio mensa, informando l'OEA con congruo anticipo e rimettendo a disposizione i locali stessi debitamente puliti e ordinati.

Alla scadenza dell'appalto l'Impresa dovrà riconsegnare ai Laboratori tutto quanto ha ricevuto per l'effettuazione del servizio e riportato nel verbale d'inventario e consegna. Sarà addebitato all'Impresa tutto quello che risulterà mancante o danneggiato per incuria o dolo.

4.10 Utenze

Ciascuno dei Laboratori fornirà, 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.

4.11 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 10/03/20 pubblicato su GURI 90 del 4/04/2020)

4.11.1 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 sotto elencate 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» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, 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 ovo prodotti;
- carne: la carne bovina e avicola deve essere biologica per almeno il 20% in peso. Un'ulteriore 10% in peso di carne bovina deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnica o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal 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». La restante carne avicola 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». La carne suina per almeno il 5% in peso deve essere biologica oppure in possesso di 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 pre fritta, pre impanata, 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 (*Lepidopus 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 cicerello (*Gymnammodon dytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante. 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 mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né fritto, preimparato, 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 mono sodico (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.);
- olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato per il 100% olio extravergine di oliva biologico proveniente da olive prodotte in Italia.. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture 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, cioccolata, 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 macro categoria 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 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.

4.11.2 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 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 illecità ivi previsti.

4.11.3 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 l'utilizzo di questionari da sottoporre a cadenza semestrale agli utenti sulla base dei quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. 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 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 comunicate in un rapporto semestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto.

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

4.11.4 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 predetta 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.

4.11.5 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.

4.11.6 Tovaglioli

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

4.11.7 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 detersivi 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, detersivi conformi alle specifiche 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

4.11.8 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.

Verifica: entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale

5 Modalità di esecuzione

5.1 Approvvigionamento

L'OE 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, che sarà individuato in fase di stipula del contratto, al fine di consentire i controlli di competenza.

I Laboratori 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'OE la fornitura anche parziale o temporanea di bicchieri, piatti e posateria di materiale a 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.

5.2 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 del commensale provvedere al ritiro dal tavolo dei vassoi e delle stoviglie usate, sistemandoli negli appositi carrelli.

5.3 Cibi residuati

I cibi cotti residuati al termine dei turni giornalieri, non potranno essere riutilizzati nei giorni successivi. Nei locali cucina e mensa, nelle celle frigorifere, nei surgelatori, nei frigoriferi, ecc., non dovranno essere conservati cibi cotti dopo la chiusura del servizio.

5.4 Pulizia

L'OE 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, aree self, aree comuni e servizi igienici in uso al personale dell'Impresa Appaltatrice nonché il locale bar e i suoi macchinari; 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.

L'Impresa è tenuta 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'Impresa aggiudicataria l'elenco dettagliato della tipologia dei prodotti che intende utilizzare e che dovranno in ogni caso rispondere alle caratteristiche richiamate nel paragrafo 4.11.4. 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.

5.5 Sanificazione

Sarà a carico dell'OE 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'OE 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.

5.6 Manutenzione

L'OE 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.

Le spese di conservazione e di ordinaria manutenzione dei macchinari e degli arredi sono a carico dell'OE.

Sarà a carico di ciascun Laboratorio la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e degli impianti.

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

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

5.7 Norme igieniche e controllo

L'OE dovrà impegnarsi a eseguire tutte le prestazioni oggetto del presente appalto nel rispetto delle norme igienico-sanitarie disposte dalle competenti autorità.

Tutto il personale impegnato nell'espletamento dei servizi cucina, mensa e bar dovrà aver frequentato i corsi obbligatori di "igiene e sanità del personale addetto alla produzione e vendita delle sostanze alimentari". A richiesta dei Laboratori l'OE dovrà esibire in qualunque momento gli attestati dei corsi. La mancanza o l'irregolarità degli attestati, oltre a costituire inadempimento contrattuale, solleva i Laboratori da qualunque responsabilità nei confronti delle competenti autorità di vigilanza.

L'OE si impegna a garantire la conformità delle bevande erogate ai sensi del Decreto Legislativo n.31 del 2001. I parametri per i quali è chiesto il rispetto sono quelli indicati all'Allegato I della norma. Con particolare attenzione ai distributori di erogazione dei liquidi utilizzati si fa riferimento a quanto previsto al Decreto Ministeriale 174 del 6 aprile 2004.

I Laboratori si riservano il diritto di effettuare controlli sul rispetto delle norme igienico-sanitarie, in qualsiasi momento, procedendo sia direttamente sia avvalendosi della consulenza di esperti.

Nel caso che gli accertamenti rilevassero una difformità qualsiasi dalle prescrizioni contrattuali, l'Impresa sarà tenuta al rimborso delle spese sostenute dai Laboratori per le analisi e/o perizie.

5.8 Personale addetto al servizio

L'OE dovrà impiegare, nell'esecuzione dell'appalto, personale dipendente di età conforme alle vigenti disposizioni di legge, opportunamente avvicendato e qualificato alla mansione che andrà a svolgere.

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

Un Cuoco, presente minimo 8 ore al giorno, che abbia le seguenti caratteristiche:

- Esperienza nella gestione mensa e ristorazione di almeno 10 anni;
- Esperienza di organizzazione di brigata di cucina con almeno 5 addetti per almeno 5 anni;
- Diploma professionale scuola alberghiera o equivalenti.

un Aiuto Cuoco, presente minimo 5 ore giorno;

Addetti al Servizio Mensa (d'ora in avanti ASM) in numero adeguato alle esigenze del servizio, come di seguito specificato:

Fino a 200 pasti giornalieri preparati, il rapporto numerico tra gli ASM e il numero giornaliero dei commensali prenotati non dovrà essere inferiore a 1:35 dalle ore 11.00 alle ore 14.30;

Da 200 pasti giornalieri fino a 400 pasti giornalieri preparati, dalle ore 9.00 un ASM dovrà essere presente a supporto del Cuoco e Aiuto Cuoco per la preparazione dei pasti. Il rapporto numerico tra gli ASM e il numero giornaliero dei commensali non dovrà essere inferiore a 1:35 dalle ore 11.00 alle ore 14.30.

Il numero dei commensali tiene conto del personale dell'utenza come identificata al paragrafo 4.2 lettera a) e b) e c) del presente Capitolato.

Quanto sopra richiesto è condizione minima per lo svolgimento del servizio. Il numero degli addetti 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'Impresa dovrà impegnarsi per le adeguate sostituzioni. Qualora l'Impresa impieghi un numero di persone inferiore a quanto richiesto nel presente capitolato o indicato in offerta o espleti il servizio in un numero di ore lavorative inferiore a quanto indicato in offerta, il corrispettivo verrà proporzionalmente ridotto in rapporto al numero di ore lavorative non effettuate.

L'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare si riserva la facoltà di risolvere di diritto il contratto nel caso in cui l'impiego di un numero di persone o l'espletamento del servizio in un numero di ore lavorative inferiori a quanto richiesto nel presente capitolato o a quanto indicato in offerta si protragga per complessivi n. 10 giorni, anche non consecutivi. La facoltà di risoluzione sarà esercitata previo avviso comunicato a mezzo PEC con effetto immediato dal ricevimento, senza bisogno di preventivo invio di diffide o di altre formalità di sorta.

In caso di risoluzione l'Istituto affiderà il servizio a terzi in danno dell'Impresa inadempiente.

I Laboratori si riservano il diritto di richiedere all'OE, in caso di gravi motivi, la sostituzione del personale, compreso il cuoco, ritenuto dai Laboratori non idoneo al servizio, senza che ciò possa costituire motivo di variazione dei prezzi contrattuali o di riconoscimento, da parte dei Laboratori, di ulteriori oneri o risarcimenti di sorta, rispetto a quelli pattuiti in sede di gara.

L'OE provvederà, a sua cura e spese, a far indossare al proprio personale un'ideale divisa munita di placca ben visibile recante la ragione sociale dell'OE stesso.

L'OE dovrà comunicare ai Laboratori i nominativi del proprio personale, dando altresì tempestiva comunicazione scritta, di ogni sua variazione.

6 Descrizione delle Prestazioni

6.1 Composizione pasto giornaliero

Ogni lunedì, prima dell'inizio dell'orario di distribuzione dei pasti, l'Impresa è tenuta a esporre nei locali mensa il menù della settimana, concordato con il DEC due settimane prima.

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 che risponderà alle caratteristiche previste All. 1 – Merceologico e all.- 4 - composizione del pasto parti integranti del presente Capitolato Tecnico sarà strutturato come segue:

Un primo piatto	Minestra o zuppa
	Un tipo di piatto lavorato tra risotto o pasta asciutta.
	Pasta o riso in bianco o con sugo semplice e ragù (uno dei quali integrale)
Un secondo piatto	Carne (un tipo di piatto lavorato)
	Pesce
	Omelette
	Torta salata
	Trancio di pizza
	Insalatona
	Fettina ai ferri, a scelta tra suino o bovino, petto di pollo o tacchino
	Piatto di formaggi misti e/o affettati (piatto freddo)

Un contorno	Due tipi di verdura cotta
	Insalata verde o mista
	Legumi lessi
Una porzione di frutta	Due tipi di frutta di stagione
	Macedonia
Una porzione di pane	Fresco di giornata (integrale e bianco)
Acqua/bibite	½ litro di acqua oligominerale/ minimo tre scelte di bibite
<p>Ogni giorno dovrà essere disponibile:</p> <p>Un menù interamente vegetariano</p> <p>Pasti dietetici, previa esibizione della prescrizione medica da parte degli interessati.</p> <p>Una volta a settimana sarà disponibile:</p> <p>Pesce fresco</p> <p>Due volte la settimana sarà disponibile una porzione di dolce</p>	

6.2 Sostituzioni ai singoli piatti del menù giornaliero

L'Utente avrà diritto in sostituzione dei singoli piatti previsti nel menù giornaliero:

Per il primo piatto, opzionalmente tra:

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

Per il secondo piatto, opzionalmente tra:

- yogurt: un vasetto da gr. 125 e una porzione di frutta;
- insalatona mista;

Capitolato Tecnico

una scatoletta di tonno da 120 gr.

Per il contorno e la frutta:

- yogurt: 1 vasetto da gr. 125.

6.3 Cestini freddi

Il pasto giornaliero a richiesta dell'utente, previo congruo preavviso e a fronte di corresponsione del "buono pasto" e/o riscontro automatizzato e per gli ospiti esterni del costo del pasto, potrà essere consumato al di fuori dei locali mensa.

In tal caso i "cestini freddi" (pranzo da asporto) saranno composti come i "cestini freddi" previsti in caso di sospensione del servizio, indicato al punto 6.5 del presente Capitolato Tecnico.

6.4 Gestione del bar – prezzi

I prezzi applicati alla vendita dei prodotti gestiti al bar dovranno essere pari al listino riportato come allegato 3 al presente Capitolato. Nel triennio di validità del contratto al listino sopra menzionato verranno riconosciuti i soli aumenti ISTAT.

L'elenco dei prodotti riportato nel listino è da considerarsi l'apprestamento minimo richiesto per i bar dei Laboratori. Ai prodotti non previsti nel listino di cui all'allegato 3 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.

L'elenco dei prezzi praticati dovrà essere esposto nei locali del bar e controfirmato dal Responsabile Unico del Procedimento. Solo previa specifica autorizzazione dei Laboratori o su specifica richiesta dell'utente potranno essere utilizzati bicchieri o tazze a perdere.

Per le prestazioni rese, l'OE della presente commessa dovrà emettere apposite ricevute o scontrini fiscali.

6.5 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 per la preparazione dei pasti sita all'esterno delle strutture dei Laboratori;
- "cestini freddi".

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

due panini freschi di giornata di gr 100 ripieni a scelta con gr 70-80 di affettato o hamburger o wurstel o tonno o cotoletta e eventuali verdure e salse; in alternativa ad 1 panino ripieno può essere richiesto o una pizza bianca ripiena, o una pizzetta al pomodoro o una insalatona.

frutta di stagione e uno yogurt da 125 gr. o dolce;

½ litro di acqua minerale;

bicchieri, tovagliolini, posate e piatto a perdere;

succo di frutta.

Si precisa che:

la fornitura dei pasti a mezzo cestini freddi o pasti veicolati caldi che avvenga per cause non dipendenti dall'Appaltatore questi non potrà avanzare eccezioni o pretese di sorta e non potrà richiedere variazioni del corrispettivo convenuto.

la sospensione del normale servizio mensa a causa dello sciopero del personale dell'impresa 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.

7 Clausola sociale

Con lo scopo di consentire ai concorrenti di conoscere i dati del personale da assorbire per l'applicazione della clausola sociale di salvaguardia occupazionale e tutela dell'occupazione, applicabile ai lotti 1, 2 e 3, come prevista all'art. 23 del Disciplinare di Gara, si ritiene utile riportare nelle seguenti tabelle, riferite a ciascun lotto, gli elementi rilevanti per la formulazione dell'offerta:

LOTTO 1 – LNL

Qualifica	Livello	CCNL applicato	N° scatti anzianità	Ore settimanali
ASM	6S	PUBBLICI ESERCIZI	3	15
Aiuto Cuoco	5	PUBBLICI ESERCIZI	3	32
Aiuto Cuoco	5	PUBBLICI ESERCIZI	4	30
ASM	6S	PUBBLICI ESERCIZI	4	27,5
ASM	6	PUBBLICI ESERCIZI	1	15
Aiuto Cuoco	5	PUBBLICI ESERCIZI	4	20
ASM	6	PUBBLICI ESERCIZI	1	17,5
Cuoco	3	PUBBLICI ESERCIZI	1	40

LOTTO 2 – LNF

Qualifica	Livello	CCNL applicato	N° scatti anzianità	Ore settimanali
Barista	5	Turismo/Multiservizi	5	20
ASM	6S	Turismo/Multiservizi	1	20
AiutoCuoco	5	Turismo/Multiservizi	6	40
ASM	6S	Turismo/Multiservizi	3	25
ASM	6S	Turismo/Multiservizi	5	25
Cuoco	4	Turismo/Multiservizi	2	40
ASM	6S	Turismo/Multiservizi	1	20
ASM	6S	Turismo/Multiservizi	5	40
Aiuto Cuoco	5	Turismo/Multiservizi	1	25
Barista	6S	Turismo/Multiservizi	6	25
Barista	6S	Turismo/Multiservizi	1	30
Cassiera	4	Turismo/Multiservizi	3	35
ASM	6S	Turismo/Multiservizi	0	20

LOTTO 3 – LNGS

Qualifica	Livello	CCNL applicato	N° scatti anzianità	Ore settimanali
Cuoca	C1	COOPERATIVE SOCIALI	6,06	38
Aiuto Cuoca	B1	COOPERATIVE SOCIALI	6,06	30
ASM	A2	COOPERATIVE SOCIALI	6,06	25
ASM	A2	COOPERATIVE SOCIALI	6,06	25
ASM	A2	COOPERATIVE SOCIALI	6,06	17,5
ASM	A1	COOPERATIVE SOCIALI	0,4	15
Barista	B1	COOPERATIVE SOCIALI	6,06	27
Barista	A2	COOPERATIVE SOCIALI	6,06	20

8 SERVIZI ACCESSORI

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

Buffet lunch (due tipologie);

Coffee break;

Caffetteria.

8.1 Tipologia di servizio richiesto

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

Capitolato Tecnico

Servizio	Descrizione	Importo giorni feriali	Importo giorni festivi e prefestivi
Coffee-break	caffè, the (freddo e caldo), latte, succhi di frutta, acqua, pasticceria secca	€ 4,00 a persona (euro quattro/00 a persona) oltre IVA 10%	€ 4,40 a persona (euro quattro/40 a persona) oltre IVA 10%
Coffee-break	caffè, the (freddo e caldo), latte, succhi di frutta, acqua, pasticceria mignon o pasticceria da the o crostate e/o pizzette e rustici	€ 5,00 a persona (euro cinque a persona) oltre IVA 10%	€ 5,40 a persona (euro cinque/40 a persona) oltre IVA 10%
Light-lunch	2 assaggi di primo di cui uno vegetariano, 2 assaggi di secondo di cui uno vegetariano, frutta, dessert, acqua minerale e caffè	€ 6,73 a persona (euro sei/73 a persona) oltre IVA 10%	€ 8,00 a persona (euro otto a persona) oltre IVA 10%
Welcome Party	Da comporre con scelta tra pizza, pizze rustiche, taglieri, fritti, frutta, dessert, bibite, acqua minerale e caffè	€ 6,73 a persona (euro sei/73 a persona) oltre IVA 10%	€ 8,00 a persona (euro otto a persona) oltre IVA 10%
Presenza di cameriere durante il servizio (qualora richiesta)		compreso	€ 16,00 / ora (euro sedici ora oltre IVA 22%)

8.2 Modalità 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 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 a perdere 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 RUP identificherà, per ciascun lotto, all'atto dell'avvio del contratto i Referenti INFN autorizzati a chiedere l'espletamento di servizi accessori (RIS).

Il RIS, con almeno 3 giorni di anticipo, comunicherà all'OE e al DEC, la tipologia di servizio accessorio, il luogo, il giorno e l'ora in cui devono essere erogati i servizi, nonché il numero di partecipanti. La Ditta invia la relativa conferma entro le successive 24 ore.

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

8.3 Personale impiegato e tipologia della prestazione

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, ove richiesto, potrà variare in base al numero di ospiti.

L'incidenza dovrà essere di 1 cameriere per Coffee Break che superino 30 ospiti e di 2 per quelli che superino i 60.

In occasione dei light lunch e dei welcome party fino a 40 ospiti è sempre richiesta la presenza di 1 cameriere e di 2 se superiori.

8.4 Pagamento del servizio

Il prezzo di detti servizi sarà quello indicato nella tabella di cui al paragrafo 8.1 del presente Capitolato tecnico.

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

Nessuna diversa tipologia di servizio potrà essere concordata con l'OE dal RIS.

Qualora il numero di partecipanti fosse superiore a quello comunicato, a causa di un'imprevista maggiore affluenza di partecipanti, non saranno dovute variazioni di prezzo se il RIS non ha richiesto variazioni quantitative nei termini previsti.

In caso di ritardo non prevedibile rispetto all'orario stabilito di inizio del servizio non saranno dovute variazioni di prezzo.

L'erogazione dei corrispettivi previsti avverrà dopo l'effettuazione del servizio richiesto, previa verifica di regolare e corretta esecuzione. Qualora l'Amministrazione, a seguito di verifica effettuata dal DEC o da altra persona a ciò autorizzata dal DEC medesimo (RIS), rilevi difformità rispetto a quanto la Ditta è tenuta a garantire sulla base di quanto prescritto ai punti 8.1,8.2 e 8.3, notificherà al RUP e procederà alla formale contestazione alla OE entro 5 giorni dalla verifica stessa.

9 ONERI A CARICO DELL'IMPRESA

Saranno a carico dell'OEA i seguenti oneri:

l'apprestamento del servizio con l'organizzazione dei mezzi necessari e la gestione a proprio rischio.

l'individuazione nell'attività oggetto del servizio di ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e l'applicazione, il mantenimento e l'aggiornamento delle procedure di sicurezza secondo il Sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) di cui al D.Lgs.193/2007 e s.m.i;

l'invio, entro il giorno 15 del mese successivo, a mezzo nota di trasmissione che indichi il periodo di riferimento, al Direttore Esecutivo di copia di tutti i documenti di trasporto (DDT) dei prodotti e delle materie prime utilizzate nella preparazione dei piatti. I DDT firmati per accettazione dal Responsabile dell'impianto mensa, dovranno riportare quantità, tipologia e marche dei prodotti;

gli adempimenti e gli oneri relativi al rilascio/rinnovo dell'autorizzazione sanitaria.

Il personale impiegato dall'OEA per l'esecuzione del presente appalto dovrà essere a conoscenza dei rischi derivanti dal proprio lavoro, dovrà avere a disposizione i mezzi di prevenzione necessari, dovrà osservare tutte le norme antinfortunistiche vigenti, sia quelle di legge che quelle prodotte dall'Impresa e dovrà essere coperto dalle assicurazioni di legge.

La dichiarazione, sotto la propria responsabilità, che in favore del personale impiegato nel servizio, sia esso dipendente o socio di cooperative, saranno applicate le norme di cui al Contratto Collettivo Nazionale e/o Provinciale di Lavoro in vigore.

Capitolato Tecnico

la tempestiva riparazione e/o sostituzione, a propria cura e spese, di eventuali beni danneggiati; in caso di mancato intervento dell'Impresa, l'INFN provvederà a quanto necessario, addebitando alla medesima i relativi costi diretti e indiretti.

10 ONERI A CARICO DEI LABORATORI

Restano a carico dei Laboratori:

gli oneri relativi al pagamento della tassa per lo smaltimento dei Rifiuti Solidi Urbani;

le spese per le utenze di cui al punto 4.10 del presente CT.

11 FATTURAZIONE e PAGAMENTI

I pagamenti saranno effettuati a fronte di fatture mensili posticipate. Le fatture dovranno essere emesse in formato elettronico, la loro trasmissione dovrà essere effettuata attraverso il Sistema di Interscambio (SdI). Di seguito si riporta l'intestazione che dovranno riportare le fatture per ogni singolo lotto, il relativo CIG e il Codice Unico Ufficio (CUU) al quale dovranno essere indirizzate:

Laboratori Nazionali di Frascati dell'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare

Via E. Fermi, 40

00044 Frascati (RM)

CIG

CUU WMXSWX

Laboratori Nazionali del Gran Sasso dell'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare

Via Giovanni Acitelli, 22

67100 L'Aquila (AQ)

CIG

CUU R006ZU

Laboratori Nazionali di Legnaro dell'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare

Viale dell'Università, 2

35020 Legnaro (PD)

CIG

CUU GFR2HU

Capitolato Tecnico

L'OE congiuntamente al DEC relazionano al RUP i consumi e la bontà dei servizi mensili, per l'emissione del Certificato di pagamento.

La fattura mensile posticipata potrà essere emessa dall'OE solo a seguito di emissione da parte del RUP del Certificato di Pagamento (CP)

Il pagamento in unica soluzione, è effettuato entro 30 giorni dall' emissione del CP mediante bonifico su conto corrente dedicato del quale l'Impresa si obbliga a garantire la tracciabilità ai sensi della L. 136/2010 e s.m.i..

Il pagamento sarà, inoltre, subordinato alla verifica della regolarità contributiva e fiscale dell'Impresa.

Per le fatture emesse dal 1° luglio 2017 si applica il meccanismo dello split payment ex art. 17-ter D.P.R. 622/1972 (art. 1 D.L. 50/2017).

12 CONTROLLI

I Laboratori si riservano di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente Capitolato e suoi allegati.

I Laboratori potranno effettuare e disporre in qualsiasi momento, senza preavviso, verifiche e controlli sulle seguenti attività, attraverso l'operato del RUP e dal DEC nominato. I controlli potranno riguardare, a solo titolo esemplificativo:

- l'andamento del servizio al fine di rilevare la corrispondenza della composizione del pasto e delle grammature e comunque la corrispondenza del servizio fornito dall'impresa aggiudicataria alle prescrizioni del presente Capitolato e Allegato merceologico;
- 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 termine di conservazione e data di scadenza dei prodotti;
- la modalità di distribuzione dei pasti e 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. A seguito dei sopralluoghi verranno redatti appositi verbali di visita firmati dal Responsabile dell'impianto per conto dell'OEA e dal DEC e o dal RUP presenti.

13 PENALI

La non osservanza di quanto definito nel Capitolato Tecnico e nei suoi allegati comporterà l'immediata applicazione di penali.

Le penalità sono stabilite per ogni inadempienza in:

- penalità minima € 300,00
- penalità massima € 1.500,00

proporzionalmente alla gravità e/o frequenza dell'inadempienza stessa. 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 5% (cinqueper cento) dell'importo del contratto stesso.

In caso di grave inadempimento accertato dal DEC e/o dal RUP sarà facoltà insindacabile dei Laboratori risolvere il relativo contratto, secondo quanto previsto dall'art 108 del DLgs 50/16.

14 ASSICURAZIONE R.C.:

L'OE si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge dall'espletamento delle attività/servizi richiesti dal presente Capitolato Tecnico. L'OE, inoltre, risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che, in relazione all'espletamento e/o in conseguenza del servizio medesimo, potrà derivare alla Stazione appaltante, agli utenti del servizio, a terzi in genere ed a cose.

In particolare l'OE si assume le responsabilità per danni, quali avvelenamenti, intossicazioni e quant'altro di simile causati dalle cose, sia prodotte in proprio che prodotte da terzi, somministrate nelle mense oggetto di appalto, compresi i danni imputabili a vizio originario del prodotto, a cattiva conservazione dello stesso o al mancato rispetto del termine di scadenza.

Per la copertura dei danni di cui sopra, l'OE si obbliga, prima dell'inizio del servizio, a stipulare con una primaria Compagnia di Assicurazione, regolarmente iscritta all'Albo delle Imprese dell'IVASS (ramo "responsabilità civile generale") una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che la Stazione appaltante debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura della responsabilità civile per danni causati a terzi e utenti del servizio derivanti dallo svolgimento delle attività/servizi oggetto dell'affidamento, ivi comprese le intossicazioni alimentari e/o 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.

Capitolato Tecnico

L'Assicurazione "R.C. terzi" (RCT) dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a:

€ 5.000.000,00 (€ cinque milioni) unico per sinistro a persone e/o a cose.

Tale limite deve essere aumentato di € 1.000.000,00 per ogni lotto aggiuntivo aggiudicato, fino quindi ad un massimo di € 7.000.000,00 in caso di aggiudicazione dei tre lotti a medesimo OE.

La Stazione Appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere al personale dipendente ed ai prestatori di lavoro in genere della OE, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza "R.C. prestatori di lavoro" (RCO) con un massimale non inferiore a:

€ 2.000.000,00 (€ Due milioni) per sinistro con limite di € 1.000.000,00 (€ un milione) per persona.

L'assicurazione dovrà garantire anche tutte le attività ed operazioni accessorie, complementari e sussidiarie all'oggetto del servizio, nulla escluso. 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. Copia della polizza dovrà essere consegnata alla Stazione Appaltante almeno 10 (dieci) giorni prima della data stabilita per l'inizio di esecuzione del servizio e, qualora essa preveda rate scadenti durante il periodo di affidamento dell'incarico, dovrà altresì essere consegnata, entro i dieci giorni successivi a tali scadenze di rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del relativo premio. In caso di mancata consegna entro il termine indicato la SA potrà disporre la decadenza dall'aggiudicazione, con la conseguenza dell'incameramento della cauzione provvisoria di cui al disciplinare di gara.

15 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. 1453 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 senza alcun onere a suo carico, 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. 109 del d.lgs. n. 50/2016, secondo i corrispettivi e le condizioni previsti nel contratto.

Capitolato Tecnico

16 VERIFICA DI CONFORMITA' ATTESTAZIONE DI REGOLARE ESECUZIONE

La verifica della conformità delle prestazioni eseguite a quelle pattuite sarà effettuata in ossequio a quanto previsto dall'art. 102, comma 6, del D.lgs. n. 50/2016 e s.m.i. entro 30 giorni dalla data di ultimazione delle prestazioni oggetto del contratto.

17 OBBLIGHI DELL'APPALTATORE:

L'OE si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di retribuzione, previdenza e assistenza.

L'OE 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, altresì, a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori il Codice di comportamento dei Dipendenti Pubblici, dP.R. n. 62/2013; nelle ipotesi di grave violazione delle disposizioni ivi contenute, l'INFN si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

L'OE 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.

18 PRELIEVI

I Laboratori hanno la facoltà di commissionare a una propria struttura di fiducia 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'Impresa appaltatrice.

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.

19 RESPONSABILI DEL CONTRATTO

La regolare esecuzione del servizio è affidata dalle parti contraenti rispettivamente, per l'INFN, ai Direttori dei Laboratori, Laboratori Nazionali di Legnaro, Laboratori Nazionali di Frascati e Laboratori Nazionali del Gran Sasso e al RUP e ai DEC e per l'OE al Rappresentante Legale dell'Impresa appaltatrice del servizio e al Responsabile dell'Impianto che la stessa dovrà provvedere a nominare prima dell'inizio

delle attività. Il Responsabile dell’Impianto svolge un’attività di coordinamento tra i comparti della cucina, della sala mensa e del bar. Esso deve avere capacità organizzative, gestionali e relazionali.

