

FONDI CONTRUTTURALI EUROPEI 2014-2020



PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE)



Istituto Comprensivo Sant'Anastasia
"Francesco D'Assisi - Nicola Amore"
Centro Territoriale per l'Inclusione - Indirizzo Musicale
Scuola dell'Infanzia / Primaria / Secondaria di I grado
Via Rosanea, 29 - 80048 Sant'Anastasia (NA)
Tel. 081/5309224 - C.F. 95246120638 - C.M. NAIC8GU00E -

URL: www.icdassisi-nicolaamore.gov.it E-Mail naic8gu00e@istruzione.it PEC: naic8gu00e@pec.istruzione.it



Prot.n. 1270 /VI.1

Sant'Anastasia, 10/04/2018

Alle Ditte di ristorazione

I.A.S.IND. ALI. SDINO srl Via A. D'Auria, 111 80048 Sant'Anastasia (NA)

Pec: iassr@pec.it

Gastrosapori di Acampa Valerio
 Via Mario De Rosa, 134
 80048 Sant'Anastasia (NA)

Pec: gastrosapori@pec.it

• RI.CA srl

Via Del Cenacolo, 13 80049 Somma Vesuviana(NA)

Pec: ricasrl@pec.it

Lettera d'Invito per servizio mensa-fornitura pasti

Progetto: 10.1.1A-FSEPON-CA-2017-723

CUP: J29G16000600007

CIG: ZF0231B386

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTA

la Programmazione Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020 - Avviso pubblico prot. n. 10862 del 16/09/2016 "Progetti di inclusione sociale e lotta al disagio nonchè per garantie l'apertura delle scuole oltre l'orario scolastico soprattutto nelle aree a rischio e quelle periferiche";

VISTA

la nota autorizzativa prot. n. 28607 del 13/07/2017 che finanzia le azioni del Programma Operativo Nazionale "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020 - "Progetti di inclusione sociale e lotta al disagio nonchè per garantie l'apertura delle scuole oltre l'orario scolastico soprattutto nelle aree a rischio e quelle periferiche";

VISTA la nota autorizzativa alla realizzazione del progetto 10.1.1A-FSEPON-CA-2017-723 prot. n.

AOODGEFID/31700 del 24/07/2017 intestata alla singola istituzione scolastica;

VISTO il Regolamento di Istituto con il quale sono state individuate le procedure per l'acquisizione di

lavori, servizi e forniture"sotto soglia";

VISTE le "Disposizioni ed istruzioni per l'attuazione delle iniziative cofinanziate dai Fondi strutturali

europei" 2014-2020;

CONSIDERATO che il servizio/fornitura non rientra nelle categorie merceologiche rinvenibili tra le convenzioni o sul

Mercato elettronico della pubblica amministrazione (MePA) di Consip S.p.a, ai sensi del decreto-legge 7 maggio 2012, n. 52, convertito, con modificazioni dalla legge 6 luglio 2012, n. 94, recente disposizioni urgenti per la razionalizzazione della spesa pubblica, della legge 24 dicembre 2012, n. 228, recante disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge di stabilità 2013), e della legge 28 dicembre 2015, n. 208, recante disposizioni per la formazione del

bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge di stabilità 2016);

VISTA la Delibera del Consiglio d'Istituto n. 1 del 18/12/2017 con la quale è stato approvato il PTOF per

il triennio 2017/2020;

VISTA la Delibera del Consiglio d'Istituto n.14 del 18/12/2017, di approvazione del Programma Annuale

esercizio finanziario 2017, con la quale, tra l'altro, è stato istituito l'aggregato 04 – "Finanziamenti da enti territoriali o da altre Istituzioni Pubbliche", PON "Programma Operativo Nazionale

2014IT05M2OP001 "Per la scuola – competenze e ambienti per l'apprendimento";

VISTO il Decreto Interministeriale n. 44 del 1 febbraio 2001 "Regolamento concernente le istruzioni

generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche";

CONSIDERATA la necessità di dover garantire agli alunni iscritti ai sei moduli del PON in oggetto un adeguato

servizio di mensa;

INVITA

Le SS.LL. al fine di poter reperire il servizio di mensa scolastica per la realizzazione dei moduli, di seguito indicati:

