



ISTITUTO COMPRENSIVO “PIRANDELLO - S. G. BOSCO”

P.zza Addolorata, 1 - 91021 Campobello di Mazara (TP)

Tel. - Fax segr. 0924 47674 - C. F. 81000910810

tpic81800e@istruzione.it – tpic81800e@pec.istruzione.it - www.iccampobellodimazara.edu.it

CIG ZE036FE866

Codice CUP: G19I22000330001 codice progetto 10.1.1A-FDRPOC-SI-2022-310

Al sito web - sezione Amministrazione trasparente

All'Albo di istituto

Oggetto: Determina a contrarre per l'indizione della procedura negoziata per servizio mensa per l'attuazione delle azioni di formazione riferite a: FONDI STRUTTURALI EUROPEI (FSE) AVVISO A00GABMI / 33956 DEL 18/05/2022 - FSE e FDR - Riduzione della dispersione scolastica e formativa. 10.1.1 Sostegno agli studenti caratterizzati da particolari fragilità 10.1.1A Interventi per il successo scolastico degli studenti Scuola d'Estate 10.1.1A-FDRPOC-SI-2022-310, ai sensi dell'articolo 36 comma 2 del D.LGS.50/2016

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- 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 “Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi” e ss. mm. ii.;
- VISTO** il Decreto del Presidente della Repubblica 8 marzo 1999, n. 275, concernente il Regolamento recante norme in materia di autonomia delle Istituzioni Scolastiche, ai sensi della legge 15 marzo 1997, n. 59;
- 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 Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165 recante “Norme generali sull’ordinamento del lavoro alle dipendenze della Amministrazioni Pubbliche” e ss.mm.ii. ;
- VISTO** il DECRETO 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 Decreto Assessoriale n.7753/2018 della Regione Sicilia concernente “Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle Istituzioni scolastiche funzionanti nel territorio della Regione Siciliana”;
- VISTO** il Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50 (Codice dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture in 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;
- VISTA** l’avviso prot. A00GABMI / 33956 DEL 18/05/2022 “Fondi Strutturali Europei - Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020. Avviso pubblico ““Per la Scuola - Competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020”. Asse I - Istruzione - Fondo Sociale Europeo (FSE). Obiettivo specifico Riduzione della dispersione scolastica e formativa. Azione 10.1.1 Sostegno degli studenti caratterizzati da particolari fragilità;

ISTITUTO COMPRENSIVO “PIRANDELLO - S. G. BOSCO”

P.zza Addolorata, 1 - 91021 Campobello di Mazara (TP)

Tel. - Fax segr. **0924 47674** - C. F. **81000910810**

tpic81800e@istruzione.it – tpic81800e@pec.istruzione.it - www.iccampobellodimazara.edu.it

- 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° 64 della seduta del 29 giugno 2022 e Consiglio di Istituto – delibera n° 68 della seduta del 29 giugno 2022;
- VISTA** la candidatura Prot. n° Prot. 7449 del 01/06/2022;
- VISTA** la nota prot. Prot. AOOGABMI – 53714 del 21/06/2022 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 “Scuola d'estate” – codice 10.1.1A-FDRPOC-SI-2022-310 proposto da questa Istituzione Scolastica per un importo pari a Euro 33.022,80;
- 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 del Consiglio di Istituto n. 69 della seduta del 29 giugno 2022; Relativa all'assunzione nel programma annuale 2022 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 33.022,80;
- VISTE** le schede dei costi per singolo modulo;

CONSIDERATO che per i moduli:

Educazione motoria; sport; gioco didattico	:Un mare di giochi
Educazione motoria; sport; gioco didattico	: Ascolta il mare
Terra, natura e cultura :Un mare di risorse	

è stata prevista l'attivazione del servizio opzionale di mensa

INDICE

Ai sensi dell'articolo 36 comma 2 del D.LGS.50/2016, la procedura negoziata per servizio mensa per l'attuazione delle azioni di formazione riferite a: FONDI STRUTTURALI EUROPEI (FSE) AVVISO AOOGABMI / 33956 DEL 18/05/2022 - FSE e FDR - Riduzione della dispersione scolastica e formativa.10.1.1 Sostegno agli studenti caratterizzati da particolari fragilità 10.1.1A Interventi per il successo scolastico degli studenti Scuola d'Estate 10.1.1A-FDRPOC-SI-2022-310.