Compito di detti Responsabili sarà la puntuale esecuzione del disposto contrattuale, sia lato tecnico sia amministrativo. In tale esecuzione essi rappresentano le rispettive parti a tutti gli effetti, ma sempre e solamente nei limiti imposti dal contratto/i, limiti dai quali potranno derogare soltanto dopo che saranno intervenuti, nelle forme prescritte, i necessari accordi tra le parti contraenti relativamente a norme e pattuizioni in difformità o non previste dal contratto.

L’Istituto, attraverso il suo RUP e/o DEC, si riserva di impartire all’Impresa/e tutte le disposizioni che dovesse ritenere necessarie per il buon andamento del servizio.

Le parti contraenti con la firma del relativo contratto, conferiscono ai rispettivi Responsabili tutte le facoltà ed i poteri relativi al pieno espletamento del compito loro affidato.

Il Responsabile dell’Impianto dell’Impresa/e Aggiudicataria/e 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.

I Responsabili delle parti provvederanno a definire tutti gli aspetti esecutivi del servizio, programmazione e orari compresi, a effettuare tutti i necessari controlli.

L’Istituto ha diritto di esigere la sostituzione immediata del Responsabile dell’Impianto designato dalla Impresa ove questi, a insindacabile giudizio dell’Istituto, abbia compiuto inadempienze e/o non sia comunque in grado di assicurare la regolare effettuazione dei servizi, secondo quanto stabilito dal contratto. Per detta eventuale sostituzione l’Istituto non dovrà corrispondere alcuna indennità o compenso all’Impresa.

Il Responsabile Unico del Procedimento

(Dr.ssa Michela Pischedda)



Capitolato Tecnico

Allegato Merceologico

SERVIZIO MENSA E BAR

Laboratori Nazionali di Frascati
Laboratori Nazionali del Gran Sasso
Laboratori Nazionali di Legnaro

MAGGIO 2020

INDICE

ASPETTI QUALITATIVI E QUANTITATIVI DEGLI ALIMENTI.....	3
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI.....	4
CEREALI E DERIVATI	4
<i>Farina di frumento (di grano tenero) di tipo " 0 "</i>	4
<i>Pane</i>	4
<i>Grissini</i>	4
<i>Pasta</i>	5
<i>Riso</i>	5
<i>Farina di Mais</i>	5
LEGUMI, VERDURE E ORTAGGI.....	5
<i>Legumi freschi o surgelati (piselli, fagiolini, fave)</i>	5
<i>Legumi secchi (ceci, fagioli, lenticchie)</i>	6
<i>Verdure ed ortaggi solo freschi</i>	6
FRUTTA.....	10
<i>Frutta fresca</i>	10
<i>Frutta secca</i>	10
<i>Frutta sciroppata</i>	10
CARNE.....	10
<i>Carne fresca</i>	11
<i>Carni conservate</i>	13
LATTE E PRODOTTI LATTIERO CASEARI	14
<i>Latte fresco e UHT pastorizzato intero e parzialmente scremato</i>	14
<i>Formaggi freschi</i>	14
<i>Formaggi stagionati</i>	14
<i>Yogurt</i>	15
<i>Burro</i>	15
UOVA	15
OLII.....	15
PRODOTTI DELLA PESCA	16
<i>Prodotti della pesca freschi:</i>	16
<i>Prodotti della pesca conservati:</i>	18
SALE	18
CAFFE'	18
ACQUA MINERALE.....	19

ASPETTI QUALITATIVI E QUANTITATIVI DEGLI ALIMENTI

DA USARE PER LA COMPOSIZIONE DEI MENU' DEI LABORATORI

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

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 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 Allegato Merceologico dovranno rispettare le specifiche riportate nel Capitolato Descrittivo Prestazionale di gara nella parte dedicata 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 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 Referente INFN e il rappresentante dell'Impresa Appaltatrice, nonché aiutare quest'ultimo nel momento dell'accettazione degli alimenti inviati dai vari fornitori e sulle modalità del loro stoccaggio.

Il presente allegato merceologico 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.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

Nei paragrafi che seguono sono descritte le caratteristiche merceologiche dei principali gruppi di prodotti alimentari

CEREALI E DERIVATI

Gli alimenti appartenenti a questo gruppo, che senz'altro devono entrare durante tutto l'anno a far parte integrante della composizione dei pasti della mensa aziendale oggetto del presente Allegato, sono i seguenti:

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

La farina alimento solitamente usato nelle preparazioni culinarie di una mensa aziendale, 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. E' bene ricordare che una farina di buona qualità è di colore bianco con una tendenza molto leggera verso il giallognolo, è dolce al tatto, presenta odore e sapore molto lieve e gradevole; quando una farina di buona qualità viene stretta nel pugno deve formare una massa compatta ed aderire alle dita. Per tale tipo di farina, le caratteristiche chimiche devono essere: contenuto in acqua 14,2%, glutine secco minimo 10%, cellulosa 0,30.

Pane

Questa denominazione è riservata soltanto a quello ottenuto con farina di frumento tenero, acqua e lievito. Il pane deve essere di produzione locale e fornitura quotidiana. Deve essere introdotto il pane integrale il quale confezionato con farina più abburattata presenta un maggiore contenuto proteico, vitaminico e di sali minerali, oltre ad un notevole contenuto di cellulosa. Le caratteristiche di un buon pane possono essere così riassunte:

crosta friabile, omogenea e di colore caratteristico per ogni tipo di pane; mollica a porosità regolare, elastica, a superficie lucida; volume notevole con conseguente leggerezza del pane, aroma e sapore gradevoli. Le sofisticazioni del pane possono essere molteplici, comunque la più comune e facilmente evidenziabile consiste in un eccessivo quantitativo di acqua, e tale elevata umidità rende il pane di difficile digestione. Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione alla mensa in oggetto, 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 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 il locale della mensa aziendale in oggetto, deve avvenire in assenza di umidità per prevenire acidità e ammuffimento, e a intervalli non troppo lunghi (max 1-2 mesi).

Una buona pasta deve avere sapore e odore gradevoli, colore giallognolo, aspetto esterno uniforme, aspetto della frattura vitreo; il contenuto in acqua non deve superare il 13-14%.

Alla prova di cottura la buona pasta deve resistere non meno di 20 minuti senza spaccarsi né disfarsi, e lasciare nell'acqua di cottura soltanto un leggero sedimento farinoso.

Le marche da adottare devono essere scelte fra le più qualificate marche che utilizzano grano duro 100% di origine italiana.

Riso

Deve essere usato riso di origine italiana tipo di riso Parboiled bianco e integrale, in quanto per la serie di procedimenti cui viene sottoposto il risone originario, trattengono un contenuto di vitamine e sali minerali notevolmente superiore al normale riso brillato. Le varietà da impiegare possono essere diverse in funzione delle diverse preparazioni gastronomiche (Arborio, Carnaroli, Vialone, Basmati).

Lo stoccaggio del riso deve avvenire in locali ben aerati e non umidi, perché se l'umidità del riso supera il valore medio del 14%, si deteriora facilmente. Quando ciò si verifica, a causa di umidità iniziale dovuta a frode alimentare e per umidità dovuta ad un disattento stoccaggio, le granelle soffregate con le mani non le imbiancano.

Farina di Mais

La farina di Mais di origine italiana, viene usata per la preparazione della polenta, che è bene entri nelle consuetudini alimentari di una mensa con una frequenza di consumo almeno mensile, durante il periodo stagionale autunno - inverno.

La farina di mais è facilmente alterabile a causa dell'umidità per cui sono consigliabili rifornimenti a breve scadenza.

Una farina di mais di buona qualità non deve contenere più del 14% di umidità; non deve avere odori né sapori disgustosi; non deve presentare agglomerati.

LEGUMI, VERDURE E ORTAGGI

Legumi freschi o surgelati (piselli, fagiolini, fave)

I legumi freschi, di provenienza italiana, compatibilmente con la stagionalità, dovranno essere inseriti frequentemente nei menù. E' concesso ricorrere al consumo degli equivalenti prodotti surgelati, che oltre ad averne la stessa validità nutrizionale ne rendono possibile il consumo per tutto l'arco dell'anno.

I piselli per la composizione dei menù di cui trattasi, devono essere preferibilmente di qualità extra-fini o finissimi. Per le norme di qualità riferirsi alle norme internazionali raccomandate Commissione CODEX - Alimentarius - FAD - OMS.

I fagiolini da usare devono essere almeno fini, appartenenti alla categoria I^A, per i quali sono tollerati un leggero difetto di colorazione, semi poco sviluppati, e fili corti e poco resistenti; massimo di tolleranza di qualità e di calibro: 10% in peso.

Per la qualità riferirsi alle norme di qualità ICE.

Legumi secchi (ceci, fagioli, lenticchie)

E' bene che questi legumi, di provenienza italiana, per la loro estrema validità nutrizionale, entrino a far parte dei menù di una mensa aziendale, sia come primo piatto sia come contorno almeno due volte a settimana.

Le qualità di legumi secchi in commercio sono molteplici: è bene tener presenti alcune regole generali e soprattutto non effettuare stoccaggi rilevanti, se non conoscendo con sicurezza la fonte di provenienza.

I fagioli secchi (nelle varietà Cannellino, Bianco di Toscana, Regina, Borlotto, Fenomeno, Saluggia, ecc.) di buona qualità, presentano scorza tesa senza rugosità alla superficie, che deve presentarsi lucida e senza polvere; essi devono, inoltre, essere esenti da semi estranei, cuocersi in poco tempo.

I ceci secchi provenienti dalle diverse varietà coltivate, sono rugosi alla superficie, giallognoli o rossastri, presentano un contenuto di vitamina A superiore agli altri legumi secchi.

Le principali varietà ad alto pregio gastronomico sono le lenticchie di Castelluccio di Norcia (DOP), le lenticchie verdi di Altamura, le lenticchie di Villalba, le lenticchie di Colfiorito, le lenticchie del Fucino, le lenticchie di Santo Stefano di Sessanio e le lenticchie di Mormanno.

Verdure ed ortaggi solo freschi

Il valore nutritivo di verdure e ortaggi è dovuto alla loro particolare ricchezza in elementi biodinamici cioè vitamine e sali minerali accompagnati a volte a quantità anche notevoli di zuccheri semplici e da quantità più modeste di proteine.

Accanto a questi nutrienti sono presenti notevoli quantità di cellulose e di emicellulose indispensabili per il buon funzionamento dell'apparato digerente.

Per tali caratteristiche essi devono entrare ampiamente nell'alimentazione quotidiana di un individuo e quindi anche nei menù di una mensa aziendale.

Fra le verdure e gli ortaggi di origine italiana da consumare cotti o crudi come contorni o nella composizione di primi piatti e di secondi, o nella composizione di insalate, devono essere usati, con una certa rotazione per motivi di stagionalità e per vivacizzare il gusto dei fruitori: agretti, asparagi coltivati, bieta, broccoletti, broccoli, carciofi, carote, cavolfiori, cavolo cappuccio bianco o verde, cicoria, cipolle, finocchi, funghi coltivati, indivia, lattuga, melanzane, patate, peperoni, pomodori, radicchio, ravanelli, sedano, spinaci, zucchine, zucca gialla.

Per ognuno degli alimenti citati è indicata tra parentesi la percentuale di parte edibile su 100 parti di alimento lordo.

Agretti (95%)

Gli agretti il cui uso è limitato ad un breve periodo stagionale (aprile) sono da prendere in considerazione per il loro notevole apporto in Ca e fibra. Devono essere usati come contorno, lessi, conditi con olio e limone.

Bieta (82%)

La bieta è utile sottolineare la necessità dell'uso come contorno, della varietà con foglie piccole e medie, tenere, riservando l'uso della bieta da costa con foglie più grosse e meno digeribile, ai minestrone.

Broccoletti di rape (60%)

I broccoletti di rape (anche nella var. siciliana) ed i broccoli a teste (51%), sono ampiamente da usare nella stagione invernale (novembre-dicembre-gennaio), sia in preparazione di primi piatti, sia come contorni.

Carciofi (34%)

I carciofi sono da usare se le brattee interne sono tenere, verdognole, polpose, evitando quindi un uso che anticipi o protragga troppo la vera stagionalità.

Per le norme di qualità dei carciofi da usare nella composizione del primo piatto o del secondo piatto con ripieno di carne o altro, sia come contorno, ci riferiamo alle norme di qualità valide per l'ICE.

Nelle preparazioni che prevedono l'uso del carciofo devono essere usati quelli appartenenti alla categoria extra o I[^].

Carote (96%)

Le carote devono entrare ampiamente nei menù sia crude che cotte, sia da sole od insieme ad altre verdure per la composizione di insalate.

Devono essere usate le carote le cui caratteristiche corrispondono alla categoria Extra o I[^] delle norme di qualità ICE.

Cavolfiori (66%)

I cavolfiori devono servire per la preparazione di primi piatti o come contorni variamente preparati durante buona parte dell'autunno- inverno.

Per le norme di qualità ci si riferisce a quanto riportato nelle norme di qualità ICE, vanno usati cavolfiori che appartengono alla qualità Extra o I[^].

Cavolo cappuccio bianco o verde (93%)

Il cavolo cappuccio bianco o verde deve entrare frequentemente durante il periodo invernale nella composizione di primi piatti o tagliati sottilmente (bianco) e crudi nella composizione di insalate.

Per le norme di qualità ci si riferisce a quanto riportato relativamente alla categoria 'I' delle norme di qualità ICE.

Cetrioli (77%)

L'uso dei cetrioli è generalmente limitato alla composizione di insalata, durante il periodo estivo.

Cicoria

La cicoria comune (80%), nonché quella da taglio (89%) e quella witloof (100%), debbono entrare frequentemente come contorno nei menù.

Per le caratteristiche qualitative, ci si riferisce a quelle riguardanti la cicoria witloof, stabilite dall'ICE; l'uso in mensa di tale cicoria deve essere limitato a quello della categoria I[^] e II[^].

Cipolle (83%)

Le cipolle entrano frequentemente nella nostra alimentazione quali ingredienti di condimenti, minestroni, o in quantità più elevata in preparazioni che possono sostituire il II° piatto, o come contorno. Le norme relative alle caratteristiche qualitative sono quelle stabilite dall'ICE; le cipolle da usare devono appartenere alle categorie I[^] e II[^].

Finocchi (59%)

I finocchi devono entrare ampiamente, quando la stagionalità lo permette, nella composizione d'insalate, o da soli crudi o cotti nell'allestimento di vari tipi di contorni. Per la qualità ci si può riferire alle norme ICE ed usare per il consumo a crudo i finocchi appartenenti alla categoria I^A e per il consumo cotto quelli appartenenti alla categoria II^A.

Funghi (90%)

I funghi sia per motivi economici, sia per motivi di sicurezza, è bene attenersi alle varie specie coltivate presenti in commercio. Possono entrare crudi nella composizione di insalate, oppure cotti in varie composizioni costituenti i contorni.

Lattuga

Le lattughe (80%) indivia (69%) e scarola (92%) sono da consumare preferibilmente crude, da sole o con altri ingredienti come insalate a costituire il contorno crudo. Per le caratteristiche qualitative, ci si riferisce alle disposizioni dell'ICE, e devono essere adottate per il consumo le categorie I^A e II^A.

Patate

I tuberi di maggiore importanza alimentare sono le patate, che è bene entrino con una certa incidenza nell'alimentazione umana e quindi in una mensa aziendale, per la loro ricchezza in amido che le rende facilmente digeribili, per il loro apporto vitaminico e per il modesto contenuto calorico.

Comunemente le patate del commercio si dividono in quattro categorie a seconda del peso: patate di peso superiore a 100, a 80 a 50 ed inferiore; la qualità di amido è in relazione alla grossezza delle patate, per cui sono preferibili per il consumo quelle intorno ai 100 grammi ed oltre. La patata è soggetta a varie malattie, la conservazione deve essere fatta evitando il gelo (quando la temperatura scende al di sotto dei -3° le patate diventano flaccide e nere con sapore disgustoso), a temperature, però, non superiori a 8 - 12°C, evitando l'umidità che favorisce la putrefazione dei tessuti del tubero, evitando la luce per non dar luogo ad inverdimento con un'eccessiva formazione di solanina, che è un alcaloide tossico, ed evitando ancor di più la germinazione, durante la quale l'accumulo di solanina è ancora maggiore.

Per tutto quanto detto è opportuno che il controllo dello stoccaggio delle patate, sia nei locali della mensa sia nei locali del fornitore, sia il più scrupoloso possibile.

Riassumendo: le patate vanno conservate in luoghi aerati, asciutti, a temperatura costante, non alta e difese dalla luce diretta.

Esiste anche la possibilità di operare dei rapidi controlli a livello macroscopico delle patate una volta che siano cotte, perché il valore nutritivo delle patate cotte e la loro accettabilità dipende dalla qualità delle patate crude e dal trattamento subito durante la cottura.

Il colore di una patata bollita di buona qualità dovrebbe essere bianco, cremoso o leggermente giallino, comunque senza ombra di grigio. Inoltre, molta attenzione deve essere fatta alla conservazione delle vitamine durante i vari processi di cottura delle patate.

La tiamina (Vit. B1), la riboflavina (Vit. B2), l'acido nicotinico (Vit. PP) e la Vit. C sono solubili in acqua e soggette ad essere distrutte; alcuni particolari accorgimenti possono, però, ridurre tali perdite; ad esempio, con la bollitura buona parte del contenuto vitaminico viene perduto, ma se la bollitura viene effettuata con la buccia, tale perdita si limita di molto; anche la quantità di acqua può influire negativamente, infatti, le patate bollite in molta acqua possono perdere fino al 45% di riboflavina, mentre se l'operazione di bollitura avviene in poca acqua tale perdita si limita al 3% circa; la frittura poi per l'alta temperatura che viene raggiunta, è il processo che più di tutti distrugge le vitamine termolabili.

Possono entrare a far parte del menù di una mensa aziendale almeno tre volte per settimana nella composizione del primo piatto, del secondo e del contorno.

Melanzane (92%) e peperoni (82%)

Melanzane e peperoni per la loro possibilità di produzione in serra, sono reperibili sul mercato, durante tutto l'arco dell'anno; è bene, però, dare la preferenza del loro consumo, quando la produzione stagionale lo consente. Si prestano ad un numero infinito di preparazione e per cui è preferibile definire una loro grammatura volta per volta.

Pomodori

I pomodori allo stato fresco devono essere usati ampiamente, per tutto il periodo maggio-ottobre, sia per la preparazione di condimenti sia nelle varie composizioni di primi piatti o contorni.

Per la loro possibilità di produzione in serra, sono reperibili sul mercato, durante tutto l'arco dell'anno.

I pomodori con forma allungata sono usati abbondantemente nella tradizione italiana come condimento; è bene che tale uso sia piuttosto notevole nel periodo maggio-ottobre, sfruttando ogni occasione per ricorrere ai pomodori freschi da condimento ed utilizzandoli poco cotti o preferibilmente crudi.

Nel semestre invernale novembre-aprile, si adopereranno i pomodori in scatola, naturalmente con minore incidenza nella frequenza di consumo di quanto si possa fare durante il periodo estivo.

Per i pomodori pelati in scatola non si precisa una marca particolare, ma si rimanda al testo integrale del D.M. 428 del 11/04/1975 che ne regola la validità merceologica.

I pomodori da tavola per insalata sono preferibili a grossezza media, superficie liscia, polpa compatta e pochi semi.

Il pomodoro da insalata deve essere consumato quando maturo cioè quando la sua colorazione dovuta alla formazione di licopene e carotina, è rossa o gialla. Nel pomodoro verde immaturo sono presenti in maggiori quantità acido ossalico ed acido malico che con l'avanzare della maturazione scompaiono per lasciar posto all'acido citrico ed all'acido ascorbico o Vit. C.

Sedano radicchio rosso e verde, ravanelli

Sedano radicchio rosso e verde, ravanelli devono essere usati con una buona frequenza nella composizione d'insalate crude miste, o da soli.

Spinaci

Gli spinaci, è bene che compaiono, durante il periodo invernale almeno una volta per settimana nella composizione dei menù.

Possano essere usati sia quelli freschi sia quelli surgelati (di primarie marche).

Per gli spinaci surgelati devono essere usati soltanto quelli definiti ai punti a) e b) delle norme di qualità emanate dalla commissione del CODEX Alimentarius (programma FAO-OMS).

Zucchine

Le zucchine possono essere usate nella composizione di primi piatti (minestrone misti, oppure in aggiunta alla pasta), di secondi o come contorno. Devono avere, dal punto di vista qualitativo, polpa compatta e pochi semi.

Norme di cottura generali delle verdure e degli ortaggi La cottura, in genere, delle verdure e degli ortaggi, determina un impoverimento dei loro nutrienti, in special modo vitamine e sali minerali per cui è buona norma, per limitare tali perdite, usare poca acqua per la loro

lessatura; utilizzare, per quanto possibile, per minestroni o altro l'acqua di cottura, salare a cottura ultimata.

FRUTTA

Frutta fresca

La frutta fresca, nell'alimentazione umana, ha il compito di apportare glucidi di pronta utilizzazione, quali glucosio e fruttosio, in quantità variabili secondo i vari tipi di frutta ma soprattutto vitamine e sali minerali, da cui la loro enorme importanza alimentare.

E' bene sempre rispettare, per il consumo, la stagionalità dei vari tipi di frutta, evitando assolutamente l'uso di primizie o di frutta la cui maturazione, opportunamente rallentata, ne permette la comparsa in epoche posticipate alla propria. Questo principio assolutamente da rispettare s'impone perché la frutta solo al momento della sua maturazione può fornire il meglio dei suoi elementi nutrizionali. E' buona norma, dunque, in ogni momento dell'anno, dare ampio spazio a quelle varietà italiane che la stagionalità del momento consente.

Di seguito alcuni dei tipi di frutta da adottare per il consumo presso la mensa aziendale in oggetto: albicocche, ananas, arance, banane, castagne, ciliegie, cocomero, fichi, fragole, loti, mandaranci, mandarini, mele, melone, nespole, kiwi, pere, pesche, prugne, susine, uva.

Per quanto riguarda la qualità dei vari tipi di frutta, l'Istituto Nazionale per il Commercio per l'Estero, ha definito delle norme valide per l'esportazione che sono adottate anche per il consumo interno, onde evitare il più possibile eventuali contestazioni di natura qualitativa.

Tali norme definiscono le caratteristiche fondamentali, da intendere come minime indispensabili, e riguardano l'integrità, la freschezza, il giusto grado di maturazione, l'assenza di umidità esterna anormale, le condizioni di pulizia, particolarmente dagli antiparassitari, assenza di alterazioni che possono influire negativamente sulla conservazione e commestibilità.

Non per tutte le varietà di frutta l'ICE ha predisposto delle normative per l'esportazione, per cui si fa riferimento solo a quelle esistenti. Dato che tali norme tengono conto di alcune caratteristiche minime indispensabili, è bene precisare che devono essere adottate per il consumo presso la mensa in oggetto la categoria I.

Frutta secca

La frutta secca e conservata può trovare un giusto posto nell'organizzazione dei menù di un ristorante aziendale. Infatti, la frutta secca ha un contenuto proteico molto elevato (15-25%) potenziato da un elevato valore di vitamine e sali minerali. La frutta secca che può essere utilmente usata a complemento, a volte, per la carenza di alcuni nutrienti del menù, è rappresentata da: datteri, fichi secchi, mandorle, noci, prugne.

Frutta sciropata

E' consentito l'impiego di frutta sciropata nei soli periodi di mancanza dei prodotti freschi per avvicendamento stagionale.

I contenitori ed i processi di conservazione della frutta dovranno essere conformi alle vigenti disposizioni di legge in materia.

CARNE

Carne fresca

Le carni devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del D.L.vo 286/94.

Le carni devono provenire da animali sottoposti a visita “ante mortem” e a ispezione “post mortem” da parte del veterinario ufficiale.

Devono essere provviste del bollo sanitario che identifica lo stabilimento di macellazione o il laboratorio di sezionamento. Tale bollo va applicato sulle mezzene o, per le carni confezionate, sull’etichetta.

Le carni poste in commercio devono essere accompagnate dalle seguenti informazioni:

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

In particolare le carni per le mense dei laboratori devono provenire esclusivamente da produzione nazionale, 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 successive modifiche, debitamente etichettate secondo la normativa di riferimento vigente. E’ 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.

Carne bovina fresca di I^a qualità

Le carni dovranno provenire da animali sani, regolarmente macellati e provvisti di bolli sanitari, come disposto dalla vigente normativa igienico-sanitaria e di commercializzazione di prodotti alimentari. La carne dovrà provenire, nell’ambito della commercializzazione delle carni derivate, dai bovini delle cinque razze italiane pregiate (Chianina, Marchigiana, Romagnola, Maremmana e Podolica) e da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004 e s.m.i. e regolarmente etichettata e classificate secondo le normative comunitarie e nazionali.

Bovino adulto magro e semigrasso:

La carne dovrà essere di I^a qualità, buono lo sviluppo delle parti muscolari, grasso di copertura in giuste proporzioni, lieve l’infiltrazione adiposa delle masse muscolari, colorito rosso tendente al rosa, carne asciutta ed in perfetto stato di conservazione.

Per un esame qualitativo macroscopico, la carne bovina sana deve presentare le seguenti caratteristiche:

- colore: rosso vivo;
- consistenza: soda, ma con una certa elasticità;
- taglio: facile, grana più fine o meno marmorizzata;
- odore: leggerissimo, quasi inavvertibile;
- grasso: bianco o leggermente giallastro.

Le varietà di carne cui appartengono i vari tagli da adottare, tenendo presente che a parità di peso di massa magra ha sempre lo stesso valore nutrizionale, debbono essere di vitello e bovino adulto. I tagli richiesti sono:

- Coscio (arrosto, brasato, griglia, scaloppa, macinato)
- Lombo (lombatina, griglia)
- Spalla (arrosto, spezzato)
- Punta di petto (rollè, spezzato)
- Muscolo di spalla (stracotto, bollito, macinato).

La carne bovina, nei locali annessi alla cucina della mensa aziendale 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 l'apertura delle confezioni, le carni approvvigionate non dovranno rimanere nelle celle frigorifere della mensa dei Laboratori per più di tre giorni.

Le fettine devono provenire dai seguenti tagli: noce, rosa, lombo e pezza. Lo spezzatino, il lessso e la carne macinata possono provenire anche dai tagli anteriori purché appartenenti alla categoria di bovino adulto di 1ª qualità.

La carne macinata da cuocere, per la preparazione di Hamburger, polpette o impasti di riempimento, 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 etichettatura.

Carne di pollo

La carne di pollo deve essere debitamente etichettata secondo l'Ordinanza del Ministero della Salute 26 agosto 2005 e s.m.i.

Polli di razze a lento e medio accrescimento, provenienti da allevamenti all'aperto nazionali rispondenti al Decreto Legislativo 181 del 2010 in attuazione della Direttiva CE 2007/43 Reg CE 2168 del 2017. Le carni devono presentarsi solide e compatte, sono escluse dalla fornitura i polli con eccessivo grasso di copertura. A un esame qualitativo macroscopico, la carne di pollo si presenta generalmente bianca, più colorita nelle regioni posteriori.

Carne di tacchino

La carne di tacchino dovrà essere debitamente etichettata secondo l'Ordinanza del Ministero della Salute 26 agosto 2005 e s.m.i. Tacchini di prima qualità provenienti da allevamenti all'aperto nazionali. Le parti che possono essere più vantaggiosamente usate sono:

- il petto di tacchino (a fettine o arrosto);
- il coscio (arrosto o lessso).

Carne ovina – agnello

Carne ovina di prima qualità, proveniente da allevamenti nazionali, in ottimo stato di nutrizione e di produzione nostrana.

Carne di coniglio

Carni di prima qualità, provenienti da allevamenti nazionali. Deve essere fornita almeno una volta ogni 15 giorni perché la carne di coniglio magra e semigrassa è nutrizionalmente paragonabile alle altre. Le carni di coniglio sono di colorito chiaro, leggermente roseo, proveniente da animali privati di viscere e fegato all'atto della macellazione.

Carne di suino

Le carni di suino dovranno essere di prima qualità, provenienti da allevamenti nazionali. La carne di suino attualmente in commercio è carne di suino magro, cioè di animale con scarso sviluppo di lardo, il che comporta la minima infiltrazione di grasso nelle masse muscolari; ne consegue che questo tipo di carne è paragonabile come digeribilità e come valore nutrizionale a tutte le altre carni.

