







Istituto Istruzione Superiore
"Duca degli Abruzzi"
ISTITUTO CAPOFILA
Viale Artale Alagna 99
Catania(CT)

Prot. me 4253 (Chh del 31/12/2013

Istituto Comprensivo
"De Amicis"
Tremestieri Etneo(CT)

Circolo Didattico "Teresa di Calcutta Tremestieri Etneo(CT)

Programmazione dei Fondi Strutturali 2007/2013 Obiettivo F/Azione 3 "Realizzazione di prototipi di azioni educative in aree di grave esclusione sociale e culturale, anche attraverso la valorizzazione delle reti esistenti" FSE Obiettivo Convergenza Anni scolastici 2012/2013 e 2013/2014 – Piano Azione Coesione. Autorizzazione del MIUR Prot. n. AOODGAI/3963 del 05/04/2013

CONOSCERE PER CRESCERE - F-3-FSE04 POR SICILIA-2013-98

All'albo

Al Sito istituzionale della scuola

OGGETTO: BANDO PER LA FORNITURA DI PASTI E SERVIZIO MENSA – PON "Competenze per lo sviluppo" finanziato con il Fondo Sociale Europeo - Obiettivo Convergenza – Asse I –Capitale umano – Priorità n. 1 del QSN Miglioramento e valorizzazione delle risorse umane - n. 2007 IT 05 PO 007, Azione F-3-FSE04 POR SICILIA-2013-98

PREMESSO

- che questa amministrazione scolastica è interessata alla fornitura di pasti e relativo servizio mensa rivolto ad alunni;
- che la fornitura e il servizio oggetto del presente bando di gara rientra nel Piano di Azione e Coesione ed è finanziato dal Fondo Sociale Europeo;
- che le informazioni sulle azioni previste dal PON sono diffuse con la massima pubblicità, allo scopodi valorizzare il ruolo dell'Unione Europea e di garantire la massima trasparenza dell'intervento dei Fondi;
- che il presente bando sarà affisso all'Albo dell'Istituzione Scolastica, pubblicato su apposita pagina web del sito della Scuola all'indirizzo Web: www.politecnicodelmare.it

IL Dirigente Scolastico ISTITUTO CAPOFILA

Viste le Circolari Prot.n. AOODGAI/11666 del 31 luglio 2012 e prot. n. AOODGAI/199 del 08/01/2013 concernenti il Programma Operativo citato in oggetto e l'Obiettivo/Azione specifico F3;

Visto il Piano Integrato degli Interventi deliberato dagli OO.CC. della scuola capofila e dei soggetti partner

Visto il Programma Operativo Nazionale PON FSE 2007 IT 05 PO 007 "Competenze per lo sviluppo" finanziato con il Fondo Sociale Europeo

Visto il Regolamento CE 1083/2006 recante disposizioni generali sui Fondi Strutturali

Visto il Regolamento CE 1081/2006 relativo al FSE









Visto il Piano dell'Offerta Formativa della scuola capofila e delle scuole partner ;Circolo didattico Teresa di Calcutta, Istituto Comprensivo DE AMICIS Tremestieri Etneo

Visto il Decreto Direttoriale prot. n. AOODGAI/17252 DEL 18/12/2012

Vista la delibera del Consiglio di Istituto dell' assunzione al Programma annuale.

Visto quanto deliberato dal Gruppo di Direzione e Coordinamento nella seduta del 02/01/2014 in merito alla selezione degli operatori necessari all'espletamento del progetto stesso

Vista la normativa vigente in materia con particolare riferimento al CCNL

Vista la vigente normativa in materia ed in particolare gli articoli 33 e 40 del Decreto Interministeriale numero 44 del 1° febbraio 2001;

Vista la Nota del MIUR – Dipartimento per l'Istruzione – Direzione Generale per gli Affari Internazionali UFF. IV, *Prot. n. AOODGAI/3963 del 05/04/2013* che rappresenta la formale autorizzazione all'avvio delle attività previste dal progetto e visto l'allegato elenco delle iniziative ammesse a finanziamento di seguito indicate:

Formazione alunni - Obiettivo Specifico F - Promuovere il successo scolastico, le pari opportunità e l'inclusione sociale *Azione/codice progetto*: F3 Realizzazione di prototipi di azioni educative in aree di grave esclusione sociale e culturale, anche attraverso la valorizzazione delle rete esistenti

EMANA

il seguente bando per la fornitura di pasti e servizio mensa scolastica. Premesso che l'aggiudicazione avverrà con il CRITERIO DEL PREZZO PIÙ BASSO, si invitano le Ditte interessate a far pervenire a questo Istituto la propria offerta per la fornitura di pasti per mensa scolastica, da svolgersi nel periodo compreso tra la prima decade di febbraio 2014 ed il 30/11/2014 secondo quanto stabilito dal seguente Capitolato e allegate caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari.

Codice CIG: X400BD0899

CAPITOLATO

ART. 1 - OGGETTO DELLA GARA

L'appalto ha per oggetto la fornitura di pasti, in particolare:

- 1) fornitura pasti consistenti in:
 - a) Un primo
 - b) Un secondo con contorno
 - c) Un frutto
 - d)Una bibita

I pasti dovranno essere preparati la mattina stessa del consumo mediante il legame frescocaldo (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti) e destinati al Servizio di Refezione Scolastica per alunni di età compresa tra gli otto e i diciotto anni;

- 2) trasporto e consegna dei pasti ai sotto riportati terminali di consumo mediante il sistema del legame caldo in multiporzione:
 - 1. Istituto Istruzione Superiore "Duca degli Abruzzi" Viale Artale Alagna 99 Catania(CT)
 - 2. Istituto Comprensivo "De Amicis" Tremestieri Etneo(CT)
 - 3. Circolo Didattico "Teresa di Calcutta Tremestieri Etneo(CT)

ART. 2 - DURATA DEL CONTRATTO

Il servizio, fatto salvo eventuali e presunte variazioni conseguenti a sopraggiunte esigenze scolastiche, avrà inizio nella prima la prima decade di febbraio 2014 con termine il 30/11/2014 per giorni non continuativi, verrà erogato nei plessi di scuola di cui al precedente art.1 punto 2).







La consegna e somministrazione dei pasti dovrà essere garantita tra le ore 13,30 e le ore 14,30 circa, secondo disposizioni periodiche da concordare con i referenti d'istituto.

ART. 3 -VALORE DELLA FORNITURA

L'importo dell'appalto, determinato con riferimento al prezzo a base d'asta del singolo pasto è pari a € 6,00 (cinque), comprensivo di IVA ed ogni altro eventuale onere fiscale, i pasti stimati sono circa 1.400/1.450

ART. 4 - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

- Il Servizio di Refezione Scolastica si articola con le seguenti modalità:
- 1. preparazione dei pasti in legame fresco-caldo;
- 2. confezionamento in vassoi multiporzione e contenitori termici;
- 3. trasporto, consegna e distribuzione dei pasti nei plessi scolastici indicati all' art. 1 del presente capitolato;
- 4. I pasti, comprese eventuali diete speciali (allergie alimentari), secondo le tabelle dietetiche-menù elaborate e proposte dalla Ditta e ritenute idonee dai competenti organi, dovranno essere costituiti da: 1 primo, 1 secondo con contorno, 1 frutto, una bibita.

Dovrà essere assicurata la varietà e l'alternanza dei pasti.

Le attività di preparazione e confezionamento saranno totalmente eseguite e portate a termine, nei centri di produzione pasti, completi di tutte le strutture e attrezzature necessarie di cui dispone la Ditta Aggiudicataria. Il personale addetto alla preparazione dei pasti nei centri di cottura e allo sporzionamento nei terminali di consumo dovrà osservare tutte le procedure inerenti il piano di autocontrollo in attuazione a quanto previsto dal D.L.155/97. Tutti i recipienti devono essere forniti dalla Ditta appaltatrice e devono rispondere ai requisiti di cui al D.M 13/9/1975 e successive modifiche e nel pieno rispetto delle norme igieniche e delle prescrizioni del servizio igienico sanitario.

