



Unione Europea

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziario e Strumentali
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

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



Istituto Tecnico Industriale
STANISLAO CANNIZZARO
CATANIA



CENTRO POLIFUNZIONALE DI SERVIZIO DEL MIUR SCUOLA RETE ENIS

Codice minister.: CTTF03000R – Codice fiscale: 80008210876 -

Capofila consorzio Aetnanet, aderente all'ASAS, Associazione Scuole autonome Sicilia

Direzione: Via C. Pisacane, 1 - 95122 Catania/ Via Palermo, 282 (Ingresso merci e locali tecnici) -Tel.0956136450



www.cannizzaroct.gov.it; cttf03000r@pec.istruzione.it

FONDI STRUTTURALI EUROPEI- PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE “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 (*lingua italiana, lingue straniere, matematica, scienze, nuove tecnologie e nuovi linguaggi, ecc.*).

Avviso pubblico nota M.I.U.R. prot. n° 1953 del 21/02/2017

Autorizzazione progetto prot. n°38456 del 29/12/2017

TITOLO PROGETTO: COMPETENZE DI BASE :“A scuola di RAFFORZamenti”

CODICE PROGETTO: 10.2.2A-FSEPON-SI-2017-666

CODICE CUP: H64C17000290007

CIG: Z3D22B1221

ITI "S. CANNIZZARO"-CATANIA
Prot. 0001638 del 09/03/2018
06-01 (Uscita)

All'Albo dell'Istituto
Al Sito web dell'Istituto
Alle Ditte interessate

Oggetto: Invito alla procedura negoziata previa consultazione di almeno 5 operatori economici per l'affidamento della fornitura pasti per il servizio mensa Prog. PON 10.2.2A-FSEPONSI-2017-666
“A scuola di RAFFORZamenti”

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 (*lingua italiana, lingue straniere, matematica, scienze, nuove tecnologie e nuovi linguaggi, ecc.*).

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO il decreto legislativo 30 marzo 2001, n.165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni Pubbliche;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica n. 275 del 1999, concernente norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche;

VISTO il decreto interministeriale 1° febbraio 2001, n. 44 e il Decreto Assessoriale n° 895 del 31/12/2001 recante regolamento concernente le istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche;

VISTI i Regolamenti (UE) n. 1303/2013 recanti disposizioni comuni sui Fondi Strutturali e di Investimento Europei e il Regolamento (UE) n. 1301/2013 relativo al Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR) e il Regolamento (UE) n. 1304/2013 relativo al Fondo Sociale Europeo;

VISTO l'Avviso **M.I.U.R. prot. n° 1953 del 21/02/2017 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 (*lingua italiana, lingue straniere, matematica, scienze, nuove tecnologie e nuovi linguaggi, ecc.*). emanato nell'ambito del Programma Operativo Nazionale Plurifondo 2014-2020 "*Per la Scuola - competenze e ambienti per l'apprendimento*", a titolarità del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, approvato da parte della Commissione Europea con Decisione C(2014) n. 9952 del 17/12/2014 e successive modifiche e Integrazioni ;

VISTE la delibera del Collegio dei Docenti n.21 del 13/09/2017 e la delibera n° 24 del 25/09/2017 del Consiglio di Istituto di partecipazione all'Avviso pubblico **M.I.U.R. prot. n° 1953 del 21/02/2017**

VISTA la Nota del MIUR prot. n°38456 del 29/12/2017., indirizzata a questa scuola, di autorizzazione del Progetto

CONSIDERATO che il Programma Annuale e' stato approvato dal Consiglio di Istituto in data 26/01/2018 e all'interno dello stesso e' stato inserito il Progetto P01"**A scuola di RAFFORZamenti**" cod. 10.2.2A-FSEPON-SI-2017-666

VISTO il Progetto "**A scuola di RAFFORZamenti**" strutturato in 4 moduli;

VISTO in particolare il modulo formativo Approfondire una seconda Lingua comunitaria (Inglese) dove è compreso il costo del servizio mensa per n. 20 alunni partecipanti al percorso formativo indicato;

VISTO tutto quanto indicato in premessa

INVITA

in esecuzione della determina dirigenziale prot.n.1627/2018 DEL 8/3/2018 adottata ai sensi dell'art. 32 c.2 D.Lgs n.50/16 , con la presente , la Ditta indicata in epigrafe ad una procedura negoziata previa consultazione per l'affidamento della fornitura pasti relativo al servizio mensa per n. 20 alunni + n. 2 gratuita' secondo le seguenti modalita'.

Art.1 Modalita' di somministrazione dei pasti.

I menù dovranno prevedere un pasto caldo e dovranno essere variati ed elaborati secondo i seguenti criteri:

- 1) rispetto delle LINEE GUIDA per una sana alimentazione;
- 2) gradimento dell' utenza;
- 3) grammature indicate per la fascia d' età 14 - 19 anni degli alunni della scuola;
- 4) allergie alimentari.