	Titolo modulo	Destinatari	Quantità n. pasti	Giorni di mensa	Totale pasti	Importo voce
1	SPORT: MINIBASKET "POESIA IN MOVIMENTO"	15	150	10	150	1.050,00
2	VOLLEY CHE PASSIONE	16	160	10	160	1.120,00
3	IN CAMMINO VERSO OZ	20	200	10	200	1.400,00
4	Corso di lingua inglese con docente madrelingua e competenze integrate di teatro e musica per un Livello linguistico A2	20	200	10	200	1.400,00
5	EDUCAZIONE CINEMA	19	190	10	190	1.330,00

6	I LIBRI SI ANIMANO	20	200	10	200	1.400,00
	Totale	110	1100	60	1.100	7.700,00

Per un totale di c.a. n. 1.100 pasti al costo di € 7,00 (IVA compresa) a pasto quale base d'asta , secondo le seguenti modalità , per un totale complessivo di € 7.700,00 (settemilasettecento/00) IVA inclusa :

Art. 1: SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO A CARICO

- a) Il Gestore selezionato provvede alla preparazione dei pasti presso il proprio centro di cottura ed al successivo trasporto ed alla distribuzione degli stessi presso L'istituto Comprensivo "F. d'Assisi N. Amore", Via Verdi, 72–80048 Sant'Anastasia (NA).
- b) Il gestore selezionato provvede a somministrare pasti per il pranzo ai ragazzi dalle ore 14.00 alle ore 15:00, nel periodo Aprile 2018-giugno 2018.
- c) Il gestore selezionato indica un responsabile del servizio mensa.
- d) La cucina del Gestore selezionato deve, pena l'esclusione dalla gara, essere già funzionante e regolarmente autorizzata a norma delle vigenti disposizioni igienico sanitarie, alla data di pubblicazione del bando di gara.
- e) I cibi debbono essere immessi in contenitori termici che abbiano scomparti separati in modo da isolare gli alimenti caldi da quelli freddi, ben protetti dalle infiltrazioni di polveri, con caratteristiche tecniche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico e della appetibilità. Non sono ammessi contenitori in polistirolo.
- f) I pasti devono essere distribuiti caldi assieme a posate, bicchieri, tovaglietta-copritavolo, una bottiglietta d'acqua naturale sigillata da litri 0,5 per pasto e tovaglioli (tutto monouso), nel rispetto degli orari previsti dalla Direzione Scolastica.
- g) Fanno capo al Gestore selezionato gli oneri derivanti dal controllo igienico sanitario connessi alla manipolazione ed erogazione dei pasti.
- h) I pasti da erogare saranno in n. 1100.
- i) La Ditta aggiudicataria deve predisporre e fornire, su richiesta dei genitori per comprovati motivi, pasti alternativi ricadenti in diete speciali.
- j) La ditta aggiudicataria deve pertanto provvedere a:
 - acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, loro stoccaggio con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento;
 - preparazione dei pasti presso il centro di cottura;
 - trasporto dei pasti presso i plessi scolastici indicati;
 - somministrazione dei pasti in contenitori termici con scomparti monodose isolati (Isolamento degli alimenti caldi da quelli freddi);
 - fornitura con i pasti trasportati di piatti, bicchieri in plastica per alimenti in confezione singola a perdere, tovaglioli, tovagliette e posate a perdere (coltello, cucchiaio, forchetta), una bottiglia d'acqua naturale sigillata da litri 0,5 per pasto e di sacchetti per la raccolta dei rifiuti;
 - preparazione dei tavoli, alla distribuzione dei pasti ed al riordino dei locali mensa a refezione effettuata, con proprio personale;
 - controllo igienico sanitario connesso al trasporto, alla manipolazione ed erogazione dei pasti.
 - All'atto della consegna dei pasti, la Ditta rilascerà al Referente, una bolla di consegna in duplice copia, debitamente sottoscritta e da cui risulta la quantità dei pasti. Detta bolla controfirmata dal Referente, previo accertamento della corrispondenza quantitativa dei vari pasti erogati, verrà restituita alla Ditta, previo trattenimento di una copia;
 - Si fa riferimento alla Legge 30/04/1962 n. 283 e al suo regolamento di esecuzione 26/03/1980 n. 327 e ss.mm.ii., per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, nonché a

quanto previsto dalla normativa regionale vigente e a quanto espressamente previsto dal presente Avviso pubblico. La ditta, pertanto, solleva l'Istituzione scolastica da qualsiasi responsabilità in ordine alla regolarità igienico sanitaria delle trasformazioni alimentari e della distribuzione, assumendosi tutti gli oneri previsti dal d.lgs. n. 155/97(Sistema HACCP per l'autocontrollo igienico-sanitario).

