VII-6 (Uscita)







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

## ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE

Infanzia Primaria Secondaria di 1° grado "Gabriele D'Annunzio"

Viale della Regione 28 Motta Sant'Anastasia (CT)
C.F. 93105100874 – C.M. CTIC83700X – Tel. 095/306410 Fax 095/306409
www.icsdannunziomottamotta.it – email: ctic83700x@istruzione.it

# OGGETTO: AVVISO PER LA FORNITURA PASTI - SERVIZIO MENSA - nell'ambito del

**POC**"Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020 finanziato con il Fondo diRotazione (Fdr) – Obiettivi Specifici 10.1, 10.2 e 10.3 – Azioni 10.1.1, 10.2.2 e 10.3.1. Avviso pubblico prot. n.33956 del 18.05.2022– Realizzazione di percorsi educativi volti al potenziamento delle competenze delle studentesse e degli studenti e per la socialità e l'accoglienza.

SOTTOAZIONE 10.2.2A-FDRPOC-SI-2022-141 - PROGETTO "CRESCO A SCUOLA CON COMPETENZA"

CUP: I34C22000160001 CIG: ZD53918207

## IL DIRIGENTE SCOLASTICO

**VISTO** il Programma Operativo Nazionale (PON e POC) "Per la scuola – competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020-Avviso pubblico prot. n. 33956 del 18.05.2022 – FSE Socialità, apprendimenti, accoglienza;

**VISTA** la delibera N.4 con cui il Collegio Docenti in data .30.06.2022 ha approvato la partecipazione dell'I.C."G. D'Annunzio" di Motta Sant'Anastasia all'Avviso pubblico prot. n.33956 del 18.05.2022;

**VISTA** la delibera N.3 con cui il Consiglio di Istituto in data 28.06.2022 ha approvato la partecipazione dell'I.C."G.D'Annunzio" di Motta Sant'Anastasia all'avviso pubblico prot. n. 33956 del 18.05.2022;

VISTO il Progetto "CRESCO A SCUOLA CON COMPETENZA" codice 10.2.2A-FDRPOC-SI-2022-141

#### CUP I34C22000160001;

**VISTA** la Candidatura N. 1078551, con la quale l'I.C. "G.D'Annunzio" di Motta Sant'Anastasia ha registrato la partecipazione all'avviso sopra menzionato;

VISTA la lettera di formale autorizzazione Prot. n. AOOGABMI/53714 del 21.06.2022 che riporta il codice identificativo del progetto autorizzato "CRESCO A SCUOLA CON

**COMPETENZA**" e l'impegno di spesa per un importo complessivo di € 38.195,60 ;

**VISTA** la nota prot.n. AOODGEFID 31732 del 25.07.2017, contenente l'Aggiornamento delle linee guida dell'Autorità di Gestione per l'affidamento dei contratti pubblici di servizi e forniture di importo inferiore alla soglia comunitaria diramate con nota del 13.01.2016, n.1588;

**VISTO** il decreto dirigenziale di assunzione al bilancio prot. 4098 del 28/06/2022;

**VISTO** il programma annuale 2022;

**VISTA** la nomina del R.U.P. del progetto "CRESCO A SCUOLA CON COMPETENZA" ns. prot.n. 7923 del 14.12.2022;

**VISTO** il D.Lgs.n.165 del 30 marzo 2001 concernente norme generali sull'ordinamento del lavoro alledipendenze delle amministrazioni pubbliche;

VISTO il Decreto Interministeriale n.129 del 28 agosto 2018 "Regolamento Concernente le Istruzione generali sulla gestione amministrativo – contabile delle istituzioni scolastiche"; VISTO il DPR 275/99 concernente norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche; VISTI i Regolamenti UE e tutta la normativa di riferimento per la realizzazione del suddetto progetto;

