ISTITUTO COMPRENSIVO M.G.CUTULI – DON MILANI
Via Boccioni,1 88900 Crotone Tel/Fax. 0962/961635
E-mail: Kric81000g@istruzione.it
Pec. Kric81000g@pec.istruzione.it
sito: https://istitutocutulidonmilanikr.edu.it/
C.F.: 91021350797 CM KRIC81000G

Fornitura del Servizio Mensa nell'ambito del Progetto

Fondi Strutturali Europei – Programma Nazionale "Scuola e competenze" 2021-2027. Priorità 01 – Scuola e competenze – Fondo Sociale Europeo Plus (FSE+) – Obiettivo Specifico ESO4.6 – Azione ESO4.6.A4 – Sotto azione ESO4.6.A4.D, interventi di cui al Decreto del Ministro dell'istruzione e del merito 19 novembre 2024, n. 233, Avviso Prot. 57173 del 14/04/2025, "Percorsi di orientamento nelle scuole secondarie di primo grado".

Progetto ESO4.6
CUP J54D25000910007

TITOLO DEL PROGETTO:
CONOSCERSI, PROGETTARE E DECIDERE

Fondo	Codice identificativo progetto	Titolo progetto	Importo autorizzato
FSE	ESO4.6.A4.D-FSEPN-CL-2025-34	"CONOSCERSI, PROGETTARE E DECIDERE"	**€ 63.450,00**

CAPITOLATO TECNICO

Il Dirigente Scolastico

CONSIDERATO - che a questo Istituto Scolastico sono stati assegnati fondi da destinare al servizio mensa, pari a € 1.050,00 per ognuno deI DIECI moduli, **per un totale di 10.050,00 euro**

EMANA

Il presente ***capitolato tecnico***, di cui la premessa è parte integrante, al fine di poter reperire il servizio di mensa scolastica per la realizzazione dei moduli, di seguito indicati:

Titolo Modulo	N° Studenti	N° Pasti	Gratuità	N° giorni	Totale pasti	Importo totale per modulo
COMPETENZE CHE CONTANO	15	15	2	10	170	€ 1.050,00
CONOSCERSI, ORIENTARSI, SCEGLIERE	15	15	2	10	170	€ 1.050,00
EDUCARE PER PREVENIRE	15	15	2	10	170	€ 1.050,00
ORIENATAMENTO CREATIVO DIGITALE	15	15	2	10	170	€ 1.050,00

ISTITUTO COMPRENSIVO M.G.CUTULI – DON MILANI
Via Boccioni,1 88900 Crotone Tel/Fax. 0962/961635
E-mail: Kric81000g@istruzione.it
Pec. Kric81000g@pec.istruzione.it
sito: https://istitutocutulidonmilanikr.edu.it/
C.F.: 91021350797 CM KRIC81000G

IO NEL MONDO	15	15	2	10	170	€ 1.050,00
ORIENTAMENTO A FUMETTI	15	15	2	10	170	€ 1.050,00
TALENTI IN AZIONE	15	15	2	10	170	€ 1.050,00
IL MIO PROGETTO DI VITA	15	15	2	10	170	€ 1.050,00
MI ORIENTO CON LE EMOZIONI	15	15	2	10	170	€ 1.050,00
CHI SONO IO?	15	15	2	10	170	€ 1.050,00

Per un totale di n. 1500 pasti di cui n. 200 *ricadenti nelle gratuità* al costo di € 7,00 (IVA compresa) a pasto, secondo le seguenti modalità

ART. 1 - OGGETTO E CARATTERE DEL SERVIZIO
Il servizio di mensa scolastica comprende:
1) fornitura pasti preparati la mattina stessa del consumo mediante il legame fresco-caldo, cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti e destinati al Servizio di Mensa Scolastica per la scuola secondaria di primo grado, plesso Don Milani e plesso C.Alvaro; dell'Istituto Comprensivo "***Cutul***i- ***Don Milani***" di Crotone (KR);
2) Tutte le prestazioni oggetto del presente capitolato sono da considerarsi di pubblico interesse e come tali non potranno essere sospese o interrotte. In caso di sospensione o abbandono, anche parziale del servizio – eccettuati i casi motivati di forza maggiore, da dimostrare a cura della Ditta affidataria – l'Istituzione Scolastica provvederà a far eseguire ad altri le prestazioni dovute, con costo a totale carico della Ditta inadempiente.

ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO E ORARI DI FORNITURA
Le attività del progetto inizieranno indicativamente ad ottobre 2026 per terminare entro il 10/12/2026.
Quanto sopra riportato potrà subire modifiche in relazione ad eventuali e presunte sopraggiunte esigenze scolastiche.

Art. 3 - SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO A CARICO DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA
1. Ogni giorno previsto entro le ore 10.00 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.
2. Le eventuali sospensioni del servizio mensa saranno comunicate al responsabile del servizio indicato dal gestore affidatario due giorni prima dalla sospensione del servizio.
3. L'importo riconosciuto alla Ditta sarà quello corrispondente al numero effettivo dei pasti erogati.
4. 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 a prescindere dalla data in cui ciò avvenga, dietro emissione di regolare fattura elettronica.

ART. 4 -VALORE DEL SERVIZIO
Il costo unitario del singolo pasto è di € 7,00 IVA inclusa, comprensivo del servizio al tavolo, coperto, sanificazione e riordino degli ambienti utilizzati.
Il costo complessivo presunto riferito a circa n. 1500 pasti di cui n. 200 *ricadenti nelle gratuità* **per un totale di 10.050,00 euro** IVA inclusa ed esso dipende dalle frequenze giornaliere e dall'eventuale variazione del numero delle richieste.
5. Sarà stipulato un contratto tra l'Azienda che gestirà la somministrazione di pasti e la Scuola nella persona del Dirigente Scolastico, nel quale saranno meglio specificati obblighi e mansioni delle parti.

ISTITUTO COMPRENSIVO M.G.CUTULI – DON MILANI
Via Boccioni,1 88900 Crotone Tel/Fax. 0962/961635
E-mail: Kric81000g@istruzione.it
Pec. Kric81000g@pec.istruzione.it
sito: https://istitutocutulidonmilanikr.edu.it/
C.F.: 91021350797 CM KRIC81000G

6. Alla Ditta aggiudicataria verrà comunicato in seguito, apposito calendario delle giornate e plessi in cui è previstala fornitura della mensa.

ART. 5 - CRITERI DI SELEZIONE DEL GESTORE DEL SERVIZIO DI MENSA

L'aggiudicazione avverrà, a insindacabile giudizio dell'Istituzione scolastica, sulla base di valutazioni di ordine tecnico-economico e di funzionalità del servizio ovvero secondo i seguenti criteri:
1. Vicinanza dell'azienda alla Scuola;
2. Esperienza nel settore della refezione scolastica;
3. 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 primaria
□ concordare con la dirigenza scolastica.

Ogni pasto fornito dovrà avere le seguenti caratteristiche minime, sulla base delle indicazioni della Medicina Scolastica – ASP di Crotone:

- **Un primo piatto + secondo piatto + contorno + frutta e/o dolce + pane + acqua.**
- **Le diverse pietanze indicate rappresentano le possibili alternative oggetto della fornitura.**
- **Nessun costo aggiuntivo per la fornitura di eventuali pasti per alunni affetti da intolleranze alimentari.**

Primo piatto: • Lasagne al forno • Risotto al sugo • Covatelli al sugo	**Grammatura** **170 gr**	**Secondo piatto:** Piatto di carne Piatto di pesce Latticini	**Grammatura** **150 gr**
Contorno: - Insalata di pomodoro e lattuga - Patate al forno - Verdura cotta	**Grammatura** **100 gr**	**Frutta e/o dolce:** – Macedonia di frutta mista – Frutta di stagione – Dolce o gelato	**Grammatura** **150 gr**
Pane: • Tipo "rosetta"	**Grammatura** **40 gr**	**Accessori:** • Posate • Tovagliolo e tovaglia carta **Acqua:** Naturale da 50 cl	

La valutazione dell'offerta tecnica avverrà secondo la seguente tabella:

1) Vicinanza dell'azienda	DISTANZA IN km DALLE SEDI SCOLASTICHE	Punti

ISTITUTO COMPRENSIVO M.G.CUTULI – DON MILANI
Via Boccioni,1 88900 Crotone Tel/Fax. 0962/961635
E-mail: Kric81000g@istruzione.it
Pec. Kric81000g@pec.istruzione.it
sito: https://istitutocutulidonmilanikr.edu.it/
C.F.: 91021350797 CM KRIC81000G

