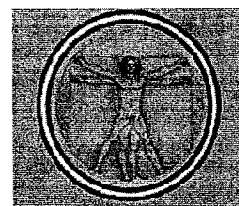


pon
2014-2020



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "LEONARDO DA VINCI"
ITI - IPAA – IPSSAR – ITCG -87055 SAN GIOVANNI IN FIORE (CS)

Codice Meccanografico: CSIS07700B – Codice univoco: UFB511

Tel. 0984/1861932 PEC: csis07700b@pec.istruzione.it

Sede Cent- Via delle Ginestre- Azienda Agraria : contrada Palla Palla- plesso ITCG : Via Ceretti

email: csis07700b@istruzione.it www.iisdavincisangiovanniinfiore.edu.it

Spett.leDitte interessate

OGGETTO: Richiesta di manifestazione di interesse e contestuale preventivo di spesa per l'affidamento diretto, ai sensi dell'art. 1, comma 2, lettera a) del D.L. 76/2020 della fornitura del servizio mensa scolastica nell'ambito del PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2014-2020 "Per la scuola. Competenze e ambienti per l'apprendimento 2014/2020" Asse Istruzione - Fondo Sociale Europeo (FSE) Obiettivo specifico 10.1 -10.2 Azione 10.1.1 -10.2.2 sottoazione 10.1.1A.-10.2.2A Avviso pubblico del Ministero prot. 33956 del 18/05/2022.

Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020. Asse I – Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE). Programma Operativo Complementare "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020. Asse I – Istruzione – Obiettivi Specifici-10.1, 10.2 Azioni 10.1.1, 10.2.2 Avviso pubblico prot. n. 33956 del 18/05/2022 – Realizzazione di percorsi educativi volti al potenziamento delle competenze e per l'aggregazione e la socializzazione delle studentesse e degli studenti e per la socialità e l'accoglienza.

1- TITOLO MODULO: "La Scuola a porte aperte"

CODICE PROGETTO: 10.1.1A-FDRPOC-CL-2022-155

CUP: G14C22001120002

CIG:

2- TITOLO MODULO: "A SCUOLA DI COMPETENZA

CODICE PROGETTO : 10.2.2A –FDRPOC-CL-2022-187

CUP:G14C22001130002

CIG:

- **VISTO** il Programma Operativo Complementare (POC) "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020 finanziato con FSE e FDR;
- **VISTO** l'Avviso prot. n. 33956 del 18/05/2022 Programma Operativo Complementare (POC) "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020 finanziato con il fondo di Rotazione (FdR) – Obiettivi specifici 10.1, 10.2– Azioni 10.1.1, 10.2.2 – Realizzazione di percorsi educativi volti al potenziamento delle competenze delle studentesse e degli studenti e per la socialità e l'accoglienza";
- **VISTA** la nota MIUR prot. n. AOOGABMI-53714 del 21/06/2022 con la quale Ministero dell'Istruzione ha comunicato l'Autorizzazione dei progetti;
- **VISTA** la formale assunzione al bilancio del finanziamento relativo ai progetti sopra citati
- disposta dal Dirigente Scolastico con provvedimento prot. n. 3425/del 20/05/2023;
- **CONSIDERATO** che il PON "La scuola a porte aperte", codice **10.1.1A-FDRPOC-CL-2022-155** e "AScuola di Competenza", codice **10.2.2A-FDRPOC-CL-2022-187** tra i costi, prevede il servizio mensa a favore degli alunni iscritti ai moduli "La scuola a porte aperte", "A Scuola di Competenza",
- **VISTO** il Programma Annuale per l'esercizio finanziario 2023 approvato dal Consiglio di Istituto;
- **CONSULTATA** la Vetrina delle Convenzioni Consip e verificato ai sensi del D.L. 6 luglio 2012, n. 95, convertito dalla Legge 7 agosto 2012, n. 135, che non sussistono convenzioni attive in grado di soddisfare le esigenze relative agli acquisti come di seguito specificato;
- **VISTO** il Decreto 129 del 28/08/2018 "Regolamento recante istruzioni generali sulla gestione amministrativa

contabile delle istituzioni scolastiche, ai sensi dell'art. 1 comma 143 della L. 107/2015;

- **CONSIDERATA** la necessità di dover acquisire con estrema urgenza il servizio di fornitura mensa per un numero massimo di 20 alunni coinvolti nei suddetti moduli;
- **PRESO ATTO** della Nota prot. n. 33955 del 10/03/2023 del Ministero dell'Istruzione e del Merito – Unità di Missione del Piano nazionale di ripresa e resilienza – Programma operativo nazionale “Per la Scuola – Competenze e ambienti per l'apprendimento” 2014-2020 – avente ad oggetto: Programma operativo complementare (POC) “Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento” 2014-2020 – Avviso pubblico prot. n. 33956 del 18/05/2022 – Realizzazione di percorsi educativi volti al potenziamento delle studentesse e degli studenti e per la socialità e l'accoglienza .

