



CONVITTO NAZIONALE "CARLO ALBERTO"

Scuole annesse: Primaria – Secondaria I grado – Liceo Scientifico

Baluardo Partigiani n° 6 28100 - Novara

Tel. 0321/1890965

mail: novc010008@istruzione.gov.it

Pec : novc010008@pec.istruzione.it

sito internet : www.convittonovara.edu.it



Novara, data del protocollo

CONDIZIONI PARTICOLARI

DISCIPLINARE DI GARA AFFIDAMENTO SERVIZIO DI CONSULENZA PROFESSIONALE HACCP, AUDIT E FORMAZIONE IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE durata triennale

Procedura negoziata ai sensi dell'art. 50, comma 1, lettera e) del D.Lgs. n. 36/2023 per l'affidamento del servizio integrato e continuativo di consulenza specialistica in materia di igiene e sicurezza alimentare, audit periodici, formazione del personale e supporto al Responsabile HACCP per la mensa del Convitto, la cucina/refettorio del plesso Ferrandi Morandi e il Bar del Convitto Nazionale e delle Scuole aa.ss. 2026/27, 2027/28 e 2028/29.

Il presente Disciplinare di gara contiene norme integrative, quali "Condizioni particolari", dalle modalità di partecipazione alla procedura di gara, dalle modalità di compilazione e presentazione dell'offerta, dai documenti da presentare a corredo della stessa, alla procedura di aggiudicazione nonché le altre ulteriori informazioni relative all'appalto.

Art. 1) – Tipo di appalto, luogo di esecuzione ed oggetto dell'appalto

L'appalto tramite Procedura negoziata ai sensi dell'art. 50, comma 1, lett. e) del D.Lgs. n. 36/2023 ha per oggetto l'affidamento del servizio triennale di consulenza professionale **HACCP**, autocontrollo, audit ispettivi e formazione del personale per i locali adibiti a mensa, cucina e bar del Convitto Nazionale e del plesso Ferrandi Morandi.

Le prestazioni richieste e le competenze tecniche devono corrispondere al 100% a quanto specificato nell'avviso di manifestazione di interesse. I servizi includono:

- **Area A (Aggiornamento Documentale):** Redazione Manuale in accordo ai Reg. CE 852/04 e 853/04, procedure rintracciabilità (Reg. CE 178/2002), allergeni (Reg. UE 1169/2011) e gestione delle fasi transitorie di cantiere (Area C e cucina Ferrandi Morandi).
- **Area B (Ispezioni e Audit):** N. 1 audit interno annuale approfondito (con 2 professionisti, min. 3 ore), n. 1 pre-audit, n. 1 confronto inizio/fine anno e n. 7+1 audit periodici non annunciati distribuiti nel corso dell'anno scolastico, estesi all'area Bar.
- **Area C (Formazione):** Sessioni formative per il personale di cucina (1-3 ore) e del Bar (1-2 ore con test finale e rilascio dispense).
- **Area D (Verifiche Strumentali):** Verifica della corretta taratura dei termometri dei frigoriferi (Mensa e Bar) eseguita esclusivamente con strumentazione idonea provvista di certificazione **Accredia** in corso di validità.

L'operatore economico aggiudicatario dovrà interfacciarsi costantemente con la Direzione e l'Ufficio dei Servizi Gestionali. Per tutta la durata del contratto è fatto divieto di impiegare personale tecnico non qualificato o privo dei titoli abilitativi dichiarati in sede di offerta, in

Referente del procedimento:

assistente amministrativo Maria Francesca Visconti

e-mail: francesca.viscontii@convittonovara.edu.it

tel.03211890965 int. 06



CONVITTO NAZIONALE "CARLO ALBERTO"
Scuole annesse: Primaria – Secondaria I grado – Liceo Scientifico
Baluardo Partigiani n° 6 28100 - Novara
Tel. 0321/1890965
mail: novc010008@istruzione.gov.it
Pec : novc010008@pec.istruzione.it
sito internet : www.convittonovara.edu.it



quanto i curricula e le certificazioni della strumentazione Accredia saranno oggetto di attenta valutazione da parte della Stazione Appaltante.

