


**Anno Scolastico 2023/24**

**Oggetto**: Avviso prot. 134894 del 21/11/23 – DM 176/2023 - PON "Per la scuola – competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020 e del PN "Scuola e competenze" 2021-2027 – Agenda Sud - 10.2.2 "Azioni di integrazione e potenziamento delle aree disciplinari di base con particolare riferimento al I e al II ciclo", sotto-azione 10.2.2 "Competenze di base".

- **CODICE PROGETTO : 10.2.2A-FSEPON-CA-2024-211**
- **CODICE CUP : G54C23000360006**

**CONFRONTO DI PREVENTIVI SU MEPA PER LA FORNITURA PASTI SERVIZIO MENSA**

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

**Visto** il Decreto del Ministro dell'istruzione e del merito del 30 agosto 2023, n. 176 con cui è stato avviato il progetto denominato "Agenda SUD", rivolto alle scuole statali primarie, secondarie di primo e di secondo grado delle Regioni Abruzzo, Basilicata, Calabria, Campania, Molise, Puglia, Sardegna e Sicilia e finalizzati a superare i divari territoriali, garantendo pari opportunità di istruzione agli studenti su tutto il territorio nazionale, con interventi mirati sulle scuole del Mezzogiorno;
**Visto** l'Avviso pubblico prot. n. AOOGABMI/134894 del 21/11/2023 che si inserisce nel quadro di azioni finalizzate all'innalzamento delle competenze di base, di cui all'Obiettivo Specifico 10.2 del PON Scuola per il periodo di programmazione 2014-2020, con interventi formativi intesi al rafforzamento delle competenze in lingua madre, lingua straniera, matematica e scienze, secondo le Indicazioni nazionali per il curriculo della scuola dell'infanzia e del primo ciclo d'istruzione, nonché degli apprendimenti linguistici, espressivi, relazionali e creativi;
**Vista** la Delibera del Collegio dei Docenti n° 17 del 18/12/2023 di adesione al progetto in oggetto;
**Vista** la Delibera del Consiglio d'istituto n° 4 del 20/10/2016 (delibera generale alle azioni del PON 2014-2020);
**Vista** la candidatura n. 1091840 del 09/01/2024;
**Vista** l'autorizzazione progetto del 05/02/2024 Prot. AOOGABMI-16058 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: Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020. Asse I – Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE). Asse I – Istruzione – Obiettivi Specifici 10.2 – Azione 10.2.2 – Nota di Adesione prot. n. 134894 del 21 novembre 2023;
**Visto** il Programma Annuale 2024 approvato dal Consiglio di Istituto con delibera n.73 del 15/02/2024;
**Visto** il provvedimento di assunzione a bilancio prot. n.1169 del 27/02/2024;
**Viste** le Disposizioni ed Istruzioni per l'attuazione delle iniziative cofinanziate dai FSE-FESR 2014-2020
**Visto** il Decreto legislativo n. 36/2023;
**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.3192 del 14/05/2024;
**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)


Firmato digitalmente da ALESSANDRA TALLARICO

e il Regolamento (UE) n. 1304/2013 relativo al Fondo Sociale Europeo;
**Vista** la determina a contrarre prot. N.3193 del 14/05/2024 inerente la fornitura del servizio mensa;
**Ravvisata** la necessità di dover garantire agli alunni iscritti ai moduli del PON in oggetto un servizio adeguato di mensa;

**EMANA**

Il presente confronto di preventivi sulla piattaforma MEPA, 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. 1.950 pasti**, il budget a disposizione (base d'asta) IVA compresa è di **€. 13.650,00 (€. 7,00 a pasto)** secondo le seguenti modalità:

**I MODULI SI SVOLGERANNO DAL 17 AL 28 GIUGNO DAL LUNEDI' AL VENERDI' PER 10 GIORNI**

Il presente confronto di preventivi si riferisce ai seguenti moduli:

| Modulo | contenuti | ordine | classi | n° alunni | quantità di pasti | giorni di pasti | Totale pasti | Pasti gratuiti |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  | laboratori di scrittura creativa – letture condivise – storytelling – recupero nuclei fondanti grammatica | primaria | terze | 20 | 20 | 10 | 200 | 4x10 giorni |
| | | primaria | quarte | 20 | 20 | 10 | 200 | 4x10 giorni |
| | | primaria | quinte | 20 | 20 | 10 | 200 | 4x10 giorni |
|  | laboratori di giochi matematici – recupero nucleo fondanti aritmetica | primaria | terze | 20 | 20 | 10 | 200 | 4x10 giorni |
| | | primaria | quarte | 20 | 20 | 10 | 200 | 4x10 giorni |
| | | primaria | quinte | 20 | 20 | 10 | 200 | 4x10 giorni |
|  | alfabetizzazione lingua inglese | primaria | terze | 20 | 20 | 10 | 200 | 4x10 giorni |
| | | primaria | quarte | 20 | 20 | 10 | 200 | 4x10 giorni |
| | | primaria | quinte | 20 | 20 | 10 | 200 | 4x10 giorni |
|  | laboratori creativi di coding | primaria | / | 15 | 15 | 10 | 150 | 4x10 giorni |
| **TOTALI** | | | | **195** | **195** | **10** | **1950** | |

**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 **per due settimane dal lunedì al venerdì nel periodo 17-28 GIUGNO 2024** 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.


Firmato digitalmente da ALESSANDRA TALLARICO

- 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 giornaliermente come da calendario che verrà concordato e composti da:

- **1 giorno:** n° 1 primo piatto cannelloni ripieni al sugo, 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. 1.950 + n.20 pasti gratuiti al giorno per n.10 giorni;
- 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 dalla presente. 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 della sospensione del servizio.

2. L'importo complessivo a base d'asta per tutti I dieci giorni di fornitura è di massimo € 13.650,00 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 MIM 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 rispettando il principio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base di valutazioni di ordine tecnico-economico e di funzionalità del servizio ovvero, la valutazione dell'offerta tecnica-economica avverrà secondo la seguente tabella:


Firmato digitalmente da ALESSANDRA TALLARICO

| | | |
|---|---|---|
| 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) | - Distanza fino a 20 KM 5 punti<br>- Distanza da 20 a 40 KM 3 punto<br>- Distanza oltre i 40 KM 1 punto |
| 2) Esperienza nella distribuzione nelle scuole (barrare con una X la voce che si vuole dichiarare) | | - Nuova esperienza 1 punto<br>- Esperienza di almeno 1 anno 2 punti<br>- Esperienza tra 2- 5 anni 3 punti<br>- 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<br>- Media 3 punti<br>- Alta 5 punti |
| 4) Proposta migliorativa dettagliata da parte della ditta partecipante (documento prodotto dalla ditta) | | - Bassa 1 punto<br>- Media 3 punti<br>- Alta 5 punti |
| 5) Proposta economica | | - Prezzo più Basso 5 punti<br>- Prezzo Medio 3 punto<br>- Prezzo Alto 1 punto |

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

**ART. 4: MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA CANDIDATURA**

La procedura di confronto di preventivi si svolgerà sulla Piattaforma Mepa.
L'Amministrazione aggiudicatrice si riserva ogni più ampia facoltà di non procedere alla aggiudicazione del servizio di cui al presente bando, nell'ipotesi in cui, a suo insindacabile giudizio, sia venuta meno la necessità delle prestazioni richieste o non vengano ritenute appropriate le offerte pervenute.
L'Amministrazione procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida, purché sia ritenuta congrua e conveniente.
Nessun compenso o rimborso spese sarà corrisposto per gli elaborati che perverranno per la partecipazione alla gara e che, comunque, saranno trattenuti dall'Istituto De Nicola Sasso.

**Art. 5 -CONDIZIONI CONTRATTUALI**

L'affidatario del servizio si obbliga a garantire l'esecuzione del contratto in stretto rapporto con l'Istituto Comprensivo Scolastico, secondo la tempistica stabilita.
L'affidatario si impegna, altresì, ad osservare ogni ulteriore termine e modalità relative la regolamentazione degli obblighi tra le parti per l'adempimento della prestazione, nonché gli obblighi derivanti dall'applicazione della normativa vigente.


