



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

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

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per Interventi in materia di edilizia
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

MIUR

ISTITUTO COMPRENSIVO "TISIA D'IMERA"

Via del Mazziere - 90018 Termini Imerese (PA) cod. Scuola PAIC8A600B

Tel. 091-8143050 – Fax. 091-8112019 - Cod. fisc. 96024790824

Email : paic8a600b@istruzione.it PEC : paic8a600b@pec.istruzione.it

sito web : www.tisia.gov.it

Prot. n. 1323/C2

Termini Imerese, 26/02/2018

ALLE DITTE INTERESSATE

OGGETTO: AVVISO PER LA FORNITURA PASTI - SERVIZIO MENSA - nell'ambito del PON "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020.

Codice identificativo Progetto: **10.1.1A-FSEPON-SI-2017-394 - "Laboratorio interattivo: competenze in campo"**

CUP: **D69G16001520007**

CIG: **Z4D22840E5**

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO	l'Avviso pubblico 10862 del 16/09/2016 "Progetti di inclusione sociale e lotta al disagio nonché per garantire l'apertura delle scuole oltre l'orario scolastico soprattutto nella aree a rischio e in quelle periferiche". Asse I – Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE). Obiettivo specifico 10.1. – Riduzione del fallimento formativo precoce e della dispersione scolastica e formativa. Azione 10.1.1;
VISTA	la nota del MIUR, Direz. Gen. Affari Internazionali prot. AOODGEFID/31698 del 24/07/2017 con la quale è stata comunicata la formale autorizzazione all'avvio delle azioni e l'inizio dell'ammissibilità della spesa, con conclusione entro il 31/08/2018
VISTO	il proprio decreto prot. n. 5444/2 del 03/10/2017 di assunzione in bilancio delle somme assegnate per la realizzazione del Progetto Annualità 2017/2018
VISTO	il progetto elaborato, redatto e deliberato dagli OO.CC. di questa Istituzione Scolastica
RILEVATA	l'esigenza di dare attuazione alle suddette attività progettuali nei distinti moduli che costituiscono parte integrante del progetto di che trattasi, di cui cinque moduli con servizio mensa;

RENDE NOTO

che è aperta la procedura di selezione per l'individuazione della ditta aggiudicatrice della fornitura del servizio mensa relativo al progetto con codice nazionale **10.1.1A-FSEPON-SI-2017-394 - "Laboratorio interattivo: competenze in campo"**

Il preventivo dovrà essere elaborato unicamente attenendosi all'allegato capitolato. Le ditte partecipanti dovranno essere in possesso dei requisiti richiesti dal seguente capitolato.

CAPITOLATO GARA

Art.1- Generalità

Questa Istituzione Scolastica bandisce una gara per l'affidamento della fornitura del servizio mensa relativo al progetto codice nazionale **10.1.1A-FSEPON-SI-2017-394- "Laboratorio interattivo: competenze in campo"**

Si richiede pertanto la Vs. migliore offerta che sarà valutata in termini di qualità e costo.

Sono richiesti, per ciascuno dei 5 moduli, n. 20 pasti per 10 giornate per complessivi presumibili 1000 pasti per il periodo: Febbraio 2018 - luglio 2018.

L'importo a base di gara per ogni pasto è pari a euro 7,00 iva inclusa.

La fornitura dei pasti deve intendersi per una spesa complessiva massima di 7.000 euro comprensiva di IVA e di ogni altro onere.

L'offerta-prezzo dovrà essere espressa in cifre ed in lettere, fermo restando che in caso di contrasto tra le indicazioni prevarrà quella più vantaggiosa per l'Amministrazione. L'offerta dovrà prevedere il prezzo unitario in euro con due decimali.