I tagli da utilizzare sono i seguenti:

- coscio: può essere utilizzato sotto forma di fettine o arrosto;
- spalla: può essere disossata o sgrassata, come sopra;
- lombo: come bistecca o arrosto.
- salsiccia e insaccati

Carni conservate

A questo gruppo appartengono:

- le carni cotte e sterilizzate in scatole, il cui uso, presso le mense, 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, la cui frequenza di consumo opportunamente regolata, può comportare delle favorevoli situazioni, visto l'alto valore energetico dei salumi per i lipidi in essi contenuti, l'alto valore biologico delle proteine ed il discreto contenuto di vitamine e sali minerali.
- le carni conservate per la salatura che possono essere usate sono le seguenti: il capocollo, la mortadella di suino, il prosciutto cotto (privo di sostanze conservanti), vari tipi di salumi, (corallina, fabriano, milano, ungherese), wurstel, speck.

I vari tipi di salumi menzionati hanno un contenuto lipidico percentuale che varia dal 35% al 40%.

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 e Bresaola

Lo speck e la bresaola devono essere di prima qualità e in ottimo stato di conservazione.

Salame – Milano, Ungherese, Fabriano

Prodotto di prima qualità, l'impasto deve risultare costituito per il 30% di grasso suino, per il rimanente 70% da carne accuratamente mondata, di suino e di vitellone in parti uguali.

Prosciutto cotto di coscia

Il prodotto deve essere di prima qualità ed in ottimo stato di conservazione.

Lonza o capocollo o coppa cruda nostrana

Il prodotto deve essere di prima qualità, confezionato con le massi muscolari che hanno per base ossea le vertebre del collo, il periodo di stagionatura e maturazione non deve risultare inferiore ai 3 mesi.

Saranno esclusi i prodotti artificialmente stufati: l'involucro dovrà essere d'intestino cieco.

LATTE E PRODOTTI LATTIERO CASEARI

Latte fresco e UHT pastorizzato intero e parzialmente scremato.

Le cariche microbiche del latte devono rientrare nei limiti previsti dalla normativa vigente in materia. Le confezioni devono riportare la data di scadenza. Esso dovrà provenire da Centrali che utilizzano latte proveniente da allevamenti italiani. Il latte fresco è da impiegare nei preparati da servire al bar.

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. Per formaggi freschi devono intendersi:

- Mozzarella Fior di Latte;
- Ricotta;
- Robiola;
- Stracchino.

E' previsto l'uso di formaggi freschi senza lattosio.

Formaggi stagionati

I formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, devono possedere tutti i requisiti merceologici e organolettici propri di ogni singolo prodotto, dovranno essere conferiti a giusto grado di maturazione, senza muffe o alterazioni. Per formaggi stagionati devono intendersi:

- Asiago;
- Caciocavallo;
- Caciotta fresca puro bovino;
- Emmenthal;
- Fiore Sardo;
- Formaggio Fontina;
- Gorgonzola (dolce e piccante);
- Italico tipo Bel Paese;
- Montasio;
- Parmigiano Reggiano DOP (stagionatura di almeno 15 mesi)
- Grana Padano DOP
- Pecorino Romano DOP (stagionatura di almeno 6 mesi);
- Provolone (dolce e piccante);
- Taleggio;
- Tomino.

Il formaggio utilizzato come condimento sui primi piatti (da grattugia) deve essere esclusivamente parmigiano reggiano o grana padano.

Yogurt

Lo yogurt con latte vaccino deve provenire da Centrali che utilizzano latte di allevamenti italiani (da latte intero, parzialmente scremato, magro, con e senza frutta).

“Yogurt” vegetale

Questo prodotto (impropriamente chiamato yogurt) dovrà essere 100% vegetale realizzato con latte di mandorla o simili o con soia di provenienza italiana non OGM.

Burro

E' previsto l'uso del burro di qualità per la preparazione di alcune pietanze. Per facilitare quest'uso è utile tener presente che il rapporto del contenuto lipidico dell'olio di oliva e quello del burro è pari a 1.2, (10 g. di olio= 12 g. di burro). Per le normative di qualità si rimanda alla Legge 202 del 13/05/1983.

UOVA

L'uovo, indicato senza altre specificazioni è quello di gallina. Le uova dovranno essere classificate come uova biologiche di categoria A classe L, provenienti da galline di allevamento all'aperto italiano.

L'imballaggio deve riportare la freschezza indicata dal termine minimo di conservazione che non deve essere di oltre 28 giorni dalla deposizione. Le uova devono inoltre recare il codice previsto per legge che riporta:

- il codice del metodo di allevamento che deve essere 0 per la produzione biologica;
- la sigla IT (Italia), paese di produzione delle uova;
- il Comune in cui l'allevamento si trova;
- l'indicazione della provincia di appartenenza;
- il numero identificativo dell'allevamento.

Le uova di gallina fresche debbono trovare ampio spazio nell'articolazione dei vari menù di una mensa aziendale e questo sia per la loro estrema validità nutrizionale, sia per l'inesistenza delle varie controindicazioni e pregiudizi che per alcuni anni ne hanno frenato il consumo.

Oltre che per la preparazione di impasti di varia natura, le uova devono trovare un ottimo impiego nella preparazione di validissime frittate al forno preparate con verdure di vario tipo.

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 frittate, 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.

Poichè è abbastanza difficile determinare il momento esatto in cui è necessario cambiare l'olio della friggitrice, ci si può avvalere di elementi soggettivi relativi al deterioramento dell'olio quali l'odore, il sapore, l'aspetto, la quantità di schiuma e il deposito del tipo resinoso sulle

pareti del contenitore. E' necessario, comunque, che l'olio sia usato per un **max di due cotture** (intendendo con ciò 2 giorni di lavoro dell'olio fresco nella friggitrice).

PRODOTTI DELLA PESCA

Il **pesce fresco** deve provenire da strutture riconosciute ai sensi del Regolamento CE 853/2004 e successive modifiche, essere etichettato secondo la normativa (Regolamento CE 104/2000) e possedere le caratteristiche di freschezza di cui il Regolamento CEE 2578/2000.

Il **pesce surgelato**, deve essere conforme a quanto stabilito dal D. L.vo 27.01.92, n. 110. Le specie da utilizzare nelle preparazioni dei bastoncini devono essere merluzzo.

La fornitura di carni di tonno sotto olio 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. In particolare si richiede che le carni di tonno provengano o da tonno "alalunga" o da tonno comune o dalla specie di tonno "Yellowfin" certificato MSC (Marine Stewardship Council).

Il prodotto ittico dovrà provenire da pesca sostenibile quindi riportare sull'etichetta oltre alla zona specifica di cattura, anche la categoria degli attrezzi di pesca (NO tonnara volante, palangaro derivante, rete da traino, draga turbo soffiante)

Il pesce non deve provenire da zone FAO 61 – 67 – 71.

Prodotti della pesca freschi pescati e di allevamento:

Pesci:

Il pesce fornito fresco se pescato deve essere di stagione e autoctono.

Se invece il prodotto ittico è proveniente da allevamenti, questi devono essere italiani estensivi in mare aperto o semiestensivi, mai da allevamenti intensivi.

I pesci da consumare devono avere le seguenti caratteristiche: rigidità cadaverica presente, odore salso, aspetto generale brillante, consistenza soda, occhio vivo o vitreo, branchie tra il rosso bordeaux e il rosso porpora.

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

Di seguito alcune specie da utilizzare:

AGUGLIA

Belone belone

Stagioni: Primavera, Estate

Dettagli:

Specie pelagica presente nel Mediterraneo e nell'Atlantico orientale. Vive in mare aperto ed è un instancabile migratore. Le carni sono molto saporite e ricche di omega 3.

Nomi dialettali: beccolungu, bisigola, agora, becassin, angusigolo, aughgia.

Metodi di pesca artigianali: reti da posta; non artigianali: ciancioli, reti da traino.

Taglia minima: 25 cm.

CEFALO o MUGGINE

Mugil cephalus

Stagioni: Inverno, Primavera, Estate, Autunno

Dettagli:

Presente nel Mediterraneo e in tutte le acque tropicali e sub-tropicali del mondo. Si trova sia in acque marine che dolci e salmastre in prossimità dei fondali. Ha carni buone e delicate con

un buon apporto di nutrienti. Le uova vengono utilizzate per la preparazione della bottarga.
Nomi dialettali: mussao, mazzone, ciefi, mugella, volpina, lissa, mulettu.
Metodi di pesca artigianali: reti da posta; non artigianali: reti a strascico.
Taglia minima: 20 cm.

ORATA

Sparus aurata

Stagioni: Primavera, Autunno

Dettagli:

Pesce costiero presente nel Mediterraneo e nell'Atlantico su fondali rocciosi o sabbiosi. Ha carni pregiato e molto richiesto, magro e con poche lisce. La maggior parte dell'offerta sul mercato viene dall'acquacoltura: in questo caso, preferire il prodotto allevato in Italia.

Nomi dialettali: oà, aurata, orada, carina, palassiola, oggià.

Metodi di pesca artigianali: reti da posta, palangari di fondo.

Taglia minima: 20 cm.

PALAMITA

Sarda sarda

Stagioni: Inverno, Primavera

Dettagli:

Presente nel Mediterraneo, Mar Nero e Atlantico orientale. E' una specie gregaria ed compie lunghe migrazioni. E' un pesce azzurro con ottime carni bianche, ricche di omega 3. delicato.

Nomi dialettali: palamitu, palamida, carruba.

Metodi di pesca artigianali: reti da posta, tramagli; non artigianali: reti da traino.

Taglia minima: 25 cm

SARAGO MAGGIORE

Diplodus sargus sargus

Stagioni: Inverno, Primavera, Estate

Dettagli:

Presente in Mediterraneo e Atlantico, su fondi duri e sabbiosi lungo le coste e talvolta nelle lagune. Il sarago maggiore è il più pregiato tra le specie di sarago. Ha carni bianche, ricche di sali minerali.

Nomi dialettali: Sagaì, sario, sarge, sparo.

Metodi di pesca artigianali: reti da posta, nasse, tramagli, palamiti di fondo. Metodi di pesca non artigianali: reti a strascico

Taglia minima: 23 cm.

SGOMBRO

Scomber scombrus

Stagioni: Inverno, Primavera

Dettagli:

Presente nelle acque costiere del Mediterraneo, Mar Nero e nord Atlantico. E' un pesce tipico della dieta Mediterranea grazie alle sue carni saporite e ricche di nutrienti e omega 3.

Nomi dialettali: lacerto, maccarello, strumbu, sgomere, scurmu, bisaru.

Metodi di pesca artigianali: reti da posta; non artigianali: reti a circuizione, ciancioli.

Taglia minima: 18cm.

SPIGOLA O BRANZINO

Dicentrarchus labrax

Stagioni: Inverno, Primavera, Estate

Dettagli:

Diffusa nel Mediterraneo, Atlantico nord-orientale e Mar Nero. Specie costiera che vive anche nelle acque salmastre di lagune e foci. Molto richiesta per le carni sode e con poche lisce. La maggior parte dell'offerta sul mercato viene dall'acquacoltura. Meglio scegliere le specie pescate in mare e, se non disponibili, quelle allevate in Italia.

Nomi dialettali: loasso, ragno, spinola, branzin, branzinu.

Metodi di pesca artigianali: reti da posta, palangario di fondo; non artigianali: reti a circuizione.

Taglia minima: 25 cm.

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 bruciature da congelazione nei tessuti superficiali.

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

Pesci surgelati:

Pesce spada, dentici, sogliole, spigole, merluzzi, pagelli, cernie, ombrine, le trance non devono singolarmente avere un peso superiore a Kg. 4, il periodo di conservazione non deve superare 60 giorni.

Pesci conservati con altre tecnologie:

Baccalà (merluzzo essiccato e conservato sotto sale), stoccafisso (merluzzo essiccato).

Molluschi cefalopodi (calamari):

Devono essere piccoli o di medio taglio, di colorito bianco con assenza di ingiallimento, di odori latenti o retrogusti ammoniacali.

Mitili e Molluschi bivalve:

Cozze e vongole per la preparazione di primi piatti.

Crostacei decapodi (gamberi):

Devono essere di taglio medio di colore bruno da vivo e rosso dopo cottura.

SALE

Il sale utilizzato potrà essere iodato e non iodato. Entrambe le qualità dovranno esser presenti a disposizione degli utenti

CAFFÈ

Il caffè di qualità dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- Acidità: naturale e gradevole.
- Bilanciato-Rotondo: bilanciato con caratteristiche organolettiche tutte a un giusto livello.
- Maturo soave: giusta combinazione tra i sali presenti nel caffè con gli zuccheri.

La miscela dovrà avere almeno l'80% di arabica lavata e una minore percentuale di robusta, miscela da espresso che combinerà forza, corpo e crema di un prodotto robusta a profumi, delicatezza e aroma di un prodotto arabica.

ACQUA MINERALE/BEVANDE

L'acqua minerale presente a mensa dovrà essere oligominerale. Le bevande dovranno essere erogate alla spina.

Allegato n. 2 CT Gara mense - 2021-2023 GRAMMATURE

ALIMENTI CRUDI	Grammatura gr.
Affettati	
Prosciutto crudo di Parma	90
Prosciutto cotto	100
Altri affettati	80
Formaggi	
Formaggi freschi	125
Formaggi stagionati	120
Grana padano/parmigiano reggiano	100
Piatto misto di formaggi + affettati	
Affettati	80
Formaggi	80
Contorni	
Insalata a foglia	100
Verdure: pomodori, finocchi, carote, peperoni etc	200
Altro	
Frutta fresca di stagione	200
Frutta secca	70
Pane	100
Yogurt normale, magro, con frutta	125

ALIMENTI COTTI	Porzione a crudo e al netto del condimento e scarti gr	Fattore di conversione da crudo a cotto	Porzione in seguito a cottura gr.
Cereali e derivati			
Pasta di semola	90	2	180
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
Verdure e ortaggi			
Verdure a foglia (bieta, cicoria, spinaci, broccoletti etc)	200	0,8	160
Agretti, asparagi, carote	180	0,9	162
Carciofi	200	0,75	150
Cavolfiore, broccolo, cavolini Bruxelles	200	0,9	180
Cavolo cappuccio, verza	180	1	180
Finocchi	200	0,85	170
Funghi	220	0,6	132
Melanzane	300	0,4	120
Patata pelata	200	0,85	170
Zucchini , zucca, peperoni, radicchio	200	0,9	180
Legumi freschi			
Fagiolini	150	0,95	142,5
Fave	150	0,8	120
Piselli	150	0,87	130,5
Legumi secchi			
Ceci	50	3	150
Fagioli, lenticchie	50	2,5	125
Carne			
Bovino adulto magro	180	0,65	117
Bollito	200	0,65	130
Pollo/tacchino petto	150	0,9	135
Pollo/tacchino coscio, coniglio	250	0,76	190

Suino senza osso	200	0,65	130
Suino con osso	250	0,76	190
Salsiccia/wurstel	160	0,9	144
<i>Pesce fresco</i>			
Alici	200	0,85	170
Cefalo, cernia, dentice, orata, merluzzo, sgombro	200	0,85	170
Sogliola, rombo, tonno, pesce spada, spigola	200	0,8	160
<i>Pesce surgelato</i>			
Cernia, dentice, spigola, orata	200	0,8	160
Platessa, merluzzo filetti	220	0,7	154
Polpo, calamaro	200	0,8	160

Listino Bar LNF, LNGS, LNL ANNI 2021-2023

Caffetteria	Caffè espresso	€ 0,50
	Caffè freddo	€ 0,80
	Caffè decaffeinato	€ 0,60
	Caffè marocchino	€ 0,65
	Caffè d'orzo	€ 0,60
	Caffè orzo marocchino	€ 0,75
	Ginseng grande	€ 0,90
	Ginseng piccolo	€ 0,70
	Latte macchiato	€ 0,70
	Latte in bicchiere	€ 0,50
	Cappuccino	€ 0,75
	Cappuccino d'orzo	€ 0,85
	Cappuccino decaffeinato	€ 0,85
	Caffè latte	€ 0,90
	Caffè latte di soia	€ 1,00
	Camomilla	€ 0,70
	Tè caldo	€ 0,80
	Tè freddo	€ 1,00
Cioccolato	€ 1,50	
Bibite	Bibite in barattolo (Coca – Fanta – Sprite ecc.) 1/3	€ 1,00
	Bibite in bottiglia (Coca - Fanta - Sprite ecc.) 1/5	€ 0,80
	Succhi 200 ml	€ 1,00
	Spremute di stagione	€ 1,60
	Frullati di stagione	€ 2,00
Analcolici	Analcolici	€ 1,50
Acqua oligominerale	Acqua oligominerale in bicchiere	€ 0,20
	Acqua oligominerale min. bottiglia da 1,5 litri	€ 0,80
	Acqua oligominerale min. bottiglia da 1/2 litro	€ 0,40
Snack	Yogurt gr. 125	€ 0,60
	Toast e tramezzini	€ 1,00
	Panini	€ 1,80
	Pizza bianca imbottita	€ 2,00
	Pizzetta al pomodoro	€ 1,80
Pasticceria	Lieviti assortiti e paste fresche	€ 0,80
	Fetta torta artigianale	€ 1,20

	Fetta ciambellone artigianale	€ 0.90
--	-------------------------------	--------

**Composizione pasto giornaliero LNF, LNGS, LNL
ANNI 2021 2023**

ALL. 4 CT

	A scelta tra	Costo Dipendenti INFN del Laboratorio ed equiparato (badge elettronico iva 4% compresa)	Costo INFN di altre sedi in missione ed equiparato (contanti ed iva 4% compresa)	Costo ospiti, collaboratori e altro personale esterno autorizzato (contanti ed iva 10% compresa)				
				SI		SI		
Un primo piatto	Minestra o zuppa	€ 7,00	€ 7,00	SI		SI		
	Un tipo di piatto lavorato tra risotto o pasta asciutta.				NO			
	Pasta o riso in bianco o con sugo semplice e ragù (uno dei quali integrale)							
Un secondo piatto	Carne (un tipo di piatto lavorato)					SI	SI	
	Pesce							
	Omelette							
	Torta salata							
	Trancio di pizza					NO		
	Insalatona							
	Fettina ai ferri, a scelta tra suino o bovino, petto di pollo o tacchino							
Piatto di formaggi misti e/o affettati (piatto freddo)								
Un contorno	Due tipi di verdura cotta			SI	SI			
	Insalata verde o mista							
	Legumi lessi					SI		
Una porzione di frutta	Due tipi di frutta di stagione				SI	SI		
	Macedonia			SI				

Una porzione di pane	Fresco di giornata (integrale e bianco)			SI 	SI 	SI
Acqua/bevande	½ litro di acqua oligominerale/ minimo tre scelte di bibite			 SI	 SI	 SI
<p>Ogni giorno sarà disponibile:</p> <p>Un menù interamente vegetariano</p> <p>Pasti dietetici, previa esibizione della prescrizione medica da parte degli interessati.</p> <p>Una volta a settimana sarà disponibile:</p> <p>Pesce fresco</p> <p>Due volte la settimana sarà disponibile una porzione di dolce</p>				5,0	6,0	7,40

DISCIPLINARE DI GARA

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro, Laboratori Nazionali di Frascati e Laboratori Nazionali del Gran Sasso dell'INFN.

MARZO 2020

Sommario

1. PREMESSE	4
1.1 Il Sistema	4
1.2 Gestore del sistema	5
1.3 Registrazione	5
2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI	6
2.1 Documenti di gara	6
2.2 Chiarimenti	6
2.3 Comunicazioni	6
3. OGGETTO DEL CONTRATTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI	7
3.1 Lotto n 1 – Laboratori Nazionali di Legnaro (LNL) CIG	8
3.2 Lotto n 2 – Laboratori Nazionali di Frascati (LNF) CIG	8
3.3 Lotto n 3 – Laboratori Nazionali del Gran Sasso (LNGS) CIG	9
4. DURATA DELL'APPALTO, OPZIONI E RINNOVI	9
4.1 Durata	9
4.2 Opzioni e rinnovi	9
4.3 OPZIONE DI PROROGA	10
4.4 AUMENTI – DIMINUZIONI	10
5. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE	10
6. REQUISITI GENERALI	11
7. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA.....	11
7.1 Requisiti di idoneità per tutti i lotti	11
7.2 Requisiti di capacità economica e finanziaria.....	11
7.3 Requisiti di capacità tecnica e professionale.....	12
7.4 Requisiti in caso di partecipazione a più lotti	13
7.5 Indicazioni per i raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete, GEIE	13
7.6 Indicazioni per i consorzi di cooperative e di imprese artigiane e i consorzi stabili	14
8. AVVALIMENTO	14
9. SUBAPPALTO	15
10. GARANZIA PROVVISORIA.....	15
11. SOPRALLUOGO	17
12. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC.....	17
13. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA	18
14. SOCCORSO ISTRUTTORIO.....	21
15. CONTENUTO DELLA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA	21
15.1 Domanda di partecipazione	21
15.2 Documento di gara unico europeo.....	23
15.3 Dichiarazioni integrative e documentazione a corredo.....	24
16. CONTENUTO DELLA OFFERTA TECNICA	26
16.1 Relazione Tecnica	26
16.2 modelli di offerta tecnica	27
17. CONTENUTO DELLA OFFERTA ECONOMICA.....	27
18. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE	27
18.1 Criteri di valutazione dell'offerta tecnica	27
18.2 Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica	29
18.3 METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI	30
19. SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA: VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.....	30

20.	COMMISSIONE GIUDICATRICE	31
21.	APERTURA E VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE.....	31
22.	AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO	32
23.	CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE	33
24.	DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE.....	33
25.	TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI.....	33
26.	REGOLE DI CONDOTTA PER L'UTILIZZAZIONE DEL SISTEMA.....	35

DISCIPLINARE DI GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL CONTRATTO AVENTE AD OGGETTO
Servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro, Laboratori Nazionali di Frascati e Laboratori Nazionali del Gran Sasso dell’INFN

1. PREMESSE

Con Giunta Esecutiva del _____, la _____ ha deliberato di bandire una gara per l’affidamento di un Contratto avente ad oggetto il servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale, gestione e servizi accessori del bar per i Laboratori Nazionali di Legnaro, Laboratori Nazionali di Frascati e Laboratori Nazionali del Gran Sasso dell’INFN.

L’affidamento avverrà mediante procedura aperta e con applicazione del criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli artt. 60 e 95 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e s.m.i.– Codice dei contratti pubblici (in seguito: Codice).

Il luogo di svolgimento del servizio/ è codice NUTS ITI43

Lotto 1 – Laboratori Nazionali di Legnaro (LNL) CIG..... CUI S84001850589202000018

Lotto 2 – Laboratori Nazionali di Frascati (LNF) CIG..... CUI S84001850589202000016

Lotto 3 – Laboratori Nazionali del Gran Sasso (LNGS) CIG..... CUI S84001850589202000017

Il **Responsabile del procedimento**, ai sensi dell’art. 31 del Codice, è la dottoressa Michela Pischedda.

1.1 IL SISTEMA

La presente procedura si svolgerà, ove non diversamente espressamente previsto, attraverso l’utilizzazione di un Sistema telematico (di seguito per brevità anche solo “Sistema”), conforme all’art. 40

L’Istituto Nazionale di Fisica Nucleare (di seguito, per brevità, l’Amministrazione) si avvarrà di tale Sistema in modalità ASP (Application Service Provider).

Ai fini della partecipazione alla presente procedura è indispensabile:

- a) la previa registrazione al Sistema, con le modalità e in conformità alle indicazioni che saranno rese successivamente;
- b) il possesso e l’utilizzo della firma digitale di cui all’art. 1, co. 1, lett. s) del D. Lgs.n. 82/2005; c) la seguente dotazione tecnica minima: un personal computer collegato ad internet e dotato di un browser Microsoft Internet Explorer 7.0 o superiore, oppure Mozilla Firefox 3+ o superiore; Safari 3.1+ o superiore, Opera 10+ o superiore, Google Chrome 2+ o superiore; un programma software per la conversione in formato pdf dei file che compongono l’offerta.

Il Sistema è costituito da una piattaforma telematica di negoziazione nella disponibilità di Consip S.p.A., conforme alle regole stabilite dal D. Lgs. n. 82/2005 e dalle pertinenti norme del Codice.

Salvo il caso di dolo o colpa grave, la Consip S.p.a. ed il Gestore del Sistema non potranno essere in alcun caso ritenuti responsabili per qualunque genere di danno, diretto o indiretto, che dovessero subire gli operatori economici registrati, i concorrenti, l’Amministrazione, o, comunque, ogni altro utente (utilizzatore) del Sistema, e i terzi a causa o comunque in connessione con l’accesso, l’utilizzo, il mancato utilizzo, il funzionamento o il mancato funzionamento del Sistema.

Si precisa, altresì, che ciascun operatore economico, per la presentazione dell’offerta, ha a disposizione una capacità pari alla dimensione massima di 13 MB per singolo file, oltre la quale non ne è garantita la tempestiva ricezione. Nel caso fosse necessario l’invio di file di dimensioni maggiori si suggerisce il frazionamento degli stessi in più file. Per quanto concerne, invece, l’area comunicazioni del Sistema, ciascun operatore ha a disposizione una capacità pari alla dimensione massima di 6 MB per comunicazione. Nel caso fosse necessario inviare comunicazioni con allegati file di dimensioni superiori si suggerisce l’invio di più comunicazioni.

È in ogni caso responsabilità dei concorrenti far pervenire all’Amministrazione tempestivamente tutti i documenti e le informazioni richieste per la partecipazione alla gara, pena l’esclusione dalla procedura.

Ogni operazione effettuata attraverso il Sistema:

1. è memorizzata nelle registrazioni di sistema, quale strumento con funzioni di attestazione e tracciabilità di ogni attività e/o azione compiuta a Sistema;
2. si intende compiuta nell'ora e nel giorno risultante dalle registrazioni di sistema.

Il tempo del Sistema è il tempo ufficiale nel quale vengono compiute le azioni attraverso il Sistema medesimo e lo stesso è costantemente indicato a margine di ogni schermata del Sistema. In particolare, il tempo del Sistema è sincronizzato sull'ora italiana riferita alla scala di tempo UTC (IEN), di cui al D.M. 30 novembre 1993, n. 591. L'accuratezza della misura del tempo è garantita dall'uso, su tutti i server, del protocollo NTP che tipicamente garantisce una precisione nella sincronizzazione dell'ordine di 1/2 millisecondi. Le scadenze temporali vengono sempre impostate a livello di secondi anche se a livello applicativo il controllo viene effettuato dal sistema con una sensibilità di un microsecondo (10^{-6} secondi).

Le registrazioni di sistema relative ai collegamenti effettuati al Sistema e alle relative operazioni eseguite nell'ambito della partecipazione alla presente procedura, sono conservate nel Sistema e fanno piena prova nei confronti degli utenti del Sistema. Tali registrazioni di sistema hanno carattere riservato e non saranno divulgate a terzi, salvo ordine del giudice o in caso di legittima richiesta di accesso agli atti, ai sensi della Legge n. 241/1990.

Le registrazioni di sistema sono effettuate ed archiviate, anche digitalmente, in conformità alle disposizioni tecniche e normative emanate ai sensi degli articoli 43 e 44 del D. Lgs. n. 82/2005.

Tutti gli utenti, con l'utilizzazione del Sistema esonerano la Consip S.p.A., il Gestore del Sistema e l'Amministrazione da ogni responsabilità relativa a qualsivoglia malfunzionamento o difetto relativo ai servizi di connettività necessari a raggiungere, attraverso la rete pubblica di telecomunicazioni, il Sistema medesimo. Ove possibile la Consip S.p.A. e/o il Gestore del Sistema comunicheranno anticipatamente agli utenti del Sistema gli interventi di manutenzione sul Sistema stesso. Gli utenti del Sistema, in ogni caso, prendono atto ed accettano che l'accesso al Sistema utilizzato per la presente procedura potrà essere sospeso o limitato per l'effettuazione di interventi tecnici volti a ripristinarne o migliorarne il funzionamento o la sicurezza.

Qualora si desideri ausilio nel superamento di problemi tecnici riscontrati nel corso della procedura di Registrazione e/o presentazione dell'offerta, si consiglia di contattare il Call Center dedicato presso i recapiti indicati nel sito www.acquistinretepa.it, di lasciare i dati identificativi dell'impresa e di specificare le problematiche riscontrate, fermo restando il rispetto di tutti i termini prelettori previsti nella documentazione di gara.

1.2 GESTORE DEL SISTEMA

Fermo restando che, per la presente procedura, stazione appaltante ed Amministrazione aggiudicatrice è l'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare, la stessa si avvale, per il tramite di Consip, del supporto tecnico del Gestore del Sistema (ovvero il soggetto indicato sul sito www.acquistinretepa.it risultato aggiudicatario della procedura ad evidenza pubblica all'uopo esperita) incaricato anche dei servizi di conduzione tecnica delle applicazioni informatiche necessarie al funzionamento del Sistema, assumendone ogni responsabilità al riguardo. Il Gestore del Sistema ha l'onere di controllare i principali parametri di funzionamento del Sistema stesso, segnalando eventuali anomalie del medesimo.

