



Unione Europea

FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la Programmazione e la Gestione della  
Ricerca Umana, Finanziaria e Strutturale  
Direzione Generale per gli 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 COMPRENSIVO

Infanzia – Primaria - Secondaria I° grado

Via Martiri della Libertà n. 10 12033 MORETTA (CN) Tel. e Fax. 0172/94214

E\_mail: [cnic83100e@istruzione.it](mailto:cnic83100e@istruzione.it) Pec: [cnic83100e@pec.istruzione.it](mailto:cnic83100e@pec.istruzione.it)

Sito web: [www.istitutocomprensivomoretta.gov.it](http://www.istitutocomprensivomoretta.gov.it) c.f.: 94033100044

Prot. n. 4880 /4.1.b.

Moretta, 27/09/2018

### OGGETTO:

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* Azione 10.2.5. Azioni volte allo sviluppo delle competenze trasversali con particolare attenzione a quelle volte alla diffusione della cultura d'impresa.

Avviso pubblico prot. n. AOODGEFID/4427 del 02 maggio 2017 per il “Potenziamento dell'educazione al patrimonio culturale, artistico, paesaggistico”.

Progetto 10.2.5A-FSEPON-PI-2018-76 – CUP: C68J17000020001

CIG: Z2B24A9289

Contratto per la fornitura pasti – servizio mensa

### CONTRATTO STIPULATO TRA LA DITTA SFIZIO' DI TABONE CLAUDIO E L'ISTITUTO COMPRENSIVO DI MORETTA PER IL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI NELL'AMBITO DEL PROGETTO PON INDICATO IN OGGETTO

L'anno *duemilladiciotto* addì *ventisette* del mese di *Settembre*

In Moretta fra:

- 1) TABONE Claudio nato a [REDACTED], residente a [REDACTED] Titolare della ditta Sfizio di Tabone Claudio ([REDACTED] e P.I.: n.03475330043);
- 2) MARCHISIO Dr. Laura nata [REDACTED], residente a [REDACTED] in qualità di Dirigente Scolastica dell'Istituto Comprensivo di Moretta, con sede in Via Martiri della Libertà 10, la quale agisce in nome e in rappresentanza dello stesso

### PREMESSO CHE

- VISTO il DPR 275/99 concernente norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche;
- VISTO il Dlgs 50/2016 e successive modifiche;
- VISTO quanto previsto dal D.Lgs. 155 del 1997 “Attuazione delle Direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari;
- VISTE le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica redatte dal Ministero della Salute, approvate il 29/04/2010 dalla Conferenza Unificata e pubblicate nella G.U. n. 134 del 11/06/2010 e dalla nota integrativa del Ministero della Salute, Direzione Generale per l'Igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione, prot. n. 0011703 del 25/03/2016;
- VISTO i Regolamenti (UE) n. 1303/2013 recanti disposizioni comuni sui Fondi strutturali e di investimento europei, il Regolamento (UE) n. 1301/2013 relativo al Fondo Europeo di Sviluppo Regionale e il Regolamento (UE) n. 1304/2013 relativo al Fondo Sociale Europeo;

