



ISTITUTO COMPRESIVO STATALE

"A. OMODEO – L.V. BEETHOVEN"

Prot.n.4571-IV-5 del 03/06/2022

FONDI STRUTTURALI EUROPEI- AVVISOPUBBLICO N. 9707 DEL 27-04-2021 - FSE e FDR – "Apprendimento e
socialità"

Realizzazione dei percorsi educativi volti al potenziamento delle competenze e per l'aggregazione e la
socializzazione delle studentesse e degli studenti dell'emergenza covid-19.

Progetto "Progettiamo il futuro ..." codice - 10.2.2A-FSEPON-CA-2021-369

CIG: Z1336ABB70 / CUP: J73D21001100006

Spett. le Azienda Agricola Masseria Manone

Via Fabio Massimo, 33 80034 Marigliano

P.Iva 04230981211

Mail: info@masseriamanone.it

Oggetto: Richiesta di collaborazione con l'IC "Omodeo-Beethoven" in relazione ai FONDI STRUTTURALI EUROPEI-
AVVISO PUBBLICO N. 9707 DEL 27-04-2021 FSE e FDR – "Apprendimento e socialità" per utilizzo spazi aperti della
struttura e richiesta di offerta per la fornitura di un servizio mensa agli allievi impegnati nel Progetto
"Progettiamo il futuro ..." codice - 10.2.2A-FSEPON-CA-2021-369, moduli:

Un ponte di parole per ascoltare, comprendere, esprimersi, rielaborare
Un ponte di numeri per contare, sperimentare, progettare, costruire
Cittadini d'Europa: English for you
Cittadini d'Europa: Francais pour toi
Insieme per il teatro
Il coro della scuola
Insieme per l'arte
Sport è vita

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO che L'I.C.S. "Omodeo-Beethoven" di Scisciano-San Vitaliano è assegnatario di Fondi Strutturali Europei relativi al PON "Apprendimento e socialità" - Realizzazione dei percorsi educativi volti al potenziamento delle competenze e per l'aggregazione e la socializzazione delle studentesse e degli studenti dell'emergenza covid-19- "Progettiamo il futuro ..." codice - 10.2.2A-FSEPON-CA-2021-369;

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 (Collegio dei docenti – delibera n° n.52 del 14/05/2021 e Consiglio di Istituto – delibera n°80 del 18/05/2021);

VISTA la nota prot. AOODGEFID/17510 del 04/06/2021 con la quale la Direzione Generale per interventi in materia di edilizia scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per l'istruzione e per l'innovazione digitale – Uff. IV del MIUR ha comunicato che è stato autorizzato il progetto dal titolo "Progettiamo il futuro..." codice - 10.2.2A-FSEPON-CA-2021-369, proposto da questa Istituzione Scolastica per un importo pari a Euro € 80.066,00;

VISTA la nota prot.n. AOODGEFID 31732 del 25/07/2017, contenente l'Aggiornamento delle linee guida dell'Autorità di Gestione per l'affidamento dei contratti pubblici di servizi e forniture di importo inferiore alla soglia comunitaria diramate con nota del 13 gennaio 2016, n. 1588;

VISTI i Regolamenti UE e tutta la normativa di riferimento per la realizzazione del suddetto progetto;

VISTE le indicazioni del MIUR per la realizzazione degli interventi;

VISTA la delibera n.87 del Consiglio di Istituto del 16/06/2021, relativa all'assunzione nel programma annuale 2021 del finanziamento del PON FSE di cui al presente avviso, autorizzandone le spese nel limite fissato dai relativi piani finanziari, per l'importo di Euro 80.066,00;

VISTO il Programma Annuale 2022;

VISTE le schede dei costi per singolo modulo;

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

VISTO il D.P.R. N° 275/99, Regolamento dell'autonomia;

VISTO l'art. 36 comma 2 lettera a) del D.Lgs. 18 aprile 2016 n. 50 "Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture";

VISTO l'art. 32 comma 2 del D.Lgs. 18 aprile 2016 n. 50;

