



FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
PROGRAMMA OPERATIVO



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito

I. C. "ANDREA CAMILLERI"
VIA F. COMPAGNA, 18- 92026 FAVARA (AG)
TEL. 0922-415965/070123 C.F. 93062340844
Cod. Univoco UFFIHE

agic85800g@istruzione.it PEC: agic85800g@pec.istruzione.it
<https://www.icandreamilleri.edu.it/>

I.C. "Andrea CAMILLERI" - FAVARA (AG)
Prot. 0005387 del 21/03/2025
VI (Uscita)

Spett.le Ditta Contino Rosetta
PEC: continorosetta@pec.it

OGGETTO: Capitolato disciplinare di gara – Servizio mensa PR Sicilia FSE+ 2021-2027.
Avviso n. 10 del 28/11/2023 "Scuole aperte per il territorio", Obiettivo specifico "Migliorare la qualità, l'inclusività, l'efficacia e l'attinenza al mercato del lavoro dei Sistemi di istruzione e di formazione, anche attraverso la convalida dell'apprendimento non formale e informale, per sostenere l'acquisizione di competenze chiave, comprese le competenze imprenditoriali e digitali, e promuovendo l'introduzione di sistemi formativi duali e di apprendistati (FSE+)" (ESO 4.5) percorsi educativi e formativi per il potenziamento delle competenze, l'inclusione e la socialità nel periodo di sospensione estiva delle lezioni negli anni scolastici 2023-24 e 2024-25

TITOLO: Insieme per crescere

ID progetto: 68

Graduatoria D.D.G. n. 964 del 01/08/2024

CIP: 2021.IT.05.SFPR.014/002/04.5/09.02.01/A10_23/0004

CUP: G21I24000190002

IMPORTO TOTALE AUTORIZZATO € 73.515.00

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO — PR Sicilia FSE+ 2021-2027: Avviso n. 10 del 28/11/2023 "Scuole aperte per il territorio", percorsi educativi e formativi con Azioni che sostengano gli studenti frequentanti la scuola secondaria di primo grado ed il primo biennio del percorso di secondo grado "Scuole aperte per il territorio negli anni scolastici 2023-24 e 2024-25

VISTO il DDG. N. 964 del 01/08/2024 graduatoria definitiva per il progetto INSIEME PER CRESCERE:

Azioni che sostengano gli studenti frequentanti la scuola secondaria di primo grado ed il primo biennio del percorso di secondo grado "Scuole aperte per il territorio"

VISTE le "Linee guida dell'autorità di gestione per l'affidamento dei contratti pubblici di Servizi e forniture" pubblicate con nota MIUR prot. AODGEFID/1588 del 13.01.2016 e successivi aggiornamenti e integrazioni;

VISTO — PR Sicilia FSE+ 2021-2027: Avviso n. 10 del 28/11/2023 "Scuole aperte per il territorio", percorsi educativi e formativi con Azioni che sostengano gli studenti frequentanti la scuola secondaria di primo grado ed il primo biennio del percorso di secondo grado "Scuole aperte per il territorio negli anni scolastici 2023-24 e 2024-25

VISTE le "Linee guida dell'autorità di gestione per l'affidamento dei contratti pubblici di Servizi e forniture" pubblicate con nota MIUR prot. AOODGEFID/1588 del 13.01.2016 e successivi aggiornamenti e integrazioni;

CONSIDERATA la necessità di dover garantire agli alunni iscritti al progetto PR Sicilia FSE+ 2021-2027: Avviso n. 10 del 28/11/2023 "Scuole aperte per il territorio" un servizio adeguato di mensa;

si richiede alla S.V. un preventivo dettagliato alle migliori condizioni per lo svolgimento del servizio di mensa scolastica finalizzato alla realizzazione del seguente modulo:

Titolo modulo	Destinatari	Quantità n. pasti	Totale pasti	Importo max per pasto (IVA inclusa)	Importo totale
Archeogate	15	10	150	€ 7,00	€ 1.050,00
Registi di classe	15	10	150	€ 7,00	€ 1.050,00
Si va in scena – Laboratorio teatrale	15	10	150	€ 7,00	€ 1.050,00
Programmiamo il futuro	15	10	150	€ 7,00	€ 1.050,00
Crescere con il teatro	15	10	150	€ 7,00	€ 1.050,00
Introduzione alla programmazione	15	10	150	€ 7,00	€ 1.050,00
Sportivamente	15	10	150	€ 7,00	€ 1.050,00
Tennis: dal campo alla rete	15	10	150	€ 7,00	€ 1.050,00
Teatro dialettale	15	10	150	€ 7,00	€ 1.050,00
Ready to go	15	10	150	€ 7,00	€ 1.050,00
Totale					10.500,00

Questa Istituzione Scolastica è interessata alla fornitura del servizio mensa per un numero presunto di **n. 1500 (millecinquecento)** pasti suddivisi in dieci giorni per ciascun modulo, dal mese di marzo 2025 al mese di Prima settimana di giugno 2025, secondo le direttive della dirigenza scolastica.