(produzione dei pasti) alla Scuola (svolgimento del progetto);	Istituto Comprensivo ***"Cutuli- Don Milani"*** Via Gioacchino da Fiore,via Boccioni	Crotone (KR)	Solo alla ditta più vicina tra le concorrenti saranno assegnati **3** punti

2) Esperienza nella distribuzione nelle scuole	Esperienza documentata in precedenti progetti PON – POR negli ultimi 5 anni	Punti 0,50 a Progetto	_____
	Esperienza documentata in forniture di mense scolastiche comunali dalla durata contrattuale di almeno 6 mesi	Punti 2 per fornitura annuale (anno scolastico)	_____

3) Rispondenza del menù proposto ai LARN ed alle Linee Guida per una sana alimentazione italiana	____ Bassa 1 punto	____ Media 3 punti	____ Alta 5 punti

La somma dei punteggi ottenuti dalla valutazione dei tre suddetti requisiti costituisce Coefficiente Tecnico di Gara (CTG)

Verrà, dunque calcolato il coefficiente globale di merito applicando la seguente formula:
CGM= CTG / PP.
Si aggiudica il servizio la Ditta con il coefficiente globale di merito più alto.

ART. 6 - MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA CANDIDATURA

L'offerta da presentare a mano, "*Allegato 1"* che fa parte integrante del presente invito, dovrà pervenire, a pena di esclusione, in apposito **plico sigillato e controfirmato** sui lembi di chiusura all'indirizzo di questo Istituto contrassegnato all'esterno con la scritta "Partecipazione al Servizio Mensa Progetto ESO4.6.A4.A-FSEPN-CL-2024-19
", contenente **n. 2 buste** anch'esse sigillate, timbrate e firmate su tutti i lembi di chiusura e l'*Allegato 1,* istanza di partecipazione alla gara:

1. **Busta A** – Dichiarazione su documentazione Amministrativa - *Allegato 2*;
2. **Busta B** – Offerta tecnico - economica - *Allegato 3 + proposta menù*.

La Busta A sigillata e contrassegnata all'esterno dalla scritta "Documentazione amministrativa" deve contenere **a pena esclusione dalla gara**:
1. Dichiarazione su documentazione Amministrativa *Allegato 2,* firmata dal legale rappresentante;

AVVERTENZA: chiunque rilascia dichiarazioni mendaci è punito ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia (art. 76 dpr 445/00). Il dichiarante decade dai benefici eventualmente conseguiti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera.

La Busta B. sigillata, controfirmata sui lembi di chiusura e contrassegnata all'esterno dalla scritta "Offerta Tecnico-Economica" dovrà contenere, a pena esclusione dalla gara, *l'Allegato 3* compilato, timbrato e firmato in ogni suo foglio dal legale rappresentante e una proposta menù.

ISTITUTO COMPRENSIVO M.G.CUTULI – DON MILANI
Via Boccioni,1 88900 Crotone Tel/Fax. 0962/961635
E-mail: Kric81000g@istruzione.it
Pec. Kric81000g@pec.istruzione.it
sito: https://istitutocutulidonmilanikr.edu.it/
C.F.: 91021350797 CM KRIC81000G

L'offerta non sarà ritenuta valida nel caso in cui:

- nella busta "A" manchino uno o più documenti sopra indicati;
- l'offerta tecnico-economica sia superiore all'importo di € 7,00 compreso IVA ;
- il plico non risulti pervenuto entro il termine fissato;
- sul plico non sia apposta la denominazione della Ditta/Società mittente;
- l'offerta tecnico-economica non sia firmata e timbrata in ogni suo foglio;
- manchi la proposta menù.

L'esame delle offerte è demandata ad una apposita commissione nominata dalla scuola. L'aggiudicazione avverrà in favore della ditta che avrà presentato l'offerta ritenuta economicamente più vantaggiosa.
Il presente invito non costituisce vincolo per questa amministrazione, che può revocarlo in qualsiasi momento.
L'amministrazione procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.
IL PLICO DI PARTECIPAZIONE CORREDATO DALLE DICHIARAZIONI E DOCUMENTAZIONI ELENCATE NEL PRESENTE CAPITOLATO, DOVRA' PERVENIRE ENTRO LE ORE 10.00 DEL 15\10\2026.
Il suddetto plico chiuso dovrà pervenire nel termine suddetto al seguente indirizzo: Istituto Comprensivo "Cutuli-Don Milani" Via Boccioni,1 – 88900 Crotone (KR) consegnato a mano presso l'Ufficio Protocollo che ne rilascerà contestuale ricevuta con l'indicazione della data e dell'ora della ricezione.Trascorso il termine fissato per la presentazione dell'offerta non verrà riconosciuta valida alcuna offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva di offerta precedente.
L'Istituto procederà alla stipula di regolare contratto di prestazione servizi con la ditta aggiudicataria della gara.