Art. 2) – Durata dell'appalto

L'appalto avrà durata di 36 mesi a partire dal **01/09/2026 al 31/08/2029** (copertura degli anni scolastici 2026/2027, 2027/2028 e 2028/29). Le attività sul campo dovranno essere avviate tassativamente nel periodo di fine agosto-inizio settembre di ciascun anno scolastico.

Art. 3) – Oggetto e descrizione sommaria del servizio

La richiesta di offerta ha per oggetto le prestazioni di consulenza e i controlli ispettivi in ambito HACCP.

L'appalto, da aggiudicarsi con il criterio del **minor prezzo** ai sensi dell'art. 108, comma 3 del D.Lgs. n. 36/2023, prevede l'affidamento delle attività descritte per la durata di 36 mesi. La gara verrà aggiudicata anche in presenza di una sola offerta economica valida. I prezzi indicati nell'offerta economica saranno vincolanti e fissi per l'affidatario per l'intera durata del triennio.

L'Istituto si riserva nel corso del contratto di valutare la convenienza ad acquistare presso l'affidatario ulteriori servizi o interventi orari non previsti (es. interventi straordinari in caso di ispezioni degli Organismi di Controllo Ufficiali ASL/NAS) alle tariffe integrative offerte. Nel caso vengano riscontrate una o più mancanze di conformità nell'esecuzione delle prestazioni (es. mancata effettuazione degli audit mensili non annunciati, ritardo nella consegna delle verbalizzazioni didattiche oltre i 5 giorni lavorativi, uso di strumenti non tarati Accredia), la Stazione Appaltante contesterà immediatamente l'inadempimento per iscritto e applicherà le penali previste, riservandosi il diritto di risolvere il contratto per grave inadempienza.

Art. 4) – Luogo di esecuzione del servizio

Le attività esterne e i sopralluoghi ispettivi saranno eseguiti presso le sedi del **Convitto Nazionale**

C. Alberto, via dell'Archivio n. 6, Novara locali cucina/refettorio e il bar, nonché presso i locali del plesso distaccato **Ferrandi Morandi B.do Partigiani n. 6** locali cucina/refettorio. Le attività di elaborazione dati e redazione dei verbali potranno essere condotte da studio.

Art. 5) – Stazione appaltante

Convitto Nazionale C. Alberto Novara - B.do Partigiani, 6 - C.F. 80001610031 - Tel. 0321 1890965.

Referente del procedimento:

assistente amministrativo Maria Francesca Visconti

e-mail: francesca.visconti@convittonovara.edu.it

tel.03211890965 int. 06



CONVITTO NAZIONALE "CARLO ALBERTO"
Scuole annesse: Primaria – Secondaria I grado – Liceo Scientifico
Baluardo Partigiani n° 6 28100 - Novara
Tel. 0321/1890965
mail: novc010008@istruzione.gov.it
Pec : novc010008@pec.istruzione.it
sito internet : www.convittonovara.edu.it



Art. 6) – Ammontare presunto dell'appalto

L'importo complessivo a base d'asta per la durata triennale è pari a **€ 32.100,00** oltre I.V.A. e oneri previdenziali di legge, calcolato su base annua presunta di € 10.700,00. Il valore contrattuale è così dettagliato per ciascuna annualità:

- Servizi professionali base, gestione documentale, formazione e verifiche: **€ 5.800,00 / anno**
- Pacchetto di n. 7+1 Audit periodici non annunciati (Mensa + estensione Bar): **€ 4.900,00 / anno**

L'offerta dell'O.E. che risulterà aggiudicatario costituirà il prezzo contrattuale. I prezzi unitari per i servizi a canone e la tariffa fissa per eventuali interventi straordinari (fissata a base d'asta a **€ 220,00/intervento**) saranno vincolanti per l'aggiudicatario per tutta la durata del contratto.

I pagamenti avverranno, previa verifica della regolare esecuzione, dietro emissione di n. 2 fatture per ciascun anno scolastico emesse il **30 dicembre** e il **30 giugno**, ciascuna pari al 50% della quota fissa annuale oltre al 100% degli audit periodici effettivamente eseguiti nel semestre di riferimento, nel pieno rispetto della tracciabilità dei flussi finanziari (L. 136/2010).