MODULO: LA RISERVA DEL MONTE S. CALOGERO UN'OASI DI BIODIVERSITA'			
Costo giorno persona	Quantità	Numero alunni	Totale
7 euro	10 giorni	20	1400,00

MODULO: TISIA ON_LINE			
Costo giorno persona	Quantità	Numero alunni	Totale
7 euro	10 giorni	20	1400,00

MODULO:MATEMATICA...MENTE Coding			
Costo giorno persona	Quantità	Numero alunni	Totale
7 euro	10 giorni	20	1400,00

MODULO: AVVIAMENTO ALLO SPORT			
Costo giorno persona	Quantità	Numero alunni	Totale
7 euro	10 giorni	20	1400,00

MODULO: LA STRADA...IERI E OGGI			
Costo giorno persona	Quantità	Numero alunni	Totale
7 euro	10 giorni	20	1400,00

I suddetti pasti verranno distribuiti agli alunni dell'istituto partecipanti al progetto FSEPON- SI-2017-394 - Laboratorio interattivo: competenze in campo, secondo la seguente partizione in moduli formativi:

Il numero dei pasti previsti e le relative alternative o diete saranno comunicate nella giornata della consegna tramite fax o telefono entro le ore 10.00 dal personale incaricato

Nel caso di vacanza non prevista dal calendario scolastico regionale o sciopero o altre cause o ritardi nell'invio del numero dei pasti giornalieri per assemblee sindacali del personale o per altri motivi, l'Istituto scolastico darà tempestiva comunicazione alla ditta aggiudicataria; tutto ciò non comporterà variazioni del prezzo unitario né l'applicazione di eventuali penali.

Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti alla scuola per i propri alunni.

Art. 2- Oggetto dell'avviso

Il contratto ha per oggetto la preparazione, il trasporto, la consegna, la distribuzione dei pasti agli studenti e la pulizia dei locali utilizzati per il servizio in questione.

Il servizio comprende altresì la fornitura di tutto quanto necessario alla corretta fruizione del servizio e ritenuto funzionale all'ottima esecuzione del servizio, comprensivo di: imballo, trasporto, posate e bicchieri monouso, tovaglietta e tovaglioli, comprese le operazioni di approntamento dei tavoli, di distribuzione dei pasti, di riordino dei tavoli. Il servizio verrà erogato presso i locali dell'Istituto che saranno messi a disposizione dall'Istituto.

La distribuzione dovrà coprire il periodo: **Marzo 2018 - Luglio 2018**, e dovrà avvenire **tra le ore 13,45 circa e le ore 14,15 circa**, nelle giornate prefissate da calendario. Trattandosi di servizio a domanda individuale il numero suddetto dei pasti è puramente indicativo e variabile. La variazione in diminuzione dei pasti effettivamente erogati rispetto ai pasti preventivati presuntivamente nel bando non comporta variazioni del prezzo unitario a pasto. Il prezzo rimarrà invariato per tutta la durata dell'appalto.

Le date di inizio e di chiusura del servizio saranno stabilite dall'Istituto come da calendario delle attività.

Art. 3 — Servizi a carico della Ditta aggiudicataria del servizio

Il trasporto, la consegna, la distribuzione dei pasti agli studenti e la pulizia dei locali utilizzati per il servizio in questione sono a carico della ditta aggiudicataria che deve provvedervi direttamente, oltre ogni onere diretto o indiretto scaturente dall'adempimento del presente contratto

Art. 4 — Requisiti soggettivi di ammissibilità

I requisiti di ammissione di ordine generale che i soggetti concorrenti devono possedere per partecipare al presente avviso per l'affidamento del servizio in oggetto sono i seguenti:

1. essere iscritti al registro delle imprese c/o la CCIAA attestante il possesso dei requisiti professionali necessari per lo svolgimento dell'attività prevista e specificata nel presente Capitolato;
2. essere iscritti, se cooperative, all'Albo delle Società Cooperative presso il Ministero delle Attività produttive– a cura della Camera di Commercio, se Cooperative Sociali all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali;
3. essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria per l'esercizio dell'attività oggetto della gara;
4. non trovarsi in alcuna delle condizioni ostative di cui al D.Lgs 50/2016;
5. essere in regola, ai sensi dell'art. 17, della legge 12 marzo 1999, n. 68, con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, nonché di avere ottemperato agli obblighi previsti dalle disposizioni contenute nella sopra citata norma di legge; oppure di non essere soggetto, ai sensi dell'art. 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68, agli obblighi previsti dalle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, nonché all'ottemperanza degli obblighi sanciti dalla citata legge;
6. la non sussistenza di cause di impedimento a contrattare con la pubblica amministrazione secondo quanto previsto dal D.Lgs. 8/6/2001, n. 231;
7. non essersi avvalsi di piani individuali di emersione di cui alla legge n. 383 del 2001 oppure di essersi avvalsi di piani individuali di emersione di cui alla legge n.383 del 2001, ma che il periodo di emersione si è concluso;
8. non essere stati destinatari nell'ultimo biennio di provvedimenti interdettivi alla contrattazione con le pubbliche amministrazioni ed alla partecipazione a gare pubbliche, ai sensi dell'art.36-bis del D.L. 4/7/2006, n. 223 convertito in Legge 4/8/2006, n. 248;
9. essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la vigente legislazione e applicare le norme contrattuali di settore;
10. essere in regola con gli obblighi relativi alla sicurezza, di essere in possesso di un proprio documento di valutazione dei rischi e aver provveduto alla nomina di un responsabile del servizio di prevenzione e protezione ai sensi del D.Lgs. 81/2008;
11. accettare incondizionatamente le norme e le disposizioni previste dal bando di gara, dal capitolato.