ART. 7 – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO
a) Il Servizio di Mensa Scolastica si articola con le seguenti modalità:
- approvvigionamento delle derrate alimentari e non;
- preparazione dei pasti in legame fresco-caldo;
- confezionamento dei pasti in appositi contenitori;
- servizio di distribuzione dei pasti al tavolo;

b) i pasti, comprese eventuali diete speciali, dovranno essere costituiti da un primo, un secondo, contorno, pane, frutta fresca di stagione, acqua minerale naturale confezionata in bottiglia, nel rispetto del presente Capitolato Speciale.
Le attività di preparazione e confezionamento saranno totalmente eseguite e portate a termine, nel centro di produzione pasti, completo di tutte le strutture e attrezzature necessarie di cui dispone la Ditta Aggiudicataria. Tutto il personale addetto alla preparazione dei pasti nei centri di cottura e al porzionamento nei terminali di consumo dovrà osservare tutte le procedure inerenti il piano di autocontrollo in attuazione a quanto previsto dal D.Lgs.193/07 e ss.mm.ii. e dalla vigente normativa europea.

ART. 8 – MENÙ – TABELLE DIETETICHE
I menù devono soddisfare i parametri nutrizionali dell'utenza interessata comprese le eventuali diete speciali, in ottemperanza di quanto previsto dalla vigente normativa regionale, nazionale e comunitaria.

ISTITUTO COMPRENSIVO M.G.CUTULI – DON MILANI
Via Boccioni,1 88900 Crotone Tel/Fax. 0962/961635
E-mail: Kric81000g@istruzione.it Pec. Kric81000g@pec.istruzione.it
sito: https://istitutocutulidonmilanikr.edu.it/

Le materie prime devono essere di "prima qualità", sia sotto l'aspetto igienico che nutrizionale, devono essere prodotti freschi, di stagione e preferibilmente locali.

ART. 9 – NUMERO PRESUNTO DEI PASTI

Il numero presunto massimo dei pasti da fornire in ciascuno dei dieci giorni previsti per la realizzazione degli undici moduli didattici ammontano a 165 (più 22 in forma gratuita per il personale interno).
Il numero complessivo presunto dei pasti per dieci giornate è pertanto di 1650 pasti (***più 220 in forma gratuita per personale interno***). Tale quantificazione ha carattere semplicemente indicativo, non costituisce obbligo alcuno per l'Istituzione Scolastica, in quanto dipendente dalle frequenze giornaliere e dall'eventuale variazione nel numero delle richieste. Pertanto il costo complessivo del servizio sarà determinato dai pasti effettivamente erogati.

ART. 10 – MODALITÀ DI ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

L'Istituzione Scolastica comunicherà in forma mail o fonogramma, entro le ore 10.00, il numero degli utenti fruitori del servizio nonché le segnalazioni di loro eventuali particolari esigenze quali diete speciali per utenti affetti da intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico e fornitura di pasti in bianco.
Nel caso di sospensione delle attività e, pertanto, del servizio mensa, il Dirigente Scolastico ne darà comunicazione alla Ditta entro il giorno che precede l'inizio della sospensione.

ART. 11 - MODALITA' DI PAGAMENTO

Alla Ditta aggiudicataria verrà corrisposto un compenso pari all'importo unitario del singolo pasto come risultante dall'offerta, 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'aggiudicatario 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 che disciplina i rapporti fra l'Istituzione Scolastica e la controparte.
La liquidazione è altresì subordinata alla verifica di quanto previsto dall'art. 48 bis del DPR n. 602 del 29 settembre 1973 e all'acquisizione del:

- "Documento Unico di Regolarità Contributiva" (***DURC***) il quale certifica l'avvenuto adempimento degli obblighi relativi ai versamenti contributivi, previdenziali ed assicurativi, fermo restando la facoltà dell'Istituzione Scolastica di effettuare direttamente gli accertamenti ritenuti necessari;
- "Documento Entratel "***verifica inadempienti***".

