



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D.G. per gli Affari Internazionali - Ufficio IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei
e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale

COMPETENZE PER LO SVILUPPO (FSE) - AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FESR)

REPUBBLICA ITALIANA - REGIONE SICILIANA
ISTITUTO TECNICO COMMERCIALE ECONOMICO E TECNOLOGICO
"Leonardo Sciascia"

Distretto n°. 5 - Via Quartararo Pittore (Contrada Calcarelle) - 92100 AGRIGENTO
Tel. Centr. 0922 619319 - Tel. Pres. 0922 619311 - Tel. Segr. 0922 619319 - Fax. 0922 604165
E-Mail. agtd09000r@istruzione.it - www.itcsciascia.gov.it - Codice Fiscale 930 069 10843

Spett.le ditta
PIAZZA CALOGERO
VIA RUGGERO DE AMICIS
AGRIGENTO

Lillopiazza87@hotmail.it

OGGETTO: Richiesta preventivo servizio mensa

per l'attuazione delle azioni di formazione riferite all' Asse I – Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE). Obiettivo Specifico 10.2 – Miglioramento delle competenze chiave degli allievi – Azione 10.2.5. Programma Operativo Complementare "Per la Scuola. Competenze e ambienti per l'apprendimento» 2014-2020" Asse I – Istruzione – Fondo di Rotazione. Asse I – Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE). Obiettivo specifico 10.2 – Miglioramento delle competenze chiave degli allievi – Azione 10.2.5 – Azioni volte allo sviluppo delle competenze trasversali con particolare attenzione a quelle volte alla diffusione della cultura d'impresa.. Avviso pubblico n. AOODGEFID/2775 del 08.03.2017 per la realizzazione di "Progetti per il potenziamento dell'educazione all'imprenditorialità"

Titolo progetto: "GIOVANI IMPRENDITORI"

Codice progetto: 10.2.5A-FSEPON-SI-2019-91

CUP H48H17000320007

VISTO il Decreto Legislativo n. 165 del 30/03/2001;

VISTA la legge n. 244 del 24/12/2007;

VISTO il Decreto del Presidente della Repubblica 8 marzo 1999, n. 275, recante "Norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche";

VISTO il D.A. 895/2001 recante il regolamento concernente le Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche della regione Sicilia;

VISTO l'Avviso Pubblico AOODGEFID/2775 dell'8 marzo 2017 del MIUR – 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, relativamente ai Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento"

2014-2020. “Avviso pubblico per il potenziamento dell’educazione all’imprenditorialità”. Asse I – Istruzione Fondo Sociale Europeo (FSE). Obiettivo specifico 10.2 – Azione 10.2.5 – Sottoazione 10.2.5A;

VISTA la delibera n. 24 del Collegio dei Docenti del 27 aprile 2017 e la delibera n. 119 del Consiglio di Istituto n. 28 del 17 aprile 2017 di adesione al progetto PON in oggetto;

VISTA la nota MIUR prot. AOODGEFID/27036 del 21/08/2019 di formale autorizzazione del progetto e relativo impegno di spesa di codesta Istituzione Scolastica;

VISTO il decreto di assunzione in bilancio prot.n. 0005890/A22a del 03/10/2019;

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

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

VISTA la scheda finanziaria dell’intero progetto identificato dal codice **10.2.5A-FSEPON-SI-2019-91** ;

CONSIDERATO che per tutti e tre moduli del progetto è previsto la copertura finanziaria per il servizio mensa per gli alunni partecipanti al percorso;

PRESO ATTO che non risultano convenzioni utili sul mercato elettronico;

RILEVATA l’esigenza di indire in relazione all’importo finanziario, la procedura per l’acquisizione di colazione a sacco;

VISTA la legge 28/12/2015, n° 208 (Legge di stabilità per il 2016) art. 1, comma 512;

