



**IIS S.G. IN FIORE (IPA-IPSSAR-ITI-ITCG)**

Via delle Ginestre, s.n.c. - 87055 San Giovanni in Fiore (CS) Tel. 09841861932

E-mail: csis07700b@istruzione.it P.E.C.: csis07700b@pec.istruzione.it

Prot. n e data, vedi segnatura informatica

CUP **G54D25004020007**

**Oggetto: Capitolato Speciale per l'affidamento diretto del servizio di mensa scolastica relativo al progetto PN FSE+ / FESR codice 10.1.6A-FDRPOC-CL-2024-49 dal titolo "Leonardo orienta".**

**ART. 1 - OGGETTO E CARATTERE DELL'AFFIDAMENTO**

- 1) L'affidamento ha per oggetto il servizio di mensa scolastica in catering, in particolare: preparazione e confezionamento dei pasti presso un centro di cottura di cui la Ditta ha la disponibilità, dotato delle autorizzazioni e/o abilitazioni sanitarie, amministrative normativamente previste e necessarie per il regolare esercizio dell'attività.
- 2) Il servizio dovrà prevedere la gratuità del pasto da destinare ai docenti esperto e tutor e collaboratore scolastico
- 3) 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 con la partecipazione giornaliera di massimo 80 alunni così suddivisi:

Calendario	Orientativamente dal 18/05/2026 al 30/11/2026 (da definire)				
	Dal lunedì a venerdì				
Titolo modulo	Numero max alunni	Disponibilità per pasto	N. di giorni	Tot. Modulo IVA inclusa	Plesso
MODULO 1. Il chimico orienta 1	20	7,00 €	10	1.400,00 €	Centrale
MODULO 2. Il chimico e l'agrario orientano 2	20	7,00 €	10	1.400,00 €	Centrale
MODULO 3. L'elettrico orienta	20	7,00 €	10	1.400,00 €	Ceretti
MODULO 4. Il CAT orienta	20	7,00 €	10	1.400,00 €	Ceretti
MODULO 5. Il SIA orienta	20	7,00 €	10	1.400,00 €	Ceretti
<b>Totale progetto</b>	<b>100</b>			<b>7.000,00 €</b>	

- 4) Composizione minima di un pasto MONOPORZIONE per ogni allievo:
  - a. consistente in **n. 1 (uno) piatto unico** (a titolo esemplificativo: pasta al forno, pizza con patatine, panino con hamburger, panino con cotoletta pollo e patatine) **n. 1 (uno) frutto e acqua** ad ogni pasto. Previsione obbligatoria di un pasto alternativo per tutti gli alunni che dovessero soffrire d'intolleranze/allergie alimentari.
  - b. Il pasto dal punto di vista nutrizionale dovrà essere congruo per studenti di scuola secondaria di secondo grado di età fino dai 16 ai 19 anni.
  - c. Potranno essere inseriti ulteriori elementi a completamento del pasto.
- 5) Set monouso di posate e tovagliolo compostabili.
- 6) 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. (secondo l'ultima revisione); prevedere grammature indicate per la fascia



**IIS S.G. IN FIORE (IPA-IPSSAR-ITI-ITCG)**

Via delle Ginestre, s.n.c. - 87055 San Giovanni in Fiore (CS) Tel. 09841861932

E-mail: csis07700b@istruzione.it P.E.C.: csis07700b@pec.istruzione.it

d'età degli alunni;

- 7) I pasti forniti dovranno essere preparati con cibi di prima qualità;
- 8) È tassativamente vietato l'uso di alimenti contenenti organismi transgenici e loro derivati.
- 9) Il servizio di distribuzione e di trasporto dovranno essere svolti secondo i seguenti criteri:  
La distribuzione dei pasti dovrà avvenire presso il plesso in cui si svolgerà il progetto e dovranno essere in regola con le vigenti normative in materia di igiene e sicurezza. Per il trasporto dei pasti, saranno usati contenitori idonei ben protetti da infiltrazioni di qualsiasi genere e in regola con le normative vigenti; i pasti dovranno essere erogati secondo calendario che sarà fornito all'atto della stipula del contratto e dovranno essere forniti almeno 30 minuti prima dell'orario stabilito per il pranzo.
- 10) La consegna dei pasti dovrà essere accompagnata da regolare bolla di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero dei contenitori e dei pasti consegnati.
- 11) 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 telefonicamente.
- 12) La ditta si occuperà del servizio di 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.
- 13) La ditta dovrà dichiarare altresì, che solleva l'Istituzione scolastica da ogni responsabilità sulla regolarità igienico sanitaria delle trasformazioni alimentari e dalla distribuzione, assumendosi tutti gli oneri previsti dalla normativa vigente.

**ART. 2 - DURATA DELL'ASSEGNAZIONE**

Il servizio avrà inizio presumibilmente il 18 maggio 2026 e si concluderà, presumibilmente entro il 30 novembre 2026. Quanto sopra riportato potrà subire modifiche in relazione ad eventuali e presunte sopraggiunte esigenze scolastiche che potrebbero modificare il calendario scolastico.

Non appena sarà disponibile verrà messo a disposizione dell'operatore economico il calendario delle attività formative, il quale dovrà essere oggetto di formale accettazione da parte del medesimo.

**ART. 3 - VALORE DELL'ASSEGNAZIONE**

Il costo unitario a base d'asta del singolo pasto è di € 7,00 IVA inclusa, ed è comprensivo di ogni altro onere.

Il costo complessivo presunto riferito è di massimo € 7.000,00 IVA inclusa con la partecipazione di 100 alunni per 10 giornate complessive per ciascun modulo, secondo il calendario in calce alla presente.

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**

L'offerta sarà valutata in funzione della sola offerta tecnica, fermo restando la congruità di quella economica

**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



**IIS S.G. IN FIORE (IPA-IPSSAR-ITI-ITCG)**

Via delle Ginestre, s.n.c. - 87055 San Giovanni in Fiore (CS) Tel. 09841861932

E-mail: csis07700b@istruzione.it P.E.C.: csis07700b@pec.istruzione.it

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 e nel contratto d'Appalto che disciplinerà i rapporti fra l'Istituzione Scolastica e la Ditta assegnataria. 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, 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, dell'Università e della Ricerca, 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 - RESPONSABILITÀ**

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



**IIS S.G. IN FIORE (IPA-IPSSAR-ITI-ITCG)**

Via delle Ginestre, s.n.c. - 87055 San Giovanni in Fiore (CS) Tel. 09841861932

E-mail: csis07700b@istruzione.it P.E.C.: csis07700b@pec.istruzione.it

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 personali 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 concernente 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 GPU e SIF ministeriali.

F.to digitalmente ai sensi del CAD

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO / RUP**  
Ing. Pasquale Succurro

F.to digitalmente ai sensi del CAD per  
accettazione

**L'operatore economico**  
Il legale rappresentante