Prot. n.9705 **Rossano, 29/09/2018**

Al sito web della scuola
Agli atti della scuola
Alle Ditte Invitate

OGGETTO: AVVISO PER LA FORNITURA PASTI - SERVIZIO MENSA - nell'ambito del PON – Avviso pubblico 1953 del 21 febbraio 2017 "Competenze di base" , Asse I - Istruzione - Fondo Sociale Europeo (FSE). Obiettivo specifico 10.2 - Potenziamento delle competenze di base in chiave innovativa, a supporto dell'offerta formativa. Azione 10.1.2- Azioni di integrazione e potenziamento delle aree disciplinari di base.
Codice progetto: UE 10.2.2A-FSEPON-CL-2017-247
CUP: I81H17000180006

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTA l'avviso MlUR protocollo n. 1953 del 21/02/2017 – FSE Potenziamento delle competenze di base in chiave innovativa, a supporto dell'offerta formativa;
VISTA la propria domanda di candidatura n. 989336-3781 del 05/04/2017 - FSE e la scheda del progetto;
VISTA la lettera di autorizzazione prot. n° AOODGEFID/194 del 10/01/2018;
VISTA la delibera del collegio docenti prot. n. 5485 del 11/05/2017;
VISTA la delibera del consiglio d'Istituto prot. n. 5484 del 11/05/2017;
VISTO il decreto n. 2948 del Dirigente Scolastico di formale assunzione a bilancio.
VISTE le norme contenute nel Regolamento (CE) relativo alle azioni informative e pubblicitarie in ordine agli interventi finanziati con il FSE 2014/2020;
VISTE le Linee Guida e la Normativa di riferimento, e i Manuali Operativi;
VISTA la circolare Miur prot.n. AOOSGEFID1588 DEL 13/1/16 Linee guida dell'autorità di Gestione, e successiva nota MIUR N. 3172 del 25/7/2017;
VISTA la nota di chiarimento dell'AdG sull'iter di reclutamento degli esperti prot. 0034815 del 02-08- 2017;
VISTA la delibera del Consiglio di Istituto, n18 del 04/09/2017 di approvazione dei criteri di selezione delle figure professionali necessarie alla realizzazione del progetto e dei limiti massimi dei compensi attribuibili in relazione al tipo di attività e all'impegno professionale richiesto nonché i criteri di comparazione dei curricula, con relativo punteggio ai sensi dell'art. 40 del decreto

interministeriale n. 44 del 2001.

CONSIDERATA la necessità di dover garantire agli alunni iscritti al modulo "Sportello Motivazionale" del PON in oggetto un servizio adeguato di mensa;

EMANA

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

Titolo modulo		**Destinatari**	**Quantità n. pasti**	**Gratuità per tutor e esperto**	**Giorni di mensa**	**Totale pasti**	**Importo voce**
1	**Sportello Motivazionale**	20	200	40	20	240	2.800,00
Totale		20	400	40	20	440	2.800,00

Per un totale di n.440 pasti di cui n. 40 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

a) 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 d'Istruzione Superiore **"E. Majorana", Via Nestore Mazzei – 87068 snc Rossano Scalo (CS).**
b) Il gestore selezionato provvede a somministrare pasti per il pranzo ai ragazzi dalle ore 13.00alle ore 14:00, nel periodo novembre 2018-marzo 2019.
c) Il gestore selezionato indica un responsabile del servizio mensa.
d) 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.
e) 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 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.440 di cui n. 40 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 i plessi scolastici indicati;
   - 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, alla distribuzione dei pasti ed al 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 al Tutor d'aula, una bolla di consegna in duplice copia, debitamente sottoscritta e da cui risulta la quantità dei pasti. Detta bolla controfirmata dal Tutor, 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).
m) Al fine di garantire la qualità del servizio agli alunni, avendo riguardo, soprattutto, alla qualità del prodotto, il tempo di percorrenza dal centro di cottura alla sede scolastica destinataria dell'erogazione del servizio di mensa, non dovrà essere superiore ai 40 minuti. Detta tempistica, tiene conto che, oltre ai 40 minuti previsti per il trasporto, si renderà necessario lo scarico degli automezzi, la consegna a mano all'interno dei plessi scolastici e

la relativa somministrazione a tavolo, il tutto con ulteriore aumento del tempo trascorso dalla cottura alla effettiva consumazione dei pasti.

Art. 2: 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. 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.**
5. 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.
6. 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;
- prevedere grammature indicate per la fascia d'età degli alunni della scuola secondaria di secondo grado (dai 14 ai 18 anni);
- concordare 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
	Itis, Via Nestore Mazzei, Rossano Scalo (CS)	Solo alla ditta più vicina tra le concorrenti saranno assegnati 5 punti

2)Esperienza nella distribuzione nelle scuole (barrare con una X la voce che si vuole dichiarare)	Nuova esperienza	1 punto
	Esperienza di almeno 1 anno	2 punti
	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 PON **UE 10.2.2A-FSEPON-CL-2017-247** ", contenente **n. 2 buste** anch'esse sigillate, timbrate e firmate su tutti i lembi di chiusura:

1. **Busta A** – Dichiarazione su documentazione Amministrativa- *Allegato 2*;
2. **Busta B** – Offerta tecnico- economica-*Allegato 3 + proposta menù*.

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

1. Istanza di partecipazione alla gara *Allegato 1*, firmata dal legale rappresentante;
2. Dichiarazione Sostitutiva cumulativa (ex art. 47 D.P.R. 28/12/2000 n. 445) *Allegato 2*, firmata dal legale rappresentante.

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'Allegato 3* compilato, timbrato e firmato 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.

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 14/09/2018.

Il suddetto plico chiuso dovrà pervenire nel termine suddetto al seguente indirizzo: IIS "E. Majorana" Via Nestore Mazzei, snc – 87067 Rossano (CS) consegnato a mano presso l'Ufficio 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;
- 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).

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 Dottoressa Pina De Martino.

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 quello di Castrovillari. 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 D.LGS 196/03

L'Istituzione Scolastica informa che i dati forniti dai concorrenti per le finalità connesse alla gara di appalto e per l'eventuale successiva stipula del contratto, saranno trattati dall'ente appaltante in conformità alle disposizioni del D.Lgs. 196/03 e saranno comunicati a terzi solo per motivi inerenti la stipula e la gestione del contratto.

Le Ditte concorrenti e gli interessati hanno facoltà di esercitare i diritti previsti dall'Art. 7 del D.Lgs. 196/03.

Il Dirigente Scolastico
Dott.ssa Pina De Martino