ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE TECNICO
PROFESSIONALE "NELSON MANDELA"
CON ANNESSA AZIENDA AGRARIA
www.iiscastelnovonemonti.edu.it

Indirizzo Tecnico Turistico
Indirizzi Professionali: Agricoltura e Sviluppo Rurale – Sanità e Assistenza Sociale – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Industria e Artigianato per il Made in Italy
Sede Legale: Via Morandi, 4 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328
Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/812347
Codice Fiscale: 91161590350 - Codice Univoco: UFHO4Z
Email: reis014004@istruzione.it - **PEC:** reis014004@pec.istruzione.it

OGGETTO: capitolato tecnico per il servizio integrato di organizzazione, prenotazione e gestione dei soggiorni didattico-ambientali nell'ambito del progetto «Autunno d'Appennino 2026» per le classi prime dell'Istituto – affidamento mediante Trattativa Diretta su MePA

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO E DESTINAZIONI

1. L'appalto ha per oggetto l'affidamento all'Operatore economico *Sigeric Società Cooperativa* (di seguito «Aggiudicatario») del servizio integrato di organizzazione, prenotazione e gestione del soggiorno didattico-ambientale nell'ambito del progetto «Autunno d'Appennino 2026».
2. Le esperienze si svolgeranno presso i Centri Visita ufficiali del Parco Nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano (Riserva dell'Uomo e della Biosfera - MAB UNESCO):

- **Apella (Licciana Nardi - MS):** agriturismo "Borgo Antico" Montagna Verde, con ristorante "La Torre" e spazi didattici attrezzati a "Casa Nardi";
- **Succiso (Ventasso – R.E.):** agriturismo "Valle dei Cavalieri" (Cooperativa Sociale di Comunità);
- **Civago (Villa Minozzo – R.E.):** albergo "Val Dolo".

3. Moduli contrattuali previsti:
• Modulo 3 giorni / 2 notti (per le classi prime dell'Indirizzo Tecnico Turismo): comprende pensione completa (cena del 1° giorno; colazione, pranzo e cena del 2° giorno; colazione e pranzo del 3° giorno), esperti e guide per l'intero soggiorno e l'uso delle infrastrutture didattiche.
• Modulo 2 giorni / 1 notte (per le classi prime degli Indirizzi Professionali): comprende pensione completa (cena del 1° giorno; colazione e pranzo del 2° giorno), esperti e guide per l'intero soggiorno e l'uso delle infrastrutture didattiche.

4. L'Aggiudicatario opera in qualità di unico referente contrattuale, organizzativo e amministrativo nei confronti della Stazione Appaltante, facendosi carico della gestione tecnica della pratica su MePA e del coordinamento operativo con i Centri Visita del Parco.

ART. 2 – DESTINATARI, LOGISTICA E GRATUITÀ

1. Consistenza dei partecipanti: n. 148 alunni (presunti) e n. 10 docenti accompagnatori (presunti), suddivisi in turni e scaglioni nel corso del periodo autunnale.
2. Gratuità docenti: è garantita la gratuità per n. 2 docenti accompagnatori ogni classe di 20 studenti paganti.
3. Articolazione e Calendario: il calendario dettagliato e la composizione di ciascun turno saranno concordati e confermati tra l'Istituto Scolastico, l'Aggiudicatario e i referenti del Parco con congruo preavviso.
4. Logistica e Sostenibilità: l'esperienza sostituisce la didattica curricolare; gli spostamenti in loco avverranno prevalentemente a piedi al fine di ridurre l'impatto ambientale e favorire la scoperta autentica e intima del territorio.

Firmato digitalmente da Monica Giovanelli

ART. 3 – SPECIFICHE DEI SERVIZI RICETTIVI E RISTORAZIONE

1. Sistemazione alloggiativa:
• Alunni: sistemazione in camere multiple (doppie, triple o quadruple) dotate di servizi igienici privati interni e fornitura della sola biancheria da letto (resta a carico degli alunni la dotazione personale di asciugamani/accappatoio e ciabatte).
• Docenti: sistemazione in camere singole (o doppie uso singola) con servizi igienici privati interni.

2. Servizio di ristorazione: pasti erogati presso le strutture dedicate dei Centri Visita (es. Ristorante "La Torre" per Apella), incentrati su piatti e prodotti tipici dell'Appennino, agricoltura biologica e filiera a km zero.
3. Diete speciali e allergie: l'Aggiudicatario garantisce la somministrazione di menu alternativi personalizzati per studenti o docenti con celiachia (prodotti certificati/privi di contaminazione), intolleranze, allergie alimentari o esigenze etico-religiose, senza alcun sovrapprezzo, previa comunicazione dei moduli individuali trasmessi dalla scuola.
4. Il pranzo al sacco del primo giorno è a carico dei singoli partecipanti.