RITENUTO adeguato, pertanto, esperire la procedura mediante “Affidamento Diretto”, ai sensi dell’Art. 36, comma 2 lett a) del “D. Lgs. N° 56” (Contratti sotto soglia), diretta all’acquisizione di servizi e forniture di importo inferiore alla soglia di cui all’art. 35 del citato D.Lgs. (€ 40.000,00), per le seguenti motivazioni: esiguo valore dei beni in oggetto, ristrettezza e rigidità dei tempi a disposizione per la conclusione della procedura d’acquisto – esigenza di seguire la procedura più snella prevista dal “Codice” anche per evitare un aggravio di lavoro e quindi costi relativi alle risorse umane impiegate non proporzionati all’oggetto e al valore dell’affidamento;

CONSIDERATA la necessità di dover garantire agli alunni iscritti al progetto **“GIOVANI IMPRENDITORI”** Codice progetto: **10.2.5A-FSEPON-SI-2019-91** un servizio adeguato di mensa;

si richiede alla S.V. un preventivo per lo svolgimento del servizio di mensa scolastica finalizzato alla realizzazione del progetto di cui sopra.

OGGETTO

Modulo	Destinatari	Gratuità per tutor ed esperti	N. Pasti	N. Giorni	Totale pasti	Importo totale per modulo
MFA 'MY FIRST APP	18	20	180	10	200	1.260,00
#CREAZIENDA	15	20	150	10	170	1.050,00
IDEE IN VIAGGIO	15	20	150	10	170	1.050,00

Questa Istituzione Scolastica è interessata alla fornitura del servizio mensa per un numero presunto di n. 540 (cinquecentoquaranta) di cui 60 ricadenti nelle gratuità pasti suddivisi in 10 giorni, presumibilmente dal mese di febbraio al mese di giugno 2020, secondo le direttive della dirigenza

scolastica.

I pasti saranno forniti presso i locali dell'ITCET "Leonardo Sciascia" via Quartararo Pittore snc Agrigento, entro e non oltre le ore 13:15 di ciascun giorno prestabilito.

Il servizio dovrà essere effettuato con idonei contenitori igienici nel rispetto delle normative vigenti, secondo la modalità catering.

La somministrazione dovrà avvenire nei giorni previsti e comunicati dal referente dell'Istituzione. 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 secondaria di secondo grado (dai 14 ai 18 anni).

All'affidatario verrà comunicato, in seguito, apposito calendario delle giornate in cui è prevista la fornitura dei pasti.

SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Ogni pasto fornito dovrà avere le seguenti caratteristiche minime:

N.	Descrizione
1	Panino minimo da 120g con petto di pollo panato/fritto o con affettato e insalata
1	Bottiglietta da 0,50 di acqua minerale di primaria qualità
1	Succo di frutta da 200 ml
1	Crostatina o merendina

I pasti forniti devono essere preparati con cibi di prima qualità. L'Impresa aggiudicataria si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, e/o richieste dell'utenza correlate ad esigenze etiche ed etnico-religiose. Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti delle vigenti leggi in materia. Le derrate alimentari devono essere acquistate quotidianamente. È tassativamente vietato l'uso di alimenti contenenti organismi transgenici e loro derivati. Non potranno essere utilizzati, altresì, generi precotti o liofilizzati. I pasti alternativi dovranno essere forniti senza variazioni di prezzo.

Fanno capo al Gestore invitato gli oneri derivanti dal controllo igienico sanitario connessi alla manipolazione ed erogazione dei pasti.

La ditta aggiudicataria deve provvedere a:

- acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, loro stoccaggio con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento;
 - preparazione dei pasti presso il centro di cottura;
 - trasporto dei pasti presso il plesso scolastico indicato;
 - somministrazione dei pasti in contenitori termici con scomparti monodose isolati (Isolamento degli alimenti caldi da quelli freddi);
 - fornitura con i pasti trasportati di: piatti, bicchieri in plastica per alimenti in confezione singola a perdere, tovaglioli, tovagliette e posate a perdere (coltello, cucchiaio, forchetta) e di sacchetti per la raccolta dei rifiuti;
 - controllo igienico sanitario connesso al trasporto, alla manipolazione ed erogazione dei pasti.
- 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. In riferimento alla norme igienico-sanitarie, nonché a quanto previsto dalla normativa regionale vigente e a quanto espressamente previsto dal presente invito, 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.. 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). Al fine di garantire la qualità del servizio agli alunni, avendo riguardo, soprattutto, alla qualità del prodotto, il tempo di percorrenza dal centro di cottura alla sede scolastica destinataria dell'erogazione del servizio di mensa, non dovrà essere superiore ai 20 minuti. Detta tempistica, tiene conto dello scarico degli automezzi, della consegna a mano all'interno dei plessi scolastici e della relativa somministrazione a tavolo.

