



Unione Europea
P.O.N. - "Competenze per lo Sviluppo" (FSE)
P.O.N. - Ambiente per l'apprendimento (FESR)
D.G. Occupazione, Affari Sociali e pari Opportunità
D.G. Politiche Regionali



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D.G. per gli Affari Internazionali - Ufficio IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei
e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale

SCUOLA SECONDARIA STATALE DI I° GRADO "G. CARDUCCI"

VIA SAN FRANCESCO D' ASSISI, 63 - 70122 BARI

Tel 080/5213163 Fax 080/5248635 e.mail bamm003008@istruzione.it – sito web: <http://www.carduccibari.org>
Codice Fiscale 80005940723 – Cod. Mecc.: BAMM003008

Prot. n. 5381

Bari, 18 / 12 /2009

AVVISO PUBBLICO

Oggetto: BANDO DI GARA MEDIANTE ASTA PUBBLICA PER FORNITURA PASTI-SERVIZIO MENSA PON "Competenze per lo Sviluppo", codice F-1-FSE-2009-153.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO il testo del Programma Operativo Nazionale 2007 IT 05 1 PO 007 "Competenze per lo Sviluppo" relativo al Fondo Sociale Europeo;

VISTO il Bando/Avviso per la presentazione dei Piani Integrati Prot. AOODGAI/2096 del 03/04/2009;

VISTE le Linee Guida e Norme Edizione 2007/ 2013;

VISTE la delibera del Collegio dei Docenti e del Consiglio d'Istituto con cui è stato approvato il Piano integrato PON 2009/10;

VISTI i Regolamenti C. E. n. 1083/2006 recante disposizioni generali sui Fondi strutturali; n.1081/2006 relativo al FSE; n. 1828/2006 che stabilisce modalità di applicazione del Regolamento (CE) 1083/2006 e del Regolamento (CE) 1080/2006;

VISTO il Decreto Interministeriale n. 44 del 1 febbraio 2001 "Regolamento concernente le Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche";

VISTO l'avviso di autorizzazione all'avvio delle attività del MPI Prot. n°AOODGAI/ 5367 del 21/10/2009;

VISTO il decreto del Dirigente scolastico di assunzione al programma annuale dei finanziamenti PON- FSE a.s. 2009/10;

VISTA la delibera del Consiglio d'Istituto con cui è stato approvato ed assunto in bilancio, per l'esercizio finanziario 2009, il Piano Integrato degli Interventi F.S.E. –" Competenze per lo sviluppo", Finanziati per l'a.s. 2009-10;

VISTE le decisioni assunte dal G.O.P. nella riunione del 17/12/2009

In ottemperanza alle norme vigenti in materia di acquisti da parte delle istituzioni scolastiche, nel rispetto delle Linee Guida del PON, questa istituzione scolastica, nell'ambito dei finanziamenti ricevuti per il PON in oggetto è interessata alla **FORNITURA DEL SERVIZIO MENSA PER 50 ALUNNI PER 24 GIORNI, DUE VOLTE LA SETTIMANA, dal 12 gennaio al 30 maggio 2010, secondo le seguenti modalità:**

- i menù dovranno essere elaborati secondo i seguenti criteri:

1. 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);

2. rispetto delle LINEE GUIDA per una sana alimentazione per la popolazione italiana dell'I.N.R.A.N. (ultima revisione 2003);

3. gradimento dell'utenza;

- i pasti forniti dovranno avere le seguenti caratteristiche:

1. primo piatto: pasta, riso, pasta al forno;

2. secondo piatto : carne rossa o bianca, pesce, latticini, formaggio;

3. contorno : verdure crude o cotte, patate al forno o fritte;

4. pane;

5. acqua da 500 ml;

6. frutta di stagione;

7. olio di oliva.

Art. 1

L'appalto ha per oggetto la preparazione e la fornitura dei pasti agli alunni, impegnati nell'attività del

PON-"Competenze per lo sviluppo" F-1 FSE-2009-153

Art. 2

1. L'appalto avrà la durata di cinque mesi dal 12 gennaio al 30 maggio 2010. **I pasti saranno forniti presso i locali di ristorazione messi a disposizione dalla stessa ditta;**

2. l'orario di inizio della somministrazione dovrà avvenire entro le ore **13,15;**

3. il termine dell'appalto potrà subire riduzioni ad esclusivo giudizio dell'Amministrazione scolastica, fatto salvo il preavviso di giorni cinque.

Art. 3

1. Il numero dei pasti giornalieri è di 50. I pasti settimanali dovranno essere somministrati in due giorni: il martedì e il venerdì.

2. Al fornitore è fatto assoluto divieto di modificare in tutto o in parte le tabelle dietetiche settimanali o giornaliere, salvo cause di forza maggiore, dandone comunicazione scritta all'ufficio del dirigente scolastico ed al medico nutrizionista dell'ASL.

