



ISTITUTO COMPRENSIVO "F. TOZZI"

Viale DANTE, 35 - C.F. 81005140520

53042 CHIANCIANO TERME (SI)

e-mail: siic819006@istruzione.it – siic819006@pec.istruzione.it

SITO WEB: <https://comprensivochiancianoterme.edu.it/>

Agli Atti

All'operatore economico invitato

Alla sezione Amministrazione Trasparente del sito web Istituzionale

Al Fascicolo Virtuale di Progetto

Fondi Strutturali Europei – Programma Nazionale "Scuola e competenze" 2021-2027 – Fondo sociale europeo plus (FSE+) – Priorità 1 – Scuola e competenze (FSE+), Obiettivo specifico ESO4.6 – sotto-azione ESO4.6.A.4.A- Interventi di cui ai decreti del Ministro dell'istruzione e del merito dell'11 aprile 2024, n. 72 e del 22 maggio 2025, n. 96 – Avviso Pubblico prot. n. 81652 del 23/05/2025 – "Percorsi educativi e formativi per il potenziamento delle competenze, l'inclusione e la socialità nel periodo di sospensione estiva delle lezioni" (c.d. Piano Estate), seconda "finestra" temporale (nota prot. n. 84533 del 27 maggio 2025).

Titolo E....state insieme!

CP ESO4.6.A4.A-FSEPN-TO-2025-569

CUP I54D25004390007

Progetto realizzato con il contributo dell'Unione Europea.

Affidamento del servizio mensa per la realizzazione dei moduli formativi 145202 - Estate in movimento alle Terme di Chianciano – PRIMARIA" e "145221 - Estate in movimento alle Terme di Chianciano – SECONDARIA", a valere sui costi aggiuntivi di progetto.

CAPITOLATO TECNICO DI GARA

Art. 1 – Premesse

Il presente Capitolato disciplina gli aspetti tecnici relativi alla stipulazione di un contratto di appalto per la fornitura di servizi avente ad oggetto l'affidamento del servizio mensa per la realizzazione dei moduli formativi *145202 - Estate in movimento alle Terme di Chianciano – PRIMARIA" e "145221 - Estate in movimento alle Terme di Chianciano – SECONDARIA".*

Art. 1 bis – Denominazione delle parti contraenti

Le parti del contratto di appalto che verrà stipulato all'esito della procedura sono l'Istituzione Scolastica da una parte (anche detta Amministrazione Scolastica o amministrazione appaltante) e l'operatore economico dall'altra parte (anche detto appaltatore o Impresa o aggiudicatario o operatore economico)

Art. 2 - Oggetto dell'appalto

- 1) L'appalto ha come oggetto l'affidamento del servizio mensa per la realizzazione dei moduli formativi *145202 - Estate in movimento alle Terme di Chianciano - PRIMARIA* e *145221 - Estate in movimento alle Terme di Chianciano - SECONDARIA*.
- 2) Il servizio mensa garantisce il seguente menù di massima: un primo, a scelta un secondo o piatto freddo, contorno e acqua.
- 3) Gli alimenti sono somministrati nei locali delle Terme di Chianciano SPA; sono garantiti tra l'altro il servizio e il coperto, intesi come fornitura agli studenti di eventuali piatti, bicchieri, posate e materiale propedeutico al consumo dei pasti il quale deve comunque avvenire in un ambiente sicuro e confortevole.
- 4) Il servizio è elargito attenendosi scrupolosamente ai protocolli HACCP.
- 5) Su segnalazione della scuola sono garantiti menù alternativi agli alunni per i quali siano state segnalate dalle famiglie allergie o intolleranze alimentari; i menù alternativi sono somministrati attenendosi scrupolosamente ai protocolli HACCP.
- 6) Il servizio mensa è garantito ad almeno nr. 20 (venti) alunni per ciascuno dei due moduli formativi.
- 7) Di seguito calendario delle giornate di attività didattica in cui è garantito il servizio mensa:

| Modulo formativo | Date |
|--|------------------------------------|
| 145202 - Estate in movimento alle Terme di Chianciano - PRIMARIA | 15 - 17 -18 -19 - 20 giugno 2026 |
| 145221 - Estate in movimento alle Terme di Chianciano - SECONDARIA | 20 - 22 - 23 - 24 - 25 luglio 2026 |

La somministrazione di cibi e bevande, come da comma 2 del presente articolo, avviene a partire dalle ore 12:30 circa di ogni giorno di attività didattica, in maniera coordinata alle attività del modulo.

