



ISTITUTO OMNICOMPRESIVO BIANCHI - SCIGLIANO

Viale Municipio – 87057 Scigliano(CS)

Tel. e Fax. 0984/966289 · e-mail: csic864005@istruzione.it

Sito internet: www.iobscigliano.gov.it

All'albo del sito web: www.iobscigliano.gov.it

ATTI SCUOLA

PROT. 588 C/17

Progetto titolo: INSIEME SI PUO' Codice: 10.1.1A-FSEPON-CL-2017-135 –IC

€39.092,00

CUP: I39G17000230007

CIG: [ZC022768D0](#)

Oggetto: PON FSE 2014-2020 - Avviso pubblico prot. 10862 del 16/09/2016 “Progetti di inclusione sociale e lotta al disagio nonché per garantire l’apertura delle scuole oltre l’orario scolastico soprattutto nella aree a rischio e in quelle periferiche”.

AVVISO PER LA FORNITURA PASTI - SERVIZIO MENSA

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO il R.D. n. 2440 del 18/1/1923 concernente l'amministrazione del Patrimonio e la Contabilità Generale dello Stato ed il relativo pagamento approvato con R.D. 23 maggio 1924, n. 827 e ss.mm

VISTO il DPR 275/99, concernente il Regolamento recante norme in materia di autonomia delle Istituzioni Scolastiche, ai sensi della legge 15 marzo 1997, n.59;

VISTO il D.Lgs. 30/03/2001, n. 165 recante “Norme generali sull’ordinamento del lavoro alle dipendenze della Amministrazioni Pubbliche” e ss.mm.ii.;

VISTO il D.I. n. 44 del 01/02/2001, concernente “ Regolamento concernente le Istruzioni generali sulla gestione amministrativo - contabile delle istituzioni scolastiche”;

VISTO il D.Lgs. n. 50 del 18/04/2016 in vigore dal 19/04/2016 recante “Attuazione delle Direttive 2014/23UE, 2014/24/UE sugli appalti pubblici che ha sostituito integralmente il D. Lgs. n. 163/2006 “Codici dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture”;

VISTI i Regolamenti (UE) n. 1303/2013 recanti disposizioni comuni sui Fondi strutturali e di investimento europei, il Regolamento (UE) n. 1301/2013 relativo al Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR) e il Regolamento (UE) n. 1304/2013 relativo al Fondo Sociale Europeo;

VISTA la legge 13 luglio 2015 n. 107, concernente” Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti;

CONSIDERATO che il servizio/fornitura non rientra nelle categorie merceologiche rinvenibili tra le convenzioni o sul Mercato elettronico della pubblica amministrazione (MePA) di Consip s.p.a., ai sensi del decreto-legge 7 maggio 2012, n. 52, convertito, con modificazioni dalla legge 6 luglio 2012, n. 94, recante disposizioni urgenti per la razionalizzazione della spesa pubblica, della legge 24 dicembre 2012, n. 228, recante disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge di stabilità 2013), e della legge 28 dicembre 2015, n. 208, recante disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge di stabilità 2016);

VISTE le Disposizioni dell’Autorità di Gestione per l’attuazione degli interventi (Avvisi, Circolari e linee guida);

VISTO l’avviso pubblico prot. n. Azione 10.1.1 - **Avviso 10862 del 16 settembre 2016** del MIUR avente ad oggetto: Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020 -

“Progetti di inclusione sociale e lotta al disagio nonché per garantire l’apertura delle scuole oltre l’orario scolastico soprattutto nelle aree a rischio e in quelle periferiche”. Asse I – Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE). Obiettivo specifico 10.1. – Riduzione del fallimento formativo precoce e della dispersione scolastica e formativa. Azione 10.1.1 – Interventi di sostegno agli studenti caratterizzati da particolari fragilità, tra cui anche persone con disabilità;

VISTE le delibere degli OO.CC. competenti, relative alla presentazione della candidatura e alla realizzazione del progetto con inserimento nel P.T.O.F. in caso di ammissione al finanziamento;

VISTA la nota autorizzativa del MIUR- Dipartimento per la programmazione e 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- ufficio IV- Prot.n. AOODGEFID/28606 del 13/07/2017 con la quale si trasmette all’USR per la Calabria – Direzione Generale –Ufficio III l’elenco dei progetti autorizzati per l’ inclusione sociale e la lotta al disagio ai sensi dell’Avviso MIUR AOODGEFID/10862 del 16 settembre 2016.

