



**ISTITUTO COMPRESIVO STATALE VALLELUNGA-MARIANOPOLI  
di Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado**

C.da Piante, s. n. –Tel. e Fax 0934/814078

e-mail: [clic80400g@istruzione.it](mailto:clic80400g@istruzione.it) pec: [clic80400g@pec.istruzione.it](mailto:clic80400g@pec.istruzione.it) – sito internet: [www.comprensivovallelungamarianopoli.edu.it](http://www.comprensivovallelungamarianopoli.edu.it)

Cod. Fisc. 80009750854 – Cod. Mecc. CLIC80400G

**93010 VALLELUNGA PRATAMENO**

**Spett.le Ditta**

Oggetto: Capitolato di gara per fornitura pasti - **Fondi Strutturali Europei – Programma Fondo Sociale Europeo Plus FSE+SICILIA 2021-2027-Priorità 2 ESO 4.5- Obiettivo DI Policy 4 “Un Europa più sociale” – Avviso 10 2023 PRFSE+Sicilia 2021/2027 – Scuole aperte per il territorio- Terza finestra”.**

**Titolo: “Crescere a scuola”**

**CUP:G85E25000860006**

**CODICE PROGETTO: ESO4.5 –PR FSE+SICILIA2127/A10\_23\_III.FIN/0013**

Questa Istituzione Scolastica è interessata alla fornitura del servizio mensa nei tre comuni sede dell’Istituzione (Marianopoli- Vallelunga Villalba), per un numero presunto di circa n. 600 pasti, ogni sede a decorrere presumibilmente da aprile 2026 a dicembre 2026, secondo le direttive impartite dalla dirigenza scolastica.

I pasti saranno forniti presso i locali sede della scuola secondaria di primo grado di ciascun Comune alle ore 14.00 circa di ciascun giorno prestabilito.

Il servizio dovrà essere effettuato con idonei contenitori igienici nel rispetto delle normative vigenti, secondo la modalità catering. La somministrazione dovrà avvenire nei giorni previsti e comunicati da un incaricato dell’Istituzione scolastica entro le ore 9.30, dopo aver preso la presenza degli alunni interessati, Il confezionamento delle singole unità di pasto deve rispettare la normativa vigente e prevedere grammature indicate per la fascia d'età degli alunni della scuola secondaria di primo grado (dai 10 ai 14 anni).

**SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO A CARICO DELL’IMPRESA**

Ogni giorno dovrà essere fornito un pasto completo così composto:

1 portata (un primo o un secondo con contorno)

Acqua naturale da 500ml

Un frutto;

I pasti forniti devono essere preparati con cibi di prima qualità.

L’Impresa si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, e/o richieste dell’utenza correlate ad esigenze etiche ed etnico-religiose.

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti delle vigenti leggi in materia.

I pasti alternativi dovranno essere forniti senza variazioni di prezzo.

Fanno capo al Gestore invitato gli oneri derivanti dal controllo igienico sanitario connessi alla manipolazione ed erogazione dei pasti.

La ditta deve provvedere a:

- trasporto in proprio dei generi alimentari con mezzi idonei;

- fornitura dei pasti in contenitori termici con scomparti monodose.

All'atto della consegna la Ditta rilascerà una bolla di consegna in duplice copia, debitamente sottoscritta e da cui risulta la quantità dei pasti consegnati.

Detta bolla controfirmata da un incaricato dell' Istituzione scolastica, previo accertamento della corrispondenza quantitativa dei vari pasti erogati, verrà restituita alla Ditta, previo trattenimento di una copia.

#### **SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO A CARICO DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA**

Ogni giorno previsto per il servizio mensa, entro le ore 09.30, la Scuola comunicherà il numero esatto di alunni presenti alla mensa e le diete speciali al responsabile del servizio indicato dal gestore affidatario per determinare la quantità di pasti nella giornata di competenza.

1. Le eventuali sospensioni del servizio mensa saranno comunicate al responsabile del servizio indicato dal gestore affidatario due giorni prima dalla sospensione del servizio o tempestivamente in casi eccezionali.
2. L'importo riconosciuto alla Ditta sarà quello corrispondente al numero effettivo dei pasti erogati.
3. Il pagamento, verrà effettuato entro giorni 30 dall' emissione di regolare fattura elettronica a conclusione del servizio
4. Alla Ditta aggiudicataria verrà comunicato in seguito, apposito calendario delle giornate in cui è prevista la fornitura della mensa.

#### **IMPORTO DELLE FORNITURE**

L'importo previsto per ciascun pasto dovrà essere comprensivo di tutte le voci di costo compresa IVA e NON DOVRA' SUPERARE IL COSTO DI € 7,00 , Il costo dei pasti giornalieri dovrà prevedere la fornitura di n. 2 pasti gratuiti per Esperto e Tutor, per ogni modulo

La ditta dovrà altresì provvedere alla fornitura di: tovaglioli, tovagliette, piatti, posate e bicchieri in materiale monouso rispondente ai requisiti previsti dalla legislazione vigente. Si richiamano all'attenzione in particolare il D.M. 28/10/94 n. 735, il Regolamento recante aggiornamento del D.M. 21/3/73, le norme attuative della direttiva 93/8/CEE; olio extravergine d'oliva, aceto, sale.

Per le ditte che rispetteranno i requisiti richiesti l'aggiudicazione avverrà secondo il criterio del minor prezzo.

#### **DOCUMENTI A CORREDO DELL'OFFERTA**

1. Autodichiarazioni rese ai sensi del D.P.R.445/2000 sull'assenza di condizioni ostative di cui all'art.80 d.lgs.50/16, con allegato documento di identità del rappresentante legale dell'azienda;
2. Copia del certificato camerale e visura camerale in corso di validità;
3. Dichiarazione dei flussi finanziari ai sensi della legge n. 136 del 13/08/2010

Il Dirigente Scolastico  
Prof.re Salvatore Gioacchino Mastrosimone  
*Documento firmato*  
*digitalmente*  
*ai sensi del C.A.D. e normativa connessa*