VISTO il D. Lgs. 19 aprile 2017, n. 56 correttivo del D.Lgs. n. 50/2016, con entrata in vigore il 20/05/2017;

VISTE le Linee Guida dell'ANAC n. 4, di attuazione del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, adottate con delibera n. 1097 del 26 ottobre 2016;

VISTE la revisione delle Linee Guida n. 4, che l'ANAC ha posto in consultazione il 12 giugno 2017;

VISTO l'articolo 36, comma 1, d.lgs. n. 50/2016 secondo cui l'affidamento e l'esecuzione di lavori, servizi e forniture di importo inferiore alle soglie comunitarie avvengono nel rispetto dei principi di cui agli articoli 30, comma 1, 34 e 42, nonché nel rispetto del principio di rotazione degli inviti e degli affidamenti e in modo da assicurare l'effettiva possibilità di partecipazione delle microimprese, piccole e medie imprese;

CONSIDERATO che nelle schede strutturali dei progetti relativi all'avviso di cui all'oggetto, era prevista la possibilità di avvalersi di convenzioni a titolo non oneroso per la realizzazione dell'intero progetto o solo per alcuni moduli dello stesso, con enti, associazioni, scuole, istituzioni, altro;

CONSIDERATO che i lunghi periodi di isolamento sociale hanno influito negativamente sui bisogni di relazione dei ragazzi;

VISTO che i lavori in corso per la ristrutturazione della maggior parte dei nostri edifici scolastici limitano gli spazi utilizzabili in sicurezza;

CONSIDERATO il clima estivo e la necessità dei ragazzi di trascorrere più tempo possibile all'aria aperta;

VISTO che già in passato la collaborazione tra questa Istituzione scolastica e la Masseria Manone si è rivelata proficua e particolarmente apprezzata dalla nostra utenza;

VISTA l'insistenza dell'azienda sul territorio in cui abitano gli alunni dell'Istituto;

ATTESA la necessità di fornire un servizio mensa agli allievi impegnati sul Progetto PON FSE e FDR – "Apprendimento e socialità" Progetto "Progettiamo il futuro ..." codice - 10.2.2A-FSEPON-CA-2021-369 moduli:

Un ponte di parole per ascoltare, comprendere, esprimersi, rielaborare
Un ponte di numeri per contare, sperimentare, progettare, costruire
Cittadini d'Europa: English for you
Cittadini d'Europa: Français pour toi
Insieme per il teatro
Il coro della scuola
Insieme per l'arte
Sport è vita

Considerato che l'azienda in indirizzo collabora già con altre Scuole, Istituzioni ed Enti (IISS Rossi Doria/Marigliano; Liceo Colombo/Marigliano; Arma dei Carabinieri/San Vitaliano; ...) per la fornitura del servizio mensa;

INVITA

1.il legale rappresentante della Masseria Manone, sig. Gabriele Fusco, a mettere a disposizione della Scuola, a titolo non oneroso, alcuni spazi aperti della fattoria per la realizzazione dei suddetti otto moduli del progetto in oggetto da lunedì 6 giugno a venerdì 8 luglio 2022, dalle ore 11.00 alle ore 16.00;

2.codesta spett.le ditta a presentare entro e non oltre le ore 12,00 del 06/06/2022 all'Ufficio Protocollo dell'IC "Omodeo-Beethoven" di Scisciano-NA – Via San Giovanni dei cavoli, n.50 - preventivo di spesa per la fornitura di un servizio mensa agli allievi impegnati sul Progetto PON FSE e FDR – "Apprendimento e socialità" Progetto "Progettiamo il futuro ..." codice - 10.2.2A-FSEPON-CA-2021-369.

Questa Istituzione Scolastica è interessata alla fornitura del servizio mensa per un numero presunto di max n.20 pasti al giorno per ciascun modulo per 10 giorni (per un totale di 1600 pasti), secondo il calendario che sarà notificato successivamente.

L'istanza redatta secondo il modello allegato A debitamente sottoscritta dal Legale rappresentante dovrà essere accompagnata da fotocopia del documento di identità in corso di validità del dichiarante, e dovrà essere inviata tramite PEC all'indirizzo naic8fq007@pec.istruzione.it.