La presente procedura negoziata è resa nota mediante pubblicazione sul sito www.iccampobellodimazara.edu.it – sezione amministrazione trasparente – sezione ALBO ON LINE., è disciplinata dagli articoli di seguito elencati:

Art. 1 – Oggetto e caratteristiche del servizio:

Il servizio di mensa che si intende realizzare deve essere effettuato prevedendo la somministrazione di circa 180 pasti PER MODULO, secondo il calendario di svolgimento delle attività progettuali.

Il servizio mensa deve essere rispondente

Alle indicazioni per l'affidamento del capitolato d'appalto per l'affidamento del servizio mensa (**allegato n. 1**);

agli standard qualitativi e caratteristiche merceologiche degli alimenti (**allegato n. 2**);



ISTITUTO COMPRENSIVO “PIRANDELLO - S. G. BOSCO”

P.zza Addolorata, 1 - 91021 Campobello di Mazara (TP)

Tel. - Fax segr. **0924 47674** - C. F. **81000910810**

tpic81800e@istruzione.it – tpic81800e@pec.istruzione.it - www.iccampobellodimazara.edu.it

I pasti dovranno pervenire sporzionati e confezionati secondo le normative vigenti in materia di igiene e sicurezza alimentare. Il trasporto dei pasti dovrà essere effettuato con mezzi idonei, entro 15 minuti dal confezionamento, nel rispetto delle norme in materia di conservazione e igiene alimentare. L'appalto deve prevedere la fornitura del corredo necessario alla consumazione del pasto (tovaglietta monouso, tovagliolo di carta, piatti, posate, bicchiere di plastica, ecc.);

Dovrà essere previsto un'unità di personale della ditta stessa per la distribuzione dei pasti.

Il numero dei pasti, potrà subire variazioni in ragione dell'effettiva presenza degli alunni partecipanti alle attività progettuali in oggetto indicate.

Art. 2 – Durata del Contratto:

Il contratto avrà durata per tutto il periodo di svolgimento dell'attività progettuale e presumibilmente dal 15 luglio 2022 al 30 settembre 2022. Non è previsto il tacito rinnovo.

Art. 3: Sede di erogazione del servizio:

L'attivazione del servizio è previsto per la sede del plesso Pirandello Piazza Addolorata, 1 di Campobello di Mazara. In caso di necessità e a seguito di eventuale attivazione delle attività progettuali in altri plessi, il servizio di mensa dovrà essere garantito anche nei plessi in cui si manifestano tali esigenze, con le modalità sopra descritte. Nell'ambito delle escursioni previste dal progetto verrà fatta richiesta di fornitura di pranzo a sacco.

Art. 4) Requisiti Di Gara

I soggetti invitati e che intendono rispondere alla richiesta di preventivo devono essere in possesso dei requisiti di cui agli articoli 80 e 83 del decreto legislativo 50/2016

Art. 5 – Modalità di presentazione delle offerte

Gli Interessati devono consegnare a mano l'istanza documentata di partecipazione presso l'ufficio protocollo del plesso Pirandello sito in piazza Addolorata, 1 91021 Campobello di Mazara entro le ore 12 del giorno 13/07/2022 o tramite raccomandata (non farà fede il timbro postale ma la data di ricezione) al seguente indirizzo :IC Pirandello S.G. Bosco Piazza Addolorata, 1 91021 Campobello di Mazara o tramite pec all'indirizzo tpic81800e@pec.istruzione.it

Il plico dovrà contenere la dicitura: **PREVENTIVO per servizio mensa** per l'attuazione delle azioni di formazione riferite a: FONDI STRUTTURALI EUROPEI (FSE) AVVISO A00GABMI / 33956 DEL 18/05/2022 - FSE e FDR - Riduzione della dispersione scolastica e formativa.10.1.1 Sostegno agli studenti caratterizzati da particolari fragilità 10.1.1A Interventi per il successo scolastico degli studenti Scuola d'Estate 10.1.1A-FDRPOC-SI-2022-310.

