

Gentili Signori/e,

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 RISTORAZIONE" 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: H31H25000110001, PROG-1312-PR-1 DM 01.10.20 - CODICE CUP: H31H24000070001 E PROG-444 DM 37847 DEL 13.10.2022 MINORI MSNA - CUP: H31H25000110001)

Bologna, 16/01/2026

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 ristorazione.

**Destinatari:** MAX 10 candidati segnalati dalla Società Cooperativa Sociale Abantu. Si precisa che in alcune edizioni potranno partecipare anche persone minorenni prossime alla maggiore età.

**Obiettivi:**

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

**Struttura del percorso:**

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

Gli stage dovranno essere attivati per tutti i partecipanti che avranno frequentato almeno il 70% delle lezioni teorico-pratiche di aula e laboratorio.

- Modulo Teorico – pratico Tot. Ore 60

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 ristorazione.

- Modulo di Pasticceria Tot. Ore 25

- Modulo di Alimentarista Tot. Ore 3

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

- Per i/le partecipanti che hanno frequentato almeno il 70% delle ore di aula è richiesto uno stage della durata di 100 ore in aziende del territorio del settore della ristorazione raggiungibili con i mezzi pubblici. Individuazione, organizzazione e monitoraggio dello stage.

#### Altre erogazioni

- **Materiale di consumo** per le esercitazioni in laboratorio.
- Fornitura di **dispositivi di protezione individuale** necessari alla partecipazione al corso.

Si richiede per i corsisti:

- 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 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 31/12/2026.

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 25/01/2026.

La documentazione deve essere recapitata con la seguente modalità:

- a mezzo pec all'indirizzo: [arealavoro.abantu@pec.it](mailto: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 RISTORAZIONE"

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 dove si specifica l'importo senza IVA, il totale con IVA e l'aliquota applicata.

Nell'offerta economica si richiede di:

- quantificare ed esplicitare il costo per l'attivazione e il tutoraggio di uno stage.
- quantificare l'eventuale costo del servizio di erogazione delle indennità orarie di stage qualora richiesto in seguito (vedi Riserve).

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.
- di richiedere l'erogazione di un'indennità oraria massima di 3,50 euro esclusivamente per le ore di stage frequentate, riconoscendo all'ente i relativi costi amministrativi sostenuti.

#### 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