6.1 Quinto d'obbligo, prestazioni straordinarie e varianti (Art. 120, comma 9 del D.Lgs. n. 36/2023)

- **Quinto d'obbligo:** Ai sensi dell'art. 120, comma 9, del D.Lgs. n. 36/2023, qualora in corso di esecuzione del contratto si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino alla concorrenza del **quinto dell'importo contrattuale** (es. a causa di fluttuazioni delle iscrizioni al Convitto, variazioni temporanee dei calendari didattici o aperture straordinarie del servizio), la Stazione Appaltante può imporre all'aggiudicatario l'esecuzione delle attività alle medesime condizioni e prezzi unitari originariamente previsti nel contratto. L'operatore economico non potrà far valere alcun diritto alla risoluzione del contratto o a indennizzi. [\[1\]](#)
- **Prestazioni straordinarie e integrative:** La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di richiedere servizi e interventi ispettivi o documentali straordinari o integrativi non inclusi nel piano iniziale (es. audit aggiuntivi non annunciati, sessioni formative straordinarie per nuovo personale inserito in corso d'anno, rielaborazione di procedure per l'attivazione di nuove linee di somministrazione presso il BAR, o assistenza urgente in loco a seguito di campionamenti ufficiali dell'ASL o prescrizioni delle Autorità di Controllo). Tali interventi saranno remunerati applicando la **tariffa fissa oraria/a intervento di € 220,00 (a ribasso)**, già prevista all'Art. 6 del presente Disciplinare, o concordati tra le parti secondo i criteri di equo compenso qualora richiedano competenze specialistiche non quantificate.

Art. 7) – Documentazione di gara e informazioni complementari

Possono presentare domanda i professionisti singoli/associati e le società di consulenza in possesso di:

- **Titolo di studio:** Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Biologia, Chimica, Medicina Veterinaria, Agraria o titoli equipollenti.
- **Esperienza comprovata** di almeno 5 anni nella consulenza HACCP, preferibilmente presso mense

Referente del procedimento:
assistente amministrativo Maria Francesca Visconti
e-mail: francesca.visconti@convittonovara.edu.it
tel.03211890965 int. 06



CONVITTO NAZIONALE "CARLO ALBERTO"
Scuole annesse: Primaria – Secondaria I grado – Liceo Scientifico

Baluardo Partigiani n° 6 28100 - Novara

Tel. 0321/1890965

mail: novc010008@istruzione.gov.it

Pec : novc010008@pec.istruzione.it

sito internet : www.convittonovara.edu.it



scolastiche o strutture pubbliche

- Iscrizione agli albi professionali di competenza (es. Chimici, Tecnologi Alimentari, Biologi) dei tecnici incaricati.
- Disponibilità di strumentazione propria e certificata Accredia per la taratura dei sistemi termometrici.

Art. 8) – Soggetti ammessi a partecipare e requisiti di partecipazione

Possono partecipare alla gara tutti i soggetti di cui all'art. 50, co. 1, lett. e) del D.Lgs. n. 36/2023, che siano in possesso e successivamente dimostrino i prescritti requisiti.

Non è ammessa la partecipazione alla gara dei concorrenti per i quali sussistano:

- Le cause di esclusione di cui agli articoli 94 e 95 del D.Lgs. n. 36/2023;
- Le cause di divieto, decadenza o di sospensione di cui all'art. 67 del D.Lgs. n. 159/2011;
- Le condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter del D.Lgs. n. 165/2001 (pantouflage) o di cui all'art. 35 del D.L. n. 90/2014 convertito nella Legge n. 114/2014.

