



FONDI STRUTTURALI EUROPEI
pon 2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Divisione 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-FESR)



D. D. STATALE XXIII CIRCOLO "R. CARRIERI"

74121 TARANTO
Via Medaglie d'Oro, 46 Tel./Fax 099/7364363
Cod. Mecc. TAEE023007 -C.F. 80024660732
Sito Web: www.scuolacARRIERI.gov.it
(PEC):taee023007@pec.istruzione.it
(PEO)taee023007@istruzione.it



Agli atti
Al sito Web

Codice Identificativo Progetto: 10.2.1A-FSEPON-PU-2019-21

CUP: D58H19000480006

Codice Identificativo Progetto: 10.2.2A-FSEPON-PU-2019-43

CUP: D58H19000490006

CIG: Z0A2B9D31F

OGGETTO: AVVISO PUBBLICO PER LA FORNITURA PASTI SERVIZIO MENSA PON FSE nell'ambito del PROGETTO 10.2.1A-FSEPON-PU-2019-21 Titolo "DIRE, FARE, GIOCARE...INSIEME" e del PROGETTO 10.2.2A-FSEPON-PU-2019-43 Titolo "OFFICINA DIDATTICA". Per la Scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" relativo al Fondo Sociale Europeo.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Visto il R.D 18 novembre 1923, n. 2440, concernente l'amministrazione del Patrimonio e la Contabilità Generale dello Stato ed il relativo regolamento approvato con R.D. 23 maggio 1924, n. 827 e [ss.mm.ii.](#);

Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241 "Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi" e [ss.mm.ii.](#);

Visto il Decreto del Presidente della Repubblica 8 marzo 1999, n. 275, concernente il Regolamento recante norme in materia di autonomia delle Istituzioni Scolastiche, ai sensi della legge 15 marzo 1997, n. 59;

Vista la legge 15 marzo 1997 n. 59, concernente «*Delega al Governo per il conferimento di funzioni e compiti alle regioni ed enti locali, per la riforma della Pubblica Amministrazione e per la semplificazione amministrativa*»;

Visto il D.Lgs 30 marzo 2001, n. 165 recante «*Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze della Amministrazioni Pubbliche*» e [ss.mm.ii.](#);

Vista la legge 13 luglio 2015 n. 107, concernente «*Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti*»;

Visto il Decreto Interministeriale 28 agosto 2018 n. 129, concernente «*Regolamento concernente le Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche*»;

Visto il D. Lgs 18 aprile 2016 n. 50 "Codice dei contratti pubblici";

Visto il Regolamento di esecuzione del Codice dei Contratti Pubblici (D.P.R. 05/10/2010, n. 2017); **Visti** il Regolamento (UE) n. 1303/2013 recante 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 l'avviso pubblico Prot. n. AOODGEFID/4396 del 08/03/2018 per la presentazione di "Progetti di potenziamento delle competenze di base in chiave innovativa, a supporto dell' offerta formativa" del PON -FSE- "Per la Scuola competenze e ambienti per l'apprendimento" Asse I- 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;

Vista la nota di autorizzazione del MIUR Prot. n. AOODGEFID/22747 del 01/07/2019 con la quale si comunica a questa Istituzione Scolastica l'autorizzazione del progetto e dell'impegno di spesa;

Vista la determina dirigenziale n. 488 del 17/01/2020 con la quale il D.S. ha indetto una procedura di selezione per l'individuazione della ditta aggiudicatrice per l'affidamento del servizio mensa per i moduli nell'ambito del progetto PON 10.2.1A-FSEPON-PU-2019-21 "DIRE, FARE, GIOCARE...INSIEME" e del progetto 10.2.2A-FSEPON-PU-2019-85 "OFFICINA DIDATTICA";

Constatato che in CONSIP non esistono convenzioni idonee a soddisfare la pretesa di fornitura servizio mensa avanzata dall'Istituzione scolastica .