Art. 4

1. L'aggiudicatario, prima dell'inizio dell'attività, dovrà dotarsi di autorizzazione sanitaria prevista dalla legge 283/62 sia per i locali destinati alla preparazione, produzione e consumo di alimenti che per le attrezzature.

2. L'aggiudicatario dovrà effettuare il servizio con proprio personale idoneo e qualificato, sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità. Tale personale provvederà alla preparazione dei tavoli e alla adeguata rimozione dei rifiuti.

3. Il gestore all'inizio dell'attività, dovrà trasmettere all'ufficio del D.S. l'elenco del personale utilizzato nella mensa scolastica.

4. Il gestore sarà tenuto a provvedere a proprie cure e spese, all'analisi dei cibi somministrati con periodicità mensile, nel giorno indicato dall'ASL.

Art. 5

1. Il personale addetto alla preparazione, alla produzione, alla manipolazione, e alla distribuzione delle sostanze alimentari deve essere munito di libretto sanitario di cui all'art. 14 della legge 3.4.1962 n. 283.

Inoltre deve indossare tute o sopravvestiti di colore bianco ai sensi dell'art. 42 del D.P.R. n. 327/80, nonché

guanti, mascherina igienica e cuffia;

2. E' fatto obbligo di mantenere gli alimenti nelle condizioni indicate nell'art. 31, ultimo comma del ripetuto DPR 327/80 nonché rispettare le specifiche temperature indicate nell'allegato C del su citato DPR; Alla consegna dei pasti dovrà essere fornito alla scuola l'elenco del numero dei pasti complessivi, specificando il numero e la tipologia delle diete speciali.

Art. 6

1. Il servizio di preparazione, fornitura e distribuzione dei pasti nella mensa deve essere attivo il martedì e il venerdì ad eccezione delle festività civili e religiose cadenti in tali giorni e nei periodi di sospensione delle attività didattiche

Art. 7

1. Potranno essere ordinati pasti speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza, mediante presentazione di certificazione medica al gestore del servizio, secondo apposite tabelle dietetiche indicate nella certificazione del medico dell'utente.

2. Il momento della consumazione dei pasti avverrà presso i locali della ditta secondo i seguenti criteri:

- a. gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi e le paste alimentari fresche con ripieno, devono essere conservati a temperatura non superiore a +10°C;
- b. gli alimenti deperibili con copertura o farciti con panna o crema a base di uova e latte (crema pasticciera), yogurt nei vari tipi, bibite a base di latte non sterilizzato, prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare, devono essere conservati a temperatura non superiore a +4°C.

4. Ogni tipo di frutta che lo consenta, deve essere preventivamente lavata e privata di residui estranei.

Art. 8

1. Durante l'esecuzione del servizio si provvederà al controllo dello stesso, al fine di accertare che le condizioni poste nel presente capitolato, vengano rispettate.

2. Qualora il servizio non fosse regolarmente eseguito, la ditta aggiudicataria deve provvedere immediatamente ad adeguarsi alle prescrizioni.

Art. 9

La ditta ha l'obbligo di prestarsi in ogni tempo alle prove alle quali l'Amministrazione intenda sottoporre i pasti e le derrate alimentari da impiegare o impiegate per gli stessi e tutte le spese, ivi comprese quelle di esecuzione, cadranno a carico della ditta medesima.

Art. 10

1. La Scuola si riserva la facoltà di sospendere la fornitura nei casi di eventi sismici, metereologici, 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. L'aggiudicatario 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.

ART. 11

1. La ditta aggiudicataria dovrà assicurare la fornitura anche in presenza di scioperi o rivendicazioni sindacali degli addetti alla produzione,

2. 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.

3. 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. 12

1. Prima dell'avvio del servizio, la ditta aggiudicatrice dovrà stipulare apposito contratto.

2. Tutte le spese di bollo, di registro, di copia, di atti, di diritti di segreteria, ecc. dipendenti dal contratto stesso, sono a totale carico della ditta.

ART. 13

1. L'Amministrazione Scolastica procederà alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del C.C. nei seguenti casi:

- a. per perdita da parte della ditta dei requisiti richiesti per la partecipazione all'incanto;
- b. per comprovata antigienicità dei locali e delle attrezzature, decadenza dell'autorizzazione sanitaria, utilizzo dei centri di cottura o nel trasporto dei pasti di personale non munito di libretto sanitario;
- e. per gravi violazioni agli obblighi contrattuali;
- d. per subappalto o cessione anche parziale della fornitura;
- e. incapacità o rifiuto di effettuare la fornitura;
- f. ritardo dell'inizio della fornitura oltre 7 giorni dal termine prefissato;
- g. per fornitura di alimenti avariati e deteriorati, imputabili alla ditta aggiudicataria;
- h. qualora la ditta aggiudicataria non provvedesse entro il termine assegnato a rimuovere le irregolarità contestate elencate nell'art. 18.

