



Unione Europea

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



MIUR

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

Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020.

Avviso pubblico 1953 del 21/02/2017 “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. Scuole del I e II ciclo

AVVISO PUBBLICO PER LA FORNITURA PASTI - SERVIZIO MENSA per PON 2014-2020

CUP: J75B17000530007 CIG: ZD62569C28

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

I.C. 3 PORTICI DON PEPPE DIANA
Prot. 0004232 del 19/10/2018
06-02 (Uscita)

- VISTO** il Programma Operativo Nazionale 2014- 2020 “ Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” finanziato con il Fondo Sociale Europeo – Avviso pubblico 1953 del 21/02/2017 “Miglioramento delle competenze chiave degli allievi, anche mediante il supporto dello sviluppo delle capacità di docenti, formatori e staff”.
- VISTA** la Circ. Prot. n. AOODGEFID /195 del 10/01/2018 del MIUR che autorizza questo Istituto ad avviare le attività previste in detto Piano con codice 10.2.2A-FSEPON-2017-580”CUP J75B17000530007.
- VISTE** le disposizioni normative vigenti in materia per la realizzazione dei Progetti FSE.
- VISTO** il Piano operativo del progetto, inoltrato il 10/04/2017.
- VISTO** il DPR 275/99, concernente norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche.
- VISTO** il d.lgs 165/2001 e ss.mm. e in particolare l’art. 7, comma 6 b) che statuisce che “l’amministrazione deve preliminarmente accertare l’impossibilità oggettiva di utilizzare le risorse umane disponibili al suo interno”.
- VISTO** il D.I. 44/2001 art.40.
- VISTO** Il d.lgs 18 aprile 2016, n. 50 (Codice dei Contratti Pubblici)
- VISTO** Il D.leg.vo 56 del 19.04.2017 Disposizioni “integrative e convertive al D.Leg. 50/2016 “Codice degli appalti”
- 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.;
- TENUTO CONTO** delle disposizioni e istruzioni per l'attuazione delle iniziative cofinanziate dai Fondi Strutturali Europei per il periodo 2014-2020;
- CONSIDERATA** la necessità di dover garantire agli alunni iscritti ai sei moduli del PON in oggetto un servizio adeguato di mensa;
- VISTO** la determina a contrarre del Dirigente Scolastico Prot. 4195 del 18/10/2018

EMANA



Unione Europea

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



MIUR

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

Il presente avviso pubblico, di cui la premessa è parte integrante, al fine di poter reperire il servizio di mensa scolastica per la realizzazione dei moduli, di seguito indicati:

Titolo modulo		Destinatari	Quantità n. pasti	Gratuità per tutor e esperto	Giorni di mensa	Totale pasti	
1	Leggo e comprendo	20 alunni scuola primaria	20	2	10	220	
2	Per non dare i numeri	20 alunni scuola primaria	20	2	10	220	
3	Inglese in allegria	20 alunni scuola primaria	20	2	10	220	
4	Leggendo si crea	20 alunni S.S.I	20	2	10	220	
5	Siamo tutti... "numeri primi"	20 alunni S.S.I	20	2	10	220	
6	W l'Inghilterra	20 alunni S.S.I	20	2	10	220	

Per un totale di n. 1320 pasti di cui n. 120 ricadenti nelle gratuità al costo di € 7,00 (IVA compresa) a pasto quale base d'asta, secondo le seguenti modalità

Art. 1: SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO A CARICO DEL GESTORE DEL SERVIZIO DI MENSA

- Il Gestore selezionato provvede alla preparazione dei pasti presso il proprio centro di cottura ed al successivo trasporto ed alla distribuzione degli stessi presso l'Istituto Comprensivo 3 "Don Peppe Diana" Via San Cristofaro, 56 80055 Portici (NA)
- Il gestore selezionato provvede a somministrare pasti per il pranzo ai ragazzi dalle ore 14.00 alle ore 15:00, nel periodo gennaio-giugno 2019.
- Il gestore selezionato indica un responsabile del servizio mensa.
- La cucina del Gestore selezionato deve, pena l'esclusione dalla gara, essere già funzionante e regolarmente autorizzata a norma delle vigenti disposizioni igienico sanitarie, alla data di pubblicazione del bando di gara.
- I cibi debbono essere immessi in contenitori termici che abbiano scomparti separati in modo da isolare gli alimenti caldi da quelli freddi, ben protetti dalle infiltrazioni di polveri, con