La Ditta provvederà, inoltre, con onere a proprio carico, alla seguente fornitura: piatti, posate e bicchieri in plastica alimentare, tovaglioli di carta.

ART. 5 - CARATTERISTICHE DELL'OFFERTA

L'offerta, nel rispetto del presente capitolato e delle vigenti norme in materia, dovrà essere corredata di proposta di menù- tabelle dietetiche, in cui dovranno essere indicati, nel dettaglio, gli alimenti utilizzati e le rispettive grammature, idonee ad alunni compresi tra gli otto e sedici anni di età. I predetti menù, dovranno altresì considerare il periodo di erogazione come in premessa riportato.

Inoltre, nel rispetto delle seguenti condizioni e caratteristiche, l'offerta:

- a) dovrà curare di predisporre eventualmente un menù differenziato per i bambini che risultano affetti da patologie alimentari certificate e in questo caso ogni pasto personalizzato deve essere contenuto in piatto contrassegnato, oltre che dal contenuto, dal nome e cognome del bambino cui è destinato, al fine di essere identificabile dal personale addetto alla distribuzione dei pasti.
- b) dovrà essere elaborata UNICAMENTE tenendo conto di quanto richiesto con l'indicazione dei prezzi del singolo pasto, da intendersi comprensivo di IVA;
- c) non sarà ammessa se imprecisata, incompleta, condizionata o espressa in modo indeterminato, priva dei documenti richiesti o non recanti la firma del legale rappresentante con la quale si accettano senza riserva tutte le condizioni riportate nel presente capitolato;
- d)è impegnativa per la ditta, ma non lo è per l'Istituzione Scolastica che, a suo insindacabile giudizio, potrà









annullare la gara ed eventualmente ripeterla;

e) in caso di discordanza relativa ai prezzi indicati sarà valido quello più vantaggioso per l'Istituzione Scolastica. L'Istituto può chiedere, in corso di erogazione, l'integrazione della fornitura, o la diminuzione del numero dei prodotti richiesti o l'eliminazione di alcuni.

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

La presentazione dell'offerta da parte delle Ditte concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza della vigente normativa in materia relativa alla fornitura in argomento e di incondizionata sua accettazione, nonché, la completa accettazione del presente capitolato. In particolare la Ditta con la firma del contratto accetta espressamente, a norma degli artt. 1341 e 1342 del C.C., tutte le clausole contenute nel contratto

ART. 6 - MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

L'offerta dovrà pervenire in busta chiusa con la dicitura "CONTIENE OFFERTA PREVENTIVO PER FORNITURA E SERVIZIO MENSA PON F-3-FSE04 POR SICILIA-2013-98- entro e non oltre le ore 13,00 del 25/01/2014 alla sede dell'I.S.I.S. DUCA DEGLI ABRUZZI, viale Artale Alagona, 99 Catania con le modalità e la documentazione richiesta ai successivi articoli.

Le ditte interessate dovranno far pervenire, recapitata a mano o a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento del servizio postale o corriere o PEC, entro il termine e presso l'indirizzo precedentemente indicato, un plico sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura. Non farà fede il timbro postale e le offerte pervenute dopo le ore 13,00 del 25/01/2014 non saranno ritenute valide. Il plico riportante il nominativo del mittente e sigillato dovrà contenere pena esclusione due buste: A e B.

La busta A dovrà contenere pena esclusione, l'autodichiarazione su tutti i requisiti richiesti dal presente capitolato, essere debitamente sottoscritta dal legale rappresentante della Ditta e accompagnata da fotocopia del documento di identità in corso di validità del dichiarante. L'Istituzione Scolastica potrà procedere a verifica di quanto dichiarato.

La busta B dovrà contenere l'offerta redatta in cifre ed in lettere del prezzo IVA inclusa a pasto e capitolato tecnico.

ART. 7 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono richiamate.

La qualità dei prodotti alimentari, utilizzati per la preparazione dei pasti, deve corrispondere tassativamente alle caratteristiche merceologiche indicate dalla Ditta nell'allegato "B" del presente Capitolato.

