



**Alle Ditte interessate
Al Sito Internet della scuola**

AVVISO PUBBLICO PER LA FORNITURA PASTI SERVIZIO MENSA
P.O.N. "Apprendimento e socialità" 2014-2020

Avviso pubblico prot. 33956 del 18/5/2022 – Realizzazione di percorsi educativi volti al potenziamento delle competenze e per l'aggregazione e la socializzazione delle studentesse e degli studenti – Programma Operativo Nazionale (PON E POC) - "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020 finanziato con FSE E FDR Asse I – Istruzione – Obiettivi Specifici 10.1, 10.2 e 10.3 – Azioni 10.1.1, 10.2.2 e 10.3.1

- **CODICE PROGETTO: 10.2.2A-FDRPOC-CA-2022-256**
- **CODICE CUP: G54C22000570001**
- **CIG: ZC53B43996**

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Nell'ambito delle attività previste dalla Programmazione dei Fondi Strutturali 2014/2020 – Programma Operativo Nazionale "Apprendimento e socialità" finanziato con il Fondo Sociale Europeo :

VISTO l'avviso pubblico prot. 33956 del 18/05/2022 – Realizzazione di percorsi educativi volti al potenziamento delle competenze delle studentesse e degli studenti e per la socialità e l'accoglienza - Programma Operativo Complementare (POC) - "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020 - finanziato con FSE E FDR - Asse I – Istruzione – Obiettivi Specifici 10.1, 10.2 e 10.3 – Azioni 10.1.1, 10.2.2 e 10.3.1

VISTE le delibere del Collegio dei Docenti n.24 del 28/06/2022 e del Consiglio di Istituto n.4 del verbale n.2 del 20/10/2016 per la realizzazione dei progetti relativi ai Fondi Strutturali Europei - Programma Operativo Nazionale "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" - 2014 - 2020 e l'integrazione PTOF;

VISTA la graduatoria di valutazione delle candidature presentate dalle scuole, pubblicata il 17/06/2022 sulla piattaforma GPU, da cui risulta autorizzato il piano n.1082264 con cui questo Istituto Comprensivo si è candidato;

VISTA l'autorizzazione dei progetti valutati, di cui alla nota prot. A00GABMI.REGISTRO UFFICIALE.U.0053465 del 21/06/2022 del MI Unità di missione del PNRR Programma Operativo Nazionale "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020;

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

VISTO il Decreto Interministeriale n. 129/2018;

VISTO il DPR 275/99, concernente norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche;



VISTO il decreto di assunzione al bilancio prot.n. 3754 IV.5 del 29/06/2022;

VISTE le Disposizioni ed Istruzioni per l'attuazione delle iniziative cofinanziate dai FSE-FESR 2014-2020

VISTO il Decreto legislativo n. 163 del 12/04/2006;

VISTO l'art. 1, comma 583, della Legge n. 160/2019 che prevede il ricorso, in via prioritaria, agli Accordi Quadro stipulati da Consip o al Sistema dinamico di acquisizione realizzato e gestito da Consip (SDA.PA.);

VERIFICATO che nel portale Acquisti in Rete, NON sono presenti Accordi Quadro/Convenzioni attivi per analoghe forniture a cui l'Istituto Scolastico potrebbe aderire, come risulta da dichiarazione NO CONSIP prot. n.2961 del 19/05/2023;

VISTI I Regolamenti (UE) n. 1303/2013 recanti disposizioni comuni sui Fondi strutturali e di investimento europei, 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;

VISTA la determina a contrarre prot. N.2962 del 19/05/2023 inerente l'avviso pubblico per la fornitura del servizio mensa;








RAVVISATA la necessità di dover garantire agli alunni iscritti al modulo 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 per la realizzazione dei moduli, di seguito indicati:

Per un totale di n. 1.250 pasti, il budget a disposizione IVA compresa è di 8.750,00 secondo le seguenti modalità:

I MODULI SI SVOLGERANNO DAL 03 AL 14 LUGLIO DAL LUNEDI' AL VENERDI' PER 10 GIORNI

Modulo	ordine	n° alunni	quantità di pasti	giorni di pasti	Totale pasti
 Scrittori d'estate	primaria	10	10	10	100
 Scienziati Pazzi	secondaria	10	10	10	100
 Piccoli Imprenditori	secondaria	10	10	10	100
 Sport d'estate	primaria	9	9	10	90
 Follie d'arte	primaria	10	10	10	100
 In giro per la città	secondaria	9	9	10	90
 Note d'estate	secondaria	10	10	10	100

	secondaria	10	10	10	100
	secondaria	9	9	10	90
	secondaria	9	9	10	90
	primaria	10	10	10	100
	primaria	9	9	10	90
	primaria	10	10	10	100
	Totali	125	125	10	1.250

