



**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

pon
2007-2013



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

COMPETENZE PER LO SVILUPPO (FSE)

“Con l’Europa, investiamo nel vostro futuro”

prot. 969 del 25/02/2014

Bando AOODGAI 2373 del 26 febbraio 2013

ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE “E. BARSANTI”

80038 POMIGLIANO d’ARCO (NA) - Via Mauro Leone, 105

Tel. (081) 884 13 50 Fax (081) 884 16 76 E.mail NATF040003@istruzione.it – Sito Web: www.itibarsanti.it

"L'attività oggetto del presente Bando rientra nel Piano Integrato di Istituto, annualità 2013/2014 ed è cofinanziata dal Fondo Sociale Europeo nell'ambito del Programma Operativo Nazionale "Competenze per lo Sviluppo" –

Il Dirigente Scolastico

Visto il Programma Operativo Nazionale 2007-2013 “Competenze per lo Sviluppo” finanziato con il F.S.E.;

Viste le Disposizioni ed Istruzioni per l’attuazione delle iniziative cofinanziate dai Fondi Strutturali Europei 2007/2013 Edizione 2010 e succ. mod. e integr.;

Visto il Bando per la presentazione del Piano Integrato d’Istituto prot. AOODGAI 2373 del 26/02/2013;

Vista la Nota prot. n° 8440 del 5/08/2013 del Ministero della Pubblica Istruzione – Dipartimento per l’Istruzione Direzione Generale per gli Affari Internazionali Uff. IV - con la quale è stato autorizzato il Piano Integrato dell’Istituto per l’annualità 2013/14;

Considerato che per la realizzazione del Piano Integrato, Obiettivo C Azione 5, autorizzato dal MPI e finanziato con il Fondo Sociale Europeo si rende necessario individuare aziende di servizi da impegnare nella realizzazione degli interventi di accompagnamento previsti,

INDICE

SELEZIONE PUBBLICA PER IL REPERIMENTO DI AZIENDE DEL SETTORE

“SERVIZIO DI RISTORAZIONE ”

PER LA REALIZZAZIONE DI ATTIVITÀ DI ACCOMPAGNAMENTO ALLO STAGE

1) progetto Obiettivo C Azione 5 FSE-2013-228 denominato “SHAPE DESIGNER” - per un gruppo di 24 allievi interni all’istituto ed 1 tutor scolastico, per la durata di 110 ore presso l’Azienda TeknoSud con sede in Pomigliano d’Arco (NA) via Ex Aeroporto, 30/32, secondo il seguente calendario:

MESE	GIORNI	ORE PASTI
MARZO	LUN 3/3	12,00 - 13.00
	GIO 13/3	“
	LUN 17/3	“
	LUN 24/3	“
	LUN 31/3	“
APRILE	GIO 03/4	“
	GIO 10/4	“
	GIO 17/4*	“
	VEN 18/4*	“
	MAR 22/4*	“
	MER 23/4*	“
	GIO 24/4*	“
MAGGIO	LUN 05/5	“
	LUN 12/5	“

2) progetto Obiettivo C Azione 5 FSE-2013-228 denominato “DESIGNER AT WORK” - per un gruppo di 20 allievi interni all’istituto ed 1 tutor scolastico, per la durata di 110 ore presso l’Azienda TeknoSud con sede in Pomigliano d’Arco (NA) via Ex Aeroporto, 30/32, secondo il seguente calendario:

MESE	GIORNI	ORE PASTI
MARZO	LUN 17/03	12,00 - 13.00
	MER 26/3	“
	LUN 31/03	“
APRILE	MER 02/04	“
	MER 09/04	“
	MER 16/04	“
	GIO 17/04*	“
	VEN 18/04*	“
	MAR 22/04*	“
	MER 23/04*	“
	GIO 24/04*	“
	LUN 28/04	“
MAGGIO	LUN 12/05	“
	LUN 14/05	“

Le Aziende interessate ad avanzare la propria candidatura, faranno pervenire, a mano o raccomandata A/R (non farà fede il timbro postale), la domanda di partecipazione al presente bando con l’offerta tecnico-economica di cui all’allegato B, all’Ufficio Protocollo di questo Istituto **entro e non oltre le ore 12.00 del 1/03/2014**, in busta chiusa recante la dicitura: “OFFERTA RELATIVA AL PON-FSE 2007/2013 Obiettivo C Azione 5 – SERVIZIO DI RISTORAZIONE”, e dovrà contenere:

1) istanza di partecipazione (Allegato A) al Bando contenente la dichiarazione ai sensi del DPR 445/2000 sottoscritta dal Legale Rappresentante dell’Azienda con potere di firma contenente l’autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi del D. Lgs 196/2003, e la documentazione richiesta dal presente bando;

2) offerta tecnico economica” (Allegato B);

3) documentazione tecnica riguardante la tipologia di pasti somministrati (menù)-

4) copia Autorizzazione sanitaria e Certificato della CCIAA attestante l’attività svolta .

