

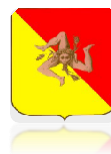


Unione Europea

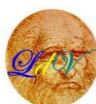


Repubblica Italiana

Ministero dell'Istruzione e del Merito



Regione Siciliana



PROGETTO ESO4.6.A1.B-FSEPN-SI-2025-195
TITOLO DEL PROGETTO "ESO4.6.A1.B – SCUOLA...PIACERE DI APPRENDERE"
CUP H64D25000360007

Fondi Strutturali Europei – Programma Nazionale "Scuola e competenze" 2021-2027.

Priorità 01 - Scuola e competenze-Fondo Sociale Europeo Plus (FSE+) – Obiettivo Specifico ESO4.6 -

Azione ESO4.6.A1 – Sotto azione ESO4.6.A1.B - Interventi di cui al decreto del Ministro dell'istruzione e del merito n. 176 del 30/08/2023
Avviso Prot. 9507 del 22/01/2025 "Agenda SUD"

Istituto Comprensivo Statale - "L. DA VINCI"- Mascalucia
Prot. 0003016 del 10/03/2026
VI-10 (Uscita)

All'Albo
Al sito web
Amministrazione Trasparente

OGGETTO: INDAGINE DI MERCATO PER AFFIDAMENTO DIRETTO SUL MEPA PER LA FORNITURA DI PASTI PER GLI ALUNNI PARTECIPANTI TITOLO DEL PROGETTO "ESO4.6.A1.B – SCUOLA...PIACERE DI APPRENDERE"- Titoli dei moduli progettuali: "NUMERI IN GIOCO" - "INSIEME MATEMATICAMENTE" - "HAPPY ENGLISH" - "GIOCO DI PAROLE" - "LEGGO, COMPRENDO E INVENTO". CUP H64D25000360007

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

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

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165 recante "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze della Amministrazioni Pubbliche" e ss.mm.ii.;

VISTA la legge n. 241 del 7 agosto 1990, recante «Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi»;

VISTA la legge del 16 gennaio 2003, n. 3, recante «Disposizioni ordinamentali in materia di pubblica amministrazione» e, in particolare, l'art. 11 («Codice unico di progetto degli investimenti pubblici»), commi 1 e 2-bis;

VISTO il decreto legislativo del 10 settembre 2003, n. 276, recante «Attuazione delle deleghe in materia di occupazione e mercato del lavoro, di cui alla legge 14 febbraio 2003, n. 30»;

VISTO il decreto legislativo del 9 aprile 2008, n. 81, avente ad oggetto «Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro»;

VISTO il decreto legislativo del 14 marzo 2013, n. 33, recante «Riordino della disciplina riguardante il diritto di accesso civico e gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni»;

VISTO il decreto legislativo dell'8 aprile 2013, n. 39, avente ad oggetto «Disposizioni in materia di inconfiribilità e incompatibilità di incarichi presso le pubbliche amministrazioni e presso gli enti privati in controllo pubblico, a norma dell'articolo 1, commi 49 e 50, della legge 6 novembre 2012, n. 190»;

VISTO il decreto legislativo del 15 giugno 2015, n. 81, concernente «Disciplina organica dei contratti di lavoro e revisione della normativa in tema di mansioni, a norma dell'articolo 1, comma 7, della legge 10 dicembre 2014, n. 183»;

VISTO il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri», convertito, con modificazioni, dalla legge 16 dicembre 2022, n. 204, e, in particolare, l'articolo 6;

VISTO il Regolamento (UE) 2016/679, del 14 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (Regolamento generale sulla protezione dei dati);

VISTA la Strategia per i diritti delle persone con disabilità 2021-2030 della Commissione europea;

VISTA la Delibera CIPE n. 63/2020 e, in particolare, l'art. 1 («Nullità degli atti di finanziamento/autorizzazione degli investimenti pubblici derivante dalla mancata apposizione dei CUP»);

VISTO il decreto interministeriale del 28 agosto 2018, n. 129, 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 D. Lgs n. 36/2023 codice degli appalti e ss. mm. e ii;