- Al fine di garantire la qualità del servizio agli alunni, avendo riguardo, soprattutto, alla qualità del prodotto, il tempo di percorrenza dal centro di cottura alla sede scolastica destinataria dell'erogazione del servizio di mensa, non dovrà essere superiore ai 40 minuti. Detta tempistica, tiene conto che, oltre ai 40 minuti previsti per il trasporto, si renderà necessario lo scarico degli automezzi, la consegna a mano all'interno dei plessi scolastici e la relativa somministrazione a tavolo, il tutto con ulteriore aumento del tempo trascorso dalla cottura alla effettiva consumazione dei pasti.

Art. 2: SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO A CARICO DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA

- 1. Ogni giorno previsto entro le ore 09.30 la Scuola comunicherà il numero esatto di alunni presenti alla mensa al responsabile del servizio indicato dal gestore affidatario per determinare la quantità di pasti nella giornata di competenza.
- 2. Le eventuali sospensioni del servizio mensa saranno comunicate al responsabile del servizio indicato dal gestore affidatario due giorni prima dalla sospensione del servizio.
- 3. Il pagamento, trattandosi di un progetto cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo, verrà effettuato entro giorni 30 dalla disponibilità reale delle erogazioni da parte del MIUR a prescindere dalla data in cui ci ciò avvenga, dietro emissione di regolare **fattura elettronica**, **nonché previa verifica DURC ed EQUITALIA**, per numero di pasti effettivamente erogati.
- 4. Sarà stipulato un contratto tra l'Azienda che gestirà la somministrazione di pasti e la Scuola nella persona del Dirigente Scolastico, nel quale saranno meglio specificati obblighi e mansioni delle parti.
- 5. Alla Ditta aggiudicataria verrà comunicato in seguito, apposito calendario delle giornate in cui è prevista la fornitura della mensa.

ART.3: CRITERI DI SELEZIONE DEL GESTORE DEL SERVIZIO DI MENSA

L'aggiudicazione avverrà, a giudizio dell'Istituzione scolastica, sulla base di valutazioni di ordine tecnico-economico e di funzionalità del servizio ovvero secondo i seguenti criteri e tabella punteggio:

- 1. Vicinanza dell'azienda alla Scuola –max punti 10;
- 2. Esperienza nel settore della refezione scolastica0,5 per ogni anno di esercizio max 10 punti
- 3. I menù dovranno essere elaborati secondo i seguenti criteri:
 - 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);
 - rispetto delle LINEE GUIDA per una sana alimentazione per la popolazione italiana dell'I.N.R.A.N. (ultima revisione 2003);
 - prevedere grammature indicate per la fascia d'età degli alunni della scuola secondaria di primo grado (dai 11 ai 14 anni);
 - concordare con la dirigenza scolastica variazioni a seconda del gradimento dell' utenza

Ogni pasto fornito dovrà avere le seguenti caratteristiche minime:

- primo piatto: pasta 100 gr;
- secondo piatto: carne magra 140 gr, o pesce 140gr, o latticini 100gr;
- contorno: verdure cotte 150 gr;

• pane 80 gr;

ART. 4:

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

ART. 5: MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA CANDIDATURA

L'offerta da presentare a mano o tramite AR, sull'"*Allegato 1*" che fa parte integrante del presente bando dovrà pervenire, a pena di esclusione, in apposito **plico sigillato e controfirmato** sui lembi di chiusura all'indirizzo di questo Istituto contrassegnato all'esterno con la scritta "Partecipazione al Servizio Mensa PON FSE **10.1.1A-FSEPON-CA-2017-723**", contenente **n. 2 buste** anch'esse sigillate, timbrate e firmate su tutti i lembi di chiusura:

- 1. **Busta A** Dichiarazione su documentazione Amministrativa- *Allegato 2*;
- 2. **Busta B** Offerta tecnico- economica-*Allegato 3 + proposta menù*.

