



ISTITUTO COMPrensIVO STATALE RACALE

"Angelo Vassallo"

Via Piemonte, 30 - 73055 Racale (Lecce) - Tel. 0833 902372 - 0833 1856955
Cod. Fisc. 81002490753 - E-mail: leic85700a@istruzione.it - PEC: leic85700a@pec.istruzione.it

ISTITUTO COMPrensIVO STATALE - -RACALE (LE)
Prot. 0014561 del 29/12/2023
VI (Uscita)

All'Albo

Amministrazione Trasparente

OGGETTO: BANDO DI GARA FORNITURA PASTI SERVIZIO MENSA

Nell'ambito del progetto "Nessuno Escluso" - "Percorsi di potenziamento delle competenze di base, inerenti al P.N.R.R. - Azioni di prevenzione e contrasto alla dispersione scolastica (DM 170/2022) - Missione 4: Istruzione e ricerca - Investimento 1.4. "Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nel I e II ciclo della scuola secondaria e alla lotta alla dispersione scolastica", CNP: M4C1I1.4- 2022-981-P-24431 - CUP: D94D22005340006 - Titolo Progetto "Nessuno Escluso" CIG: A0467F41D0

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO il Decreto Ministeriale n. 170 di data 24 giugno 2022 avente ad oggetto "Definizione dei criteri di riparto delle risorse per le azioni di prevenzione e contrasto della dispersione scolastica in attuazione della linea di investimento 1.4. "Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nel I e II ciclo della scuola secondaria e alla lotta alla dispersione scolastica" nell'ambito della Missione 4 - Componente 1 - del Piano nazionale di ripresa e resilienza, finanziato dall'Unione europea - Next Generation EU";

VISTO l'Avviso PNRR missione 4: istruzione e ricerca Componente 1 - Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università Investimento 1.4: Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nelle scuole secondarie di primo e di secondo grado e alla lotta alla dispersione scolastica Azioni di prevenzione e contrasto della dispersione scolastica (D.M. n. 170/2022), per la realizzazione di azioni di prevenzione e contrasto alla dispersione scolastica;

VISTA la Nota Ministero dell'Istruzione di data 13 luglio 2022 prot. n. 60586 recante "Orientamenti per l'attuazione degli interventi nelle scuole" - Missione 4 - Componente 1 Investimento 1.4: Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nella scuola secondaria di I e II grado;

VISTO, in particolare, l'allegato 2 del D.M. n. 170/2022 concernente "Criteri di riparto delle risorse per le azioni di prevenzione e contrasto della dispersione scolastica in attuazione dell'investimento 1.4, finanziato dall'Unione Europea - Next Generation EU" che quantifica l'assegnazione all'Istituto Comprensivo Angelo Vassallo di Euro 159.849,66, quale somma massima per la realizzazione del progetto;

VISTO l'Accordo di concessione per il finanziamento di Euro 159.849,66 delle attività di cui al protocollo n. 53280 di data 18 marzo 2023;

VISTA la delibera n. 8.7 del 27.02.2023 del Collegio docenti di approvazione del progetto;

VISTA la delibera n.16.6 del 23.05.2023 del Consiglio d'Istituto di approvazione del progetto;

VISTO il Regolamento sulle modalità di esercizio dell'autonomia finanziaria delle istituzioni scolastiche e formative provinciali (D.P.P. 12 ottobre 2009 n. 20/22 Leg.) per la parte non in contrasto con il Decreto Legislativo n. 118/2011 e ss.mm. "Disposizioni in materia di armonizzazione dei sistemi contabili e degli schemi di bilancio delle pubbliche amministrazioni";

VISTO il Decreto Legislativo n. 118/2011 "Disposizioni in materia di armonizzazione dei sistemi contabili e degli schemi di bilancio delle Regioni, degli enti locali e dei loro organismi, a norma degli articoli 1 e 2 della legge 5 maggio 2009, n. 42" e in particolare l'articolo 56E l'allegato 4/2 e l'articolo 51 comma 2 lettera a);

CONSIDERATO che l'affidamento del servizio deve avvenire tramite procedure conformi ai principi di trasparenza, pubblicità, parità di trattamento, buon andamento, economicità, efficacia e tempestività dell'azione amministrativa;

VISTA la Legge provinciale n. 7/1997 recante "Revisione dell'ordinamento del personale della PAT" e, in particolare, l'articolo 47 recante "Incompatibilità" e l'articolo 47-bis recante "Disposizioni in materia di incarichi";

VISTO il Regolamento UE n. 241/2021 recante "Regolamento (UE) 2021/241 del Parlamento Europeo e del Consiglio che istituisce il dispositivo per la ripresa e la resilienza (G.U.U.E.18 febbraio 2021, n. L 57)";

VISTO l'articolo 34 del Regolamento UE n. 241/2021 che dispone la necessità di garantire adeguata visibilità ai risultati degli investimenti finanziati dall'Unione Europea;

VISTI gli obblighi di assicurare il conseguimento di *target* e *milestone* e degli obiettivi finanziari stabiliti nel P.N.R.R.;