L'amministrazione si riserva di chiedere, in qualsiasi fase di espletamento della gara, ai soggetti giuridici partecipanti chiarimenti ed integrazioni in ordine alla documentazione ed alle certificazioni presentate per la dimostrazione dei requisiti di capacità. La falsità delle autocertificazioni inerenti al possesso di requisiti sopra indicati comporterà l'automatica esclusione o annullamento dell'aggiudicazione.

Art. 5 — Divieto di subappalto

Pena la risoluzione del contratto ed il conseguente risarcimento dei danni, è fatto assoluto divieto di subappaltare e, comunque di cedere sotto qualsiasi forma in tutto o in parte o trasferire, il servizio oggetto del presente bando.

Art. 6 - Assicurazione

La ditta aggiudicataria è responsabile dell'esatta esecuzione del contratto e della perfetta riuscita della fornitura.

In ogni caso, l'appaltatore assume a proprio esclusivo carico e onere ogni rischio connesso all'attività oggetto del contratto, con ciò tenendo indenne l'Amministrazione da qualsiasi onere derivante dal verificarsi di eventi dai quali, oltre naturalmente gli utilizzatori del servizio, terzi dovessero ricevere danni.

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero alla Scuola o a terzi, cose e persone, si intende, senza riserve od eccezioni, a totale carico della ditta aggiudicataria.

Art. 8 - Consegna pasti

I pasti dovranno essere recapitati presso la sede dell'istituto sito in via Del Mazziere, snc Termini Imerese (PA).

Il servizio mensa dovrà comprendere l'impiego di personale munito di regolare tesserino sanitario per la distribuzione dei pasti;

La distribuzione dovrà avvenire **tra le ore 13,45 circa e le ore 14,15 circa**, nelle giornate prefissate come da calendario.

La consegna dei pasti dovrà essere accompagnata da regolare bolla di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero di eventuali contenitori, del numero di pasti consegnati e l'ora di consegna.

Il personale della scuola addetto al ritiro dei pasti firmerà per ricevuta, restituendone una copia alla ditta e inoltrando l'originale alla segreteria della scuola per il dovuto controllo e per gli adempimenti necessari alla liquidazione.

Qualora il personale addetto della scuola riscontrasse la non corrispondenza di quanto attestato sulla bolla con quanto effettivamente consegnato, dovrà specificarlo sulla bolla che resta agli atti della scuola.

La ditta fornitrice dovrà essere avvertita telefonicamente della mancanza rilevata e dovrà tempestivamente integrare le quantità mancanti, producendo nuova bolla ad integrazione che sarà firmata dai consegnatari e dal personale incaricato dalla scuola.

Entrambe le bolle dovranno poi essere inviate alla segreteria della scuola.

Si raccomanda l'osservanza delle disposizioni legislative vigenti in materia di trasporto delle sostanze alimentari e comunque conformi all'art. 43 del D.P.R.n.327/80, riducendo, altresì, al minimo il tempo che intercorre tra l'ultimazione della cottura e

Art. 9 - Modalità di erogazione

La ditta aggiudicataria dovrà osservare, nell'erogazione del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato utilizzando merce di prima qualità prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore. Per "qualità" si intendono i requisiti igienici, nutrizionali, organolettici e merceologici dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti giornalieri.