Il Gestore del Sistema è, in particolare, Responsabile della sicurezza logica e applicativa del Sistema stesso e riveste il ruolo di Amministratore di Sistema ai sensi della disciplina che regola la materia. Lo stesso è altresì responsabile dell'adozione di tutte le misure stabilite dal D. Lgs. n. 196/2003 in materia di protezione dei dati personali.

L'offerta per la presente procedura deve essere presentata esclusivamente attraverso il Sistema, e quindi per via telematica mediante l'invio di documenti elettronici sottoscritti con firma digitale, ove espressamente previsto.

1.3 REGISTRAZIONE

Per poter presentare offerta tramite il Sistema è necessario procedere alla Registrazione presso il Sistema. La Registrazione deve sempre essere effettuata - necessariamente - da un operatore economico singolo, a prescindere dalla volontà di partecipare alla procedura in forma associata: tale intenzione potrà essere concretizzata nella fase di presentazione dell'offerta e non in quella della semplice registrazione.

La registrazione al Sistema deve essere richiesta unicamente dal soggetto dotato dei necessari poteri per richiedere la

Registrazione e impegnare l'operatore economico medesimo. All'esito della Registrazione al soggetto che ne ha fatto richiesta viene rilasciata una *userid* e una *password* (d'ora innanzi anche "*account*"). L'*account* è strettamente personale e riservato ed è utilizzato quale strumento di identificazione informatica e di firma elettronica ai sensi del D. Lgs. n. 82/2005 (Codice dell'Amministrazione Digitale). Il titolare dell'*account* è tenuto a operare nel rispetto dei principi di correttezza e buona fede, in modo da non arrecare pregiudizio al Sistema, ai soggetti ivi operanti e, in generale, a terzi, in conformità a quanto previsto dall'art. 13 delle Regole del sistema e-Procurement. L'*account* creato in sede di registrazione è necessario per ogni successivo accesso alle fasi telematiche della procedura. L'operatore economico, con la registrazione e, comunque, con la presentazione dell'offerta, dà per rato e valido e riconosce senza contestazione alcuna quanto posto in essere all'interno del Sistema dall'*account* riconducibile all'operatore economico medesimo; ogni azione inerente l'*account* all'interno del Sistema si intenderà, pertanto, direttamente e incontrovertibilmente imputabile all'operatore economico registrato.

L'accesso, l'utilizzo del Sistema e la partecipazione alla procedura comportano l'accettazione incondizionata di tutti i termini, le condizioni di utilizzo e le avvertenze contenute nel presente Disciplinare di gara, nei relativi allegati (tra cui in particolare le Regole del Sistema di e-Procurement della Pubblica Amministrazione, Allegato ____), e le istruzioni presenti nel sito, nonché di quanto portato a conoscenza degli utenti tramite la pubblicazione nel sito www.acquistinretepa.it o le comunicazioni attraverso il Sistema.

In caso di violazione delle Regole tale da comportare la cancellazione della Registrazione dell'operatore economico, l'operatore economico medesimo non potrà partecipare alla presente procedura.

2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

2.1 DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende:

- 1) Il Progetto ai sensi dell'art. 23 commi 14 e 15 del Codice, con i contenuti ivi previsti, è composto dai seguenti documenti: Capitolato Tecnico e tutti i suoi allegati, Modelli di offerta;
- 2) Bando di gara;
- 3) Disciplinare di gara;
- 4) *DUVRI*;
- 5) Regole del Sistema di e-procurement della Pubblica Amministrazione
- 6) modelli di dichiarazioni integrative o sostitutive

Il progetto di cui al n. 1 è stato redatto tenendo conto delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi (CAM) di cui al [DM 10 marzo 2020](#), emanato dal Ministero dell'Ambiente della Tutela del Territorio e del Mare, pubblicato in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020.

La documentazione di gara è disponibile in formato elettronico, sul sito <https://servizi-dac.infn.it/>.

Per la lettura della documentazione firmata digitalmente è necessario dotarsi dell'apposito software per la verifica della firma digitale, rilasciato da uno dei certificatori iscritti all'Elenco di cui all'articolo 29 del D. Lgs. 82/2005 e disponibile sul sito www.agid.gov.it. Sui suddetti siti Internet è disponibile la versione elettronica della documentazione in formato PDF/Word/Excel non firmata digitalmente. In caso di discordanza tra le due versioni in formato elettronico a prevalere sarà la versione firmata digitalmente.

2.2 CHIARIMENTI

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare almeno quindici (15) giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte in via telematica attraverso la sezione del Sistema riservata alle richieste di chiarimenti, previa registrazione al Sistema stesso.

Le richieste di chiarimenti devono essere formulate esclusivamente in lingua italiana.

Ai sensi dell'art. 74 comma 4 del Codice, le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite in formato elettronico, almeno sei (6) giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante pubblicazione in forma anonima sui siti di cui al punto I.1 del Bando di gara.

Non sono ammessi chiarimenti telefonici.

2.3 COMUNICAZIONI

Anche ai sensi dell'art. 52 del D. Lgs.n. 50/2016 e s.m.i. l'operatore economico con la presentazione dell'offerta elegge automaticamente domicilio nell'apposita "Area comunicazioni" ad esso riservata ai fini della ricezione di ogni comunicazione inerente la presente procedura. L'operatore economico elegge altresì domicilio presso la sede e l'indirizzo di posta elettronica certificata che indica al momento della presentazione dell'OFFERTA.

Nel caso di indisponibilità del Sistema, e comunque in ogni caso in cui l'Amministrazione lo riterrà opportuno, l'Amministrazione invierà le comunicazioni inerenti la presente procedura per mezzo di posta elettronica certificata, all'indirizzo indicato dal concorrente.

Ai medesimi fini, in caso di RTI o Consorzio ordinario di concorrenti ogni impresa facente parte del RTI o del Consorzio con la presentazione dell'offerta elegge automaticamente domicilio nell'apposita area del Sistema ad essa riservata.

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di imprese di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, la comunicazione recapitata al mandatario si intende validamente resa a tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati.

In caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b e c del Codice, la comunicazione recapitata al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

In caso di avvalimento, la comunicazione recapitata all'offerente si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

In caso di subappalto, la comunicazione recapitata all'offerente si intende validamente resa a tutti i subappaltatori indicati.

3. OGGETTO DEL CONTRATTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI

L'affidamento è suddiviso nei seguenti tre lotti:

Tabella n. 1 – Descrizione dei lotti

Numero Lotto	oggetto del lotto	CIG
Lotto 1 – Laboratori Nazionali di Legnaro (LNL)	Servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN	
Lotto 2 – Laboratori Nazionali di Frascati (LNF)	Servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali di Frascati dell'INFN	
Lotto 3 – Laboratori Nazionali del Gran Sasso (LNGS)	Servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale, gestione del bar e servizi accessori per i Laboratori Nazionali del Gran Sasso dell'INFN	

Il dettaglio delle prestazioni oggetto di ogni lotto è il seguente:

3.1 LOTTO N 1 – LABORATORI NAZIONALI DI LEGNARO (LNL) CIG

Tabella n. 2 – Oggetto dell'appalto

n.	Descrizione servizi	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
1	Servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale e gestione del bar per i Laboratori Nazionali di Legnaro dell'INFN. La descrizione dettagliata è contenuta Capitolato Descrittivo Prestazionale.	55510000-8	P	950.513,00 €
2	Servizi accessori: buffet coffee break La descrizione dettagliata è contenuta Capitolato Descrittivo Prestazionale.	55520000-1	S	33.000,00 €
Importo totale a base di gara				983.513,00 €

L'importo a base di gara è al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € .1.237,00. (escluso Iva e/o altre imposte e contributi di legge) **non è soggetto a ribasso.**

L'appalto è finanziato con fondi di bilancio ordinario della Stazione Appaltante e parte su altri fondi.

3.2 LOTTO N 2 – LABORATORI NAZIONALI DI FRASCATI (LNF) CIG

Tabella n. 2 – Oggetto dell'appalto

n.	Descrizione servizi/beni	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
1	Servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale e gestione del bar per i Laboratori Nazionali di Frascati dell'INFN. La descrizione dettagliata del servizio è contenuta nello specifico paragrafo inerente il lotto del documento Capitolato Prestazionale.	55510000-8	P	1.914.153,00 €
2	Servizi accessori: buffet coffee break La descrizione dettagliata è contenuta Capitolato Descrittivo Prestazionale	55520000-1	S	120.000,00 €
Importo totale a base di gara				2.034.153,00 €

L'importo a base di gara è al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 2.497,00 (escluso Iva e/o altre imposte e contributi di legge) **non è soggetto a ribasso.**

L'appalto è finanziato con fondi di bilancio ordinario della Stazione Appaltante e parte su altri fondi.

3.3 LOTTO N 3 – LABORATORI NAZIONALI DEL GRAN SASSO (LNGS) CIG

Tabella n. 2 – Oggetto dell'appalto

n.	Descrizione servizi/beni	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
1	Servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale e gestione del bar per i Laboratori Nazionali del Gran Sasso dell'INFN. La descrizione dettagliata è contenuta Capitolato Descrittivo Prestazionale	55510000-8	P	636.998,00 €
2	Servizi accessori: buffet coffee break La descrizione dettagliata è contenuta Capitolato Descrittivo Prestazionale	55520000-1	S	36.000,00 €
Importo totale a base di gara				675.998,00 €

L'importo a base di gara è al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € .1.482,00. (escluso iva e/o altre imposte e contributi di legge) **non è soggetto a ribasso.**

L'appalto è finanziato con fondi di bilancio ordinario della Stazione Appaltante e parte su altri fondi.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice l'importo posto a base del singolo lotto comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato prendendo il costo relativo al personale attualmente in servizio

pari a:

Lotto 1 – Laboratori Nazionali di Legnaro (LNL)	€ 597.100,00	60,63%
Lotto 2 – Laboratori Nazionali di Frascati (LNF)	€ 1.264.419,00	62,08%
Lotto 3 – Laboratori Nazionali del Gran Sasso (LNGS)	€ 602.267,64	88,90%

calcolati sulla base del costo orario della manodopera come definito dalle tabelle del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali e più in particolare sulla base della tabella retributiva Febbraio 2020 (fonte: <https://www.fipe.it/lavoro-welfare/tabelle-costi-del-lavoro.html>).

4. DURATA DELL'APPALTO, OPZIONI E RINNOVI

4.1 DURATA

La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni di proroga e rinnovo) è di 36 mesi, decorrenti dalla data di inizio di esecuzione del servizio.

4.2 OPZIONI E RINNOVI

Sarà facoltà di INFN proporre, entro sei mesi dalla scadenza, il prolungamento dei termini del presente affidamento di anno in anno e fino ad un periodo massimo di ulteriori 36 mesi. La proposta di rinnovo dovrà essere formulata da INFN alla Società entro otto mesi dalla scadenza dell'ultima annualità; la Società avrà facoltà di rifiutare volta a volta la richiesta con atto di diniego che dovrà pervenire ad INFN entro 30gg dalla data del ricevimento della richiesta per un importo complessivo al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, ma comprensivo degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze pari a € 5.216,00 e di € 3.698.880,00:

Lotto 1 – Laboratori Nazionali di Legnaro (LNL) € 984.750,00 comprensivo di oneri per interferenze

Lotto 2 – Laboratori Nazionali di Frascati (LNF) € 2.036.650,00 comprensivo di oneri per interferenze

Lotto 3 – Laboratori Nazionali del Gran Sasso (LNGS) € 677.480,00 comprensivo di oneri per interferenze

4.3 OPZIONE DI PROROGA

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice. Ai fini dell'art. 35 del Codice.

Ai fini dell'art. 35, comma 4 del Codice, il valore massimo stimato dell'appalto (compreso di rinnovo), è pari ad € 7.397.760,00 al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, ma comprensivo degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze pari a € 10.432,00.

Lotto 1 – Laboratori Nazionali di Legnaro (LNL) € 1.969.500,00 comprensivo di oneri per interferenze

Lotto 2 – Laboratori Nazionali di Frascati (LNF) € 4.073.300,00 comprensivo di oneri per interferenze

Lotto 3 – Laboratori Nazionali del Gran Sasso (LNGS) € 1.354.960,00 comprensivo di oneri per interferenze

4.4 AUMENTI – DIMINUZIONI

Ai fini dell'art. 106 comma 12 del Codice, è facoltà dell'INFN, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

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

Gli operatori economici, anche stabiliti in altri Stati membri, possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata, secondo le disposizioni dell'art. 45 del Codice, purché in possesso dei requisiti prescritti dai successivi articoli.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli artt. 47 e 48 del Codice.

È vietato ai concorrenti di partecipare al singolo lotto in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di imprese di rete).

È vietato al concorrente che partecipa al singolo lotto in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, di partecipare anche in forma individuale.

È vietato al concorrente che partecipa al singolo lotto in aggregazione di imprese di rete, di partecipare anche in forma individuale. Le imprese retiste non partecipanti alla gara possono presentare offerta, per la medesima gara, in forma singola o associata.

I consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è vietato partecipare, in qualsiasi altra forma, al singolo lotto. In caso di violazione sono esclusi dal singolo lotto sia il Consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

Nel caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, le consorziate designate dal consorzio per l'esecuzione del contratto non possono, a loro volta, a cascata, indicare un altro soggetto per l'esecuzione.

Le aggregazioni tra imprese aderenti al contratto di rete di cui all'art. 45, comma 2 lett. f) del Codice, rispettano la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese 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 imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;
- 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 imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che

assumerà il ruolo della mandataria, 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 potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;

- 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 imprese di rete partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole (cfr. Determinazione ANAC n. 3 del 23 aprile 2013).

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 (cfr. Determinazione ANAC n. 3 del 23 aprile 2013).

Il ruolo di mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese può essere assunto anche da un consorzio di cui all'art. 45, comma 1, lett. b), c) ovvero da una sub-associazione, nelle forme di un RTI o consorzio ordinario costituito oppure di un'aggregazione di imprese di rete.

A tal fine, se la rete è dotata di organo comune con potere di rappresentanza (con o senza soggettività giuridica), tale organo assumerà la veste di mandataria della sub-associazione; se, invece, la rete è dotata di organo comune privo del potere di rappresentanza o è sprovvista di organo comune, il ruolo di mandataria della sub-associazione è conferito dalle imprese retiste partecipanti alla gara, mediante mandato ai sensi dell'art. 48 comma 12 del Codice, dando evidenza della ripartizione delle quote di partecipazione.

Ai sensi dell'art. 186-bis, comma 6 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, l'impresa in concordato preventivo con continuità aziendale può concorrere anche riunita in RTI purché non rivesta la qualità di mandataria e sempre che le altre imprese aderenti al RTI non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

6. REQUISITI GENERALI

Sono **esclusi** dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice. Sono comunque **esclusi** gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001 n. 165.

7. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA

I concorrenti, a **pena di esclusione**, devono essere in possesso dei requisiti previsti nei commi seguenti. I documenti richiesti agli operatori economici ai fini della dimostrazione dei requisiti devono essere trasmessi mediante AVCPass in conformità alla delibera ANAC n. 157 del 17 febbraio 2016

Ai sensi dell'art. 59, comma 4, lett. b) del Codice, sono inammissibili le offerte prive della qualificazione richiesta dal presente disciplinare.

7.1 REQUISITI DI IDONEITÀ PER TUTTI I LOTTI

Iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 83, comma 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

Dino

Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 83, co 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

Per la comprova del requisito la stazione appaltante acquisisce d'ufficio i documenti in possesso di pubbliche amministrazioni, previa indicazione, da parte dell'operatore economico, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni o dei dati richiesti.

7.2 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

Fatturato specifico medio annuo nel settore di attività oggetto dell'appalto riferito agli ultimi n. 3 esercizi finanziari disponibili, ovverosia approvati, alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte, non inferiore ad

Lotto 1 - LNL € 640.000,00

Lotto 2 - LNF € 1.300.000,00

Lotto 3 - LNGS € 400.000,00

IVA esclusa.

Il settore di attività è Ristorazione Collettiva

Ritenendo che tale fatturato garantisca comunque un ampio numero di concorrenti che potrebbero partecipare, tale requisito è richiesto a garanzia della stabilità delle aziende fornitrici e della possibilità da parte delle stesse di garantire l'esatta e puntuale esecuzione del contratto e si

- La comprova del requisito è fornita, ai sensi dell'art. 86, comma 4 e all. XVII parte I, del Codice per le società di capitali mediante i bilanci approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa, in formato pdf;
- per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero di società di persone mediante il Modello Unico o la Dichiarazione IVA, in formato pdf;

Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di 3 anni, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività.

Ai sensi dell'art. 86, comma 4, del Codice l'operatore economico, che per fondati motivi non è in grado di presentare le referenze richieste può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante un qualsiasi altro documento considerato idoneo dalla stazione appaltante.

7.3 Requisiti di capacità tecnica e professionale

a) Esecuzione negli ultimi tre anni dei seguenti servizi analoghi

Il concorrente deve avere gestito nel triennio antecedente la data di pubblicazione del Bando, almeno un contratto analogo a quello per il lotto in cui si intende partecipare relativamente alla sola attività principale, e per un valore uguale o superiore a quanto indicato come base di gara (triennale) per il lotto medesimo.

La comprova del requisito, è fornita secondo le disposizioni di cui all'art. 86 e all'allegato XVII, parte II, del Codice. In caso di servizi (forniture) prestati a favore di pubbliche amministrazioni o enti pubblici mediante un originale firmato digitalmente dal sottoscrittore, o copia conforme firmata digitalmente dal concorrente, dei certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;

In caso di servizi/forniture prestati a favore di committenti privati, mediante un originale firmato digitalmente dal sottoscrittore o copia autentica informatica dei certificati rilasciati dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;

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 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.

Al ricorrere delle condizioni di cui all'articolo 87, comma 1 del Codice, la stazione appaltante accetta anche altre prove relative all'impiego di misure equivalenti, valutando l'adeguatezza delle medesime agli standard sopra indicati.

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 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. Al ricorrere delle condizioni di cui agli articoli 87, comma 2 del Codice la stazione appaltante accetta anche altre prove documentali relative all'impiego di misure equivalenti, valutando l'adeguatezza delle medesime agli standard sopra indicati.

- 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 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 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.

7.4 REQUISITI IN CASO DI PARTECIPAZIONE A PIÙ LOTTI

In caso di partecipazione a più Lotti:

- il concorrente singolo dovrà produrre un solo DGUE ed una sola "domanda di partecipazione";
- in caso di RTI e Consorzi ordinari, ogni membro del RTI e del Consorzio dovrà produrre un solo DGUE ed una sola domanda di partecipazione, in tal caso:
 - a) nel DGUE sarà specificato il ruolo assunto dalla singola impresa, ove esso sia identico per i diversi Lotti cui si partecipa; in caso contrario dovrà essere indicato il ruolo assunto per un singolo Lotto;
 - b) nella domanda di partecipazione, dovrà essere indicata la ripartizione delle attività tra le varie imprese riunite o consorziate per i singoli Lotti; dovrà altresì essere specificato il ruolo assunto per i diversi Lotti, ove lo stesso muti e fermo restando che la compagine resti la stessa. Restano ferme le regole generali sul possesso dei requisiti di cui la mandataria deve essere titolare e sulla misura delle prestazioni che la stessa deve eseguire.
- in caso di imprese che partecipino ad alcuni lotti come imprese singole e ad altri in RTI e Consorzi ordinari e comunque nel caso di RTI e Consorzi ordinari che mutino la loro composizione, ciascun operatore dovrà inviare "un'offerta" per ciascun lotto a cui intende partecipare in composizione diversa, attraverso l'esecuzione dei passi procedurali così come descritto al paragrafo 13 del presente disciplinare.

7.5 INDICAZIONI PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE

I soggetti di cui all'art. 45 comma 2, lett. d), e), f) e g) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

Alle aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete, ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese, in quanto compatibile.

Nei consorzi ordinari la consorziata che assume la quota maggiore di attività esecutive riveste il ruolo di capofila che deve essere assimilata alla mandataria.

Nel caso in cui la mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese sia una sub-associazione, nelle forme di un RTI costituito oppure di un'aggregazione di imprese di rete, i relativi requisiti di partecipazione sono soddisfatti secondo le medesime modalità indicate per i raggruppamenti.

Il requisito relativo all'iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato di cui al punto 7.1 deve essere posseduto da:

- a. ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande, consorziate/consorziande o GEIE;
- b. ciascuna delle imprese aderenti al contratto di rete indicate come esecutrici e dalla rete medesima nel caso in cui questa abbia soggettività giuridica.

Il requisito relativo al fatturato specifico di cui al **punto 7.2** deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo

orizzontale detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria.

Nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo verticale il fatturato specifico richiesto nella prestazione principale dovrà essere dimostrato esclusivamente dalla mandataria.

-Nel raggruppamento misto si applica la regola del raggruppamento verticale e per le singole prestazioni (principale e secondaria) che sono eseguite in raggruppamento di tipo orizzontale si applica la regola prevista per quest'ultimo.

I requisiti di cui al precedente **punto 7.3 a**, deve essere posseduto per intero dalla mandataria.

I requisiti di cui al precedente **punto 7.3 b,c,d**, in caso di raggruppamento temporaneo orizzontale tali requisiti devono essere soddisfatti dalla mandataria; in caso di consorzi ordinari, dalla consorziata che assume il ruolo di capofila; in caso di aggregazioni di imprese di rete e di GEIE si applicano le regole del raggruppamento temporaneo.

7.6 INDICAZIONI PER I CONSORZI DI COOPERATIVE E DI IMPRESE ARTIGIANE E I CONSORZI STABILI

I soggetti di cui all'art. art. 45 comma 2, lett. b) e c) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

Il **requisito relativo all'iscrizione nel registro** tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato di cui al **punto 7.1** deve essere posseduto dal consorzio e dalle imprese consorziate indicate come esecutrici.

I requisiti di capacità economica e finanziaria [nonché tecnica e professionale], ai sensi dell'art. 47 del Codice, devono essere posseduti:

- a. per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) del Codice, direttamente dal consorzio medesimo,
- b. per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. c) del Codice, dal consorzio, che può spendere, oltre ai propri requisiti, anche quelli delle proprie consorziate i quali vengono computati cumulativamente in capo al consorzio.
- c. Il requisito di cui al punto 7.2 e al punto 7.3 deve essere soddisfatto dal consorzio e dalle imprese consorziate indicate come esecutrici nel complesso

8. AVVALIMENTO

Ai sensi dell'art. 89 del Codice, l'operatore economico, singolo o associato ai sensi dell'art. 45 del Codice, può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, di cui all'art. 83, comma 1, lett. b) del Codice avvalendosi dei requisiti di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento.

Non è consentito l'avvalimento per la dimostrazione dei requisiti generali e di idoneità professionale (ad esempio: iscrizione alla CCIAA oppure a specifici Albi).

Ai sensi dell'art. 89, comma 1, del Codice, il contratto di avvalimento contiene, a pena di nullità, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria.

Il concorrente e l'ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti dell'Amministrazione in relazione alle prestazioni oggetto del Contratto.

È ammesso l'avvalimento di più ausiliarie. L'ausiliaria non può avvalersi a sua volta di altro soggetto.

Ai sensi dell'art. 89, comma 7 del Codice, a pena di esclusione, non è consentito che l'ausiliaria presti avvalimento per più di un concorrente e che partecipino al singolo lotto sia l'ausiliaria che l'impresa che si avvale dei requisiti.

L'ausiliaria può assumere il ruolo di subappaltatore nei limiti dei requisiti prestati.

Nel caso di dichiarazioni mendaci si procede all'esclusione del concorrente e all'escussione della garanzia ai sensi dell'art. 89, comma 1, ferma restando l'applicazione dell'art. 80, comma 12 del Codice.

Ad eccezione dei casi in cui sussistano dichiarazioni mendaci, qualora per l'ausiliaria sussistano motivi obbligatori di esclusione o laddove essa non soddisfi i pertinenti criteri di selezione, la stazione appaltante impone, ai sensi dell'art. 89, comma 3 del Codice, al concorrente di sostituire l'ausiliaria.

In qualunque fase della gara sia necessaria la sostituzione dell'ausiliaria, la Commissione o l'organo/Ufficio competente per detta fase comunica l'esigenza al RUP, il quale richiede per iscritto, secondo le modalità di cui al punto 2.3, al concorrente la sostituzione dell'ausiliaria, assegnando un termine congruo per l'adempimento, decorrente dal ricevimento della richiesta.

Il concorrente, entro tale termine, deve produrre i documenti dell'ausiliaria subentrante (nuove dichiarazioni di avvalimento da parte del concorrente, il DGUE della nuova ausiliaria nonché il nuovo contratto di avvalimento). In caso di inutile decorso del termine, ovvero in caso di mancata richiesta di proroga del medesimo, la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di

avvalimento, a condizione che i citati elementi siano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta.

La mancata indicazione dei requisiti e delle risorse messi a disposizione dall'impresa ausiliaria non è sanabile in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

9. SUBAPPALTO

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio/fornitura che intende subappaltare o concedere in cottimo nei limiti del 40% dell'importo complessivo del contratto, in conformità a quanto previsto dall'art. 105 del Codice; in mancanza di tali indicazioni il subappalto è **vietato**.

Il RUP ritiene congrua la percentuale indicata vista la complicata attività di conformità ai CAM minimi e premiali che questo appalto riveste.

Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 105, comma 3, del Codice.

10. GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta è corredata da:

1) **una garanzia provvisoria**, come definita dall'art. 93 del Codice, pari a AL 2% per ogni lotto corrisponde a:

lotto 1- LNL € 984.750,00 € * 2% = € 19.695,00

lotto 2- LNF € 2.036.650 € * 2% = € 40.733,00

lotto 3- LNGS € 677.480,00 € * 2% = € 13.549,60

2) **una dichiarazione di impegno**, da parte di un istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui all'art. 93, comma 3 del Codice, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, **a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva** ai sensi dell'articolo 93, comma 8 del Codice, qualora il concorrente risulti affidatario. Tale dichiarazione di impegno non è richiesta alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari esclusivamente dalle medesime costituiti.

In caso di partecipazione a più lotti dovranno essere prestate tante distinte ed autonome garanzie provvisorie e impegni al rilascio della definitiva quanti sono i lotti cui si intende partecipare.

Ai sensi dell'art. 93, comma 6 del Codice, la garanzia provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto, dopo l'aggiudicazione, dovuta ad ogni fatto riconducibile all'affidatario o all'adozione di informazione antimafia interdittiva emessa ai sensi degli articoli 84 e 91 del d. lgs. 6 settembre 2011, n. 159.

Sono fatti riconducibili all'affidatario, tra l'altro, la mancata prova del possesso dei requisiti generali e speciali; la mancata produzione della documentazione richiesta e necessaria per la stipula del contratto.

L'eventuale esclusione dalla gara prima dell'aggiudicazione, al di fuori dei casi di cui all'art. 89 comma 1 del Codice, non comporterà l'escussione della garanzia provvisoria.

La garanzia provvisoria copre, ai sensi dell'art. 89, comma 1 del Codice, anche le dichiarazioni mendaci rese nell'ambito dell'avvalimento.

La **garanzia provvisoria è costituita**, a scelta del concorrente:

- a. in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato depositati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno, a favore della stazione appaltante; il valore deve essere al corso del giorno del deposito;
- b. fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di cui all'art. 93, comma 3 del Codice. In ogni caso, la garanzia fideiussoria è conforme allo schema tipo di cui all'art. 103, comma 9 del Codice.

Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione, 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.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari_non_abilitati.pdf

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

In caso di prestazione di **garanzia fideiussoria**, questa dovrà:

- 1) contenere espressa menzione dell'oggetto e del soggetto garantito;
- 2) essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/constituendo 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'art. 45, comma 2 lett. b) e c), del Codice, al solo consorzio;
- 3) essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico di concerto con il Ministro delle infrastrutture e dei trasporti e previamente concordato con le banche e le assicurazioni o loro rappresentanze; essere conforme agli schemi di polizza tipo di cui Decreto del Ministero delle attività produttive del 19 gennaio 2018, n. 31;
- 4) avere validità per 180 giorni dal termine ultimo per la presentazione dell'offerta;
- 5) prevedere espressamente:
 - a. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del codice civile, volendo ed intendendo restare obbligata in solido con il debitore;
 - b. la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'art. 1957 del codice civile;
 - c. la loro operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- 6) contenere l'impegno a rilasciare la garanzia definitiva, ove rilasciata dal medesimo garante;
- 7) essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia ai sensi dell'art. 93, comma 5 del Codice, su richiesta della stazione appaltante per il tempo necessario alla conclusione delle operazioni di gara, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione;
- 8) riportare l'autentica della sottoscrizione del garante; oppure in alternativa
- 9) essere corredata da una dichiarazione sostitutiva di atto notorio del fideiussore che attesti il potere di impegnare con la sottoscrizione la società fideiussore nei confronti della stazione appaltante.

