



Unione Europea

**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

pon
2014-2020



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la 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

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



ISTITUTO COMPRESIVO N. 4 BOLOGNA Via Giulio Verne, 19 - 40128 Bologna
Codice Fiscale 91201090379 Codice Ministeriale BOIC81500C tel. 051-320558 - Fax 051-320960
boic81500c@istruzione.it <http://www.ic4bologna.edu.it> PEC: boic81500c@pec.istruzione.it



Prot. n. 3175/C24

Bologna, 13/05/2019

Albi vari

Atti

Aziende interessate

Oggetto: Lettera d'invito procedura negoziata fornitura pasti servizio mensa Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento 2014- 2020” Asse I – Istruzione – Fondo di Rotazione. in coerenza con Asse I – Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE) Obiettivo Specifico 10.2 – Azione 10.2.2 sottoazione 10.2.2° “Competenze di base”. Avviso pubblico per lo sviluppo del pensiero logico e computazionale e della creatività
codice 10.2.2A-FdRPOC-EM-2018-78

CUP E37I17002130007

Codice Univoco Ufficio UFDLWG

- VISTO** il R.D 18 novembre 1923, n. 2440, concernente l'amministrazione del Patrimonio e la Contabilità Generale dello Stato ed il relativo regolamento approvato con R.D. 23 maggio 1924, n. 827 e ss.mm.ii.;
- VISTA** la Legge 7 agosto 1990, n. 241 recante “Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi” e ss.mm.ii.;
- VISTA** la Legge 15 marzo 1997, n. 59, concernente “Delega al Governo per il conferimento di funzioni e compiti alle regioni ed enti locali, per la riforma della Pubblica Amministrazione e per la semplificazione amministrativa”;
- VISTO** il D.P.R. 8 marzo 1999, n. 275, recante “Regolamento recante norme in materia di Autonomia delle istituzioni scolastiche ai sensi dell'Art.21, della Legge 15 marzo 1999, n. 59”;
- VISTO** il Decreto Interministeriale 28 agosto 2018, n. 129, “Regolamento recante istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche, ai sensi dell'articolo 1, comma 143, della legge 13 luglio 2015, n. 107”;
- VISTO** il D.Lgs 30 marzo 2001, n. 165 recante “Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze della Amministrazioni Pubbliche” e ss.mm.ii. ;
- VISTA** la Legge 13 luglio 2015, n. 107 recante “Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti”;
- VISTO** il D.Lgs 18 aprile 2016 n. 50 recante “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” e ss.mm.ii.;
- CONSIDERATA** l'opportunità di adottare una **procedura negoziata**, ai sensi dell'Art. 36, c. 2, lett. b, del D.lgs 18 aprile 2016, n. 50 attraverso RdO sul MEPA, o altra

- procedura d'acquisto prevista* con consultazione degli operatori economici del territorio che risponderanno, nel rispetto del criterio di rotazione degli inviti, al fine di aggiudicare il servizio/fornitura che si intende acquisire;
- VISTA** la Delibera del Consiglio ANAC del 21 settembre 2016, n. 1005 – Linee Guida n. 2, in attuazione del D.lgs 18 aprile 2016, n. 50 recante “*Offerta economicamente più vantaggiosa*”;
- CONSIDERATA** la Delibera del Consiglio ANAC del 26 ottobre 2016, n. 1097 – Linee Guida n. 4, di attuazione del D.lgs 18 aprile 2016, n. 50 recante “*Procedure per l'affidamento dei contratti pubblici di importo inferiore alle soglie di rilevanza comunitaria, individuazione degli operatori economici*”;
- VISTO** il D.Lgs 19 aprile 2017, n. 56 recante “*Disposizioni integrative e correttive al decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50*”;
- VISTA** la Delibera del Consiglio d'Istituto n. 245 del 26 ottobre 2018 con la quale è stato approvato il PTOF 2016/2019;
- VISTA** la Delibera del Consiglio d'Istituto Prot. n. 6739/C24 del 20/11/2018 di variazione al Programma Annuale Esercizio finanziario 2018;
- VISTA** la Circ. Prot. n. AOODGEFID/28232 del 30/10/2018 del MIUR che autorizza questo Istituto ad avviare le attività previste in detto Piano;
- CONSIDERATA** l'indagine sul MEPA relativa al servizio/fornitura che si intende acquisire;
- RILEVATA** la necessità di acquistare sollecitamente il servizio/fornitura in oggetto;
- VISTA** la determina a contrarre del Dirigente Scolastico Prot. n. 2985/C24 del 06/05/2019;

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO EMANA LA SEGUENTE LETTERA D'INVITO PROCEDURA
NEGOZIATA FORNITURA PASTI SERVIZIO MENSA**

al prezzo economicamente più vantaggioso per la realizzazione dei moduli, di seguito indicati

Modulo 1	alunni	n. pasti giornalieri	Giorni di mensa	Totale pasti
Digital Summer School: METTIAMOCI LA TESTA Dal 10 giugno al 14 giugno 2019 CIG ZCF28463C6	51 + 3 adulti	54	5	270

