

Gentili Signori,

con la presente formuliamo il seguente

INVITO A PRESENTARE UN'OFFERTA TECNICO-ECONOMICA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI EROGAZIONE DI UNO O PIU' "CORSI DI FORMAZIONE IN PIZZERIA" PER CONTO DEL PROGETTO "SAI" A TITOLARITÀ DEL COMUNE DI BOLOGNA - SERVIZI C2 "FORMAZIONE E RIQUALIFICAZIONE PROFESSIONALE, ORIENTAMENTO E ACCOMPAGNAMENTO ALL'INSERIMENTO LAVORATIVO" (PROG-443-PR-3 DM 37847 DEL 13.10.2022 - CODICE CUP: H71H23000000001 CIG: B0B209AF2B, PROG-1312-PR-1 DM 01.10.20 – CODICE CUP: H21H22000110001 CIG: 9728161C68 E PROG-444 DM 37847 DEL 13.10.2022 MINORI MSNA - CUP: H71H23000000001 CIG: B0B26A5BCC)

Bologna, 11/04/2024

1) COMMITTENTE:

ABANTU SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE via Gamberi, 4 – 40037 Sasso Marconi (BO)

2) OGGETTO DELL'INCARICO:

Attivazione di uno o più corsi di formazione nel settore della pizzeria.

Destinatari: MAX 10 candidati segnalati dalla Società Cooperativa Sociale Abantu.

Obiettivi:

Il corso ha l'obiettivo di fornire agli utenti le nozioni e strumenti indispensabili per la corretta gestione dell'attività lavorativa nell'ambito della pizzeria, dal punto di vista della preparazione, della sicurezza e della manipolazione igienica e sicura degli alimenti.

Struttura del percorso:

Le attività formative dovranno essere articolate in 80 ore teorico-pratiche e 100 ore di stage.

Gli stage saranno attivati per coloro che avranno partecipato ad almeno il 70% del modulo teorico-pratico.

- Modulo Teorico – pratico in reale contesto lavorativo Tot. Ore 65

Argomenti:

Gestione sicura del luogo di lavoro.

Riconoscimento merceologico ed etichettatura degli alimenti.

Manipolazione igienica e sicura degli alimenti (cenni sul manuale di autocontrollo e sistema HACCP; applicare correttamente le principali norme igieniche, personali, di tutela degli ambienti di lavoro e di qualità dei processi produttivi; trattare correttamente le diverse tipologie di alimenti al fine di garantire la qualità igienica e la sicurezza degli stessi e quindi la salute dei consumatori).

Gestione degli spazi di lavoro (cucina e sala).

Pratica in ambito pizzeria: la scelta delle materie prime (farine-cereali - bio, gluten free, proteici), la lievitazione, la formatura, la cottura.

- Modulo di Alimentarista Tot. Ore 3

- Modulo di sicurezza Generale e Specifica Rischio Medio Tot. Ore 12

- Per i partecipanti che avranno frequentato almeno il 70% della formazione teorico-pratica è richiesta l'attivazione di stage della durata di 100 ore in pizzerie del territorio raggiungibili con i mezzi pubblici. Individuazione, organizzazione e monitoraggio dello stage.

Altre erogazioni

- **Materiale di consumo** per le esercitazioni in laboratorio.

- **Indennità di frequenza** pari ad € 3,50 per ogni ora di stage effettivamente frequentata.

- Fornitura di **dispositivi di protezione individuale** necessari alla partecipazione al corso.

Si richiede per i corsisti:

- l'erogazione di un'indennità oraria di 3,50 euro esclusivamente per le ore di stage effettivamente frequentate;
- il rilascio di un attestato di partecipazione;
- il rilascio degli attestati di sicurezza sul lavoro previo superamento del test;
- la fornitura di eventuali dispositivi di protezione individuale.
- la copertura assicurativa per danni contro terzi (RCT) e infortunistica (INAIL).

Si precisa che le quote orarie di indennità non erogate e i costi non sostenuti per gli stage non attivati dovranno essere sottratti dalla fattura di saldo del corso.

3) DURATA

La durata dell'affidamento del servizio oggetto dell'invito decorre a partire dalla data di sottoscrizione del contratto e avrà validità fino al 31/12/2024.

L'ente assegnatario dovrà garantire, in caso di richiesta, la possibilità di organizzare almeno una edizione del corso con partenza entro e non oltre 60 giorni dall'assegnazione.

4) MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

L'offerta tecnica ed economica deve essere indirizzata ad Abantu Soc. Coop. Soc. – Via Gamberi n. 4 – 40037 Sasso Marconi (BO) e dovrà pervenire entro le ore 24.00 del 18/04/2024.

La documentazione deve essere recapitata con la seguente modalità:

- a mezzo pec all'indirizzo: arealavoro.abantu@pec.it

Il termine di scadenza è perentorio.

I candidati dovranno indicare nell'oggetto della PEC, la seguente dicitura: "INVITO A PRESENTARE UN'OFFERTA TECNICO-ECONOMICA FINALIZZATA ALL'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI EROGAZIONE DI UNO O PIU' CORSI DI FORMAZIONE IN PIZZERIA"

Si richiede, a pena di esclusione, l'invio di:

- modulo di autodichiarazione e autocertificazione allegato al presente invito, compilato e firmato;
- offerta tecnica: una relazione tecnico-didattica sul servizio proposto, contenente gli elementi oggetto di valutazione;
- offerta economica.

Nell'offerta economica si richiede di:

- quantificare ed esplicitare il costo per l'attivazione e il tutoraggio di uno stage, senza includere l'importo previsto per l'indennità.
- indicare se l'indennità massima erogabile è inclusa nel totale dell'offerta o è da ritenersi esclusa.

Si precisa che non verranno accettati documenti diversi ed ulteriori da quelli elencati i quali non dovranno contenere elementi di natura contrattuale.

5) RISERVE

La presente richiesta di preventivi non vincola in alcun modo Abantu Soc. Coop. Soc. la quale si riserva il diritto:

- di procedere all'affidamento anche in caso di una sola offerta valida;
- di non procedere all'affidamento nel caso in cui nessuna delle offerte presentate risulti conveniente o idonea;
- di non procedere all'affidamento o alla successiva stipula del contratto per sopravvenute ragioni di carenza di interesse alla stipula.

6) STIPULA DEL CONTRATTO E PAGAMENTO CORRISPETTIVI

Al termine della presente procedura verrà stipulato apposito contratto con il Soggetto erogatore individuato, in cui saranno definiti i rispettivi obblighi e impegni tra committente e contraente.

Il corrispettivo contrattuale, onnicomprensivo incluse spese ed ogni onere di legge, è determinato dall'offerta economica dell'affidatario.

Sarà liquidato, successivamente all'emissione della/e relativa/e fattura/e, anticipando copia di cortesia al referente amministrativo, previo accertamento che la relativa prestazione è stata effettuata, in termini di quantità e qualità, nel rispetto delle prescrizioni previste nel presente documento e a fronte della consegna della seguente documentazione su carta intestata e firmata:

- attestati di partecipazione;
- registri presenze;
- piano formativo;
- eventuale documentazione aggiuntiva utile ai fini della rendicontazione.

7) TRATTAMENTO DEI DATI

I dati personali forniti e raccolti in occasione del presente procedimento, nel rispetto delle disposizioni contenute nel GDPR vigente, saranno trattati e utilizzati esclusivamente in funzione e per i fini connessi all'espletamento della procedura in oggetto.

Allegati:

Mod.-All.-1_Modulo di Autocertificazione e Autodichiarazione

Abantu Soc. Coop. Sociale