Le derrate alimentari utilizzate non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.) secondo quanto previsto dalla L.R. del 06/04/2000 n.53, devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente (D.Lgs. 109/92, D.Lgs. 110/92, D.Lgs.111/92) devono mantenere le temperature previste dalla legge sia per la conservazione che per il trasporto. La Ditta dovrà provvedere a garantire la tracciabilità di tutti i prodotti previsti per la preparazione dei singoli piatti per almeno 48 ore e mostrarli ad ogni richiesta di controllo.

ART. 8 - MENU'PER DIETE SPECIALI E MODALITA' DI FORNITURA

La Ditta appaltatrice dovrà garantire la fornitura di pasti per diete speciali agli utenti affetti da intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico.

Per gli utenti affetti da "celiachia" dovrà essere prevista la fornitura a carico della ditta dei prodotti "senza glutine" con riferimento al "Prontuario AIC degli alimenti 2007" a cura dell'Associazione Italiana Celiachia. Dovrà, inoltre, essere garantita la manipolazione, cottura e confezionamento nel pieno rispetto di tale patologia.

La ditta appaltatrice dovrà garantire la fornitura delle diete in confezione monoporzione e termosigillata,









etichettata, con il nome dell'utente.

La Ditta appaltatrice, in relazione a quanto sopra, sarà nominata Responsabile del trattamento dei dati, assumendosi le conseguenti responsabilità ai sensi della Legge 675/1996 e successive modifiche.

Per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

Ogni giorno, insieme all'ordinazione numerica dei pasti, suddivisa per scuola, verranno segnalati i nominativi degli utenti con dieta speciale e sarà cura della Ditta stessa provvedere alla sostituzione dei piatti.

Detti pasti non comporteranno comunque variazione di prezzo;

ART. 9 - ORDINAZIONE, CONFEZIONAMENTO E CONSEGNA

L'ordinativo dei pasti verrà trasmesso, via fax o e-mail, fra le ore 9,30 e le ore 10 del giorno in cui deve essere effettuata la distribuzione del pasto, alla Ditta appaltatrice da parte del referente dell'Istituzione Scolastica ove il cibo dovrà essere consegnato.

Fra il termine della preparazione dei pasti e la loro distribuzione dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a 45 minuti.

I pasti devono essere confezionati in idonei contenitori pluriporzione, preparati nello stesso giorno in cui vengono confezionati e trasportati in idonei contenitori termici che ne assicurino la conservazione sotto il profilo organolettico ed igienico-sanitario:

- per le pietanze da consumarsi calde, i contenitori dovranno consentire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti,
- per le eventuali pietanze da consumarsi fredde, la Ditta dovrà provvedere a confezionare e trasportare separatamente in modo da mantenere la temperatura inferiore a +4°C. In questo caso è prevista la possibilità di confezionare in contenitori a perdere chiusi ermeticamente dandone comunicazione all'Istituzione Scolastica;
- per i pasti con dieta speciale il confezionamento deve essere fornito come indicato nell'art.... del presente capitolato. I pasti forniti, ad ogni scuola, dovranno essere accompagnati da un documento emesso al momento della partenza, in duplice copia, dal quale risulti, inequivocabilmente, data ed orario di partenza ed il numero totale dei pasti.

Copia di detta bolla, firmata dal personale docente referente di ciascun istituto, sarà allegata alla fattura per i necessari controlli. La consegna dei pasti alle scuole, dovrà essere garantita con mezzi idonei e dovrà avvenire tra le ore 13,30 e le ore 14,30 circa secondo disposizioni periodiche da concordare con i referenti d'istituto.

ART. 10 - MODALITA' DI PAGAMENTO

Il pagamento della fornitura avverrà a seguito di effettiva erogazione, da parte delle Competenti Autorità dei finanziamenti specifici e presentazione della regolare fattura da parte della ditta fornitrice. Eventuali anticipazione sull'importo potrà essere corrisposta su insindacabile giudizio del Gruppo di Direzione e Coordinamento del progetto.

ART. 11 - SUBAPPALTO

E' vietata ogni forma di sub appalto e di cessione del servizio.

