



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.Fermi"

Via Puglia, 8

75025 POLICORO (MT)



C.M. MTIS01700X

C.F. 81002070779

Sezioni associate: MTPS01701A (Liceo Scientifico, Scienze Applicate, Linguistico);

MTTH01701X (Istituto Tecnico Trasporti e Logistica);

Centralino (0835) 972034 – fax 972034 - Sito web: www.liceofermipolicoro.it

E-mail: MTIS01700X@ISTRUZIONE.IT - PEC: MTIS01700X@PEC.ISTRUZIONE.IT

Codice univoco per la fatturazione elettronica: UFNUNG

All'Albo
Al Sito web
All'operatore economico Panificio Gallotta
Al Fascicolo del Progetto

Atti-Sede

Oggetto: **CAPITOLATO/DETTAGLIO ACQUISTO** affidamento diretto fuori MEPA del servizio di mensa relativamente al modulo "L'ORCHESTRA TUTTI INCLUSI" inerente il Progetto "In Musica e Letteratura nessuno è disabile, nessuno è straniero" – CNP 10.1.1A-FSEPON-BA-2019-30 - CUP F83D17001640007 di cui all' Avviso pubblico prot. AOODGEFID/4294 del 27.04.2017 per la realizzazione di progetti di inclusione sociale e integrazione, ai sensi dell'art. 36, comma 2, lettera a) del D.Lgs. 50/2016, per un importo contrattuale pari a € 1.146,00 IVA ESCLUSA [millecentoquarantasei/00] IVA ESCLUSA; CUP F83D17001640007 - CIG Z26354D360

SERVIZIO MENSA ALIMENTI E BEVANDE SOMMINISTRATE	PREZZO SINGOLO PASTO IVA ESCLUSA	NUMERO STUDENTI	NUMERO PASTI	PREZZO TOTALE SERVIZIO IVA ESCLUSA	PREZZO TOTALE SERVIZIO IVA INCLUSA
1 PRIMO CALDO; 1 SECONDO CALDO; 1 CONTORNO CALDO/FREDDO; 1 BOTTIGLIA DI ACQUA 0,50 L	€ 5,73	20	10	€ 1.146,00	€ 1.398,12

ULTERIORI CONDIZIONI:

- I pasti dovranno essere erogati secondo il calendario delle attività progettuali che sarà comunicato alla ditta almeno tre giorni prima dell'inizio del corso unitamente all'elenco dei beneficiari;
- La ditta appaltante si impegna a fornire i pasti almeno 30 minuti prima dell'orario stabilito per il pranzo;
- La consegna dei pasti dovrà essere accompagnata da regolare bolla di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero dei contenitori, il numero dei pasti consegnati, l'ora e l'elenco degli studenti beneficiari;
- I pasti dovranno essere somministrati in coerenza con le disposizioni dettate in materia di contenimento dell'emergenza epidemiologica da COVID-19 e, pertanto, la ditta appaltante avrà cura di fornire pasti monoporzione;
- I giorni, le modalità e i tempi in cui saranno espletate le attività saranno meglio concordati tra la ditta appaltante e l'amministrazione aggiudicatrice in ragione delle esigenze didattico-organizzative dell'istituto ed in considerazione della necessità di garantire un adeguato distanziamento interpersonale;
- I giorni di somministrazione previsti sono N. 10 e i pasti da somministrare sono n. 20 per ogni giorno;
- E' opportuno precisare che il costo per la mensa (max 7,00 € IVA inclusa per giornata/allievo per il numero delle giornate del corso) viene calcolato alla chiusura del modulo riconoscendo l'importo previsto per ogni pasto erogato;
- L'importo riconosciuto alla Ditta sarà quello corrispondente al numero dei pasti effettivamente erogati;
- Si fa presente che il pagamento, trattandosi di un progetto cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo ed essendo l'Istituto solo gestore e non finanziatore, verrà effettuato entro trenta giorni dalla disponibilità reale delle erogazioni da parte del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca a prescindere dalla data in cui ciò avvenga, dietro emissione di regolare fattura elettronica;

- La ditta si impegna altresì a somministrare un menù alternativo allorché siano comunicate intolleranze alimentari o allergeni di ogni tipo;
- I pasti dovranno essere confezionati e somministrati singolarmente in vaschette monoporzione, in coerenza con le disposizioni di contenimento dell'emergenza coronavirus;
- la somministrazione include anche un Set monouso di posate e tovagliolo;
- I menù dovranno essere elaborati secondo i seguenti criteri:
 - a) 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),
 - b) Rispetto delle LINEE GUIDA per una sana alimentazione per la popolazione italiana dell'I.N.R.A.N. (secondo l'ultima revisione),
 - c) Prevedere grammature indicate per la fascia d'età degli alunni interessati dalla somministrazione alimentare,
 - d) I pasti forniti dovranno essere preparati con cibi di prima qualità e rispettare le norme anticovid,
 - e) E' tassativamente vietato l'uso di alimenti contenenti organismi transgenici e loro derivati.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Giovanna Tarantino

Documento firmato digitalmente ai sensi del Codice
dell'Amministrazione Digitale e normativa successiva