COESIONE ITALIA 21-27 SCUOLA E COMPETENZE

Cofinanziato dall'Unione europea

Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE GIANFRANCO MARETTI TREGIARDINI

Istituto Comprensivo Statale
"Gianfranco Maretti Tregiardini"
Via Zambelli, 2 – 46028 Sermide e Felonica (MN)

All'albo on line
Amministrazione Trasparente
Sito web dell'Istituzione Scolastica

Fondi Strutturali Europei – Programma Nazionale "Scuola e competenze" 2021-2027.
Priorità 01 – Scuola e competenze (FSE+) – Fondo Sociale Europeo Plus – Obiettivi Specifici ESO4.6. – Azioni ESO4.6.A1, ESO4.6.A2 – Sotto azioni ESO4.6.A1.B, ESO4.6.A1.C, ESO4.6.A2.B, ESO4.6.A2.C, interventi di cui al decreto n.102 dell'11/04/2024 del Ministro dell'istruzione e del merito, Avviso Prot. 136777, 09/10/2024, FSE+, *Agenda Nord*.

Codice progetto: **ESO4.6.A1.B-FSEPN-LO-2024-401**
Titolo Progetto: **Nessuno escluso**
CUP: **D14D24008150007**

MANIFESTAZIONE DI INTERESSE PER LA FORNITURA DEL SERVIZIO MENSA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO IMPEGNATI NEL PROGETTO "NESSUNO ESCLUSO" – PERIODO SETTEMBRE 2025/GIUGNO 2026

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO l'avviso pubblico del M.I.M. prot. n. 136777 del 09/10/2024 – Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale "Scuola e competenze" 2021 – 2027 – Priorità 01 – Scuola e Competenze (FSE+) – Fondo Sociale Europeo Plus - Obiettivo specifico: ESO4.6 - Azioni: ESO4.6.A1 e ESO4.6.A2 – Sotto azioni: ESO4.6.A1B e ESO4.6.A2B (AGENDA NORD);

VISTE le Delibere degli oo.cc. relative all'adesione del progetto in essere;

VISTA la delibera del Consiglio d'Istituto e successive modificazioni e integrazioni con la quale è stato approvato il P.T.O.F. per gli anni scolastici 2022/2025;

VISTA la delibera del Consiglio d'Istituto n. 32 del 30/01/2025 con la quale è stato approvato il PROGRAMMA ANNUALE per l'esercizio finanziario 2025;

VISTE le Istruzioni operative in materia di contabilità e acquisizione nel programma annuale contenute nella lettera di autorizzazione Prot. AOOGABMI n.181969 del 13/12/2024 trasmessa dal MIM;

Firmato digitalmente da MARIA BIASIUCCI

VISTA la lettera di autorizzazione Prot. AOOGABMI n.181969 del 13/12/2024 avente ad oggetto: Fondi Strutturali Europei – Programma Nazionale "Scuola e competenze" 2021-2027. Priorità 01 – Scuola e competenze (FSE+) – Fondo Sociale Europeo Plus – Obiettivi Specifici ESO4.6. – Azioni ESO4.6.A1, ESO4.6.A2 – Sotto azioni ESO4.6.A1.B, ESO4.6.A1.C, ESO4.6.A2.B, ESO4.6.A2.C, , interventi di cui al decreto n.102/2024 del Ministro dell'istruzione e del merito, Avviso Prot. 136777, 09/10/2024, FSE+, Agenda Nord. Autorizzazione progetti. che costituisce formale autorizzazione all'avvio del progetto e contestuale autorizzazione alla spesa, con la quale si assegna a codesto Istituto il finanziamento di € 139.767,00 €

VISTO il decreto di assunzione in bilancio del progetto in oggetto Prot. 0002424 /U del 25/03/2025;

VISTI i Regolamenti UE e tutta la normativa di riferimento per la realizzazione del suddetto progetto;

VISTO il D.I. 28 agosto 2018, n. 129 "Regolamento recante istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche, ai sensi dell'articolo 1, comma 143, della legge 13 luglio 2015, n. 107";

VISTO il DPR 275/99, concernente norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche;

CONSIDERATO in particolare l'Art. 50 comma 1, lettera b), del Dlgs.36/2023 che prevede che "le stazioni appaltanti procedono in affidamento diretto dei servizi e forniture, ivi compresi i servizi di ingegneria e architettura e l'attività di progettazione, di importo inferiore a 140.000 euro, anche senza consultazione di più operatori economici, assicurando che siano scelti soggetti in possesso di documentate esperienze pregresse idonee all'esecuzione delle prestazioni contrattuali, anche individuati tra gli iscritti in elenchi o albi istituiti dalla stazione appaltante";