Il plico dovrà contenere busta A: “Documentazione Amministrativa” e Busta B “Offerta economica” La Busta “A” - Documentazione Amministrativa, dovrà contenere:

- Autodichiarazione resa ai sensi dell'art. 83 del D.LGS.50/2016;
- Dichiarazione di essere in regola con gli adempimenti in materia di igiene e sicurezza alimentare;
- Certificato CCIAA ;
- Durc aggiornato;
- Dichiarazione che gli alimenti forniti sono rispondenti alle caratteristiche richieste.

La Busta B “Offerta Economica” , dovrà contenere:

- A) l'offerta del prezzo di un pasto composto** da: un primo, un secondo, pane, contorno, un frutto e una bottiglietta d'acqua.(indicare le proposte di menu rispettose delle tabelle nutrizionali per alunni della scuola primaria e della scuola secondaria di primo grado)
- B) L'offerta del prezzo di un pasto composto** da: un primo, un secondo, pane, bottiglietta acqua e un contorno o in alternativa del contorno un frutto.(indicare le proposte di menu rispettose

ISTITUTO COMPRENSIVO “PIRANDELLO - S. G. BOSCO”

P.zza Addolorata, 1 - 91021 Campobello di Mazara (TP)

Tel. - Fax segr. **0924 47674** - C. F. **81000910810**

tpic81800e@istruzione.it – tpic81800e@pec.istruzione.it - www.iccampobellodimazara.edu.it

delle tabelle nutrizionali per alunni della scuola primaria e della scuola secondaria di primo grado)

- C) L'offerta del prezzo, **a giorni alterni**, di un pasto composto da:
- D) 1° giorno: un primo, contorno, pane e una bottiglietta d'acqua .(indicare le proposte di menu rispettose delle tabelle nutrizionali per alunni della scuola primaria e della scuola secondaria di primo grado)
- E) 2° giorno: un secondo, contorno, pane e una bottiglietta d'acqua .(indicare le proposte di menu rispettose delle tabelle nutrizionali per alunni della scuola primaria e della scuola secondaria di primo grado)
- F) L'offerta di un pranzo a sacco.(indicare le proposte di menu rispettose delle tabelle nutrizionali per alunni della scuola primaria e della scuola secondaria di primo grado)

Il prezzo dovrà essere indicato in modo distinto senza IVA e comprensivo IVA. Gli alimenti dovranno rispettare le caratteristiche previste nel capitolato in allegato. L'offerta dovrà contenere altresì le proposte di menù . L'offerta, una volta ricevuta, si intende valida per 60 giorni dalla data di scadenza della richiesta di preventivo.

Art. 6 - Criterio di scelta del contraente

La scelta del contraente sarà effettuata in base all'articolo 95 comma 4 del decreto legislativo 50/2016 “ prezzo più basso” offerto a parità di caratteristiche qualitative del menù offerto. Le offerte saranno valutate il 13/07/2022 da Commissione Tecnica nominata dal Dirigente Scolastico. L'esito sarà reso noto sul sito web – sezione amministrazione trasparente e albo on line, mediante pubblicazione determina di aggiudicazione.

Art. 7 - Riserve di aggiudicazioni e motivi di esclusione

L'amministrazione si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione del servizio nel caso le offerte pervenute non siano giudicate valide dal punto di vista qualitativo o del prezzo richiesto.

L'omissione o l'incompletezza di qualsiasi documento richiesto comporta l'esclusione dal procedimento di gara.

