



Ministero dell'Istruzione

**ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE
"GIOVANNI VERGA" – COMISO (RG)**

Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado

97013 - COMISO(RG) - VIA ROMA - C.F. 82001520889 - C.M. RGIC816006

Tel.0932/961233 –PEO:rgic816006@istruzione.it PEC:rgic816006@pec.istruzione.it – Sito:icvergacomiso.edu.it

Ministero dell'Istruzione

**UNIONE EUROPEA**

Fondo europeo di sviluppo regionale

Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento”
2014-2020- avviso pubblico prot. n. 0026502 del 06/08/2019 per la realizzazione di progetti volti al contrasto del rischio
di fallimento formativo precoce e di povertà educativa, nonché per la prevenzione delle situazioni di fragilità nei
confronti della capacità attrattiva della criminalità

Progetto: 10.2.2A-FDRPOC-SI-2020-218 Nessuno resti indietro!**CUP: G57C2000 0220006**

Spett.le Panificio
San Biagio f.lli Coltello snc
Via Giuseppe Di Vita 14
Comiso
P. IVA 0833480882

Oggetto: affidamento incarico per servizio mensa scolastica ai sensi dell'art. 36, comma 2, lettera a) del D.Lgs. 50/2016,
Progetto: 10.2.2A-FDRPOC-SI-2020-218 Nessuno resti indietro!

CUP: G57C2000 0220006**CIG: Z9C34E162E****Codice Univoco: UFGHYH****Il Dirigente Scolastico**

- VISTO** il Decreto Interministeriale N.129/2018, concernente *Regolamento recante Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche*, ai sensi dell'art.1, comma 143, della legge 13/07/2015, n.107;
- VISTO** il Decreto Assessoriale n. 7753/2018, avente ad oggetto “Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche statali di ogni ordine e grado operanti nel territorio della Regione Sicilia all'art. 43, comma 3, consente di stipulare “contratti di prestazione d'opera con esperti per particolari attività ed insegnamenti, al fine di garantire l'arricchimento dell'offerta formativa”;
- VISTO** il Regolamento di contabilità d'Istituto;
- VISTO** il piano Triennale dell'Offerta Formativa (PTOF);
- VISTO** in particolare l'art.32, comma 2, del D.Lgs. 50/2016,

- VISTO** il Programma Annuale per l'esercizio finanziario 2022 approvato dal Consiglio di Istituto con delibera n. 23 il 28-01-2022;
- VISTO** il progetto P02/4 "Progetti di contrasto alla povertà – avviso n. 26502/2019 – 10.2.2°-FDRPOC-SI-2020 N. 218" dell'esercizio finanziario 2022;
- VISTA** la richiesta di preventivo con relativo capitolato tecnico prot. N. 684 del 28-01-2022;
- VISTA** l'accettazione da parte alla fornitura prot. n. 726 del 31-01-2022;

ORDINA

- La fornitura di pasti per il pranzo a n. 20/25 alunni di 8-13 anni dalle ore 13.30 alle ore 14.00 per n° 10 incontri per ciascun modulo per un totale di n. 50 incontri nei mesi di febbraio\marzo\aprile\maggio.
- Importo massimo per modulo € 1.400,00 per n. 5 moduli per un totale di € 7.000,00 comprensivo di IVA.

SCHEMA DI CAPITOLATO, PATTI E CONDIZIONI DI FORNITURA DEL SERVIZIO MENSA

Art. 1 SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO A CARICO DEL GESTORE

- L'operatore economico selezionato provvederà alla preparazione dei pasti presso il proprio centro di cottura ed al successivo trasporto ed alla distribuzione degli stessi presso i locali dell'Istituto Comprensivo "G Verga" di via Roma sn Comiso;
- Il gestore selezionato provvederà a somministrare pasti per il pranzo a n. 20/25 alunni di 8-13 anni dalle ore 13.30 alle ore 14.00 per n° 10 incontri per ciascun modulo per un totale di n. 50 incontri nei mesi di febbraio\marzo\aprile\maggio.
- Il calendario verrà fornito alla stipula del contratto.
- Il gestore selezionato indicherà un responsabile del servizio mensa.
- La cucina del Gestore selezionato dovrà, pena l'impossibilità di affidare il servizio, essere già funzionante e regolarmente autorizzata a norma delle vigenti disposizioni igienico sanitarie, alla data della richiesta di preventivo. I cibi dovranno essere immessi in contenitori termici che abbiano scomparti separati in modo da isolare gli alimenti caldi da quelli freddi, ben protetti dalle infiltrazioni di polveri, con caratteristiche tecniche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico e della appetibilità.
- I pasti dovranno essere distribuiti caldi assieme a posate, bicchieri, tovaglietta-copritavolo, una bottiglia d'acqua naturale sigillata da litri 0,5 per pasto e tovagliolo (tutto monouso), nel rispetto degli orari previsti dalla Direzione Scolastica.
- Fanno capo al Gestore selezionato gli oneri derivanti dal controllo igienico sanitario connessi alla manipolazione ed erogazione dei pasti.
- Ogni pasto dovrà comprendere una delle seguenti opzioni: - N. 1 cotoletta di pollo o manzo (la cotoletta può essere sostituita con n. 2 trance di pizza con diverso condimento) con contorno di patate o verdure, n. 1 panino, n. 1 bottiglia di acqua da litri 0,5, un dolce e una frutta.
- All'atto della consegna dei pasti, la Ditta rilascerà al personale scolastico, una bolla di consegna in duplice copia, debitamente sottoscritta e da cui risulta la quantità dei pasti. Detta bolla controfirmata dal personale scolastico, previo accertamento della corrispondenza quantitativa dei pasti erogati, verrà restituita alla Ditta, previo trattenimento di una copia.
- Si fa riferimento alla Legge 30/04/1962 n. 283 e al suo regolamento di esecuzione 26/03/1980 n. 327 e ss.mm.ii., per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, nonché a quanto previsto dalla normativa regionale vigente e a quanto espressamente previsto dal presente schema. La ditta, pertanto, solleva l'Istituzione scolastica da qualsiasi responsabilità in ordine alla regolarità igienico- sanitaria delle trasformazioni alimentari e della distribuzione, assumendosi tutti gli oneri previsti dal d.lgs. n. 155/97 (Sistema HACCP per l'autocontrollo igienico-sanitario).
- Al fine di garantire la qualità del Servizio erogato agli alunni, avendo riguardo, soprattutto, alla qualità del prodotto, il tempo di percorrenza dal centro di cottura alla sede scolastica destinataria non dovrà essere superiore ai 20 minuti. Detta disposizione costituisce "lex specialis" in conformità al parere dell'ANAC n. 34 del 02/09/2014.