VISTA la nota autorizzativa del MIUR prot. n. AOODGEFID/31698 Roma, 24 luglio 2017

, che rappresenta la formale autorizzazione del progetto presentato da questa

Istituzione Scolastica -**Progetto titolo: “INSIEME SI PUO’ IC”** con codice **Codice:**

10.1.1A-FSEPON-CL-2017-135 –IC ,importo complessivo autorizzato:

€39.092,00

VISTA la nota MIUR.AOODGEFID.REGISTRO UFFICIALE(U).0038115.18-12-2017- Chiarimenti e approfondimenti per l'attuazione dei progetti a valere sul FSE

DATO ATTO di quanto stabilito, in merito alla designazione e alla nomina del Responsabile Unico del Procedimentale (R.U.P.), dalla Delibera ANAC n. 1096 del 26 ottobre 2016, recanti Linee guida n. 3;

VISTA la delibera del COMMISSARIO STRAORDINARIO di acquisizione a bilancio n. 01 DEL 06/10/2017, dei progetti autorizzati per l' inclusione sociale e la lotta al disagio ai sensi dell'Avviso MIUR AOODGEFID/10862 del 16 settembre 2016;

CONSIDERATO che la realizzazione del **-Progetto titolo: "INSIEME SI PUO' IC"** con codice **Codice:**

10.1.1A-FSEPON-CL-2017-135 –IC richiede l'attivazione del servizio mensa/catering per N°3 moduli –

ROBOTTIAMOCI GIORNI 20 DI MENSA PER N. 20 ALUNNI SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI I° GRADO SCIGLIANO;

DALLA SCRITTURA ALLA REALTA' PER CRESCERE CONSAPEVOLMENTE – GIORNI 10 PER N. 20 ALUNNI SCUOLA PRIMARIA COLOSIMI ;

IL MONDO INTERO E' UN PALCOSCENICO-GIORNI 10 DI MENSA PER N. 20 ALUNNI SCUOLA SECONDARIA I° GRADO COLOSIMI;

VERIFICATA ai sensi del D.L. n.52/2012 e della legge n.228/2012 di stabilità 2013, l'impossibilità di acquisire la fornitura **"De quo"** tramite l'adesione ad una Convenzione-quadro Consip;

RILEVATA l'esigenza di indire, in relazione all'importo finanziario, procedura acquisizione diretta – affidamento in economia relativamente alla fornitura (ai sensi dell' articolo 34 del D.I. 1 febbraio 2001, n. 44) **FORNITURA PASTI - SERVIZIO MENSA**

RENDE NOTO

che è aperta la procedura di selezione per l'individuazione della ditta aggiudicatrice della fornitura del servizio mensa presso le sedi facenti parte dell'istituto comprensivo BIANCHI – SCIGLIANO relativo al progetto con codice nazionale **Progetto titolo: "INSIEME SI PUO' IC"** con codice **Codice: 10.1.1A-FSEPON-CL-2017-135 –IC-come di seguito indicato:**

Titolo modulo	Destinatari	Quantità n. pasti	Gratuità per tutor e esperto	Giorni di mensa	Totale pasti	Importo voce
1 ROBOTTIAMOCI GIORNI 20 DI MENSA PER N. 20 alunni scuola primaria e secondaria di I°	20	400	40	20	440	2.800,00

	grado SCIGLIANO						
2	DALLA SCRITTURA ALLA REALTA' PER CRESCERE CONSAPEVOLMENTE – GIORNI 10 PER N. 20 ALUNNI SCUOLA PRIMARIA COLOSIMI	20	200	20	10	220	1400,00
3	IL MONDO INTERO E'UN PALCOSCENICO-GIORNI 10 DI MENSA PER N. 20 ALUNNI SCUOLA SECONDARIA I° GRADO COLOSIMI	20	200	20	10	220	1400,00
Totale		60	800	80	40	880	5600,00

L'avviso è diretto agli **gli operatori economici** che abbiano esperienza nel settore della ristorazione operanti nei comuni facenti parte d'istituto comprensivo BIANCHI- SCIGLIANO

Il preventivo dovrà essere elaborato unicamente attenendosi all'allegato capitolato;

Le ditte partecipanti dovranno essere in possesso dei requisiti richiesti dal seguente capitolato.

CAPITOLATO GARA

Art. 1

Tutto quanto in premessa indicato fa parte integrante e sostanziale del presente provvedimento.

Art. 2 Generalità

Questa Istituzione Scolastica

In assenza di convenzioni CONSIP attive e MEPA, bandisce l'avvio della procedura comparativa, ai sensi dell'art. 34 del D.I. 44/2001, per acquisizione della prestazione del servizio di Mensa /catering per 60 alunni dei plessi dipendenti dall'Istituto Comprensivo di BIANCHI-SCIGLIANO che dovrà svolgersi nel periodo compreso tra MARZO 2018 e AGOSTO 2018 nell'ambito del -
Progetto titolo: "INSIEME SI PUO' IC" con codice **Codice: 10.1.1A-FSEPON-CL-2017-135 – IC** come sopra indicato.

Possono partecipare alla gara gli operatori economici che abbiano esperienza nel settore della ristorazione operanti nei comuni facenti parte d'istituto comprensivo BIANCHI- SCIGLIANO

Art. 3

L'importo complessivo oggetto della spesa per l'acquisizione del servizio di mensa/catering , di cui all'art.2, è stabilito in max € 5.600,00 IVA inclusa. La fornitura dei pasti deve intendersi per una spesa complessiva massima di 7.000 euro comprensiva di IVA e di ogni altro onere.

E' opportuno precisare che il costo per la mensa (€7,00 iva inclusa per giornata/allievo per il numero delle giornate del corso) viene calcolato alla chiusura del modulo riconoscendo l'importo previsto per ogni pasto erogato. L'importo riconosciuto alla ditta sarà quello corrispondente al numero dei pasti effettivamente erogati.

