



Unione Europea

FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle  
Risorse Umane, Finanziarie 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 COMPRENSIVO STATALE "GIOVANNI XXIII"



Scuola a Indirizzo Musicale

Via Venezia n.97 – 88900 CROTONE Tel. 0962-21865

C.F. 81005550793 Cod. Mecc. KRIC82900L

Email: [kric82900l@istruzione.it](mailto:kric82900l@istruzione.it) [kric82900l@pec.istruzione.it](mailto:kric82900l@pec.istruzione.it)

Sito web: [www.ickrgiovanxxxiii.edu.it](http://www.ickrgiovanxxxiii.edu.it)

Alle Ditte invitate  
All'Albo Pretorio

“Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento” 2014-2020 “  
“Miglioramento delle competenze chiave degli allievi.”.

ASSE I – ISTRUZIONE – FONDO SOCIALE EUROPEO (FSE).  
OBIETTIVO SPECIFICO 10.2. – Miglioramento delle competenze chiave degli allievi.

AZIONE 10.2.1 –Azioni specifiche per la scuola dell'infanzia .

### Progetto 10.2.1A-FSEPON-CL-2019-87

CUP: J18H18000700007

### BANDO AFFIDAMENTO SERVIZIO MENSA

Affidamento ai sensi dell'art.36, c.2, lett. A, D. Lgs. N.50/2016 modificato da D. Lgs. n. 56/2017 per l'affidamento servizio mensa **Progetto 10.2.1A-FSEPON-CL-2019-87**

**Codice CUP: J18H18000700007 – CIG: Z002BCE8A5**

### IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Nell'ambito del 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 10.2.1 Azioni specifiche per la scuola dell'infanzia Azione 10.2.2. Azioni di integrazione e potenziamento delle aree disciplinari di base.

**VISTO** l'Avviso pubblico prot. n. AOODGEFID\ 4396 del 9 marzo 2018 e i relativi allegati per la presentazione di progetti finalizzati al potenziamento delle competenze di base in chiave innovativa, a supporto dell'offerta formativa.

**VISTE** le delibere del Collegio dei Docenti n.3 del 29 ottobre 2019 e del Consiglio di Istituto n.1 del 14 ottobre 2019 per la realizzazione dei progetti relativi ai Fondi Strutturali Europei - Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento” - 2014 – 2020;

**VISTO** il progetto presentato da questo Istituto: Candidatura N. 1015959– avviso pubblico prot. n. AOODGEFID\ 4396 del 9 marzo 2018 - FSE - Competenze di base – 2a edizione

**VISTA** la comunicazione MIUR prot. n. 20648 del 21/06/2019 che contiene in allegato l'elenco dei progetti ammessi al finanziamento per la regione CALABRIA;

**VISTA** la Nota autorizzativa del MIUR prot. n. AOODGEFID-22699 del 01/07/2019 di approvazione degli interventi a valere sull'obiettivo/azione in oggetto;

**VISTO** il D.I. n. 129 del 28 agosto 2018 recante "Regolamento concernente le Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche";

**VISTI** i Regolamenti UE e tutta la normativa di riferimento per la realizzazione del suddetto progetto;

**VISTE** le indicazioni del MIUR per la realizzazione degli interventi;

**VISTO** il Decreto di assunzione in Bilancio (prot. N ° 7713 del 15/10/2019 )con cui è stato inserito il progetto in oggetto al Programma Annuale 2020 ;

**CONSIDERATO** che i suddetti servizi non rientrano nell'elenco dei servizi forniti dalla CONSIP;

**PRESO ATTO** che gli acquisti di beni e servizi devono rispondere ai principi di efficienza, tempestività, correttezza, libera concorrenza, non discriminazione, rotazione;

**VISTA** la nota prot. n. AOODGAI/3354 del 20/03/2013, la quale indica le modalità di acquisto in caso di indisponibilità dei beni e servizi richiesti tra le convenzioni attive in CONSIP;

**PRESO ATTO** che da indagine di mercato, sono state identificate ; ditte fornitrici tra quelle che trattano la categoria merceologica del servizio da acquistare:

**CONSIDERATO** che per la realizzazione del suddetto progetto è necessario avvalersi delle prestazioni qualificate e specializzate di ditte per la fornitura del servizio mensa,

## COMUNICA

che è aperta la procedura di selezione per l'individuazione della ditta aggiudicataria della fornitura dei pasti del servizio mensa, da dividere agli alunni dei moduli interessati alle attività del sottoelencato progetto PON, per una spesa complessiva di € **4.200,00** iva inclusa, per il periodo gennaio 2020 /giugno 2021:

Fondo	Codice identificativo progetto	Titolo progetto
FSE	<b>10.2.1A-FSEPON-CL-2019-87</b>	<b>WORDS AND MUSIC IN ACTION</b>

articolato come segue:

Titolo Modulo	Sede	N° Studenti	N° Pasti	Gratuità per tutor ed ata	N° Giorni	Totale Pasti	Importo totale per modulo
FUNNY ENGLISH	Scuola infanzia SEDE MONTESSORI VIA CALIPARI	20	20	2	10	220	1.400,00
MUSICA E GIOCO	Scuola infanzia SEDE SALICA	20	20	2	10	220	1.400,00
EMOZIONI IN GIOCO	Scuola infanzia SEDE MONTESSORI VIA CALIPARI	20	20	2	10	220	1.400,00

Si chiede pertanto la fornitura di un totale di 660 pasti, di cui 60 gratuiti, al costo massimo di € 7,00 (IVA compresa) a pasto.

Alla ditta aggiudicataria verrà comunicato, in seguito, apposito calendario delle giornate in cui è prevista la fornitura dei pasti.