Rilevata la necessità di garantire ai 100 alunni iscritti ai moduli sottoindicati:

- Modulo "**Happy English**"
- Modulo "**Imparare facendo**" ;
- Modulo "**English Fun**"
- Modulo "**Let's speak English**" ○

Modulo "**Hello friends**"

il servizio mensa per n. 10 giorni;

RENDE NOTO

che è aperta la procedura di selezione per l'individuazione della ditta aggiudicatrice della fornitura del servizio mensa presso la sede in cui si svolgeranno i **moduli** relativo al progetto "DIRE, FARE, GIOCARE...INSIEME": **Codice Identificativo Progetto 10.2.1A-**

FSEPON-PU-2019-21 e i moduli relativo al progetto "OFFICINA DIDATTICA" **Codice Identificativo Progetto 10.2.2A-FSEPON-PU-2019-85.**

L'avviso è diretto agli operatori economici che abbiano esperienza nel settore della ristorazione/servizio mensa.

Il preventivo dovrà essere elaborato unicamente attenendosi all'allegato capitolato. Le ditte partecipanti dovranno essere in possesso dei requisiti richiesti dal seguente capitolato.

CAPITOLATO

Art. 1 Premessa

Tutto quanto in premessa indicato fa parte integrante e sostanziale del presente provvedimento.

Il Responsabile del Procedimento ai sensi dell'art. 31 D.L.vo 18/04/2016 n. 50 è il Dirigente Scolastico Dott. Prof. Pietro Mario Pedone.

Art. 2 Oggetto

Questa Istituzione Scolastica, in assenza di convenzioni CONSIP attive, emana il presente avviso pubblico al fine di reperire il servizio di mensa scolastica per 100 alunni, per la realizzazione dei moduli “Happy English” e “Imparare Facendo” *nell'ambito del* progetto PON 10.2.1AFSEPON—PU—2019-21 e dei moduli “English Fun”, “Let’s Speak English” e “Hello Friends”, *nell'ambito del* progetto PON 10.2.2AFSEPON-PU-2019-85che si svolgerà, nel periodo compreso tra il 03/02/2020 e il 31/08/2020, nel plesso scolastico della scuola primaria di Taranto, situato in Via Medaglie d’oro, 46.

L'importo posto a base d'asta IVA compresa è stabilito in max € 7.700,00 IVA inclusa (Euro Settemilasettecento/00 IVA inclusa) per la fornitura di un numero massimo di 1000 pasti.

L'operatore dovrà indicare nella propria offerta l'importo unitario di ciascun pasto erogato, IVA di legge compresa, tenendo conto dell'importo massimo complessivo sopraindicato.

Trattandosi di servizio a domanda individuale il numero sud detto dei pasti è puramente indicativo e variabile. La variazione in diminuzione dei pasti effettivamente erogati rispetto ai pasti preventivati presuntivamente nel bando non comporta variazioni del prezzo unitario a pasto.

Il prezzo rimarrà invariato per tutta la durata dell'appalto.

Pertanto il costo totale per la mensa verrà calcolato alla chiusura del modulo riconoscendo l'importo previsto per ogni pasto erogato e l'importo riconosciuto alla ditta sarà quello corrispondente al numero dei pasti effettivamente erogati.

Art. 3 Svolgimento del servizio a carico della ditta selezionata

La fornitura del servizio mensa avverrà secondo le seguente modalità:

- il gestore selezionato provvede alla preparazione dei pasti presso il proprio centro di cottura e al successivo trasporto ed alla distribuzione degli stessi presso la sede di svolgimento del modulo;
- la ditta aggiudicataria dovrà osservare, nell'erogazione del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato utilizzando merce di prima qualità prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore. Per "qualità" si intendono i requisiti igienici, nutrizionali, organolettici e merceologici dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti giornalieri.
- la cucina del gestore selezionato deve, a pena di esclusione, essere già funzionante e regolarmente autorizzata a norma delle vigenti disposizioni igienico sanitarie, alla data di pubblicazione del presente avviso;
- i cibi devono essere immessi in contenitori termici che abbiano scomparti separati in modo da isolare gli alimenti caldi da quelli freddi, ben protetti da infiltrazioni di

polveri, con caratteristiche tecniche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti. Non sono ammessi contenitori in polistirolo;

■ i pasti devono essere distribuiti caldi e devono essere composti per ciascun alunno da un primo, un secondo con contorno, pane, frutta di stagione, acqua minerale naturale sigillata;

