



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Sicilia
Ufficio IX – Ambito Territoriale per la Provincia di Ragusa

Istituto Comprensivo "Berlinguer"

Via Berlinguer s.n.c. – 97100 RAGUSA

Segr. Tel./Fax: 0932/622162 – Dir. Tel. 0932/248462 – C.F.: 92020790884 – Cod. Mecc. RGIC82000T

Codice Univoco D'Ufficio: **UFS1CQ**

Sito Web: www.istitutoberlinguer.gov.it E-mail: rgic82000t@istruzione.it E-mail PEC: rgic82000t@pec.istruzione.it

Progetto PON Asse I-Istruzione-Fondo Sociale Europeo (FSE) *Obiettivo specifico 10.2.* “Miglioramento delle competenze chiave degli allievi, anche mediante il supporto dello sviluppo delle capacità dei docenti, formatori e staff. *Azione 10.2.– Azioni di integrazione e potenziamento delle aree disciplinari di base (lingua italiana, lingue straniere, matematica, scienze, nuove tecnologie e nuovi linguaggi, ecc.)*

Avviso pubblico del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, numero di protocollo AOGDEFID/0001953 del 21 febbraio 2017, per il potenziamento delle competenze di base in chiave innovativa, a supporto dell'offerta formativa, fondi strutturali europei – “PON FSE “Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento” 2014/2020 Asse I - Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE) Obiettivo specifico 10.2 – Azioni – 10.2.2 **Progetto “More English=More Success” codice 10.2.2A- FSEPON-SI-2017-252 – Moduli Formativi: “Once upon a time...our story!” - “Fly with English” - CUP H24C17000160007 - CIG: **Z842252AC1****

AVVISO PUBBLICO PER LA FORNITURA PASTI - DEL SERVIZIO MENSA PON FSE POTENZIAMENTO DELLE COMPETENZE DI BASE IN CHIAVE INNOVATIVA, A SUPPORTO DELL'OFFERTA FORMATIVA, FONDI STRUTTURALI EUROPEI – “PON FSE “PER LA SCUOLA, COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO” 2014/2020”

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n 165 recante Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze della Pubblica Amministrazione e ss.mm.ii.;

VISTO Programma Operativo Nazionale 2014IT05M2OP001 “*Per la Scuola: competenze e ambienti per l'apprendimento*”. Approvato con decisione n. 9952 del 17 dicembre 2014 della Commissione Europea

VISTA la nota autorizzativa protocollo numero AOGDEFID 38456 del 29/12/2017, del Dipartimento per la Programmazione, Direzione Generale interventi in materia di Edilizia Scolastica, per la gestione dei Fondi Strutturali e per l'innovazione digitale, Ufficio IV, programmazione e gestione dei fondi strutturali europei e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale del precitato Ministero; fondi strutturali europei e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale del precitato Ministero;

VISTO Avviso pubblico del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, numero di protocollo AOGDEFID/0001953 del 21 febbraio 2017, per il potenziamento delle competenze di base in chiave innovativa, a supporto dell'offerta formativa, fondi strutturali europei – “PON FSE

“Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014/2020 Asse I Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE) Obiettivo specifico 10.2 – Azioni – 10.2.2

VISTO il Decreto di Variazione del Programma Annuale n. 3 prot. n. 453 del 17/01/2018 con il quale il finanziamento derivante dall’autorizzazione di cui al precedente comma, pari ad Euro € **43.174,00** è stato previsto alla voce 04/01 e istituito l’aggregato P28 progetto codice Nazionale “PON FSE “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014/2020 Asse I istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE) Obiettivo specifico 10.2 – Azioni – 10.2.2 **Progetto “More English=More Success” codice 10.2.2A- FSEPON-SI-2017-252 – Moduli Formativi: “Once upon a time...our story!” - “Fly with English”;**

VISTO il Decreto Assessoriale n.895 del 31-dicembre 2001 Regolamento concernente le istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche funzionanti nel territorio della Regione Siciliana;

VISTO il D.lgs 19 aprile 2017, n. 56, recante Disposizioni integrative e correttive del Decreto L.vo 18 aprile 2016, n. 50;