RILEVATA quindi la necessità di dover acquisire il servizio di fornitura mensa per gli studenti partecipanti;

RILEVATA l'assenza di convenzioni Consip attive per il servizio che si intende acquisire, per cui è possibile procedere con il ricorso al mercato libero, operando la scelta dell'operatore economico cuoi affidare lo stesso, nel rispetto dei principi di rotazione concorrenza e trasparenza;

VISTA la determina di avvio di indizione di una manifestazione di interesse finalizzata all'avvio di una procedura per l'affidamento diretto di SERVIZIO MENSA prot. n. 5833 del 26/08/2025;

EMANA IL SEGUENTE AVVISO

Questa Istituzione scolastica, intende procedere all'affidamento del servizio mensa, mediante procedura di affidamento diretto previo confronto di offerte su MEPA, ai sensi dell'articolo 36 comma 1 lettera b).
Il presente avviso è finalizzato a ricevere manifestazioni d'interesse, al fine di acquisire, dagli operatori economici interessati, la disponibilità ad essere invitati a presentare offerta.

PREMESSA

- DESCRIZIONE DEL SERVIZIO:

STAZIONE APPALTANTE:

Istituto Comprensivo Statale "Gianfranco Maretti Tregiardini" via Zambelli 2-46028 Sermide e Felonica (MN) PEC mnic82200r@pec.istruzione.it

Firmato digitalmente da MARIA BIASIUCCI

OGGETTO E CARATTERE DEL SERVIZIO

Il servizio ha per oggetto la fornitura della mensa scolastica per la realizzazione del progetto "Nessuno escluso" in particolare:

1. preparazione e confezionamento dei pasti presso un centro di cottura esterno 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. 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 le scuole primarie e secondarie di primo grado dell'Istituto Comprensivo di Sermide e Felonica;

3. trasporto e consegna dei pasti presso i plessi dell'IC di Sermide in cui si svolgerà il progetto, secondo un calendario che verrà predisposto e comunicato alla ditta con congruo anticipo;

Tutte le prestazioni oggetto del presente servizio 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.

DURATA DEL SERVIZIO

Il servizio avrà inizio presumibilmente nel primi giorni del mese di settembre 2025 con termine entro giugno 2026.

Quanto sopra riportato potrà subire modifiche in relazione ad eventuali e presunte sopraggiunte esigenze scolastiche.

VALORE DEL SERVIZIO

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

Il costo complessivo presunto riferito a circa n. 2240 pasti in totale è di € 15.680,00 (quindicimilaseicentottanta/00) IVA inclusa.

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;
- trasporto e consegna dei pasti nel terminale di consumo;
- fornitura di: piatti, bicchieri, posate in plastica per alimenti in confezione singola;

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 d'Appalto. Nel caso delle "verdure" sono preferibili quelle fresche e di stagione.

Le attività di preparazione e confezionamento saranno totalmente eseguite e portate a termine, nei centri di produzione pasti, completi di tutte le strutture e attrezzature necessarie di cui dispone la Ditta Aggiudicataria.

Firmato digitalmente da MARIA BIASIUCCI

Tutto il personale addetto alla preparazione dei pasti nei centri di cottura e al porzionamento consumo dovrà osservare tutte le procedure in materia di sicurezza alimentare in attuazione a quanto previsto dal D.Lgs.193/07 e ss.mm. e dalla vigente normativa europea.

MENÙ – TABELLE DIETETICHE

I menù devono soddisfare i parametri nutrizionali dell'utenza interessata (alunni della scuola secondaria di I grado) comprese le eventuali diete speciali, in ottemperanza a quanto previsto dalla vigente normativa regionale, nazionale e comunitaria.

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

NUMERO PRESUNTO DEI PASTI

Il numero complessivo presunto dei pasti è di circa 2240. **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.

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'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 elettronica 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 fattura dovrà riportare correttamente, a pena di rifiuta, il codice CIG e il codice CUP.

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 appaltatrice.

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.

Qualora l'appaltatore risulti inadempiente all'obbligo di versamento dei contributi previdenziali e assistenziali, 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. In caso di mancata regolarizzazione si procederà con l'intervento sostitutivo a favore dell'ente previdenziale.