■ insieme al pasto dovrà essere fornito un set monouso con tovaglietta -copritavolo, posate, piatti bicchieri e tovagliolo;

■ fanno capo al gestore selezionato gli oneri derivanti dal controllo igienico sanitario connessi alla manipolazione ed erogazione dei pasti; la Ditta pertanto solleva l'Istituzione Scolastica da qualsiasi responsabilità in ordine alla regolarità igienico sanitaria delle trasformazioni alimentari e alla distribuzione, assumendosi tutti gli oneri previsti dalla normativa vigente per l'autocontrollo igienico-sanitario (sistema HACCP);

■ i pasti da erogare saranno al massimo n. 1000;

■ la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere a fornire, su richiesta dei genitori per comprovati motivi, pasti alternativi per gli alunni che dovessero soffrire di intolleranze/allergie alimentari e dovrà adeguare il pasto per eventuali alunni appartenenti a culture religiose diverse;

■ la distribuzione dei pasti dovrà avvenire presso il plesso di scuola Primaria XXIII circolo R. Carrieri, via Medaglie d'Oro, 46 con l'impiego di personale munito di regolare tesserino sanitario per la distribuzione dei pasti, nei giorni dal lunedì al venerdì e negli orari stabiliti dall'Istituto durante il periodo dal 03/02/2020 al 31/08/2020. Si raccomanda l'osservanza delle disposizioni legislative vigenti in materia di trasporto delle sostanze alimentari e comunque conformi all'art. 43 del D.P.R.n.327/80, riducendo, altresì, al minimo il tempo che intercorre tra l'ultimazione della cottura e l'orario della consegna.

■ la consegna dei pasti dovrà essere accompagnata da regolare bolla di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero dei contenitori, del numero di pasti consegnati e l'ora di consegna.

■ il personale della scuola addetto al ritiro dei pasti firmerà per ricevuta, restituendone una copia alla ditta e inoltrando l'originale alla segreteria della scuola per il dovuto controllo e per gli adempimenti necessari alla liquidazione. Qualora il personale addetto della scuola riscontrasse la non corrispondenza di quanto attestato sulla bolla con quanto effettivamente consegnato, dovrà specificarlo sulla bolla che resta agli atti della scuola. La ditta fornitrice dovrà essere avvertita telefonicamente della mancanza rilevata e dovrà tempestivamente integrare le quantità mancanti, producendo nuova

bolla ad integrazione che sarà firmata dai consegnatari e dal personale incaricato dalla scuola. Entrambe le bolle dovranno poi essere inviate alla segreteria della scuola

Art. 4 Svolgimento del servizio a carico dell'Istituzione Scolastica:

■ durante l'erogazione del servizio ogni giorno entro le ore 9,30 la scuola comunicherà il numero esatto degli alunni presenti alla mensa al responsabile del servizio indicato dal gestore affidatario per determinare la quantità dei pasti nella giornata di competenza;

■ eventuali sospensioni del servizio mensa saranno comunicate tempestivamente al responsabile del servizio indicato dal gestore e comunque almeno il giorno prima della sospensione del servizio;

- l'importo riconosciuto alla Ditta sarà quello corrispondente al numero effettivo dei pasti erogati;
- il pagamento, trattandosi di un Progetto cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo ed essendo l'Istituto solo gestore e non finanziatore, verrà effettuato entro trenta giorni dalla disponibilità reale delle erogazioni da parte del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca a prescindere dalla data in cui ciò avvenga, dietro emissione di regolare fattura elettronica;
- sarà stipulato un contratto tra la Ditta aggiudicataria e la scuola nella persona del Dirigente Scolastico.