La garanzia fideiussoria e la dichiarazione di impegno devono essere **sottoscritte** da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante ed essere **prodotte** in una delle seguenti forme:

- documento informatico, ai sensi dell'art. 1, lett. p) del d.lgs. 7 marzo 2005 n. 82 sottoscritto con firma digitale dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante;
- copia informatica di documento analogico (scansione di documento cartaceo) secondo le modalità previste dall'art. 22, commi 1 e 2, del d.lgs. 82/2005. In tali ultimi casi la conformità del documento all'originale dovrà essere attestata dal pubblico ufficiale mediante apposizione di firma digitale (art. 22, comma 1, del d.lgs. 82/2005) ovvero da apposita dichiarazione di autenticità sottoscritta con firma digitale dal notaio o dal pubblico ufficiale (art. 22, comma 2 del d.lgs. 82/2005);
- duplicato informatico di documento informatico ai sensi dell'art. 23 bis del d.lgs. 82/2005 se prodotta in conformità alle regole tecniche di cui all'articolo 71 del medesimo decreto.

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

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto secondo le misure e le modalità di cui all'art. 93, comma 7, del Codice

Per fruire di dette riduzioni il concorrente segnala e documenta nell'offerta il possesso dei relativi requisiti fornendo copia dei certificati posseduti, secondo le modalità di seguito indicate al paragrafo 13.

In caso di partecipazione in forma associata, la riduzione del 50% per il possesso della certificazione del sistema di qualità di cui all'articolo 93, comma 7, si ottiene:

- a. in caso di partecipazione dei soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. d), e), f), g), del Codice solo se tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o tutte le imprese retiste che partecipano alla gara siano in possesso della predetta certificazione;
- b. in caso di partecipazione in consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, solo se la predetta certificazione sia posseduta dal consorzio o dalle consorziate.

Le altre riduzioni previste dall'art. 93, comma 7, del Codice si ottengono nel caso di possesso da parte di una sola associata oppure, per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, da parte del consorzio e/o delle consorziate.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata presentazione della garanzia provvisoria e/o dell'impegno a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva solo a condizione che siano stati già costituiti prima della presentazione dell'offerta. È onere dell'operatore economico dimostrare che tali documenti siano costituiti in data non successiva al termine di scadenza della presentazione delle offerte. Ai sensi dell'art. 20 del d.lgs. 82/2005, la data e l'ora di formazione del documento informatico sono opponibili ai terzi se apposte in conformità alle regole tecniche sulla validazione (es.: marcatura temporale).

È sanabile, altresì, la presentazione di una garanzia di valore inferiore o priva di una o più caratteristiche tra quelle sopra indicate (intestazione solo ad alcuni partecipanti al RTI, carenza delle clausole obbligatorie, etc.).

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 LNL, LNF e LNGS è **obbligatorio**, tenuto conto che è necessario che le offerte vengano formulate, ai sensi dell'art. 79, comma 2 del Codice, soltanto a seguito di una visita dei luoghi. La mancata effettuazione del sopralluogo è **causa di esclusione** dalla procedura di gara.

Il sopralluogo può essere effettuato nei soli giorni dal lunedì al venerdì dalle ore 9.30 alle ore 11.30 e dalle 15.00 alle 16.30.

La data in cui sarà possibile inoltrare la richiesta sarà pubblicata sul sito INFN www.ac.infn.it, la richiesta di sopralluogo deve essere inoltrata via e-mail ai componenti dell'ufficio del RUP entro 10 gg dalla data indicata:

lotto 1 - LNL : Denis.maniero@lnl.infn.it

lotto 2 - LNF : Anna.tacchi@lnf.infn.it

lotto 3 - LNGS: alessandra.lucente@lngs.infn.it

e deve riportare i seguenti dati dell'operatore economico: nominativo del concorrente; recapito telefonico; recapito fax/indirizzo e-mail; nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

Data, ora, modalità e luogo del sopralluogo sono comunicati ai concorrenti con almeno tre giorni di anticipo.

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto in possesso del documento di identità e apposita delega munita di copia del documento di identità del delegante. Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti.

La stazione appaltante rilascia attestazione di avvenuto sopralluogo.

Per il Lotto 1 e 3 –, Laboratori Nazionali di Legnaro e Laboratori Nazionali del Gran Sasso al momento del sopralluogo verrà consegnato il Manuale di Gestione Ambientale.

In caso di **raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, GEIE, aggregazione di imprese di rete di cui al punto 5 lett. a), b) e, se costituita in RTI, di cui alla lett. c)**, in relazione al regime della solidarietà di cui all'art. 48, comma 5, del Codice, tra i diversi operatori economici, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico di uno degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati o da soggetto diverso, purché munito della delega del mandatario/capofila.

In caso di **raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, aggregazione di imprese di rete di cui al punto 5 lett. c) non ancora costituita in RTI**, il sopralluogo è effettuato da un rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico di uno degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati o da soggetto diverso, purché munito della delega di tutti detti operatori. In alternativa l'operatore raggruppando/aggregando/consorziando può effettuare il sopralluogo singolarmente.

In caso di **consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c)** del Codice il sopralluogo deve essere effettuato da soggetto munito di delega conferita dal consorzio oppure dall'operatore economico consorziato indicato come esecutore.

La mancata allegazione della presa visione dei luoghi oppure del certificato rilasciato dalla stazione appaltante attestante la presa visione dello stato dei luoghi in cui deve essere eseguita la prestazione è sanabile mediante soccorso istruttorio ex art. 83, comma 9 del Codice.

12. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC

Si invita la l'OE a prendere visione del Comunicato del Presidente del 20 maggio 2020

(http://www.anticorruzione.it/portal/public/classic/AttivitaAutorita/AttiDellAutorita/_Atto?ca=7794)

riguardante l'esonero dalla contribuzione dovuta all'Autorità Nazionale Anticorruzione ai sensi dell'art. 1, comma 65, della legge 23 dicembre 2005, n. 266 per le procedure di gara avviate dal 19 maggio 2020 al 31 dicembre 2020

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

Tutti documenti relativi alla presente procedura fino all'aggiudicazione dovranno essere inviati all'Amministrazione, ove non diversamente previsto, esclusivamente per via telematica attraverso il Sistema, in formato elettronico ed essere sottoscritti, ove richiesto a **pena di esclusione**, con firma digitale di cui all'art. 1, comma 1, lett. s) del D. Lgs.n. 82/2005. Nel caso di operatori economici esteri, l'offerta potrà essere sottoscritta con firma olografa su documento scansionato e corredato da copia del documento d'identità del legale rappresentante firmata dal medesimo.

L'OFFERTA dovrà essere fatta pervenire dal concorrente all'Amministrazione attraverso il Sistema, **entro e non oltre il termine perentorio delle ore _____ del giorno indicato al punto IV.2.2) del Bando di gara**, pena l'irricevibilità dell'offerta e comunque la sua irregolarità.

L'ora e la data esatta di ricezione delle offerte sono stabilite in base al tempo del Sistema.

Si precisa che qualora si verifichi un mancato funzionamento o un malfunzionamento del Sistema tale da impedire la corretta presentazione delle offerte, l'Amministrazione adotta i necessari provvedimenti al fine di assicurare la regolarità della procedura nel rispetto dei principi di cui all'art. 30 del d. lgs. n. 50/2016, anche disponendo la sospensione del termine per la ricezione delle offerte per il periodo di tempo necessario a ripristinare il normale funzionamento dei mezzi e la proroga dello stesso per una durata proporzionale alla gravità del mancato funzionamento. Nei casi di sospensione e proroga, il Sistema assicura che, fino alla scadenza del termine prorogato, venga mantenuta la segretezza delle offerte inviate. E' consentito agli operatori economici che hanno già inviato l'offerta di ritirarla ed eventualmente sostituirla.

La pubblicità di tale proroga avviene attraverso la tempestiva pubblicazione di apposito avviso presso tutti gli indirizzi Internet disponibili di cui al punto I.1 del Bando di gara.

L'OFFERTA è composta da:

A – **Documentazione amministrativa;**

B – **Offerta tecnica** una per ogni Lotto per il quale si intende partecipare;

C – **Offerta economica** una per ogni Lotto per il quale si intende partecipare, ai soli fini del costo della mano d'opera e degli oneri per la sicurezza;

D – Documenti a comprova eventuale, una per ogni Lotto per il quale si intende partecipare.

Il concorrente dovrà produrre la documentazione di cui sopra a Sistema nelle varie sezioni ivi previste sulla base delle regole indicate nella seguente tabella:

Documento	Sezione documentazione amministrativa
Domanda di partecipazione	Domanda di partecipazione alla gara
DGUE concorrente	DGUE - Documento di gara unico europeo dell'impresa concorrente
F23 attestante il pagamento del bollo	Comprova di imposta di bollo
Dichiarazione integrativa dell'ausiliaria- – contratto di avallimento - Dichiarazione integrativa del subappaltatore	Eventuale documentazione relativa all'avallimento
Atto costitutivo di RTI o Consorzio ordinario	Eventuali atti relativi a R.T.I. o Consorzi
Certificazioni e documenti per la riduzione della garanzia provvisoria	Eventuale documentazione necessaria ai fini della riduzione della cauzione
Attestato di Sopralluogo	Attestato di avvenuto sopralluogo rilasciato dalla SA

	Eventuale documentazione amministrativa aggiuntiva
--	--

PASS OE per ciascun lotto a cui si intende partecipare Si prega di non produrre passoe cumulativi.	Documento attestante il PASS OE per ciascun lotto
Garanzia provvisoria e impegno	Cauzione provvisoria e documentazione a corredo
Disciplinare di gara, Capitolato tecnico,	Documenti da restituire firmati
Offerta tecnica Documento	Offerta tecnica
Per i lotti 1, 2, 3 il Progetto di riassorbimento del personale dell'impresa uscente	Per i lotti 1, 2, 3 il Progetto di riassorbimento del personale dell'impresa uscente
Documento Offerta Relazioni tecniche per ciascun lotto a cui si intende partecipare	Relazioni tecniche Lotto 1-lotto 2- lotto 3
Offerte tecniche documenti predisposti dalla stazione appaltante per ciascun lotto a cui si intende partecipare	Modelli di offerta tecnica Lotto 1-lotto 2- lotto 3
Offerta economica (<i>generata dal sistema</i>)	Scheda – Componente economica

Si precisa che prima dell'invio tutti i files che compongono l'offerta che non siano già in formato .pdf devono essere tutti convertiti in formato .pdf.

Sul sito www.acquistinretepa.it, nell'apposita sezione relativa alla presente procedura, la presentazione dell'OFFERTA dovrà avvenire attraverso l'esecuzione di passi procedurali che consentono di predisporre ed inviare i documenti di cui l'OFFERTA si compone (ossia: Documentazione amministrativa, le singole Offerte tecniche dei lotti per i quali si partecipa, le singole Offerte economiche dei lotti per i quali si partecipa, Tanti documenti a comprova quanti sono i lotti ai quali si partecipa).

Si precisa che, prima dell'invio, tutti i file che compongono l'offerta, che non siano già in formato .pdf, devono essere tutti convertiti in formato .pdf.

La presentazione dell'OFFERTA e il relativo invio avvengono esclusivamente attraverso la procedura guidata prevista dal Sistema che può essere eseguita in fasi successive, attraverso il salvataggio dei dati e delle attività effettuate, fermo restando che l'invio dell'OFFERTA deve necessariamente avvenire entro la scadenza del termine perentorio di presentazione sopra stabilito. I passi devono essere completati nella sequenza stabilita dal Sistema.

Si chiede al concorrente coerenza tra i dati imputati a Sistema e quelli riportati nella documentazione prodotta in OFFERTA.

E' sempre possibile modificare i passi precedentemente eseguiti: in tale caso si consiglia di prestare la massima attenzione alla procedura di preparazione dell'offerta guidata dal Sistema, in quanto le modifiche effettuate potranno avere conseguenze sui passi successivi. È in ogni caso onere e responsabilità del concorrente aggiornare costantemente il contenuto di ogni fase e di ogni passo relativo alla presentazione dell'OFFERTA.

L'invio dell'OFFERTA, in ogni caso, avviene solo con la selezione dell'apposita funzione di "conferma ed invio" della medesima.

Il Sistema utilizzato dall'Amministrazione adotta una modalità di esecuzione delle predette azioni e attività tale da consentire il rispetto della massima segretezza e riservatezza dell'OFFERTA e dei documenti che la compongono, e tale da garantire la provenienza, l'identificazione e l'inalterabilità dell'offerta medesima.

La presentazione dell'OFFERTA mediante il Sistema è a totale ed esclusivo rischio del procedente, il quale si assume qualsiasi rischio in caso di mancata o tardiva ricezione dell'OFFERTA medesima, dovuta, a mero titolo esemplificativo e non esaustivo, a malfunzionamenti degli strumenti telematici utilizzati, a difficoltà di connessione e trasmissione, a lentezza dei collegamenti, o a qualsiasi altro motivo, restando esclusa qualsivoglia responsabilità della Consip S.p.A., del Gestore del Sistema e dell'Amministrazione ove per ritardo o disguidi tecnici o di altra natura, ovvero per qualsiasi motivo, l'OFFERTA non pervenga entro il previsto termine perentorio di scadenza.

In ogni caso, fatti salvi i limiti inderogabili di legge, il concorrente esonera Consip S.p.a., il Gestore del Sistema e l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità per malfunzionamenti di qualsiasi natura, mancato funzionamento o interruzioni di funzionamento del Sistema. Consip S.p.A. si riserva, comunque, di adottare i provvedimenti che riterrà necessari nel caso di malfunzionamento del Sistema.

Si precisa inoltre che:

- l'OFFERTA presentata entro il termine di presentazione della stessa è vincolante per il concorrente;
- entro il termine di presentazione dell'OFFERTA, chi ha presentato un'OFFERTA potrà ritirarla; un'OFFERTA ritirata equivarrà ad un'offerta non presentata;
- il Sistema non accetta OFFERTE presentate dopo la data e l'orario stabiliti come termine di presentazione delle OFFERTE, nonché OFFERTE incomplete di una o più parti la cui presenza è necessaria ed obbligatoria.

Al concorrente è richiesto di allegare, quale parte integrante dell'OFFERTA, a pena di esclusione, i documenti specificati nei successivi paragrafi, ove richiesto, sottoscritti con firma digitale. Si raccomanda di inserire detti allegati nella sezione pertinente ed in particolare, di non indicare o comunque fornire i dati dell'offerta economica in sezione diversa da quella relativa alla stessa, pena l'esclusione dalla procedura.

Il concorrente è consapevole, ed accetta con la presentazione dell'OFFERTA, che il Sistema può rinominare in sola visualizzazione i file che il medesimo concorrente presenta attraverso il Sistema; detta modifica non riguarda il contenuto del documento, né il nome originario che restano, in ogni caso, inalterati.

Oltre a quanto previsto nel presente documento, restano salve le indicazioni operative ed esplicative presenti a Sistema, nelle pagine internet relative alla procedura di presentazione dell'offerta.

Il concorrente che intenda partecipare in forma riunita (es. RTI/Consorzi, sia costituiti che costituendi) dovrà in sede di presentazione dell'OFFERTA indicare la forma di partecipazione e indicare gli operatori economici riuniti o consorziati. Il Sistema genera automaticamente una password dedicata esclusivamente agli operatori riuniti, che servirà per consentire ai soggetti indicati di prendere parte (nei limiti della forma di partecipazione indicata) alla compilazione dell'OFFERTA.

Per i concorrenti aventi sede legale in Italia o in uno dei Paesi dell'Unione europea, le dichiarazioni sostitutive si redigono ai sensi degli articoli 46 e 47 del d.p.r. 445/2000; per i concorrenti non aventi sede legale in uno dei Paesi dell'Unione europea, le dichiarazioni sostitutive sono rese mediante documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza.

Tutte le dichiarazioni sostitutive rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.p.r. 445/2000, ivi compreso il DGUE, la domanda di partecipazione, l'offerta tecnica e l'offerta economica devono essere sottoscritte con firma digitale dal rappresentante legale del concorrente o suo procuratore.

Le dichiarazioni possono essere redatte sui modelli predisposti e messi a disposizione all'indirizzo internet <http://www.ac.infn.it>

La documentazione, ove non richiesta espressamente in originale, potrà essere prodotta in copia autentica o in copia conforme ai sensi, rispettivamente, degli artt. 18 e 19 del d.p.r. 445/2000. Ove non diversamente specificato è ammessa la copia semplice.

In caso di concorrenti non stabiliti in Italia, la documentazione dovrà essere prodotta in modalità idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza; si applicano gli articoli 83, comma 3, 86 e 90 del Codice.

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana o, se redatta in lingua straniera, deve essere corredata da traduzione giurata in lingua italiana.

In caso di contrasto tra testo in lingua straniera e testo in lingua italiana prevarrà la versione in lingua italiana, essendo a rischio del concorrente assicurare la fedeltà della traduzione.

In caso di mancanza, incompletezza o irregolarità della traduzione dei documenti contenuti nella Documentazione amministrativa, si applica l'art. 83, comma 9 del Codice.

L'offerta vincolerà il concorrente ai sensi dell'art. 32, comma 4 del Codice per 180 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, la stazione appaltante potrà richiedere agli offerenti, ai sensi dell'art. 32, comma 4 del Codice, di confermare la validità dell'offerta sino alla data che sarà 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 sarà considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara

14. SOCCORSO ISTRUTTORIO

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda, e in particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del DGUE, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art. 83, comma 9 del Codice. L'irregolarità essenziale è sanabile laddove non si accompagni ad una carenza sostanziale del requisito alla cui dimostrazione la documentazione omessa o irregolarmente prodotta era finalizzata. La successiva correzione o integrazione documentale è ammessa laddove consenta di attestare l'esistenza di circostanze preesistenti, vale a dire requisiti previsti per la partecipazione e documenti/elementi a corredo dell'offerta. Nello specifico valgono le seguenti regole:

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio e determina l'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 del DGUE e della domanda, ivi compreso il difetto di sottoscrizione, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- la mancata produzione della dichiarazione di avalimento o del contratto di avalimento, può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati elementi erano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di elementi a corredo dell'offerta (es. garanzia provvisoria e impegno del fideiussore) ovvero di condizioni di partecipazione gara (es. mandato collettivo speciale o impegno a conferire mandato collettivo), entrambi aventi rilevanza in fase di gara, sono sanabili, solo se preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di dichiarazioni e/o elementi a corredo dell'offerta, che hanno rilevanza in fase esecutiva (es. dichiarazione delle parti del servizio/fornitura ai sensi dell'art. 48, comma 4 del Codice; dichiarazione di accettazione della clausola sociale e progetto di assorbimento del personale dell'impresa uscente, in applicazione della clausola sociale) sono sanabili.

Ai fini della sanatoria la stazione appaltante, per il tramite del proprio organo interno, competente per questa fase, assegna al concorrente un congruo termine - non superiore a dieci giorni - perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere.

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la stazione appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, fissando un termine perentorio a pena di esclusione.

In caso di inutile decorso del termine, la stazione appaltante procede all'**esclusione** del concorrente dalla procedura. Al di fuori delle ipotesi di cui all'articolo 83, comma 9, del Codice è facoltà della stazione appaltante, per il tramite del proprio organo interno competente per la specifica fase, invitare, se necessario, i concorrenti a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati. .

15. CONTENUTO DELLA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La Documentazione amministrativa è costituita da: la domanda di partecipazione (che include le dichiarazioni integrative), il DGUE nonché la documentazione a corredo, in relazione alle diverse forme di partecipazione.

Nella busta A oltre alla documentazione di cui ai punti successivi devono essere inseriti anche:

- il Capitolato Descrittivo e Prestazionale firmato in ogni pagina per accettazione;
- Per i lotti 1, 2, 3 il Progetto di riassorbimento del personale dell'impresa uscente, formulato dall'Operatore Economico a valle della pianificazione e dell'organizzazione del lavoro connesso all'esecuzione del contratto e all'offerta economica presentata. Il Progetto di assorbimento dovrà illustrare, tenuto conto del fabbisogno di personale derivante dall'esecuzione del nuovo contratto, le concrete modalità di applicazione della clausola sociale con particolare riferimento al numero di lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico, ecc.).

15.1 DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

La domanda di partecipazione è redatta in bollo da euro 16,00 preferibilmente secondo il I modello MESSO A DISPOSIZIONE DALLA STAZIONE APPALTANTE, in caso di RTI e consorzi ordinari costituiti/costituendi il bollo è dovuto solo dalla mandataria capo gruppo, nel caso di consorzi stabili di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, il bollo

è dovuto dal consorzio medesimo.

La domanda di partecipazione dovrà essere caricata a Sistema.

Il concorrente indica la forma singola o associata con la quale l'impresa partecipa alla gara (impresa singola, consorzio, RTI, aggregazione di imprese di rete, GEIE).

In caso di partecipazione in RTI, consorzio ordinario, aggregazione di imprese di rete, GEIE, il concorrente fornisce i dati identificativi (ragione sociale, codice fiscale, sede) e il ruolo di ciascuna impresa (mandataria/mandante; capofila/consorziata).

Nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, il consorzio indica il consorziato per il quale concorre alla gara; qualora il consorzio non indichi per quale/i consorziato/i concorre, si intende che lo stesso partecipa in nome e per conto proprio.

La domanda è sottoscritta con firma digitale:

- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario costituiti, dalla mandataria/capofila.
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o consorzio;
- nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete si fa riferimento alla disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese, in quanto compatibile. In particolare:
 - a. **se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica**, ai sensi dell'art. 3, comma 4-*quater*, del d.l. 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'art. 3, comma 4-*quater*, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano 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 dall'impresa aderente alla rete che riveste la qualifica di mandataria, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipa alla gara;
- nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, la domanda è sottoscritta dal consorzio medesimo.

Nel caso in cui il concorrente utilizzi la "domanda di partecipazione" messa a disposizione dall'Amministrazione (allegato messo a disposizione dall'Amministrazione essa deve essere predisposta e sottoscritta:

- in caso di RTI e Consorzi ordinari costituiti/costituendi da ciascuno dei soggetti che costituiscono /costituiranno il raggruppamento o consorzio;
- in caso di aggregazioni di rete dall'organo comune, dalla mandataria e da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara;
- nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, dal consorzio medesimo e da ognuna delle imprese esecutrici.

In tal caso il bollo è però dovuto:

- in caso di RTI e consorzi ordinari costituiti/costituendi solo dalla mandataria capogruppo;
- nel caso di consorzi stabili di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, dal consorzio medesimo;
- nel caso di Aggregazioni di rete dall'organo comune/mandataria.

Il concorrente allega copia conforme all'originale della procura oppure nel solo caso in cui dalla visura camerale del concorrente risulti l'indicazione espressa dei poteri rappresentativi conferiti con la procura, la dichiarazione sostitutiva resa dal procuratore/legale rappresentante sottoscrittore attestante la sussistenza dei poteri rappresentativi risultanti dalla visura].

Modalità di pagamento del bollo

La domanda di partecipazione dovrà essere presentata nel rispetto di quanto stabilito dal DPR 642/1972 in ordine all'assolvimento dell'imposta di bollo. Il pagamento della suddetta imposta del valore di Euro 16,00 dovrà avvenire mediante l'utilizzo del modello F23, con specifica indicazione:

- dei dati identificativi del concorrente (campo 4: denominazione o ragione sociale, sede sociale, Prov., codice

- fiscale); in caso di soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. d) ed e) del d.lgs. n. 50/2016 e s.m.i. i dati sono quelli della mandataria capogruppo o di una mandante/consorzata e in caso di soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) ed c) del predetto decreto i dati sono quelli del Consorzio o di una consorzata esecutrice;
- dei dati identificativi della Stazione Appaltante (campo 5: INFN, Via Enrico Fermi, 54 – Frascati (RM), C.F. 84001850589); - del codice ufficio o ente (campo 6: TJH);
 - del codice tributo (campo 11: 456T) - della descrizione del pagamento (campo 12: "Imposta di bollo – inserire la descrizione del lotto per il quale si versa il contributo e il CIG di riferimento del lotto).

A comprova del pagamento effettuato, il concorrente dovrà far pervenire all'Amministrazione entro il termine di presentazione dell'offerta attraverso il Sistema copia informatica dell'F23.

15.2 DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO

Il concorrente compila il DGUE di cui allo schema allegato al DM del Ministero delle Infrastrutture e Trasporti del 18 luglio 2016 o successive modifiche messo a disposizione sul sito www.ac.infn.it secondo quanto di seguito indicato.

Parte I – Informazioni sulla procedura di appalto e sull'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste relative alla procedura di appalto.

Parte II – Informazioni sull'operatore economico

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti.

In caso di ricorso all'avvalimento si richiede la compilazione della sezione C

Il concorrente indica la denominazione dell'operatore economico ausiliario e i requisiti oggetto di avvalimento.

Il concorrente, per ciascun ausiliaria, allega:

- 1) DGUE, a firma digitale dell'ausiliaria, contenente le informazioni di cui alla parte II, sezioni A e B, alla parte III, alla parte IV, in relazione ai requisiti oggetto di avvalimento, e alla parte VI;
- 2) dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 89, comma 1 del Codice, sottoscritta con firma digitale da soggetto munito di idonei poteri dell'ausiliaria, con la quale quest'ultima si obbliga, verso il concorrente e verso la stazione appaltante, a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente (conforme all'allegato ____);
- 3) dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 89, comma 7, del Codice sottoscritta con firma digitale da soggetto munito di idonei poteri dell'ausiliaria con la quale quest'ultima attesta di non partecipare alla gara in proprio o come associata o consorzata (conforme all'allegato ____);
- 4) originale sottoscritto digitalmente o copia autentica del contratto di avvalimento, in virtù del quale l'ausiliaria si obbliga, nei confronti del concorrente, a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie, che devono essere dettagliatamente descritte, per tutta la durata dell'appalto.
A tal fine il contratto di avvalimento contiene, **a pena di nullità**, ai sensi dell'art. 89 comma 1 del Codice, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria;
- 5) Passo OE dell'ausiliaria.

In caso di ricorso al subappalto si richiede la compilazione della sezione D

Il concorrente, pena l'impossibilità di ricorrere al subappalto, indica l'elenco delle prestazioni che intende subappaltare con la relativa quota percentuale dell'importo complessivo del contratto

Parte III – Motivi di esclusione

Il concorrente dichiara di non trovarsi nelle condizioni previste dal punto 6 del presente disciplinare (Sez. A-B-C-D).

Si ricorda che, fino all'aggiornamento del DGUE al decreto correttivo di cui al d.lgs. 19 aprile 2017 n. 56, **ciascun soggetto che compila il DGUE** allega una dichiarazione integrativa in ordine al possesso dei requisiti di all'art. 80, comma 5 lett. f-bis e f-ter del Codice – cfr. punto 15.3.1 n. 1 del presente Disciplinare.

Parte IV – Criteri di selezione

Il concorrente dichiara di possedere tutti i requisiti richiesti compilando quanto segue

- a. la sezione A per dichiarare il possesso del requisito relativo all'idoneità professionale di cui par. 7.1 del presente disciplinare;
- a) la sezione B per dichiarare il possesso del requisito relativo alla capacità economico-finanziaria di cui al par. 7.2 del presente disciplinare;
- b) la sezione C per dichiarare il possesso del requisito relativo alla capacità professionale e tecnica di cui al par. 7.3 del presente disciplinare;
- c) la sezione D per dichiarare il possesso del requisito relativo ai sistemi di garanzia della qualità e norme di gestione ambientale di cui al par. 7.3 del presente disciplinare.

Parte VI – Dichiarazioni finali

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti.

Il DGUE deve essere presentato e sottoscritto digitalmente :

- nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, GEIE, da tutti gli operatori economici che partecipano alla procedura in forma congiunta;
- nel caso di aggregazioni di imprese di rete da ognuna delle imprese retiste, se l'intera rete partecipa, ovvero dall'organo comune e dalle singole imprese retiste indicate;
- nel caso di consorzi cooperativi, di consorzi artigiani e di consorzi stabili, dal consorzio e dai consorziati per conto dei quali il consorzio concorre.