I soggetti concorrenti devono possedere, alla data di scadenza per la presentazione dell'offerta, pena l'esclusione, i seguenti requisiti ai sensi dell'art. 100, co. 1 del Codice:

- **Requisiti di ordine generale (art. 94 e 95 del D.Lgs. n. 36/2023):** Assenza di cause di esclusione automatica e non automatica. Tali requisiti devono essere posseduti dall'operatore economico, dagli amministratori e dai soci muniti di rappresentanza.
- **Requisiti di idoneità professionale (art. 100, comma 1, lett. a):**
 - Iscrizione nel Registro delle Imprese presso la Camera di Commercio (CCIAA) per attività coerenti e attinenti con l'oggetto dell'appalto (consulenza in igiene pubblica, sicurezza alimentare, analisi chimico-ambientali).
 - Iscrizione agli appositi **Albi o Ordini Professionali di competenza** (es. Ordine dei Chimici, dei Biologi, dei Tecnologi Alimentari) per i singoli professionisti specificamente designati per l'esecuzione dei servizi ispettivi e di firma della documentazione.
- **Requisiti di capacità economico-finanziaria (art. 100, comma 1, lett. b):**
 - Fatturato globale specifico realizzato nel settore dei servizi di consulenza HACCP / sicurezza alimentare negli ultimi cinque esercizi conclusi pari almeno all'importo complessivo stimato a base di gara (€ 32.100,00).
- **Requisiti di capacità tecnica e professionale (art. 100, comma 1, lett. c):**
 - Aver eseguito con regolare esito, nel corso dell'ultimo triennio, almeno due servizi analoghi di consulenza e audit HACCP presso mense scolastiche o strutture di ristorazione collettiva pubblica.
 - Possesso e disponibilità di idonea strumentazione di proprietà o in dotazione per la verifica termometrica provvista di regolare certificato di taratura emesso da laboratori accreditati **Accredia**, in corso di validità.

Referente del procedimento:

assistente amministrativo Maria Francesca Visconti

e-mail: francesca.visconti@convittonovara.edu.it

tel.03211890965 int. 06



CONVITTO NAZIONALE "CARLO ALBERTO"
Scuole annesse: Primaria – Secondaria I grado – Liceo Scientifico
Baluardo Partigiani n° 6 28100 - Novara
Tel. 0321/1890965



mail: novc010008@istruzione.gov.it
Pec : novc010008@pec.istruzione.it
sito internet : www.convittonovara.edu.it

- Possesso di idonea polizza assicurativa di Responsabilità Professionale a copertura dei rischi professionali legati all'incarico con massimale non inferiore a € 500.000,00.

Art. 9) – Verifica possesso dei requisiti ai sensi dell'art. 99 D.Lgs. n. 36/2023

La Stazione Appaltante verifica i requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario esclusivamente tramite la **Banca Dati Nazionale dei Contratti Pubblici (BDNCP)**. Resta fermo l'obbligo per l'operatore economico di presentare il Documento di Gara Unico Europeo (DGUE) o le autocertificazioni richieste dalla normativa vigente in ordine al possesso dei requisiti per la partecipazione alla procedura di affidamento.

Art. 12) - Obblighi del soggetto aggiudicatario

Il soggetto aggiudicatario si impegna a:

- **a)** Eseguire tutte le attività ispettive, di pre-audit, audit e campionamento documentale direttamente presso le sedi del Convitto e del plesso Ferrandi-Morandi avvalendosi esclusivamente di **professionisti abilitati e iscritti ai relativi Albi professionali** (Chimici, Biologi, Tecnologi Alimentari);
- **b)** Consegnare tempestivamente in Istituto (anche via PEC/e-mail) le relazioni tecniche, i verbali didattici di audit e i rapporti di prova/tracciabilità delle verifiche strumentali;
- **c)** Eseguire le sessioni di **formazione obbligatoria del personale** della cucina e del BAR secondo le ore e le modalità a seconda delle esigenze, provvedendo alla redazione e consegna delle dispense, alla verbalizzazione e alla somministrazione/valutazione dei test di apprendimento finali;
- **d)** Mettere a disposizione per le verifiche dei frigoriferi (Mensa e BAR) la propria **strumentazione tecnica provvista di certificazione di taratura Accredia** in corso di validità;
- **e)** Garantire l'assistenza remota telefonica e da studio fornita alle Direzioni e ai RHACCP per tutta la durata dell'incarico.

Nel caso vengano riscontrate una o più mancanze di conformità nell'erogazione delle attività (es. relazioni incomplete, difformità metodologiche, documentazione non aggiornata rispetto alle scadenze di cantiere transitorie), l'Ufficio dei Servizi Gestionali ed Amministrativi contesterà immediatamente il disservizio per iscritto all'operatore economico.

