



ISTITUTO ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE - "RIPOSTO"
Prot. 0000488 del 19/01/2019
C-15 (Uscita)



ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE "I.T.T.L. - I.T.G. - I.T.E. - I.P.S."

Istituto Tecnico Trasporti e Logistica
"Luigi Rizzo"

Istituto Tecnico per Geometri
"Napoleone Colajanni"

Istituto Tecnico Economico
"Edoardo Pantano"

Istituto Professione per i Servizi
"Adriano Olivetti"

Sede Amministrativa: via Pio La Torre, 1 95018 Riposto (CT) Tel. 095 6136745 Fax 095 8730469 C.F. 92015900878
Cod. MPI CTIS01300G - mail: ctis01300g@istruzione.it - PEC: ctis01300g@pec.istruzione.it - www.iisriposto.gov



**Oggetto: Progetto PON/FSE PON FESR 2014-2020 - codice 10.2.2A-FSEPON-SI-2017-122 -
Indagine di mercato per il servizio di mensa alunni;
CIG: Z6C264746A - CUP:I31H17000250006**

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO l'avviso pubblico prot. n. Avviso AOODGEFID\Prot. n. 1953 del 21/02/2017 del MIUR, emanato nell'ambito del Programma Operativo Nazionale Plurifondo "Per la Scuola - competenze e ambienti per l'apprendimento", a titolarità del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, Asse I - Istruzione - Fondo Sociale Europeo (FSE). Obiettivo Specifico 10.2 - Miglioramento delle competenze chiave degli allievi- 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.). Avviso AOODGEFID\Prot. n. 1953 del 21/02/2017. Competenze di base

VISTA la delibera n. 14 del Collegio Docenti del giorno 16/03/2017 con la quale è stata approvata la proposta di candidatura per la realizzazione, all'interno del piano integrato d'Istituto, del progetto PON FESR 2014-2020 - codice 10.2.2A-FSEPON-SI-2017-122 di cui al superiore avviso - "Building your skills: motivazione ed innovazione";

VISTA l'autorizzazione a procedere, nota AOODGEFID/206 del 10/01/2018 del progetto in oggetto,

VISTA la delibera n. 4 del Consiglio di Istituto del giorno 01/02/2018, con la quale il finanziamento autorizzato è stato iscritto nel P.A. es. finanziario 2018;

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165 recante "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze della Amministrazioni Pubbliche" e ss.mm.ii.;

VISTO il Decreto Interministeriale n.129/2018 concernente "Regolamento concernente le Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche";

TENUTO CONTO delle disposizioni e istruzioni per l'attuazione delle iniziative cofinanziate dai Fondi Strutturali Europei per il periodo 2014-2020;

CONSIDERATA la necessità di dover garantire agli alunni iscritti a n. 3 moduli del PON in oggetto un servizio adeguato di mensa;

Procede con indagine di mercato volta ad acquisire il servizio di mensa nei tre moduli sotto indicati:

Titolo modulo		Destinatari	Quantità n. pasti	Giorni di mensa
1	Match	30	300	10
2	Giocaitaliano1	25	250	10
3	Develop your skills – english to navigate	25	250	10
Totale		80	800	30

La somma totale disponibile per i tre moduli è pari ad € 4.200,00 (base d’asta)

Art. 1: SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO A CARICO

- a) Il Gestore selezionato provvede alla preparazione dei pasti presso il proprio centro di cottura ed al successivo trasporto ed alla distribuzione degli stessi presso L’istituto d’Istruzione Superiore di Riposto, Via Pio La Torre, 1- Riposto
- b) Il gestore selezionato provvede a somministrare pasti per il pranzo agli alunni dalle ore 13.15 alle ore 14:15, ovvero dalle ore 14,15 alle ore 15,15 (nelle giornate in cui è prevista la 6^a ora di lezione, secondo il calendario che sarà definito con gli esperti ed i tutor dei moduli).
- c) Il gestore selezionato indica un responsabile del servizio mensa.
- d) 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 del presente invito. Dovranno essere prodotte tutte le certificazioni previste dalla norma in materia di autorizzazione all’esercizio ed alle autorizzazioni in materia igienico-sanitaria.
- e) I cibi debbono essere immessi in contenitori termici che abbiano scomparti separati in modo da isolare gli alimenti caldi da quelli freddi. Devono essere ben protetti dalle infiltrazioni di polveri e possedere caratteristiche tecniche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico e della appetibilità. I contenitori utilizzati inoltre devono essere prodotti con materiali garantiti che non rilasciano sostanze tossiche a contatto con il cibo.
- f) I pasti devono essere distribuiti caldi assieme a posate, bicchieri, tovaglietta-copritavolo, una bottiglietta d’acqua naturale sigillata da litri 0,5 per pasto e tovaglioli (tutto monouso), nel rispetto degli orari previsti dall’Istituto.
- g) Fanno capo al Gestore selezionato gli oneri derivanti dal controllo igienico sanitario connessi alla manipolazione ed erogazione dei pasti.
- h) I pasti da erogare saranno al max n. 800 nei tre moduli come da superiore tabella. Nella stessa giornata la quantità potrà variare da un minimo di 30 ad un massimo di 90, a seconda del calendario di attuazione dei moduli.
- i) La Ditta aggiudicataria deve predisporre e fornire, su richiesta dei genitori, in caso di intolleranze alimentari e/o allergie, provate da certificato medico, pasti alternativi ricadenti in diete speciali.
- j) La ditta aggiudicataria deve pertanto 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 le sedi scolastiche indicate;