1. Saranno retribuiti i pasti realmente forniti e certificati in apposito registro, concordato e controfirmato dal docente tutor presente alla mensa;
2. Sarà stipulato un contratto tra la Ditta che fornisce il servizio mensa e l'Istituto nella persona del Dirigente Scolastico suo legale rappresentante;
3. La Ditta dovrà fornire un cestino pasto con il seguente contenuto minimo:

N.	Descrizione
1	Panino minimo da 120g con petto di pollo panato/fritto o con affettato e insalata
1	Bottiglietta da 0,50 di acqua minerale di primaria qualità
1	Succo di frutta da 200 ml
1	Crostatina o merendina

La ditta aggiudicataria deve provvedere a:

- acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, loro stoccaggio con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento;
- preparazione dei pasti presso il centro di cottura;
- trasporto dei pasti presso il plesso scolastico indicato;
- somministrazione dei pasti in contenitori termici con scomparti monodose isolati (Isolamento degli alimenti caldi da quelli freddi);
- fornitura con i pasti di bicchieri in plastica per alimenti in confezione singola a perdere, tovaglioli, tovagliette e posate a perdere (coltello, cucchiaino, forchetta) e di sacchetti per la raccolta dei rifiuti;
- controllo igienico sanitario connesso al trasporto, alla manipolazione ed erogazione dei pasti. 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.

Il servizio dovrà essere reso nel rispetto di quanto vigente in termini di leggi, regolamenti e direttive comunitarie con particolare rilievo al Regolamento di esecuzione della Legge 30 aprile 1962 n. 283 e al suo regolamento di esecuzione 26/03/1980 n. 327 e ss.mm.ii., in materia di disciplina igienica della produzione e vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

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). Al fine di garantire la qualità del servizio agli alunni, avendo riguardo, soprattutto, alla qualità del prodotto, il tempo di percorrenza dal centro di cottura alla sede scolastica destinataria dell'erogazione del servizio di mensa, non dovrà essere superiore ai 20 minuti. Detta tempistica, tiene conto dello scarico degli automezzi, della consegna a mano all'interno dei plessi scolastici e della relativa somministrazione a tavolo.

SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO A CARICO DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA

1. Ogni giorno previsto per il servizio mensa, entro le ore 09.30, la Scuola comunicherà il numero esatto di alunni presenti alla mensa al responsabile del servizio indicato dal gestore affidatario per determinare la quantità di pasti nella giornata di competenza.
2. Le eventuali sospensioni del servizio mensa saranno comunicate al responsabile del servizio indicato dal gestore affidatario due giorni prima dalla sospensione del servizio.
3. L'importo riconosciuto alla Ditta sarà quello corrispondente al numero effettivo dei pasti erogati.
4. 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.
5. Alla Ditta aggiudicataria verrà comunicato in seguito, apposito calendario delle giornate in cui è prevista la fornitura della mensa.

IMPORTO DELLE FORNITURE

L'importo, comprensivo di tutte le voci di costo, non dovrà superare i 7,00 €, compresa IVA, a pasto.

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione avverrà, a insindacabile giudizio dell'Istituzione Scolastica, sulla base di considerazioni di ordine tecnico, economico e di funzionalità del servizio. L'Istituzione Scolastica si riserva il diritto di procedere all'individuazione della Ditta anche in presenza di una sola offerta.