si richiede Manifestazione di Interesse e contestuale preventivo di spesa alle migliori condizioni, per lo svolgimento del servizio mensa scolastica finalizzato alla realizzazione del seguente modulo nell'ambito dei suddetti Progetti: Cod. Id. 10.1.1A- FDRPOC-CI- 2022-155; Cod. Id. 10.2.2A- FDRPOC-CI- 2022-187

Titoli moduli	Numero Destinatari Presumibili	Numero pasti giornalieri presumibili	Importo max per pasto (IVA inclusa)
A scuola di scrittura creativa	20	20 + gratuità	€ 7,00
Lab.dig.di inglese	20	20+ gratuità	€ 7,00
Potenziamo la matematica	20	20 + gratuità	€ 7,00
Il valore dello spot competenza	20	20 + gratuità	€ 7,00
A scuola di scrittura e recitazione	20	20 + gratuità	€ 7,00
Stop alle discriminazioni	20	20 + gratuità	€ 7,00

Questa Istituzione Scolastica è interessata alla fornitura del servizio mensa nel mese di **MAGGIO 2023** e **GIUGNO 2023** precisamente nei seguenti giorni: come da calendario stilato dal Tutor dei progetti, secondo le direttive della dirigenza scolastica.

I pasti saranno forniti presso i locali dell'Istituto Tecnico Industriale e precisamente presso la sede di scuola **LEONARDO DA VINCI** di San Giovanni in Fiore, **entro e non oltre le ore 13:30 nei giorni dal lunedì al sabato del 27/05/2023.**

Il servizio dovrà essere effettuato con idonei contenitori igienici nel rispetto delle normative vigenti, secondo la modalità catering.

La somministrazione dovrà avvenire nei giorni previsti e comunicati dal referente dell'Istituzione. 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 primo grado/Primaria.

SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATRICE

Ogni pasto fornito dovrà avere le seguenti caratteristiche minime:

1. primo piatto: pasta 100gr.;
2. secondo piatto: carne magra o pesce o latticini 100gr;
3. contorno: verdure cotte o crude o patate;
4. pane 80gr.;
5. acqua - 1/2 litro;
6. 1 frutto di stagione.;

I pasti forniti devono essere preparati con cibi di prima qualità.

L'Impresa Aggiudicatrice si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, e/o richieste dell'utenza correlate ad esigenze etiche ed etnico - religiose.

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti delle vigenti leggi in materia. Le derrate alimentari devono essere acquistate quotidianamente. E' tassativamente vietato l'uso di alimenti contenenti organismi transgenici e loro derivati. Non potranno essere utilizzati, altresì, generi precotti o liofilizzati.

I pasti alternativi dovranno essere forniti senza variazioni di prezzo.

Fanno capo al Gestore della ditta aggiudicataria gli oneri derivanti dal controllo igienico sanitario connessi alla manipolazione ed erogazione dei pasti.

La ditta aggiudicataria deve 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);
- apparecchiare e sparecchiare
- fornitura con i pasti trasportati di: piatti, bicchieri in plastica per alimenti in confezione singola a perdere, tovaglioli, tovagliette e posate a perdere ;
- controllo igienico sanitario connesso al trasporto, alla manipolazione ed erogazione dei pasti. 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.

In riferimento alle norme igienico-sanitarie, nonché a quanto previsto dalla normativa regionale vigente e a quanto espressamente previsto dal presente invito, 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.. 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).

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 20 minuti. Detta tempistica, tiene conto dello scarico degli automezzi, della consegna a mano all'interno dei plessi scolastici.

SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO A CARICO DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA

1. Ogni giorno previsto per il servizio mensa, 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. Alla Ditta aggiudicataria verrà comunicato in seguito, apposito calendario delle giornate in cui è prevista la fornitura della mensa.

IMPORTO DELLE FORNITURE

L'importo, comprensivo di tutte le voci di costo, **non dovrà superare i 7,00 €, compresa IVA**, a pasto. e dovrà comprendere almeno **3 gratuità giornaliere per modulo**.

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione, con affidamento diretto ai sensi dell'art. 1, comma 2, lettera a) del D.L. 76/2020 avverrà, a insindacabile giudizio dell'Istituzione Scolastica secondo il criterio del prezzo più basso.

L'Istituzione Scolastica si riserva il diritto di procedere all'individuazione della Ditta anche in presenza di una sola offerta.