Modulo 2	alunni	n. pasti giornalieri	Giorni di mensa	Totale pasti
PENSATECHescuola! Dal 24 giugno al 28 giugno 2019 CIG ZBB2846444	Min 10 Max 23 + 2 adulti	Min 12 Max 25	5	Min 50 Max 125

Art. 1 – Svolgimento del servizio a carico del Gestore

Il Gestore selezionato provvede alla preparazione dei pasti monoporzionati presso il proprio centro di cottura ed al successivo trasporto ed alla distribuzione degli stessi presso l'istituto Comprensivo n. 4 – Sede scuola primaria Villa Torchi Via Verne 21, 40128 Bologna alle ore 12.30.

La cucina del Gestore selezionato deve, pena l'esclusione dalla gara, essere 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.

La ditta aggiudicataria deve pertanto provvedere a:

1. acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, loro stoccaggio con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento;

2. preparazione dei pasti presso il centro di cottura;
3. trasporto dei pasti presso il plesso scolastico indicato;
4. somministrazione dei pasti in contenitori termici con scomparti monodose isolati (Isolamento degli alimenti caldi da quelli freddi);
5. 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;
6. controllo igienico sanitario connesso al trasporto, alla manipolazione ed erogazione dei pasti.
7. All'atto della consegna dei pasti, la Ditta rilascerà al Referente, una bolla di consegna in duplice copia, debitamente sottoscritta e da cui risulta la quantità dei pasti.
8. 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).
9. Al fine di garantire la qualità del servizio agli alunni, avendo riguardo, soprattutto, alla qualità del prodotto, il tempo di percorrenza dal centro di cottura alla sede scolastica destinataria dell'erogazione del servizio di mensa, non dovrà essere superiore ai 40 minuti. Detta tempistica, tiene conto che, oltre ai 40 minuti previsti per il trasporto, si renderà necessario lo scarico degli automezzi, la consegna a mano all'interno dei plessi scolastici e la relativa somministrazione a tavolo, il tutto con ulteriore aumento del tempo trascorso dalla cottura alla effettiva consumazione dei pasti.

Art. 2 - Menù

Questa Istituzione Scolastica è interessata alla fornitura del servizio mensa con il seguente menù tipo preparato con cibi di prima qualità e diversificato nei vari giorni: primo piatto, secondo piatto, contorno, pane, acqua minerale naturale in bottigliette da 500 ml, frutta di stagione.

La ditta avrà cura 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 e ugualmente per i bambini che usufruiscono di diete differenti per motivi etici ed etnico-religiosi.

L'utilizzo delle materie prime deve essere di prima scelta e qualità.

Art. 3 – Condizioni di fornitura

In caso di ordinazione, la fornitura deve intendersi alle seguenti condizioni:

Trasporto Vs. carico a norma.

Imballo a Vs. carico.

Posate monouso e bicchieri a perdere, tovaglioli e tovagliette Vs. carico.

Distribuzione pasti a vs carico.

Ritiro involucri vs carico.

È vietato alla ditta aggiudicataria cedere ad altri l'esecuzione di tutta o parte della fornitura.

Art. 4 – Importo della fornitura

L'importo della gara non deve essere superiore a 5,50 (cinque euro e cinquanta centesimi) euro iva inclusa per singolo pasto. Il corrispettivo di aggiudicazione sarà quello risultante dall'offerta economicamente più vantaggiosa.

Art. 5 – Svolgimento del servizio a carico dell'Istituzione scolastica

Ogni giorno previsto entro le ore 09.30 la Scuola comunicherà il numero esatto di alunni

presenti alla mensa al responsabile del servizio indicato dal gestore affidatario per determinare la quantità di pasti nella giornata di competenza.

Il pagamento, trattandosi di un progetto finanziato 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, nonché previa verifica DURC ed EQUITALIA, per numero di pasti effettivamente erogati.

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. 6 – Modalità di esperimento della gara e criteri di aggiudicazione

La valutazione dell'offerta tecnica avverrà secondo la seguente tabella:

1) Vicinanza dell'azienda alla Scuola	DISTANZA IN KM DALLA SEDE SCOLASTICA	Punti	
		solo alla ditta più vicina tra le concorrenti saranno assegnati 5 punti	
2) Esperienza nella distribuzione nelle scuole (barrare con una X la voce che si vuole dichiarare)	punti		
	Nuova esperienza	1	
	Esperienza di almeno 1 anno	2	
	Esperienza tra 2 - 5 anni	3	
	Maggiore di 5 anni	5	
3) Rispondenza del menù proposto ai LARN ed alle Linee Guida per una sana alimentazione italiana	Bassa 1 punto	Media 3 punti	Alta 5 punti

La somma dei punteggi ottenuti dalla valutazione dei tre suddetti requisiti costituisce il Coefficiente tecnico di Gara (CTG).