REQUISITI DELL'OFFERTA

Le ditte dovranno far pervenire la migliore condizione di fornitura al Dirigente Scolastico del l'ITCET "Leonardo Sciascia" via Quartararo Pittore snc 92100 Agrigento entro e non oltre le ore 10 del giorno 28/01/2020, per posta ordinaria o all'indirizzo mail agtd09000r@istruzione.it.

Il preventivo dovrà essere elaborato tenendo conto di quanto richiesto con l'indicazione del prezzo del pasto singolo, da intendersi comprensivo di servizio, coperto, IVA ed ogni altro eventuale onere fiscale ed accessorio. Non sono ammesse le offerte condizionate o quelle espresse in modo indeterminato. L'Istituzione Scolastica non è tenuta a corrispondere compenso alcuno per qualsiasi titolo o ragione alle ditte per i preventivi/offerte presentati. È facoltà dell'Istituzione Scolastica chiedere alla Ditta offerente ulteriori chiarimenti.

CONDIZIONI DI FORNITURA

In caso di ordinazione, la fornitura deve intendersi alle seguenti condizioni:

- a) Trasporto Vs. carico a norma;
- b) Imballo a Vs. carico;
- c) Distribuzione pasti a vs carico;
- d) Ritiro involucri a vs carico.

L'Impresa affidataria deve assicurare:

- che tutto il personale impiegato per il servizio sia in possesso del libretto di idoneità sanitaria in corso di validità ed abbia un'adeguata professionalità e conoscenza delle norme igieniche della produzione e delle norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro;
- la copertura previdenziale ed assistenziale del personale impegnato nonché degli eventuali infortuni sul lavoro;

- che il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento e trasporto osservi scrupolosamente le norme di igiene personale.

OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La ditta aggiudicataria è l'unica responsabile del servizio mensa. In particolare resta a carico della ditta aggiudicataria:

- il trasporto,
- la distribuzione dei pasti in Istituto;
- i procedimenti e le cautele per la sicurezza del personale ai sensi del D Lgs. 626/94 e successive;

SUBAPPALTO

È vietata all'impresa aggiudicataria cedere ad altri l'esecuzione di tutta o parte della fornitura.

STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

L'Istituzione Scolastica notificherà alla Ditta l'avvenuta aggiudicazione della fornitura, chiedendo, altresì, la trasmissione dei documenti necessari per la stipula del contratto, che avverrà contestualmente all'aggiudicazione. Nella data che verrà fissata dalla scuola si provvederà alla stipula del contratto di fornitura. Qualora l'affidatario non dovesse presentarsi per la stipulazione del contratto e/o non avesse provveduto alla consegna dei documenti contrattuali, sarà considerato decaduto dall'aggiudicazione e la scuola in tal caso potrà affidare l'incarico ad altro offerente.

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

In tutti i casi di inadempimento da parte dell'affidatario anche di uno solo degli obblighi derivanti dal contratto, questo potrà essere risolto dall'Amministrazione ai sensi delle disposizioni del Codice Civile. È prevista la risoluzione contrattuale, inoltre, anche nei seguenti casi:

- a) nel caso di riscontrata non veridicità in tutto o in parte delle dichiarazioni e dei contenuti della documentazione d'offerta, anche se riscontrata successivamente alla stipula del contratto ed a forniture parzialmente eseguite;
- b) quando l'affidatario venga sottoposto ad una procedura di fallimento;
- c) nel caso di gravi e ripetute inadempienze dell'affidatario.

Nelle ipotesi sopra descritte il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione appaltante, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Nel caso di risoluzione del contratto l'affidatario è obbligato alla immediata sospensione della fornitura e al risarcimento dei danni consequenziali.

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Ai sensi dell'art. 31 del D. Lgs. 50/2016 e dell'art. 5 della L. n. 241/1990, viene nominato Responsabile del procedimento il Dirigente Scolastico dott.ssa Patrizia Marino.

Il Dirigente Scolastico
Dott.ssa Patrizia Marino

Documento informatico firmato digitalmente
ai sensi del D.Lgs 82/2005 s.m.i. e norme collegate