VISTE alle Linee Guida dell’Autorità di Gestione per l’affidamento dei contratti pubblici di servizi e forniture di importo inferiore alla soglia comunitaria di cui alla Circolare M.I.U.R. AOODDEFID/1588 di protocollo del 13 gennaio 2016 ed a quanto alla stessa allegato.;

VISTA la delibera del Consiglio di Istituto numero 107 del 18/01/2018, verbale numero 135, con la quale è stato approvato l’espletamento del Progetto e l’inserimento delle attività progettuali all’interno del Piano Triennale dell’Offerta Formativa per l’anno scolastico 2017/2018;

VISTE le vigenti *Disposizioni e istruzioni per l’attuazione delle iniziative co-finanziate dai Fondi Strutturali Europei;*

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

VISTO l’articolo 36, comma 2, lett. b) del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, numero 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, nonché l’articolo 95, commi 3 e 4;*

VISTA la Legge Regionale 12 luglio 2011, numero 12, come modificata dalla Legge Regionale 17 maggio 2016, numero 8, che ha recepito nella Regione Sicilia in questione il Decreto Legislativo 18 aprile 2016, numero 50 e le relative modifiche ed integrazioni;

VISTO il Decreto Legislativo 19 aprile 2017, numero 56, recante *Disposizioni integrative e correttive del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, numero 50;*

VISTE le Linee Guida dell’Autorità di Gestione per l’affidamento dei contratti pubblici di servizi e forniture di importo inferiore alla soglia comunitaria di cui alla Circolare M.I.U.R. AOODGEFID/31732 di protocollo del 25 luglio 2017 ed a quanto alla stessa allegato;

RILEVATA la necessità di acquisire servizi di mensa per la realizzazione del “PON FSE “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014/2020 Asse I istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE) Obiettivo specifico 10.2 – Azioni – 10.2.2 **Progetto “More English=More Success” codice 10.2.2A- FSEPON-SI-2017-252 – Moduli Formativi: “Once upon a time...our story!” - “Fly with English”;**

VISTO il verbale n. 4 del 14/02/2018 di esperimento della procedura negoziata sottosoglia, tramite avviso “PON FSE “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014/2020 Asse I istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE) Obiettivo specifico 10.2 – Azioni – 10.2.2 **Progetto “More English=More Success” codice 10.2.2A- FSEPON-SI-2017-252 – Moduli Formativi: “Once upon a time...our story!” - “Fly with English”;**

VISTO quanto previsto dal D.Lgs. 155 del 1997 “Attuazione delle Direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l’igiene dei prodotti alimentari;

VISTE le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica redatte dal Ministero della Salute, approvate il 29/04/2010 dalla Conferenza Unificata e pubblicate nella G.U. n. 134 del 11/06/2010 e dalla nota integrativa del Ministero della Salute, Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione, prot. N. 0011703 del 25/3/2016;

CONSIDERATO che si rende necessario procedere all'individuazione di una ditta cui conferire il servizio in oggetto specificato;

EMANA

Il presente avviso pubblico, di cui la premessa è parte integrante, al fine di poter reperire il servizio di mensa scolastica per la realizzazione dei moduli, di seguito indicati:

Modulo	Titolo modulo	Destinatari	Totale incontri	Qt. pasti richiesti	Gratuità per Tutor/Esperto	Tot. pasti	Importo
Lingua inglese per gli allievi della scuola primaria	“ONCE UPON A TIME... OUR STORY!”	25 alunni	10	250	25 per tutti gli incontri	275	1.400,00
Lingua inglese per gli allievi della sc. secondaria	“FLY WITH ENGLISH”	25 alunni	10	250	25 per tutti gli incontri	275	1.400,00

Per un totale di n. 550 pasti di cui n. 50 ricadenti nelle gratuità al costo massimo di € 5,60 (IVA compresa) a pasto quale base d'asta , secondo le seguenti modalità:

Art. 1: SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO A CARICO DEL GESTORE

a) Il Gestore selezionato provvede alla preparazione dei pasti presso il proprio centro di cottura ed al successivo trasporto ed alla distribuzione degli stessi presso la sala mensa dell'Istituto Comprensivo Berlinguer plesso Blangiardo e plesso di Via D. Siculo Ragusa

b) Il gestore selezionato provvede a somministrare pasti per il pranzo a ragazzi di 8-13 anni dalle ore 13.00 alle ore 14.00 per n° 10 incontri nelle giornate da definirsi, presso l'Istituto Comprensivo Berlinguer di Ragusa.

c) Il gestore selezionato indica un responsabile del servizio mensa.

d) La cucina del Gestore selezionato deve, pena l'esclusione dalla gara, essere già funzionante e regolarmente autorizzata a norma delle vigenti disposizioni igienico sanitarie, alla data di pubblicazione del bando di gara. I cibi debbono essere immessi in contenitori termici che abbiano scomparti separati in modo da isolare gli alimenti caldi da quelli freddi, ben protetti dalle infiltrazioni di polveri, con caratteristiche tecniche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico e della appetibilità. Non sono ammessi contenitori in polistirolo.

e) I pasti devono essere distribuiti caldi assieme a posate, bicchieri, tovaglietta-copritavolo una bottiglia d'acqua naturale sigillata da litri 0,5 per pasto e tovagliolo (tutto monouso), nel rispetto degli orari previsti dalla Direzione Scolastica.

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

g) I pasti da erogare saranno complessivamente per i due moduli nei 10 incontri previsti **n. 550 pasti di cui n. 50 pasti gratuiti per i docenti tutor ed esperti**

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

i) La ditta aggiudicataria 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 centro di cottura;
- trasporto dei pasti presso il plesso scolastico indicato;
- somministrazione 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, 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;

k) Ogni pasto dovrà comprendere una delle seguenti opzioni:

- N. 2 rustici + contorno **oppure**
- N. 1 primo + contorno **oppure**
- N. 1 secondo + contorno

Ciascuna delle tre opzioni dovrà prevedere frutta, pane e acqua.

Si invita il gestore selezionato a predisporre una proposta di menu che preveda l'alternarsi delle 3 opzioni indicate nei 10 incontri previsti

j) 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 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).

m) Al fine di garantire la qualità del Servizio erogato agli alunni, avendo riguardo, soprattutto, alla qualità del prodotto, il tempo di percorrenza dal centro di cottura alla sede scolastica destinataria non dovrà essere superiore ai 40 minuti. Detta disposizione costituisce l'ex specialis in conformità al parere dell'ANAC n. 34 del 02/09/2014.

Art. 2: SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO A CARICO DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA

1. Nel giorno previsto entro le ore 09.30 la Scuola comunicherà il numero esatto di bambini 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 MIUR a prescindere dalla data in cui ciò avvenga, dietro emissione di regolare fattura elettronica.
5. Sarà stipulato un contratto tra l'Azienda che gestirà la somministrazione di pasti e la Scuola nella persona del Dirigente Scolastico, nel quale saranno meglio specificati obblighi e mansioni delle parti.

ART.3: CRITERI DI SELEZIONE DEL GESTORE DEL SERVIZIO DI MENSA

L'aggiudicazione avverrà, a insindacabile giudizio dell'Istituzione scolastica, sulla base di valutazioni di ordine tecnico, economico e di funzionalità del servizio ovvero secondo i seguenti criteri:

1. Vicinanza dell'azienda alla Scuola;
2. Esperienza nel settore della refezione scolastica
3. Precedenti servizi positivi con l'Istituto Comprensivo Berlinguer di Ragusa.