Unione Europea

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



MIUR

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

- caratteristiche tecniche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico e della appetibilità. Non sono ammessi contenitori in polistirolo.
- f) I pasti devono essere distribuiti caldi assieme a posate, bicchieri, tovaglietta-copritavolo, una bottiglietta d'acqua naturale sigillata da litri 0,5 per pasto e tovaglioli (tutto monouso), nel rispetto degli orari previsti dalla Direzione Scolastica.
- g) Fanno capo al Gestore selezionato gli oneri derivanti dal controllo igienico sanitario connessi alla manipolazione ed erogazione dei pasti.
- h) I pasti da erogare saranno in n.1320 di cui n. 120 pasti gratuiti per i docenti tutor ed esperti.
- i) La Ditta aggiudicataria deve predisporre e fornire, su richiesta dei genitori per comprovati motivi, pasti alternativi ricadenti in diete speciali.
- j) 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 dei pasti presso il 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), una bottiglia d'acqua naturale sigillata da litri 0,5 per pasto e di sacchetti per la raccolta dei rifiuti;
 - preparazione dei tavoli, distribuzione dei pasti, assistenza e riordino dei locali mensa a refezione effettuata, con proprio personale;
 - controllo igienico sanitario connesso al trasporto, alla manipolazione ed erogazione dei pasti.
- k) All'atto della consegna dei pasti, la Ditta rilascerà all'incaricato della segreteria, una bolla di consegna in duplice copia, debitamente sottoscritta e da cui risulta la quantità dei pasti. Detta bolla controfirmata dall'incaricato della segreteria, previo accertamento della corrispondenza quantitativa dei vari 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).

Art. 2: SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO A CARICO DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA

1. Le eventuali sospensioni del servizio mensa saranno comunicate al responsabile del servizio indicato dal gestore affidatario due giorni prima dalla sospensione del servizio.



Unione Europea

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



MIUR

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

2. 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**.
3. 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.
4. Alla Ditta aggiudicataria verrà comunicato in seguito, apposito calendario delle giornate in cui è prevista la fornitura della mensa.

ART.3: CRITERI DI SELEZIONE DEL GESTORE DEL SERVIZIO DI MENSA

L'aggiudicazione avverrà, a insindacabile giudizio dell'Istituzione scolastica, sulla base di valutazioni di ordine tecnico-economico e di funzionalità del servizio ovvero secondo i seguenti criteri:

1. Vicinanza dell'azienda alla Scuola;
2. Esperienza nel settore della refezione scolastica;
3. I menù dovranno essere elaborati secondo i seguenti criteri:
 - 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);
 - rispetto delle LINEE GUIDA per una sana alimentazione per la popolazione italiana dell'I.N.R.A.N. (ultima revisione 2003);
 - gradimento dell'utenza;
 - rispetto grammature indicate per la fascia d'età degli alunni della scuola primaria e secondaria di primo grado (dagli 8 ai 14 anni);
 - in accordo con la dirigenza scolastica.

Ogni pasto fornito dovrà avere le seguenti caratteristiche minime:

1. primo piatto: pasta 100 gr;
2. secondo piatto: carne magra 140 gr, pesce 140gr, latticini 100gr;
3. contorno: verdure cotte 150 gr;
4. pane 80 gr;

La valutazione dell'offerta tecnica avverrà secondo la seguente tabella:

1) Vicinanza dell'azienda alla Scuola;	DISTANZA IN km DALLA SEDE SCOLASTICA	Punti
	Via S. Cristofaro, 56	Solo alla ditta più vicina tra le concorrenti saranno assegnati 5 punti

2) Esperienza nella distribuzione nelle scuole (barrare con una X la	Nuova esperienza	1 punto
	Esperienza di almeno 1 anno	2 punti



Unione Europea

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



MIUR

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

voce che si vuole dichiarare)	Esperienza tra 2- 5 anni	3 punti
	Maggiore di 5 anni	5 punti

3) Rispondenza del menù proposto ai LARN ed alle Linee Guida per una sana alimentazione italiana	Bassa 1 punto	Media 3 punti	Alta 5 punti
--	---------------	---------------	--------------

La somma dei punteggi ottenuti dalla valutazione dei tre suddetti requisiti costituisce Coefficiente Tecnico di Gara (CTG)

La Ditta propone, inoltre, la sua offerta economica ovvero il prezzo del singolo pasto comprensivo di IVA (Prezzo Pasto-PP).