VISTI il Contratto Collettivo Nazionale (CCVL) del Comparto Scuola del 29 novembre 2007 e il Contratto Collettivo Nazionale (CCNL) dell'Area Istruzione e Ricerca 2019-2021 del 18 gennaio 2024;

VISTA la Circolare del Ministero del Lavoro della Salute e delle Politiche Sociali del 2 febbraio 2009, n. 2, avente ad oggetto «Tipologia dei soggetti promotori, ammissibilità delle spese e massimali di costo per le attività rendicontate a costi reali cofinanziate dal fondo sociale europeo 2014-2020 nell'ambito dei programmi operativi nazionali (P.O.N.)»;

VISTA la Circolare del Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca n. 34815, del 2 agosto 2017, relativa alla procedura di individuazione del personale esperto e dei connessi adempimenti di natura fiscale, previdenziale e assistenziale;

VISTO il Decreto del Ministero dell'Istruzione e del Merito n. 176 del 30/08/2023 – AGENDA SUD;

VISTA la candidatura n. 8539 inoltrata in data 21/02/2025 prot. n. 0003075;

VISTA l'autorizzazione al progetto prot. AOOGABMI. n. 0057235 del 15/04/2025;

VISTE le delibere degli OO.CC.;

VISTO il Piano Triennale dell'Offerta Formativa adottato dall'Istituto per il triennio 2025/2028;

VISTO il proprio decreto di assunzione al bilancio del finanziamento autorizzato, adottato dal C.I. verbale n. 3 del 14/05/2025 delibera n. 32 prot. n° 7352/VI-3;

RICHIAMATA la delibera di approvazione del programma annuale e. f. 2026 n. 69 verbale n. 7 del 10/02/2026;

VISTE le Linee guida dell'Autorità di Gestione e le disposizioni e istruzioni per la realizzazione del suddetto progetto;

CONSIDERATO che per 3 moduli del progetto è prevista la copertura finanziaria per il servizio di fornitura pasto per gli alunni partecipanti al percorso;

PRESO ATTO che non risultano convenzioni utili sul mercato elettronico;

RILEVATO che gli accordi quadro presente su piattaforma Consip offrono esclusivamente la fornitura di buoni pasto elettronici o cartacei;

ACCERTATA la difficoltà e l'inadeguatezza dell'utilizzo eventuale dei buoni pasto vista l'età degli alunni destinatari dei moduli del progetto;

RILEVATA l'esigenza di indire in relazione all'importo finanziario un'indagine di mercato rivolta agli operatori economici operanti su MEPA del territorio di Mascalucia e paesi limitrofi della provincia di Catania, per la fornitura di pasti preconfezionati secondo la normativa di settore vigente;

CONSIDERATO che in seguito alle risultanze dell'indagine di mercato sarà avviata sul MEPA la procedura mediante "Affidamento Diretto", ai sensi del D. Lgs 36/2023, per le seguenti motivazioni: esiguo valore del servizio in oggetto, ristrettezza e rigidità dei tempi a disposizione per la conclusione della procedura d'acquisto; esigenza di seguire la procedura più snella prevista dal "Codice" anche per evitare un aggravio di lavoro;

VISTO il regolamento d'Istituto in materia di attività negoziale approvato dal Consiglio d'Istituto con delibera n. 16 del 05/07/2023;

CONSIDERATA la necessità di dover garantire un servizio adeguato di mensa agli alunni della scuola primaria iscritti al **PROGETTO "ESO4.6.A1.B-FSEPN-SI-2025-195 – TITOLO DEL PROGETTO "ESO4.6.A1.B – SCUOLA...PIACERE DI APPRENDERE"- Titoli dei moduli progettuali: "NUMERI IN GIOCO" - "HAPPY ENGLISH" - "LEGGO, COMPRENDO E INVENTO"**

EMANA

un' indagine di mercato rivolto agli operatori economici operanti su MEPA del territorio di Mascalucia e paesi limitrofi della provincia di Catania per il servizio di fornitura di pasti finalizzato alla realizzazione del progetto di cui sopra con le seguenti caratteristiche:

un pasto per ogni allievo consistente in un primo o un secondo, un contorno, frutta di stagione, pane, dolce o merendina, acqua minerale o bevanda con previsione obbligatoria di un pasto alternativo per gli alunni che dovessero soffrire di intolleranza/allergie alimentari o correlate ad esigenze etnico-religiose.