La Stazione Appaltante, a suo insindacabile giudizio, potrà **rifiutare gli elaborati documentali o i registri** che non rispondano alle caratteristiche stabilite dai Regolamenti CE 852/2004 e 853/2004 o alle necessità provvisorie dei refettori. In caso di rifiuto, il fornitore dovrà provvedere alla correzione e rielaborazione, senza obiezioni o costi aggiuntivi, della documentazione contestata.

L'offerta con la quale si aggiudica il servizio non vincola l'Istituzione scolastica nel caso in cui, per sospensione delle attività didattiche o modifiche organizzative strutturali, non si verificasse la necessità di attivare talune prestazioni (es. interventi straordinari).

Art. 14) - Penalità

Referente del procedimento:
assistente amministrativo Maria Francesca Visconti
e-mail: francesca.visconti@convittonovara.edu.it
tel.03211890965 int. 06



CONVITTO NAZIONALE "CARLO ALBERTO"
Scuole annesse: Primaria – Secondaria I grado – Liceo Scientifico
Baluardo Partigiani n° 6 28100 - Novara
Tel. 0321/1890965
mail: novc010008@istruzione.gov.it
Pec : novc010008@pec.istruzione.it
sito internet : www.convittonovara.edu.it



Qualora l'aggiudicatario non ottemperi agli obblighi derivanti dalle disposizioni di legge in materia, dal presente disciplinare e dal contratto, saranno applicate le seguenti penali pecuniarie:

- **€ 200,00** in caso di ritardo ingiustificato (oltre 3 giorni lavorativi) nella consegna dei Manuali HACCP aggiornati o delle procedure transitorie per l'Area C e per i Refettori del Ferrandi Morandi rispetto alle scadenze concordate;
- **€ 400,00** nel caso di mancata effettuazione dell'Audit periodico programmato/non annunciato nel mese di riferimento, senza comprovati motivi di forza maggiore;
- **€ 300,00** in caso di consegna di relazioni ispettive incomplete o mancanti delle prescritte verbalizzazioni didattiche obbligatorie per gli operatori;
- **€ 200,00** per ogni giorno di ritardo rispetto ai termini indicati per l'adeguamento, la correzione o la ripetizione di prestazioni tecnico-documentali che, a seguito di verifiche interne o degli Organismi di Controllo Ufficiali (ASL/NAS), risultino non conformi ai requisiti di legge.

L'applicazione della penale sarà preceduta dalla contestazione scritta dell'inadempienza riscontrata. Nella contestazione sarà assegnato un termine di **5 (cinque) giorni** per la presentazione di giustificazioni e/o controdeduzioni. Qualora le giustificazioni non pervengano o siano ritenute inidonee, il Convitto si riserva la facoltà insindacabile di applicare le penali, trattenendone l'importo dalle fatture in liquidazione. L'applicazione della penale non esclude il diritto del Convitto a pretendere il risarcimento per l'eventuale ulteriore danno o sanzione amministrativa comminata alla scuola dagli Organismi di Controllo a causa delle inadempienze del consulente.

Art. 15) - Inadempienze e risoluzione del contratto

Si procederà di diritto alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c. nei seguenti casi gravi:

- **a)** Avvenuta applicazione di **n. 3 penali** nel corso di un anno contrattuale;
- **b)** Perdita, da parte dell'aggiudicatario o dei professionisti incaricati, dei requisiti abilitativi per l'effettuazione del servizio (es. cancellazione dagli Albi professionali, fallimento o irrogazione di misure sanzionatorie che inibiscono la capacità di contrarre con la P.A.);
- **c)** Interruzione del servizio di assistenza, audit o aggiornamento documentale protratta per **oltre 15 giorni lavorativi**, fatto salvo comprovati motivi di forza maggiore;
- **d)** Violazione degli obblighi relativi all'applicazione del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro (CCNL) per il personale dipendente o dei minimi tariffari/equo compenso per i professionisti coinvolti.

Art. 16) – Termine e modalità di presentazione delle offerte

I soggetti interessati devono far pervenire la propria candidatura all'indirizzo PEC della scuola: novc010008@pec.istruzione.it entro e non oltre le ore 8:00 del giorno 26/08/2026. Il termine ultimo per la presentazione dell'offerta è quello indicato nella lettera-invito.