**RILEVATA** l'assenza di CONVENZIONI CONSIP attive per il servizio che si intende acquisire, per cui è possibile procedere con il ricorso al mercato libero, operando la scelta dell'operatore economico cui affidare lo stesso, nel rispetto dei principi di rotazione, concorrenza e trasparenza; **CONSIDERATA** l'esigenza di dare attuazione alle suddette attività progettuali nei distinti moduli che costituiscono parte integrante del progetto di che trattasi, con incluso il servizio mensa VISTA la propria determinazione prot.n. 7924 del 14.12.2022

#### RENDE NOTO

che è aperta la procedura di selezione per l'individuazione della ditta aggiudicatrice della fornitura del servizio mensa relativo al progetto con codice nazionale 10.2.2AFDRPOC-SI-2022-141 -titolo del progetto:"CRESCO A SCUOLA CON COMPETENZA"

Il preventivo dovrà essere elaborato unicamente attenendosi all'allegato capitolato.

Le ditte partecipanti dovranno essere in possesso dei requisiti richiesti dal seguente capitolato.

## CAPITOLATO DI GARA

#### Art.1- Generalità

Questa Istituzione Scolastica bandisce una gara per l'affidamento della fornitura del servizio mensa relativo al progetto codice nazionale 10.2.2A-FDRPOC-SI-2022-141-"CRESCO A

#### SCUOLA CON COMPETENZA"

Sono richiesti, per ciascuno dei 6 moduli, **n. 22 pasti per 10 giornate per complessivi presumibili 1320 pasti** da erogare come da calendario delle attività didattiche di modulo, che verrà successivamente reso noto.

L'importo a base di gara per ogni pasto è pari a euro 6,15 iva inclusa per tutti e sei i moduli. La fornitura dei pasti deve intendersi per una spesa complessiva massima di € 8.120,00 compresa IVA e di ogni altro onere.

L'offerta-prezzo dovrà essere espressa in cifre ed in lettere, fermo restando che in caso di contrasto tra le indicazioni prevarrà quella più vantaggiosa per l'Amministrazione.

L'offerta dovrà prevedere il prezzo unitario in euro con due decimali, secondo la tempistica, il numero degli alunni e l'articolazione in moduli, come evidenziato nella tabella che segue:

Costo giorno a persona	Quantità	Numero alunni
6,15 euro IVA INCLUSA	10 giorni	22
Costo giorno a persona	Quantità	Numero alunni
6,15 euro IVA INCLUSA	10 giorni	22
Costo giorno a persona	Quantità	Numero alunni
6,15 euro IVA INCLUSA	10 giorni	22
Costo giorno a persona	Quantità	Numero alunni
6,15 euro IVA INCLUSA	10 giorni	22
Costo giorno a persona	Quantità	Numero alunni
6,15 euro IVA INCLUSA	10 giorni	22
Costo giorno a persona	Quantità	Numero alunni
6,15 euro IVA INCLUSA	10 giorni	22

Per un totale massimo di pasti da somministrare pari a n. 1320.

# I suddetti pasti verranno distribuiti agli alunni dell'Istituto partecipanti al **progetto PON** 10.2.2A-FDRPOC-SI-2022-141- "CRESCO A SCUOLA CON COMPETENZA"

Il numero dei pasti previsti e le relative alternative o diete saranno comunicate nella giornata della consegna tramite fax o telefono entro le ore 9,30 dal personale incaricato.

Nel caso di vacanza non prevista dal calendario scolastico regionale o sciopero o altre cause o ritardi nell'invio del numero dei pasti giornalieri per assemblee sindacali del personale o per altri motivi, l'Istituto scolastico darà tempestiva comunicazione alla ditta aggiudicataria; tutto ciò non comporterà variazioni del prezzo unitario né l'applicazione di eventuali penali.

Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti alla scuola per i propri alunni.

# Art. 2- Oggetto dell'avviso

Il contratto ha per oggetto la preparazione, il trasporto, la consegna, la distribuzione pasti agli studenti e il relativo asporto dei contenitori utilizzati per il servizio in questione.