Si fa presente che il pagamento, trattandosi di un Progetto cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo ed essendo l'Istituto solo gestore e non finanziatore, verrà effettuato entro trenta giorni dalla disponibilità reale delle erogazioni da parte del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della

Ricerca a prescindere dalla data in cui ciò avvenga, dietro emissione di regolare fattura digitale.

Fatturazione del servizio La ditta aggiudicataria, ai fini del pagamento, dovrà presentare alla Segreteria della Scuola le fatture dei pasti effettuati. La rispondenza della fattura verrà attestata dalla segreteria della scuola.

Sulla fattura dovrà essere riportato:

-il codice del **Progetto titolo: “INSIEME SI PUO’ IC”** con codice **Codice: 10.1.1A-FSEPON-CL-2017-135 –IC;**

il n. di pasti forniti per ogni modulo formativo;

il prezzo unitario per ogni pranzo e il prezzo totale DEI PRANZI ;

il codice CIG

La ditta aggiudicataria dovrà presentare l'apposita modulistica per dichiarare la tracciabilità finanziaria.

La liquidazione avverrà tramite bonifico bancario sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto.

La gara sarà aggiudicata in base al criterio **del prezzo più basso**. A parità di importo si valuterà la distanza dalla ditta rispetto la sede della formazione .

L'aggiudicazione della gara avverrà anche in presenza di istanza da parte di un solo operatore economico

Art. 4

La prestazione del servizio di mensa/catering, di cui all'art.2, dovrà essere resa successivamente alla stipula del contratto con l'aggiudicatario (oppure) alla ricezione della lettera d'ordine all'uopo predisposta.

Il numero dei pasti previsti e le relative alternative o diete saranno comunicate nella giornata della consegna tramite fax o telefono entro le ore 10.00,dal personale incaricato dell'Istituto.

Saranno pagati, in ogni caso,i pasti effettivamente ordinati e forniti alla scuola per i propri Alunni.

La fornitura del servizio mensa secondo le seguente modalità:

-un pasto per ogni allievo consistente in un primo, un secondo con contorno, frutta di stagione, acqua minerale/naturale.

-I pasti, che saranno forniti presso la sede dell'attività formativa, dovranno essere in regola con le vigenti normative in materia di igiene e sicurezza;

-la somministrazione dovrà avere inizio nei giorni e alle ore che saranno fissate dall'Istituto.

Devono essere previsti pasti alternativi per gli alunni che dovessero soffrire di intolleranze/allergie alimentari .

Il contratto ha per oggetto la preparazione, il trasporto, la consegna, la distribuzione dei pasti agli studenti e la pulizia dei locali utilizzati per il servizio in questione.

Il servizio comprende altresì la fornitura di tutto quanto necessario alla corretta fruizione del servizio e ritenuto funzionale all'ottima esecuzione del servizio, comprensivo di: imballo,

trasporto, posate e bicchieri monouso, tovaglietta e tovaglioli, comprese le operazioni di approntamento dei tavoli, di distribuzione dei pasti, di riordino dei tavoli e la pulizia dei locali. Il servizio verrà erogato presso i locali dell'Istituto che saranno messi a disposizione dall'Istituto Scolastico stesso.

La distribuzione dovrà coprire il periodo:

MARZO 2018/ AGOSTO 2018, e dovrà avvenire tra le ore 13,15/14,00 circa , nelle giornate prefissate da calendario.

Trattandosi di servizio a domanda individuale il numero suddetto dei pasti è puramente indicativo e variabile. La variazione in diminuzione dei pasti effettivamente erogati rispetto ai pasti preventivati presuntivamente nel bando non comporta variazioni del prezzo unitario a pasto. Il prezzo rimarrà invariato per tutta la durata dell'appalto.

Le date di inizio e di chiusura del servizio saranno stabilite dall'Istituto come da calendario delle attività

Art. 5

Servizi a carico della Ditta aggiudicataria del servizio

Il trasporto, la consegna, la distribuzione dei pasti agli studenti e la pulizia dei locali utilizzati per il servizio in questione sono a carico della ditta aggiudicataria che deve provvedervi direttamente, oltre ogni onere diretto o indiretto scaturente dall'adempimento del presente contratto.

Art. 6

Requisiti soggettivi di ammissibilità

I requisiti di ammissione di ordine generale che i soggetti concorrenti devono possedere per partecipare al presente avviso per l'affidamento del servizio in oggetto sono i seguenti:

1.essere iscritti al registro delle imprese c/o la CCIAA attestante il possesso dei requisiti professionali necessari per lo svolgimento dell'attività prevista e specificata nel presente Capitolato;

2.essere iscritti, se cooperative, all'Albo delle Società Cooperative presso il Ministero delle Attività produttive a cura della Camera di Commercio, se Cooperative Sociali all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali;

3.essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria per l'esercizio dell'attività oggetto della gara;

4.non trovarsi in alcuna delle condizioni ostative di cui al D.Lgs 50/2016;

5.essere in regola, ai sensi dell'art. 17, della legge 12 marzo 1999, n. 68, con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, nonché di avere ottemperato agli obblighi previsti dalle disposizioni contenute nella sopra citata norma di legge;

oppure di non essere soggetto, ai sensi dell'art. 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68, agli obblighi previsti dalle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, nonché all'ottemperanza degli obblighi sanciti dalla citata legge;