- VISTO il Regolamento di Istituto per la disciplina degli incarichi e dei contratti di prestazione d'opera con esperti interni ed esterni del 28/02/2018
- VISTO il PON – Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” approvato con Decisione C(2014) n.9952 del 17 dicembre 2014 della Commissione Europea
- VISTO il bando PON FSE prot. n. AOODGEFID/4427 del 02 maggio 2017 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. Azione 10.2.5. Azioni volte allo sviluppo delle competenze trasversali con particolare attenzione a quelle volte alla diffusione della cultura d'impresa. Avviso pubblico per il” *Potenziamento dell'educazione al patrimonio culturale, artistico, paesaggistico*”.
- VISTA la delibera n. 41 del Collegio Docenti del 16/03/2017 prot. n. 2237/2.2.a riguardante l’adesione al progetto PON/FSE per il” *Potenziamento dell'educazione al patrimonio culturale, artistico, paesaggistico*”;
- VISTA la delibera del Consiglio di Istituto n.65 del 15/03/2017 prot. n. 2236/2.2.c di approvazione delle azioni del Programma Operativo Nazionale “Per la Scuola 2014-2020”;
- VISTA l’autorizzazione MIUR prot. n . AOODGEFID/9289 del 10/04/2018 di approvazione del Progetto 10.2.5A-FSEPON-PI-2018-76 del PON – Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020 e relativo finanziamento;
- VISTO il Decreto del 29/05/2018 prot. n. 2862/4.1.b. di assunzione in bilancio nel Programma Annuale 2018 nel quale è inserito il Progetto autorizzato e finanziato per € 27.511,60
- VISTO l’avviso pubblico per la fornitura di pasti prot 3984 del 16/08/2018;
- VISTO che il termine per la presentazione delle candidature è scaduto il giorno 18/09/2018 alle ore 12.00;
- VISTE le offerte pervenute;
- VISTO che la modalità di aggiudicazione della RdO è al prezzo più basso ai sensi dell'art. 95 del D.lgs. n. 50/2016. E che si aggiudica il servizio la Ditta con il punteggio totale più alto. A parità di punteggio si aggiudicherà il servizio la ditta che presenta il miglior ribasso
- CONSIDERATO che il costo a pasto quale base d’asta è di € 7,00 ( IVA compresa);
- A SEGUITO della riunione della commissione di valutazione delle candidature avvenuta il 20/09/2018;
- VISTO il verbale della commissione di valutazione delle candidature prot. n. 4664 del 20/09/2018 in cui si propone l’aggiudicazione provvisoria alla ditta Sfiziò di Tabone Claudio;
- CONSIDERATO che non sono pervenuti ricorsi entro i termini previsti, all’aggiudicazione provvisoria affissa all’albo on line dell’istituzione scolastica prot. 4706 del 21/09/2018;
- VISTO il decreto di Agjudicazione definitiva prot. n 4879 del 27/09/2018;

#### SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE

L’Affidamento del servizio di mensa scolastica per la realizzazione dei moduli del progetto Pon FSE “Alla scoperta di Scarnafigi: itinerari, arte, storia e cultura del territorio” 10.2.5A-FSEPON-PI-2018-76, di seguito indicati:

Sottoazione	Codice identificativo progetto	Titolo progetto	Destinatari	Quantità n. pasti	Giorni di mensa	Totale pasti	Importo voce
10.2.5A	10.2.5A-FSEPON-PI-2018-76	Alla scoperta del patrimonio locale	20 allievi della scuola secondaria	20	10	200	1.400,00 €
10.2.5A	10.2.5A-FSEPON-PI-2018-76	Arte e fede sui nostri muri	18 allievi della scuola secondaria	18	10	180	1.260,00 €
10.2.5A	10.2.5A-FSEPON-PI-2018-76	Tra arte e paesaggio: muoversi sul territorio	18 allievi della scuola secondaria	18	10	180	1.260,00 €
10.2.5A	10.2.5A-FSEPON-PI-2018-76	Ciak... si gira a Scarnafigi	20 allievi della scuola secondaria	20	10	200	1.400,00 €

per un totale di n. 760 pasti al costo di € 7,00 ( IVA compresa) a pasto a cui si aggiungono n. 120 pasti ricadenti nelle gratuità, alla ditta Sfizì di Tabone Claudio. La somministrazione avverrà secondo le seguenti modalità:

#### ARTICOLO 1

##### SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO A CARICO DEL GESTORE

- a) Il Gestore selezionato provvede alla preparazione ed alla somministrazione dei pasti presso la propria sede;
- b) Il gestore selezionato provvede a somministrare i pasti per il pranzo agli alunni della Scuola Secondaria di Scarnafigi dalle ore 13.45 alle ore 14.30 secondo la calendarizzazione dei moduli. Le attività formative inizieranno nel mese di ottobre 2018 e si concluderanno entro il 31 Maggio 2019.
- c) I pasti devono essere distribuiti caldi assieme a posate, bicchieri, tovaglietta-copritavolo e tovagliolo, nel rispetto degli orari previsti dall'Istituzione scolastica.
- d) Fanno capo al Gestore selezionato gli oneri derivanti dal controllo igienico sanitario connessi alla manipolazione ed erogazione dei pasti.
- e) I pasti da erogare saranno in n. di 760 a cui si aggiungono n. 120 pasti gratuiti per i docenti tutor, esperti ed una figura aggiuntiva. Poiché sono previste delle uscite didattiche sul territorio, il gestore, previo accordo con il docente/tutor fornirà un "pranzo al sacco" (panini, merendina, frutta, acqua ecc) di egual valore economico e nutrizionale ad ogni partecipante, ai docenti, tutor, esperti e figura aggiuntiva coinvolti nelle attività.
- f) La Ditta aggiudicataria deve predisporre e fornire, su richiesta dei genitori per comprovati motivi, pasti alternativi ricadenti in diete speciali
- g) La ditta aggiudicataria deve pertanto provvedere a:
  - acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, loro stoccaggio con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento;
  - preparazione e somministrazione dei pasti presso la propria sede;
  - controllo igienico sanitario connesso alla manipolazione ed erogazione dei pasti.
- h) I pasti saranno preparati in ossequio alle tabelle dietetiche fornite dall'ASLCN1 nel rispetto delle Linee di indirizzo nazionale menzionate in premessa.
- i) All'atto della consegna dei pasti, la Ditta rilascerà al Tutor d'aula, una ricevuta in duplice copia, debitamente sottoscritta e da cui risulta la quantità dei pasti. Detta ricevuta controfirmata dal Tutor, previo accertamento della corrispondenza quantitativa dei pasti erogati, verrà restituita alla Ditta, previo

trattenimento di una copia

l) 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 Avviso pubblico. 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).

## ARTICOLO 2

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

1. Ogni giorno previsto entro le ore 10.00 la Scuola comunicherà il numero esatto di bambini presenti alla mensa al gestore affidatario per determinare la quantità di pasti nella giornata di competenza.

2. Le eventuali sospensioni del servizio mensa saranno comunicate al gestore affidatario il prima possibile, e comunque entro massimo 2 ore dalla somministrazione prevista.

## ARTICOLO 3

Il prezzo totale della fornitura è stato tra le parti stabilito in complessivi € 5.320,00 (iva inclusa) qualora tutti i pasti siano stati effettivamente consegnati. Altrimenti sarà corrisposto il numero dei pasti effettivamente consumati al costo di € 7,00 cadauno (iva inclusa)

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 ciò avvenga, dietro emissione di regolare fattura elettronica.

## ARTICOLO 4

### OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La ditta aggiudicataria è l'unica responsabile del servizio mensa.

In particolare resta a carico della ditta aggiudicataria:

- la preparazione e distribuzione dei pasti
- I procedimenti e le cautele per la sicurezza del personale ai sensi del D.Lgs. 81/08;
- La copertura previdenziale ed assistenziale del personale impegnato nonché degli eventuali infortuni sul lavoro;
- Il rispetto delle caratteristiche minime di ogni pasto secondo le tabelle dietetiche fornite dall'ASLCN1
- di essere in regola con i versamenti previdenziali, assistenziali e fiscali (a tal proposito dovrà essere presentato il modello DURC aggiornato alla data della liquidazione della relativa fattura previa sospensione della liquidazione stessa)

## ARTICOLO 5

La ditta aggiudicataria si obbliga a garantire l'intera fornitura dei pasti programmati. In tutti i casi di inadempimento da parte dell'aggiudicatario, anche di uno solo degli obblighi derivanti dal contratto, questo potrà essere risolto dall'amministrazione ai sensi delle disposizioni del Codice Civile.

