



Unione Europea

FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle  
Risorse Umane, Finanziario e Strumentali  
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia  
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per  
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale  
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE)



Istituto Tecnico Industriale  
STANISLAO CANNIZZARO  
CATANIA



CENTRO POLIFUNZIONALE DI SERVIZIO DEL MIUR SCUOLA RETE ENIS

Codice minister.: CTTF03000R – Codice fiscale: 80008210876 -

Capofila consorzio Aetnanet, aderente all'ASAS, Associazione Scuole autonome Sicilia

Direzione: Via C. Pisacane, 1 - 95122 Catania/ Via Palermo, 282 (Ingresso merci e locali tecnici) -Tel.0956136450



www.cannizaroict.gov.it; [cttf03000r@pec.istruzione.it](mailto:cttf03000r@pec.istruzione.it)

## FONDI STRUTTURALI EUROPEI- PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE “Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento” 2014-2020

Asse I – Istruzione - – Fondo Sociale Europeo (FSE). Obiettivo specifico 10.2. – Miglioramento delle competenze chiave degli allievi, anche mediante il supporto dello sviluppo delle capacità di docenti, formatori e staff.

Azione 10.2.2. Azioni di integrazione e potenziamento delle aree disciplinari di base (*lingua italiana, lingue straniere, matematica, scienze, nuove tecnologie e nuovi linguaggi, ecc.*).

Avviso pubblico nota M.I.U.R. prot. n° 1953 del 21/02/2017

Autorizzazione progetto prot. n°38456 del 29/12/2017

TITOLO PROGETTO: COMPETENZE DI BASE :“A scuola di RAFFORZamenti”

CODICE PROGETTO: 10.2.2A-FSEPON-SI-2017-666

CODICE CUP: H64C17000290007

### CONDIZIONI PARTICOLARI/DETTAGLIO DELL'OFFERTA FORNITURA SERVIZIO MENSA

La fornitura del servizio mensa per n. 20 alunni + n. 2 docenti per il modulo **GET THIS CHANCE** **dovrà avvenire secondo le seguenti modalità**:

I menù dovranno prevedere un pasto caldo e dovranno essere variati ed elaborati secondo i seguenti criteri:

- 1) rispetto delle LINEE GUIDA per una sana alimentazione;
- 2) gradimento dell'utenza;
- 3) grammature indicate per la fascia d'età 14 - 19 anni degli alunni della scuola;
- 4) allergie alimentari.

La fornitura del servizio mensa dovrà osservare il seguente menù tipo preparato con cibi di prima qualità e diversificato nei vari giorni:

- a) primo piatto
- b) secondo piatto
- c) contorno
- d) pane
- e) acqua (minerale naturale in bottigliette da 500 ml)
- f) frutta di stagione o succo di frutta o dolce

La ditta avrà cura di predisporre eventualmente un menù differenziato per gli alunni che risultano affetti da patologie alimentari certificate e in questo caso ogni pasto personalizzato deve essere contenuto in piatto contrassegnato, oltre che dal contenuto, dal nome e cognome del ragazzo cui è destinato, al fine di essere identificabile dal personale addetto alla distribuzione dei pasti.

La somministrazione dovrà avvenire presumibilmente dalle ore 13:30 alle 14:00 e dalle 14:00 alle 14:30.

I pasti preparati presso il centro cottura della Ditta fornitrice, riconosciuti idonei dal punto di vista igienico- sanitario, devono essere serviti caldi e in condizioni di perfetta igienicità in piatti di polipropilene termo sigillati presso l'Istituto sopraindicato. I pasti dovranno arrivare agli utenti in condizioni commestibili ed organolettiche ottimali.

L'utilizzo delle materie prime deve essere di prima scelta e qualità.

La ditta dovrà provvedere alla confezione e somministrazione dei pasti secondo menu e grammature, al trasporto ed alla consegna dei pasti alle sedi.

Il trasporto dei pasti dovrà avvenire nel rispetto della normativa vigente, attraverso l'utilizzo di automezzi idonei a sistemi di mantenimento della temperatura.

Il pagamento, trattandosi di un progetto cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo, verrà effettuato entro giorni 30 dalla disponibilità reale delle erogazioni da parte del MIUR a prescindere dalla data in cui ci ciò avvenga, dietro emissione di regolare **fattura elettronica**. Pertanto nessuna responsabilità in merito agli eventuali ritardi potrà essere attribuita all' Istituto Scolastico.

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. 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).

## **CONDIZIONI DI FORNITURA**

Sono a carico della ditta:

- a) Trasporto;
- b) Tris di posate monouso, bicchieri, tovaglioli e tovagliette;
- c) Sacchetti e smaltimento rifiuti.

E' vietata alla ditta cedere ad altri l'esecuzione di tutta o parte della fornitura.

## **SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO A CARICO DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA**

1. Ogni giorno previsto 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. Sarà stipulato un contratto tra l'Azienda che gestirà la somministrazione di pasti e la Scuola nella persona del Dirigente Scolastico, nel quale saranno meglio specificati obblighi e mansioni delle parti.

5. Alla Ditta verrà comunicato in seguito, apposito calendario delle giornate in cui è prevista la fornitura della mensa.

## **IMPORTO DELLA FORNITURA**

L'importo per il costo della mensa ammonta a complessivi € **2.800,00** per il numero delle giornate calendarizzate che verrà di seguito calcolato alla chiusura del modulo riconoscendo l'importo previsto per ogni pasto realmente erogato alla fine del percorso formativo. Dovranno essere erogati 22 pasti (comprensivi di n. 2 gratuita) al giorno per gg. 20.

**RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

Il responsabile unico del procedimento è il Dirigente Scolastico Prof.ssa Giuseppina Montella.

Il Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Giuseppina Montella

Documento firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs 82/2005 e ss.mm.ii e norme correlate