



## **ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "A. OLIVIERI"**

Via Confalonieri, 9 – 61122 Pesaro – Tel. 0721/415741  
 Cod. fisc. 80005610417 – Cod. mecc. PSIC82100C  
 E.mail: [PSIC82100C@istruzione.it](mailto:PSIC82100C@istruzione.it) Posta cert:  
[PSIC82100C@pec.istruzione.it](mailto:PSIC82100C@pec.istruzione.it)



OGGETTO	DATA	
<b>CAPITOLATO D'APPALTO PER AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI ASSISTENZA E VIGILANZA DEGLI ALUNNI PER SERVIZIO MENSA, PRE-SCUOLA E POST-SCUOLA A.S. 2021/2022</b>	28 LUGLIO	2021

**CODICE CIG: ZA7329EF8F**

### **ART. 1 - Oggetto**

Il presente capitolato speciale d'appalto ha per oggetto:

- l'affidamento del servizio di assistenza e vigilanza degli alunni per il servizio mensa nella scuola primaria A. Manzi di Pesaro;
- L'affidamento del servizio di scodellamento pasti durante il servizio mensa nella scuola primaria A. Manzi;
- Il servizi di pre-scuola e post-scuola nelle scuole primarie "A. Manzi" e "C. Lubich" e nella scuola dell'infanzia "Il Glicine";

### **ART. 2 - Premesse**

Il servizio di pre-scuola è organizzato su 6 giorni settimanali e avrà il seguente orario: trenta minuti prima dell'inizio della scuola

Il servizio post-scuola è organizzato su 5 giorni settimanali e avrà il seguente orario: trenta minuti dopo la fine delle lezioni

Nella scuola primaria di cui sopra il servizio mensa è organizzato su 5 giorni settimanali dalle ore 13:00 alle ore 14:30 nei giorni dal lunedì al venerdì.

- Gli EDUCATORI avranno il compito di assistere gli alunni durante il pasto e subito dopo, in attesa che vengano prelevati dalle famiglie oppure consegnati ai docenti in caso di attività didattica pomeridiana (dalle ore 13.00 alle ore 14.30).
- L'OPERATORE avrà il compito di preparare i tavoli, scodellare, distribuire i pasti, pulire e riordinare il refettorio dopo i pasti, lavare le posate ed i mestoli, gestire i rifiuti; sarà inoltre responsabile sull'autocontrollo HACCP e referente del servizio mensa con pulizia dei locali utilizzati dai bambini (dalle ore 12.45 alle ore 14.45);

### **ART. 3 - Servizio richiesto**

Il servizio deve essere attivo secondo le seguenti modalità di funzionamento:

- inizio del servizio 04 Ottobre 2021
- termine del servizio 04 Giugno 2022 per le scuole primarie ed il 30 Giugno per la scuola dell'Infanzia.

La Ditta Aggiudicataria fornirà il personale educatore in base al numero degli alunni iscritti al servizio mensa e un operatore addetto allo scodellamento.

Il numero degli operatori è indicativo.

L'Istituto Scolastico ha il compito di individuare la Ditta che svolgerà il servizio;

l'intera gestione del servizio verrà svolta direttamente dalla Ditta nei confronti dei genitori richiedenti.

#### **ART. 4 - Personale educativo**

La Ditta aggiudicataria dovrà comunicare tempestivamente all'Istituto Comprensivo "A. Olivieri" un coordinatore, scelto tra il personale assegnato, che, oltre a quanto già richiesto per gli educatori, dovrà possedere provate capacità e attitudini al coordinamento di personale, all'individuazione di strategie per la presa in carico e per la soluzione di difficoltà legate all'organizzazione e alla gestione sia del servizio che del personale.

#### **ART. 5 - Competenze richieste al personale educativo**

Il personale educativo deve avere capacità di gestione di gruppi di bambini dai 6 ai 10 anni, deve inoltre avere capacità di progettazione, co-progettazione e, ove necessario, programmazione delle attività con gli insegnanti delle scuole coinvolte. Il personale educativo è tenuto alla vigilanza sugli alunni e all'organizzazione di attività ludico-ricreative in modo da prevenire situazioni che possano mettere in pericolo l'incolumità psico-fisica dei bambini. **Per ogni educatore coinvolto nel progetto dovrà essere trasmesso, allegato alla richiesta di partecipazione alla gara, il curriculum vitae.**

Il coordinatore sarà il referente per quanto riguarda l'organizzazione del servizio, il coordinamento del personale, la presa in carico e la gestione di eventuali problemi, la gestione delle assenze e delle sostituzioni degli educatori.

Il personale dovrà essere formato sul primo soccorso.