La Busta A sigillata e contrassegnata all'esterno dalla scritta "Documentazione amministrativa" deve contenere a pena esclusione dalla gara:

- **1.** Istanza di partecipazione alla gara *Allegato 1*, firmata dal legale rappresentante;
- **2.** Dichiarazione Sostitutiva cumulativa (ex art. 47 D.P.R. 28/12/2000 n. 445) *Allegato* 2, firmata dal legale rappresentante.

AVVERTENZA: chiunque rilascia dichiarazioni mendaci è punito ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia (art. 76 dpr 445/00). Il dichiarante decade dai benefici eventualmente conseguiti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera.

La Busta B. sigillata, controfirmata sui lembi di chiusura e contrassegnata all'esterno dalla scritta "Offerta Tecnico-Economica" dovrà contenere, a pena esclusione dalla gara, *l'Allegato 3* compilato, timbrato e firmato in ogni suo foglio dal legale rappresentante e una proposta menù.

L'offerta non sarà ritenuta valida nel caso in cui:

- nella busta "A" manchino uno o più documenti sopra indicati;
- l'offerta tecnico-economica sia superiore all'importo di € 7,00 compreso IVA;
- il plico non risulti pervenuto entro il termine fissato;
- sul plico non sia apposta la denominazione della Ditta/Società mittente;
- l'offerta tecnico-economica non sia firmata e timbrata in ogni suo foglio;
- manchi la proposta menù.

L'esame delle offerte è demandata al Dirigente Scolastico. L'aggiudicazione avverrà in favore della ditta che avrà presentato l'offerta ritenuta economicamente più vantaggiosa.

L'amministrazione procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

IL PLICO DI PARTECIPAZIONE CORREDATO DALLE DICHIARAZIONI E DOCUMENTAZIONI ELENCATE NEL PRESENTE BANDO, DOVRA' PERVENIRE ENTRO LE ORE 12.00 DEL 24/04/2018.

Il suddetto plico chiuso dovrà pervenire nel termine suddetto al seguente indirizzo: Istituto Comprensivo "F. d'Assisi – N. Amore" Via Rosanea 29, 80048 Sant'Anastasia (NA) consegnato a mano presso l'Ufficio Protocollo che ne rilascerà contestuale ricevuta con l'indicazione della data e dell'ora della ricezione, ovvero tramite AR.. Trascorso il termine fissato per la presentazione dell'offerta non verrà riconosciuta valida alcuna offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva di offerta precedente.

L'Istituto procederà alla stipula di regolare contratto di prestazione servizi con la ditta aggiudicataria della gara.

Art. 6: OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA:

La ditta aggiudicataria è l'unica responsabile del servizio mensa.

In particolare resta a carico della ditta aggiudicataria:

- Il trasporto, la distribuzione dei pasti nella sala mensa dell'Istituto nonché pulizia degli stessi con proprio personale specializzato;
- I procedimenti e le cautele per la sicurezza del personale ai sensi del D Lgs. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni ;
- La copertura previdenziale ed assistenziale del personale impegnato nonché degli eventuali infortuni sul lavoro;
- Il rispetto delle caratteristiche minime di ogni pasto riportate all'art.3 del presente bando;
- Di essere in regola con i versamenti previdenziali, assistenziali e fiscali (a tal proposito si provvederà d'ufficio al controllo del DURC, sia in fase di affidamento del servizio che in fase di liquidazione della fattura).

ART. 7: GARANZIE

La ditta aggiudicataria si obbliga a garantire l'intera fornitura dei pasti programmati.

ART. 8: RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO:

Il Responsabile del procedimento è il Dirigente Scolastico Dottoressa Angela De Falco.

ART.9: SERVIZIO PER LE INFORMAZIONI RELATIVE ALLE PROCEDURE DI RICORSO E DI MEDIAZIONE

Per qualunque controversia che dovesse insorgere nell'interpretazione o nell'esecuzione del presente bando di gara e ove le parti non procedano ad un accordo bonario, il foro competente è quello di Nola Per quanto non è espressamente disciplinato dal presente bando di gara si intendono richiamate, e integralmente applicabili, le disposizioni e le normative vigenti in materia.

