



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

ISIS RAIMONDO D'ARONCO

con sezioni di: Istituto Professionale Industria e Artigianato - Istituto Tecnico Industriale per Periti Informatici e Grafici

Sede: Via Battiferro 7 - 33013 Gemona Del Friuli (UD)

Tel. 0432981211 – Fax 0432 982572 Cod. fisc. 82000060309

e-mail udis006007@istruzione.it – daronco@daronco.it - **Pec** udis006007@pec.istruzione.it

**Al SITO WEB dell'Istituto
Agli Atti del Progetto**

AVVISO PER LA FORNITURA PASTI - SERVIZIO MENSA

nell'ambito del PON "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020 -

codice identificativo progetto 10.2.2A-FSEPON-FR-2017-60

CUP – B69D17019420007

CIG -Z2F22F296B

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- Visto Il R.D. n.2440 del 18 novembre 1923 concernente l'amministrazione del Patrimonio e la Contabilità Generale dello Stato ed il relativo regolamento approvato con R.D. n.627 del 23 maggio 1924 e ss.mm.ii;
- Vista la Legge n.241/990 – Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi e ass.ii;
- Visto il Decreto n.275/1999 – norme in materia di autonomia delle Istituzioni Scolastiche ai sensi della Legge n.59/99;
- Vista La legge n.59/1997 concernente "Delega al Governo per il conferimento di funzioni e compiti alle Regioni ed Enti locali, per la riforma della Pubblica Amministrazione e la semplificazione amministrativa";
- Visto Il D.Lgs. n.165/2001 recante "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni Pubbliche" e ss.mm.ii;
- Visto il Decreto Interministeriale n.44/2001 – Regolamento gestione amministrativo-contabile delle Istituzioni Scolastiche;
- Visto l'art. 36 comma 2 lett. a del D.Lgs n.50 del 18 aprile 2016 "Codice contratti pubblici" così come modificato dal D.Lgs n.56 del 19 aprile 2016 recante disposizioni integrative e correttive al D.Lgs 50/2016;
- Visti i seguenti Regolamenti Comunitari 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;
- Visto l'Avviso AOODGEFID\Prot. n. 1953 del 21/02/2017. Competenze di base – 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 10.2.1Azioni specifiche per la scuola dell'infanzia (linguaggi e multimedialità –espressione creativa espressività corporea); Azione 10.2.2. Azioni di integrazione e potenziamento delle aree disciplinari di base (lingua italiana, lingue straniere, matematica, scienze, nuove tecnologie e nuovi linguaggi, ecc.).
- Vista la comunicazione del MIUR prot. n. AOODGEFID/197 del 10.01.2018 che rappresenta la formale autorizzazione dei progetti e impegno di spesa;
- Vista la delibera del Consiglio d'Istituto n. 2 del 12 dicembre 2017 di approvazione al Programma Annuale Esercizio finanziario 2018;
- Vista la delibera del Consiglio di Istituto n. 9 del 1 marzo 2018 per l'assunzione a bilancio dell'impegno di spesa per la realizzazione delle attività previste all'interno del Progetto PON FESR 2014-2020 - Progetto 10.2.2A-FSEPON-FR-2017-60 istituendo l'aggregato P45 -

Firmato digitalmente da RANAURO UMBERTO

- Rilevata l'esigenza di dare attuazione alla suddetta attività progettuale che comprende nel suo modulo il servizio mensa agli allievi dell'Istituto partecipanti;
- Rilevata l'assenza di convenzioni Consip attive per la fornitura che si intende acquisire;
- Viste le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica redatte dal Ministero della Salute, approvate il 29/04/2010 dalla Conferenza Unificata e pubblicate nella G.U. n.134 del 11/06/2010 e dalla nota integrativa del Ministero della Salute, Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione, prot. n. 0011703 del 25/03/2016;
- Rilevata la necessità di procedere all'individuazione di una ditta cui conferire il servizio in oggetto

RENDE NOTO

che è aperta la procedura di selezione per l'individuazione della ditta aggiudicatrice alla fornitura del servizio mensa relativo al progetto con codice identificativo **10.2.2A-FSEPON-FR-2017-60**.