Qualora la Ditta aggiudicataria risulti inadempiente all'obbligo di versamento dei contributi previdenziali e assistenziali o di pagamento delle retribuzioni in favore del personale addetto al servizio prestato, compresi i soci-lavoratori, se trattasi di società cooperativa, oppure ancora alle disposizioni degli Istituti previdenziali per contributi e premi obbligatori, oppure, inadempiente ai fini fiscali, il Committente procederà alla sospensione del pagamento del corrispettivo ed assegnerà alla Ditta 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.

Se inadempiente ai fini fiscali, il Committente procederà a comunicare all'Agenzia delle Entrate quanto dovuto alla Ditta aggiudicataria e si comporterà, di conseguenza, in base alle indicazioni ricevute.
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, dell'Università e della Ricerca, a prescindere dalla data in cui ciò avvenga, dietro emissione di regolare fattura elettronica.

ART. 12 – CESSIONE E SUBAPPALTO
Resta vietato alla Ditta fornitrice, 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. 13 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO
Il servizio deve essere garantito anche in caso di sciopero, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale. La Ditta 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. 14 – RESPONSABILITA'
Ogni e qualsiasi responsabilità, onere diretto o indiretto riguardante l'oggetto della prestazione è a carico della Ditta fornitrice. Essa risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà causareall'Istituzione Scolastica o a terzi per fatto proprio o dei suoi dipendenti.

ART. 15 – RESPONSABILE COORDINATORE DEL SERVIZIO
La Ditta ha l'obbligo di indicare per iscritto, prima dell'avvio del servizio, alla Istituzione Scolastica il nominativo del **Responsabile Coordinatore del Servizio**, che deve essere dipendente della Ditta ed avere qualifica professionale idonea. Quest'ultimo deve essere presente e reperibile nelle erogazioni dei pasti e del servizio mensa. A tal proposito la Ditta dovrà fornire all'Istituzione Scolastica specifica indicazione di reperibilità.

ART. 16 – STIPULA DEL CONTRATTO
Il contratto sarà stipulato, in forma pubblica amministrativa, dal Dirigente Scolastico e dal rappresentante delegato alla firma da parte della Ditta. Il presente servizio verrà gestito e formalizzato mediante le procedure telematiche del Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (MePA), in conformità a quanto previsto dal Bandi di gara.

ART. 17 – IPOTESI di RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:
• cessione del contratto;
• inosservanza del divieto di subappalto;
• ritardo nell'inizio della gestione del servizio;
• impiego di personale non dipendente dalla Ditta;
• grave inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di produzione pasti;
• utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e delle condizioni igieniche e caratteristiche merceologiche;
• un episodio accertato di intossicazione o infezione alimentare;

• interruzione non motivata del servizio;
• mancata sostituzione di personale ritenuto non idoneo;
Nelle ipotesi sopraindicate il contratto potrà essere risolto a seguito di comunicazione dell'Istituzione Scolastica in forma di lettera raccomandata.
L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'Istituzione Scolastica, di risarcimento per i danni subiti.

ART. 18 – MODALITÀ DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
L'Istituzione Scolastica, indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto, si riserva di pronunciare la decadenza in tutti i casi in cui il comportamento della Ditta Aggiudicataria sia gravemente pregiudizievole per l'immagine e il decoro dell'Istituzione Scolastica e dell'interesse pubblico.

ART. 19 - FORO COMPETENTE
Per ogni controversia sarà competente in via esclusiva il Foro di Crotone, con esclusione del ricorso all'arbitrato.

ART. 20 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI
Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono richiamate.

ART. 21 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE
Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente, in particolare alla Legge 283 del 30.4.1962, D.P.R. 327 del 26.3.1980, D.L. 155/97, Reg.CE852, 853, 854 e 882 del 2004.
La Ditta ha l'obbligo di redigere per proprio conto il Piano di Autocontrollo di Qualità (HACCP). ***Copia del Piano HACCP deve essere depositata presso l'Istituzione Scolastica prima dell'avvio del servizio***.

