



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
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)



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"LUCA DA PENNE- MARIO DEI FIORI"**

Via dante Alighieri, 8- 65017 Penne

tel. 085/8279517 – Fax 085/8210682 - C.F. 91129160684 — Cod. Min. PEIS01100V

PEC: peis01100v@pec.istruzione.it - e-mail: peis01100v@istruzione.it

sito: www.liceopenne.gov.it

Identificativo progetto: 10.2.5A-FSEPON-AB-2018-22 CUP I17I18000030007

Prot. n. 53 /4.1.m

Spett.le Ditta Nonna Ersilia snc
Via Santo Spirito,
PENNE

OGGETTO: Richiesta preventivo – **Servizio mensa**

Codice Univoco dell'Ufficio: UFK2NU

CIG: ZA625EDED6

Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento” 2014- 2020. **Avviso AOODGEFID\Prot. n. 4427 del 02/05/2017 "Potenziamento dell'educazione al patrimonio culturale, artistico, paesaggistico** Asse I – Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE). Obiettivo Specifico 10.2 Miglioramento delle competenze chiave degli allievi- Azione 10.2.5.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO il testo del Programma Operativo Nazionale – FSE – 2014 IT 05 M 20 001 “Per la Scuola competenze e ambienti per l'apprendimento” relativo al Fondo Sociale Europeo – Programmazione 2014-2020

VISTO l'Avviso Pubblico per la presentazione delle proposte relative a **"Potenziamento dell'educazione al patrimonio culturale, artistico, paesaggistico"**, 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.. Prot.n. AOODGEFID\Prot. n. 4427 del 02/05/2017

VISTO il piano codice n. 999788 schedato in data 27/07/2017 e protocollato in data 29/07/2017 con n.32286

VISTA la Nota MIUR prot. n. AOODGEFID 8202 del 29/03/2018 con la quale vengono pubblicate le graduatorie definitive dei progetti valutati positivamente

VISTA la Nota MIUR prot. n. AOODGEFID/9277 del 10/04/2018, con la quale è autorizzato il progetto di questo Istituto cod 10.2.5A-FSEPON-AB-2018-22 "**Fruire e valorizzare il Patrimonio culturale del nostro territorio**"

TENUTO CONTO che il progetto risulta diviso in due Moduli

1. Mamec Museo d'Arte Moderna e Contemporanea
2. Alla scoperta delle nostre radici: l'Archivio storico del comune di Penne

VISTE le Linee guida e le norme per la realizzazione degli interventi P.O.N.

3. **CONSIDERATA** la necessità di dover garantire agli alunni iscritti al progetto PON "**Fruire e valorizzare il Patrimonio culturale del nostro territorio**" un servizio adeguato di mensa;

si richiede alla S.V. un preventivo dettagliato alle migliori condizioni per lo svolgimento del servizio di

mensa scolastica finalizzato alla realizzazione del seguente modulo:

Titolo modulo	Destinatari	Quantità n. pasti	Totale pasti	Importo max per pasto (IVA inclusa)	Importo totale
Alla scoperta delle nostre radici: l'Archivio storico del comune di Penne	19	10	190	€ 7,00	€ 1.330,00
Mamec :Museo di arte moderna e contemporanea	20	10	200	€ 7,00	€ 1.400,00

Questa Istituzione Scolastica è interessata alla fornitura del servizio mensa per un numero presunto di **n. 400 (quattrocento)** pasti suddivisi in dieci giorni per ciascun modulo, dal mese di gennaio 2019 al mese di maggio 2019, secondo le direttive della dirigenza scolastica.

I pasti saranno forniti presso i nostri locali alle ore 14.00 circa 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).

SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATRICE

Ogni giorno dovrà essere fornito un pasto completo comprensivo di acqua - 1/2 litro;

I pasti forniti devono essere preparati con cibi di prima qualità.

L'Impresa Aggiudicatrice 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. E' 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 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;
- somministrazione dei pasti in contenitori termici con scomparti monodose isolati (Isolamento degli alimenti caldi da quelli freddi);

- fornitura di: piatti, bicchieri in plastica per alimenti in confezione singola a perdere, tovaglioli, tovaglette e posate a perdere (coltello, cucchiaino, forchetta);
- 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.

SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO A CARICO DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA

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.

1. Le eventuali sospensioni del servizio mensa saranno comunicate al responsabile del servizio indicato dal gestore affidatario due giorni prima dalla sospensione del servizio.
2. L'importo riconosciuto alla Ditta sarà quello corrispondente al numero effettivo dei pasti erogati.
- 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 MIUR a prescindere dalla data in cui ciò avvenga, dietro emissione di regolare fattura elettronica.**
4. 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.

La ditta dovrà far pervenire la migliore condizione di fornitura al Dirigente Scolastico del IIS "L. da Penne- M. dei Fiori"- Via D. Alighieri n.8- Penne, entro e non oltre le ore **10 del giorno 18/01/2019**, per posta ordinaria all'indirizzo mail peis01100v@istruzione.it o certificata all'indirizzo peis01100v@pec.istruzione.it

La ditta, congiuntamente all'offerta, farà pervenire:

1. DURC
2. Tracciabilità dei flussi (All.n. 1)
3. Dichiarazione sostitutiva (All. n.2)

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 per il preventivo presentato.

E' facoltà dell'Istituzione Scolastica chiedere alla Ditta offerente ulteriori chiarimenti.

CONDIZIONI DI FORNITURA

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

- i procedimenti e le cautele per la sicurezza del personale ai sensi del D Lgs. 626/94 e successive;
- il rispetto delle caratteristiche minime di ogni pasto riportate nel presente invito.

SUBAPPALTO

E' 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.

E' 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.

Ringraziando anticipatamente, si rimane a disposizione per eventuali chiarimenti

Penne, 07/01/2019

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Eleonora Dell'Oso

(firma autografa omessa ai sensi dell'art.3 del D.L.vo 39/93)