



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO COMPRENSIVO N. 6 – IMOLA

Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado

Via Villa Clelia n. 18 – 40026 IMOLA (BO) Tel. 054240238 e 054240242 – Fax 0542628162

C.M. BOIC84700X – C.F. 82003770375 – Cod. Univoco Fatturazione: UFT8XQ

e.mail: boic84700x@istruzione.it – pec: boic84700x@pec.istruzione.it – sito web: www.ic6im

Codice identificativo progetto: ESO4.6.A4.A-FSEPN-EM-2024-183

Codice Unico di Progetto (CUP): C24D240007400071

Prot. n. [vedi segnatura]

Imola, [vedi segnatura]

OGGETTO: Invito a presentare preventivo per attuazione servizio mensa per “Campus Arte” nell’ambito del Progetto **UNA SCUOLA PER TUTTI 2024** avente codice ESO4.6.A4.A-FSEPN-EM-2024-183

Con La presente per si invita la spett.le Ditta la propria migliore offerta per la fornitura del servizio mensa da attuare nel periodo dal 10/06/2025 al 13/06/2025 per attivazione del “Campus Arte” nell’ambito del Progetto **UNA SCUOLA PER TUTTI 2024** avente codice ESO4.6.A4.A-FSEPN-EM-2024-183 nei locali del nostro Istituto n. 6 in Via Villa Clelia n. 18, per il plesso primaria RUBRI in via Tinti 6

Il servizio dovrà avere le seguenti caratteristiche:

LUOGO CENTRO ESTIVO	Plesso Primaria A. Rubri in via Tinti , 6	
PERIODO CENTRO ESTIVO	DAL ____ 10/06/2025	AL ____ 13/06/2025
ORARIO DEL PASTO	ORE _____ 12:30 CIRCA	
NR. (INDICATIVO) PARTECIPANTI	CIRCA 21 bambini	
ETA' PARTECIPANTI	DA ____ 6 ANNI _____ A ____ 11 ANNI _____	
COMPOSIZIONE PASTO	☒ PRIMO ☒ SECONDO ☒ CONTORNO ☒ PANE ☒ FRUTTA + 1/2 LT ACQUA PET.	
CONFEZIONAMENTO	☒ MONOPORZIONE (piattini singoli)	☐ MULTIPORZIONE
MERENDA	MATTINA SI NO	POMERIGGIO SI NO
NR. GIORNATE	☐ LUNEDI' ☐ MARTEDI' ☒ MERCOLEDI' ☒ GIOVEDI' ☒ VENERDI' ☐ SABATO	
CESTINO PER GITA	☐ SI ☒ NO	
GIORNATA GITA (CESTINO)	LUNEDI'-MARTEDI'-MERCOLEDI'-GIOVEDI'-VENERDI'	LUOGO e ORARIO consegna:
DIETE	☒ SI ☐ NO	

ACCESSORI	☐ PIATTI BIO	☐ BIS POSATE BIO CON TOVAGLIOLO
	☒ TRIS POSATE BIO CON TOVAGLIOLO	☐ BICCHIERE
	☐ CUCCHIAINO BIO	☒ TOVAGLIETTA CARTA
	☐ FORCHETTA BIO	☐ COLTELLO BIO
	☐ CUCCHIAIO BIO	☐ TOVAGLIOLO CARTA
CONDIMENTI	☒ OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	☐ ACETO DI VINO
	☒ SALE FINO IODATO	
	☐ MULTI	☐ MONODOSE

I pasti forniti devono essere preparati con cibi di prima qualità. L'Impresa Aggiudicatrice 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. Le derrate alimentari devono essere acquistate quotidianamente. E' tassativamente vietato l'uso di alimenti contenenti organismi transgenici e loro derivati. Non potranno essere utilizzati, altresì, generi precotti o liofilizzati. 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: - 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; - somministrazione dei pasti in contenitori termici con scomparti monodose isolati (isolamento degli alimenti caldi da quelli freddi); - fornitura di: piatti, bicchieri in plastica per alimenti in confezione singola a perdere, tovaglioli, tovagliette e posate a perdere (coltello, cucchiaio, forchetta); - controllo igienico sanitario connesso al trasporto, alla manipolazione ed erogazione dei pasti. All'atto della consegna dei pasti, la Ditta rilascerà al Tutor d'aula, una bolla di consegna in duplice copia, debitamente sottoscritta e da cui risulta la quantità dei pasti. Detta bolla controfirmata dal Tutor, previo accertamento della corrispondenza quantitativa dei vari pasti erogati, verrà restituita alla Ditta, previo trattenimento di una copia. In riferimento alla norme igienico-sanitarie, nonché a quanto previsto dalla normativa regionale vigente e a quanto espressamente previsto dal presente invito, 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.. 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).

L'importo, comprensivo di tutte le voci di costo, non dovrà superare i 7,00 €, compresa IVA, a pasto. La ditta dovrà far pervenire la migliore condizione di fornitura al Dirigente Scolastico del Istituto Comprensivo N. 6 Imola, entro e non oltre le ore 12 del giorno 28/05/2025 per posta ordinaria all'indirizzo mail boic84700x@istruzione.it o certificata all'indirizzo boic84700x@pec.istruzione.it

All'offerta dovranno essere allegati (se non consegnati negli ultimi 6 mesi):

autocertificazione in merito al possesso dei requisiti di ordine generale indicati all'art. 38 del D. Lvo n. 163 l e copia del documento di riconoscimento del titolare.

Il pagamento avverrà, previa acquisizione:

- del DURC (che deve risultare regolare ai fini degli obblighi derivanti alla Ditta aggiudicataria)
- della fattura elettronica (**Codice univoco UFT8XQ**) nei trenta giorni successivi alla presentazione della fattura, sul conto corrente dedicato alle commesse pubbliche comunicato da codesta Ditta (art. 3 L. 13/08/2010 n°136).

Ai sensi del D.Lgs. 196/2003 s'informa che i dati forniti saranno trattati al solo fine di espletare questa procedura.

In attesa di un gentile riscontro si coglie l'occasione per inviare distinti saluti.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Teresa Cuciniello

Firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, co. 2 del D. Lgs. n. 39/93