ART. 12 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio deve essere garantito anche in caso di sciopero, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale. La Ditta appaltatrice nei casi di impossibilità di erogazione del servizio, per eventi eccezionali o per sciopero del personale, si impegna a fornire un pasto freddo, la cui composizione e confezionamento saranno concordati con l'Istituzione Scolastica senza alcuna variazione del prezzo.

ART. 13 - RESPONSABILITA'

Ogni e qualsiasi responsabilità, onere diretto o indiretto riguardante l'oggetto della prestazione è a carico della Ditta appaltatrice. Essa risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà causare all'Istituzione Scolastica o a terzi per fatto proprio o dei suoi dipendenti.

ART. 14 – RESPONSABILE COORDINATORE DEL SERVIZIO









La Ditta ha l'obbligo di indicare per iscritto, prima dell'avvio del servizio, alla Istituzione Scolastica il nominativo del Responsabile Coordinatore del Servizio, che deve essere dipendente della Ditta ed avere qualifica professionale idonea. Quest'ultimo deve essere reperibile e a tal proposito la Ditta dovrà fornire all'Istituzione Scolastica specifica indicazione di reperibilità.

ART. 15 - MEZZI DI TRASPORTO

I mezzi, adibiti al trasporto dei pasti, dovranno possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente.

ART. 16 - IDONEITA' SANITARIA

Tutto il personale dovrà essere in possesso dell'idoneità sanitaria.

ART. 17- AGGIUDICAZIONE E STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

L'Istituzione Scolastica si riserva la facoltà di aggiudicare la fornitura anche in presenza di una sola offerta purché ritenuta idonea e congrua. La disamina delle offerte pervenute da parte delle ditte interessate, sarà effettuata a cura dell'apposita commissione istituita secondo il novellato D. Lgs 163/2006, in data 27/01/2014 ore 10.30. Il giorno successivo verrà data ampia diffusione della graduatoria – secondo i dettami della legge sulla trasparenza – relativa all'aggiudicazione provvisoria della trattativa privata. Eventuali ricorsi vanno presentati all'Ufficio Protocollo di questo I.S.I.S. DUCA DEGLI ABRUZZI, in forma scritta entro la data indicata nel decreto di graduatoria provvisoria, purché debitamente motivati.

L'Istituzione Scolastica, notificherà alla ditta, l'avvenuta aggiudicazione della fornitura, chiedendo, altresì, la trasmissione dei documenti necessari per la stipula del contratto, entro 5 giorni dalla ricezione della comunicazione. Nella data fissata dalla scuola, si procederà alla stipula del contratto. Qualora l'aggiudicatario 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 il contratto di fornitura alla Ditta che segue in graduatoria o ripetere la gara.

ART. 18 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

inadempir	nento ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:
	cessione del contratto;
	inosservanza del divieto di subappalto;
	ritardo nell'inizio della gestione del servizio per cause imputabili alla Ditta;
	impiego di personale non dipendente della Ditta;
	grave inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di produzione pasti;
	utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e delle condizioni
igieniche	e caratteristiche merceologiche;
	un episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare;
	interruzione non motivata del servizio;
	assenza del Responsabile Coordinatore del Servizio di cui il precedente art. 11;
	mancata sostituzione di personale ritenuto non idoneo;
Nelle ipot	esi sopraindicate il contratto potrà essere risolto a seguito di comunicazione dell'Istituzione Scolastica in
	ettera raccomandata.
L'applicaz	tione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'Istituzione Scolastica, di
risarcimer	nto per i danni subiti.

ART. 19 - MODALITA' DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Istituzione Scolastica, indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto di cui all'art. 13 del presente capitolato, si riserva di pronunciare la decadenza in tutti i casi in cui il comportamento della Ditta Aggiudicataria sia













gravemente pregiudizievole per l'immagine e il decoro dell'Istituzione Scolastica e dell'interesse pubblico.

ART. 20 - FORO COMPETENTE

Per ogni controversia sarà competente in via esclusiva il Foro di Catania, con esclusione del ricorso all'arbitrato.

Catania 31/12/2013



Il Dirigente S