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

Prezzo pasto unitario IVA inclusa		Euro

Verrà dunque calcolato il Coefficiente Globale di Merito applicando la seguente formula:

$$CGM = CTG / PP$$

L'Istituzione Scolastica si riserva il diritto di procedere all'aggiudicazione della fornitura anche in presenza di una sola ditta concorrente e di procedere al sorteggio a parità di punti.

L'offerta dovrà essere redatta su carta intestata e firmata dal legale rappresentante della ditta proponente. Entro 5 (cinque) giorni dalla scadenza della presentazione delle offerte, sarà pubblicata sul sito web dell'Istituto la graduatoria provvisoria.

Avverso la graduatoria, ai sensi del comma 7 dell'art. 14 del DPR 8 marzo n°275, e successive modificazioni, è ammesso reclamo al Dirigente Scolastico entro 10 (dieci) giorni dalla data di pubblicazione. Trascorso tale termine l'atto diventerà definitivo e potrà essere impugnato soltanto con ricorso da inoltrare al TAR o, in alternativa al Capo dello Stato, rispettivamente, nei termini di 60 o 120 giorni.

Le ditte interessate dovranno far pervenire tramite PEC all'indirizzo boic81500c@pec.istruzione.it le loro migliori condizioni di fornitura da indirizzare al Dirigente Scolastico dell'Istituto Comprensivo n 4 di Bologna. La mail dovrà riportare la seguente dicitura: "CONTIENE OFFERTA PER SERVIZIO MENSA - **codice 10.2.2A-FdRPOC-EM-2018-78** e dovrà pervenire entro e non oltre le ore **12.00 del 20/05/2019**.

Il plico dovrà contenere:

- 1) Documentazione amministrativa: dichiarazione redatta secondo il modello allegato A e B, debitamente sottoscritta dal Legale rappresentante e accompagnata da fotocopia del documento di identità in corso di validità del dichiarante e l'Informativa Privacy.
- 2) Offerta redatta secondo le indicazioni del presente invito recante in cifre ed in lettere il prezzo a pasto IVA inclusa, il Documento Unico di Regolarità Contributiva aggiornato in data non anteriore a tre mesi dalla data di scadenza della lettera d'invito, comunicazione del conto corrente dedicato ai sensi della legge 136/2010 sulla tracciabilità dei flussi finanziari.

Si rende noto, inoltre, che:

L'offerta dovrà avere una validità minima fino al 30 giugno 2019;

Il preventivo dovrà essere elaborato unicamente tenendo conto di quanto richiesto con l'indicazione dei prezzi del pasto singolo, da intendersi comprensivo di IVA.

Non sono ammesse le offerte condizionate o quelle espresse in modo indeterminato.

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

Alla ricezione delle offerte, entro il termine precedentemente specificato, farà seguito un esame comparato delle offerte stesse.

La ditta si obbliga alla produzione, al confezionamento, al trasporto e alla distribuzione dei pasti senza interruzione se non per cause di forza maggiore.

Art. 7 – Stipulazione del contratto

L'Istituzione Scolastica notificherà alla Ditta, una volta espletata la gara, l'avvenuta aggiudicazione della fornitura comunicando la data per la stipula del contratto di appalto.

Art. 8 – Risoluzione del contratto

In tutti i casi di inadempimento da parte dell'aggiudicatario, anche di uno solo degli obblighi derivanti dal contratto, questo potrà essere risolto dall'Amministrazione ai sensi delle disposizioni del Codice Civile.

E' prevista la risoluzione contrattuale, inoltre, anche:

- a) nel caso di riscontrata non veridicità in tutto o in parte delle dichiarazioni e dei contenuti della documentazione d'offerta, anche se riscontrata successivamente alla stipula del contratto ed a forniture parzialmente eseguite;
- b) quando l'aggiudicatario venga sottoposto ad una procedura di fallimento;
- c) nel caso di gravi e ripetute inadempienze dell'aggiudicatario;
- d) nel caso di ritardo ingiustificato nel termine di esecuzione superiore a sette giorni dalla comunicazione dell'avvio del servizio.

Nelle ipotesi sopra descritte il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione appaltante, in forma di lettera raccomandata, di

volersi avvalere della clausola risolutiva. Nel caso di risoluzione del contratto l'aggiudicatario è obbligato all'immediata sospensione della fornitura e al risarcimento dei danni consequenziali.

Art. 9 – Trattamento dei dati personali

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 Regolamento Europeo 2016/679 e del D.Leg. 196/2003 così come modificato dal D. Leg. 101/2018 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 dagli art. 15-21 del GDPR N.679/2016

Art. 10 – Responsabile del procedimento

Ai sensi dell'Art. 31 del D.lgs. n. 50/2016 e dell'Art. 5 della Legge 7 agosto 1990, n. 241 viene individuato quale Responsabile del Procedimento il Dirigente Scolastico Dott.ssa Simona Lipparini.

LA DIRIGENTE SCOLASTICA

Dott.ssa Simona Lipparini

Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi
e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.Lgs n. 39/93