Firmato digitalmente da ALESSANDRA TALLARICO

**Art. 6 - SUBAPPALTO**
Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità, secondo quanto previsto dall'art. 119 del D.lgs. 36/2023.

**Art. 7 -PAGAMENTI**
Lotto unico - il pagamento sarà effettuato entro gg. 30 dalla fattura da emettere dopo lo svolgimento del servizio.

**Art. 8 -PENALI E RISARCIMENTO DANNI**
In caso di ritardato o parziale adempimento del contratto, l'Istituto Comprensivo Scolastico, in relazione alla gravità dell'inadempimento, potrà irrogare una penale fino a un massimo del 10% dell'importo contrattuale (oneri e/o imposte inclusi). È fatto salvo il risarcimento di ogni maggior danno subito dall'Istituto Scolastico.

**Art. 9 -RISOLUZIONE E RECESSO**
In caso di ritardato o parziale adempimento del contratto, l'Istituto Scolastico potrà intimare all'affidatario, a mezzo pec, di adempiere a quanto necessario per il rispetto delle specifiche norme contrattuali.
L'ipotesi del protrarsi del ritardato o parziale adempimento del contratto, costituisce condizione risolutiva espressa, ai sensi dell'art. 1456 cc, senza che l'inadempiente abbia nulla a pretendere, e fatta salva l'esecuzione in danno.
È fatto salvo, altresì, il risarcimento di ogni maggior danno subito dall'Istituto Scolastico.
In ogni caso, l'Istituto Scolastico si riserva il diritto di recedere in qualsiasi momento dal contratto, senza necessità di fornire giustificazione alcuna, dandone comunicazione scritta con 15 gg di preavviso. È fatto salvo il diritto al risarcimento dei pasti effettivamente erogati.

**Art. 10 -RISERVATEZZA DELLE INFORMAZIONI**
In conformità a quanto disposto dal Regolamento Europeo 2016/679 e da tutta la normativa vigente in materia di Privacy e protezione dei dati, l'affidatario del servizio dovrà garantire la massima riservatezza nel trattamento dei dati forniti dall'Istituzione Scolastica che saranno utilizzati esclusivamente per lo svolgimento dell'incarico affidato.
Le parti dichiarano di essere state informate di quanto previsto dalle norme vigenti, e dal regolamento europeo 2016/679, e di acconsentire al trattamento dei propri dati personali per le finalità indicate nella presente. Con la partecipazione alla selezione, le parti, prestano il loro consenso espresso ed informato a che i dati che le riguardano ed indicati, siano oggetto di tutte le operazioni di trattamento elencate dalle norme vigenti in materia di trattamento dei dati.
In particolare, le parti dichiarano che:
a) i dati forniti sono necessari per ogni adempimento della selezione e delle norme di legge, civilistiche e fiscali;
b) la durata del loro trattamento è quella necessaria alla definizione dell'aggiudicatario;
b) il rifiuto di fornirli di una delle parti comporterebbe la mancata partecipazione alla selezione;
c) le parti, in ogni momento, potranno esercitare i diritti secondo quanto previsto dal Regolamento UE della Privacy 2016/679.
- Responsabile interno del trattamento dei dati: il Dirigente Scolastico Prof.ssa Alessandra TALLARICO a cui gli interessati possono rivolgersi per esercitare i diritti previsti dal Regolamento
- Responsabile esterno del Trattamento dei dati: Dott. Gennaro Davide

Con l'invio dell'offerta i concorrenti esprimono il loro consenso al predetto trattamento.

**Art. 11 -OBBLIGHI DELL'AFFIDATARIO**
Ai sensi dell'art. 3, comma 8 della Legge n. 136 del 13 agosto 2010, l'aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla medesima legge, in particolare:
- L'obbligo di comunicare all'Istituto Scolastico gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, entro 7 gg dalla sua accensione o, qualora già esistente, dalla data di accettazione dell'incarico nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso, nonché di comunicare ogni eventuale modifica ai dati trasmessi (comma 7);

**Art. 12 -DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE**
Contro i provvedimenti che il concorrente ritenga lesivi dei propri interessi è ammesso ricorso al Tribunale Amministrativo Regionale (T.A.R.) di Napoli entro 30 giorni e/o il Presidente della Repubblica entro 120 giorni.
Eventuali controversie che dovessero insorgere durante lo svolgimento del servizio tra il prestatore e l'Istituto Scolastico, saranno demandate al giudice ordinario. Il foro competente è quello di Torre Annunziata (Na).