2. La risoluzione del contratto, per cause imputabili alla ditta aggiudicataria, comporterà per quest'ultima, il risarcimento dei danni subiti dall'Amministrazione Scolastica.

ART. 14

In caso di controversie sull'applicazione e sulla interpretazione del contratto, le parti si atterranno al giudizio di un collegio arbitrale composto dal Dirigente Scolastico o suo rappresentante, da un rappresentante della ditta aggiudicataria e da un terzo nominato dal Presidente del Tribunale di Bari.

ART. 15

Ad avvenuta aggiudicazione, il Dirigente Scolastico si riserva di procedere agli accertamenti previsti dal decreto legislativo 8.8.1994 n. 490.

ART. 16

La ditta aggiudicataria sarà tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti e capitoli, in quanto applicabili ed in genere di tutte quelle prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma.

2. Le Ditte interessate a presentare offerte, pena l'esclusione, dovranno fare riferimento esclusivamente a quanto sopra richiesto.

ART. 17

IMPORTO DELLE FORNITURE

1. L'importo a base di gara è pari a € 7200,00 (settemiladuecento) IVA inclusa. Il corrispettivo di aggiudicazione sarà quello risultante dall'offerta più vantaggiosa per l'istituzione scolastica.

2. IL PAGAMENTO DELLA FORNITURA AVVERRÀ A MEZZO BONIFICO BANCARIO A SEGUITO DI EFFETTIVA EROGAZIONE DEI FONDI COMUNITARI E DIETRO PRESENTAZIONE DI REGOLARE FATTURA DA EMETTERE A CONCLUSIONE DELLE SOMMINISTRAZIONI.

3. MODALITÀ DI ESPERIMENTO DELLA GARA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE.

La gara verrà esperita ai sensi dell'art. 09, comma I, lettera b), del D. Lgs 24 luglio 1992 n. 358 e sarà aggiudicata in base al prezzo più basso (a parità di qualità), ai sensi dell'art. 19, comma I, lettera a) del medesimo D. Leg.vo.

L'aggiudicazione avverrà, a insindacabile giudizio dell'istituzione Scolastica, sulla base di considerazioni di ordine tecnico, economico e di rispondenza alle esigenze didattiche e funzionali, nonché alla qualità e varietà dei menù.

L'istituzione Scolastica si riserva il diritto di procedere all'aggiudicazione anche nei caso in cui le offerte dovessero essere inferiori a tre.

E' vietata all'impresa aggiudicataria cedere ad altri l'esecuzione di tutto o parte della fornitura.

4. REQUISITI DELL'OFFERTA.

Le ditte interessate dovranno attenersi scrupolosamente a quanto richiesto e far pervenire le loro migliori condizioni di fornitura per il materiale in busta chiusa e sigillata, **entro e non oltre le ore 12,00 del 29\12\2009** mediante plico consegnato con raccomandata A R, o a mezzo corriere autorizzato o a mano, presso l'ufficio di segreteria e riportante la dicitura **“CONTIENE OFFERTA PER LA REALIZZAZIONE DELLA FORNITURA DEL SERVIZIO MENSA -“Competenze per lo sviluppo” F-1 FSE-2009-153**

ART. 18

Si rende noto, inoltre, che:

1. L'offerta dovrà avere una validità minima di 60 giorni;
2. Il preventivo dovrà essere elaborato UNICAMENTE tenendo conto di quanto richiesto con l'indicazione dei prezzi del pasto singolo, da intendersi comprensivi di IVA;
3. non sono ammesse le offerte condizionate o quelle espresse in modo indeterminato;
4. In caso di discordanza tra il prezzo indicato in cifre nel capitolato tecnico tra l'importo unitario e quello totale, è ritenuto valido quello più vantaggioso per l'istituzione Scolastica;
5. Nei limiti previsti dalla legge, l'istituto, sulla base della disponibilità finanziaria o per altre cause, può chiedere l'integrazione della fornitura. sulla base dei **prezzi unitari** previsti in offerta, può diminuire il numero dei prodotti richiesti o eliminarne alcuni.

L'istituzione scolastica notificherà alla Ditta, una volta espletata la gara, l'avvenuta aggiudicazione della fornitura, chiedendo altresì la trasmissione dei documenti necessari per la stipula del contratto, da inviare entro 5 (cinque) giorni dalla ricezione della comunicazione.

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 la gara al secondo classificato e così di seguito o ripetere la gara.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Rosa Angela FERRARA