La fornitura del servizio mensa dovrà osservare il seguente menù tipo preparato con cibi di prima qualità e diversificato nei vari giorni:

- a) primo piatto
- b) secondo piatto
- c) contorno
- d) pane
- e) acqua (minerale naturale in bottigliette da 500 ml)
- f) frutta di stagione o succo di frutta o dolce

Le ditte partecipanti alla gara per la fornitura dei pasti dovranno presentare tre menù tipo diversi.

La ditta avrà cura di predisporre eventualmente un menù differenziato per gli alunni che risultano affetti da patologie alimentari certificate e in questo caso ogni pasto personalizzato deve essere contenuto in piatto contrassegnato, oltre che dal contenuto, dal nome e cognome del ragazzo cui è destinato, al fine di essere identificabile dal personale addetto alla distribuzione dei pasti.

La somministrazione dovrà avvenire presumibilmente dalle ore 13:30 alle 14:00 e dalle 14:00 alle 14:30.

I pasti preparati presso il centro cottura della Ditta fornitrice, riconosciuti idonei dal punto di vista igienico- sanitario, devono essere serviti caldi e in condizioni di perfetta igienicità in piatti di polipropilene termo sigillati presso l'Istituto sopraindicato. I pasti dovranno arrivare agli utenti in condizioni commestibili ed organolettiche ottimali.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla confezione e somministrazione dei pasti secondo menu e grammature, al trasporto ed alla consegna dei pasti alle sedi.

Il trasporto dei pasti dovrà avvenire nel rispetto della normativa vigente, attraverso l'utilizzo di automezzi idonei a sistemi di mantenimento della temperatura.

Il servizio dovrà comprendere l'impiego di personale munito di regolare tesserino sanitario per lo sporzionamento e la distribuzione dei pasti, nonché l'apparecchiamento e lo sparcchiamento.

Il pagamento della fornitura potrà avvenire a seguito dell'effettiva erogazione dei fondi comunitari, dopo presentazione di regolare fattura elettronica e verifica di regolarità contributiva DURC, a mezzo bonifico bancario e pertanto nessuna responsabilità in merito agli eventuali ritardi potrà essere attribuita all' Istituto Scolastico.

Nell'offerta andranno specificati l'accettazione dei menu tipo indicati, i servizi aggiuntivi proposti, il numero delle gratuità fornite, gli eventuali extra.

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 Condizioni di fornitura.

Sono a carico della ditta aggiudicataria:

- a) Trasporto;
- b) Tris di posate monouso, bicchieri, tovaglioli e tovagliette;
- c) Sacchetti e smaltimento rifiuti.

E' vietata alla ditta aggiudicataria cedere ad altri l'esecuzione di tutta o parte della fornitura.

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.

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

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.

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

Art.3 Importo della fornitura.

L'importo per il costo della mensa ammonta a € 7,00 a pasto per 20 alunni + n.2 gratuita'per 20 giornate calendarizzate, che verrà di seguito calcolato alla chiusura del modulo riconoscendo l'importo previsto per ogni pasto realmente erogato alla fine del percorso formativo.

Art. 4 Modalità di esperimento della gara e criteri di aggiudicazione

L'aggiudicazione avverrà, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa e secondo la valutazione della seguente griglia di valutazione:

1. Vicinanza dell'azienda alla Scuola;
2. Esperienza nella distribuzione scolastica;
3. Menu assortito conforme alle regole nutrizionali in relazione all'età e individualizzato in presenza di particolari allergie alimentari;

Ogni pasto fornito dovrà avere le seguenti caratteristiche minime:

primo piatto: pasta 100 gr;

secondo piatto: carne magra 140 gr, pesce 140gr, latticini 100gr;

contorno: verdure cotte 150 gr;

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 C.PISACANE 1 CATANIA		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.

L'Istituzione Scolastica si riserva il diritto di procedere all'aggiudicazione della fornitura anche in presenza di una sola ditta concorrente.

L'esame delle offerte è demandata ad una apposita Commissione nominata dalla scuola a scadenza del presente invito. 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

Entro 5 (cinque) giorni dalla scadenza della presentazione delle offerte, sarà pubblicata sul sito web dell'Istituto la graduatoria provvisoria.

Avverso la graduatoria, ai sensi del comma 7 dell'art. 14 del DPR 8 marzo n°275, e successive modificazioni, è ammesso reclamo al Dirigente Scolastico entro 10 (dieci) giorni dalla data di pubblicazione. Trascorso tale termine l'atto diventerà definitivo e potrà essere impugnato soltanto con ricorso da inoltrare al TAR o, in alternativa al Capo dello Stato, rispettivamente, nei termini di 60 o 120 giorni.

Le ditte interessate dovranno **far pervenire brevi manu** le loro migliori condizioni di fornitura in busta chiusa e sigillata, **pena esclusione**, da indirizzare al **Dirigente Scolastico dell'Istituto Tecnico Industriale "S.Cannizzaro" sito in via Carlo Pisacane 1 Catania**. Il plico chiuso dovrà riportare la seguente dicitura: **"CONTIENE OFFERTA PER SERVIZIO MENSA – Progetto PON cod.10.2.2A-FSEPON-SI-2017-666 e dovrà pervenire entro e non oltre le ore 12:00 del 24/03/2018 all'UFFICIO PROTOCOLLO.**

Il plico dovrà contenere, pena l'esclusione, **n. 2 buste** anch'esse sigillate, timbrate e firmate su tutti i lembi di chiusura:

1. **Busta A** – Dichiarazione su documentazione Amministrativa- *Allegato 1 e Allegato 2*;
2. **Busta B** – Offerta tecnico- economica-*Allegato 3 +Allegato 4 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.