L’incarico sarà affidato all’Azienda secondo il criterio di valutazione tecnica ed economica dell’Offerta ritenuta più vantaggiosa valutata in base alla Tabella di valutazione ponderata in seguito indicata. L’incarico potrà essere affidato anche in presenza di una sola Offerta prodotta e valida, se ritenuta vantaggiosa per questa Istituzione scolastica. L’offerta deve riguardare:

1. vitto per n. 14 (quattordici) giorni (carboidrati, proteine, frutta, verdura e acqua in bottiglia) per 25 persone per il progetto SHAPE DESIGNER;
2. vitto per n. 14 (quattordici) giorni (carboidrati, proteine, frutta, verdura e acqua in bottiglia) per 20 persone per il progetto DESIGNER AT WORK.

Si richiede garanzia di menù alternativi in caso di intolleranze alimentari/o allergie.

Dovrà essere allegata la certificazione attestante la documentazione sanitaria e le norme di sicurezza dei locali. Il pagamento giornaliero sarà rapportato al numero dei pasti effettivamente somministrati.

Nell’offerta deve essere indicato il costo comprensivo di Iva per singolo studente/tutor.

Nella prestazione dei predetti servizi ogni responsabilità resta a carico dell’Azienda.

Ogni spettanza sarà liquidata, previo accredito dei fondi da parte dell'ente finanziatore MIUR , direttamente all'Azienda che indicherà la persona delegata o autorizzata a quietanzare in banca e potrà avvenire solo dopo il rilascio di fatturazione. Nella fatturazione saranno incluse le quote pro capite degli allievi.

Unitamente all'offerta, l'Azienda è invitata a fornire idonea documentazione (Allegato A):

- Certificato di iscrizione alla Camera del Commercio con l'indicazione dell'amministratore o rappresentante legale della società/azienda: lo stesso firmerà la disponibilità e la convenzione.
- Dichiarazione di non trovarsi in stato fallimentare e che non è stata pronunciata nei suoi confronti condanna passata ingiudicata per reati;
- Copia del DURC o dichiarazione di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento di contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori, al pagamento delle imposte e tasse, di non essersi resi colpevoli di false dichiarazioni.

L'effettuazione della attività sarà preceduta da regolare convenzione.

L'Aggiudicazione avverrà in favore dell'azienda che avrà presentato l'offerta ritenuta più vantaggiosa economicamente attraverso l'attribuzione di un punteggio massimo di 100 punti secondo i seguenti indicatori:

Solidità Aziendale	Offerta Economica
Punti 40	Punti 60

Clausole di salvaguardia:

1. A questa Istituzione non potrà essere attribuita alcuna responsabilità in merito agli eventuali ritardi nei pagamenti in quanto questi sono derivanti dall'effettiva erogazione dei fondi comunitari.
2. Nell'eventualità di mancata prestazione del servizio a causa di fenomeni non imputabili all'Amministrazione (es. astensione di tutti i corsisti) verrà corrisposto esclusivamente il rimborso delle spese effettivamente sostenute, ai sensi della norma vigente.
3. In caso di interruzione dello stage, l'Azienda sarà contattata con un preavviso di almeno sette giorni e la liquidazione comporterà solo il servizio effettivamente prestato antecedentemente.

La valutazione sarà effettuata dal GOP, presieduto dal Dirigente Scolastico, entro il primo marzo 2014.

Il presente Bando è affisso all'albo ed è pubblicato sul sito internet di questa istituzione scolastica in data 25.02.2014.