Prezzo pasto unitario IVA inclusa	€
-----------------------------------	---

Verrà, dunque, calcolato il coefficiente globale di merito applicando la seguente formula: $CGM = CTG / PP$

Si aggiudica il servizio la Ditta con il coefficiente globale di merito più alto.

ART. 4: MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA CANDIDATURA

L'offerta da presentare a mano, sull'"Allegato 1" che fa parte integrante del presente bando dovrà pervenire, a pena di esclusione, in apposito **plico sigillato e controfirmato** sui lembi di chiusura all'indirizzo di questo Istituto contrassegnato all'esterno con la scritta "Partecipazione al Servizio Mensa 1953 del 21/02/2017 "Miglioramento delle competenze chiave degli allievi, anche mediante il supporto dello sviluppo delle capacità di docenti, formatori e staff" contenente **n. 2 buste** anch'esse sigillate, timbrate e firmate su tutti i lembi di chiusura:

- Busta A** – Dichiarazione su documentazione Amministrativa;
- Busta B** – Offerta tecnico- economica + *proposta menù*.

La **Busta A** sigillata e contrassegnata all'esterno dalla scritta "Documentazione amministrativa" deve contenere **a pena esclusione dalla gara**:

- Istanza di partecipazione alla gara firmata dal legale rappresentante;
- Dichiarazione Sostitutiva cumulativa (ex art. 47 D.P.R. 28/12/2000 n. 445), firmata dal legale rappresentante in cui si evinca
 - Il possesso i Requisiti di ordine generale prescritti dall'art. 80 del D. Lgs. 50/2016 e successive modificazioni e integrazioni;



Unione Europea

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



MIUR

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

2. l'assenza di sanzioni o misure cautelari di cui al D. Lgs. 231/01 nei confronti dell'Impresa o altra sanzione che comporti il divieto di contrarre con le Pubbliche Amministrazioni;
3. l'assenza di condanne penali o provvedimenti che riguardino l'attuazione di misure di prevenzione espressamente riferita ai soggetti dell'impresa di cui all'art. 2 comma 3 del D.P.R. 252/98;
4. L'iscrizione alla C.C.I.A.A. competente comprovante l'attivazione dell'esercizio per l'attività richiesta dall'oggetto della fornitura con i seguenti dati:
5. Indicazione N. iscrizione / Data di iscrizione /Data inizio attività;
6. Di essere in regola con i versamenti contributivi obbligatori INPS e INAIL, (richiedibile in forma autonoma anche dalla stessa stazione appaltante) e a tal fine dichiarare il n. di matricola INPS –INAIL, il tipo di contratto applicato ai propri dipendenti, il numero di Partita IVA e il numero degli addetti;
7. Di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e le disposizioni contenute nel presente bando e relativi allegati;
8. Di rinunciare nel modo più ampio a chiedere alla stazione appaltante onorari, indennizzi, rimborsi e compensi di sorta per la partecipazione alla procedura di gara;
9. Di impegnarsi, in caso di aggiudicazione del servizio, a comunicare gli estremi del conto corrente bancario/postale dedicato su cui far affluire i pagamenti delle fatture ai sensi della legge 136/2010;
10. Di non aver rilasciato false dichiarazioni circa il possesso dei requisiti richiesti per l'ammissione;
11. Che, in caso di aggiudicazione, non intende subappaltare o concedere in cottimo parti dell'appalto;
12. Di non trovarsi, con altri concorrenti alla gara, in una situazione di controllo di cui all'art.2359 del C.C.;
13. Che non vi saranno ulteriori oneri oltre quelli previsti dall'offerta presentata;
14. Di non richiedere alcun onere per i ritardati pagamenti per motivi indipendenti dalla volontà dell'Istituzione Scolastica Appaltante;
15. L'autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi del RGPD UE2016/679, per le attività connesse al bando di gara.

AVVERTENZA: chiunque rilascia dichiarazioni mendaci è punito ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia (art. 76 dpr 445/00). Il dichiarante decade dai benefici eventualmente conseguiti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera.

La Busta B. sigillata, controfirmata sui lembi di chiusura e contrassegnata all'esterno dalla scritta "Offerta Tecnico-Economica" dovrà contenere, a pena esclusione dalla gara, l'offerta tecnico-economica timbrata e firmata in ogni suo foglio dal legale rappresentante e una proposta menù.