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 *l'Allegato 4*, la 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.

Si rende noto, inoltre, che:

- a) Il preventivo dovrà essere elaborato UNICAMENTE tenendo conto di quanto richiesto con l'indicazione dei prezzi del pasto singolo, da intendersi comprensivo di IVA;
- b) Non sono ammesse le offerte condizionate o quelle espresse in modo indeterminato;

- c) L'Istituzione Scolastica non è tenuta a corrispondere compenso alcuno a qualsiasi titolo o ragione alle ditte per i preventivi /offerte presentati;
- d) Alla ricezione delle offerte, entro il termine precedentemente specificato, farà seguito un esame comparato delle offerte stesse e l'aggiudicazione avverrà' previa formulazione di graduatoria.
- e) L'offerta è impegnativa per la ditta, ma non lo è per l'Istituzione Scolastica che, a suo insindacabile giudizio, potrà annullare la gara ed eventualmente ripeterla;
- f) La ditta si obbliga alla produzione, al confezionamento, al trasporto e alla distribuzione dei pasti senza interruzione per qualsiasi motivo, neanche per cause di forza maggiore.

Per qualunque comportamento difforme da quanto prescritto, la ditta dovrà accollarsi i relativi oneri, qualora l'Amministrazione fosse costretta a provvedere direttamente al servizio.

La ditta appaltatrice assume tutti gli obblighi di cui alla Legge 136/2010 sulla tracciabilità dei flussi finanziari.

Art. 5 Stipula del contratto

L'Istituzione Scolastica notificherà alla Ditta, una volta espletata la gara, l'avvenuta aggiudicazione della fornitura comunicando la data per la stipula del contratto di appalto.

Qualora l'aggiudicatario non dovesse presentarsi per la stipulazione del contratto, sarà considerato decaduto dall'aggiudicazione e la Scuola in tal caso potrà affidare la gara al secondo classificato e così di seguito o ripetere la gara.

Art. 6 Risoluzione del contratto

In tutti i casi di inadempimento da parte dell'aggiudicatario, anche di uno solo degli obblighi derivanti dal contratto, questo potrà essere risolto dall'Amministrazione ai sensi delle disposizioni del Codice Civile.

Nelle ipotesi sopra descritte il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione appaltante, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Nel caso di risoluzione del contratto l'aggiudicatario è obbligato all'immediata sospensione della fornitura e al risarcimento dei danni consequenziali.

Art. 7 Trattamento dei dati personali

L'Istituzione Scolastica s'impegna a raccogliere e trattare i dati per finalità connesse allo svolgimento delle attività istituzionali, in particolare per tutti gli adempimenti relativi alla piena attuazione del rapporto.

Nell'istanza di partecipazione, pertanto, gli interessati dovranno sottoscrivere l'informativa ai sensi dell'art 13 del D.Lgs 196/03, allegata al presente bando, ed esprimere il loro consenso al trattamento ed alla comunicazione dei propri dati personali conferiti, con particolare riguardo a quelli definiti "sensibili dall'art. 4, comma 1 lettera d del D. Lgs 196/03, nei limiti, per le finalità e la durata necessaria per gli adempimenti connessi al rapporto di lavoro. In mancanza della predetta dichiarazione le istanze "non saranno trattate".

La controparte, dal canto suo, si obbliga a comunicare tempestivamente eventuali variazioni dei dati anagrafici e fiscali dichiarati.

Fanno parte integrante del presente invito:

- Allegato 1: domanda di partecipazione al servizio mensa;
- Allegato 2: modello di autodichiarazione della Ditta;
- Allegato 3 – Offerta economica
- Allegato 4 _ Proposta di menu'
- Informativa ai sensi del D.lgs 196/2003.

Art. 8 Modalita' di acceso agli atti.

L'accesso agli atti, sarà consentito, nel rispetto e nei limiti della novellata legge 7 agosto 1990, n°241, del decreto legislativo 184/06 e del DM dell'ex MPI n°60 del 1996, solo e soltanto quando saranno concluse tutte le operazioni.

Art. 9 Responsabile del procedimento

Il responsabile unico del procedimento è il Dirigente Scolastico Prof.ssa Giuseppina Montella.
Il responsabile dell'istruttoria e' il DSGA Dott.ssa Maria Emanuele.

Art. 10 Disposizioni finali

Per quanto non esplicitamente previsto nel presente bando, si rimanda alle linee guida dell'Autorità di Gestione.

Il presente avviso viene reso pubblico mediante affissione all'albo e pubblicazione sul sito web dell'istituto.

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Giuseppina Montella

Documento firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs 82/2005 e ss.mm.ii e norme correlate