6.la non sussistenza di cause di impedimento a contrattare con la pubblica amministrazione secondo quanto previsto dal D.Lgs. 8/6/2001, n. 231;

7.non essersi avvalsi di piani individuali di emersione di cui alla legge n. 383 del 2001 oppure di essersi avvalsi di piani individuali di emersione di cui alla legge n.383 del 2001, ma che il periodo di emersione si è concluso;

8.non essere stati destinatari nell'ultimo biennio di provvedimenti interdittivi alla contrattazione con le pubbliche amministrazioni ed alla partecipazione a gare pubbliche, ai sensi dell'art.36-bis del D.L. 4/7/2006, n. 223 convertito in Legge 4/8/2006, n. 248;

9.essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e

assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la vigente legislazione e applicare le norme contrattuali di settore;

10.essere in regola con gli obblighi relativi alla sicurezza, di essere in possesso di un proprio documento di valutazione dei rischi e aver provveduto alla nomina di un responsabile del servizio di prevenzione e protezione ai sensi del D.Lgs. 81/2008;

11.accettare incondizionatamente le norme e le disposizioni previste dal bando di gara, dal capitolato

L'amministrazione si riserva di chiedere, in qualsiasi fase di espletamento della gara, ai soggetti giuridici partecipanti chiarimenti ed integrazioni in ordine alla documentazione ed alle certificazioni presentate per la dimostrazione dei requisiti di capacità. La falsità delle autocertificazioni inerenti il possesso di requisiti sopra indicati comporterà l'automatica esclusione o l'annullamento dell'aggiudicazione.

Art. 7 Divieto di subappalto

Pena la risoluzione del contratto ed il conseguente risarcimento dei danni, è fatto assoluto divieto di subappaltare e, comunque di cedere sotto qualsiasi forma in tutto o in parte o trasferire, il servizio oggetto del presente bando.

Art. 8 Assicurazione

La ditta aggiudicataria è responsabile dell'esatta esecuzione del contratto e della perfetta riuscita della fornitura.

In ogni caso, l'appaltatore assume a proprio esclusivo carico e onere ogni rischio connesso all'attività oggetto del contratto, con ciò tenendo indenne l'Amministrazione da qualsiasi onere derivante dal verificarsi di eventi dai quali, oltre naturalmente gli utilizzatori del servizio, terzi dovessero ricevere danni.

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero alla Scuola o a terzi, cose e persone, si intende, senza riserve od eccezioni, a totale carico della ditta aggiudicataria.

La Ditta ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura delle responsabilità civili verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e qualsiasi altra persona si trovi nella scuola, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone.

Art. 9

Consegna pasti

I pasti dovranno essere recapitati presso le sedi dell'istituto

Il servizio mensa dovrà comprendere l'impiego di personale munito di regolare tesserino sanitario per la distribuzione dei pasti;

La distribuzione dovrà avvenire tra le ore 13,15/14,00 circa,nelle giornate prefissate come da calendario.

La consegna dei pasti dovrà essere accompagnata da regolare bolla di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero di eventuali contenitori, del numero di pasti consegnati e l'ora di consegna.

Il personale della scuola addetto al ritiro (tutor) dei pasti firmerà per ricevuta, restituendone una copia alla ditta e inoltrando l'originale alla segreteria della scuola per il dovuto controllo e per gli adempimenti necessari alla liquidazione.

Qualora il personale addetto della scuola riscontrasse la non corrispondenza di quanto attestato sulla bolla con quanto effettivamente consegnato, dovrà specificarlo sulla bolla che resta agli atti della scuola.

La ditta fornitrice dovrà essere avvertita telefonicamente della mancanza rilevata e dovrà tempestivamente integrare le quantità mancanti, producendo nuova bolla ad integrazione che sarà firmata dai consegnatari e dal personale incaricato dalla scuola.

Entrambe le bolle dovranno poi essere inviate alla segreteria della scuola.

Le consegne dei pasti vanno effettuate al massimo entro i 30 minuti prima dell'orario stabilito per il pranzo.

Si raccomanda l'osservanza delle disposizioni legislative vigenti in materia di trasporto delle sostanze alimentari e comunque conformi all'art. 43 del D.P.R.n.327/80, riducendo, altresì, al minimo il tempo che intercorre tra l'ultimazione della cottura e l'orario della consegna.

Art. 10 Modalità di erogazione

La ditta aggiudicataria dovrà osservare, nell'erogazione del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato utilizzando merce di prima qualità prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore. Per "qualità" si intendono i requisiti igienici, nutrizionali, organolettici e merceologici dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti giornalieri.

La ditta aggiudicataria deve garantire che la preparazione, la trasformazione, la manipolazione, la predisposizione, il trasporto e la distribuzione dei pasti siano effettuati in modo igienico.

Il servizio di refezione dovrà sempre essere garantito, anche in caso di sciopero del personale dell'impresa appaltatrice, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale ai sensi della legge 146/90 e successive modifiche ed integrazioni.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la ditta dovrà fornire, in sostituzione, piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità.