I pasti saranno forniti presso i nostri locali alle ore 14.00 circa di ciascun giorno prestabilito mentre il cestino viaggio sarà fornito al mattino prima della partenza

Il servizio dovrà essere effettuato con idonei contenitori igienici nel rispetto delle normative vigenti, secondo la modalità catering.

La somministrazione dovrà avvenire nei giorni previsti e comunicati dal referente dell'Istituzione. I menù dovranno essere elaborati secondo i seguenti criteri:

- rispetto dei L.A.R.N. (Livelli di Assunzione Raccomandati di Energie e Nutrienti per la popolazione italiana) revisione 1996 dell'I.N.R.A.N. (Istituto Nazionale per la ricerca degli alimenti e della nutrizione);
- rispetto delle LINEE GUIDA per una sana alimentazione per la popolazione italiana dell'I.N.R.A.N. (ultima revisione 2003);
- gradimento dell'utenza;
- prevedere grammature indicate per la fascia d'età degli alunni della scuola secondaria di secondo grado (dai 14 ai 18 anni).

SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATRICE

Ogni giorno previsto per il servizio mensa, dovrà essere fornito un pasto completo comprensivo di acqua - 1/2 litro;

I pasti forniti devono essere preparati con cibi di prima qualità.

L'Impresa Aggiudicatrice si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, e/o richieste dell'utenza correlate ad esigenze etiche ed etnico-religiose.

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti delle vigenti leggi in materia. Le derrate alimentari devono essere acquistate quotidianamente. E' tassativamente vietato l'uso di alimenti contenenti organismi transgenici e loro derivati. Non potranno essere utilizzati, altresì, generi precotti o liofilizzati.

I pasti alternativi dovranno essere forniti senza variazioni di prezzo.

Fanno capo al Gestore invitato gli oneri derivanti dal controllo igienico sanitario connessi alla manipolazione ed erogazione dei pasti.

La ditta deve provvedere a:

- acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, loro stoccaggio con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento;
- preparazione dei pasti presso il centro di cottura;
- somministrazione dei pasti in contenitori termici con scomparti monodose isolati (Isolamento degli alimenti caldi da quelli freddi);
- fornitura di: piatti, bicchieri in plastica per alimenti in confezione singola a perdere, tovaglioli, tovagliette e posate a perdere (coltello, cucchiaio, forchetta);
- controllo igienico sanitario connesso al trasporto, alla manipolazione ed erogazione dei pasti.

All'atto della consegna dei pasti, la Ditta rilascerà al Tutor d'aula, una bolla di consegna in duplice copia, debitamente sottoscritta e da cui risulta la quantità dei pasti. Detta bolla controfirmata dal Tutor, previo accertamento della corrispondenza quantitativa dei vari pasti erogati, verrà restituita alla Ditta, previo trattenimento di una copia.

In riferimento alla norme igienico-sanitarie, nonché a quanto previsto dalla normativa regionale vigente e a quanto espressamente previsto dal presente invito, si fa riferimento alla Legge 30/04/1962 n. 283 e al suo regolamento di esecuzione 26/03/1980 n. 327 e ss.mm.ii.. La ditta, pertanto, solleva l'Istituzione scolastica da qualsiasi responsabilità in ordine alla regolarità igienico sanitaria delle trasformazioni alimentari e della distribuzione, assumendosi tutti gli oneri previsti dal d.lgs. n. 155/97(Sistema HACCP per l'autocontrollo igienico-sanitario).

Al fine di garantire la qualità del servizio agli alunni, avendo riguardo, soprattutto, alla qualità del prodotto, il tempo di percorrenza dal centro di cottura alla sede scolastica destinataria dell'erogazione del servizio di mensa, non dovrà essere superiore ai 20 minuti. Detta tempistica, tiene conto dello scarico degli automezzi, della consegna a mano all'interno dei plessi scolastici e della relativa somministrazione a tavolo.

SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO A CARICO DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA

Ogni giorno previsto per il servizio mensa, entro le ore 09.30, la Scuola comunicherà il numero esatto di alunni presenti alla mensa al responsabile del servizio indicato dal gestore affidatario per determinare la quantità di pasti nella giornata di competenza.

1. Le eventuali sospensioni del servizio mensa saranno comunicate al responsabile del servizio indicato dal gestore affidatario due giorni prima dalla sospensione del servizio.

2. L'importo riconosciuto alla Ditta sarà quello corrispondente al numero effettivo dei pasti erogati.

3. Il pagamento, trattandosi di un progetto cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo, verrà effettuato entro giorni 30 dalla disponibilità reale delle erogazioni del finanziamento a prescindere dalla data in cui ci ciò avvenga, dietro emissione di regolare fattura elettronica.

4. Alla Ditta aggiudicataria verrà comunicato in seguito, apposito calendario delle giornate in cui è prevista la fornitura della mensa.

L'importo, comprensivo di tutte le voci di costo, **non dovrà superare i 7,00 €, compresa IVA**, a pasto.

IMPORTO DELLE FORNITURE

La ditta dovrà far pervenire la migliore condizione di fornitura al Dirigente Scolastico del IC "Andrea Camilleri"- Via Francesco Compagna n. 18, entro e non oltre la data di scadenza della RDO, corredata di tutti gli allegati debitamente compilati e firmati digitalmente.

Il preventivo dovrà essere elaborato tenendo conto di quanto richiesto con l'indicazione del prezzo del pasto

singolo, da intendersi comprensivo di servizio, coperto, IVA ed ogni altro eventuale onere fiscale ed accessorio. Non sono ammesse le offerte condizionate o quelle espresse in modo indeterminato.

L'Istituzione Scolastica non è tenuta a corrispondere compenso alcuno per qualsiasi titolo o ragione per il preventivo presentato.

E' facoltà dell'Istituzione Scolastica chiedere alla Ditta offerente ulteriori chiarimenti.

CONDIZIONI DI FORNITURA

L'Impresa affidataria deve assicurare:

- che tutto il personale impiegato per il servizio sia in possesso del libretto di idoneità sanitaria in corso di validità ed abbia un'adeguata professionalità e conoscenza delle norme igieniche della produzione e delle norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.
- la copertura previdenziale ed assistenziale del personale impegnato nonché degli eventuali infortuni sul lavoro;
- che il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento e trasporto osservi scrupolosamente le norme di igiene personale.

OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La ditta è l'unica responsabile del servizio mensa. In particolare resta a carico della ditta aggiudicataria:

- i procedimenti e le cautele per la sicurezza del personale ai sensi del D Lgs. 626/94 e successive;
- il rispetto delle caratteristiche minime di ogni pasto riportate nel presente invito.

SUBAPPALTO

E' vietata all'impresa aggiudicataria cedere ad altri l'esecuzione di tutta o parte della fornitura.

STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

L'Istituzione Scolastica notificherà alla Ditta l'avvenuta aggiudicazione della fornitura, la stipula del contratto, avverrà contestualmente all'aggiudicazione. Nella data che verrà fissata dalla scuola si provvederà alla stipula del contratto di fornitura.

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

In tutti i casi di inadempimento da parte dell'affidatario anche di uno solo degli obblighi derivanti dal contratto, questo potrà essere risolto dall'Amministrazione ai sensi delle disposizioni del Codice Civile.

E' prevista la risoluzione contrattuale, inoltre, anche nei seguenti casi:

- a) nel caso di riscontrata non veridicità in tutto o in parte delle dichiarazioni e dei contenuti della documentazione d'offerta, anche se riscontrata successivamente alla stipula del contratto ed a forniture parzialmente eseguite;
- b) quando l'affidatario venga sottoposto ad una procedura di fallimento;
- c) nel caso di gravi e ripetute inadempienze dell'affidatario;

Nelle ipotesi sopra descritte il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione appaltante, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Nel caso di risoluzione del contratto l'affidatario è obbligato alla immediata sospensione della fornitura e al risarcimento dei danni consequenziali.

Ringraziando anticipatamente, si rimane a disposizione per eventuali chiarimenti

Favara, 21/03/2025

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Dott.ssa Rosetta Morreale
(F.to digitalmente)