La ditta aggiudicataria deve garantire che la preparazione, la trasformazione, la manipolazione, la predisposizione, il trasporto e la distribuzione dei pasti siano effettuati in modo igienico.

Il servizio di refezione dovrà sempre essere garantito, anche in caso di sciopero del personale dell'impresa appaltatrice, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale ai sensi della legge 146/90 e successive modifiche ed integrazioni.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la ditta dovrà fornire, in sostituzione, piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità.

Art. 10 - Fornitura pasto

I menù dovranno prevedere, di norma, "un cestino" o "un pasto caldo" e dovranno essere variati ed elaborati rispettando i seguenti criteri: *Linee guida per una sana alimentazione per la popolazione italiana dell'I.N.R.A.N* (ultima versione 2003)

MENU'

Primo piatto: pasta, riso.

Secondo piatto: carne magra o pollo, un contorno, frutta di stagione, pane, acqua minerale o bevanda

(eventuale panino su richiesta del docente Tutor per esigenze organizzative)

Casi particolari

La ditta è tenuta anche alla fornitura di pasti alternativi per gli alunni di etnia e/o religioni diverse, su richiesta dell'Amministrazione scolastica.

Le diete per intolleranza alimentare dovranno essere comunicate dalle famiglie alla segreteria di questa scuola con apposita richiesta con allegato specifico certificato medico ove venga indicata la patologia e l'alimento alternativo.

La scuola provvederà a comunicare alla Ditta detti casi ai fini dell'erogazione del pasto "speciale". Le diete alternative o speciali dovranno essere fornite senza alcun sovrapprezzo.

La ditta aggiudicataria dovrà altresì provvedere alla fornitura di:

A. tovaglioli, tovaglette, piatti, posate e bicchieri in materiale monouso rispondente ai requisiti previsti dalla legislazione vigente. Si richiamano

all'attenzione in particolare il D.M. 28/10/94 n. 735, il Regolamento recante aggiornamento del D.M. 21/3/73, le norme attuative della direttiva 93/8/CEE;

B. olio extra vergine d'oliva, aceto, sale;

Qualsiasi sia il mezzo adottato per la distribuzione deve essere idoneo ad assicurare il mantenimento isotermico e dei requisiti igienico-sanitari per il periodo di tempo necessario alla distribuzione dei pasti secondo le norme previste dal D.P.R. n. 327/80 e dalla circolare ministeriale della Sanità n. 75/80 e da altre eventuali successive modificazioni ed integrazioni.

Art. 11 - Fatturazione del servizio

La ditta aggiudicataria, ai fini del pagamento, dovrà presentare alla Scuola le fatture elettroniche dei pasti effettuati, tramite il sistema elettronico di interscambio.

La rispondenza della fattura verrà attestata dalla segreteria della scuola.

Le fatture saranno pagate a 30 (trenta) giorni dal ricevimento delle stesse tenendo conto, trattandosi nella fattispecie di un progetto cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo ed essendo l'istituto solo gestore e non finanziatore, della disponibilità reale delle erogazioni da parte del Ministero dell'istruzione, dell'Università e della Ricerca.

La liquidazione avverrà tramite bonifico bancario sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto.

Si stabilisce sin d'ora che la scuola potrà rivalersi, per ottenere la refusione di eventuali danni già contestati alla ditta aggiudicataria, il rimborso di spese ed il pagamento di penalità da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

La ditta aggiudicataria dovrà presentare l'apposita modulistica per dichiarare la tracciabilità finanziaria.

Art. 12 - Sicurezza luoghi di lavoro

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia, ed assumendosi ogni responsabilità conseguente.

Art. 13 - Modifiche del servizio

L'Amministrazione si riserva di apportare, nel corso dell'appalto, modifiche, integrazioni, estensioni o riduzioni del servizio, concordandone con l'aggiudicatario le condizioni di attuazione ove queste siano innovative rispetto a quelle previste nel presente capitolato, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o per mancato guadagno.

Art. 14 - Accettazione incondizionata

La partecipazione alla gara della Ditta comporta la piena ed incondizionata accettazione di quanto contenuto nel presente capitolato.