La predisposizione dei locali dell'erogazione del servizio e la distribuzione agli utenti dei pasti consegnati sarà effettuata a cura del personale fornito dalla ditta. Successivamente alla distribuzione del pasto il personale della ditta aggiudicataria provvederà al riordino e alla pulizia dei locali.

Art. 11 Fornitura pasto

I menù dovranno prevedere, di norma, "un cestino" o "un pasto caldo" e dovranno essere variati ed elaborati rispettando i seguenti criteri: Linee guida per una sana alimentazione per la popolazione italiana dell'I.N.R.A.N (ultima versione 2003) e conformi ai menù e alle tabelle dietetiche predisposte dalla AST di COSENZA.

MENU' MINIMO

Primo piatto: piatto di pasta /riso/minestrone o trancio di pizza (150 gr circa)

Secondo piatto:

panino (70 G CIRCA) con petto di pollo o cotoletta (100 gr circa) o prosciutto cotto e pomodoro/insalata

Acqua(acqua minerale naturale in bottigliette da 500 ml.)

Casi particolari

La ditta è tenuta anche alla fornitura di pasti alternativi per gli alunni di etnia e/o religioni diverse, su richiesta dell'Amministrazione scolastica.

Le diete per intolleranza alimentare dovranno essere comunicate dalle famiglie alla segreteria di questa scuola con apposita richiesta con allegato specifico certificato medico ove venga indicata la patologia e l'alimento alternativo.

La scuola provvederà a comunicare alla Ditta detti casi ai fini dell'erogazione del pasto "speciale". Le diete alternative o speciali dovranno essere fornite senza alcun sovrapprezzo.

La ditta aggiudicataria dovrà altresì provvedere alla fornitura di:

-tovaglioli, tovaglette, piatti, posate e bicchieri in materiale monouso rispondente ai requisiti previsti dalla legislazione vigente. Si richiamano all'attenzione in particolare il D.M. 28/10/94 n. 735, il Regolamento recante aggiornamento del D.M. 21/3/73, le norme attuative della direttiva 93/8/CEE;

-olio extra vergine d'oliva, aceto, sale;

-il personale necessario alla distribuzione dei pasti e alla pulizia e al rigoverno dei locali e dei servizi annessi, arredi e suppellettili;

-tutto il materiale necessario alla pulizia e al riordino dei locali.

Qualsiasi sia il mezzo adottato per la distribuzione deve essere idoneo ad assicurare il mantenimento isotermico e dei requisiti igienico-sanitari per il periodo di tempo necessario alla distribuzione dei pasti secondo le norme previste dal D.P.R. n. 327/80 e dalla circolare ministeriale della Sanità n. 75/80 e da altre eventuali successive modificazioni ed integrazioni.

Art.12

Le ditte interessate dovranno far pervenire le loro migliori condizioni di fornitura in busta chiusa e sigillata, da indirizzare al Dirigente Scolastico dell'ISTITUTO COMPRENSIVO BIANCHI – SCIGLIANO – VIA MUNICIPIO s.n.c. 87057 SCIGLIANO (CS)

La domanda dovrà pervenire entro e non oltre le ore

12.00 del 10/03/2018, mediante plico consegnato a mano presso gli uffici di segreteria e riportante la dicitura "CONTIENE OFFERTA PER SERVIZIO MENSA - **Progetto titolo: "INSIEME SI PUO' IC"** con codice **Codice: 10.1.1A-FSEPON-CL-2017-135 –IC**

L'Istituzione Scolastica non è tenuta a corrispondere compenso alcuno a qualsiasi titolo o ragione alle ditte per i preventivi / offerte presentati.

Le domande inviate a mezzo posta elettronica con ricevuta di ritorno non potranno essere accettate se perverranno dopo il termine sopra indicato.

La gara verrà esperita ai sensi del Dlgs 50/2016 e sarà aggiudicata, a parità di qualità, in base non solo all'offerta economica più favorevole, ma soprattutto a eventuali servizi aggiuntivi.

Le offerte dovranno contenere:

1.Copia del Certificato di Iscrizione alla C.C.I.A.A. non anteriore a tre mesi, nel cui oggetto

sociale sia esplicitato chiaramente l'esercizio di attività analoghe all'oggetto della gara;

2.Autorizzazione sanitaria, per l'esercizio dell'attività oggetto della gara;

3.Copia del DURC;

4.l'offerta economica, redatta su carta intestata, dovrà contenere la dichiarazione secondo il modello allegato, debitamente sottoscritta dal Legale rappresentante e accompagnata da fotocopia del documento di identità in corso di validità del dichiarante. L'offerta redatta in cifre ed in lettere del prezzo a pasto IVA inclusa;

5.Comunicazione del conto corrente dedicato ai sensi della legge 136/2010 sulla tracciabilità dei flussi finanziari.

6.Copia del presente capitolato controfirmato dal legale rappresentante per accettazione;

E' facoltà dell'istituzione scolastica chiedere alla ditta aggiudicatrice la documentazione autocertificata tramite l'allegato "B".

L'aggiudicazione avverrà a insindacabile giudizio dell'istituzione scolastica, sulla base di considerazioni sul prezzo offerto tenendo conto di condizioni di ordine tecnico, economico e di funzionalità del servizio.

Si sottolinea che l'Istituto aggiudicherà il servizio anche in presenza di una sola offerta.