REQUISITI DELL'OFFERTA

La ditta dovrà far pervenire l'offerta, per la migliore condizione di fornitura, al Dirigente Scolastico dell'Istituto Tecnico Industriale "Leonardo da Vinci" di San Giovanni in Fiore (CS), entro e non oltre le ore **12:00 del giorno 27 MAGGIO 2023 esclusivamente per posta certificata all'indirizzo mail: csis07700b@pec.istruzione.it**

Il preventivo dovrà essere elaborato tenendo conto di quanto richiesto con l'indicazione del prezzo del pasto singolo, da intendersi comprensivo di servizio, coperto, IVA ed ogni altro eventuale onere fiscale ed accessorio.

Non sono ammesse le offerte condizionate o quelle espresse in modo indeterminato.

L'Istituzione Scolastica non è tenuta a corrispondere compenso alcuno per qualsiasi titolo o ragione alle ditte per i preventivi/offerte presentati.

E' facoltà dell'Istituzione Scolastica chiedere alla Ditta offerente ulteriori chiarimenti.

All'offerta da comunicare secondo uno schema libero, le ditte interessate dovranno allegare le dichiarazioni di cui agli Allegati:

- ALLEGATO 1 Manifestazione di Interesse;
- ALLEGATO 2 Offerta Economica;
- ALLEGATO 3 Dichiarazione sostitutiva di insussistenza cause di esclusione di cui all'art.80 e possesso dei requisiti di cui all'art.83 del D.lgs 50/2016 e s.m.i.e;
- ALLEGATO 4 Comunicazione degli estremi identificativi del conto corrente dedicato - art. 3 Legge n. 136 del 13/08/2010;
- ALLEGATO 5 Patto d'Integrità.

CONDIZIONI DI FORNITURA

In caso di ordinazione, la fornitura deve intendersi alle seguenti condizioni:

- a) Trasporto Vs. carico anorma;
- b) Imballo a Vs. carico.;
- c) Distribuzione pasti a v/scarico;

L'Impresa affidataria deve assicurare:

- che tutto il personale impiegato per il servizio sia in possesso del libretto di idoneità sanitaria in corso di validità ed abbia un'adeguata professionalità e conoscenza delle norme igieniche della produzione e delle norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.
- la copertura previdenziale ed assistenziale del personale impegnato nonché degli eventuali infortuni sul lavoro;
- che il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento e trasporto osservi scrupolosamente le norme di igiene personale.

OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La ditta aggiudicataria è l'unica responsabile del servizio mensa.

In particolare resta a carico della ditta aggiudicataria:

- il trasporto dei pasti, con proprio personale specializzato;
- i procedimenti e le cautele per la sicurezza del personale ai sensi del D Lgs. 626/94 e successive;
- il rispetto delle caratteristiche minime di ogni pasto riportate nel presente Avviso.

SUBAPPALTO

E' vietato all'impresa aggiudicataria di cedere ad altri l'esecuzione di tutta o parte della fornitura.

STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

L'Istituzione Scolastica notificherà alla Ditta l'avvenuta aggiudicazione della fornitura, chiedendo, altresì, la trasmissione di ulteriori documenti necessari per la stipula del contratto, che avverrà contestualmente all'aggiudicazione.

Nella data che verrà fissata dalla scuola si provvederà alla stipula del contratto di fornitura. Qualora l'affidatario non dovesse presentarsi per la stipulazione del contratto e/o non avesse provveduto alla consegna degli ulteriori documenti contrattuali richiesti, sarà considerato decaduto dall'aggiudicazione e la scuola in tal caso potrà affidare l'incarico ad altro offerente.

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

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

E' prevista la risoluzione contrattuale, inoltre, anche nei seguenti casi:

- a) nel caso di riscontrata non veridicità in tutto o in parte delle dichiarazioni e dei contenuti della documentazione d'offerta, anche se riscontrata successivamente alla stipula del contratto ed a forniture parzialmente eseguite;
- b) quando l'affidatario venga sottoposto ad una procedura di fallimento;
- c) nel caso di gravi e ripetute inadempienze dell'affidatario;
- d) nel caso di sopravvenuta disponibilità di una convenzione Consip S.p.A. avente ad oggetto servizi [o forniture] comparabili con quelli oggetto di affidamento, ai sensi di quanto stabilito dall'art. 1, comma 3, del D.L. 95/2012.

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'affidatario è obbligato alla immediata sospensione della fornitura e al risarcimento dei danni consequenziali.

DISPOSIZIONI FINALI

Ai sensi del D.lgs. 50/2016 e dell'art. 5 della legge 241/1990 viene nominato Responsabile del Procedimento il Dirigente Scolastico Ing. Succurro Pasquale.

IL presente provvedimento sarà pubblicato sul sito internet dell'Istituzione Scolastica ai sensi della normativa sulla trasparenza.

 Dirigente Scolastico
PASQUALE Succurro