La valutazione dell'offerta tecnica avverrà secondo i seguenti criteri:

1. Vicinanza dell'azienda alla scuola . Distanza in Km dalla sede scolastica VIA BERLINGUER /D. SICULO - RAGUSA

Punti 2 saranno assegnati Solo alla ditta più vicina tra le concorrenti

2. Esperienza nella distribuzione nelle scuole (barrare con una X la voce che si intende dichiarare)

Punti 1 Nuova esperienza

Punti 2 Esperienza di almeno un anno

Punti 3 Esperienza tra 2-5 anni

Punti 5 Maggiore di 5 anni

3. Rispondenza del menu proposto ai criteri igienico-sanitari stabiliti dalle ASL

Bassa 1 Punto

Media 3 Punti

Alta 5 Punti

4. Precedenti servizi positivi presso l'Istituto Comprensivo Berlinguer (barrare con una X la voce che si intende dichiarare)

Punti 1 Nuova esperienza

Punti 2 Esperienza di almeno 1 anno

Punti 3 Esperienza tra 2-5 anni

Punti 5 Esperienza maggiore di 5 anni

La somma dei punteggi ottenuti dalla valutazione dei quattro suddetti requisiti costituisce Coefficiente Tecnico di Gara (CTG) .

Prezzo pasto unitario IVA inclusa € ...

La Ditta propone, inoltre, la sua offerta economica ovvero il prezzo del singolo pasto comprensivo di IVA (Prezzo Pasto -PP)

Verrà, dunque calcolato il coefficiente globale di merito applicando la **seguinte formula : $CGM = CTG / PP$**

Si aggiudica il servizio la Ditta con il coefficiente globale di merito più alto.

ART. 4: MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA CANDIDATURA

L'offerta da presentare sull' "Allegato 3" che fa parte integrante del presente bando dovrà pervenire, a pena di esclusione, in apposito plico sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura all'indirizzo di questo Istituto contrassegnato all'esterno con la scritta "Offerta servizio mensa PON **Progetto "More English=More Success" codice 10.2.2A- FSEPON-SI-2017-252 – Moduli Formativi: "Once upon a time...our story!" - "Fly with English"** contenente n. 2 buste anch'esse sigillate, timbrate e firmate su tutti i lembi di chiusura:

1. Busta A – Istanza di partecipazione e Dichiarazione su documentazione Amministrativa - Allegato 1 e 2;
2. Busta B – Offerta tecnico- economica - Allegato 3 + proposta menù.

La Busta A sigillata e contrassegnata all'esterno dalla scritta "Documentazione amministrativa" deve contenere, a pena esclusione dalla gara:

1. Istanza di partecipazione alla gara Allegato 1 firmata dal legale rappresentante;
2. Dichiarazione Sostitutiva cumulativa (ex art. 47 D.P.R. 28/12/2000 n. 445) Allegato 2 firmata dal legale rappresentante.

AVVERTENZA: chiunque rilascia dichiarazioni mendaci è punito ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia (art. 76 dpr 445/00). Il dichiarante decade dai benefici eventualmente conseguiti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera.

La Busta B. sigillata, controfirmata sui lembi di chiusura e contrassegnata all'esterno dalla scritta "Offerta Tecnico/Economica" dovrà contenere, a pena esclusione dalla gara, l'Allegato 3 compilato, timbrato e firmato in ogni suo foglio dal legale rappresentante e una proposta menù completa di indicazione delle grammature.

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

- nella busta "A" manchino uno o più documenti sopra indicati;
- l'offerta tecnico-economica sia superiore all'importo di € 5,60 a pasto compreso IVA ;
- il plico non risulti pervenuto entro il termine fissato;
- sul plico non sia apposta la denominazione della Ditta/Società mittente;
- l'offerta tecnico-economica non sia firmata e timbrata in ogni suo foglio;
- manchi la proposta menù

L'esame delle offerte è demandata ad una apposita commissione nominata dalla scuola. L'aggiudicazione avverrà in favore della ditta che avrà presentato l'offerta ritenuta economicamente più vantaggiosa come previsto dall'articolo 95 comma 3 del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, numero 50.