ART. 4 – PROGRAMMA DIDATTICO ED EDUCAZIONE AMBIENTALE

1. L'Aggiudicatario assicura la presenza di esperti educativi e guide abilitate per l'intero arco delle giornate per lo svolgimento delle attività in aula, in laboratorio ed in ambiente.
2. I programmi di dettaglio saranno concordati con i docenti scegliendo tra i seguenti moduli tematici e percorsi del Parco Nazionale (MAB UNESCO):
• uomini e foreste, biodiversità, sviluppo sostenibile e cambiamenti climatici;
• Appennino gastronomico e filiera agroalimentare a km zero;
• escursioni naturalistiche, lettura del paesaggio e cammino sui geositi/geomorfologie glaciali;
• bioparco, mieleria biologica, castagneto didattico (cura del bosco, pulizia e raccolta) e filiera della Farina DOP;
• allevamento, pastorizia e tecniche di caseificazione;
• incontri con operatori turistici locali, esperienze di turismo sostenibile e turismo di comunità.

3. In caso di studenti con bisogni educativi speciali o disabilità, l'Aggiudicatario e le guide concorderanno tempestivamente con i docenti l'organizzazione di attività alternative adeguate.

ART. 5 – EQUIPAGGIAMENTO E NORME DI COMPORTAMENTO

L'Aggiudicatario fornirà le indicazioni operative sull'equipaggiamento consigliato e obbligatorio necessario per lo svolgimento delle attività nel bosco.

ART. 6 – PREZZI, FATTURAZIONE E COMUNICAZIONE PARTECIPANTI

1. Corrispettivi e quote individuali:
• Modulo 3 giorni / 2 notti (Tecnico Turismo): € 130,00 pro-capite onnicomprensivi per l'intera durata del soggiorno.
• Modulo 2 giorni / 1 notte (Professionali): € 78,00 pro-capite onnicomprensivi per l'intera durata del soggiorno.

2. La quota comprende: esperti per attività in aula/ambiente, laboratori e visite guidate, vitto, pernottamento, colazioni, pranzi, cene e fornitura biancheria da letto.
3. La quota non comprende: il viaggio andata e ritorno in autobus da scuola, il pranzo al sacco del primo giorno, gli extra ai pasti, l'assicurazione annullamento e i docenti in numero superiore alla quota di gratuità (2 ogni 20 paganti).
4. Fatturazione a consuntivo effettivo: la fatturazione avverrà esclusivamente in base al numero di effettivi partecipanti (alunni e docenti) che avranno usufruito del soggiorno per ciascun turno.

Firmato digitalmente da Monica Giovanelli

5. Tempistiche di comunicazione: l'Istituto trasmetterà al *tour operator* o ad altro Ente da esso indicato l'elenco dei partecipanti e la modulistica individuale (allergie/esigenze/autorizzazioni) almeno 7 (sette) giorni lavorativi prima della partenza di ciascun turno. Variazioni o defezioni comunicate fino a 24/48 ore prima dell'arrivo per causa di malattia o forza maggiore non comporteranno l'addebito delle relative quote.
6. Pagamento: le fatture elettroniche PA dovranno indicare CUU e CIG. Il pagamento avverrà entro 30 giorni dal ricevimento della fattura, previa verifica della regolarità del DURC.

ART. 7 – QUINTO D'OBBLIGO (ART. 120 D.LGS. 36/2023)

1. Ai sensi dell'art. 120 del D.Lgs. 36/2023, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di richiedere un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale (20%).
2. L'Aggiudicatario è tenuto ad eseguire le prestazioni variate agli stessi prezzi, patti e condizioni stabiliti nella Trattativa Diretta originaria. Tale clausola trova applicazione per adeguare l'importo finale al numero effettivo dei partecipanti.

ART. 8 – OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO, SICUREZZA E ASSICURAZIONI

1. Tracciabilità dei Flussi Finanziari: in ottemperanza alla L. 136/2010, l'Aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità finanziaria sul conto dedicato comunicato su MePA.
2. Idoneità e Sicurezza: l'Aggiudicatario garantisce che le strutture ricettive, le guide e gli esperti possiedano le autorizzazioni di legge, idoneità igienico-sanitaria (HACCP), prevenzione incendi e coperture assicurative R.C. necessarie per attività con minori e turismo scolastico (comprese le attività escursionistiche e di laboratorio nel bosco).

ART. 9 – CLAUSOLE DI ANNULLAMENTO, RECESSO E FORO COMPETENTE

1. Recesso e Forza Maggiore: l'Istituto Scolastico può recedere dal contratto o annullare i singoli turni senza penali in caso di eventi imprevedibili, emergenze sanitarie, avverse condizioni meteo di eccezionale gravità o disposizioni delle autorità competenti.
2. Annullamento da parte dell'Istituto: qualora l'annullamento per motivi organizzativi interni sia comunicato con un preavviso pari o superiore a 15 giorni lavorativi dalla partenza, nulla sarà dovuto al *tour operator* a titolo di indennizzo.
3. Risoluzione in danno: in caso di gravi o reiterate inadempienze agli standard qualitativi e di sicurezza, l'Istituto si riserva di risolvere di diritto il contratto ex art. 1456 c.c.
4. Foro Competente Esclusivo: per qualsiasi controversia è territorialmente ed esclusivamente competente il Foro di Reggio Emilia.

Per l'Operatore economico
Sigeric Società Cooperativa
(Firma digitale ai sensi del CAD)

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Dott.ssa Monica Giovanelli
(Documento informatico firmato digitalmente)

Firmato digitalmente da Monica Giovanelli