In caso di incorporazione, fusione societaria o cessione d'azienda, le dichiarazioni di cui all'art. 80, commi 1, 2 e 5, lett. l) del Codice, devono riferirsi anche ai soggetti di cui all'art. 80 comma 3 del Codice che hanno operato presso la società incorporata, fusasi o che ha ceduto l'azienda nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara.

15.3 DICHIARAZIONI INTEGRATIVE E DOCUMENTAZIONE A CORREDO

15.3.1 Dichiarazioni integrative

Ciascun concorrente rende le seguenti dichiarazioni, anche ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.p.r. 445/2000, con le quali:

1. fino all'aggiornamento del DGUE al decreto correttivo di cui al d.lgs. 19 aprile 2017, n. 56, dichiara di non incorrere nelle cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 5 lett. f-bis) e f-ter) del Codice;
2. dichiara i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, comune di residenza etc.) dei soggetti di cui all'art. 80, comma 3 del Codice, 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;
3. solo per i lotti 1, 2 e 3 dichiara di accettare la clausola sociale, prevista all'art. 24 del Disciplinare di gara;
4. dichiara remunerativa l'offerta economica presentata giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto:
 - a) delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere svolti i servizi/fornitura;
 - b) di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla prestazione dei *servizi/fornitura*, sia sulla determinazione della propria offerta;
5. accetta, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione gara;
6. dichiara di essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento adottato dalla stazione appaltante con deliberazione del Consiglio Direttivo dell'INFN n. 13352 del 26/09/2014, reperibile a <http://home.infn.it/it/istituto/tutela-della-persona/codici> e si impegna, 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;

Per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia

7. si impegna ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3 del d.p.r. 633/1972 e a comunicare alla stazione appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;
8. allega il certificato rilasciato dalla stazione appaltante attestante la presa visione dello stato dei luoghi in cui deve essere eseguita la prestazione];
9. indica i seguenti dati: domicilio fiscale, codice fiscale, indica l'indirizzo PEC **oppure**, solo in caso di concorrenti aventi sede in altri Stati membri, l'indirizzo di posta elettronica ai fini delle comunicazioni di cui all'art. 76, comma 5 del Codice;
10. autorizza qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", la stazione appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara **oppure** non autorizza, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", la stazione appaltante a rilasciare copia dell'offerta tecnica e delle spiegazioni che saranno eventualmente richieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale. Tale dichiarazione dovrà essere adeguatamente motivata e comprovata ai sensi dell'art. 53, comma 5, lett. a), del Codice;
11. attesta di essere informato, ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del Regolamento UE n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione

di tali dati, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito della presente gara, nonché dell'esistenza dei diritti di cui all'articolo 7 del medesimo decreto legislativo e di cui agli artt. da 15 a 23 del suddetto Regolamento.

Per gli operatori economici ammessi al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all'art. 186 bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267

12. indica, ad integrazione di quanto indicato nella parte III, sez. C, lett. d) del DGUE, i seguenti estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare ____ rilasciati dal Tribunale di _____, nonché dichiara di non partecipare alla gara quale mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese e che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale ai sensi dell'art. 186 bis, comma 6 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267.

Ai fini della partecipazione l'Amministrazione ha predisposto una "domanda di partecipazione", una "dichiarazione di avvalimento" ed una "dichiarazione integrativa subappaltatore", da sottoscrivere digitalmente, che contengono le pertinenti dichiarazioni sopra elencate che il concorrente ed eventuali subappaltatori e ausiliarie sono tenuti a utilizzare".

15.3.2 Documentazione a corredo

Il concorrente allega:

1. documento attestante la garanzia provvisoria, con allegata dichiarazione di impegno di un fideiussore di cui all'art. 93, comma 8 del Codice;
2. PASSOE di cui all'art. 2, comma 3 lett.b) della delibera ANAC n. 157/2016, relativo al concorrente; in aggiunta, nel caso in cui il concorrente ricorra all'avvalimento ai sensi dell'art. 49 del Codice, anche il PASSOE relativo all'ausiliaria;

Per gli operatori economici che presentano la cauzione provvisoria in misura ridotta, ai sensi dell'art. 93, comma 7 del Codice

3. copia conforme della certificazione di cui all'art. 93, comma 7 del Codice che giustifica la riduzione dell'importo della cauzione;
4. ricevuta di pagamento del contributo a favore dell'ANAC;

15.3.3 Documentazione e dichiarazioni ulteriori per i soggetti associati

Le dichiarazioni di cui al presente paragrafo sono sottoscritte secondo le modalità di cui al punto 15.1.

Per i raggruppamenti temporanei già costituiti

- copia autentica del **mandato collettivo irrevocabile** con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata.
- dichiarazione in cui si indica, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, 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 i consorzi ordinari o GEIE già costituiti

- atto costitutivo e statuto del consorzio o GEIE, in copia autentica, con indicazione del soggetto designato quale capofila;
- dichiarazione in cui si indica, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, le parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici consorziati.

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

- dichiarazione attestante:
 - a. l'operatore economico al quale, 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'art. 48 comma 8 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. dichiarazione in cui si indica, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, 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 imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica

- **copia autentica o copia conforme del contratto di rete**, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005, con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete;
- dichiarazione, sottoscritta dal legale rappresentante dell'organo comune, che indichi per quali imprese la rete concorre;
- dichiarazione che indichi 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.

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

- copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005, recante il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla impresa mandataria; qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 82/2005, il mandato nel contratto di rete non può ritenersi sufficiente e sarà obbligatorio conferire un nuovo mandato nella forma della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005;
- dichiarazione che indichi 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.

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 RTI costituito o costituendo:

- **in caso di RTI costituito:** copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005 con allegato il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria, recante l'indicazione del soggetto designato quale mandatario e delle parti del servizio o della fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete; qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 82/2005, il mandato deve avere la forma dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005;
- **in caso di RTI costituendo:** copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005, con allegate le dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente al contratto 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.

Il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza potrà essere conferito alla mandataria con scrittura privata. Qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 82/2005, il mandato dovrà avere la forma dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005.

Ai fini della partecipazione l'Amministrazione ha predisposto una "domanda di partecipazione" che contiene anche le dichiarazioni sopra elencate di cui al presente paragrafo 15.3.3 che il concorrente è tenuto a utilizzare e che dovrà essere sottoscritta come precisato al precedente paragrafo.

16. CONTENUTO DELLA OFFERTA TECNICA

Con riferimento a ciascun singolo lotto cui si intende partecipare il concorrente deve a **pena di esclusione** dalla gara inviare e fare pervenire all'Amministrazione un'*Offerta Tecnica*, secondo la seguente procedura:

16.1 RELAZIONE TECNICA

- a) invio attraverso il Sistema della Relazione *Tecnica* per ogni lotto a cui si intende partecipare firmata digitalmente, che contiene una proposta tecnico-organizzativa che illustra, con riferimento ai criteri e sub-criteri di valutazione

qualitativa di cui agli allegati denominati: DESCRIZIONE ELEMENTI MIGLIORATIVI TECNICI AL SERVIZIO MENSA e DESCRIZIONE VARIETA' E BILANCIAMENTO MENU' ogni elemento ritenuto utili al fine dell'attribuzione dei relativi punteggi.

La relazione tecnica dovrà essere costituita da non più di 40 facciate/pagine A4, essere divisa in paragrafi che dovranno essere nominati con la stessa denominazione attribuita nel presente Disciplinare ai criteri di valutazione espressi nella tabella al punto 18.1 o meglio specificati nei su citati allegati.

- b) invio attraverso il Sistema degli ALLEGATI all'OFFERTA TECNICA di cui al punto 16.1 a) e degli allegati al modello di offerta tecnica di cui al punto 16.2 lettera b)

16.2 MODELLI DI OFFERTA TECNICA

i modelli di offerta tecnica firmati digitalmente, che contengono le scelte dell'OE relative alle seguenti tipologie di premiali:

- a) Migliorie alle grammature minime previste nell'allegato 1 Grammature del CT
L'OE dovrà compilare il modello allegato denominato MODELLO OFFERTA n. 2 Migliorie sulle Grammature, indicando la percentuale in aumento che intende offrire nelle aree individuate dalla SA.
- b) Migliorie sulle condizioni minime dei CAM
L'OE dovrà compilare il modello allegato denominato MODELLO OFFERTA N. 1 Migliorie sui CAM, scegliendo l'opzione esclusiva tra SI e NO rispetto alle richieste individuate dalla SA.

L'offerta tecnica deve rispettare le caratteristiche minime stabilite nel Progetto, **pena l'esclusione** dalla procedura di gara, nel rispetto del principio di equivalenza di cui all'art. 68 del Codice.

L'offerta tecnica deve essere sottoscritta con firma digitale dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore.

Nel caso di concorrenti associati, l'offerta dovrà essere sottoscritta con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda di cui al punto 15.1.

17. CONTENUTO DELLA OFFERTA ECONOMICA

Con riferimento a ciascun singolo lotto cui si intende partecipare, il concorrente dovrà, a pena di esclusione, inviare e fare pervenire all'Amministrazione attraverso il Sistema, un'Offerta economica secondo la procedura e le modalità che seguono:

Avendo la gara un valore economico fisso la valutazione viene fatta esclusivamente sul punteggio tecnico, non si prevede quindi un valore economico offerto.

L'Offerta economica" dovrà comunque contenere, **a pena di esclusione**, i seguenti elementi:

- a) la **stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro** di cui all'art. 95, comma 10 del Codice. Detti costi relativi alla sicurezza connessi con l'attività d'impresa dovranno risultare congrui rispetto all'entità e alle caratteristiche delle prestazioni oggetto dell'appalto.
- b) **stima dei costi della manodopera**, ai sensi dell'art. 95, comma 10 del Codice;

18. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Il Contratto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2, del Codice.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata 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.

Punteggi discrezionali, vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Punteggi quantitativi, vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica.

“Punteggi tabellari, vale a dire i punteggi i cui coefficienti 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	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX	
1	Migliorie Tecniche servizio mensa	14	1.1	acustica	6			
			1.2	Linee distribuzione	8			
2	Migliorie sui CAM Modello offerta n. 1	48	2.1	100% biologico max. punti 10				
				a) <i>Frutta</i>			3	
				b) <i>Verdura e ortaggi</i>			4	
				c) <i>Carne bovina</i>			3	
			2.2	100% agricoltura sociale max punti 6				
				a) <i>Frutta</i>			2	
				b) <i>Verdura e ortaggi</i>			2	
				c) <i>Carne bovina</i>			2	
			2.3	100% sistemi di qualità max. 6 punti 8				
				a) <i>Frutta ortaggi verdure</i>			2	
				b) <i>Carne bovina</i>			4	
				c) <i>Carne suina</i>			2	
			2.4	100% km ZERO filiera corta Max. punti 14				
				a) <i>Ortaggi frutta legumi cereali</i>			3	
				b) <i>pasta</i>			2	
				c) <i>Latte e prod. Lattiero caseari</i>			3	
				d) <i>Carne e derivati dalla carne</i>			3	
	e) <i>Uova,olio</i>			3				
2.5	Acquacoltura -prod. Ittici punti max. 10							
	a) <i>100% Pesce allevamento biologico</i>			4				
	b) <i>100% stock max rendimento sostenibile</i>			3				
	c) <i>100% pesca più vicina al punto di cottura</i>			3				
3	Migliorie sulle grammature Modello Offerta n. 2	22	3.1	<i>Primo piatto</i>		5		
			3.2	a) <i>carne</i>		4		
				b) <i>pesce</i>		4		
				c) <i>affettati</i>		2		

			d) <i>Formaggi</i>		2	
		3.3	<i>contorni</i>		3	
		3.4	<i>frutta</i>		2	
4	Migliorie Varietà e bilanciamento dei menù Offerta n.	16	4.1 <i>Composizione dei menù con bilanciamento dal punto di vista nutrizionale</i>	4		
			4.2 <i>Diversificazione dei menù</i>	4		
			4.3 <i>Rotazione periodica</i>	4		
			4.4 <i>Scelte alternative e migliorative alla composizione dei menù indicata in</i>	4		
	Totale	100		30	22	48

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

- c) A ciascuno degli **elementi qualitativi** di cui agli allegati denominati DESCRIZIONE ELEMENTI MIGLIORATIVI TECNICI AL SERVIZIO MENSA, e DESCRIZIONE VARIETA' E BILANCIAMENTO MENU' cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella, è attribuito un coefficiente sulla base del metodo 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 determina in seguito il coefficiente $MediaV(a)_h$ variabile tra 0,0 e 1,0 calcolato come media aritmetica (approssimata per difetto alla seconda cifra decimale dopo la virgola) tra i valori attribuiti da ogni commissario ad ogni sub requisito di valutazione.

Si procede quindi alla riparametrazione rispetto al valore del coefficiente assegnato all'offerta con punteggio medio più alto del sub-criterio, denominato $V(a)_{max}$, e si assegna il coefficiente di valutazione dell'offerta rispetto al criterio i-esimo, denominato $C(a)_i$ e definito come segue:

$$C(a)_i = MediaV(a)_h / V(a)_{max}$$

I coefficienti così definiti saranno quelli poi utilizzati nella formula di cui al punto 18.3 dl CT secondo il criterio aggregativo compensatore.

- d) A ciascuno degli **elementi quantitativi** di cui all'allegato denominato MIGLIORIE SULLE GRAMMATURE MINIME PREVISTE, cui è assegnato un punteggio nella colonna "Q" della tabella, è attribuito un coefficiente, variabile tra zero e uno, sulla base della seguente formula :

$$C(a)_i = (\text{Offerta i-esima}) / (\text{Offerta migliore})$$

Dove:

$C(a)_i$ = coefficiente assegnato

Offerta i-esima = offerta oggetto di valutazione

Offerta migliore = minor giornate offerte

Il coefficiente assegnato potrà essere espresso con massimo due decimali (approssimata per difetto alla seconda cifra decimale dopo la virgola).

I coefficienti così definiti saranno quelli poi utilizzati nella formula indicata al punto 18.3 del CT secondo il criterio aggregativo compensatore.

- e) Quanto agli **elementi cui è assegnato un punteggio tabellare** di cui all'allegato denominato MIGLIORIE AI CAM identificato dalla colonna "T" della tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

18.3 METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI

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

$$P_i = C_{ai} \times P_a + C_{bi} \times P_b + \dots + C_{ni} \times P_n$$

dove

- P_i = punteggio concorrente i ;
 C_{ai} = coefficiente criterio di valutazione a , del concorrente i ;
 C_{bi} = coefficiente criterio di valutazione b , del concorrente i ;
.....
 C_{ni} = coefficiente criterio di valutazione n , del concorrente i ;
 P_a = peso criterio di valutazione a ;
 P_b = peso criterio di valutazione b ;
.....
 P_n = peso criterio di valutazione n .

Al risultato della suddetta operazione verranno sommati i punteggi tabellari, già espressi in valore assoluto, ottenuti dall'offerta del singolo concorrente.

19. SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA: VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La procedura di aggiudicazione sarà aperta il giorno _____, con inizio alle oredal RUP che procederà, **in seduta pubblica**, operando attraverso il Sistema, allo svolgimento delle seguenti attività:

- la verifica della ricezione delle offerte tempestivamente presentate. La tempestività della ricezione delle offerte e che le stesse offerte siano composte di *Documentazione amministrativa*, *Offerta tecnica* e *Offerta economica* è riscontrata dalla presenza a Sistema delle offerte medesime in quanto, come meglio stabilito nei precedenti paragrafi 13-15-16, le eventuali offerte intempestive ed incomplete (ovvero, manchevoli di una o più parti necessarie ed obbligatorie) non sono accettate dal Sistema medesimo e dunque nessuna offerta è presente a Sistema;
- successivamente RUP procederà attraverso il Sistema alla apertura delle offerte presentate e, quindi, ad accedere all'area contenente la "*Documentazione amministrativa*" di ciascuna singola offerta presentata, mentre le *Offerte tecniche* e le *Offerte economiche* resteranno segrete, chiuse/bloccate a Sistema e, quindi, il relativo contenuto non sarà visibile né all'"Ufficio", né alla Commissione di gara, né alla INFN né alla Consip S.p.A., né ai concorrenti, né a terzi; pertanto, il Sistema consentirà l'accesso alla *Documentazione amministrativa* e l'Ufficio deputato all'esame della documentazione amministrativa procederà alla verifica della presenza dei documenti richiesti ed ivi contenuti.
- verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;
- attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente punto 14;
- redigere apposito verbale relativo alle attività svolte;
- adottare il provvedimento che determina le esclusioni e le ammissioni dalla procedura di gara, provvedendo altresì agli adempimenti di cui all'art. 29, comma 1, del Codice.

Si precisa che alla prima seduta pubblica (ed alle successive sedute pubbliche di apertura delle offerte tecniche ed economiche) potrà assistere ogni concorrente collegandosi da remoto al Sistema tramite propria infrastruttura informatica.

Ai sensi dell'art. 85, comma 5, primo periodo del Codice, la stazione appaltante si riserva 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.

Tale verifica avverrà, ai sensi degli artt. 81 e 216, comma 13 del Codice, attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass, reso disponibile dall'ANAC, con le modalità di cui alla delibera n. 157/2016 *[tale prescrizione è valida fino all'istituzione della Banca dati nazionale degli operatori economici]*.

Si precisa che alla prima seduta pubblica (ed alle successive sedute pubbliche di apertura delle offerte tecniche ed economiche) potrà assistere ogni concorrente collegandosi da remoto al Sistema tramite propria infrastruttura informatica.

Ai sensi dell'art. 85, comma 5, primo periodo del Codice, la stazione appaltante si riserva 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.

Tale verifica avverrà, ai sensi degli artt. 81 e 216, comma 13 del Codice, attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass, reso disponibile dall'ANAC, con le modalità di cui alla delibera n. 157/2016 *[tale prescrizione è valida fino all'istituzione della Banca dati nazionale degli operatori economici]*.

20. COMMISSIONE GIUDICATRICE

La commissione giudicatrice è nominata, ai sensi dell'art. 216, comma 12 del Codice, 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'art. 77, comma 9, del Codice. A tal fine i medesimi rilasciano apposita dichiarazione alla stazione appaltante.

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti e fornisce ausilio al RUP nella valutazione della congruità delle offerte (cfr. Linee guida n. 3 del 26 ottobre 2016).

La stazione appaltante pubblica, sul profilo di committente, nella sezione "amministrazione trasparente" la composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti, ai sensi dell'art. 29, comma 1 del Codice.

21. APERTURA E VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE

Una volta effettuato il controllo della documentazione amministrativa, il RUP procederà a consegnare gli atti alla commissione giudicatrice.

La commissione giudicatrice, in seduta pubblica, la cui data sarà comunicata ai concorrenti ammessi tramite il Sistema procederà relativamente a ciascun lotto all'apertura della busta concernente le offerte tecniche ed alla verifica della presenza dei documenti richiesti dal presente disciplinare.

In una o più sedute riservate la commissione procederà per ogni singolo lotto all'esame ed alla valutazione delle offerte tecniche e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel bando e nel presente disciplinare.

Nella medesima seduta aperta al pubblico, la Commissione renderà visibile per ciascun lotto ai concorrenti attraverso il Sistema:

- a) i "punteggi tecnici" (PT) attribuiti alle singole offerte tecniche;
- b) darà atto delle eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti
- c) aprirà l'offerta economica che conterrà unicamente il costo degli oneri da interferenze e della mano d'opera

La stazione appaltante procederà dunque all'individuazione per ciascun lotto dell'unico parametro numerico finale per la formulazione della graduatoria, ai sensi dell'art. 95, comma 9 del Codice.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti del medesimo lotto ottengano lo stesso punteggio complessivo, si procederà mediante sorteggio in seduta pubblica, le cui modalità saranno successivamente definite dalla stazione appaltante.

22. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO

All'esito delle operazioni di cui sopra la commissione formulerà la proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta, chiudendo le operazioni di gara e trasmettendo al RUP tutti gli atti e documenti della gara ai fini dei successivi adempimenti.

Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, la stazione appaltante si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione ai sensi dell'art. 95, comma 12 del Codice.

La verifica dei requisiti generali e speciali avverrà, ai sensi dell'art. 85, comma 5 Codice, sull'offerente cui la stazione appaltante ha deciso di aggiudicare l'appalto.

Prima dell'aggiudicazione, l'Amministrazione, ai sensi dell'art. 85 comma 5 del Codice, richiede al concorrente cui ha deciso di aggiudicare l'appalto di presentare i documenti di cui all'art. 86 del Codice, ai fini della prova dell'assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 (ad eccezione, con riferimento ai subappaltatori, del comma 4) e del rispetto dei criteri di selezione di cui all'art. 83 del medesimo Codice. Tale verifica avverrà attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass.

Ai sensi dell'art. 95, comma 10, l'Amministrazione prima dell'aggiudicazione procede, laddove non effettuata in sede di verifica di congruità dell'offerta, alla valutazione di merito circa il rispetto di quanto previsto dall'art. 97, comma 5, lett. d) del Codice.

L'Amministrazione, previa verifica ed approvazione della proposta di aggiudicazione ai sensi degli artt. 32, comma 5 e 33, comma 1 del Codice, aggiudica l'appalto.

L'aggiudicazione diventa efficace, ai sensi dell'art. 32, comma 7 del Codice, all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti.

In caso di esito negativo delle verifiche, l'Amministrazione procederà alla revoca dell'aggiudicazione, alla segnalazione all'ANAC nonché all'incameramento della garanzia provvisoria. L'Amministrazione aggiudicherà, quindi, al secondo graduato procedendo altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati.

Nell'ipotesi in cui l'appalto non possa essere aggiudicato neppure a favore del concorrente collocato al secondo posto nella graduatoria, l'appalto verrà aggiudicato, nei termini sopra detti, scorrendo la graduatoria.

La stipulazione del contratto è subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia, fatto salvo quanto previsto dall'art. 88 comma 4-bis e 89 e dall'art. 92 comma 3 del d.lgs. 159/2011.

Ai sensi dell'art. 93, commi 6 e 9 del Codice, la garanzia provvisoria verrà svincolata, all'aggiudicatario, automaticamente al momento della stipula del contratto; agli altri concorrenti, verrà svincolata tempestivamente e comunque entro trenta giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione.

Trascorsi i termini previsti dall'art. 92, commi 2 e 3 d.lgs. 159/2011 dalla consultazione della Banca dati, la stazione appaltante procede alla stipula del contratto anche in assenza di dell'informativa antimafia, salvo il successivo recesso dal contratto laddove siano successivamente accertati elementi relativi a tentativi di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 92, comma 4 del d.lgs. 159/2011.

Il contratto, ai sensi dell'art. 32, comma 9 del Codice, non potrà essere stipulato prima di 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione.

La stipula avrà luogo entro 60 giorni dall'intervenuta efficacia dell'aggiudicazione ai sensi dell'art. 32, comma 8 del Codice, salvo il differimento espressamente concordato con l'aggiudicatario.

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'art. 103 del Codice.

Il contratto sarà stipulato in modalità elettronica, mediante scrittura privata.

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

Nei casi di cui all'art. 110 comma 1 del Codice la stazione appaltante interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento dell'esecuzione o del completamento del servizio/fornitura.

Le spese relative alla pubblicazione del bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 216, comma 11 del Codice e del d.m. 2 dicembre 2016 (GU 25.1.2017 n. 20), sono a carico dell'aggiudicatario e dovranno essere rimborsate alla stazione appaltante entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione. In caso di suddivisione dell'appalto in lotti, le spese relative alla pubblicazione saranno suddivise tra gli aggiudicatari dei lotti in proporzione al relativo valore.

L'importo presunto delle spese di pubblicazione è pari a € .4.500,00. La stazione appaltante comunicherà all'aggiudicatario l'importo effettivo delle suddette spese, nonché le relative modalità di pagamento.

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

Ai sensi dell'art. 105, comma 2, 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.

L'affidatario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di appalto, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'art. 105, comma 3, lett. c bis) del Codice.

23. CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

A tal fine, l'elenco del personale attualmente impiegato è riportato al punto 7. Del Capitolato Tecnico.

24. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dal contratto è competente il Foro di ROMA, rimanendo espressamente esclusa la compromissione in arbitri.

25. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati (nel seguito anche "Regolamento UE" o "GDPR"), l'Amministrazione fornisce le seguenti informazioni sul trattamento dei dati personali.

Finalità del trattamento

- I dati forniti dai concorrenti vengono raccolti e trattati dall'Amministrazione per verificare la sussistenza dei requisiti richiesti dalla legge ai fini della partecipazione alla gara e, in particolare, ai fini della verifica delle capacità amministrative e tecnico-economiche di tali soggetti, nonché ai fini dell'aggiudicazione, in adempimento di precisi obblighi di legge derivanti dalla normativa in materia di appalti e contrattualistica pubblica;
- I dati forniti dal concorrente aggiudicatario vengono acquisiti dall'Amministrazione ai fini della stipula del Contratto, per l'adempimento degli obblighi legali ad esso connessi, oltre che per la gestione ed esecuzione economica ed amministrativa della Convenzione stessa.
- Tutti i dati acquisiti dall'Amministrazione potranno essere trattati anche per fini di studio e statistici nel rispetto e delle norme previste dal Regolamento UE.

Base giuridica e natura del conferimento

Il Concorrente è tenuto a fornire i dati all'Amministrazione, in ragione degli obblighi legali derivanti dalla normativa in materia di appalti e contrattualistica pubblica. Il rifiuto di fornire i dati richiesti dall'Amministrazione potrebbe determinare, a seconda dei casi, l'impossibilità di ammettere il concorrente alla partecipazione alla gara o la sua esclusione da questa o la decadenza dall'aggiudicazione, nonché l'impossibilità di stipulare il contratto.

Natura dei dati trattati

I dati oggetto di trattamento per le finalità sopra specificate, sono della seguente natura: i) dati personali comuni (es. anagrafici e di contatto); ii) dati relativi a condanne penali e a reati (cd. "giudiziari") di cui all'art. 10 Regolamento UE, limitatamente al solo scopo di valutare il possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa applicabile ai fini della partecipazione alla gara e dell'aggiudicazione. Non vengono, invece, richiesti i dati rientranti nelle "categorie particolari di dati personali" (cd. "sensibili"), ai sensi, di cui all'art. 9 Regolamento UE.

Modalità del trattamento dei dati

Il trattamento dei dati verrà effettuato dall'Amministrazione in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza necessarie e potrà essere attuato mediante strumenti manuali, cartacei, informatici e telematici idonei a trattare i dati nel rispetto delle misure di sicurezza previste dal Regolamento UE.

Ambito di comunicazione e di diffusione dei dati

I dati potranno essere:

- trattati dal personale dell'Amministrazione che cura il procedimento di gara e l'esecuzione del Contratto, dal personale di altri uffici della medesima che svolgono attività inerenti, nonché dagli uffici che si occupano di attività per fini di studio e statistici;
- comunicati a collaboratori autonomi, professionisti, consulenti, che prestino attività di consulenza o assistenza all'Amministrazione in ordine al procedimento di gara ed all'esecuzione del Contratto, anche per l'eventuale tutela in giudizio, o per studi di settore o fini statistici;
- comunicati ad eventuali soggetti esterni, facenti parte delle Commissioni di aggiudicazione e di collaudo che verranno di volta in volta costituite;
- comunicati ad altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara nei limiti consentiti ai sensi della legge 7 agosto 1990, n. 241;
- comunicati all'Autorità Nazionale Anticorruzione, in osservanza a quanto previsto dalla Determinazione AVCP n. 1 del 10/01/2008.

Il nominativo del concorrente aggiudicatario della gara ed il prezzo di aggiudicazione dell'appalto, saranno diffusi tramite il sito internet www.ac.infn.it- SEZIONE "BANDI ED ESITI DI GARA" Oltre a quanto sopra, in adempimento agli obblighi di legge che impongono la trasparenza amministrativa (art. 1, comma 16, lett. b, e comma 32 L. 190/2012; art. 35 D. Lgs. n. 33/2012; nonché art. 29 D. Lgs. n. 50/2016), il concorrente/contraente prende atto ed acconsente a che i dati e la documentazione che la legge impone di pubblicare, siano pubblicati e diffusi, ricorrendone le condizioni, tramite il sito internet www.ac.infn.it, sezione "Amministrazione Trasparente".

I dati potrebbero essere trasferiti ad un'organizzazione internazionale, in adempimento di obblighi di legge; in tal caso il trasferimento avverrà nel rispetto delle prescrizioni del Regolamento UE.