Art. 15 - Diritto di rescissione

Costituiscono motivo di risoluzione del contratto per inadempimento delle obbligazioni contrattuali, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art.1453 C.C., le seguenti fattispecie:

- a) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari delle norme e del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- b) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- c) casi di grave tossinfezione alimentare;
- d) interruzione non motivata del servizio;
- e) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- f) sub-appalto totale o parziale del servizio.

Art. 16 - Riserva di legge

Per quant'altro non previsto nel presente Capitolato d'appalto si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

Art. 17 - Contestazione o vertenza

Le contestazioni o le vertenze che dovessero insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, saranno definite dal giudice ordinario ovvero dal giudice amministrativo nella fattispecie di cui all'art. 33 del D. Lgs. 3 l/3/98 , n.80 e negli altri casi previsti dalla legge. Il Foro competente è quello di Termini Imerese.

Art. 18 Modalità di presentazione delle offerte ed aggiudicazione della gara.

Le ditte interessate dovranno far pervenire le loro migliori condizioni di fornitura in busta

chiusa e sigillata, da indirizzare al Dirigente scolastico dell'Istituto Comprensivo "Tisia d'imerà", via Del Mazziere,snc -90018- Termini Imerese (PA) oppure, da preferire, via PEC all'indirizzo:**paic8a600b@pec.istruzione.it** riportante nell'oggetto la dicitura "**CONTIENE OFFERTA SERVIZIO MENSA - Codice identificativo Progetto: 10.1.1A-FSEPON-SI-2017-394 -"Laboratorio interattivo: competenze in campo"**

La domanda dovrà pervenire **entro e non oltre le ore 12.00 del 07/03/2018**

Le domande inviate a mezzo posta elettronica con ricevuta di ritorno non potranno essere accettate se perverranno dopo il termine sopra indicato.

La gara verrà esperita ai sensi del Dlgs 50/2016 e sarà aggiudicata, a parità di qualità, in base non solo all'offerta economica più favorevole, ma soprattutto a eventuali servizi aggiuntivi.

Le offerte dovranno contenere:

1. Copia del Certificato di Iscrizione alla C.C.I.A.A. non anteriore a tre mesi, nel cui oggetto sociale sia esplicitato chiaramente l'esercizio di attività analoghe all'oggetto della gara;
2. Autorizzazione sanitaria, per l'esercizio dell'attività oggetto della gara;
3. Copia del DURC;

4. La busta dell'offerta economica, redatta su carta intestata, dovrà contenere la dichiarazione secondo il modello allegato, debitamente sottoscritta dal Legale rappresentante e accompagnata da fotocopia del documento di identità in corso di validità del dichiarante. L'offerta redatta in cifre ed in lettere del prezzo a pasto IVA inclusa;
5. Comunicazione del conto corrente dedicato ai sensi della legge 136/2010 sulla tracciabilità dei flussi finanziari.
6. Copia del presente capitolato controfirmato dal legale rappresentante per accettazione;

E' facoltà dell'istituzione scolastica chiedere alla ditta aggiudicatrice la documentazione autocertificata tramite l'allegato "B".

L'aggiudicazione avverrà a insindacabile giudizio dell'istituzione scolastica, sulla base di considerazioni sul prezzo offerto tenendo conto di condizioni di ordine tecnico, economico e di funzionalità del servizio.

Si sottolinea che l'Istituto aggiudicherà il servizio anche in presenza di una sola offerta.

Art. 19 - 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.

Art. 20 - Pubblicizzazione

Al presente avviso sarà data diffusione mediante le seguenti modalità:

- pubblicazione all'albo on line dell'istituzione scolastica
- Pubblicazione in Amministrazione Trasparente
- sul sito web della scuola

Fanno parte integrante del presente bando:

- Allegato A - Domanda di partecipazione al servizio mensa
- Allegato B - modello di autodichiarazione della ditta
- Allegato C- Informativa ai sensi dell'art. 13 del D.lgs n.196/03
- Allegato D - Tracciabilità
- Allegato E – Griglia punteggio da attribuire

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Maria Concetta Porrello

*Firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi e per gli effetti dell'art. 3 c. 2 D Lgs. n. 39/93*