Art. 8 - Esecuzione del Contratto ed obblighi a carico ditta aggiudicataria.

La ditta Aggiudicataria dovrà fornire i pasti secondo le modalità indicate nell'art. 1 del presente bando. Il numero dei pasti giornalieri saranno comunicati direttamente alla ditta da persona dell'ufficio amministrativo all'uopo preposto. L'istituto provvederà alla nomina di una Commissione Mensa, che provvederà ad effettuare periodicamente i controlli dei pasti forniti, il rispetto della normativa vigente in materia di igiene alimentare. Il numero dei pasti forniti dovrà essere registrato su apposito registro per un riscontro ai fini contabili.

Art. 9 Risoluzione del contratto:

L'istituto si riserva la facoltà di risolvere, in tutto o in parte, il contratto:

- qualora la Ditta non abbia provveduto alla integrale esecuzione del contratto nei termini previsti.
- in caso di mancata osservanza delle norme di igiene e sicurezza alimentare. Dopo tre reclami scritti da parte di questa

Istituzione scolastica per mancato rispetto delle norme in materia di sicurezza alimentare, l'istituto si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

La risoluzione del contratto, per gravi inadempienze contrattuali, fa sorgere a favore dell'istituto il diritto di affidare la fornitura alle Ditte che seguono immediatamente in graduatoria. Alla parte inadempiente verranno addebitate la maggiori spese sostenute dall'istituto. L'esecuzione in danno non esclude eventuale responsabilità civili o penali della Ditta, per il fatto che ha determinato la risoluzione.

Art. 10 - Pagamenti



ISTITUTO COMPRENSIVO “PIRANDELLO - S. G. BOSCO”

P.zza Addolorata, 1 - 91021 Campobello di Mazara (TP)

Tel. - Fax segr. **0924 47674** - C. F. **81000910810**

tpic81800e@istruzione.it – tpic81800e@pec.istruzione.it - www.iccampobellodimazara.edu.it

Il servizio della ristorazione è finanziato con contributi a carico genitori. Il pagamento della prestazione avverrà con cadenza mensile, a prestazione eseguita, in base ai pasti forniti, previa presentazione di regolare fattura elettronica, verifica Durc e nel limite dei buoni pasto incassati nel bilancio dell'istituzione scolastica.

Art. 11 - Trattamento dei dati personali - informativa

Ai sensi dell'art. 13 D.lgs 196/03 si informa che le finalità a cui sono destinati i dati raccolti e le modalità di trattamento ineriscono alla procedura di quanto oggetto della presente richiesta di offerta, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza. Titolare del trattamento dei dati è il Dirigente Scolastico.

Incaricati del trattamento dei dati sono il Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi e gli assistenti amministrativi, oltre ai soggetti componenti della commissione di valutazione delle offerte. I diritti dei soggetti interessati sono quelli di cui all'art. 7 del D. lgs 196/03.

Art. 12 - Foro Competente

Per tutte le controversie derivanti dall'esecuzione ed Interpretazione dello stipulando contratto d'appalto resta esclusivamente competente il Foro di Marsala

Art. 13- Pubblicazione del Bando:

La presente richiesta a far data dal 30/06/2022 sul sito istituzionale www.iccampobellodimazara.edu.it - sezione albo on line - e sezione Amministrazione trasparente.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Giulia Flavio



ISTITUTO COMPRENSIVO “PIRANDELLO - S. G. BOSCO”

P.zza Addolorata, 1 - 91021 Campobello di Mazara (TP)

Tel. - Fax segr. **0924 47674** - C. F. **81000910810**

tpic81800e@istruzione.it – tpic81800e@pec.istruzione.it - www.iccampobellodimazara.edu.it

Allegato 1

1) Indicazioni per la definizione del capitolato d'appalto per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica

Nel campo della ristorazione collettiva la ristorazione scolastica rappresenta un settore con peculiarità di tipo preventivo, educativo e nutrizionale, di garanzie igienico sanitarie e di sicurezza alimentare riunite nell'ambito di un percorso di qualità totale.