L'offerta non sarà ritenuta valida nel caso in cui:

- nella busta "A" manchino uno o più documenti sopra indicati;
- l'offerta tecnico-economica sia superiore all'importo di € 7,00 compreso IVA ;
- il plico non risulti pervenuto entro il termine fissato;
- sul plico non sia apposta la denominazione della Ditta/Società mittente;
- l'offerta tecnico-economica non sia firmata e timbrata in ogni suo foglio;
- manchi la proposta menù.



Unione Europea

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



MIUR

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

L'esame delle offerte è demandata ad una apposita commissione nominata dalla scuola. L'aggiudicazione avverrà in favore della ditta che avrà presentato l'offerta ritenuta economicamente più vantaggiosa.

Il presente invito non costituisce vincolo per questa amministrazione, che può revocarlo in qualsiasi momento.

L'amministrazione procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

IL PLICO DI PARTECIPAZIONE CORREDATO DALLE DICHIARAZIONI E DOCUMENTAZIONI ELENcate NEL PRESENTE BANDO, DOVRA' PERVENIRE ENTRO LE ORE 12.00 DEL 09/11/2018.

Il suddetto plico chiuso dovrà pervenire nel termine suddetto al seguente indirizzo: Istituto Comprensivo 3 Portici – don Peppe Diana, Via San Cristofaro, 56 80055 Portici (NA) Protocollo che ne rilascerà contestuale ricevuta con l'indicazione della data e dell'ora della ricezione. Trascorso il termine fissato per la presentazione dell'offerta non verrà riconosciuta valida alcuna offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva di offerta precedente.

L'Istituto procederà alla stipula di regolare contratto di prestazione servizi con la ditta aggiudicataria della gara.

Art. 5: 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 nella sala mensa dell'Istituto nonché pulizia degli stessi con proprio personale specializzato;
- I procedimenti e le cautele per la sicurezza del personale ai sensi del D Lgs. 626/94 e successive;
- La copertura previdenziale ed assistenziale del personale impegnato nonché degli eventuali infortuni sul lavoro;
- Il rispetto delle caratteristiche minime di ogni pasto riportate all'art.3 del presente bando;
- Le persone dedicate al servizio dovranno entrare a scuola munite di cartellino di riconoscimento e dovranno dichiarare per iscritto di aver preso visione del piano di evacuazione.

ART. 6: GARANZIE

La ditta aggiudicataria si obbliga a garantire l'intera fornitura dei pasti programmati.

ART. 7: RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO:

Il Responsabile del procedimento è il Dirigente Scolastico prof.ssa Rosa Orsi

ART.8: SERVIZIO PER LE INFORMAZIONI RELATIVE ALLE PROCEDURE DI RICORSO E DI MEDIAZIONE

Per qualunque controversia che dovesse insorgere nell'interpretazione o nell'esecuzione del presente bando di gara e ove le parti non procedano ad un accordo bonario, il foro competente è



Unione Europea

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



MIUR

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

quello di Napoli. Per quanto non è espressamente disciplinato dal presente bando di gara si intendono richiamate, e integralmente applicabili, le disposizioni e le normative vigenti in materia.

ART.9: PENALI

Per ogni giorno di ritardo nell'avvio del servizio mensa rispetto al giorno fissato e comunicato, sarà applicata una penale pari all'10% 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. In questa eventualità l'Istituzione appaltante provvederà a rifornirsi presso la Ditta che ha fatto l'offerta successivamente più vantaggiosa, addebitando all'inadempiente l'eventuale maggiore prezzo pagato rispetto a quello pattuito.

L'Istituzione scolastica si riserva, inoltre, la facoltà di risolvere il rapporto, senza alcuna rinuncia ad eventuale azione giudiziaria, rimanendo salvo ed impregiudicato il risarcimento di eventuali maggiori danni, senza che con ciò la parte contraente possa pretendere risarcimenti, indennizzi o compensi di sorta.

ART.10: INFORMATIVA AI SENSI DEL NUOVO REGOLAMENTO 2016/679

I dati dei quali l'Istituto entrerà in possesso a seguito del presente avviso pubblico saranno trattati nel rispetto della nuovo Regolamento 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 ex Lgs. 196/03 e successive modifiche ed integrazioni.

Il Dirigente Scolastico
prof.^{ssa} Rosa Orsi