Art. 5 Requisiti soggettivi di ammissibilità

I requisiti di ammissione di ordine generale che i soggetti concorrenti devono possedere per partecipare al presente avviso per l'affidamento del servizio in oggetto sono i seguenti:

1. essere iscritti al registro delle imprese c/o la CCIAA attestante il possesso dei requisiti professionali necessari per lo svolgimento dell'attività prevista e specificata nel presente Capitolato;
2. essere iscritti, se cooperative, all'Albo delle Società Cooperative presso il Ministero delle Attività produttive a cura della Camera di Commercio, se Cooperative Sociali all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali;
3. essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria per l'esercizio dell'attività oggetto della gara;
4. non trovarsi in alcuna delle condizioni ostative di cui al D.Lgs 50/2016;
5. essere in regola, ai sensi dell'art. 17, della legge 12 marzo 1999, n. 68, con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, nonché di avere ottemperato agli obblighi previsti dalle disposizioni contenute nella sopra citata norma di legge; oppure di non essere soggetto, ai sensi dell'art. 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68, agli obblighi previsti dalle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, nonché all'ottemperanza degli obblighi sanciti dalla citata legge;
6. la non sussistenza di cause di impedimento a contrattare con la pubblica amministrazione secondo quanto previsto dal D.Lgs. 8/6/2001, n. 231;
7. non essersi avvalsi di piani individuali di emersione di cui alla legge n. 383 del 2001 oppure di essersi avvalsi di piani individuali di emersione di cui alla legge n.383 del 2001, ma che il periodo di emersione si è concluso;
8. non essere stati destinatari nell'ultimo biennio di provvedimenti interdittivi alla contrattazione con le pubbliche amministrazioni ed alla partecipazione a gare pubbliche, ai sensi dell'art.36-bis del D.L. 4/7/2006, n. 223 convertito in Legge 4/8/2006, n. 248; 9.essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la vigente legislazione e applicare le norme contrattuali di settore;
9. essere in regola con gli obblighi relativi alla sicurezza, di essere in possesso di un proprio documento di valutazione dei rischi e aver provveduto alla nomina di un responsabile del servizio di prevenzione e protezione ai sensi del D.Lgs. 81/2008;
- 10 accettare incondizionatamente le norme e le disposizioni previste dal bando di gara e dal capitolato.

L'Istituto si riserva di chiedere, in qualsiasi fase di espletamento della gara, ai soggetti giuridici partecipanti chiarimenti ed integrazioni in ordine alla documentazione ed alle certificazioni presentate per la dimostrazione dei requisiti di capacità. La falsità delle autocertificazioni inerenti il possesso di requisiti sopra indicati comporterà l'automatica esclusione o l'annullamento dell'aggiudicazione.

Art. 6 Modalità di partecipazione

Gli interessati dovranno inoltrare a questa Istituzione Scolastica, **entro e non oltre le ore 13,00 del giorno, 28/01/2020** la domanda di partecipazione al servizio mensa completa degli allegati richiesti. La domanda di partecipazione dovrà essere presentata in busta chiusa indirizzata all'ufficio protocollo della sede di Via Medaglie d'Oro, 46 con indicato la seguente dicitura: **Progetto PON 10.2.1A-FSEPON-PU-2019-21 e Progetto PON 10.2.2A-FSEPON-PU-2019-85. Offerta per servizio mensa.**

La consegna delle offerte rimane ad esclusivo rischio del mittente. Non saranno in alcun modo presi in considerazione i plichi pervenuti oltre i suddetti termini perentori, anche indipendentemente dalla volontà del concorrente ed anche se spediti prima del termine medesimo. Ciò vale anche per le offerte a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento a nulla rilevando la data di spedizione risultante dal timbro postale dell'agenzia accettante.

L'aggiudicazione avverrà a insindacabile giudizio dell'Istituzione Scolastica, sulla base di considerazioni sul prezzo offerto tenendo conto di condizioni di ordine tecnico, economico e di funzionalità del servizio.

I soggetti offerenti dovranno inserire nella busta gli allegati A B C D debitamente compilati e firmati.

Fanno parte integrante del presente bando:

Allegato A -Domanda di partecipazione al servizio mensa

Allegato B -Modello di autodichiarazione della ditta

Allegato C- Tracciabilità

Allegato D- Informativa ex art. 13 D.Lgs. n.196/2003 e ex art. 13 del Regolamento Europeo 2016/679, per il trattamento dei dati personali dei fornitori

Art. 7 Fatturazione del servizio

La ditta aggiudicataria, ai fini del pagamento, dovrà presentare alla Segreteria della Scuola la fattura dei pasti effettivamente erogati. La rispondenza della fattura verrà attestata dalla segreteria della scuola sulla base delle bolle di consegna dei pasti.