La spesa per il servizio mensa a favore degli alunni iscritti ai moduli, che sarà **liquidata in proporzione ai pasti effettivamente consegnati nei giorni calendarizzati**, è così ripartita:

TITOLO MODULO	NR. ALUNNI	GRATUITA' ESPERTI *	N. PASTI AL GIORNO	N. GIORNI	TOTALE PASTI DA FORNIRE	COSTO PASTO OMNICOMPRENSIVO	IMPORTO TOTALE MAX A MODULO
NUMERI IN GIOCO	15	2	17	10	170	7,00	1.050,00
HAPPY ENGLISH	15	2	17	10	170	7,00	1.050,00
LEGGO, COMPRENDO E INVENTO	15	2	17	10	170	7,00	1.050,00

***La gratuità inserita in fattura deve essere contabilizzata "senza rivalsa iva" con dicitura "cessione gratuita art. 2 DPR 633/72 senza obbligo di rivalsa art. 18 DPR 633/72;**

Questa Istituzione Scolastica è interessata alla fornitura dei pasti per un numero presunto di 510 (cinquecentodieci) di cui 60 ricadenti nelle gratuità pasti, suddivisi in un massimo di 10 giorni, presumibilmente dal mese di marzo al mese di giugno, secondo le direttive della dirigenza scolastica e di eventuali proroghe;

Si precisa che il numero dei pasti potrebbe subire variazioni e diminuire in relazione all'effettiva frequenza degli alunni iscritti ai moduli.

I pasti saranno forniti in ciascun giorno prestabilito presso i locali del plesso Centrale, siti in via Regione Siciliana 12 Mascalucia.

Il servizio dovrà essere effettuato con idonei contenitori igienici nel rispetto delle normative vigenti.

I menù dovranno essere elaborati secondo i seguenti criteri:

1. rispetto dei L.A.R.N. (Livelli di Assunzione Raccomandati di Energie e Nutrienti per la popolazione italiana) revisione 1996 dell'I.N.R.A.N. (Istituto Nazionale per la ricerca degli alimenti e della nutrizione);
2. rispetto delle LINEE GUIDA per una sana alimentazione per la popolazione italiana dell'I.N.R.A.N;
3. gradimento dell'utenza
4. prevedere grammature indicate per la fascia d'età degli alunni della scuola primaria (dai 6 ai 10 anni).

All'affidatario verrà comunicato, in seguito, apposito calendario delle giornate in cui è prevista la fornitura dei pasti.

SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

I pasti forniti devono essere preparati con cibi di prima qualità. L'Impresa aggiudicataria si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, e/o richieste dell'utenza correlate ad esigenze etiche ed etnico-religiose. Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti delle vigenti leggi in materia. Le derrate alimentari devono essere acquistate quotidianamente. È tassativamente vietato l'uso di alimenti contenenti organismi transgenici e loro derivati. Non potranno essere utilizzati, altresì, generi precotti o liofilizzati. I pasti alternativi dovranno essere forniti senza variazioni di prezzo.

Fanno capo al Gestore invitato gli oneri derivanti dal controllo igienico sanitario connessi alla manipolazione ed erogazione dei pasti.

La ditta aggiudicataria deve provvedere a:

- acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, loro stoccaggio con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento;
- preparazione dei pasti presso il proprio centro di cottura;
- trasporto dei pasti presso il plesso scolastico indicato;
- somministrazione dei pasti in contenitori termici con scomparti monodose isolati (isolamento degli alimenti caldi da quelli freddi);
- fornitura con i pasti trasportati di: piatti, bicchieri in plastica per alimenti in confezione singola a perdere, tovaglioli, tovagliette e posate a perdere (coltello, cucchiaio, forchetta) e di sacchetti per la raccolta dei rifiuti.