L'importo complessivo della spesa prevista è stabilito in max € 11200,00 onnicomprensivi. L'importo del singolo pasto è stabilito in max € 7,00 onnicomprensivi e dovrà prevedere:

- un primo
- un secondo con contorno,
- pane
- acqua
- frutta fresca di stagione o succo.

Dovranno essere previsti pasti alternativi per gli alunni che dichiarano intolleranze/allergie alimentari.

Il servizio dovrà essere espletato presso i locali da voi stessi messi a disposizione nella vostra struttura "Azienda Agricola Masseria Manone" sita in Via Fabio Massimo, 33 Marigliano, nel rispetto delle norme vigenti in materia igienico sanitaria e sicurezza.

Art. 1 SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO A CARICO

a) Il Gestore della mensa provvede alla preparazione dei pasti presso il proprio centro di cottura ed alla distribuzione degli stessi nella propria struttura "Azienda Agricola Masseria Manone" sita in Via Fabio Massimo, 33 Marigliano;

b) Il gestore provvede a somministrare pasti per il pranzo ai ragazzi dalle ore 11,30 alle ore 12,30 nel periodo concordato con l'amministrazione.

c) Il gestore indica un responsabile del servizio mensa.

d) La cucina del Gestore deve, pena l'esclusione dalla gara, essere già funzionante e regolarmente autorizzata a norma delle vigenti disposizioni igienico sanitarie, alla data di presentazione del preventivo.

e) I cibi debbono essere immessi in stoviglie con caratteristiche tecniche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico e della appetibilità.

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'Istituzione scolastica.

g) Fanno capo al Gestore gli oneri derivanti dal controllo igienico sanitario connessi alla manipolazione ed erogazione dei pasti.

h) I pasti da erogare saranno n. 1600 (per gli alunni) più 3 gratuità giornaliere (docenti tutor, esperti e collaboratori scolastici) per ogni modulo.

i) La Ditta deve predisporre e fornire, su richiesta dei genitori per comprovati motivi, pasti alternativi ricadenti in diete speciali.

j) La ditta 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 proprio centro di cottura;-

- fornitura di piatti, bicchieri in plastica per alimenti in confezione singola a perdere, tovaglioli, tovagliette e posate a perdere (coltello, cucchiaio, forchetta), una bottiglia d'acqua naturale sigillata da litri 0,5 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 distribuzione dei pasti, la Ditta rilascerà al docente tutor, una bolla di consegna in duplice copia, debitamente sottoscritta e da cui risulta la quantità dei pasti erogati. Detta bolla controfirmata dal Tutor, previo accertamento della corrispondenza quantitativa dei vari pasti erogati, verrà restituita alla Ditta, previo trattenimento di una copia;
- l) 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., per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, nonché a quanto previsto dalla normativa regionale vigente e a quanto espressamente previsto dal presente Avviso pubblico. 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).

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 (7-13 anni);
- concordati con la dirigenza scolastica.

Ogni pasto fornito dovrà avere le seguenti caratteristiche minime:

1. primo piatto: pasta 100 gr;
2. secondo piatto: carne magra 140 gr, pesce 140gr, latticini 100gr;
3. contorno: verdure cotte o crude 150 gr;
4. pane 80 gr;
5. frutto 150 gr;

ART. 2 MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

L'offerta redatta sull'Allegato A" che fa parte integrante del presente invito dovrà pervenire, a pena di esclusione:

- via PEC all'indirizzo naicfq007@istruzione.it indicando nell'oggetto della mail "Partecipazione al Servizio Mensa PON FSE e FDR – "Apprendimento e socialità" Progetto "Progettiamo il futuro ..." codice - 10.2.2A-FSEPON-CA-2021-369;

L'offerta non sarà ritenuta valida nel caso in cui:

- manchino uno o più documenti sopra indicati;
- l'offerta economica sia superiore all'importo di € 7,00 compreso IVA;
- il plico non risulti pervenuto entro il termine fissato;
- sul plico non sia apposta la denominazione della Ditta/Società mittente;
- l'offerta economica non sia firmata e timbrata in ogni suo foglio;

- manchi la proposta menù.