Firmato digitalmente da ALESSANDRA TALLARICO

**Art. 13 -DISPOSIZIONI FINALI**

a) L'aggiudicazione ha sempre carattere provvisorio in quanto è subordinata:
- all'assenza di irregolarità delle operazioni di gara;
- all'approvazione del verbale di gara ed all'aggiudicazione da parte del RUP ai sensi della successiva lettera b).

b) L'aggiudicazione diviene definitiva, ai sensi dell'art. 17 del D.lgs. n. 36 del 2023 con apposito provvedimento del RUP oppure quando siano trascorsi 30 gg dalla proposta di aggiudicazione senza che la Stazione Appaltante abbia assunto provvedimenti negativi o sospensivi.

c) Ai sensi dell'art. 17, comma 6, D.lgs. n. 36 del 2023, l'aggiudicazione definitiva non equivale in nessun caso ad accettazione dell'offerta e diventa efficace solo dopo la verifica del possesso dei requisiti dell'aggiudicatario e dell'assenza di cause di esclusione.

d) L'Amministrazione si riserva, in ogni caso, di richiedere ai concorrenti di comprovare, entro 10 giorni dalla richiesta medesima, il possesso dei requisiti dichiarati dal primo soggetto in graduatoria e al concorrente che segue. Qualora taluno dei concorrenti non provveda a fornire la documentazione richiesta entro il suddetto temine di dieci giorni dalla richiesta, l'Amministrazione può procede all'esclusione del concorrente dalla gara.

e) L'accesso agli atti di gara è consentito ai sensi dell'art. 35 del D.lgs. n. 36 del 2023, entro 10 (dieci) giorni dalla comunicazione del provvedimento lesivo:
- per i concorrenti esclusi, o la cui offerta sia stata esclusa, limitatamente agli atti formatisi nelle fasi della procedura anteriori all'esclusione fino al conseguente provvedimento di esclusione;
- per i concorrenti ammessi e la cui offerta sia compresa nella graduatoria finale, dopo l'approvazione dell'aggiudicazione provvisoria o, in assenza di questa, dopo 30 (trenta) giorni dall'aggiudicazione provvisoria, per quanto attiene i verbali di gara e le offerte concorrenti;
- per i concorrenti ammessi e la cui offerta sia compresa nella graduatoria finale, dopo l'aggiudicazione definitiva, per quanto attiene la verifica delle offerte anomale.

La stazione appaltante si riserva di differire, spostare o revocare il presente procedimento di gara, senza alcun diritto degli offerenti a rimborso spese o quant'altro. La stipulazione del contratto è subordinata a quanto previsto dall'art. 18 comma 2 l. b D. lgs n. 36 del 2023 (entro gg. 15 dall'avvenuta aggiudicazione definitiva, previa verifica dei requisiti previsti dalle leggi vigenti)

**Art. 14 -RINVIO**

Per quanto non espressamente contemplato nel presente disciplinare di gara si fa espresso rinvio a quanto previsto dalla vigente legislazione comunitaria e nazionale in materia di affidamento di contratti pubblici, con particolare riferimento al D.lgs. n. 36 del 2023.

**Art. 15 -INFORMAZIONI E RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

Le informazioni di carattere amministrativo potranno essere chieste al DSGA Dott.ssa Carolina Romano
Responsabile del procedimento è il DS Prof.ssa Alessandra Tallarico.

SI ALLEGA:
- Istanza di partecipazione **(ALLEGATO 1)**
- Dichiarazione sostitutiva fornitori **(ALLEGATO 2)**
- Offerta tecnico-economica **(ALLEGATO 3)**

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**
Prof.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