Il servizio comprende altresì la fornitura di tutto quanto necessario alla corretta fruizione del servizio e ritenuto funzionale all'ottima esecuzione dello stesso, comprensivo di: imballo, trasporto, posate e bicchieri monouso, tovaglietta e tovaglioli, comprese le operazioni di approntamento dei tavoli, di distribuzione dei pasti, di riordino dei tavoli. Il servizio verrà erogato presso i locali dell'Istituto che saranno messi a disposizione.

La distribuzione dovrà coprire il periodo definito dal calendario dei moduli, e dovrà avvenire alle ore 13,15 circa (Sc.Primaria) ed alle ore 13,45 circa (Sc.Secondaria), nelle giornate prefissate da calendario

Trattandosi di servizio a domanda individuale, il numero suddetto dei pasti è puramente indicativo e variabile. La variazione in diminuzione dei pasti effettivamente erogati rispetto ai pasti preventivati presuntivamente nel bando non comporta variazioni del prezzo unitario a pasto. Il prezzo rimarrà invariato per tutta la durata dell'appalto.

Le date di inizio e di chiusura del servizio saranno stabilite dall'Istituto come da calendario delle attività.

## Art. 3 — Servizi a carico della Ditta aggiudicataria del servizio

Il trasporto, la consegna, la distribuzione dei pasti agli studenti e l'asporto dei contenitori per il servizio in questione sono a carico della ditta aggiudicataria, che deve provvedervi direttamente, oltre ogni onere diretto o indiretto scaturente dall'adempimento del presente contratto

# Art. 4 — Requisiti soggettivi di ammissibilità

111. 4 Requisiti soggettivi di animissionita
I requisiti di ammissione di ordine generale che i soggetti concorrenti devono possedere per
partecipare al presente avviso per l'affidamento del servizio in oggetto sono i seguenti:
□ essere iscritti al registro delle imprese c/o la CCIAA attestante il possesso dei requisiti
professionali
necessari per Io svolgimento dell'attività prevista e specificata nel presente Capitolato;
□ essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria per l'esercizio dell'attività oggetto della gara;
□ non trovarsi in alcuna delle condizioni ostative di cui all' art. 80 del D.Lgs 50/2016;
□ essere in regola, ai sensi dell'art. 17, della legge 12 marzo 1999, n. 68, con le norme che
disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, nonché di avere ottemperato agli obblighi previsti dalle
disposizioni contenute nelle sopra citata norma di legge; oppure di non essere soggetto, ai sensi
dell'art. 17 della legge12 marzo 1999, n. 68, agli obblighi previsti dalle norme che disciplinano il
diritto al lavoro dei disabili, nonché all'ottemperanza degli obblighi sanciti dalla citata legge;
☐ la non sussistenza di cause di impedimento a contrattare con la pubblica amministrazione
secondo
quanto previsto dal D.Lgs. 8/6/2001, n. 231;
□ non essersi avvalsi di piani individuali di emersione di cui alla legge n. 383 del 2001 oppure di
essersi avvalsi di piani individuali di emersione di cui alla legge n.383 del 2001, ma che il periodo
di emersione si è concluso;
□ non essere stati destinatari nell'ultimo biennio di provvedimenti interdettivi alla contrattazione
con le

pubbliche amministrazioni ed alla partecipazione a gare pubbliche, ai sensi dell'art.36-bis del D.L

.4/7/2006, n. 223 convertito in Legge 4/8/2006, n. 248;
🗆 essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a
favore dei lavoratori (da verificare tramite DURC in sede di apertura del plico contente l'offerta),
secondo la vigente legislazione e applicare le norme contrattuali di settore;
□ essere in regola con gli obblighi relativi alla sicurezza, di essere in possesso di un proprio
documento di valutazione dei rischi e aver provveduto alla nomina di un responsabile del servizio di
prevenzione e protezione ai sensi del D.Lgs. 81/2008;
□ accettare incondizionatamente le norme e le disposizioni previste dal bando di gara e dal
capitolato.
L'amministrazione si riserva di chiedere, in qualsiasi fase di espletamento della gara, ai soggetti