ART.10: PENALI

Per ogni giorno di ritardo nell'avvio del servizio mensa rispetto al giorno fissato e comunicato, sarà applicata una penale pari al 10% dell'ammontare complessivo al netto dell'IVA.

La penalità potrà essere proporzionalmente ridotta ove la scuola ritenga che adempimenti parziali avvenuti entro i termini siano accettabili. L'eventuale penale sarà ritenuta in corrispondenza della liquidazione finale della fornitura. L'applicazione della penale non solleva, comunque, l'appaltatore dall'esecuzione della fornitura, come prescritto dal Codice Civile. L'Istituzione Scolastica appaltante si riserva di procedere, in alternativa all'applicazione della penale, alla risoluzione del contratto. In questa eventualità l'Istituzione appaltante provvederà a rifornirsi presso la Ditta che ha fatto l'offerta successivamente più vantaggiosa, addebitando all'inadempiente l'eventuale maggiore prezzo pagato rispetto a quello pattuito.

L'Istituzione scolastica si riserva, inoltre, la facoltà di risolvere il rapporto, senza alcuna rinuncia ad eventuale azione giudiziaria, rimanendo salvo ed impregiudicato il risarcimento di eventuali maggiori danni, senza che con ciò la parte contraente possa pretendere risarcimenti, indennizzi o compensi di sorta.

ART.11: INFORMATIVA AI SENSI DEL D.LGS 196/03

L'Istituzione Scolastica informa che i dati forniti dai concorrenti per le finalità connesse alla gara di appalto e per l'eventuale successiva stipula del contratto, saranno trattati dall'ente appaltante in

conformità alle disposizioni del D.Lgs. 196/03 e saranno comunicati a terzi solo per motivi inerenti la stipula e la gestione del contratto.

Le Ditte concorrenti e gli interessati hanno facoltà di esercitare i diritti previsti dall'Art. 7 del D.Lgs. 196/03.

Il Dirigente Scolastico (Prof.ssa Angela De Falco) Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3, co. 2, DL.vo39/1993

ALLEGATO 1

Al Dirigente Scolastico Dell'I.C "F. d'Assisi-N. Amore" Sant'Anastasia (NA)

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE (art.46 DPR 445/2000)

Il sotto	oscritto	nato a		() il//
in qual	lità di titolare / legale rappresentant	e della ditta		
con sec	de legale in	() Via _		n
Codice	e Fiscale	Par	rtita IVA	
-	pevole delle sanzioni penali, nel ca si, richiamate dall'art.76 del DPR 4		oni non veritiere, di	formazione o uso di
		DICHIARA		
	che il medesimo e la ditta da lui comportano l'incapacità a contratt			
	di essere in regola con gli obbli assistenziali per eventuali lavorato	ghi relativi al p		
	di essere iscritto alla CCIAA di _	al n.	in (data alla
	seguente categoria		·•••••••••••••••••••••••••••••••••••••	
•	(eventualmente) in quanto cooperiscritta nel registro prefettizio / scl			
	di essere iscritto all'INPS sede di		_ matricola n	
	di essere iscritto all'INAIL sede d	i	matricola n.	
	di non avere riportato condanne pe	enali e di non av	ere procedimenti pena	ali pendenti;
	che nulla risulta a proprio cario Repubblica presso il Tribunale di		_;	
□ di ı	non essere in stato di fallimento, di	liquidazione ov	vero di non avere in c	orso procedimenti
per la c	dichiarazione di una di tali situazio			
	di non aver subito condanne con s sulla propria moralità professional			siasi reato che incida
	di non essere stato sottoposto a r esistenza a proprio carico e dei pre delle misure di prevenzione di cui di cause ostative all'iscrizione neg	opri conviventi (alla Legge 575/ gli albi di appalta	di procedimenti in con 1965 come succ. inte atori o fornitori pubbli	rso per l'applicazione grata e modificata né ci;
	di non essere a conoscenza che n			
	di cui il sottoscritto è il legale			sussista alcun
	provvedimento giudiziario interdi integrata e modificata e che conse sospensione di cui alla Legge 575/	eguentemente no	on sussistono cause di	divieto, decadenza o
	di accettare senza condizione o ribando;		•	