Il presente invito non costituisce vincolo per questa amministrazione, che può revocarlo in qualsiasi momento.

IL PREVENTIVO DOVRA' PERVENIRE ENTRO LE ORE 12.00 DEL 06/06/2022

Art. 3 OBBLIGHI DELLA DITTA

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

- la distribuzione dei pasti nei locali della struttura stessa 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;
- Di essere in regola con i versamenti previdenziali, assistenziali e fiscali (a tal proposito dovrà essere presentato il modello DURC aggiornato alla data della liquidazione della relativa fattura previa sospensione della liquidazione stessa).

ART. 4 GARANZIE

La ditta si obbliga a garantire l'intera fornitura dei pasti programmati.

ART. 5 SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

1. L'Istituzione Scolastica si riserva la facoltà di sospendere la fornitura nei casi di eventi sismici, meteorologici, epidemiologici, soppressione o interruzione dell'attività didattica e per ogni altro fatto o evento che impedisca il regolare svolgimento del servizio mensa.
2. In caso di sospensione della fornitura e di interruzione del servizio, nessun corrispettivo o risarcimento danni sarà dovuto dall'Amministrazione Scolastica.
3. La ditta si impegna a modificare la tipologia degli alimenti in considerazione di eventi, tali da ritenere giustificate altre soluzioni, suggerite dal medico ASL che dovranno essere concordate tra le parti.
4. La ditta dovrà assicurare la fornitura anche in presenza di scioperi o rivendicazioni sindacali degli addetti alla produzione.
5. In caso di sciopero o di assemblee sindacali degli operatori scolastici che comporti l'interruzione del servizio di mensa scolastica l'amministrazione scolastica darà comunicazione alla ditta due giorni prima del giorno fissato.
6. In tale caso, l'Amministrazione Scolastica si riserva la facoltà di sospendere il servizio limitatamente ai soli giorni interessati allo sciopero o alle assemblee sindacali, senza pretesa o indennizzo alcuno da parte della ditta.

ART. 6 RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile del procedimento è il Dirigente Scolastico Prof.ssa Rosanna Lembo.

ART. 7 SERVIZIO PER LE INFORMAZIONI RELATIVE ALLE PROCEDURE DI RICORSO E DI MEDIAZIONE

Per qualunque controversia che dovesse insorgere nell'interpretazione o nell'esecuzione del presente bando di gara e ove le parti non procedano ad un accordo bonario, il foro competente è quello di Nola. Per quanto non è espressamente disciplinato dal presente bando di gara si intendono richiamate, e integralmente applicabili, le disposizioni e le normative vigenti in materia.

ART. 8 PENALI

Per ogni giorno di ritardo nell'avvio del servizio mensa rispetto al giorno fissato e comunicato, sarà applicata una penale pari all'10% dell'ammontare complessivo al netto dell'IVA.

La penalità potrà essere proporzionalmente ridotta ove la scuola ritenga che adempimenti parziali avvenuti entro i termini siano accettabili. L'eventuale penale sarà ritenuta in corrispondenza della liquidazione finale della fornitura. L'applicazione della penale non solleva, comunque, l'appaltatore dall'esecuzione della fornitura, come prescritto dal Codice Civile. L'Istituzione Scolastica appaltante si riserva di procedere, in alternativa all'applicazione della penale, alla risoluzione del contratto.

L'Istituzione scolastica si riserva, inoltre, la facoltà di risolvere il rapporto, senza alcuna rinuncia ad eventuale azione giudiziaria, rimanendo salvo ed impregiudicato il risarcimento di eventuali maggiori danni, senza che con ciò la parte contraente possa pretendere risarcimenti, indennizzi o compensi di sorta.

ART. 9 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 e del GDPR Regolamento (UE) 2016/679 e saranno comunicati a terzi solo per motivi inerenti la stipula e la gestione del contratto.

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Rosanna Lembo

Documento informatico sottoscritto con firma digitale ai sensi del D.Lgs. n. 82/2005 e ss.mm.ii.