Il preventivo dovrà essere elaborato unicamente attenendosi all'allegato capitolato

Le ditte partecipanti dovranno essere in possesso dei requisiti richiesti dal seguente capitolato

Art.1- Generalità

Questa Istituzione Scolastica bandisce una gara per l'affidamento della fornitura del servizio mensa relativo al progetto con codice identificativo **10.2.2A-FSEPON-FR-2017-60**

Si richiede pertanto da parte delle Ditte partecipanti all'avviso la migliore offerta che sarà valutata in termini di qualità e costo.

Sono richiesti n.280 pasti da erogare per 10 giorni, con date da stabilire, ma con orari fissi di somministrazione dalle ore 13.00 alle ore 13.30 al costo complessivo di € 1.400,00 comprensiva di IVA e di ogni altro onere.

È opportuno precisare che il costo per la mensa viene calcolato alla chiusura del modulo riconoscendo l'importo previsto per ogni pasto erogato. L'importo riconosciuto alla ditta sarà quello corrispondente al numero dei pasti effettivamente erogati. Pertanto in caso di sospensione del modulo verranno riconosciuti solamente i pasti effettivamente erogati.

Il numero dei pasti previsti e le relative alternative o diete saranno comunicate nella giornata della consegna tramite telefono entro le ore 10.00 dal personale incaricato dell'Istituto.

Nel caso di vacanza non prevista dal calendario scolastico regionale o sciopero o altre cause o ritardi nell'invio del numero dei pasti giornalieri per assemblee sindacali del personale o per altri motivi, l'Istituto scolastico darà tempestiva comunicazione alla ditta aggiudicataria; tutto ciò non comporterà variazioni del prezzo unitario né l'applicazione di eventuali penali.

Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti alla scuola per i propri alunni.

Art. 2- Oggetto dell'avviso

Il contratto ha per oggetto la preparazione, il trasporto, la consegna, la distribuzione dei pasti agli studenti e la pulizia dei locali utilizzati per il servizio in questione.

Il servizio comprende altresì la fornitura di tutto quanto necessario alla corretta fruizione del servizio e ritenuto funzionale all'ottima esecuzione del servizio, comprensivo di: imballo, trasporto, posate e bicchieri monouso, tovaglietta e tovaglioli, comprese le operazioni di approntamento dei tavoli, di distribuzione dei pasti, di riordino dei tavoli.

Il servizio verrà erogato presso i locali dell'Istituto che saranno messi a disposizione dall'I.S.I.S. "R. D'Aronco".

La distribuzione dovrà coprire il periodo: aprile-giugno 2018, e dovrà avvenire tra le ore 13,00/13.30 circa nelle giornate prefissate da calendario che verrà comunicato alla Ditta aggiudicatrice.

Trattandosi di servizio a domanda individuale il numero suddetto 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.

Le date di inizio e di chiusura del servizio saranno stabilite dall'Istituto come da calendario delle attività.

Art. 3 — Servizi a carico della Ditta aggiudicataria del servizio

Il trasporto, la consegna, la distribuzione dei pasti agli studenti e la pulizia dei locali utilizzati per il servizio in questione sono a carico della ditta aggiudicataria che deve provvedervi direttamente, oltre ogni onere diretto o indiretto scaturente dall'adempimento del presente contratto

Art. 4 — 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;
10. 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;
11. accettare incondizionatamente le norme e le disposizioni previste dal bando di gara, dal capitolato

L'amministrazione 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. 5 — Divieto di subappalto

Pena la risoluzione del contratto ed il conseguente risarcimento dei danni, è fatto assoluto divieto di subappaltare e, comunque di cedere sotto qualsiasi forma in tutto o in parte o trasferire, il servizio oggetto del presente Avviso pubblico.

Art. 6 - Assicurazione

La ditta aggiudicataria è responsabile dell'esatta esecuzione del contratto e della perfetta riuscita della fornitura.

In ogni caso, l'appaltatore assume a proprio esclusivo carico e onere ogni rischio connesso all'attività oggetto del contratto, con ciò tenendo indenne l'Amministrazione da qualsiasi onere derivante dal verificarsi di eventi dai quali, oltre naturalmente gli utilizzatori del servizio, terzi dovessero ricevere danni.

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero alla Scuola o a terzi, cose e persone, si intende, senza riserve od eccezioni, a totale carico della ditta aggiudicataria.

La Ditta ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura delle responsabilità civili verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e qualsiasi altra persona si trovi nella scuola, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone.