Art. 13

Sicurezza luoghi di lavoro

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia, ed assumendosi ogni responsabilità conseguente.

Art. 14

Modifiche del servizio

L'Amministrazione si riserva di apportare, nel corso dell'appalto, modifiche, integrazioni, estensioni o riduzioni del servizio, concordandone con l'aggiudicatario le condizioni di attuazione ove queste siano innovative rispetto a quelle previste nel presente capitolato, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o per mancato guadagno

Art. 15

Accettazione incondizionata

La partecipazione alla gara della Ditta comporta la piena ed incondizionata accettazione di quanto contenuto nel presente capitolato.

Art. 16

Diritto di rescissione

Costituiscono motivo di risoluzione del contratto per inadempimento delle obbligazioni contrattuali, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art.1453 C.C., le seguenti fattispecie:

- a) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- b) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- c) casi di grave tossinfezione alimentare;
- d) interruzione non motivata del servizio;
- e) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- f) sub-appalto totale o parziale del servizio.

Art. 17

Riserva di legge

Per quant'altro non previsto nel presente Capitolato d'appalto si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

Art. 18

Contestazione o vertenza

Le contestazioni o le vertenze che dovessero insorgere tra le parti sulla interpretazione esecuzione del presente contratto, saranno definite dal giudice ordinario ovvero dal giudice amministrativo nella fattispecie di cui all'art. 33 del D. Lgs. 3 I/3/98 , n.80 e negli altri casi previsti dalla legge. Il Foro competente è quello di COSENZA.

Art. 19

Informativa ai sensi del D.Lgs 196/03

L'Istituzione Scolastica informa che i dati forniti dai concorrenti per le finalità connesse alla gara di appalto e per l'eventuale successiva stipula del contratto, saranno trattati dall'ente appaltante in conformità alle disposizioni del D.Lgs. 196/03 e saranno comunicati a terzi solo per motivi inerenti la stipula e la gestione del contratto. Le Ditte concorrenti e gli interessati hanno facoltà di esercitare i diritti previsti dall'art. 7 del D.Lgs. 196/03

Art. 20

Pubblicizzazione

Al presente avviso sarà data diffusione mediante le seguenti modalità:

- pubblicazione all'albo on line dell'istituzione scolastica;
- Pubblicazione in Amministrazione Trasparente;

-sul sito web della scuola.

Fanno parte integrante del presente bando:

Allegato A -Domanda di partecipazione al servizio mensa

Allegato B -modello di autodichiarazione della ditta

Allegato C-Informativa ai sensi dell'art. 13 del D,lgs n. 196/03

Allegato D- Tracciabilità

Art. 21

Ai sensi dell'art. 31 del D.lgs. n. 50/2016 e dell'art. 5 della legge 241 del 7 agosto 1990, il Responsabile del Procedimento è il Dirigente Scolastico Prof.ssa DE ROSA MARIAROSA

Art. 22

Tutti gli ulteriori ragguagli e precisazioni circa la procedura potranno essere forniti da questo istituto a richiesta dell'Operatore Economico aggiudicatario.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Dott.ssa MARIAROSA DE ROSA

firma autografa sostituita a mezzo stampa,
ai sensi dell'art. 3, comma 2 del D.L.vo n. 39/1993



Allegato A

Al Dirigente Scolastico
 dell' Istituto Omnicomprensivo Bianchi-
 Scigliano Via Municipio, snc, 87057
 Scigliano (CS)

Domanda di partecipazione ai fini dell'aggiudicazione gara per fornitura pasti-

PER L'ATTIVAZIONE DI PERCORSI FORMATIVI AFFERENTI AL PON FSE di cui all'Avviso pubblico - "Progetti di inclusione sociale e lotta al disagio nonché per garantire l'apertura delle scuole oltre l'orario scolastico soprattutto nella aree a rischio e in quelle periferiche" - MIUR AOODGEFID prot. 10862 del 16 settembre 2016.

Progetto titolo: INSIEME SI PUO' Codice: 10.1.1A-FSEPON-CL-2017-135

CUP: CUP: I39G17000230007

Il/La sottoscritto/a _____ C.F. _____
 nato/a _____ il _____ prov. _____ e residente
 in _____ via _____ n. _____ CAP
 _____ città _____ tel _____

Nella qualità di titolare e/o legale rappresentante della Ditta _____
 P.I. _____

CHIEDE

Di partecipare al bando per la procedura di selezione servizio, con la seguente offerta:

NUMERO PASTI INDICATIVO	IMPORTO UNITARIO IVA INCLUSA	IMPORTO COMPLESSIVO IVA INCLUSA
100x10= 1000		

Dichiara, sotto la propria responsabilità, di avere preso visione dell'avviso, e di essere a conoscenza delle normative sanzionatorie contenute in materia di dichiarazioni mendaci. Dichiara, sotto la propria responsabilità, di essere a conoscenza che le dichiarazioni dei requisiti, qualità e titoli riportate nella domanda sono soggette alle disposizioni del Testo Unico in materia di documentazione amministrativa emanate con DPR 28.12.2000 n. 445.