Pomigliano d'Arco, 25.02.2014

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
prof. MARIO ROSARIO PONSIGLIONE

Oggetto: Domanda di partecipazione alla selezione di AZIENDE DI SERVIZI DI RISTORAZIONE per le azioni di accompagnamento alle azioni C5 del PON-FSE -2013

Il/La sottoscritto/a.....nato/a ail.....
residente in via n.
in qualità di della Azienda
con sede legale in vian.....
telefono n..... fax n. telefono cellulare n.....
e-mail.....
PARTITA IVA n°.....
Certificato di qualità: SI/NO (se SI indicare sigla).....

DICHIARA ai sensi del DPR n. 445/2000 e s.m.i.

a) di essere in possesso dell'autorizzazione all'esercizio delle attività di RISTORAZIONE, precisando i seguenti estremi:

Iscrizione n. data presso CCIAA diTitolare di licenza n.
rilasciata da..... per l'esercizio dell'attività di:.....

a) di aver preso visione del bando pubblico per la selezione di AZIENDE DI RISTORAZIONE nell'ambito in oggetto e di accettarne per intero il contenuto;

b) di rendersi responsabile in toto dell'osservanza delle norme di legge in materia assumendosi la piena responsabilità in ordine ad eventuali omissioni o inadempienze;

c) di essere in possesso, di tutti i requisiti di sicurezza contemplati dalle disposizioni vigenti in materia di aziende di ristorazione;

d) di essere a conoscenza delle condizioni specificate nel Bando che si accettano integralmente;

e) che l'offerta economica resterà valida ed impegnativa per tutta la durata degli Stage.

f) che non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, oppure di applicazione della pena su richiesta delle parti (art. 444 C.P.) per reati che incidono sull'affidabilità morale e professionale dell'Azienda;

g) di non trovarsi in stato fallimentare e che non è stata pronunciata nei suoi confronti condanna passata in giudicato per reati;

h) che ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, nonché agli obblighi relativi al pagamento di imposte o tasse sono assolti regolarmente;

i) di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento di contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori, al pagamento delle imposte e tasse, di non essersi resi colpevoli di false dichiarazioni.

Eventuali altre dichiarazioni.....

Si allegano:

- Certificato di iscrizione alla Camera del Commercio con l'indicazione dell'amministratore o rappresentante legale della società: lo stesso firmerà la disponibilità e la convenzione.

- Copia del DURC o eventuale dichiarazione autocertificata. Copia del DURC sarà in ogni caso richiesta all'atto del pagamento.

Infine accetta incondizionatamente che il pagamento sarà effettuato ad accredito dei fondi da parte del MIUR ed in proporzione agli stessi per il progetto oggetto del presente Bando.

Informativa ai sensi del D.L.vo 30/06/2003 n. 196. -

I dati dichiarati saranno utilizzati esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa, ai sensi dell'art. 7 del D.L.vo 30/06/2003 n. 196. Responsabile del trattamento dei dati è il DSGA della scuola. Si richiama la responsabilità penale, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 28112/2000 n. 445, di chiunque rilasci dichiarazioni mendaci, fornisca atti falsi o atti contenenti dati non più rispondenti a verità o ne faccia uso.

Il titolare/rappresentante legale

Data, _____

Firma _____

Su carta intestata azienda

Spett.le ITI "E. BARSANTI"
 Dirigente Prof. Mario Rosario Ponsiglione
 Via Mauro Leone, 105
 80038 Pomigliano d'Arco (NA)

Oggetto: Offerta PON 2007/13 codice C-5 - FSE 2010 – 430, COMPETENZE PER LO SVILUPPO "Tirocini e Stage in Italia", per la realizzazione dell'attività di accompagnamento (servizio di ristorazione) alunni per il percorso di stage - progetti "SHAPE DESIGNER" E "DESIGNER AT WORK"

Voci di Costo previsto	Importo pro capite giornaliero per allievo/tutor	Costo totale in euro per i 14 giorni
Servizio mensa per n° 20 alunni e n°01 tutor d'aula per 14 giorni		
Servizio mensa per n° 24 alunni e n°01 tutor d'aula per 14 giorni		

Dichiara, sotto la propria responsabilità di essere al corrente del relativo bando e di accettare il trattamento dei propri dati personali ai fini del progetto.

Inoltre dichiara di accettare le condizioni di pagamento che saranno effettuate ad erogazione dei finanziamenti da parte del MIUR ed in proporzione agli stessi , e pertanto, di essere a conoscenza che in caso di ritardo non saranno riconosciuti nè interessi nè oneri accessori.

Data _____

timbro Azienda e firma Titolare