L'amministrazione si riserva di chiedere, in qualsiasi fase di espletamento della gara, ai soggetti giuridici,partecipanti chiarimenti ed integrazioni in ordine alla documentazione ed alle certificazioni presentate per la dimostrazione dei requisiti di capacità. La falsità delle autocertificazioni inerenti al possesso di requisiti sopra indicati comporterà l'automatica esclusione o annullamento dell'aggiudicazione.

# Art. 5 — Divieto di subappalto

Pena la risoluzione del contratto ed il conseguente risarcimento dei danni, è fatto assoluto divieto di subappaltare e, comunque di cedere sotto qualsiasi forma in tutto o in parte o trasferire, il servizio oggetto del presente bando.

#### Art. 6 - Assicurazione

La ditta aggiudicataria è responsabile dell'esatta esecuzione del contratto e della perfetta riuscita della fornitura.

In ogni caso, l'appaltatore assume a proprio esclusivo carico e onere ogni rischio connesso all'attività oggetto del contratto, con ciò tenendo indenne l'Amministrazione da qualsiasi onere derivante dal verificarsi di eventi dai quali, oltre naturalmente gli utilizzatori del servizio, terzi dovessero ricevere danni.

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero alla Scuola o a terzi, a cose e persone, si intende, senza riserve od eccezioni, a totale carico della ditta aggiudicataria.

## Art. 7 - Consegna pasti

I pasti dovranno essere recapitati presso le seguenti sedi:

- Sede dell'Istituto Scuola Primaria sito in viale della Regione 28 Motta Sant'Anastasia;
- Sede Scuola Secondaria di I° Grado sito di Via Ragusa Motta Sant'Anastasia

Il servizio mensa dovrà comprendere l'impiego di personale munito di regolare tesserino sanitario per la distribuzione dei pasti;

La consegna dei pasti dovrà essere accompagnata da regolare bolla di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero di eventuali contenitori, del numero di pasti consegnati e l'ora di consegna.

Il personale della scuola addetto al ritiro dei pasti firmerà per ricevuta, restituendone una copia alla ditta e inoltrando l'originale alla segreteria della scuola per il dovuto controllo e per gli adempimenti necessari alla liquidazione.

Qualora il personale addetto della scuola riscontrasse la non corrispondenza di quanto attestato sulla bolla con quanto effettivamente consegnato, dovrà specificarlo sulla bolla che resta agli atti della scuola.

La ditta fornitrice dovrà essere avvertita telefonicamente della mancanza rilevata e dovrà tempestivamente integrare le quantità mancanti, producendo nuova bolla ad integrazione, che sarà firmata dai consegnatari e dal personale incaricato dalla scuola.

Entrambe le bolle dovranno poi essere inviate alla segreteria della scuola.

Si raccomanda l'osservanza delle disposizioni legislative vigenti in materia di trasporto delle sostanze alimentari e comunque conformi all'art. 43 del D.P.R.n.327/80, riducendo, altresì, al minimo il tempo che intercorre tra l'ultimazione della cottura e l'orario della consegna.

#### Art. 8 - Modalità di erogazione

La ditta aggiudicataria dovrà osservare, nell'erogazione del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato utilizzando merce di prima qualità, prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore. Per "qualità" si intendono i requisiti igienici, nutrizionali, organolettici e merceologici dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti giornalieri.

La ditta aggiudicataria deve garantire che la preparazione, la trasformazione, la manipolazione, la predisposizione, il trasporto e la distribuzione dei pasti siano effettuati in modo igienico.