Art. 2 SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO A CARICO DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA

1. Nel giorno previsto entro le ore 09.30 la Scuola comunicherà il numero esatto di bambini presenti alla mensa al responsabile del servizio indicato dal gestore affidatario per determinare la quantità di pasti nella giornata di competenza.
2. Le eventuali sospensioni del servizio mensa saranno comunicate al responsabile del servizio indicato dal

gestoreaffidatario due giorni prima dalla sospensione del servizio.

3. L'importo riconosciuto alla Ditta sarà quello corrispondente al numero effettivo dei pasti erogati.

Art. 3 PATTI, CONDIZIONI E MODALITÀ DI AFFIDO DEL SERVIZIO

La fornitura è quella indicata nelle premesse del presente schema.

La fornitura oggetto della presente nota è subordinata al preventivo rilascio della autocertificazione relativa a:

1. possesso dei requisiti di cui all'articolo 83 del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, numero 50;
2. di non trovarsi in una delle condizioni previste dall'articolo 80 del Decreto Legislativo 18 aprile 2016;
3. di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori secondo la legislazione vigente;
4. di impegnarsi ad osservare tutti gli obblighi previsti sulla tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della Legge 13 agosto 2010 numero 136 e successive modifiche ed integrazioni;
5. di essere a conoscenza dei contenuti riportati alla voce Patti, condizioni e modalità di affido diretto della fornitura;
6. di essere a conoscenza di quanto previsto dalla Legge 23 dicembre 2014, n. 190 pubblicata in Gazzetta Ufficiale 29 dicembre 2014, n. 300, in ordine alle novità previste e le novità introdotte in ordine allo split payment.

Il corrispettivo pattuito si intende comprensivo di tutte le spese inerenti la fornitura. Non è previsto subappalto e/o la cessione del contratto di fornitura.

La documentazione fiscale prodotta dovrà essere corredata da dichiarazione di tracciabilità dei flussi finanziari come previsto dall'articolo 3 della Legge 13 agosto 2010 numero 136 e successive modifiche ed integrazioni.

L'Istituto, in qualità di stazione appaltante, procederà alla richiesta telematica di D.U.R.C. della Ditta all'Ente delegato al rilascio. Pertanto, la liquidazione ed il consequenziale pagamento della somma pattuita potranno avvenire solo ed esclusivamente dopo la verifica della corrispondenza tra quanto dichiarato dalla Ditta e quanto comunicato dal precitato Ente preposto al rilascio del D.U.R.C.

L'emissione della fattura, come disposto dall'articolo 11, comma 4, del Decreto Interministeriale numero 44 del 1° febbraio 2001, avverrà a fornitura effettuata e certificazione della regolare esecuzione, mentre il pagamento avverrà entro e non oltre giorni 30 decorrenti dalla data della fattura.

L'Istituto informa che i dati forniti dalla Ditta contraente, per le finalità connesse alla procedura di affidamento di servizi a soggetti terzi, saranno trattati dall'Istituto medesimo in conformità alle disposizioni del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, numero 50 e saranno comunicati a terzi solo per motivi inerenti la stipula e la gestione della fornitura.

Il Responsabile Unico del Procedimento, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 31 del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, numero 50, è il Dirigente Scolastico dell'Istituto.

Il Responsabile per la Trasparenza, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 43 del D.L.vo 20 aprile 2013 numero 33, è il Dirigente Scolastico dell'Istituzione Scolastica.

Il Responsabile del sito web è invitato a pubblicare i dati essenziali previsti dal D.L.vo 20 aprile 2013 numero 33 per quanto oggetto del presente disposto nella Sezione Amministrazione Trasparente.

DSGA Anna Battaglia

La Dirigente Scolastica

Prof.ssa Maria Cafiso

*Documento firmato digitalmente ai sensi
del CAD e norme ad esso connesse*