Nella prima fase l'avviso non costituisce proposta contrattuale e non vincola in alcun modo l'Istituto. Si tratta di un'indagine di mercato volta esclusivamente a individuare una platea di professionisti interessati. Successivamente alla ricezione delle manifestazioni a partecipare, l'Istituto provvederà a invitare i soggetti in possesso dei requisiti richiesti alla successiva fase di presentazione dell'offerta economica che sarà



CONVITTO NAZIONALE "CARLO ALBERTO"
Scuole annesse: Primaria – Secondaria I grado – Liceo Scientifico
Baluardo Partigiani n° 6 28100 - Novara
Tel. 0321/1890965
mail: novc010008@istruzione.gov.it
Pec : novc010008@pec.istruzione.it
sito internet : www.convittonovara.edu.it



aggiudicata con il criterio del prezzo più basso.

La presentazione dell'offerta dovrà essere effettuata, a pena di inammissibilità della stessa, esclusivamente mediante l'invio al seguente indirizzo pec: novc010008@pec.istruzione.it inserendo l'offerta economica la proposta dettagliata dei servizi offerti, i curricula dei professionisti che eseguiranno il servizio, attestanti le specifiche competenze maturate in ambito HACCP nella ristorazione collettiva.

Art. 17) – Procedura di aggiudicazione

La procedura di aggiudicazione come di seguito indicato::

1. Apertura e valutazione della busta amministrativa (verifica dei requisiti generali);
2. Valutazione della conformità tecnica dei profili professionali e delle certificazioni della strumentazione Accredia offerta;
3. Apertura e valutazione della busta economica;
4. Chiusura della graduatoria e classifica delle offerte.

Successivamente verranno pubblicati nell'apposita sezione del sito web istituzionale i seguenti atti:

- Il **decreto di aggiudicazione provvisoria** contenente la ditta individuata. L'aggiudicazione definitiva diventerà efficace all'esito positivo del controllo dei vari requisiti generali, professionali e di idoneità della strumentazione, da completarsi entro i termini di legge. In caso di esito negativo delle verifiche, l'Amministrazione si riserva la facoltà di scorrere la graduatoria interpellando i successivi concorrenti.

Art. 18) – Precisazioni

Con la presentazione dell'offerta economica l'affidatario dichiara di aver preso piena conoscenza della documentazione predisposta (Disciplinare), accettandone incondizionatamente le norme e le prescrizioni operative. L'offerta vincola il concorrente per il periodo stabilito. L'Amministrazione è vincolata solo ed esclusivamente con la formale stipula del contratto. L'Amministrazione si riserva la facoltà incondizionata di non dar corso alla procedura di gara o di annullarla in qualsiasi momento, e comunque di non concludere il contratto, senza che i concorrenti possano vantare alcuna pretesa o diritto a indennizzi.

Art. 19) – Tracciabilità dei flussi finanziari

La ditta aggiudicataria assume tutti gli obblighi previsti dalla Legge 136/2010 in materia di tracciabilità dei flussi finanziari.

Art. 20) – Trattamento dei dati personali

I dati personali saranno trattati nel rispetto del Regolamento UE 2016/679 e della normativa nazionale vigente.



CONVITTO NAZIONALE “CARLO ALBERTO”
Scuole annesse: Primaria – Secondaria I grado – Liceo Scientifico

Baluardo Partigiani n° 6 28100 - Novara

Tel. 0321/1890965

mail: novc010008@istruzione.gov.it

Pec : novc010008@pec.istruzione.it

sito internet : www.convittonovara.edu.it



Art. 21 – Disposizioni finali

Per quanto non previsto dal presente disciplinare si applicano le disposizioni del D.Lgs. 36/2023 e della normativa vigente in materia di contratti pubblici.

Art. 22 - Foro competente

Per ogni controversia è competente il Foro di Novara.

Il Rettore/Dirigente Scolastico

Nicola Fonzo



Referente del procedimento:

assistente amministrativo Maria Francesca Visconti

e-mail: francesca.viscontii@convittonovara.edu.it

tel. 03211890965 int. 06