Il servizio di refezione dovrà sempre essere garantito, anche in caso di sciopero del personale dell'impresa appaltatrice, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale ai sensi della legge 146/90 e successive modifiche ed integrazioni.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la ditta dovrà fornire, in sostituzione, piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità.

# Art. 9 - Fornitura pasto

Il singolo pasto consisterà in un primo (pasta, riso o pizza),un secondo di carne o pesce, un contorno, frutta di stagione, pane, acqua.

# Casi particolari

La ditta è tenuta anche alla fornitura di pasti alternativi per gli alunni di etnia e/o religioni diverse, su richiesta dell'Amministrazione scolastica.

Le diete per intolleranza alimentare dovranno essere comunicate dalle famiglie alla segreteria di questa scuola con apposita richiesta con allegato specifico certificato medico ove venga indicata la patologia e l'alimento alternativo.

La scuola provvederà a comunicare alla Ditta detti casi ai fini dell'erogazione del pasto "speciale". Le diete alternative o speciali dovranno essere fornite senza alcun sovrapprezzo.

La ditta aggiudicataria 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;

Qualsiasi sia il mezzo adottato per la distribuzione deve essere idoneo ad assicurare il mantenimento isotermico e dei requisiti igienico-sanitari per il periodo di tempo necessario alla distribuzione dei pasti secondo le norme previste dal D.P.R. n. 327/80 e dalla circolare ministeriale della Sanità n. 75/80 e da altre eventuali successive modificazioni ed integrazioni.

#### Art. 10 - Fatturazione del servizio

La ditta aggiudicataria, ai fini del pagamento, dovrà presentare alla Scuola le fatture elettroniche dei pasti effettuati, tramite il sistema elettronico di interscambio.

La rispondenza della fattura verrà attestata dalla segreteria della scuola.

Le fatture saranno pagate a 30 (trenta) giorni dal ricevimento delle stesse tenendo conto, trattandosi nella fattispecie di un progetto cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo ed essendo l'istituto solo gestore e non finanziatore, della disponibilità reale delle erogazioni da parte del Ministero dell'istruzione, dell'Università e della Ricerca.

La liquidazione avverrà tramite bonifico bancario sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto.

Si stabilisce sin d'ora che la scuola potrà rivalersi, per ottenere la refusione di eventuali danni già contestati alla ditta aggiudicataria, con il rimborso di spese e con il pagamento di penalità da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

La ditta aggiudicataria dovrà presentare l'apposita modulistica per dichiarare la tracciabilità finanziaria.

## Art. 11 - Sicurezza luoghi di lavoro

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia, ed assumendosi ogni responsabilità conseguente.

#### Art. 12 - Modifiche del servizio

L'Amministrazione si riserva di apportare, nel corso dell'appalto, modifiche, integrazioni, estensioni o riduzioni del servizio, concordandone con l'aggiudicatario le condizioni di attuazione, ove queste siano innovative rispetto a quelle previste nel presente capitolato, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o per mancato guadagno.

## Art. 13 - Accettazione incondizionata

La partecipazione alla gara della Ditta comporta la piena ed incondizionata accettazione di quanto contenuto nel presente capitolato.

#### Art. 14 - Diritto di rescissione

Costituiscono monvo di risoluzione dei contratto per madempiniento delle obbligazioni contrattuari,
oltre a quanto è genericamente previsto dall'art.1453 C.C., le seguenti fattispecie:
☐ gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari delle norme e
del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
☐ gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle
caratteristiche merceologiche;
□ casi di grave tossinfezione alimentare;
□ interruzione non motivata del servizio;
□ violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
□ sub-appalto totale o parziale del servizio.
A 45 TO 111

# Art. 15 - Riserva di legge

Per quant'altro non previsto nel presente Capitolato d'appalto si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

# Art. 16 - Contestazione o vertenza

Le contestazioni o le vertenze che dovessero insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, saranno definite dal giudice ordinario ovvero dal giudice amministrativo, nella fattispecie di cui all'art. 133 del D. Lgs. 104/2010, e negli atri casi previsti dalla legge. Il Foro competente è quello di Catania.