ART. 22 - LOCALE PRODUZIONE PASTI
I locali che la Ditta utilizzerà per la preparazione dei pasti, nonché l'attrezzatura e l'organizzazione produttiva dovranno presentare i requisiti richiesti dalla normativa vigente, essere dichiarati idonei dalle competenti autorità sia sotto il profilo dei requisiti d'igiene che della loro capacità di essere utilizzati nel processo produttivo, in particolare per i pasti da asporto. Il centro cottura dovrà altresì presentare una capacità di produzione adeguata all'entità del presente appalto.
La Ditta dovrà provvedere alla preparazione, cottura e confezionamento dei pasti in locali adeguatamente attrezzati, con punti di cottura provvisti di utensili in ottimo stato di manutenzione e rispondenti alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.
La Ditta dovrà provvedere ad una corretta conservazione ed immagazzinamento degli alimenti utilizzati e da utilizzare per la preparazione dei pasti.

ART. 23 - MAGAZZINO DERRATE DEL CENTRO DI COTTURA
La Ditta dovrà garantire, secondo il proprio piano di autocontrollo: la conformità della merce in arrivo, lo stato degli imballaggi, la corretta temperatura mantenuta durante il trasporto, l'etichettatura e la data di scadenza degli alimenti o TMC (Tempo Medio di Conservazione), le condizioni igieniche dei mezzi di trasporto e la qualifica dei fornitori.

ART. 24 - CONTROLLO DELLA SALUTE E SICUREZZA DEL PERSONALE

L'Istituzione Scolastica si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche, per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici. I soggetti, che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale, che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico, dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito. La Ditta deve predisporre un piano sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste dal D.Lgs. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni.

ART. 25 - DIRITTO DI CONTROLLO DELLA ISTITUZIONE SCOLASTICA

E' facoltà dell'Istituzione Scolastica di effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle prescrizioni contrattuali del Capitolato. La Ditta è obbligata a fornire agli incaricati scolastici preposti alla vigilanza, tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi, in ogni momento, il libero accesso al centro di produzione pasti e locali annessi, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione. La Ditta dovrà comunicare preventivamente la lista dei propri fornitori, conservare, ed a richiesta esibire, la documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati.

ART. 26 - ORGANI PREPOSTI AL CONTROLLO

I controlli verranno effettuati, dagli incaricati dell'Istituzione Scolastica e da tutti gli organismi Istituzionali legittimati al controllo. Gli incaricati al controllo non devono muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze della Ditta e non devono ostacolare il regolare svolgimento del servizio. Il personale della Ditta non deve interferire sulle procedure di controllo effettuate dagli organi preposti.

ART. 27 - PENALITA' E CONTESTAZIONI

La Ditta aggiudicataria, nell'esecuzione dei servizi previsti dal capitolato e dal contratto, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e ai regolamenti concernenti il servizio stesso.
Per eventuali inadempienze contrattuali non contemplate ai precedenti punti, l'Istituzione Scolastica applicherà penali variabili da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 1.000,00, in rapporto alla gravità dell'inadempienza ed a proprio insindacabile giudizio.
In caso di recidiva delle violazioni di cui ai precedenti punti, le penalità saranno raddoppiate.
L'Istituzione Scolastica farà pervenire alla Ditta, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. La Ditta aggiudicataria, in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte entro 2 giorni dalla data di comunicazione. Trascorso tale termine l'Istituzione Scolastica potrà applicare le suddette penali, e/o recedere dal contratto riservandosi ogni altro provvedimento di risarcimento danni.

ART. 28 - CONTROLLI ANALITICI DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE

La Ditta dovrà effettuare, per tutta la durata del servizio, controlli analitici come previsto dal piano HACCP. La Ditta è responsabile del mantenimento di qualità, gusto, conservazione e rispondenza igienica delle pietanze in conseguenza del trasporto, oltre che della temperatura prevista dalla normativa vigente.

ART. 29 - MENÙ PER DIETE SPECIALI E PASTI IN BIANCO

La Ditta aggiudicataria 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 talepatologia. La Ditta si impegna altresì a preparare diete speciali richieste per motivi etnico-religiosi.