La ditta aggiudicataria dovrà presentare l'apposita modulistica per dichiarare la tracciabilità finanziaria.

La liquidazione avverrà tramite bonifico bancario sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto.

Art. 8 Criteri di aggiudicazione

Il criterio prescelto per l'aggiudicazione del servizio è quello della Offerta economicamente più vantaggiosa (meglio rapporto qualità prezzo) ai sensi dell'articolo 95, comma 3, del D.lgs. n. 50 del 2016, nel rispetto dei seguenti criteri:

■ distanza del centro di cottura dal plesso scolastico:

punti 30 per distanze entro i 5 minuti

punti 20 per distanze superiori ai 5 minuti ed entro i 10 minuti

punti 15 per distanze superiori ai 10 minuti ed entro i 20 minuti

punti 5 per distanze superiori ai 20 minuti ed entro i 40 minuti

■ **esperienze documentabili di aggiudicazione del servizio di refezione scolastica a favore di istituzioni scolastiche:**

punti 5 per ogni anno scolastico per ciascuna istituzione scolastica, per un massimo di 20 punti (max 4 esperienze)

■ **prezzo a ribasso**

Punti 50 verranno assegnati alla ditta che avrà proposto il prezzo più basso per ogni singolo pasto tenendo conto dell'importo massimo di € 7.700,00 IVA inclusa (Euro Settemilasettecento/00 IVA inclusa) per la fornitura di un numero massimo di 1000 pasti.

L'aggiudicazione della gara avverrà a insindacabile giudizio dell'Istituzione Scolastica anche in presenza di una sola istanza di partecipazione.

Art. 9

Modifiche del servizio

L'Istituto si riserva di apportare, nel corso dell'appalto, modifiche, integrazioni, o riduzioni del servizio, concordandone con l'aggiudicatario le condizioni di attuazione ove queste siano innovative rispetto a quelle previste nel presente capitolato, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o per mancato guadagno.

Art. 10

Accettazione incondizionata

La partecipazione della Ditta alla selezione per l'aggiudicazione del servizio mensa, comporta la piena ed incondizionata accettazione di quanto contenuto nel presente capitolato.

Art. 11

Diritto di rescissione

Costituiscono motivo di risoluzione del contratto per inadempimento delle obbligazioni contrattuali, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art.1453 C.C., le seguenti fattispecie:

- a) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari del le norme del presente capitolato in materia igienico -sanitaria;
- b) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- c) casi di grave tossinfezione alimentare;
- d) interruzione non motivata del servizio;
- e) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- f) sub-appalto totale o parziale del servizio.

Art. 12

Riserva di legge

Per quant'altro non previsto nel presente Capitolato d'appalto si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per Interventi in materia di edilizia
scuolastica, 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-FESR)

D. D. STATALE XXIII CIRCOLO "R. CARRIERI"

74121 TARANTO

Via Medaglie d'Oro, 46 Tel./Fax 099/7364363

Cod. Mecc. TAEE023007 -C.F. 80024660732

Sito Web: www.scuolacARRIERI.gov.it

(PEC):taee023007@pec.istruzione.it

(PEO)taee023007@istruzione.it



Art. 13

Contestazione o vertenza

Le contestazioni o le vertenze che dovessero insorgere tra le parti sulla interpretazione esecuzione del presente contratto, saranno definite dal giudice ordinario ovvero dal giudice amministrativo nella fattispecie di cui all'art. 33 del D. Lgs. 3 I/3/98, n.80 e negli altri casi previsti dalla legge.

Art. 14

Informativa ex art. 13 D.Lgs. n.196/2003 e ex art. 13 del Regolamento Europeo 2016/679, per il trattamento dei dati personali dei fornitori

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 vigenti e saranno comunicati a terzi solo per motivi inerenti la stipula del contratto.

Le Ditte concorrenti e gli interessati hanno facoltà di esercitare i diritti previsti dall'art. 7 del D.Lgs. 196/03 (e dagli articoli collegati), e dal Capo III del Regolamento.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Dott. Prof. Pietro Mario Pedone

Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 del D. Lgs. n. 39/1993