VISTA la Legge n.136/2010 recante "Piano straordinario contro le mafie, nonché' delega al Governo in materia di normativa antimafia";

VISTA la Determinazione di ANAC n. 4/2011 recante "Linee guida sulla tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi dell'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136";

VISTO il Programma Annuale 2023 regolarmente approvato dal Consiglio di Istituto con delibera n. 15.3 del 15.02.2023;

VISTO il Decreto dirigenziale di assunzione in bilancio Prot. n. 5909 del 15.05.2023;

VISTO l'articolo 34 del Regolamento (UE) 2021/241 che dispone la necessità di garantire adeguata visibilità ai risultati degli investimenti finanziati dall'Unione Europea;

VISTO la decisione a contrarre prot. n. 14560 del 29.12.2023

VISTO in particolare, i percorsi didattici degli alunni per potenziare le competenze di base in italiano, inglese e matematica con n. **7 incontri come da calendario per un totale di 315 pasti per tutto il percorso.**

RAVVISATA LA NECESSITA' di individuare una Ditta per la fornitura del servizio di mensa per un totale di **315 pasti.**

INDICE

Richiesta di un preventivo dettagliato alle migliori condizioni per lo svolgimento del servizio di mensa scolastica finalizzato alla realizzazione dei percorsi didattici:

Questa Istituzione Scolastica è interessata alla fornitura del servizio mensa **per n. 7 incontri con 45 alunni ad incontro. TOTALE PASTI N. 315.**

Si precisa che il costo previsto per la mensa (€ 7,00 iva inclusa per giornata/allievo e per il numero delle edizioni) viene calcolato alla chiusura delle edizioni riconoscendo l'importo previsto per ogni pasto erogato.

I pasti saranno forniti presso i locali della Scuola Secondaria di Primo Grado **entro e non oltre le ore 14,00** di ciascun giorno prestabilito in idonei contenitori igienici nel rispetto delle normative vigenti, secondo la modalità

catering.

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 materia di igiene, sicurezza e gli attuali protocolli Covid in vigore;
- ❖ 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:

- ❖ per ogni allievo una pizza/toast/arancino/calzone/panino imbottito + frutta di stagione + acqua minerale + dolce – con previsione obbligatoria di un pasto alternativo per gli alunni che dovessero soffrire di intolleranze/allergie alimentari;
- ❖ pasto preparato presso la ditta/società offerente in locali idonei ed in regola con le vigenti normative in materia di igiene e sicurezza;

I pasti forniti devono essere preparati con **alimenti di prima qualità e a KM0 per quanto è possibile (uova, frutta, verdura, ecc).**

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.

Fornitura posate monouso;

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti delle vigenti leggi in materia e 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);
- ❖ 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 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 MIM** 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 € (sette/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 scelta del contraente avverrà secondo il criterio del miglior rapporto qualità/prezzo .

I criteri di valutazione potranno riguarderanno gli aspetti qualitativi, ambientali o sociali, connessi all'oggetto dell'appalto.

Saranno valutati i seguenti aspetti:

- ❖ tratti dell'organizzazione aziendale che più direttamente incidono sulla fornitura del bene/servizio;
- ❖ personale impiegato nell'appalto;
- ❖ caratteristiche tecniche, funzionali, prestazionali ed estetiche del bene/servizio oggetto del contratto;
- ❖ possesso di certificazioni di qualità attinenti al bene/servizio o al relativo processo produttivo;
- ❖ miglioramento delle condizioni di sicurezza e salute dei lavoratori;
- ❖ riduzione degli impatti ambientali.
- ❖ Rispetto dei CAM – Criteri Ambientali Minimi richiesti dal decreto 23 giugno 2022 n° 254 criteri ambientali minimi

L'aggiudicazione avverrà per le aziende di ristorazione del Comune di Racale e/o dei comuni limitrofi distanti non oltre Km.5 dall'istituzione scolastica.

L'Istituzione Scolastica si riserva il diritto di procedere all'individuazione della Ditta anche in presenza di una sola offerta.

A parità di condizioni prevarrà la minore distanza del punto cottura rispetto la sede della scuola.

L'aggiudicazione sarà effettuata anche in presenza di una sola offerta purché ritenuta valida e congrua. Al termine della procedura di gara sarà redatta una graduatoria che verrà pubblicata all'albo pretorio online e sul sito web dell'Istituzione Scolastica.

REQUISITI DELL'OFFERTA

Le ditte dovranno far pervenire la migliore condizione di fornitura al Dirigente Scolastico dell'Istituto Comprensivo "A. Vassallo" di Racale via Piemonte, 30, **entro e non oltre le ore 10 del giorno 08.01.2023** mediante plico consegnato a mano **all'Ufficio di Segreteria** e riportare la seguente dicitura: "**Contiene offerta per servizio mensa – Progetto PNRR "Nessuno Escluso"**".

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.
- e) 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;

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.



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Dott.ssa Stefania Manzo