Si fa presente che il pagamento 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 - codice univoco di fatturazione (**UFQKMP**).

CESSIONE E SUBAPPALTO

Resta vietato alla Ditta appaltatrice, sotto pena di risoluzione del contratto, la cessione totale del servizio e/o il subappalto a terzi.

Firmato digitalmente da MARIA BIASIUCCI

INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio deve essere garantito anche in caso di sciopero del personale della ditta aggiudicatrice, 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.

RESPONSABILITA'

La Ditta appaltatrice risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà causare all'Istituzione Scolastica o a terzi per fatto proprio o dei suoi dipendenti.

RESPONSABILE COORDINATORE DEL SERVIZIO

La Ditta ha l'obbligo di indicare per iscritto, prima dell'avvio del servizio, all' Istituzione Scolastica il nominativo del Responsabile Coordinatore del Servizio. Quest'ultimo deve essere reperibile ogni giorno in cui è prevista l'erogazione dei pasti. A tal proposito la Ditta dovrà fornire all'Istituzione Scolastica i recapiti per contattare il responsabile del servizio.

STIPULA DEL CONTRATTO

La stipula del contratto avverrà mediante lo strumento della trattativa diretta sul MePA (Mercato elettronico delle pubbliche amministrazioni). La sottoscrizione con firma digitale del documento di stipula generato dal MePA **avrà valore contrattuale per ambo le parti** e comporterà da parte della stazione appaltante l'accettazione dell'offerta e da parte della ditta l'accettazione di tutte le clausole contenute nel presente capitolato. Ogni onere relativo alla stipula e registrazione del contratto sono a carico della Ditta aggiudicataria.

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 dì derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e delle condizioni igieniche e caratteristiche merceologiche;
- un episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare;
- interruzione non motivata del servizio;
- irreperibilità del Responsabile Coordinatore del Servizio;
- mancata sostituzione di personale ritenuto non idoneo;

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto potrà essere risolto a seguito di comunicazione dell'Istituzione Scolastica a mezzo PEC;

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'Istituzione Scolastica, di risarcimento per i danni subiti.

FORO COMPETENTE

Firmato digitalmente da MARIA BIASIUCCI

Per ogni controversia sarà competente in via esclusiva il Foro di Mantova.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono integralmente richiamate.

DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente, che qui si intende integralmente richiamata.

MENU'PER DIETE SPECIALI E PASTI IN BIANCO

La Ditta appaltatrice 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". 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.

MODALITA' DI FORNITURA DIETE SPECIALI

La ditta appaltatrice dovrà garantire la fornitura delle diete in confezione monoporzione e termosigillata, (in caso di dieta speciale etichettata, con il nome dell'utente e la scuola di appartenenza).

La Ditta appaltatrice, in relazione a quanto sopra, sarà nominata Responsabile del trattamento dei dati, assumendosi le conseguenti responsabilità in ottemperanza della vigente normativa in materia di protezione dei dati personali.

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.

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.

TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Tutti i dati personali di cui l'Istituzione Scolastica venga 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.

RIMANDO ALLA NORMATIVA VIGENTE

Per tutto quanto non espressamente disciplinato nel presente capitolato, si rimanda al Codice Civile e a tutta la normativa vigente, nazionale e comunitaria in materia di contratti pubblici.

Firmato digitalmente da MARIA BIASIUCCI

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA

Gli operatori economici che intendono presentare la propria manifestazione di interesse per l'affidamento del servizio di fornitura e somministrazione di pasti dovranno inviare l'allegato 1 debitamente compilato, timbrato e firmato e una copia di un valido documento di riconoscimento entro e non oltre le ore **12,00** del giorno **10/09/2025**, pena esclusione, solamente a mezzo PEC all'indirizzo mnic82200r@pec.istruzione.it .

Gli Operatori Economici individuati saranno invitati al confronto di offerte attraverso la centrale di committenza certificata MEPA.

L'appalto sarà aggiudicato, ai sensi dell'art. 108 comma 1 del Dlgs 36/2023 con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Il presente avviso è reso noto con le seguenti forme di pubblicità, per un periodo pari a 15 (quindici) giorni:

- Pubblicazione sul sito web dell'Istituto: https://icsermide.edu.it/

La Dirigente Scolastica
Prof.ssa Maria Biasiucci

Firmato digitalmente da MARIA BIASIUCCI