Le Linee guida per la Ristorazione Scolastica emanate dal Ministero della Salute nel 2010 al cap.6 suggeriscono i criteri per la definizione dei capitolati d'appalto:

“La valutazione della qualità dell'offerta può concernere elementi caratterizzanti le priorità che si intendono perseguire; tra questi si suggeriscono le seguenti:

1. alimenti a filiera corta, cioè l'impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco e abbiano subito pochi
2. passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola. Per favorire l'utilizzo di tali alimenti, possono essere attribuiti punteggi diversi per le diverse provenienze premiando i prodotti locali. L'impiego dei prodotti ortofrutticoli freschi secondo stagionalità deve essere in stretta relazione con la stesura di menù secondo criteri di coerenza;
3. tempo di trasporto di alimenti e pasti, dando rilievo ad un trasporto in tempi quanto più possibile brevi. Può essere utile definire un requisito di massima, almeno per i pasti a legume caldo;
4. alimenti DOP, IGP, STG (Specialità Tradizionali Garantite) e altre connotazioni locali;
5. utilizzo di prodotti alimentari a ridotto impatto ambientale (alimenti provenienti da produzione biologica e da produzione integrata);
6. prodotti del mercato equo e solidale per alimenti non reperibili nel mercato locale;
7. utilizzo di prodotti non alimentari a ridotto impatto ambientale (stoviglie, piatti, tovaglioli...) privilegiando materiali riutilizzabili e utilizzo di detersivi ad alta biodegradabilità;
8. forniture di attrezzature da cucina;
9. formazione del personale a sostegno di particolari aspetti di progetti di promozione della salute;
10. organizzazione del servizio con particolare riferimento ad aspetti specifici quali ad esempio preparazione e distribuzione delle diete speciali, porzionatura, ecc.;
11. monitoraggio dei cibi prodotti in eccesso e non utilizzati;
12. recupero, per scopi assistenziali, di generi alimentari non consumati;
13. monitoraggio della soddisfazione dell'utenza.”

Per Prodotti da filiera corta si intendono alimenti coltivati e/o prodotti nella provincia di Trapani

Per prodotti Bio: prodotti da agricoltura biologica garantiti e certificati ai sensi della normativa vigente

ISTITUTO COMPRENSIVO "PIRANDELLO - S. G. BOSCO"

P.zza Addolorata, 1 - 91021 Campobello di Mazara (TP)

Tel. - Fax segr. **0924 47674** - C. F. **81000910810**

tpic81800e@istruzione.it – tpic81800e@pec.istruzione.it - www.iccampobellodimazara.edu.it

Allegato 2 STANDARD QUALITATIVI E CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

Alimenti	Da proporre	Con moderazione	Da evitare
Pane fresco	Comune senza grassi aggiunti		prodotti salati da forno
Pasta o riso	pasta di semola, integrale	pasta fresca o surgelata, secca all'uovo	pasta con ripieni
Legumi	freschi, surgelati, secchi		gamma (in scatola o latta)
Carne magra da filiera corta	fresca, bianche o rosse		congelata
Carni trasformate	prosciutto cotto s/polifosfati		prodotti di salumeria freschi da cuocere stagionati
Pesce	surgelato, s/spine	fresco tonno all'olio di oliva	altri prodotti in scatola
Uova	fresche		in polvere
Formaggio Yogurt bio	freschi, parmigiano, semi-stagionato, grana		formaggio fuso, formaggini, sottilette
Mozzarella da filiera corta			
Frutta fresca bio da filiera corta	di stagione		gamma (in scatola o latta)
Verdure bio	fresche di stagione	surgelate	gamma (in scatola o latta)
Patate	fresche	surgelate	Surgelate prefritte, e/o grassi aggiunti, fiocchi di patate, IV e V gamma
Grassi da condimento	olio extra vergine di oliva bio		altri tipi di grassi
Sale	sale marino iodato		sale non iodato