ART. 30 – MODALITA' DI FORNITURA DIETE SPECIALI
La Ditta dovrà garantire la fornitura delle diete in confezione monoporzione e termo-sigillata, etichettata, con il nome dell'utente e scuola di appartenenza.
La Ditta aggiudicataria, in relazione a quanto sopra, sarà nominata Responsabile del trattamento dei dati, assumendosi le conseguenti responsabilità in ottemperanza della vigente normativa in materia. Per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.
Ogni giorno, insieme all'ordinazione numerica dei pasti (normali ed in bianco), verranno segnalati i nominativi degli utenti con dieta speciale e sarà cura della Ditta stessa provvedere alla sostituzione dei piatti.
Per le diete "senza glutine" e per le "particolari allergie" dovrà essere garantita la manipolazione, cottura e confezionamento nettamente separate dalla normale produzione dei pasti. Detti pasti non comporteranno comunque variazione di prezzo.

ART. 31 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA
La Ditta appaltatrice 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. 32 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI
Tutti i dati personali di cui l'Istituzione Scolastica sia venuta in possesso in occasione dell'espletamento del procedimento di aggiudicazione verranno trattati nel rispetto della vigente normativa in materia di riservatezza.
La presentazione dell'offerta da parte della Ditta concorrente implica il consenso al trattamento di dati forniti, compresi eventuali dati sensibili, da parte dell'Istituzione Scolastica nel rispetto della normativa vigente.

Il Dirigente Scolastico
Dott.ssa Diletta Giuseppina Di Giovine
Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3, comma 2, del D. Lgs. 39/93

ALLEGATO 1 – DOMANDA

Al Dirigente Scolastico Istituto Comprensivo
"Cutuli- Don Milani"
Via Boccioni,1
88900 (KR)

Il/La Sottoscritt……

Gestore della ditta o dell'Azienda per la refezione collettiva…….

……Partita IVA/…….

Nata/o a…….il……

Residente a ……..Via…….

Telefono Cell……Telefono fisso……...

CHIEDE

di partecipare alla selezione per l'individuazione e l' affidamento dell'azione di mensa/refezione collettivaper gli alunni inseriti nel progetto PON Fondo Sociale Europeo Plus (FSE+)-Obiettivo Specifico ESO4.6-Azione ESO4.6.A1- Sotto azione ESO4.6.A1.B,

All'uopo dichiara:

- Di essere in possesso di regolare licenza per la somministrazione dei pasti;
- Di essere in regola con le norme per la sicurezza, il trasporto alimenti e l'igiene pubblica;
- Di possedere le attrezzature e i mezzi necessari per l'esecuzione del servizio, nel rispetto igienico-sanitarie;
- Di aver preso visione del regolamento di cui al Capitolato di accettarlo integralmente.

Allega proposte di menu;
Acclude allegato 2 e 3 del Capitolato

Data…….. Firma…….

ALLEGATO 2 – DICHIARAZIONE DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Il sottoscritto_____nato a _____
il_____residente a _____
alla via_____n._____rappresentante legale della ditta:_____
Iscritta alla Camera di Commercio di_____al n._____Partita IVA n._____

ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R.445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 dello stesso D.P.R. per le ipotesi di atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate

DICHIARA

¨ che l'impresa è regolarmente ISCRITTA alla CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA E ARTIGIANATO di..... con i seguenti dati:
Attività……..……
Numero di Iscrizione ……..…….…… data iscrizione ……...……..
Rappresentanti legali:

- Cognome e nome ……
nato a ……..…….……il ……..…..….

- Cognome e nome ……..……..……
nato a ……..…….……il ……..…..….

- che a carico dell'impresa non vi sono procedure di fallimento, liquidazione coatta amministrativa, ammissione in concordato o amministrazione controllata e che non sussistono altre cause di esclusione dalla partecipazione a gare d'appalto previste dall'art. 80 del D.Lgs. 50/2016;
- che l'impresa è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili oppure, in alternativa, non è tenuta all'osservanza di dette norme, ai sensi della L. 68/12.3.1999;
- che l'impresa è in regola con le disposizioni in materia di emersione del lavoro sommerso ai sensi della Legge 383/2001 e successive modifiche ed integrazioni;
- che l'impresa è in regola con l'assolvimento degli obblighi tributari nonché degli obblighi contributivi previdenziali, assistenziali ed assicurativi verso INPS e INAIL;
- di aver preso conoscenza delle condizioni specificate nel capitolato allegato al presente avviso e di accettarle integralmente;
- di non essere stata temporaneamente esclusa dalla presentazione di offerte in pubblici appalti a causa di false dichiarazioni;
- di obbligarsi ad attuare a favore dei lavoratori dipendenti e, se di cooperative, anche verso soci, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro e dagli accordi locali integrativi degli stessi, applicabili alla categoria e nella località in cui si svolgono e a rispettare le norme e procedure previste dalla legge;
- che l'offerta ha validità di 30 giorni dal termine ultimo per la presentazione della stessa;