Art. 8 - Consegna pasti

I pasti dovranno essere recapitati presso la sede dell'I.S.I.S. "R.D'Aronco" sito in via Battiferro n.7 – Gemona del Friuli (UD). Il servizio mensa dovrà comprendere l'impiego di personale munito di regolare tesserino sanitario per la distribuzione dei pasti;

La distribuzione dovrà avvenire **tra le ore 13,00 alle ore 13.30 circa**, nelle giornate prefissate come da calendario che verrà inviato alla Ditta aggiudicatrice..

La consegna dei pasti dovrà essere accompagnata da regolare bolla di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero di eventuali 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.

Le consegne dei pasti vanno effettuate al massimo entro i 30 minuti prima dell'orario stabilito per il pranzo.

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.

Art. 9 - Modalità di erogazione

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 ditta aggiudicataria deve garantire che la preparazione, la trasformazione, la manipolazione, la predisposizione, il trasporto e la distribuzione dei pasti siano effettuati in modo igienico.

Il servizio di refezione dovrà sempre essere garantito, anche in caso di sciopero del personale dell'impresa appaltatrice, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale ai sensi della legge 146/90 e successive modifiche ed integrazioni.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la ditta dovrà fornire, in sostituzione, piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità.

La predisposizione dei locali dell'erogazione del servizio e la distribuzione agli utenti dei pasti consegnati sarà effettuata a cura del personale fornito dalla ditta. Successivamente alla distribuzione del pasto il personale della ditta aggiudicataria provvederà al riordino e alla pulizia dei locali.

Art. 10 - Fornitura pasto

I menù dovranno prevedere, di norma, "un cestino" o "un pasto caldo" e dovranno essere variati ed elaborati rispettando i seguenti criteri: *Linee guida per una sana alimentazione per la popolazione italiana dell'I.N.R.A.N* (ultima versione 2003)

MENU' MINIMO

Primo piatto:

- ☐ piatto di pasta
- ☐ o trancio di pizza (150 gr circa)
- ☐ o piadina (formaggio -prosciutto cotto)

Secondo piatto:

- ☐ panino (70 gr circa) con petto di pollo
- ☐ o panino (70 gr circa) con cotoletta (100 gr circa)
- ☐ o panino (70 gr circa) con prosciutto cotto e pomodoro - insalata

Acqua (acqua minerale naturale in bottigliette da 500 ml.)

Dolce

Frutta di stagione

o yogurt 125 gr

o una tavoletta di cioccolata (100 gr circa).

Casi particolari

La ditta è tenuta anche alla fornitura di pasti alternativi per gli alunni di etnia e/o religioni diverse, su richiesta dell'Amministrazione scolastica.

Le diete per intolleranza alimentare dovranno essere comunicate dalle famiglie alla segreteria di questa scuola con apposita richiesta con allegato specifico certificato medico ove venga indicata la patologia e l'alimento alternativo.

La scuola provvederà a comunicare alla Ditta detti casi ai fini dell'erogazione del pasto "speciale". Le diete alternative o speciali dovranno essere fornite senza alcun sovrapprezzo.

La ditta aggiudicataria dovrà altresì provvedere alla fornitura di:

1. tovaglioli, tovaglette, piatti, posate e bicchieri in materiale monouso rispondente ai requisiti previsti dalla legislazione vigente. Si richiamano all'attenzione in particolare il D.M. 28/10/94 n. 735, il Regolamento recante aggiornamento del D.M. 21/3/73, le norme attuative della direttiva 93/8/CEE;
2. olio extra vergine d'oliva, aceto, sale;
3. il personale necessario alla distribuzione dei pasti e alla pulizia e al rigoverno dei locali e dei servizi annessi, arredi e suppellettili;
4. tutto il materiale necessario alla pulizia e al riordino dei locali.

Qualsiasi sia il mezzo adottato per la distribuzione deve essere idoneo ad assicurare il mantenimento isotermico e dei requisiti igienico-sanitari per il periodo di tempo necessario alla distribuzione dei pasti secondo le norme previste dal D.P.R. n. 327/80 e dalla circolare ministeriale della Sanità n. 75/80 e da altre eventuali successive modificazioni ed integrazioni.

Art. 11 - Fatturazione del servizio

La ditta aggiudicataria, ai fini del pagamento, dovrà presentare alla Segreteria della Scuola le fatture dei pasti effettuati.

La rispondenza della fattura verrà attestata dalla segreteria della scuola.