All'atto della consegna dei pasti, la Ditta rilascerà al Tutor/ass. mensa d'aula, una bolla di consegna in duplice copia, debitamente sottoscritta e da cui risulta la quantità dei pasti. Detta bolla controfirmata dal Tutor/ass. mensa, previo accertamento della corrispondenza quantitativa dei vari pasti erogati, verrà restituita alla Ditta, previo trattenimento di una copia.

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 agli alunni, avendo riguardo, soprattutto, alla qualità del prodotto, il tempo di percorrenza dal centro di cottura alla sede scolastica destinataria dell'erogazione del servizio di mensa, non dovrà essere superiore ai 20 minuti. Detta tempistica, tiene conto dello scarico degli automezzi, della consegna a mano all'interno dei plessi scolastici e della relativa somministrazione a tavolo.

Saranno retribuiti i pasti realmente forniti e certificati in apposito registro, concordato e controfirmato dal docente tutor presente alla mensa.

Sarà stipulato un contratto tra la Ditta che fornisce il servizio mensa e l'Istituto nella persona del Dirigente Scolastico, suo legale rappresentante.

SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO A CARICO DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA

1. Ogni giorno previsto per il servizio mensa, entro le ore 09.30, la Scuola comunicherà il numero esatto di alunni 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 gestore affidatario due giorni prima dalla sospensione del servizio.
3. L'importo riconosciuto alla Ditta sarà quello corrispondente al numero effettivo dei pasti erogati.

4. Il pagamento, trattandosi di un progetto finanziato con fondi europei , verrà effettuato entro giorni 30 dalla disponibilità reale delle erogazioni da parte dell' Autorità di Gestione del Ministero dell'Istruzione e del Merito e solo dopo la verifica dell'effettiva regolarità fiscale e contributiva.
5. Alla Ditta aggiudicataria verrà comunicato in seguito, apposito calendario delle giornate in cui è prevista la fornitura della mensa.

IMPORTO DELLE FORNITURE

L'importo, comprensivo di tutte le voci di costo, non dovrà superare i 7,00 € compresa IVA, a pasto.

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE E DI ELABORAZIONE DELLA GRADUATORIA

L'aggiudicazione avverrà secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, a insindacabile giudizio dell'Istituzione Scolastica, sulla base di considerazioni di ordine tecnico, economico e di funzionalità del servizio.

La procedura continuerà sul MEPA per l'affidamento diretto.

La mancata fornitura di menù alternativi per gli alunni con intolleranze o altro determinerà l'esclusione dalla gara.

A parità di condizione prevarrà la minore distanza del punto cottura rispetto alla sede della scuola.

L'Istituzione Scolastica si riserva il diritto di procedere all'individuazione della Ditta anche in presenza di una sola offerta.

REQUISITI DELL'OFFERTA

Le ditte interessate dovranno far pervenire le loro migliori condizioni di fornitura a mezzo e-mail PEO o PEC a uno dei seguenti indirizzi di posta elettronica: ctic8a300b@istruzione.it oppure ctic8a300b@pec.istruzione.it, con il seguente oggetto: "Offerta per la fornitura di pasti **"ESO4.6.A1.B – SCUOLA...PIACERE DI APPRENDERE"** - CUP H64D25000360007 **entro e non oltre le ore 12:00 del giorno 18/03/2026.**

La domanda di partecipazione deve essere redatta ESCLUSIVAMENTE SUGLI APPOSITI MODELLI :

ALLEGATO A – domanda di partecipazione;

ALLEGATO B – dichiarazioni ai sensi della normativa vigente;

ALLEGATO C – prospetto offerta (allegare 2 MENU' E PREZZO OMNICOMPENSIVO).