# Art. 17 Modalità di presentazione delle offerte ed aggiudicazione della gara.

Le ditte interessate dovranno far pervenire le loro migliori condizioni di fornitura in busta chiusa e sigillata, da indirizzare al Dirigente scolastico dell'Istituto Comprensivo "G.D'Annunzio", Viale della Regione 28 Motta Sant'Anastasia oppure, da preferire, via PEC all'indirizzo:ctic83700x@pec.istruzione.it, riportante nell'oggetto la dicitura

# "CONTIENE OFFERTA SERVIZIO MENSA – Codice identificativo Progetto PON codice 10.2.2A-FDRPOC-SI-2022-141-"CRESCO A SCUOLA CON COMPETENZA" La domanda dovrà pervenire entro e non oltre le ore 24.00 del 28/12/2022

Le domande inviate a mezzo posta elettronica con ricevuta di ritorno non potranno essere accettate se perverranno dopo il termine sopra indicato.

La gara verrà esperita ai sensi del D.lgs 50/2016 (art. 36 affidamenti di importo inferiore alle soglie di rilievo comunitario) e sarà aggiudicata, in base al rispetto delle caratteristiche descritte nel bando (vedi tabella valutazione Allegato E) e anche a eventuali servizi aggiuntivi offerti, attribuendo un max di 100 punti per i 6 moduli in cui si articola il progetto.

Le offerte dovranno contenere:

- 1. Copia del Certificato di Iscrizione alla C.C.I.A.A. non anteriore a tre mesi, nel cui oggetto sociale sia esplicitato chiaramente l'esercizio di attività analoghe all'oggetto della gara;
- 2. Autorizzazione sanitaria, per l'esercizio dell'attività oggetto della gara;
- 3. Copia del DURC;
- 4. La busta dell'offerta economica, redatta su carta intestata, dovrà contenere la dichiarazione secondo il modello allegato, debitamente sottoscritta dal Legale rappresentante e accompagnata da fotocopia del documento di identità in corso di validità del dichiarante. L'offerta redatta in cifre ed in lettere del prezzo a pasto IVA inclusa;
- 5. Comunicazione del conto corrente dedicato ai sensi della legge 136/2010 sulla tracciabilità dei flussi finanziari.

6. Copia del presente capitolato controfirmato dal legale rappresentante per accettazione.

E' facoltà dell'istituzione scolastica chiedere alla ditta aggiudicatrice la documentazione autocertificata

tramite l'allegato "B".

L'aggiudicazione avverrà a insindacabile giudizio dell'istituzione scolastica, sulla base di considerazioni sul prezzo offerto tenendo conto di condizioni di ordine tecnico, economico e di funzionalità del servizio.

Si sottolinea che l'Istituto aggiudicherà il servizio anche in presenza di una sola offerta.

In caso di perfetta parità di punteggio riportato, questa Amministrazione procederà all'aggiudicazione del servizio attraverso sorteggio.

# Art. 18 - 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.

#### Art. 19 - Pubblicizzazione

Al presente avviso sarà data diffusione mediante le seguenti modalità:

- pubblicazione all'albo on line dell'istituzione scolastica
- Pubblicazione in Amministrazione Trasparente
- sul sito web della scuola

Fanno parte integrante del presente bando:

- Allegato A Domanda di partecipazione al servizio mensa
- Allegato B modello di autodichiarazione della ditta
- Allegato C- Informativa ai sensi dell'art. 13 del D.lgs n.196/03
- Allegato D Tracciabilità
- Allegato E Griglia punteggio da attribuire

Il Dirigente Scolastico Prof. Giancarlo Garozzo(\*)

<sup>\*</sup>documento informatico con firma digitale ai sensi del D.Lgs. n.82/2005 e ss.mm.ii.