Il presente invito non costituisce vincolo per questa amministrazione, che può revocarlo in qualsiasi momento. L'amministrazione procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

Ai fini della compilazione dell'istanza, appositamente predisposta, non saranno conteggiati, ai fini del punteggio, i dati indicati parzialmente o incompleti o non pertinenti alla selezione per cui si partecipa. I plichi pervenuti dopo il termine precitato, ancorché trasmessi per il tramite di servizio postale pubblico o privato, non concorreranno al conferimento degli incarichi di cui al presente Avviso. L'Istituto, pertanto, declina qualsiasi responsabilità per le istanze pervenute oltre il termine indicato dall'Avviso, per qualsiasi tipo di motivazione. Per quanto trasmesso tramite servizio postale pubblico o privato non fa fede il timbro postale per l'eventuale data di invio, anche se ricadente nell'arco temporale di vigenza del presente Bando.

Il plico chiuso dovrà pervenire **entro e non oltre le ore 12:00 di sabato 3 marzo 2018**, al seguente indirizzo: **ISTITUTO COMPRENSIVO BERLINGUER Via Berlinguer snc 97100 Ragusa**, ovvero presentato tramite posta elettronica certificata al seguente indirizzo PEC: rgic82000t@pec.istruzione.it. Trascorso il termine fissato per la presentazione dell'offerta non verrà riconosciuta valida alcuna offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva di offerta precedente.

L'Istituto procederà alla stipula di regolare contratto di prestazione servizi con la Ditta aggiudicataria della gara.

Art. 5: OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA:

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

- Il trasporto, la distribuzione dei pasti nella sala mensa dell'Istituto;
- 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 nei punti 3 e 4;
- 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. 6: GARANZIE

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

ART. 6: RESPONSABILE DEL PROGETTO:

Il Responsabile del Progetto è il Dirigente Scolastico Dott.ssa Ornella Campo.

ART.8: 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 Ragusa. 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. 9: CORRISPETTIVO

Essendo, inoltre, la prestazione in argomento ricompresa in un Progetto realizzato con finanziamenti pubblici, ed essendo l'Istituto solo gestore e non finanziatore, il pagamento dei corrispettivi pattuiti verrà effettuato entro giorni trenta dalla disponibilità reale delle erogazioni da parte del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca a prescindere dalla data in cui ciò avvenga.

Resta comunque convenuto che il pagamento della somma pattuita con i provvedimenti di incarico sarà effettuato solo ed esclusivamente dopo l'esatta corrispondenza tra gli obblighi assunti e quanto effettivamente agli atti dell'Istituto, previo accertamento del diritto dei creditori, come previsto dall'articolo 11, comma 4, del Decreto Interministeriale numero 44 del 1° febbraio 2001.

Il contratto potrà essere revocato in qualunque momento e senza preavviso ed indennità di sorta per fatti e/o motivi organizzativi, tecnico operativi e finanziari che impongano l'annullamento dell'attività progettuale.

In quest'ultimo caso il contratto dovrà essere annullato e non potranno essere riconosciute spese ad esso inerenti se non quelle rispondenti all'attività effettivamente svolta fino al momento dell'annullamento, atteso anche che l'Autorità di Gestione si riserva, comunque, di valutare l'ammissibilità e la congruità di tali spese.

Nulla sarà dovuto, invece, alla Ditta contraente nel caso di mancata fornitura a causa di fenomeni non imputabili all'Amministrazione Scolastica.

ART. 10: PENALI

Per ogni giorno di ritardo nell'avvio del servizio mensa rispetto al giorno fissato e comunicato, sarà applicata una penale pari all'1% 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. In questa eventualità l'Istituzione appaltante provvederà a rifornirsi presso la Ditta che ha fatto l'offerta successivamente più vantaggiosa, addebitando all'inadempiente l'eventuale maggiore prezzo pagato rispetto a quello pattuito.

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.11: TRATTAMENTO DATI

Ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003 numero 196, i dati personali forniti dagli aspiranti saranno raccolti presso l'Istituto per le finalità strettamente connesse alla sola gestione della selezione.

I medesimi dati potranno essere comunicati unicamente alle amministrazioni pubbliche direttamente interessate a controllare lo svolgimento della selezione o a verificare la posizione giuridico-economica dell'aspirante. L'interessato gode dei diritti di cui al citato Decreto Legislativo 30 giugno 2003 numero 196.