L'istituto scolastico si riserva, in ogni caso, il diritto di recedere in qualsiasi momento dal contratto, senza necessità di fornire giustificazione alcuna, dandone comunicazione scritta con 15 gg di preavviso rispetto alla data di recesso. Qualora uno o più moduli del progetto, di cui alle premesse, non venissero realizzati in parte o del tutto, l'IC Moretta si riserva il diritto di sospendere proporzionalmente la fornitura senza che l'operatore incaricato abbia nulla a pretendere dall'IC Moretta.

E' prevista la risoluzione contrattuale, inoltre anche:

- Nel caso di riscontrata non veridicità di 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;
- Quando l'aggiudicatario venga sottoposto ad una procedura di fallimento;
- Nel caso di gravi e ripetute inadempienze dell'aggiudicatario

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'aggiudicatario è obbligato all'immediata sospensione del servizio della fornitura ed al risarcimento dei danni consequenziali.

#### **ARTICOLO 6**

##### **PENALI**

Per ogni giorno di ritardo nell'avvio del servizio mensa rispetto al giorno fissato e comunicato, sarà applicata una penale pari all'1% dell'ammontare complessivo al netto dell'IVA.

La penalità potrà essere proporzionalmente ridotta ove la scuola ritenga che adempimenti parziali avvenuti entro i termini siano accettabili. L'eventuale penale sarà ritenuta in corrispondenza della liquidazione finale della fornitura. L'applicazione della penale non solleva, comunque, l'appaltatore dall'esecuzione della fornitura, come prescritto dal Codice Civile. L'Istituzione Scolastica appaltante si riserva di procedere, in alternativa all'applicazione della penale, alla risoluzione del contratto.

#### **ARTICOLO 7**

##### **TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

I dati personali che saranno raccolti dall'istituzione scolastica a seguito del presente bando saranno trattati per i soli fini istituzionali e necessari all'attuazione del progetto e, comunque, nel pieno rispetto del Regolamento UE 2016/679

#### **ARTICOLO 8**

##### **COMUNICAZIONI**

Qualsiasi comunicazione relativa al presente contratto dovrà avvenire mediante pec al seguente indirizzo [cnic83100e@pec.istruzione.it](mailto:cnic83100e@pec.istruzione.it)

#### **ARTICOLO 9**

##### **DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE**

Contro i provvedimenti che il concorrente ritenga lesivi dei propri interessi è ammesso ricorso al Tribunale Amministrativo Regionale (T.A.R.) del Piemonte entro 30 giorni.

#### **ARTICOLO 10**

##### **ONERI FISCALI E SPESE CONTRATTUALI**

Sono a carico dell'azienda fornitrice tutti gli oneri fiscali e spese contrattuali, ad eccezione di quelle che per legge competono alla scuola.

A tal fine l'azienda fornisce e dichiara che le prestazioni contrattuali sono effettuate nell'esercizio d'impresa e che trattasi di operazioni imponibili non esente dall'IVA.

#### **ARTICOLO 11**

##### **RUP**

Il Responsabile del procedimento è il Dirigente Scolastico.

#### **ARTICOLO 12**

##### **PUBBLICAZIONE**

Il presente contratto viene pubblicato con le seguenti modalità:

- Affisso all'Albo dell'Istituzione Scolastica
- Pubblicato sul sito web della scuola nella sezione PON

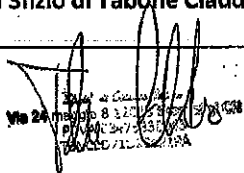
**ARTICOLO 13**

**ACCETTAZIONE**

Il presente contratto viene redatto in duplice originale e trattenuto in originale da ciascuna parte contraente.

Moretta, 27/09/2018

**Tabone Claudio**  
**Ditta Sfiziò di Tabone Claudio**

  
Via 24  
01100 8 125 3133  
01100 347 3331  
TABONE CLAUDIO

**La Dirigente Scolastica**  
**Prof.ssa Laura MARCHISIO**  
firmato digitalmente