A tal fine allega:

- **Allegato B - modello di autodichiarazione della ditta**
- **Allegato C – Tracciabilità**
- **Allegato D- Informativa ai sensi dell'art. 13 del D,lgs n. 196/03**

DATA _____ FIRMA _____



Allegato B

Al Dirigente Scolastico
 dell' Istituto Omnicomprensivo Bianchi-Scigliano
 Via Municipio, snc, 87057 Scigliano (CS)

MODELLO AUTODICHIARAZIONE

Il sottoscritto _____ nato a _____
 _____ il _____ in qualità di Legale rappresentante della ditta _____ con sede
 in _____ via _____ C.F. _____
 partita IVA _____,

ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R.445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 dello stesso D.P.R. per le ipotesi di atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate

DICHIARA

che l'impresa è regolarmente ISCRITTA alla CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA E ARTIGIANATO

di _____ con i seguenti dati:

Attività _____

Numero di Iscrizione _____ data iscrizione _____

Rappresentanti legali:

- Cognome e nome _____ nato a _____

_____ il _____

- Cognome e nome _____ nato a _____

_____ il _____

che a carico dell'impresa non vi sono procedure di fallimento, liquidazione coatta amministrativa, ammissione in concordato o amministrazione controllata e che non sussistono altre cause di esclusione dalla partecipazione a gare d'appalto previste dall'art. 80 del D.Lgs. 50/2016;

che l'impresa è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili oppure, in alternativa, non è tenuta all'osservanza di dette norme, ai sensi della L. 68/12.3.1999

che l'impresa è in regola con le disposizioni in materia di emersione del lavoro sommerso ai sensi della Legge 383/2001 e successive modifiche ed integrazioni;

che l'impresa è in regola con l'assolvimento degli obblighi tributari nonché degli obblighi contributivi previdenziali, assistenziali ed assicurativi verso INPS e INAIL,

di aver preso conoscenza delle condizioni specificate nel capitolato allegato al presente avviso e di accettarle integralmente.

di non essere stata temporaneamente esclusa dalla presentazione di offerte in pubblici appalti a causa di false dichiarazioni,

di obbligarsi ad attuare a favore dei lavoratori dipendenti e, se di cooperative, anche verso soci, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro e dagli accordi locali integrativi degli stessi, applicabili alla categoria e nella località in cui si svolgono e a rispettare le norme e procedure previste dalla legge,

- che l'offerta ha validità di 30 giorni dal termine ultimo per la presentazione della stessa,
- che l'impresa non è sottoposta a provvedimenti per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 Legge n. 1423 del 27/12/1956 ovvero dei provvedimenti indicati negli art. 10 – 11° comma, 10 ter e 10 quater della L. n. 575/65 e successive modificazioni ed integrazioni,
- che l'impresa ha assolto agli obblighi previsti dal D. Lgs n. 81/2008 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro,
- che l'impresa ha assolto agli obblighi della L. n. 196/2003 Codice in materia di protezione dei dati personali,
- di possedere i requisiti di idoneità tecnica di cui all'art.83 del D.Lgs. 50/2016;
- di non trovarsi in nessuna delle cause di esclusione dalle gare di appalto previste dall'art. 11 del D.Lgs 358/92;
- di trovarsi in conformità alla normativa antimafia (D. lgs. 490/94 e s.m. e norme ivi richiamate)
- di non avere procedimento pendente per l'applicazione delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della legge 27/12/1956 n° 1423, o di una delle cause ostative di cui all'art. 10 della legge 31/05/1965 n° 575;
- di non avere pronuncia a proprio carico di sentenza di condanna passata in giudicato, ovvero di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del CPP, per reati che incidono sulla affidabilità morale e professionale;
- di non trovarsi in alcuna delle cause che determinano l'incapacità a contrarre con la Pubblica Amministrazione di cui alle Leggi n. 689/81 e n. 55/90;
- di avere giudicato il prezzo medesimo nel suo complesso remunerativo e tale da consentire l'offerta che sta per fare;
- di avere tenuto conto nella formulazione dell'offerta delle condizioni in materia di sicurezza in attuazione delle Direttive 93/43 CEE e 96/93 CEE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari;
- di possedere le attrezzature e i mezzi necessari per l'esecuzione del servizio;

Luogo, data _____

Il dichiarante _____



Allegato C

Al Dirigente Scolastico
 dell' Istituto Omnicomprensivo Bianchi-Scigliano
 Via Municipio, snc, 87057 Scigliano (CS)

OGGETTO: Appalto dei lavori di.....
 Comunicazione resa ai sensi dell'art. 3, comma 7, Legge 13/08/2010, n. 136
 Il sottoscritto:....., nato a....., residente
 a..... in
 Via.....C.F.....
, legale rappresentante o soggetto munito di apposita procura (*)dell'impresa:
 (ragione sociale).....
 (sede legale).....
 C.F.....,
 P.IVA:.....

DICHIARA

che in relazione ai lavori in oggetto, il proprio conto corrente dedicato a commesse pubbliche, per gli adempimenti relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari ex legge n. 136/2010 s.m.i. è il seguente:

Istituto Bancario/Poste Italiane:..... sul quale dovranno essere effettuati i pagamenti tramite bonifico bancario/postale, così come previsto dalla L. 136/2010.