Le fatture saranno pagate a 30 (trenta) giorni dal ricevimento delle stesse tenendo conto, trattandosi nella fattispecie di un progetto cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo ed essendo l'istituto solo gestore e non finanziatore, della disponibilità reale delle erogazioni da parte del Ministero dell'istruzione, dell'Università e della Ricerca.

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

Art. 12 - Sicurezza luoghi di lavoro

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia, ed assumendosi ogni responsabilità conseguente.

Si stabilisce sin d'ora che la scuola potrà rivalersi, per ottenere la refusione di eventuali danni già contestati alla ditta aggiudicataria, il rimborso di spese ed il pagamento di penalità da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Art. 13 - Modifiche del servizio

L'Amministrazione si riserva di apportare, nel corso dell'appalto, modifiche, integrazioni, estensioni 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. 14 - Accettazione incondizionata

La partecipazione alla gara della Ditta comporta la piena ed incondizionata accettazione di quanto contenuto nel presente capitolato

Art. 15 - 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:

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

Art. 16 Modalità di presentazione delle offerte ed aggiudicazione della gara.

Le ditte interessate dovranno far pervenire le loro migliori condizioni di fornitura in busta chiusa e sigillata, da indirizzare al Dirigente scolastico dell'Istituto di Istruzione Superiore "R.D'Aronco", via Battiferro n.7 – Gemona del Friuli (UD) oppure via PEC all'indirizzo: **udis006007@pec.istruzione.it** riportante nell'oggetto la dicitura "CONTIENE OFFERTA SERVIZIO MENSA - FSEPON-FR-2017-60.

La domanda dovrà pervenire **entro e non oltre le ore 13.00 del 12 aprile 2018**

La gara verrà esperita ai sensi del Dlgs 50/2016 e sarà aggiudicata, a parità di qualità, in base non solo all'offerta economica più favorevole, ma soprattutto a eventuali servizi aggiuntivi.

Le offerte dovranno contenere:

1. Copia del Certificato di Iscrizione alla C.C.I.A.A. non anteriore a tre mesi, nel cui oggetto sociale sia esplicitato chiaramente l'esercizio di attività analoghe all'oggetto della gara;
2. Autorizzazione sanitaria, per l'esercizio dell'attività oggetto della gara;
3. Copia del DURC;
4. La busta dell'offerta economica, redatta su carta intestata, dovrà contenere la dichiarazione secondo il modello allegato, debitamente sottoscritta dal Legale rappresentante e accompagnata da fotocopia del documento di identità in corso di validità del dichiarante. L'offerta redatta in cifre ed in lettere del prezzo a pasto IVA inclusa;
5. Comunicazione del conto corrente dedicato ai sensi della legge 136/2010 sulla tracciabilità dei flussi finanziari.
6. Copia del presente capitolato controfirmato dal legale rappresentante per accettazione;

L'aggiudicazione avverrà a insindacabile giudizio dell'Istituto, sulla base di considerazioni sul prezzo offerto tenendo conto di condizioni di ordine tecnico, economico e di funzionalità del servizio e verrà valutata da apposita Commissione.

Si sottolinea che l'Istituto aggiudicherà il servizio anche in presenza di una sola offerta.

Art. 17 - Informativa ai sensi del D.Lgs 196/03

L'Istituto 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 D.Lgs. 196/03 e saranno comunicati a terzi solo per motivi inerenti la stipula e la gestione del contratto. Le Ditte concorrenti e gli interessati hanno facoltà di esercitare i diritti previsti dall'art. 7 del D.Lgs. 196/03.

Art. 18 - Responsabile del Procedimento

Ai sensi dell'art. 31 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e dell'art. 5 della Legge 7 agosto 1990, n. 241, viene nominato Responsabile del Procedimento Umberto Ranauro Dirigente Scolastico.

Art. 19 - Pubblicizzazione

Al presente avviso sarà data diffusione mediante le seguenti modalità:

- pubblicazione all'albo on line dell'istituzione scolastica
- sul sito web della scuola

Fanno parte integrante del presente bando:

- Allegato A - Domanda di partecipazione al servizio mensa
- Allegato B - modello di autodichiarazione della ditta
- Allegato C- Informativa ai sensi dell'art. 13 del D.lgs n. 196/03
- Allegato D - Tracciabilità

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
prof. Umberto Ranauro

Firmato digitalmente da RANAURO UMBERTO