•	di applicare a favore dei lavoratori dipendenti condizioni giuridiche retributive non inferiori a quelle risultanti dai Contratti di lavoro;
•	che non sussistono a proprio carico ed a carico dell'impresa rappresentata procedimenti in corso per l'applicazione delle misure di prevenzione di cui all'art.3 della Legge 1423/1956 o di alcuna delle cause ostative previste dall'art.10 della Legge 575/1965 come succ. integrata e modificata;
ļ.	di essere in regola con gli obblighi fiscali;
	che nei confronti dell'impresa non è stata irrogata la sanzione amministrativa dell'interdizione all'esercizio dell'attività o del divieto di contrarre con la Pubblica
	Amministrazione di fui all'art.9 comma 2 lett.a) e c) del D.Lgs.231/2001;
ļ	che la impresa non si è avvalsa dei piani individuali di emersione di cui alla Legge 383/2001 ovvero che si è avvalsa dei piani individuali di emersione di cui alla Legge 383/2001 e che il periodo di emersione si è concluso;
	di disporre di organico adeguato allo svolgimento delle prestazioni richieste;
	che non si trova in alcuna delle posizioni o condizioni ostative previste dalla vigente legislazione in materia di lotta alla delinquenza di tipo mafioso;
•	che la ditta è in regola con le norme di cui al D.lgs. 81/08 e con la normativa vigente in materia di sicurezza e igiene del lavoro;
Ţ	che la ditta è in regola con le norme di cui al D.lgs. 193/07 relativo ai controlli di sicurezza alimentare;
Ģ	che la ditta ha preso piena conoscenza della natura della gara e di tutte le circostanze generali e speciali che possono aver influito sulla determinazione dell'offerta;
ļ	che la ditta, se invitata, accetta integralmente i contenuti della lettera di invito/avviso, Capitolato Speciale, Disciplinare di gara e che si impegna, in caso di aggiudicazione, a sottoscrivere il relativo contratto;
Data _	
_	
	Firma del titolare o
	legale rappresentante

Al Dirigente Scolastico

Dell'I.C "F. d'Assisi-N. Amore" Sant'Anastasia (NA)

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE (art.46 DPR 445/2000)

Il sottoscritto	nato a	() il/_/
in qualità di titolare / legale ra	appresentante della ditta	
con sede legale in	() Via	n.
Codice Fiscale	Partita IVA	
consapevole delle sanzioni pe falsi, richiamate dall'art.76 de	enali, nel caso di dichiarazioni non ven el DPR 445/2000;	ritiere, di formazione o uso di atti
	DICHIARA	
altri concorrenti e che selezione; che non sub-appalterà la in forma singola o assi saranno autorizzati; che la propria offerta è di impegnarsi a confor correttezza; che non si è accordat eludere in alcun modo che in caso di aggiudi turbativa; irregolarità o distorsion contratto; da parte di ogni interes alla selezione in ogget di obbligarsi espressan di estorsione, intimida pressioni per indirizzione.	licazione si obbliga espressamente a ne nelle fasi di svolgimento della gara ssato o addetto o di chiunque possa in	con altri partecipanti alla ese partecipanti alla selezione — o contrario tali sub-appalti non endenza e segretezza; ipi di lealtà, trasparenza e ecipanti alla gara per limitare od a segnalare qualsiasi tentativo di a e/o durante l'esecuzione del afluenzare le decisioni relative lizia, denunciando ogni tentativo criminale (richiesta di tangenti, l'affidamento di sub-appalti a
Data		Timbro della Ditta

Firma del titolare o legale rappresentante





MIUR

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO-FSE

Allegato 3

COMPOSIZIONE DEL MENU'

- 1. primo piatto caldo o pizza
- 2. un secondo piatto caldo,
- 3. un frutto di stagione,
- 4. un panino,
- 5. una bottiglietta di acqua da litri 0,5,
- 6. un corredo di posate, tovagliolo e tovaglietta copritavolo monouso.