### Art. 1 - Regolamento

1. La Ditta selezionata deve avere regolare licenza per la somministrazione dei pasti e deve essere in regola con le norme per la sicurezza e l'igiene.
2. Deve essere in grado di fornire fotocopia della documentazione di cui al punto precedente: certificato di iscrizione alla Camera di Commercio nel settore della distribuzione di alimenti e bevande, certificato del Tribunale dal quale risulti che la Ditta non ha in corso procedure fallimentari, certificato penale generale del Casellario Giudiziale della Ditta o del Legale rappresentante, certificato antimafia.
3. La Ditta selezionata dovrà provvedere a somministrare pasti per il pranzo a bambini di scuola primaria e media, dalle ore 13,20 alle ore 14,00 in giorni settimanali da stabilire.
4. La Ditta indicherà n° 2 responsabili della distribuzione del servizio mensa.
5. Gli alunni saranno accompagnati e sorvegliati da docenti impegnati nelle attività progettuali, nella misura di un docente per ogni modulo.
6. Il servizio mensa per i tre moduli indicati nella suddetta tabella sarà erogato nei giorni fissati e nei plessi scolastici dell'Istituto Giovanni XXIII.
7. La Ditta nei giorni stabiliti si accerterà tramite la Scuola del numero degli alunni presenti per determinare la quantità di pasti da erogare nella giornata.
8. Saranno retribuiti i pasti realmente forniti e certificati da apposita documentazione controfirmata dai docenti presenti alla mensa;
9. Sarà stipulato un contratto tra la Ditta che fornisce il servizio mensa e l'Istituto comprensivo nella persona del Dirigente Scolastico suo legale rappresentante;
10. La Ditta dovrà fornire, secondo un menù predefinito, da consegnare prima della stipula del contratto, il pasto composto da:
  - Un primo piatto, un secondo con contorno, pane, frutta, acqua.
11. 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.
12. 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 e biodegradabili);
13. Il personale addetto alla distribuzione degli alimenti dovrà indossare il camice, apposita mascherina, cappellino e guanti;
14. I cibi dovranno essere preparati secondo la dieta energetica prevista per ragazzi;
15. In sede di contratto saranno precisate in dettaglio le modalità di effettuazione del servizio;
16. Il prezzo a base d'asta per ogni pasto è fissato ad € 7,00 IVA compresa.

Si fa presente che il pagamento della somma pattuita, trattandosi di un Progetto cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo ed essendo l'Istituto solo gestore e non finanziatore, verrà effettuato solo dopo l'effettiva erogazione del finanziamento da parte del MIUR, dietro emissione di regolare **fattura elettronica**.

## Art. 2 - Criteri di aggiudicazione

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. Esperienza nel settore della refezione scolastica;
2. 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;
  - concordare con la dirigenza scolastica.

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

1) Esperienza nella distribuzione nelle scuole	Nuova esperienza	1 punto
	Esperienza di almeno 1 anno	2 punti
	Esperienza tra 2- 5 anni	3 punti
	Maggiore di 5 anni	5 punti

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

3) Servizio aggiuntivo	1 punto per ogni servizio aggiuntivo
------------------------	--------------------------------------

4) Pasti termosigillati (1 punto)	
-----------------------------------	--

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:  $CGM = CTG / PP$ .

L'aggiudicazione avverrà, a insindacabile giudizio dell'Amministrazione Scolastica, sulla base di considerazioni di ordine tecnico economico e di funzionalità del servizio,.

L'aggiudicazione sarà effettuata anche nel caso in cui l'istituto riceva una sola offerta purché valida e congrua. L'amministrazione potrà valutare di non procedere all'aggiudicazione qualora nessuna delle offerte risultasse idonea e congrua con la richiesta.

## Art. 3 - Modalità di presentazione della candidatura

L'offerta, da presentare a mano o con raccomandata, 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  
**Progetto 10.2.1A-FSEPON-CL-2019-87** 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*.

**Entro e non oltre le ore 12:00 del 10/02/2020.**

L'offerta sarà impegnativa per la Ditta, ma non per la Scuola che, con giustificato motivo, potrà annullare la gara e riservarsi eventualmente di ripeterla.

Al presente avviso sarà data diffusione mediante le seguenti modalità:

1. Affissione all'Albo dell'Istituzione Scolastica;
2. Pubblicazione sul Sito web della Scuola.

#### **Art. 4 – Trattamento dei dati personali**

Il trattamento dei dati personali avverrà nel rispetto della Legge 675/96 e sue modifiche. In applicazione al D. Lgs. 196/2003, i dati sopra richiesti saranno raccolti ai fini del procedimento per il quale vengono rilasciati e verranno utilizzati esclusivamente per tale scopo e, comunque, nell'ambito dell'attività istituzionale dell'Istituto.

All'interessato competono i diritti di cui all'art. 7 del D.Lgs n. 196/2003.

#### **Art. 5 – Controversie**

Per ogni controversia che dovesse sorgere nell'applicazione del presente avviso il foro competente deve intendersi quello dell'Avvocatura Distrettuale dello Stato – Sezione di Catanzaro.

#### **Art. 6 – Rinvio alla normativa**

Per tutto quanto non indicato specificatamente nel presente avviso, si fa espresso riferimento a quanto previsto in materia, in quanto compatibile, dalla vigente normativa nazionale. Le norme e le disposizioni contenute nel presente avviso hanno, a tutti gli effetti, valore di norma regolamentare e contrattuale.

#### **Art. 7 – Pubblicità dell'avviso**

Il presente bando è:

- affisso all'albo ufficiale della scuola;
- pubblicato sul sito web dell'Istituto: <https://ickrgiovannixiii.edu.it/>

- Il Responsabile del Procedimento è il Dirigente Scolastico Dott.ssa Roberta BOFFOLI.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
Dott.ssa Roberta BOFFOLI