Periodo di conservazione dei dati

Il periodo di conservazione dei dati è di 10 anni dalla conclusione dell'esecuzione del Contratto, [in ragione delle potenziali azioni legali esercitabili](#). Inoltre, i dati potranno essere conservati, anche in forma aggregata, per fini di studio o statistici nel rispetto degli artt. 89 del Regolamento UE.

Processo decisionale automatizzato

Nell'ambito della fase di gara, non è presente alcun processo decisionale automatizzato.

Diritti del concorrente/interessato

Per "interessato" si intende qualsiasi persona fisica i cui dati sono trasferiti dal concorrente all'Amministrazione.

All'interessato vengono riconosciuti i diritti di cui agli artt. da 15 a 23 del Regolamento UE. In particolare, l'interessato ha il diritto di: *i)* ottenere, in qualunque momento la conferma che sia o meno in corso un trattamento di dati personali che lo riguardano; *ii)* il diritto di accesso ai propri dati personali per conoscere: la finalità del trattamento, la categoria di dati trattati, i destinatari o le categorie di destinatari cui i dati sono o saranno comunicati, il periodo di conservazione degli stessi o i criteri utilizzati per determinare tale periodo; *iii)* il diritto di chiedere, e nel caso ottenere, la rettifica e, ove possibile, la cancellazione o, ancora, la limitazione del trattamento e, infine, può opporsi, per motivi legittimi, al loro trattamento; *iv)* il diritto alla portabilità dei dati che sarà applicabile nei limiti di cui all'art. 20 del regolamento UE. Se in caso di esercizio del diritto di accesso e dei diritti connessi, la risposta all'istanza non perviene nei termini di legge e/o non è soddisfacente, l'interessato potrà far valere i propri diritti innanzi all'autorità giudiziaria o rivolgendosi al Garante per la protezione dei dati personali mediante apposito reclamo, ricorso o segnalazione.

Titolare del trattamento e Responsabile della Protezione dei dati

Titolare del trattamento sono i Direttori dei tre laboratori INFN interessati all'appalto che ha provveduto a nominare il proprio Responsabile della protezione dei dati.

Qualsiasi richiesta in merito al trattamento dei dati personali conferiti e all'esercizio dei diritti dovrà essere indirizzata al Responsabile della Protezione dei dati (DPO) che potrà essere contattato al seguente indirizzo email dpo@infn.it.

Consenso al trattamento dei dati personali

Acquisite le sopra riportate informazioni, con la presentazione dell'offerta e/o la sottoscrizione del Contratto, il legale rappresentante pro tempore del Concorrente/aggiudicatario prende atto ed acconsente espressamente al trattamento come sopra definito dei dati personali, anche giudiziari, che lo riguardano.

Il concorrente si impegna ad adempiere agli obblighi di informativa e di consenso, ove necessario, nei confronti delle persone fisiche (Interessati) di cui sono forniti dati personali nell'ambito della procedura di affidamento, per quanto

concerne il trattamento dei loro Dati personali, anche giudiziari, da parte dell'Amministrazione per le finalità sopra descritte.

26. REGOLE DI CONDOTTA PER L'UTILIZZAZIONE DEL SISTEMA

I concorrenti e, comunque, tutti gli utenti del Sistema sono tenuti ad utilizzare il Sistema stesso secondo buona fede ed esclusivamente per le finalità consentite e sopra specificate, e sono altresì responsabili per le violazioni delle disposizioni di legge e regolamentari, in materia di acquisti di beni e servizi della Pubblica Amministrazione e per qualunque genere di illecito amministrativo, civile o penale.

I concorrenti e, comunque, tutti gli utenti del Sistema si obbligano a porre in essere tutte le condotte necessarie ad evitare che attraverso il Sistema si attuino turbative nel corretto svolgimento delle procedure di gara con particolare riferimento a condotte quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo: la turbativa d'asta, le offerte fantasma, gli accordi di cartello.

In caso di inosservanza di quanto sopra, l'Amministrazione segnalerà il fatto all'autorità giudiziaria, all'Autorità Nazionale Anticorruzione, all'Osservatorio sui contratti pubblici di lavori, forniture e servizi per gli opportuni provvedimenti di competenza.

Salvo il caso di dolo o colpa grave, Consip S.p.A. e il Gestore del Sistema non saranno in alcun caso ritenuti responsabili per qualunque genere di danno, diretto o indiretto, per lucro cessante o danno emergente, che dovessero subire gli utenti del Sistema, e, comunque, i concorrenti e le Amministrazioni o terzi a causa o comunque in connessione con l'accesso, l'utilizzo, il mancato utilizzo, il funzionamento o il mancato funzionamento del Sistema e dei servizi dallo stesso offerti.

Tutti i contenuti del sito www.acquistinretepa.it e, in generale, i servizi relativi al Sistema, forniti dal MEF, dalla Consip S.p.A. e dal Gestore del Sistema sono resi disponibili e prestati così come risultano dal suddetto sito e dal Sistema.

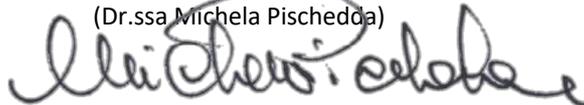
Il MEF, la Consip S.p.A. ed il Gestore del Sistema non garantiscono la rispondenza del contenuto del sito www.acquistinretepa.it ed in generale di tutti i servizi offerti dal Sistema alle esigenze, necessità o aspettative, espresse o implicite, degli altri utenti del Sistema.

La Consip S.p.A. ed il Gestore del Sistema, non assumono alcuna responsabilità nei confronti delle Amministrazioni per qualsiasi inadempimento dei Fornitori e per qualunque danno di qualsiasi natura da essi provocato.

Con la Registrazione e la presentazione dell'offerta, i concorrenti manlevano e tengono indenne il MEF, la Consip S.p.A., l'Amministrazione ed il Gestore del Sistema, risarcendo qualunque pregiudizio, danno, costo e onere di qualsiasi natura, ivi comprese le eventuali spese legali, che dovessero essere sofferte da questi ultimi e/o da terzi, a causa di violazioni delle regole contenute nel presente Disciplinare di gara, dei relativi allegati, di un utilizzo scorretto od improprio del Sistema o dalla violazione della normativa vigente.

A fronte di violazioni di cui sopra, di disposizioni di legge o regolamentari e di irregolarità nell'utilizzo del Sistema da parte dei concorrenti, oltre a quanto previsto nelle altre parti del presente Disciplinare di gara, il MEF, la Consip S.p.A., l'Amministrazione ed il Gestore del Sistema, ciascuno per quanto di rispettiva competenza, si riservano il diritto di agire per il risarcimento dei danni, diretti e indiretti, patrimoniali e di immagine, eventualmente subiti.

Il Responsabile Unico del Procedimento
(Dr.ssa Michela Pischedda)



DESCRIZIONE ELEMENTI MIGLIORATIVI TECNICI AL SERVIZIO MENSA

Premiali per miglioramenti tecnici al servizio mensa

punti max 14

1. Miglioramento acustico delle sale mensa con abbattimento del tempo di riverbero ed emissioni di rumore: max 6

L'OE dovrà presentare un progetto dove riporta la tipologia degli interventi che sarebbe disposto a realizzare senza costo aggiuntivi da parte dell'INFN. Nel progetto dovranno essere specificati, la tipologia dei materiali con relative schede tecniche, ed il calcolo dei miglioramenti, in termini di riduzione del rumore che a fine esecuzione si otterranno.

La ditta dovrà presentare la metodologia che applicherà per ricercare fonti di rumore e le relative tecniche che utilizzerà per l'isolamento della fonte.

2. Miglioramento delle linee di distribuzione, ammodernamento, inserimento di mobilio per miglioramento estetico e funzionale, aggiunta di nuove modalità di cottura e/o mantenimento temperatura cibi, nuove tipologie di distributori bevande. Max. 8

Spiegazione.

L'OE dovrà presentare un progetto dove riporta la tipologia degli interventi che sarebbe disposto a realizzare senza costo aggiuntivi da parte dell'INFN.

L'OE con una relazione esplicherà le modifiche che intende apportare alle linee di distribuzione in uso e le nuove apparecchiature che intenderà fornire ed installare.

A solo titolo esemplificativo e non esaustivo:

aggiunta nella linea di distribuzione di vetrinette refrigerate e/o aggiunta di piano cottura pasta espresso.

Aggiunta di corner pizza o mantenimento dove presente.

Aggiunta lampade IR per mantenimento temperatura cibi (limitazione bagnomaria).

Fornitura distribuzione bevande.

Fornitura di nuove isole di condimento.

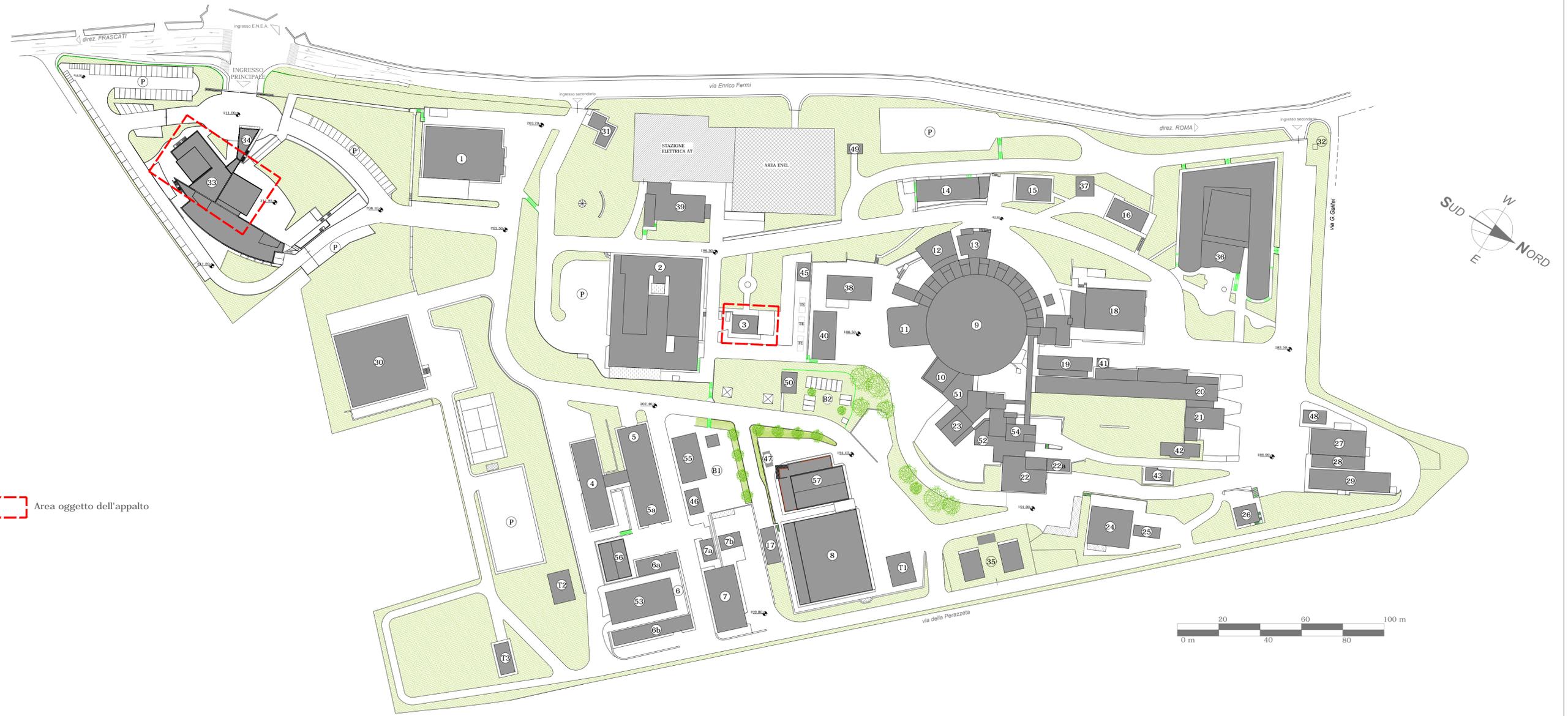
Relazione tecnica descrittiva sulla Varietà e bilanciamento dei menù:

L'OE dovrà redigere una relazione tecnica dove per ogni punto indicato andrà ad esplicitare la sua migliore offerta, la Commissione di gara premierà inoltre anche la chiarezza espositiva e il rispetto del numero di pagine massime richieste che sono complessivamente 40 facciate di pagina (compreso anche la relazione sulle migliorie tecniche al servizio mensa).

- 1) Composizione dei menù con bilanciamento dal punto di vista nutrizionale **Max punti 4**
- 2) Diversificazione dei menù **Max punti 4**
- 3) Rotazione periodica **Max punti 4**
- 4) Scelte alternative e migliorative alla composizione dei menù indicata in CT **Max punti 4**

L'OE Deve, pena l'esclusione, allegare un documento dove riporta le varie tipologie di menù proposte in un periodo temporale minimo di un anno.

Tale documento è da considerarsi un allegato alla relazione tecnica descrittiva ma non viene considerato al fine del computo del numero di pagine.



 Area oggetto dell'appalto

- | | | | |
|--|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 Direzione - Uffici Amministrativi - Magazzino Centrale 2 Div. Acceleratori - Div. Tecnica - Officine Centrali - Magazzino metalli 3 Bar 4 PULS - Servizio Meccanica ed Impianti - Master 5a Officine Servizi Ingegneria Meccanica 5b Laboratorio Servizi Vuoto 6 SPARC 6a Sala controllo SPARC 6b Sala macchine SPARC 7 Laboratorio Tecnologie 7a Sala Compressori 7b Sala Sperimentale 8 Laboratorio Gran Sasso ed Antenna Gravitazionale NAUTILUS 9 DAFNE 10 Centrale impianto criogenico DAFNE 11 Sala sperimentale KLOE 12 Sala sperimentale DAFNE - Luce | <ul style="list-style-type: none"> 13 Sala sperimentale DAFNE - Luce UV 14 Edificio Centro di Calcolo 15 Edificio Fisica Sanitaria 16 Edificio Prevenzione e Protezione 17 Laboratorio Officina Meccanica - VIRGO-ROG 18 Sala Macchine alimentatori DAFNE 19 Laboratorio Impianti a fluido 20 Sala Modulatore - Alimentatori 21 LINAC 22 Edificio Fisica Nucleare 22a Laboratorio SIDDHARTA (aula Leale) 23 Sala Booster Accumulatore 24 Uffici distaccati Alte Energie - Luce Sincrotrone 25 Laboratorio produzione superconduttori 26 Foresteria ADONE 27 Laboratorio supporto Fisica Nucleare 28 Laboratorio Camere pulite ausiliarie | <ul style="list-style-type: none"> 29 Laboratorio supporto Fisica Subnucleare 30 Amministrazione Centrale - Uffici 31 Guardiana ingresso secondario 32 Guardiana pedonale - ingresso secondario 33 Centro Servizi - Foresteria 34 Guardiana principale 35 Depositi materiali attivati 36 Edificio Alte Energie 37 Deposito Sorgenti 38 Laboratorio Misure Magnetiche 39 Divisione Tecnica - Stazione elettrica e Uffici 40 Sala pompe DAFNE 41 Deposito materiale attivato 42 Sala pompe LINAC 43 Magazzini LINAC 44 Ex cabina elettrica n. 4 45 Locale deposito | <ul style="list-style-type: none"> 46 Cabina elettrica n. 1 47 Locale compressori 48 Locale deposito 49 Centrale idrica antincendio 50 Box impresa pulizie 51 Sala pompe accumulatore 52 Sala alimentatori accumulatore 53 Capannone deposito materiale 54 Sala controllo BTF 55 Uffici SPARC 56 Laboratorio FLAME 57 Ampliamento Laboratorio Gran Sasso e annessi uffici T1 Tendone deposito materiale T2 Tendone deposito materiale T3 Tendone deposito materiale B1 Area box B2 Area box |
|--|---|--|--|

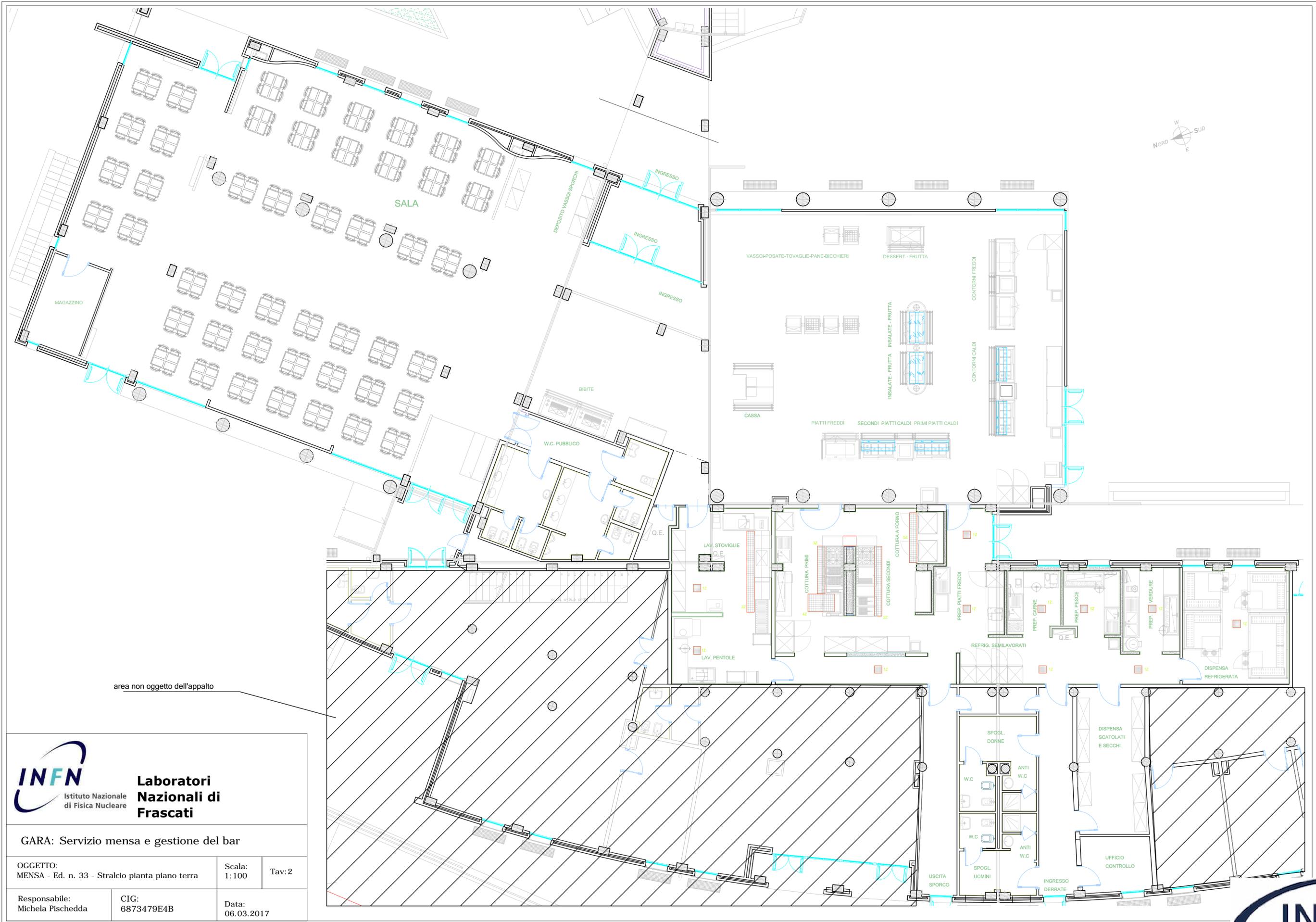


Laboratori Nazionali di Frascati

GARA: Servizio mensa e gestione del bar

OGGETTO: Planimetria generale LNF		Scala: 1:1000	Tav: 1
Responsabile: Michela Pischcedda	CIG: 6873479E4B	Data: 06.03.2017	



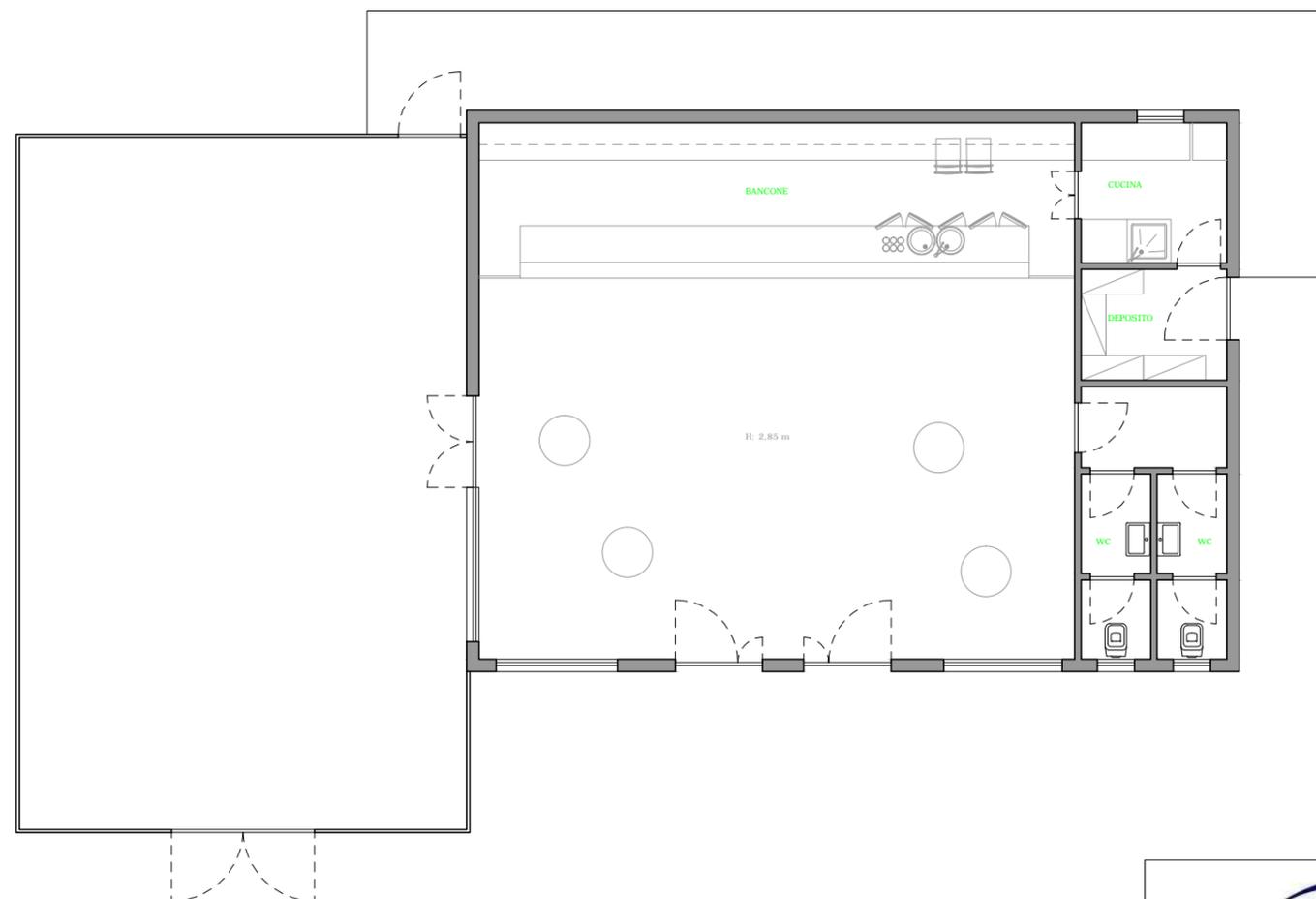


Laboratori Nazionali di Frascati

GARA: Servizio mensa e gestione del bar		
OGGETTO: MENSA - Ed. n. 33 - Stralcio pianta piano terra	Scala: 1:100	Tav: 2
Responsabile: Michela Pischedda	CIG: 6873479E4B	Data: 06.03.2017



Istituto Nazionale di Fisica Nucleare



**Laboratori Nazionali
di Frascati**

GARA: Servizio mensa e gestione del bar

OGGETTO:
BAR - Pianta piano terra

Scala:
1:100

Tav: 3

Responsabile:
Michela Pischedda

CIG:
6873479E4B

Data: 06.03.2017

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI SPECIFICI DEL LUOGO DI LAVORO E MISURE
DA ADOTTARE PER ELIMINARE LE INTERFERENZE

NELLA FASE DI PROGETTAZIONE

(Articolo 26 comma 3 del Decreto Legislativo n° 81/2008)

Rif. Contrattuale	Tipologia di Appalto	Data Redazione	Durata
	Servizi		3 anni

TITOLO
Servizio Mensa e gestione del Bar Laboratori Nazionali di Frascati, del Gran Sasso e di Legnaro

Revisione	Data	Firma Datore di Lavoro/Committente
		CAMPANA <i>Pierluigi Campana - LNF</i> PIERLUIGI <small>Digitally signed by CAMPANA PIERLUIGI Date: 2020.06.20 11:42:57 +02'00'</small>
		RAGAZZI <i>Stefano Ragazzi - LNGS</i> STEFANO <small>Digitally signed by RAGAZZI STEFANO C=IT O=ISTITUTO NAZIONALE DI FISICA NUCLEARE</small>
		GRAMEGNA <i>Fabiana Gramegna- LNL</i> FABIANA <small>Firmato digitalmente da GRAMEGNA FABIANA C=IT O=ISTITUTO NAZIONALE DI FISICA NUCLEARE - I.N.F.N.</small>

Revisione	Data	Firma RUP
	29/04/2020	 <i>Michela Pischredda</i>

Revisione	Data	Firma Impresa per presa visione
Revisione	Data	Firma Impresa per presa visione
Revisione	Data	Firma Impresa per presa visione



Premessa

Il presente documento di valutazione dei rischi costituisce adempimento a quanto previsto dall'art. 26 del D. Lgs. 81/08 e s.m.i. Ai fini della promozione della cooperazione e del coordinamento di cui al citato articolo, è elaborata la valutazione dei rischi dovuti alle interferenze tra l'attività del Committente e della impresa appaltatrice e le relative misure di sicurezza tecniche e gestionali adottate/adottabili per eliminare o ridurre tali rischi. In accordo con quanto previsto dall'art. 26, il documento non affronta i rischi specifici propri dell'attività della impresa appaltatrice. Tale documento è allegato al contratto di appalto o d'opera.

Ambiti di Interferenza

Per quanto riguarda le interferenze SPAZIALI e TEMPORALI, ossia la presenza negli stessi AMBIENTI e negli stessi ORARI del personale del Committente e della Impresa appaltatrice o di altre ditte esterne.

La tabella delle interferenze spaziali e temporali è generata mediante l'acquisizione dei cronoprogrammi (diagrammi di Gantt) delle attività di ognuna delle ditte appaltatrici/esecutrici da parte del Committente. I cronoprogrammi dovranno essere trasmessi e notificati al SPP dei Laboratori dal RUP/Referenti Ordine all'atto della stesura del DUVRI in fase di ESECUZIONE in occasione della riunione di coordinamento e comunque prima dell'accesso della ditta appaltatrice/esecutrice nei tre Laboratori Nazionali (LNF, LNGS, LNL).

Il RUP/Referente Ordine è responsabile dell'aggiornamento o della modifica dei cronoprogrammi delle ditte di propria competenza e pertanto è suo onere la trasmissione e la notifica dell'aggiornamento al SPP dei Laboratori.

Stima dei Costi ed Elenco dei Costi per la Sicurezza nel DUVRI.

Per quantificare i costi della sicurezza da interferenze si fa riferimento a quanto riportato all'Allegato XV del D.Lgs. 81/08 e s.m.i., in particolare sono da considerare:

- a) gli apprestamenti (come ponteggi, trabattelli, etc.);
- b) le misure preventive e protettive e dei dispositivi di protezione individuale eventualmente necessari per eliminare o ridurre al minimo i rischi da lavorazioni interferenti;
- c) gli eventuali impianti di terra e di protezione contro le scariche atmosferiche, degli impianti antincendio, degli impianti di evacuazione fumi (se non presenti o inadeguati all'esecuzione del contratto presso i locali/luoghi del datore di lavoro committente);
- d) i mezzi e servizi di protezione collettiva (come segnaletica di sicurezza, avvisatori acustici, etc.);
- e) le procedure previste per specifici motivi di sicurezza;
- f) gli eventuali interventi finalizzati alla sicurezza e richiesti per lo sfasamento spaziale o temporale delle lavorazioni interferenti;
- g) le misure di coordinamento relative all'uso comune di apprestamenti, attrezzature, infrastrutture, mezzi e servizi di protezione collettiva.