**Il personale addetto allo scodellamento sarà nominato responsabile "autocontrollo" dovrà, se non già formato, frequentare i corsi di formazione che il Comune di Pesaro organizzerà al fine di formare/aggiornare il personale preposto a tale attività.**

**ART. 6 - Assenze del personale educativo**

**Il personale educativo che si assenti per qualsiasi causa dovrà essere sostituito fin dal primo giorno con altro personale che garantisca la stessa preparazione relativamente a titolo di studio ed esperienza in attività assistenziali ed educative rivolte a bambini di età 6-10 anni.**

**In caso di frequente sostituzione del personale educativo, considerata l'importanza della continuità del servizio con i bambini, l'Istituto si riserva di valutare, in base all'entità del fenomeno, l'esclusione della ditta da analoga gara da effettuarsi negli anni successivi.**

**ART. 7 - Disposizioni generali relative al personale educativo**

La Ditta dovrà garantire che il personale incaricato prenderà in carico gli alunni dall'aula in cui svolgono l'attività didattica, li accompagnerà ai servizi igienici e successivamente nel locale dove consumeranno il pasto.

Il personale dovrà avere un comportamento irreprensibile, di puntualità, di serietà e riservatezza, correttezza e cortesia, di disponibilità alla collaborazione con gli alunni e con le loro famiglie, con gli altri operatori che lavorano nelle scuole, con i colleghi ed in generale con tutte le figure con cui si troverà a relazionarsi nell'ambito delle attività del presente appalto.

La Ditta aggiudicataria si impegna a svolgere le prestazioni, a suo carico previste, mediante personale in regola con la vigente normativa in materia di formazione sulla sicurezza nelle scuole.

La Ditta aggiudicataria garantisce dell'operato del personale da essa dipendente o comunque incaricato, anche per quanto riguarda il dovere di riservatezza.

Al di fuori dell'impegno previsto dal servizio oggetto del presente appalto, il personale educativo della Ditta aggiudicataria è libero di assumere altri incarichi o svolgere ulteriori mansioni anche per lo stesso datore di lavoro ente gestore del servizio di cui al presente capitolato purché tali incarichi non siano in evidente contrasto con il progetto educativo di cui trattasi e purché tali incarichi non creino alcuna sovrapposizione di orario né alcun ostacolo nel rispetto della programmazione del servizio di cui al presente appalto.

La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di attuare o far attuare nei confronti del personale impiegato nel servizio condizioni normative, retributive ed assicurative non inferiori a quelle risultanti dal contratto collettivo di lavoro applicabile per la categoria e nella località in cui si svolge il servizio stesso e ad effettuare il regolare versamento delle retribuzioni, delle relative trattenute fiscali e dei contributi previdenziali e assicurativi.

**ART. 8 - Aggiudicazione gara**

L'aggiudicazione verrà effettuata a favore dell'Impresa che avrà complessivamente presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa.

**ART. 9 - Requisiti soggettivi**

All'atto della presentazione dell'offerta, l'Impresa dovrà possedere, a pena di esclusione, i seguenti requisiti soggettivi:

- non avere a carico esecuzioni di fallimento, liquidazione coatta amministrativa, ammissione di concordato o amministrazione controllata, né procedure avviate in proposito;
- non avere pendenti procedimenti per l'applicazione di una procedura di prevenzione art.3 della Legge 1423/56;
- non avere sentenze di condanna passate in giudicato, oppure di applicazione della

pena su richiesta delle parti per reati che incidano sull'affidabilità morale e professionale dell'ADV;

- essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili;
- essere in regola con il versamento di imposte, tasse e contributi previdenziali.

#### **ART. 10 - Termine e modalità di presentazione dell'offerta**

Per partecipare, l'impresa dovrà far pervenire all'**Istituto Comprensivo "A. Olivieri", Via Confalonieri n. 9 - 61122 Pesaro, entro le ore 12,00 del 27 agosto 2021**, un plico esterno, contenente l'offerta e l'accettazione del capitolato proposto, sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, riportante il nominativo dell'impresa concorrente. Il plico dovrà essere recapitato, direttamente brevi manu, a mezzo PEC: [psic82100c@pec.istruzione.it](mailto:psic82100c@pec.istruzione.it) o a mezzo posta tramite raccomandata, a rischio del concorrente.

Dovrà inoltre sul plico chiaramente apporsi la seguente dicitura: **"Offerta per il servizio di assistenza e vigilanza agli alunni per il servizio mensa anno scolastico 2021/22"**.

Resta inteso che il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del committente ove, per qualsiasi motivo, il plico stesso non dovesse giungere a destinazione in tempo utile.