ART. 12 PUBBLICITÀ E TRASPARENZA

Il presente Avviso viene reso pubblico mediante trasmissione via mail alle scuole della provincia, affissione all'Albo Pretorio on-line e pubblicato sul sito dell'Istituto, Sezione Amministrazione Trasparente.

Il Responsabile del procedimento, ai sensi e per gli effetti della Legge 7 agosto 1990 numero 241 e successive modificazioni ed integrazioni, con esclusione dell'adozione di quello finale, è il D.S.G.A. dell'Istituzione Scolastica.

Il Responsabile per la Trasparenza, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 43 del D.L.vo 20 aprile 2013 numero 33, è il Dirigente Scolastico dell'Istituzione Scolastica.

Il Responsabile del Sito web è invitato a pubblicare i dati essenziali previsti dal D.L.vo 20 aprile 2013 numero 33 per quanto oggetto del presente disposto nella Sezione Amministrazione Trasparente.

L'attività oggetto della presente Bando è cofinanziata dal Fondo Sociale Europeo nell'ambito del Programma Operativo Nazionale 2014IT05M2OP001 *“Per la Scuola: competenze e ambienti per l'apprendimento”*, Programmazione 2014-2020 FSE e FESR, annualità 2017, a titolarità del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e Ricerca - Direzione Generale interventi in materia di Edilizia Scolastica, per la gestione dei Fondi Strutturali e per l'innovazione digitale, Ufficio IV, programmazione e gestione dei fondi strutturali europei e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale.

Il Dirigente Scolastico
Dott.ssa Ornella Campo

ALLEGATO 1 – ISTANZA DI PARTECIPAZIONE

Al Dirigente Scolastico
dell' Istituto Comprensivo Berlinguer

Il/la Sottoscritto/a _____ Gestore dell'Azienda per refezione
collettiva _____ Partita IVA
_____ Nat ___ a _____ il
_____/_____/_____ residente a _____ Via _____
Telef. _____ Cell _____ e-mail

CHIEDE

di partecipare alla selezione per l'individuazione e l' affidamento dell'azione di mensa/ refezione collettiva per gli alunni inseriti nel "PON FSE "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014/2020 Asse I - Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE) Obiettivo specifico 10.2 – Azioni – 10.2.2 **Progetto "More English=More Success" codice 10.2.2A- FSEPON-SI-2017-252 – Moduli Formativi: "Once upon a time...our story!" - "Fly with English" del MIUR, annualità 2014/2020.**

All'uopo dichiara:

1. Di essere in possesso di regolare licenza per la somministrazione dei pasti;
2. Di essere in regola con le norme per la sicurezza, il trasporto alimenti e l'igiene pubblica;
3. Di possedere le attrezzature e i mezzi necessari per l'esecuzione del servizio, nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie;
4. Di aver preso visione del regolamento di cui al bando e di accettarlo integralmente. Acclude allegato 2 e 3 del Bando
5. di Allegare altresì proposte di menu

luogo e data _____

Firma e Timbro Ditta

ALLEGATO 2 – DICHIARAZIONE DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Il sottoscritto _____ nato a _____
residente a _____ in Via _____
n. _____ Rappresentante Legale della ditta _____
Iscritta alla Camera di Commercio di _____ Partita IVA n. _____

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 D.P.R. 445/2000 consapevole della responsabilità e delle conseguenze civili e penali in caso di dichiarazioni mendaci e/o formazione od uso di atti falsi, nonché in caso di esibizione di atti contenenti dati non più corrispondenti a verità;

Ai fini della partecipazione alla gara per la fornitura dei pasti per il progetto "PON FSE "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014/2020 Asse I - Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE) Obiettivo specifico 10.2 – Azioni – 10.2.2 **Progetto "More English=More Success" codice 10.2.2A- FSEPON-SI-2017-252 – Moduli Formativi: "Once upon a time...our story!" - "Fly with English**

D I C H I A R A

Di aver preso piena conoscenza del Bando di gara e degli altri documenti ad esso allegati. Prendendo atto e accettando le norme che regolano la procedura di gare, quindi, di aggiudicazione e di esecuzione del relativo contratto nonché di obbligarsi, in caso di aggiudicazione, ad osservarli in ogni sua parte;