La stima dei costi dovrà essere congrua, analitica per singole voci, riferita ad elenchi prezzi standard o specializzati, oppure basata su prezziari o listini ufficiali vigenti nell'area interessata, o sull'elenco prezzi delle misure di sicurezza del committente; nel caso in cui un elenco prezzi non sia applicabile o non sia disponibile, la stima dovrà essere effettuata con riferimento ad una analisi dei costi dettagliata e desunta da indagini di mercato.

Il RUP è responsabile della stima analitica dei costi effettuata che dovrà essere allegata al contratto.

Il presente documento è del tutto dinamico; PRIMA DELL'INIZIO DELL'APPALTO, e comunque prima dell'accesso delle ditte appaltatrici/esecutrici nei luoghi di lavoro dei Laboratori Nazionali (LNF, LNGS, LNL), si procederà ad un incontro promosso ed indetto dalla Committente, al quale dovrà prendere parte il Datore di Lavoro dell'impresa appaltatrice/esecutrice o suo rappresentante delegato e si procederà ad un verbale congiunto per concordare le misure tecniche, operative e gestionali per la riduzione dei rischi da interferenze. Tali misure concordate dovranno

***essere immediatamente riportate nel documento DUVRI nella fase esecutiva che dovrà essere nuovamente sottoposto ad approvazione delle parti e sottoscritto per accettazione.
Il documento sarà aggiornato nel caso di significative modifiche non prevedibili all'atto della redazione del presente documento.***

Anagrafica del Committente – sede e tipologia attività svolta

I.N.F.N. – Istituto Nazionale di Fisica Nucleare	
Indirizzo	Via Enrico Fermi , 54
CAP e Comune	00044 Frascati (Roma)
Telefono e fax	06/94031
Attività svolta	Ricerca, Ente Pubblico di Ricerca soggetto al controllo del M.I.U.R.
Presidente	Prof. Antonio Zoccoli
Direttore Generale	Dott. Bruno Quarta
Responsabile Unico del Procedimento	Dr.ssa Michela Pischedda
Direttore Esecutivo del Contratto per i LNF	
Direttore Esecutivo del Contratto per i LNGS	
Direttore Esecutivo del Contratto per i LNL	
Medico Competente - LNF	Dott.ssa Antonietta Rigliari
Medico Competente – LNGS	Dott. Paolo Evangelista
Medico Competente – LNL	Dott. Giorgio Marcuzzo
RSPP – LNF	Ing. Sandro Vescovi
RSPP – LNGS	Ing. Marco Tobia
RSPP – LNL	Dott. Sergio Sartor
Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza - LNF	Gianfranco BALDINI, Giuseppe CECCARELLI, Antonio GRILLI
Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza – LNGS	Sig. Fabrizio Torelli
Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza - LNL	Sig. Fabrizio Stivanello

Orario di lavoro presso la sede della committenza:

Le attività oggetto del presente DUVRI: sono effettuate nel normale orario di lavoro (dal Lunedì al Venerdì dalle 08:00 alle 18:00)

Individuazione dei pericoli presenti nei luoghi di lavoro e negli ambienti dell'INFN che possono generare rischi da interferenze per le Imprese appaltatrici / esecutrici

RISCHI DA INTERFERENZE DISTINTI PER CIASCUNA MENSA DEI LABORATORI		L.N.F.	L.N.G.S.	L.N.L.
1	Attività svolta in aree soggette al rischio di formazione di atmosfere esplosive da gas secondo al Direttiva ATEX 94/9/CE e ai sensi del Titolo XI del D. Lgs. 81/08 così come modificato dal D.Lgs. 106/09.	SI	NO	NO
2	Attività svolta in aree soggette al rischio di caduta di materiali dall'alto.	SI	NO	NO
3	Attività svolta in aree soggette al rischio di investimento da automezzi (carrelli elevatori, piattaforme basket, autovetture, furgoni, autoarticolati, bus).	SI	SI	NO
4	Attività svolta in aree soggette a rischio rumore (valori al di sopra dei valori limiti di esposizione e di azione riportati nel Titolo VIII del D.Lgs. 81/08 così come modificato dal D.Lgs. 106/09).	NO	NO	NO
5	Attività svolta in aree soggette al rischio di presenza di polveri.	NO	NO	NO
6	Attività svolta in aree soggette ad aumento delle difficoltà di evacuazione e/o attuazione del Piano di Emergenza.	NO	NO	NO
7	Attività svolta in aree soggette a rischio di esposizione a campi elettromagnetici (valori al di sopra dei valori limiti di esposizione e di azione riportati nel Titolo VIII del D.Lgs. 81/08 così come modificato dal D.Lgs. 106/09).	NO	NO	NO
8	Attività svolta in aree soggette a rischio di esposizione a radiazioni ottiche artificiali (valori al di sopra dei valori limiti di esposizione e di azione riportati nel Titolo VIII del D.Lgs. 81/08 così come modificato dal D.Lgs. 106/09).	NO	NO	NO
9	Attività svolta in aree soggette a rischio di scivolamento per presenza pavimenti bagnati e/o scivolosi.	SI	SI	SI
10	Interventi urgenti di manutenzione e controllo svolto da personale di Imprese diverse e/o da personale INFN	SI	SI	SI
11	Interferenza nell'area mensa dovuta alla presenza di personale INFN ed utenti dei Laboratori	SI	SI	NO
12	Attività nelle quali è previsto l'impiego di sostanze chimiche.	SI	SI	SI

Tabella 1

Matrice di rischio

Gravità	4	5	6
	3	4	5
	2	3	4
	1	2	3
	Probabilità		

Tabella del Grado di Criticità

Livello di rischio	Criticità	Definizione
1	Trascurabile	Non sono richieste azioni di mitigazione per i rischi identificati.
2	Lieve	Sono da valutare azioni di mitigazione in fase di programmazione. Non si ravvisano interventi urgenti.
3	Modesto	Mantenere sotto controllo i rischi valutando ipotesi di interventi mitigativi.
4	Moderato	Monitorare costantemente i rischi valutando la necessità di interventi mitigativi nel breve/medio periodo.
5	Alto	Intervenire con urgenza per individuare ed attuare gli interventi di prevenzione e protezione che riducano il rischio ad una criticità inferiore.
6	Molto alto	Intervenire immediatamente per eliminare/ridurre il pericolo e comunque ridurre il rischio ad una criticità inferiore.

Tabella 2

Di seguito è indicata la “Sintesi Preliminare Valutazione del Rischio” e sono definite le Misure PROPOSTE DALL’INFN per ridurre i rischi derivanti da interferenze individuati nella tabella 1.

Sintesi Preliminare Valutazione del Rischio	
1	Rischio di formazione di atmosfere esplosive: Livello 3
2	Rischio di caduta dei materiali dall’alto: Livello 3
3	Rischio di investimenti da automezzi: Livello 2
9	Rischio di scivolamenti: Livello 3
10	Rischio di interferenza con altre imprese: Livello 3
11	Rischio di interferenza con personale INFN ed utenti dei Laboratori: Livello 2
12	Rischio chimico: Livello 2

Tabella 3

Misure PROPOSTE DALL’INFN per ridurre i rischi derivanti da interferenze	
1	Informazione, formazione e addestramento per tutti i lavoratori che interverranno durante l'appalto.
2	Delimitazione dell’area interessata con apposita recinzione e segnaletica, divieto di transito e passaggio sotto carichi sospesi ed in movimento. Stoccaggio corretto ed ordinato dei viveri all’interno delle dispense.
3	Percorsi di transito per automezzi e personale definiti ed indicati da apposita segnaletica.
9	Indicazione e segnalazione di pavimenti bagnati e pericolosi. Evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di comune percorrenza. Intervenire prontamente per contenere l’eventuale sversamento di prodotti oleosi o che possano rendere scivolosa la pavimentazione (ad esempio mediante l’impiego di sacchette di contenimento e panni assorbenti).
10	Favorire momenti di assenza nell’area di cucina-mensa-bar dove si prevedono interventi manutentivi urgenti da parte di Imprese diverse e sfasamenti spaziali e temporali delle diverse attività al fine di evitare interferenze.
11	Massima attenzione durante gli spostamenti da un locale all’altro della struttura, specialmente durante la movimentazione pasti (carrelli).
12	Limitazione dell’impiego di prodotti chimici (utilizzati per operazioni di pulizia) ad orari nei quali non è prevista la presenza di personale di ditte terze, personale visitatore e/o personale INFN. Conservazione corretta dei prodotti chimici in appositi armadi presenti nei locali d’interesse e ad esclusivo uso della ditta esecutrice. Consegna delle Schede di Sicurezza (SDS) delle sostanze pericolose impiegate, redatte ai sensi delle norme vigenti (REACH-CLP), al SPP e SA dei Laboratori. Attenersi alle misure di sicurezza riportate nella SDS.

Tabella 4

Note
Il servizio Mensa e Bar di cui al presente DUVRI è svolto presso tre sedi dell’INFN: Laboratori Nazionali di Frascati, Laboratori Nazionali del Gran Sasso e Laboratori Nazionali di Legnaro. I rischi valutati, dunque, sono da considerare in riferimento ad ognuna delle tre sedi in esame.

Tabella 5

Documentazione da allegare

Planimetrie dei 3 siti: LNF, LNGS e LNL

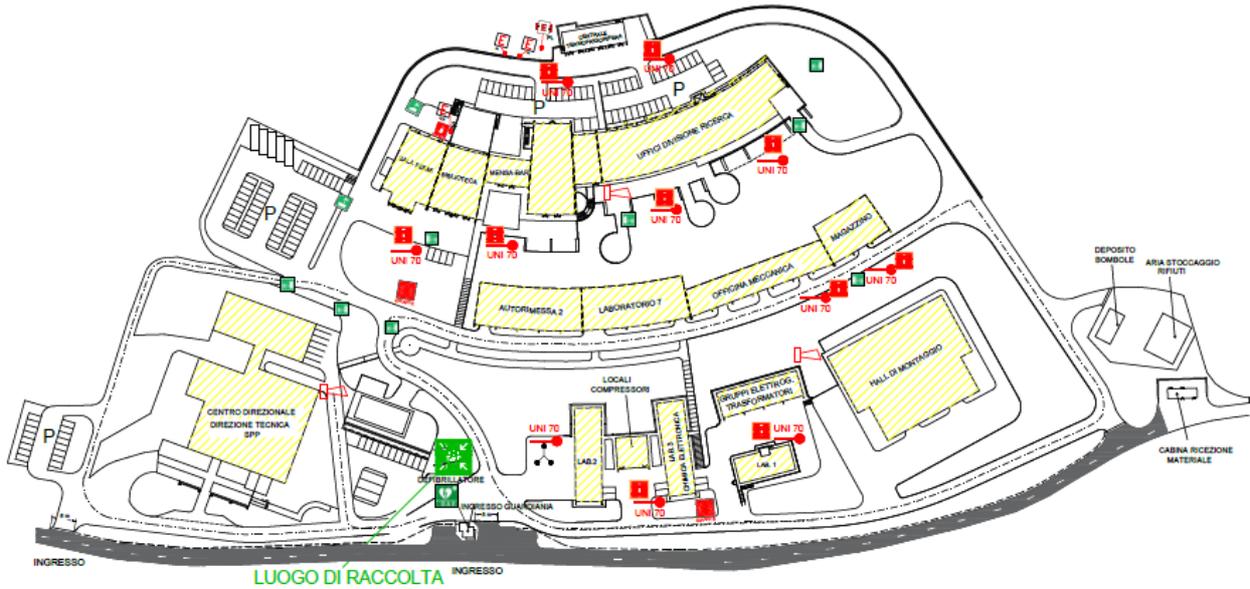
Tabella 6

STIMA DEI COSTI PER I RISCHI DA INTERFERENZE

PROSPETTO RIEPILOGATIVO DEI COSTI DELL'APPALTO

Importo Lotto 2 LNF	2.034.153,00€
Importo Lotto 3 LNGS	675.998,00€
Importo Lotto 1 LNL	983.513,00€
Costi della Sicurezza Aggiuntiva (CSA) per la mitigazione dei rischi da interferenze Lotto 1 LNL	€ 1.237,00
Costi della Sicurezza Aggiuntiva (CSA) per la mitigazione dei rischi da interferenze Lotto 2 LNF	€ 2.474,00
Costi della Sicurezza Aggiuntiva (CSA) per la mitigazione dei rischi da interferenze Lotto 3 LNGS	€ 1.482,00
IMPORTO TOTALE DELL'APPALTO COMPRESIVO DEGLI ONERI DELLA SICUREZZA	€ 3.693.664,00

PLANIMETRIA GENERALE

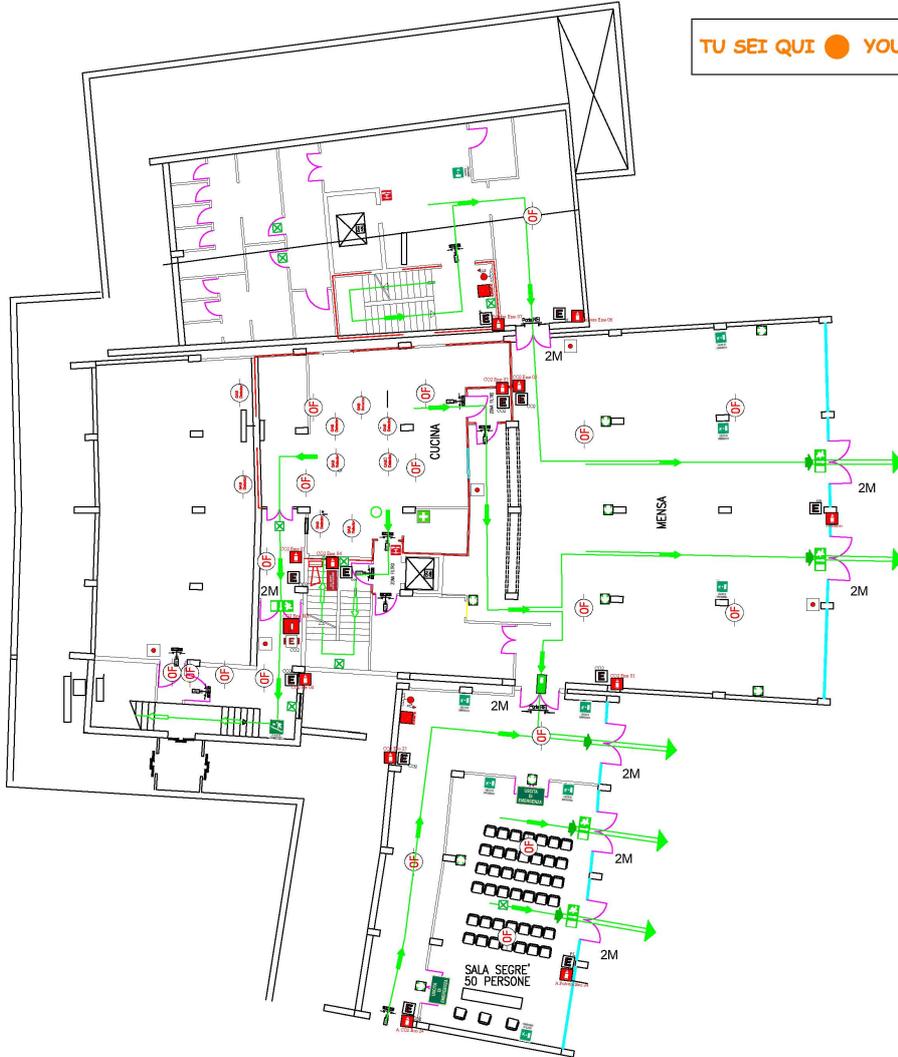


Planimetria Generale Laboratori Esterni dei LNGS – INFN

Laboratori Nazionali del Gran Sasso - Istituto Nazionale di Fisica Nucleare Mensa - Sala Segrè - Pianta Piano Terra

PLANIMETRIA GESTIONALE DELLE EMERGENZE

TU SEI QUI ● YOU ARE HERE



LEGENDA

E Estintore portatile PL (polvere)/CO2/ID (idrico)	Rilevatore Ottico di Fumo	Compartimentazione REI XXX	Uscita di Sicurezza	Gruppo di illuminazione di sicurezza con piktogramma
E Estintore carrellato PL (polvere)/CO2/ID (idrico)	Lampada di Emergenza	Percorso di uscita verso l'alto	Percorso di Esodo	Cartelli di illuminazione di sicurezza con piktogramma
Targa ottico acustica	Targa ottico acustica	Percorso di uscita orizzontale	Cartelli indicazione uscita di emergenza	Cartelli estintore e idrante
Idrante UNI 45	Porta REI	Percorso di uscita verso il basso	Cartello scala di emergenza	Cassette di pronto soccorso
Pulsante Allarme Incendio	Pulsante di agenzia forza motrice e ventilazione			

IN CASO DI EMERGENZA N° 200
COMPORRE IL

CARABINIERI - 112

MISURE COMPORTAMENTALI

Tutte le persone presenti all'interno dell'edificio, in caso di emergenza, devono seguire i percorsi indicati dalla segnaletica di esodo e raggiungere, attraverso le uscite di sicurezza, il punto di ritrovo esterno.

MISURE DI PREVENZIONE

Non costruire, durante la normale attività lavorativa, le vie d'esodo e le uscite di sicurezza;
Non coprire la cartellonistica di emergenza (antincendio, vie d'esodo, divieto);
Non manomettere o spostare gli estintori e gli altri mezzi antincendio dalla posizione prescritta e non utilizzarli per alcun motivo se non in caso di emergenza.

POLIZIA DI STATO - 113

EMERGENZA INCENDIO

In caso di Incendio:
Chiamare i servizi d'emergenza:
Avvisi immediatamente gli Addetti della Squadra di Emergenza comunicando il luogo interessato dall'incendio e descrivendo brevemente l'entità dello stesso;
Evacuare l'area interessata dall'incendio;
In attesa dell'arrivo dei soccorsi esterni, se presente la Squadra di Emergenza, prova a spegnere l'incendio con gli estintori presenti senza esporsi a rischi.

NORME COMPORTAMENTALI

In presenza di fumo e fiamme:
Camminare il più possibile accovacciati verso il pavimento proteggendo (se possibile) naso e bocca con un fazzoletto bagnato;
Orientarsi tramite il contatto con le pareti per raggiungere luoghi sicuri.

VIGILI DEL FUOCO - 115

EMERGENZA TERREMOTO

Durante la scossa di Terremoto:
Cercare riparo nei punti più solidi della struttura, in generale le pareti portanti, gli architravi, i vani delle porte, o sotto i tavoli;
Non precipitarsi fuori;
Restare calmi.

Dopo la scossa di Terremoto:

Evacuare l'edificio e, mediante il percorso di esodo (freccia direzionale), raggiungere il punto di ritrovo esterno, non intralciando le strade che servono ai mezzi di soccorso;
Non usare il telefono per non sovraccaricare i ponti radio.

PRONTO SOCCORSO - 118

MISURE DI PRIMO SOCCORSO

In caso di Infortunio:
Rimanere calmi e chiamare immediatamente il 118 fornendo tutte le informazioni richieste dall'operatore della Centrale Operativa;

In attesa dell'arrivo dei soccorsi:

- Rimanere accanto all'infortunato tranquillizzandolo (se cosciente);
- Evitare azioni inconsulte e dannose per l'infortunato;
- Evitare affollamenti attorno all'infortunato;
- Far recare una persona all'ingresso principale dell'edificio al fine di indirizzare i soccorsi sul luogo dell'emergenza sanitaria.

Laboratori Nazionali del Gran Sasso Bar - Sala Rossi - Pianta Piano Primo

PLANIMETRIA GESTIONALE DELLE EMERGENZE

TU SEI QUI ● YOU ARE HERE



Aggiornamento Agosto 2019

Scala metrica



LEGENDA

Estintore portatile PL (polvere)/CO2(D)idrico	Rilevatore Ottico di Fumo	Compartimentazione REI XXX	Uscita di Sicurezza	Gruppo di illuminazione di sicurezza con pittogramma
Estintore carrellato PL (polvere)/CO2(D)idrico	Lampada di Emergenza	Percorso di uscita verso l'alto	Percorso di Esodo	Cartelli estintore e idrante
Idrante UNI 45	Targa ottico acustica	Percorso di uscita orizzontale	Percorso di uscita verso il basso	Cassetta di pronto soccorso
Pulsante Allarme Incendio	Porta REI	Percorso di uscita verso il basso	Percorso di uscita verso il basso	Cartello scala di emergenza
	Pulsante di sgancio forza motrice e ventilazione			

IN CASO DI EMERGENZA N° 200 COMPORRE IL

CARABINIERI - 112

MISURE COMPORTAMENTALI

Tutte le persone presenti all'interno dell'edificio, in caso di emergenza, devono seguire i percorsi indicati dalla segnaletica di esodo e raggiungere, attraverso le uscite di sicurezza, il punto di ritrovo esterno.

E' fatto divieto di percorrere le vie di esodo in direzione opposta ai normali flussi di evacuazione.

MISURE DI PREVENZIONE

Non ostruire, durante la normale attività lavorativa, le vie d'esodo e le uscite di sicurezza.

Non coprire la cartellonistica di emergenza (antincendio, vie d'esodo, divieto).

Non manomettere o spostare gli estintori e gli altri mezzi antincendio dalla posizione prescritta e non utilizzarli per alcun motivo se non in caso di emergenza.

POLIZIA DI STATO - 113

EMERGENZA INCENDIO

In caso di Incendio:
Chiamare i servizi d'emergenza:
Avvisi immediatamente gli Addetti della Squadra di Emergenza comunicando il luogo interessato dall'incendio e descrivendo brevemente l'entità dello stesso.

Evacuare l'area interessata dall'incendio.
In attesa dell'arrivo dei soccorsi esterni, se presente la Squadra di Emergenza, prova a spegnere l'incendio con gli estintori presenti senza esporri e rischi.

NORME COMPORTAMENTALI
In presenza di fumo e fiamme:
Camminare il più possibile accovacciati verso il pavimento proteggendo (se possibile) naso e bocca con un fazzoletto bagnato.
Orientarsi tramite il contatto con le pareti per raggiungere luoghi sicuri.

VIGILI DEL FUOCO - 115

EMERGENZA TERREMOTO

Durante la scossa di Terremoto:
Cercare riparo nei punti più solidi della struttura, in generale le pareti portanti, gli architravi, i vani delle porte, o sotto i tavoli.
Non precipitarsi fuori.
Restare calmi.

Dopo la scossa di Terremoto:
Evacuare l'edificio e, mediante il percorso di esodo (freccia direzionale), raggiungere il punto di ritrovo esterno, non intralciando le strade che servono ai mezzi di soccorso.
Non usare il telefono per non sovraccaricare i ponti radio.

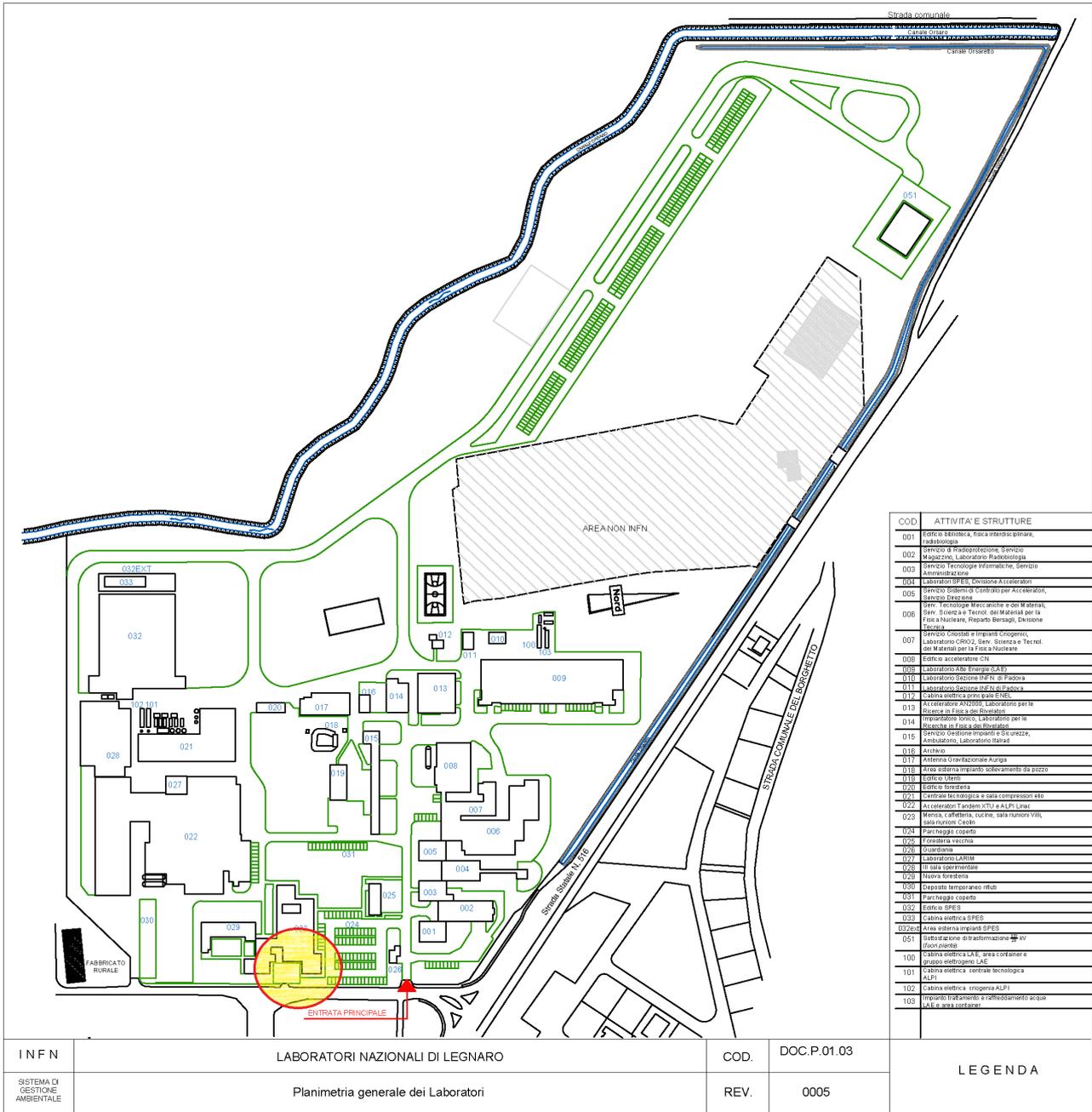
PRONTO SOCCORSO - 118

MISURE DI PRIMO SOCCORSO

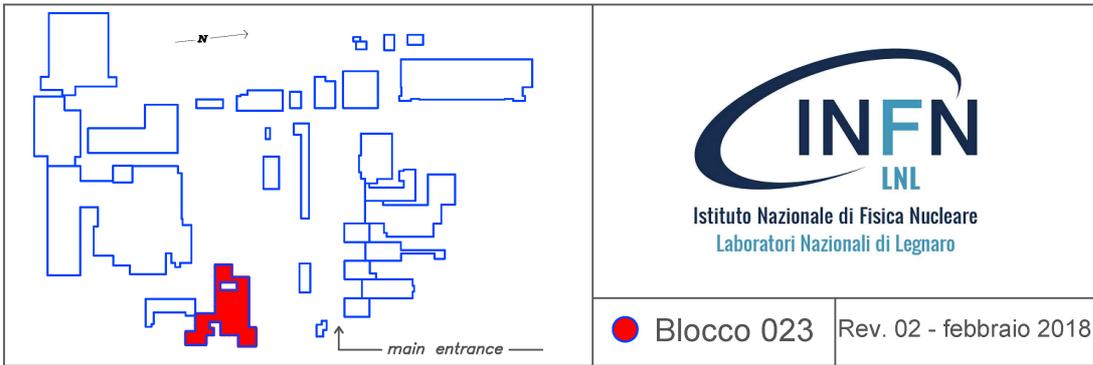
In caso di infortunio:
Rimanere calmi e chiamare immediatamente il 118 fornendo tutte le informazioni richieste dall'operatore della Centrale Operativa.

In attesa dell'arrivo dei soccorsi:

- Rimanere accanto all'infortunato tranquillizzandolo (se cosciente).
- Evitare azioni inconsulte e dannose per l'infortunato.
- Evitare affollamenti attorno all'infortunato.
- Far recare una persona all'ingresso principale dell'edificio al fine di indirizzare i soccorsi sul luogo dell'emergenza sanitaria.



Planimetria Fabbricato Mensa Laboratori Nazionali di Legnaro – INFN



Piano terra