Art. 1: SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

- Il Gestore selezionato provvede alla preparazione dei pasti presso il proprio centro di cottura ed al successivo trasporto ed alla consegna degli stessi presso : Istituto Comprensivo Statale "De Nicola Sasso" – Corso Vittorio Emanuele n. 77 Torre del Greco (NA) – 80059;
- Il servizio mensa** verrà svolto dalle ore 12:00 alle ore 12:30, **per due settimane dal lunedì al venerdì nel periodo 3-14 Luglio 2023** pertanto i pasti dovranno essere consegnati secondo il calendario che verrà concordato con la Dirigenza presumibilmente in un orario compreso dalle ore 11:30 ed entro e non oltre le ore 12:30.
- Il gestore selezionato indica un responsabile del servizio mensa.
- 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.
- I cibi debbono essere consegnati in mono porzioni preconfezionate ("lunch box" monoporzione) con caratteristiche tecniche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico e della appetibilità. Non sono ammessi contenitori in polistirolo.
- I pasti devono essere distribuiti giornalmente come da calendario che verrà concordato e composti da:
 - 1 giorno: n° 1 panini preconfezionati (180/200 g cadauno incluso il ripieno : formaggio + affettato), acqua, frutta (fresca oppure succo di frutta) e dolce;
 - 2 giorno: Pizza , acqua, frutta (fresca oppure succo di frutta) e dolce;
 - 3 giorno: n° 1 primo piatto pasta al sugo con polpette al sugo, acqua, frutta (fresca oppure succo di frutta) e dolce;
 - 4 giorno: cotoletta di pollo con patatine con bustina di maionese e ketchup (con panino), frutta (fresco oppure succo di frutta) e dolce;
 - 5 giorno: n° 1 primo piatto "gnocchi alla sorrentina", frutta (fresca oppure succo di frutta) e dolce;

Il seguente calendario di massima si ripete per la settimana successiva.

- I pasti devono essere distribuiti assieme a posate, bicchieri, e tovaglioli (tutto monouso), nel rispetto degli orari previsti dalla Direzione Scolastica.
- Fanno capo al Gestore selezionato gli oneri derivanti dal controllo igienico sanitario connessi alla manipolazione ed erogazione dei pasti.
- I pasti da erogare in totale saranno in n. 1.250
- La Ditta aggiudicataria deve predisporre e fornire, su richiesta dei genitori per comprovati motivi, pasti alternativi ricadenti in diete speciali.
- La ditta aggiudicataria deve pertanto provvedere a:
 - acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari;
 - preparazione dei pasti presso il centro di cottura;

- trasporto dei pasti presso il plesso scolastico indicato;
- 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;
- 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: SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO A CARICO DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA

1. Le eventuali sospensioni del servizio mensa saranno comunicate al responsabile del servizio tempestivamente prima dalla sospensione del servizio.
2. L'importo riconosciuto alla Ditta sarà di massimo € 8.750,00 IVA COMPRESA.
3. 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**.
4. 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.

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. Esperienza nel settore della refezione scolastica;
2. I menù dovranno essere elaborati secondo i seguenti criteri:
 - a) 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);
 - b) rispetto delle LINEE GUIDA per una sana alimentazione per la popolazione italiana dell'I.N.R.A.N. (ultima revisione 2003);
 - c) gradimento dell'utenza;
 - d) accordo con la dirigenza scolastica.

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

1) Vicinanza dell'azienda alla Scuola;	DISTANZA IN km DALLA SEDE SCOLASTICA	Punti
	Ics De Nicola Sasso- Corso Vittorio Emanuele n. 77 – Torre del Greco (Na)	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

Si aggiudica il servizio alla Ditta con il coefficiente globale di merito più alto.

ART. 4: MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA CANDIDATURA

L'offerta da presentare a mano, 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 "FSE – Apprendimento e Socialità";

Allegato 1 – Istanza di partecipazione alla gara firmata dal legale rappresentante;

Allegato 2 – Dichiarazione Sostitutiva cumulativa (ex art. 47 D.P.R. 28/12/2000 n. 445) , firmata dal legale rappresentante.

Allegato 3 – Offerta tecnico-economica più proposta menu con descrizione degli alimenti.

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.

L'offerta non sarà ritenuta valida nel caso in cui:

- nel plico manchino uno o più documenti sopra indicati;
- l'offerta tecnico-economica sia superiore all'importo indicato di € 8.750,00 IVA compresa ;
- 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. La aggiudicazione avverrà in favore della ditta che avrà presentato l'offerta ritenuta 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 05/06/2023.

Il suddetto plico chiuso dovrà pervenire nel termine suddetto al seguente indirizzo: **ISTITUTO COMPRENSIVO DE NICOLA SASSO – CORSO VITTORIO EMANUELE N. – 80059 TORRE DEL GRECO 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 nella sala mensa dei plessi dell'Istituto Comprensivo De Nicola Sasso di Torre del Greco;
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 Prof.ssa Alessandra Tallarico.

ART.9: INFORMATIVA AI SENSI DEL GDPR 25 MAGGIO 2018

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 GDPR 25 maggio 2018 saranno comunicati a terzi solo per motivi inerenti la stipula e la gestione del contratto.

Il Dirigente Scolastico
Dott.ssa Alessandra TALLARICO

IL DIRIGENTE SCOLASTICO – Prof.ssa Alessandra Tallarico
Documento firmato digitalmente da Alessandra Tallarico
ai sensi del D.Lgs. n°82/2005 e ss.mm.ii. e norme collegate

NAIC8CS00C - A082ED8 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002963 - 19/05/2023 - IV.5 - U