Allegare alla domanda di partecipazione copia iscrizione CC.II.AA. per tipologia idonea al presente avviso e copia del documento di riconoscimento del Legale rappresentante.

L'Istituzione Scolastica si riserva la facoltà di effettuare controlli, nei modi e nelle sedi opportune, per quanto concerne la veridicità delle dichiarazioni predette. In caso di riscontro negativo, anche di una sola di dette dichiarazioni, l'amministrazione provvederà ad escludere dalla gara la ditta inadempiente, oltre a dare le necessarie informazioni alle autorità competenti. Nel caso l'accertamento avvenga dopo l'aggiudicazione, l'Istituzione Scolastica procederà ad annullarla, aggiudicandola alla ditta collocata successivamente alla posizione utile in graduatoria.

CONDIZIONI DI FORNITURA

In caso di aggiudicazione, la fornitura deve intendersi alle seguenti condizioni:

- a) Trasporto a Vs. carico a norma;
- b) Imballo a Vs. carico;
- c) Distribuzione pasti a vs carico;
- d) Ritiro involucri a vs carico.

L'Impresa affidataria deve assicurare:

- che tutto il personale impiegato per il servizio sia in possesso del libretto di idoneità sanitaria in corso di validità, ed abbia un'adeguata professionalità e conoscenza delle norme igieniche della produzione e delle norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro;
- la copertura previdenziale ed assistenziale del personale impegnato nonché degli eventuali infortuni sul lavoro;
- che il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento e trasporto osservi scrupolosamente le norme di igiene personale.

OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La ditta aggiudicataria è l'unica responsabile del servizio mensa. In particolare resta a carico della ditta aggiudicataria:

- il trasporto;
- la distribuzione dei pasti in Istituto;
- i procedimenti e le cautele per la sicurezza del personale ai sensi della normativa vigente.

SUBAPPALTO

È vietata all'impresa aggiudicataria cedere ad altri l'esecuzione di tutta o parte della fornitura.

STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

L'Istituzione Scolastica notificherà alla Ditta l'avvenuta aggiudicazione della fornitura, la procedura continuerà sul MEPA per l'affidamento diretto e chiedendo, altresì, la trasmissione dei documenti necessari per la stipula del contratto.

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

In tutti i casi di inadempimento da parte dell'affidatario anche di uno solo degli obblighi derivanti dal contratto, questo potrà essere risolto dall'Amministrazione ai sensi delle disposizioni del Codice Civile. È prevista la risoluzione contrattuale, inoltre, anche nei seguenti casi:

- a) nel caso di riscontrata non veridicità in tutto o in parte delle dichiarazioni e dei contenuti della documentazione d'offerta, anche se riscontrata successivamente alla stipula del contratto ed a forniture parzialmente eseguite;
- b) quando l'affidatario venga sottoposto ad una procedura di fallimento;
- c) nel caso di gravi e ripetute inadempienze dell'affidatario.

Nelle ipotesi sopra descritte il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione appaltante, in forma di lettera raccomandata, di volersi

avvalere della clausola risolutiva. Nel caso di risoluzione del contratto l'affidatario è obbligato alla immediata sospensione della fornitura e al risarcimento dei danni consequenziali.

RESPONSABILE DEL PROGETTO

Ai sensi del D. Lgs. 36/2023 viene nominato Responsabile del progetto il Dirigente Scolastico, dott.ssa Concetta Rita D'Amico.

L'Istituzione scolastica non è tenuta a corrispondere compenso alcuno a qualsiasi titolo o ragione alle ditte per i preventivi/offerte presentati. L'Istituzione scolastica si riserva di annullare il bando, qualora cambino le condizioni oggettive.

PUBBLICIZZAZIONE

Al presente Avviso è data diffusione mediante pubblicazione all'albo online della scuola in amministrazione trasparente sezione "Bandi di gara e contratti" e sul sito Web della scuola.

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Concetta Rita D'Amico

(Firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs.
82/2005 s.m.i. e norme collegate)