#### **Il tutto dovrà essere presentato secondo il seguente schema:**



Il plico dovrà a sua volta contenere, **a pena di nullità**, le buste chiuse e separate l'una dall'altra, rispettivamente contenenti:

#### **BUSTA 1 = DOCUMENTI AMMINISTRATIVI (riportare la dicitura in calce alla busta)**

All'interno di questa busta l'impresa concorrente dovrà inserire **UNICAMENTE** la seguente documentazione:

- a) domanda di partecipazione alla gara timbrata e sottoscritta dall'offerente nelle forme e con le modalità di cui al D.P.R. 28/12/2000 N.445 ed allegando fotocopia di un documento di identità in corso di validità del firmatario;
- b) copia del presente capitolato debitamente timbrata e sottoscritta in calce ad ogni pagina per accettazione;
- c) dichiarazione sostitutiva cumulativa (ai sensi del D.P.R. 445/2000 artt. 46 e 47) firmata dal legale rappresentante in cui la Ditta dichiara:
  - che non si trova in nessuna delle clausole di esclusione ai sensi dell'art.80 del D. Lgs. 50/2016;
  - di mantenere la validità dell'offerta per almeno 3 mesi;
- d) dichiarazione sottoscritta del Conto Corrente dedicato ai sensi dell'art.3, comma 7, della Legge 136 del 13/08/10 e s.m.;
- e) di assumere, ai sensi dell'art.3 della Legge 13/08/10 n.136, gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla medesima legge;
- f) patto integrità.

## **BUSTA 2 = OFFERTA TECNICA (riportare la dicitura in calce alla busta)**

All'interno di questa busta l'Impresa concorrente dovrà inserire **UNICAMENTE** :

a) modulo A compilato in ogni sua parte e sottoscritto dal legale rappresentante. Nessun elemento economico di prezzo potrà essere indicato nell'offerta e nel progetto tecnico a **pena di esclusione dalla procedura**.

## **BUSTA 3 = OFFERTA ECONOMICA (riportare la dicitura in calce alla busta)**

All'interno di questa busta la Ditta dovrà inserire **UNICAMENTE**:

a) offerta economica timbrata e sottoscritta dal legale rappresentante. L'offerta dovrà avere validità minima di 90 gg. dalla data di scadenza di presentazione delle stesse.

### **ART.11 - Procedura di gara**

L'apertura delle buste avverrà lunedì 30 agosto alle ore 10,00, presso la sede dell'Istituzione Scolastica, da una commissione nominate dal Dirigente Scolastico.

Nell'ipotesi di parità delle offerte, si procederà mediante sorteggio.

Questa Istituzione Scolastica si riserva, inoltre, la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta ritenuta ammissibile.

Questa Istituzione Scolastica si riserva, in ogni caso, la facoltà di non procedere all'aggiudicazione del servizio oggetto di gara, qualora ritenesse, a proprio insindacabile giudizio e/o per ragioni di pubblico interesse, non soddisfacenti le offerte pervenute.

### **ART.12 - Criteri di scelta del miglior offerente**

Il miglior offerente sarà individuato applicando i seguenti criteri: **OFFERTA TECNICA**

**- massimo 50 punti:**

<b>criteri</b>	<b>Punteggio max</b>
n. educatori laureati in materie attinenti il campo dell'educazione <i>1 punto per ciascun educatore</i>	10
n. educatori che hanno esperienze pregresse di assistenza alla mensa, pre-scuola e post-scuola in scuole statali, a bambini di età 6-10 anni, almeno biennali <i>1 punti per ciascun educatore</i>	10
n. operatori in possesso dell'attestato di formazione per addetti al servizio alimentare <i>1 punto per ciascun operatore</i>	10
Corsi di formazione in Primo Soccorso <i>1 punto per ciascun educatore</i>	10
Progetto finalizzato alla valorizzazione delle corrette abitudini alimentari, alla riduzione degli scarti, alle "buone maniere" dello stare a tavola <i>Il presente punteggio max verrà assegnato dal Dirigente Scolastico a suo insindacabile giudizio</i>	10

**OFFERTA ECONOMICA - massimo 50 punti** così determinati:

Il **massimo punteggio** verrà attribuito alla ditta che avrà presentato il **prezzo più basso annuo (presenza per 5 gg settimanali)**, alle restanti offerte saranno assegnati punteggi decrescenti proporzionali dall'applicazione della seguente formula: offerta migliore / offerta presentata x punteggio massimo.

Se la presenza sarà inferiore a 5 gg settimanali il prezzo verrà ridotto proporzionalmente.

L'Istituto si riserva la facoltà di non aggiudicare la gara.

#### **ART.13 - Affidamento del servizio**

Dopo l'individuazione del miglior offerente ed al fine dell'affidamento ad esso del servizio, questa istituzione scolastica procederà alla stipulazione del contratto che verrà sottoscritto entro il 15 Settembre 2021.

#### **ART.14 - Riservatezza e trattamento dei dati degli utenti**

La Ditta aggiudicataria è responsabile nei confronti dell'Istituto Comprensivo "A. Olivieri" del trattamento e dell'uso dei dati personali, anche sensibili, di cui dovesse venire a conoscenza, direttamente o indirettamente, nell'ambito dello svolgimento del servizio, che il proprio personale educativo farà.

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**  
**Dott. Flavio Bosio**

Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 del D. Lgs. n. 39/1993