

SCUOLA MEDIA STATALE - "VIRGILIO"-PATERNO'  
Prot. 0004644 del 12/10/2021  
(Uscita)



UNIONE EUROPEA

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

MIUR

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO - FSE



REPUBBLICA ITALIANA

REGIONE SICILIA

SCUOLA MEDIA STATALE "VIRGILIO"

Via degli Studi, 1 – tel 095858944 fax 0957977856

95047 PATERNO (CT)

C.M. CTMM106006 - COD. FISC. 80011320878

e.mail [ctmm106006@istruzione.it](mailto:ctmm106006@istruzione.it) – PEC [ctmm106006@pec.istruzione.it](mailto:ctmm106006@pec.istruzione.it)

SITO WEB: [www.scuolamediavirgilio.gov.it](http://www.scuolamediavirgilio.gov.it)

## BANDO DI GARA PER LA FORNITURA PASTI - SERVIZIO MENSA PON FSE

**Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Complementare “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020 - Asse I – Istruzione - Fondo di Rotazione (FdR) - Obiettivo Specifico 10.2 – Azione 10.2.2. Avviso pubblico per la realizzazione di progetti volti al contrasto del rischio di fallimento formativo precoce e di povertà educativa, nonché per la prevenzione delle situazioni di fragilità nei confronti della capacità attrattiva della criminalità**

**Codice Progetto: 10.2.2A-FDRPOC-SI-2020-242**

**CUP: I61F19000290001**

**Progetto Titolo: VOLARE IN ALTO**

### IL DIRIGENTE SCOLASTICO

**VISTA** la Nota MIUR AOODGEFID-28736 del 28/09/2020 - Programma Operativo Complementare “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020 - Asse I – Istruzione - Fondo di Rotazione (FdR) - Obiettivo Specifico 10.2 – Azione 10.2.2. Avviso pubblico per la realizzazione di progetti volti al contrasto del rischio di fallimento formativo precoce e di povertà educativa, nonché per la prevenzione delle situazioni di fragilità nei confronti della capacità attrattiva della criminalità - Prot. 26502 del 06/08/2019. Autorizzazione progetti.

**VISTA** la nota Prot. n. AOODGEFID – 28741 del 28/09/2020 che Autorizza questo Istituto ad avviare le attività previste dal Piano;

**VISTO** il D.A. n. 7753

**VISTO** il DPR 275/99 concernente norme in materia di autonomia delle Istituzioni Scolastiche;

**VISTA** la determina dirigenziale 1129 del 12/10/2021

**VISTO** il D.LGS n. 50/2016 “Codice degli appalti pubblici di lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2014/UE, 2014/24/UE;



**VISTO** in particolare, i moduli formativi di seguito elencati, dove è compreso per 10 giorni, il costo del servizio mensa per i partecipanti:

<b>MODULO</b>	<b>TITOLO DEL MODULO</b>	<b>DESTINATARI</b>
Competenze multimediali	Paternò in the world	n. 20
Competenze in scienze, Tecnologia, Ingegneria e Matematica (STEM)	Matematica con geogebra	n. 20
Competenza in materia di cittadinanza	Paternò: bella per natura	n. 20
Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale	Mitica Paternò	n. 20

**RAVVISATA LA NECESSITA'** di individuare una Ditta per la fornitura del servizio di mensa per un massimo di 120 alunni per la realizzazione del Progetto "Volare in alto;

#### **INDICE**

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:

<b>MODULO</b>	<b>TITOLO DEL MODULO</b>	<b>DESTINATARI</b>	<b>GIORNI PREVISTE</b>
Competenze multimediali	Paternò in the world	n. 20	10
Competenze in scienze, Tecnologia, Ingegneria e Matematica (STEM)	Matematica con geogebra	n. 20	10
Competenza in materia di cittadinanza	Paternò: bella per natura	n. 20	10
Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale	Mitica Paternò	n. 20	10

Questa Istituzione Scolastica è interessata alla fornitura del servizio mensa per un numero presunto di n. 800 (ottocento pasti) ;

I pasti saranno forniti presso i locali della Scuola Media Statale Virgilio di Paternò, Via Degli Studi 36, entro e non oltre le ore 13:30 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 primo grado (dai 10 ai 14 anni) .
- I pasti, che saranno forniti con menù variegato, dovranno essere in regola con le vigenti normative in materie di igiene, sicurezza e gli attuali protocolli Covid in vigore;
- la consegna dovrà avere inizio nei giorni e alle ore che saranno fissati dall'Istituto e nel rispetto del Protocollo di sicurezza covid di questa Istituzione Scolastica.
- devono essere previsti pasti sostitutivi per gli alunni che dovessero soffrire di intolleranze.
- Dovrà essere fornito un pasto di controllo ogni 20 pasti.

#### **SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATRICE**

Ogni pasto fornito dovrà avere le seguenti caratteristiche minime:

1. primo piatto: pasta o riso;
2. secondo piatto : carne magra di vitello o di pollo o latticini con prosciutto cotto;
3. contorno;
4. pane;
5. acqua - 1/2 litro;
6. 1 frutto di stagione;

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 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;
- il confezionamento 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);
- controllo igienico sanitario connesso al trasporto, alla manipolazione ed erogazione dei pasti. All'atto della consegna dei pasti, la Ditta rilascerà all'incaricato, una bolla di consegna in duplice copia, debitamente sottoscritta e da cui risulta la quantità dei pasti. Detta bolla controfirmata dall'incaricato, previo accertamento della corrispondenza quantitativa dei vari pasti erogati, verrà restituita alla Ditta, previo trattenimento di una copia.

In riferimento alle 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 45 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 della 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 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.

La gara sarà aggiudicata in base al criterio del prezzo più basso;

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 della Scuola Media Statale "Virgilio" di Paternò, Via Degli Studi, 1, entro e non oltre le ore 12 del giorno 30/10/2021 [all'indirizzo mail ctmm106006@istruzione.it](mailto:ctmm106006@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.

E' 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;
- 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.

Il Dirigente Scolastico  
Dott.ssa Angela Maria Santangelo  
Firma autografa sostituita a mezzo stampa  
Ai sensi dell'art. 3 comma 2 del D. Lgs