- 8) In coerenza con le finalità di promozione della salute alimentare previste dai moduli formativi di cui all'oggetto è ammesso durante la somministrazione dei pasti un approccio ludico laboratoriale integrato alle attività principali del modulo; eventuali attività collaterali di cui sopra devono essere proposte da personale esperto e nella più totale osservanza dei protocolli HACCP e igienico-sanitari; qualora le attività laboratoriali prevedessero un contatto diretto con gli

alimenti è necessario che per alunni affetti da eventuali allergie da contatto, e debitamente segnalati dall'Istituto all'operatore economico, siano proposte attività alternative.

- 9) Le attività di cui al comma 8 del presente articolo devono in ogni caso essere preventivamente comunicate all'Istituto e preventivamente autorizzate dalla Dirigente scolastica.

Art. 2 – bis - Pagamenti

Si richiede, a conclusione del contratto d'appalto e dopo rilascio del certificato di verifica di conformità servizi e forniture da parte dell'Istituto, l'emissione di fattura elettronica con scadenza a 30 giorni, poiché l'inserimento di una data di scadenza pari a quella di emissione determina un aggravio dello stock del debito a carico della P.A.

Art. 3 – Durata del contratto di appalto

Dalla sottoscrizione e sino al termine delle attività previsto complessivamente per il giorno 25 luglio 2026.

Art. 4 – Valore stimato del contratto

Il Valore dell'appalto si presume di euro 2.545,45 (duemilacinquecentoquarantacinque/45), aliquota IVA al 10%, valore IVA euro 254,55 (duecentocinquantaquattro/55), importo totale euro 2.800,00 (duemilaottocento/00).

Il valore per singolo modulo formativo si presume di euro 1.272,73, aliquota IVA al 10%, valore IVA euro 127,27, importo totale euro 1.400,00.

Qualora si verificassero le condizioni per un'erogazione parziale del servizio lo stesso verrà remunerato proporzionalmente alle giornate di mensa effettivamente elargite per un valore giornaliero complessivo di euro 280,00 (euro 254,00 + euro 25,45 IVA).

Art. 5 – Risoluzione del contratto

L'Amministrazione concedente può risolvere il contratto, oltre che nei casi contemplati dall'art. 190 del D.Lgs. n. 36/2023, anche nelle ipotesi di seguito elencate

- cessione del Contratto, al di fuori delle ipotesi previste;
- concordato preventivo, fallimento, stato di moratoria e conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'aggiudicatario;
- inottemperanza agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 agosto 2010, n. 136;
- ogni altro inadempimento che renda impossibile la prosecuzione del contratto;

Art. 6 – Garanzia definitiva

Prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario è tenuto a costituire apposita garanzia definitiva, a norma dell'art. 53 del D.Lgs. n. 36/2023, di importo pari al 5%

del valore del contratto. La garanzia può essere costituita mediante cauzione, come precisato nell'art. 106 del Codice dei contratti pubblici, al quale si rinvia, o con garanzia fideiussoria, anche in questo caso con le modalità specificate dal citato art. 106, purché contenga la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, co. 2, del Codice civile, preveda espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e preveda l'operatività entro 15 giorni a semplice richiesta dell'Amministrazione concedente.

Non verrà accettata altra forma di costituzione della garanzia definitiva.

Art. 6 bis – Deroga all'obbligo di deposito della Garanzia definitiva

Ai sensi dell'art. 53, comma 4, del D.Lgs. n. 36/2023 questo Istituto non richiederà il deposito della garanzia definitiva in ragione di *"Pregresse e qualitativamente positive esperienze con questa Istituzione Scolastica"*, come da *Regolamento di Istituto per l'acquisizione di Lavori, Servizi e Forniture*.

Art. 7 – Soluzione delle controversie e foro competente

Tutte le controversie che dovessero insorgere tra le parti in ordine alla interpretazione ed esecuzione delle obbligazioni contrattuali saranno risolte in via transattiva tra le parti. In caso di mancanza di accordo, per ogni controversia sarà competente il Tribunale del luogo in cui ha sede l'Avvocatura distrettuale competente per territorio. Non è ammesso l'arbitrato.

La Dirigente Scolastica
Prof.ssa Paola Colò
(F.to digitalmente ai sensi del D.Lgs.
82/2005)