- che l'impresa non è sottoposta a provvedimenti per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 Legge n. 1423 del 27/12/1956 ovvero dei provvedimenti indicati negli art. 10 – 11° comma, 10 ter e 10 quater della L. n. 575/65 e successive modificazioni ed integrazioni;
- che l'impresa ha assolto agli obblighi previsti dal D. Lgs n. 81/2008 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro;
- che l'impresa ha assolto agli obblighi della L. n. 196/2003 Codice in materia di protezione dei dati personali;
- di possedere i requisiti di idoneità tecnica di cui all'art.83 del D.Lgs. 50/2016;
- di non trovarsi in nessuna delle cause di esclusione dalle gare di appalto previste dall'art. 11 del D.Lgs 358/92;
- di trovarsi in conformità alla normativa antimafia (D. lgs. 490/94 e s.m. e norme ivi richiamate);
- di non avere procedimento pendente per l'applicazione delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della legge 27/12/1956 n° 1423, o di una delle cause ostative di cui all'art. 10 della legge 31/05/1965 n° 575;
- di non avere pronuncia a proprio carico di sentenza di condanna passata in giudicato, ovvero di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del CPP, per reati che incidono sulla affidabilità morale e professionale;
- di non trovarsi in alcuna delle cause che determinano l'incapacità a contrarre con la Pubblica Amministrazione di cui alle Leggi n. 689/81 e n. 55/90;
- di avere giudicato il prezzo medesimo nel suo complesso remunerativo e tale da consentire l'offerta che sta per fare;
- di avere tenuto conto nella formulazione dell'offerta delle condizioni in materia di sicurezza in attuazione delle Direttive 93/43 CEE e 96/93 CEE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari;
- di possedere le attrezzature e i mezzi necessari per l'esecuzione del servizio;

Luogo, data_____ Il dichiarante _____

(Firma e Timbro Ditta)

ALLEGATO 3 – OFFERTA TECNICO – ECONOMICA

Il sottoscritto_____nato a _____
il_____residente a _____
alla via_____n._____
rappresentante legale della Ditta_____Iscritta alla Camera di Commercio di_____aln._____
Partita IVA n._____

D I C H I A R A

Ai fini della valutazione Offerta Tecnica:

1) Vicinanza dell'azienda (produzione dei pasti) alla Scuola (svolgimento del progetto);	DISTANZA IN km DALLE SEDI SCOLASTICHE		Punti
	Istituto Comprensivo "***Cutuli-DonMilani***" Via Boccioni	Crotone (KR)	Solo alla ditta più vicina tra le concorrenti saranno assegnati **3** punti

2) Esperienza nella distribuzione nelle scuole	Esperienza documentata in precedenti progetti PON – POR negli ultimi 5 anni	Punti 0,50 a Progetto	_____
	Esperienza documentata in forniture di mense scolastiche comunali dalla durata contrattuale di almeno 6 mesi	Punti 2 per fornitura annuale (anno scolastico)	_____

3) Rispondenza del menù proposto ai LARN ed alle Linee Guida per una sana alimentazione italiana	____ Bassa 1 punto	____ Media 3 punti	____ Alta 5 punti

La somma dei punteggi ottenuti dalla valutazione dei tre suddetti requisiti costituisce Coefficiente Tecnico di Gara (CTG)

Verrà, dunque calcolato il coefficiente globale di merito applicando la seguente formula:
CGM= CTG / PP.
Si aggiudica il servizio la Ditta con il coefficiente globale di merito più alto.

Il sottoscritto dichiara infine:

- che la presente offerta è irrevocabile ed impegnativa sino al 180° giorno successivo alla data di scadenza fissato per la presentazione dell'offerta;
- nel prezzo offerto è, altresì, compreso ogni onere, spesa e remunerazione per ogni adempimento contrattuale;
- che nella formulazione della presente offerta ha tenuto conto di eventuali maggiorazioni per lievitazioni dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione della fornitura e dei relativi servizi, rinunciando sin da ora a qualsiasi azione ed eccezione in merito.

_____,_____/_____/_____

FIRMA

_____