Di aver considerato e valutato tutte le condizioni, incidenti sulle prestazioni oggetto della gara, che possono influire sulla determinazione dell'offerta, di avere preso conoscenza di tutte le circostanze, generiche e specifiche, relative all'esecuzione del contratto e che di tutto ciò ne terrà conto per predisporre l'Offerta Tecnico - Economica;

Che l'offerta nel suo complesso sarà formulata tenendo in considerazione gli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro e di previdenza e di assistenza in vigore nel luogo dove devono essere eseguite le forniture con i relativi servizi, e che i servizi offerti non sono stati prodotti mediante l'utilizzo di manodopera minorile in condizioni di sfruttamento;

Che con riferimento alla presente gara non ha in corso né ha praticato intese e/o pratiche restrittive della concorrenza e del mercato vietate ai sensi della normativa applicabile, ivi inclusi gli articoli 81 e ss. Del Trattato CE e gli articoli 2 e ss. della Legge n. 287/1990, e che l'offerta verrà predisposta nel pieno rispetto di tale normativa;

Che non presenterà offerta in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio, ovvero singolarmente e quale componente di un raggruppamento di imprese o consorzio;

Che non si trova in alcuna delle condizioni di esclusione dalla partecipazione alla gara di cui all'art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006 e, in particolare:

1. che non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo o di altra situazione equivalente, e che non sono in corso procedimenti per la dichiarazione di una tale situazione;
2. che non è pendente alcun procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della Legge n. 1423/1956 o di una delle cause ostative previste dall'art. 10 della legge n. 575/1965; 11

3. che non è stata pronunciata condanna con sentenza passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 c.p.p. per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale;
4. che la ditta è in regola con il pagamento dei contributi INPS-INAL e fiscali (in proposito si si riserva di allegare MOD: DURC aggiornato alla data del pagamento).

Luogo e data

Ditta Firma e Timbro

La presente dichiarazione deve essere prodotta unitamente a copia fotostatica non autenticata di un documento di riconoscimento del sottoscrittore, ai sensi dell'art. 38 d.p.r. 445/2000.

ALLEGATO 3 – OFFERTA TECNICO – ECONOMICA

Il sottoscritto _____ nato a _____
residente a _____ in Via _____
n. _____ Rappresentante Legale della ditta _____
Iscritta alla Camera di Commercio di _____ Partita IVA n. _____

Ai fini della valutazione Offerta Tecnica:

D I C H I A R A

1. Vicinanza dell'azienda alla Scuola;
DISTANZA IN km DALLA SEDE SCOLASTICA di Via Berlinguer.....

2. Esperienza nella distribuzione nelle scuole (barrare con una X la voce che si vuole dichiarare):

nuova esperienza

Esperienza di almeno 1 anno

Esperienza tra 2- 5 anni

Maggiore di 5 anni

3. Rispondenza del menù alle Linee Guida per una sana alimentazione italiana

Bassa

Media

Alta

4. Precedenti servizi positivi presso l'Istituto Comprensivo Berlinguer
(barrare con una X la voce che si intende dichiarare)

nuova esperienza

Esperienza di almeno 1 anno

Esperienza tra 2- 5 anni

Maggiore di 5 anni

5. di aver preso visione del prezzo a base d'asta indicato nel bando e offre:

Prezzo pasto unitario IVA inclusa €

Il sottoscritto dichiara infine:

1. che la presente offerta è irrevocabile ed impegnativa sino al 180° giorno successivo alla data di scadenza fissato per la presentazione dell'offerta;

2. nel prezzo offerto è, altresì, compreso ogni onere, spesa e remunerazione per ogni adempimento contrattuale;

3. che nella formulazione della presente offerta ha tenuto conto di eventuali maggiorazioni per

lievitazioni dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione della fornitura e dei relativi servizi, rinunciando sin da ora a qualsiasi azione ed eccezione in merito.

luogo e data _____

Firma e Timbro Ditta
