



Cofinanziato
dall'Unione europea



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO

Istituto Comprensivo Mameli Manzoni

Via Achille Mazza, snc 87032 Amantea (CS) – 0982. 41370

csic865001@istruzione.it csic865001@pec.istruzione.it

Spett.le Ditta

OGGETTO: Servizio mensa

CUP: J54D25003300007

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Visto il Programma Operativo Nazionale e in particolare l'Avviso pubblico Avviso pubblico "Orientamento" - Priorità Prorità 01 - Scuola e competenze (FSE+) - Obiettivo specifico ESO4.6 - Azione ESO4.6.A4 Nota 57173 del 14/04/2025;
Vista la candidatura protocollata dall'Unità di Missione 92064 del 05/06/2025;
Visto la nota MIM prot. n. 105099 del 19/06/2025 con la quale è stato autorizzato il progetto di questo istituto;
Visto le linee guida e le norme per la realizzazione degli interventi;
Considerata la necessità di dover garantire agli alunni del progetto PON ESO4.6.A4.D-FSEPN-CL-2025-127 un servizio mensa adeguato;
Vista la propria determina di avvio della procedura;

si richiede alla S.V. un preventivo dettagliato alle migliori condizioni per lo svolgimento del servizio di mensa scolastica di seguito indicato.

Questa Istituzione Scolastica è interessata alla fornitura del servizio mensa per un numero presunto di n. **1.000** (mille) pasti suddivisi in dieci giorni per ciascun modulo, dal mese di marzo al mese di giugno 2025, secondo le direttive della dirigenza scolastica.

I pasti saranno forniti presso i nostri locali in un orario da concordare successivamente nell'intervallo 14:00 - 15:00 di ciascun giorno prestabilito

N. pasti	Plesso
800	Scuola secondaria I grado AMANTEA
200	Scuola secondaria I grado LAGO

CAPITOLATO DI GARA

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;

Firmato digitalmente da LICIA MAROZZO

· prevedere grammature indicate per la fascia d'età degli alunni della scuola secondaria I grado (età 10-13 anni).

SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATRICE

Ogni giorno 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, intolleranze, allergie 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 alle 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 da parte del MIUR, 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.

IMPORTO DELLE FORNITURE

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

L'importo totale massimo dell'affidamento del servizio in oggetto è determinato nella misura di **€ 7.000,00 (IVA COMPRESA)** in base al finanziamento a disposizione della scuola.

La ditta, congiuntamente all'offerta, farà pervenire:

1. DURC
2. Tracciabilità dei flussi
3. Dichiarazione sostitutiva sul possesso dei requisiti di ordine generale
4. SCIA sanitaria (per produzione/trasformazioni alimenti e/o somministrazione/distribuzione pasti)
5. Certificazione/Registrazione ASL (attestazione di registrazione dell'impresa alimentare presso l'ASL o, in alternativa, riferimento alla banca dati imprese alimentari)
6. Manuale HACCP
7. Attestati di formazione HACCP del personale coinvolto
8. Certificazione di idoneità dei locali (se la preparazione avviene presso la ditta. Relazione o nulla osta ASL)
9. Documentazione sul trasporto alimenti (dichiarazione su mezzi utilizzati e mantenimento della catena del caldo/freddo)
10. Dichiarazione gestione allergeni (elenco allergeni, procedure di prevenzione contaminazione crociate, indicazioni pasti speciali ecc. ecc.)

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 restano 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.

L'affidamento si perfezionerà tramite Trattativa Diretta su MEPA ed è richiesta all'operatore economico la sistemazione del Fascicolo Virtuale dell'OE, come sancito dalla Delibera 262/2023, al fine di consentire alla Stazione Appaltante l'acquisizione dei documenti comprovanti il possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativa ed economico-finanziario per l'affidamento dei contratti pubblici.

Firmato digitalmente da LICIA MAROZZO



Cofinanziato
dall'Unione europea



*Ministero dell'Istruzione
e del Merito*

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.

Il Dirigente Scolastico
Dott.ssa Licia Marozzo