

		 Cofinanziato dall'Unione europea		 Ministero dell'Istruzione e del Merito	
		 ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "A. OMODEO – L.V. BEETHOVEN" Scisciano - San Vitaliano		 AICA ICDL Approved Test Centre	 

Fondi Strutturali Europei – Programma Nazionale “Scuola e competenze” 2021-2027. Priorità 01 – Scuola e Competenze (FSE+) – Fondo Sociale Europeo Plus – Obiettivo Specifico ESO4.6 – Azione A4.A – Sottoazione ESO4.6.A4.A – Avviso Prot. 59369, 19/04/2024, FSE+, Percorsi educativi e formativi per il potenziamento delle competenze, l’inclusione e la socialità nel periodo di sospensione estiva delle lezioni negli anni scolastici 2023-2024 e 2024-2025 Fondo Sociale Europeo Plus

Titolo Progetto: Estate Insieme
CNP: ESO4.6.A4.A-FSEPN-CA-2024-237
CUP: J74D24000960007

I.C.- "OMODEO - BEETHOVEN"-SCISCIANO
Prot. 0006746 del 28/06/2024
 IV-5 (Uscita)

Capitolato tecnico per l'affidamento diretto del servizio mensa

Art. 1 Oggetto dell'affidamento

- 1) L'affidamento ha per oggetto la concessione dei locali per la realizzazione dell'intero progetto e l'erogazione del servizio mensa per lo svolgimento dei moduli di seguito riportati:

Titolo Modulo	Numero destinatari presumibili	Giorni	Numero pasti giornalieri presumibili	Totale pasti	Importo max per pasto (IVA INCLUSA)
LABORATORIO DI EDUCAZIONE SOCIO-EMOTIVA	20	10	20 + gratuità docenti	200 + gratuità docenti	€ 7,00
"Ritmi Antichi: Il Fascino della Tammorra"	20	10	20 + gratuità docenti	200 + gratuità docenti	€ 7,00
“L’Arte a portata di..mano “	20	10	20 + gratuità docenti	200 + gratuità docenti	€ 7,00
"A cielo aperto":ascolto,osservo, conosco.	20	10	20 + gratuità docenti	200 + gratuità docenti	€ 7,00
La scuola insieme	20	10	20 + gratuità docenti	200 + gratuità docenti	€ 7,00

Il servizio dovrà essere effettuato con idonei contenitori igienici nel rispetto delle normative vigenti.
 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 primo grado/Primaria

2) **Composizione minima del pasto:**

Ogni pasto fornito dovrà avere le seguenti caratteristiche minime:

1. primo piatto: pasta 100gr.;
2. secondo piatto: carne magra 140gr. o pesce 140gr. o latticini 100gr;
3. contorno: verdure cotte o crude 150gr.;
4. pane 80 gr.;
5. acqua - 1/2 litro;
6. 1 frutto di stagione 150gr.;

I pasti forniti devono essere preparati con cibi di prima qualità. L'Impresa 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 della ditta gli oneri derivanti dal controllo igienico sanitario connessi alla manipolazione ed erogazione dei pasti.

La ditta deve provvedere a:

- preparazione dei pasti;
- somministrazione dei pasti ;
- apparecchiare e sparecchiare;
- controllo igienico sanitario connesso alla manipolazione ed erogazione dei pasti.

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).

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

E' tassativamente vietato l'uso di alimenti contenenti organismi transgenici e loro derivati.

La scuola comunicherà entro le 9.30 della giornata in cui si tiene il servizio, il numero di pasti effettivi da

consegnare, tale comunicazione avverrà via email, o in alternativa, anche via telefono.

La ditta si occuperà del servizio di accoglienza, refezione, dell'allestimento, della pulizia dei tavoli, della pulizia dei locali adibiti a refettorio, dello smaltimento dei rifiuti, conferendo gli stessi negli appositi contenitori posti nei cortili dei plessi.

La ditta dovrà dichiarare altresì, che solleva l'Istituzione scolastica di ogni responsabilità sulla regolarità igienico sanitaria delle trasformazioni alimentari e alla distribuzione, assumendosi tutti gli oneri previsti dalla normativa vigente.

ART. 2 - DURATA DELL'ASSEGNAZIONE

Il servizio avrà inizio presumibilmente il 1 luglio 2024 e si concluderà, presumibilmente entro 31 agosto 2024. Quanto sopra riportato potrà subire modifiche in relazione ad eventuali e presunte sopraggiunte esigenze scolastiche che potrebbero modificare il calendario degli incontri fino al termine massimo del 31 agosto 2025.

ART. 3-VALORE DELL'ASSEGNAZIONE

Il costo unitario a base d'asta del singolo pasto è 7 euro IVA inclusa, ed è comprensivo di ogni altro onere, del servizio al tavolo, coperto, sanificazione e riordino degli ambienti utilizzati.

Il costo complessivo presunto riferito è di m a s s i m o € 7.000,00 iva inclusa con la partecipazione di 100 alunni per 10 giornate complessive per ciascun modulo + gratuità per i docenti.

Qualora il numero degli alunni certificabili (alunni che non abbiano superato il 25% delle assenze), scenda al di sotto di 9 unità, per due incontri consecutivi, ciascun modulo di formazione verrà interrotto e pertanto verranno pagati solamente i pasti erogati fino a quel momento, venendo meno l'impegno massimo dell'eventuale affidamento.