AGENZIA DI

IBAN

I seguenti dati identificativi dei soggetti (persone fisiche) delegati ad operare sul conto corrente dedicato:

a) sig....., nato a....., il.....residente
 a..... cod. fiscale.....,
 operante in qualità di(specificare ruolo e poteri);

b) sig....., nato a....., il.....residente
 a.....

cod. fiscale....., operante in qualità di..... (specificare ruolo e poteri);

Eventuali successive variazioni saranno comunicate alla Stazione Appaltante con le stesse modalità.

Di essere informato sulle sanzioni penali per dichiarazioni mendaci, falsità negli atti e uso di atti falsi, previste dall'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000.

Di essere informato, a norma dell'art. 13 del D.Lgs. n.196/2003, che i dati personali saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione è presentata.

(Luogo e data)

TIMBRO E FIRMA (leggibile) DEL LEGALE RAPPRESENTANTE



ALLEGATO D

INFORMATIVA ai FORNITORI di BENI e SERVIZI ex art. 13 D.Lgs 196/03

Al responsabile della ditta _____

Oggetto: Decreto legislativo 196/2003 “Codice in materia di protezione dei dati personali”.

Informativa all’interessato.

Secondo quanto previsto dall’art. 13 del D. LGS 196/2003 “Codice in materia di protezione dei dati personali” recante disposizioni sulla tutela della persona e di altri soggetti rispetto al trattamento di dati personali, questa Istituzione Scolastica, rappresentata dal Dirigente Scolastico in qualità di Titolare del trattamento dei dati personali, per espletare le sue funzioni istituzionali e in particolare per gestire i rapporti contrattuali instaurati o da instaurare deve acquisire o già detiene dati personali che La riguardano.

La informiamo inoltre che il trattamento dei suoi dati personali avrà le seguenti finalità: predisposizione comunicazioni informative precontrattuali e istruttorie rispetto alla stipula di un contratto; esecuzione del contratto e sua gestione amministrativa: elaborazione, liquidazione e corresponsione degli importi dovuti e relativa contabilizzazione; analisi del mercato e elaborazioni statistiche; verifica del grado di soddisfazione dei rapporti; adempimento di obblighi derivanti da leggi, contratti, regolamenti in materia di igiene e sicurezza del lavoro, in materia fiscale, in materia assicurativa; tutela dei diritti in sede giudiziaria. Le forniamo a tal fine le seguenti ulteriori informazioni:

Il trattamento dei Suoi dati personali sarà improntato a principi di correttezza, liceità e trasparenza e di tutela della Sua riservatezza e dei Suoi diritti; I dati personali trattati sono esclusivamente quelli necessari e pertinenti alle finalità del trattamento;

I Suoi dati personali verranno trattati anche con l’ausilio di strumenti elettronici o comunque automatizzati con le modalità e le cautele previste dal D.Lgs. n. 196/2003 e conservati per il tempo necessario all’espletamento delle attività istituzionali, gestionali e amministrative riferibili alle predette finalità; Il titolare del trattamento è il dirigente scolastico;

Gli incaricati al trattamento è il personale addetto all’Ufficio di Segreteria e/o i docenti, espressamente autorizzati all’assolvimento di tali compiti, identificati ai sensi di legge, ed edotti dei vincoli imposti dal D.Lgs. n. 196/2003;

I dati oggetto di trattamento potranno essere comunicati ai seguenti soggetti esterni all’istituzione scolastica per fini connessi o funzionali al miglioramento dell’efficacia e dell’efficienza dei servizi amministrativi e gestionali: MPI, Ufficio Scolastico Regionale della CALABRIA, Ufficio Scolastico Provinciale, Altre istituzioni scolastiche, Amministrazione Regionale, Amministrazione Provinciale, al Comune, Organizzazioni Sindacali, Agenzia delle Entrate, Banca che effettua il servizio di cassa, Organi preposti alla vigilanza su igiene e sicurezza, ASL, Collegio Revisori dei Conti e persone fisiche e giuridiche responsabili di attività connesse con il funzionamento dell’istituzione scolastica.

Le ricordiamo infine: che il conferimento dei dati richiesti è indispensabile a questa istituzione scolastica per l’assolvimento dei suoi obblighi istituzionali e il consenso non è richiesto per i soggetti pubblici e quando il trattamento è previsto dalla legge, da un regolamento o dalla normativa

comunitaria; che il conferimento dei dati richiesti è indispensabile a questa istituzione scolastica per l'assolvimento dei suoi obblighi istituzionali e contrattuali, pertanto il mancato consenso al trattamento può comportare il mancato o parziale espletamento di tali obblighi; che in ogni momento potrà esercitare i Suoi diritti nei confronti del titolare del trattamento, ai sensi dell'art. 7 del D. LGS 196/2003 riportato in calce alla presente comunicazione.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Titolare del trattamento dati (Prof.ssa DE ROSA MARIAROSA)

Il Sottoscritto _____, titolare della Ditta

o Dichiaro di aver ricevuto la informativa fornita dal titolare del trattamento dei dati ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, si impegna a comunicare per iscritto ogni eventuale correzione, integrazione e/o aggiornamento dei dati forniti.

o Acconsente al trattamento dei dati personali per le finalità indicate nell'informativa.

(barrare le caselle)

Data _____

Firma