- 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, tovaglette e posate a perdere (coltello, cucchiaio, forchetta), una bottiglia d'acqua naturale sigillata da litri 0,5 lt, per pasto e di sacchetti per la raccolta dei rifiuti;
 - preparazione dei tavoli, alla distribuzione dei pasti ed al riordino dei locali mensa a refezione effettuata, con proprio personale;
 - controllo igienico sanitario connesso al trasporto, alla manipolazione ed erogazione dei pasti.
- k) 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;
- l) La ditta 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).
- m) 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 30 minuti. Detta tempistica, si reputa necessaria dal momento che ai 30 minuti previsti per il trasporto, si dovranno aggiungere i tempi per lo scarico degli automezzi, la consegna a mano all'interno delle sedi scolastiche e la relativa somministrazione a tavolo, prima dell'effettiva consumazione dei pasti.

Art.2: menù giornaliero

Il partecipante all'indagine di mercato dovrà indicare il menù che intende fornire tenendo conto delle seguenti condizioni minime di varietà nelle diverse giornate;

Ogni pasto fornito dovrà avere le seguenti caratteristiche minime:

1. primo piatto: pasta o riso 80/100 gr; oppure trancio di pizza;
2. secondo piatto: carne magra 140 gr, pesce 140gr, latticini 100gr; frittate al forno 140 gr;
3. contorno: verdure cotte/crude/patate al forno o in insalata, 150 gr;
4. 1 panino;
5. 1 bottiglietta di acqua da 0.5 lt;

Art. 3: SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO A CARICO DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA

1. Ogni giorno previsto 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 in tempo utile ad impedire la preparazione dei cibi per la data in cui è prevista la sospensione del servizio.
3. L'importo riconosciuto alla Ditta sarà quello corrispondente al numero effettivo dei pasti erogati. Il numero dei pasti stimati nella presente lettera di invito, pertanto, serve a definire il costo unitario del pasto stesso.
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 ciò avvenga, dietro emissione di regolare fattura elettronica.
5. Sarà stipulato un contratto tra la ditta che gestirà la somministrazione dei pasti e l'Istituto scolastico nella persona del Dirigente. Nel contratto saranno meglio definiti gli obblighi tra le parti secondo quanto previsto nella presente lettera di invito.
6. Alla Ditta aggiudicataria verrà comunicato in seguito, apposito calendario delle giornate in cui è prevista la fornitura della mensa.

ART.4: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA

Il servizio verrà assegnato al gestore che garantirà quanto previsto nel presente avviso con un'offerta economica inferiore tenendo conto che la somma della base d'asta della presente indagine

è di € 4.032,00 + iva per n. 800 pasti max;

inoltre dovrà essere in possesso dei requisiti di legge, sulla base di valutazioni di ordine tecnico-economico e di funzionalità del servizio.

ART. 5: MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE ALL'INDAGINE DI MERCATO

La proposta dovrà pervenire tramite @ pec all'indirizzo ctis01300g@pec.istruzione.it o consegna diretta all'ufficio del protocollo entro le ore 12,00 del 25/11/2019 con la seguente dicitura:

“Servizio mensa FSEPON-2017-SI-122 ; non saranno prese in considerazione indagini di mercato dopo la scadenza dell'avviso.

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, la distribuzione dei pasti nella sala mensa dell'Istituto nonché pulizia degli stessi con proprio personale specializzato;
- I procedimenti e le cautele per la sicurezza del personale ai sensi del D Lgs. 626/94 e successive;
- 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;
- essere in regola con il Durc;
- compilare e consegnare unitamente all'indagine di mercato pena esclusione autocertificazione ai sensi dell'art. 80 e 83 del d.lgs 50/2016 a firma del rappresentante legale allegando fotocopia documento identità valida;
- modulo tracciabilità dei flussi finanziari;
- patto di integrità.

Tutti i modelli richiesti sono in allegato.

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.

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 Dottoressa Maria Catena Trovato

F.to il Dirigente Scolastico
Dott.ssa Maria Catena Trovato

Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3 comma 2 del D.L. 39/93