ART. 4 - CRITERIO DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA

La procedura alla quale è stato invitato l'operatore economico, tiene conto del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 108 comma 5 del Dlgs. 36/2023 ritenendo fissa la parte economica per cui l'operatore è stato invitato, e concorrendo nella valutazione solo la parte tecnica.

ART. 5 - MODALITA' DI PAGAMENTO

Alla Ditta assegnataria verrà corrisposto un compenso pari all'importo unitario del singolo pasto moltiplicato il numero dei pasti effettivamente erogati nel rispetto delle modalità e condizioni stabilite nel presente capitolato ed al netto di eventuali penalità. Con l'erogazione del corrispettivo di cui al comma precedente, l'appaltatore si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretendere dall'Istituzione Scolastica per il servizio medesimo senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi.

Il pagamento della fornitura potrà avvenire a seguito di presentazione della regolare fattura da parte della Ditta fornitrice dei pasti e del servizio mensa. Non è prevista, per il presente appalto, la corresponsione di alcuna anticipazione sull'importo contrattuale. La liquidazione dei corrispettivi dovuti rimane subordinata alla verifica e all'accertamento del regolare svolgimento del servizio con riferimento al rispetto delle norme ed obblighi previsti nel presente Capitolato.

La liquidazione è altresì subordinata alla verifica dei controlli previsti dalla legge.

Qualora l'appaltatore risulti inadempiente all'obbligo di versamento dei contributi previdenziali e assistenziali o di pagamento delle retribuzioni in favore del personale addetto al servizio appaltato, compresi i soci-lavoratori, se trattasi di società cooperativa, oppure ancora alle disposizioni degli Istituti previdenziali per contributi e premi obbligatori, il Committente procederà alla sospensione del pagamento del corrispettivo ed assegnerà all'appaltatore il termine massimo di 20 (venti) giorni entro il quale dovrà procedere alla regolarizzazione della sua posizione.

Il pagamento del corrispettivo sarà effettuato ad avvenuta regolarizzazione comprovata da idonea documentazione.

Si fa presente che il pagamento, trattandosi di un Progetto FSE+ ed essendo l'Istituto solo gestore e non finanziatore, verrà effettuato entro giorni trenta (30) **dalla disponibilità reale delle erogazioni** da parte del Ministero dell'Istruzione e del Merito, a prescindere dalla data in cui ciò avvenga, dietro emissione di regolare fattura elettronica.

ART. 6 CESSIONE E SUBAPPALTO

Resta vietato alle Ditte assegnatarie, sotto pena di rescissione "de iure" del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione totale del servizio e/o il subappalto a terzi.

ART. 7 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio deve essere garantito anche in caso di sciopero, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale. La Ditta appaltatrice nei casi di impossibilità di erogazione del servizio, per eventi eccezionali o per sciopero del personale, si impegna a fornire un pasto freddo, la cui composizione e confezionamento saranno concordati con l'Istituzione Scolastica senza alcuna variazione del prezzo.

ART. 8 — RESPONSABILITA'

Ogni e qualsiasi responsabilità, onere diretto o indiretto riguardante l'oggetto della prestazione è a carico della Ditta assegnataria. Essa risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà causare all'Istituzione Scolastica o a terzi per fatto proprio o dei suoi dipendenti.

ART. 9-MENU PER DIETE SPECIALI E PASTI IN BIANCO

La Ditta assegnataria dovrà garantire la fornitura di pasti in bianco e diete speciali per gli utenti affetti da intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico, clinicamente dimostrate mediante presentazione di certificato medico, quindi la composizione del pasto dovrà rispettare scrupolosamente le indicazioni riportate sul certificato. Per gli utenti affetti da "celiachia" dovrà essere prevista la fornitura a carico della ditta dei prodotti "senza glutine" con riferimento al "Prontuario AIC degli alimenti" a cura dell' Associazione Italiana Celiachia. Dovrà, inoltre, essere garantita la manipolazione, cottura e confezionamento nel pieno rispetto di tale patologia. La Ditta si impegna altresì a preparare diete speciali richieste per motivi etnico-religiosi.

ART. 10 DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

La ditta assegnataria è obbligata alla integrale osservanza delle disposizioni in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro contenute, in particolare, nel D. Lgs. n. 81 del 09/04/2008 e successive modificazioni nonché di quelle che dovessero essere emanate nel corso di validità del contratto di appalto in quanto applicabili.

ART. 11 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Tutti i dati personale di cui l'Istituzione Scolastica sia venuta in possesso in occasione dell'espletamento del procedimento di assegnazione verranno trattati nel rispetto della vigente normativa in materia di riservatezza. La presentazione dell'offerta da parte della Ditta implica il consenso al trattamento di dati forniti, compresi eventuali dati sensibili, da parte dell'Istituzione Scolastica nel rispetto della normativa vigente.

Tali dati saranno inseriti nelle piattaforme ministeriali predisposte per la rendicontazione del progetto.

Il Dirigente Scolastico
Dott.ssa Rosanna Lembo

(Documento informatico firmato
digitalmente ai sensi del CAD- Codice
Amministrazione Digitale e norme
connesse)