Schema di domanda:

Istanza manifestazione di interesse

"Servizio di refezione scolastica “Anno scolastico 2019-2020" per la Scuola dell'Infanzia dell'Istituto Comprensivo "A. Roncalli" con sede in Via Europa.

AL COMUNE Dl GROTTE

Piazza Umberto I

92020 Grotte

Il sottoscritto\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

nato il \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_a \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

in qualità di\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ della ditta \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ con sede in \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ con codice fiscale n. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ con partita IVA n.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

codice attività\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ volume d'affari €\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ capitale sociale €\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

DOMICILIO ELETTO E RECAPITI

per le comunicazioni previste dal D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.:

Domicilio: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Recapiti: telefono\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_fax:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_e-mail certificata:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Viste e fatte proprie le condizioni evidenziate dall'amministrazione comunale di Grotte nell'avviso di cui il presente modulo costituisce allegato;

Viste e fatte proprie le seguenti condizioni necessarie per l'espletamento del servizio;

*MANIFESTA IL PROPRIO INTERESSE AD ESPRIMERE OFFERTA PER L'AFFIDAMENTO DIRETTO. PREVIA INDAGINE Dl MERCATO. DEL SERVIZIO Dl REFEZIONE SCOLASTICA A FAVORE DEGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA DELL’ISTITUTO COMPRENSIVO “A. RONCALLI" Dl VIA EUROPA – ANNO SCOLASTICO 2019/2020*

# **A TAL SCOPO DICHIARA**

in conformità a quanto richiesto dall’avviso di indagine di mercato quanto segue: 1) **ln ordine ai requisiti di ordine generale di idoneità professionale:**

1. di non trovarsi in nessuna causa di esclusione prevista dall'art. 80 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.;
2. di essere iscritta alla C.C.I.A.A. di con il n.ro di iscrizione e per l'attività di che trattasi;
3. di essere in regola alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui sono stabiliti (si intendono gravi le violazioni ostative al rilascio del DURC - vedi art. 8, comma 3, DM. 24/10/2007);
4. **Requisiti di capacità economica/finanziaria**
   1. Dichiara di possedere un'adeguata solidità patrimoniale comprovata da un fatturato annuo medio per servizi nel campo della ristorazione collettiva realizzato nel triennio 2016/2018 non inferiore a quello richiesto nell'avviso pari ad € 80.000,00 e precisamente:
      * Nell'anno 2016 €\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
      * Nell'anno 2017 €\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
      * Nell'anno 2018 €\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
5. Requisiti di capacità tecnico-organizzativi:
   1. Di avere svolto, con buon esito, servizi analoghi a quelli del presente appalto a favore di pubbliche amministrazioni nel triennio 2016-2017-2018 per un importo annuo medio non inferiore ad € 30.000,00 cosi come dettagliato nell'elenco allegato alla presente istanza;
   2. Ai fini della dichiarazione del possesso delle principali attrezzature tecniche, dei materiali, degli strumenti tecnici\* dell'equipaggiamento tecnico posseduti o di cui il prestatore di servizi disporrà per eseguire l'appalto si allega apposita dichiarazione;
   3. Che centro di cottura e produzione dei pasti autorizzato e ubicato \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_e quindi ad una distanza inferiore a 35 Km dal- Comune di Grotte, così come richiesto nell'avviso, ove saranno trasportati previa autorizzazione igienico sanitaria con mezzi e in contenitori conformi alle norme igienico sanitarie dl' cui all'art. 43 del DPR n. 327/1980 e s.m.i. e di tutta la restante normativa attualmente in vigore;
   4. Che con autorizzazione sanitaria n\_\_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ rilasciata dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASP di \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ è stato confermato la persistenza dei requisiti igienici del centro di cottura, così come previsto dalla normativa igienico-sanitari in materia;
   5. Di essere in possesso della Certificazione UNI-EN-ISO 9001/2008, che si allega;
   6. Dichiarazione di osservanza delle procedure di sicurezza sistema H.A.C.C.P.

## DICHIARA ALTRESI'

1. Di essere a conoscenza che la presente richiesta, non costituisce proposta contrattuale e non vincola in alcun modo la Stazione Appaltante che sarà libera di seguire anche altre procedure e che la stessa stazione appaltante si riserva di interrompere, in qualsiasi momento, per ragioni di sua esclusiva competenza, il procedimento avviato, senza che i soggetti richiedenti possano vantare alcuna pretesa.
2. Di essere a conoscenza che le singole dichiarazione verranno sottoposte a controllo in caso di affidamento del servizio.
3. Di autorizzare la stazione appaltante all'uso della seguente PEC per l'invio di comunicazioni inerenti la presente procedura : PEC .
4. Di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 10 della legge 675/96, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

IL SOTTOSCRITTO, INOLTRE, ACCETFA SIN D'ORA QUANTO SEGUE:

che i pasti, saranno preparati sulla base di un menu giornaliero predisposto da questo Comune ed autorizzato dall'A.S.P. di Agrigento distretto Sanitario di Canicattì - che la Ditta si impegna sin da ora ad osservare nella preparazione utilizzando prodotti stagionali (primavera /estate- autunno/ Inverno) e ingredienti del tutto conformi (per caratteristiche, aspetto, limiti microbiologici e chimici, imballaggio, etichettatura, conservanti, additivi) alle normative nazionali e regionali in materia da rispettare anche per quanto riguarda le tabelle dietetiche, le grammature o unità indicative per porzione in relazione alle fasce di età dell'utenza, i metodi di preparazione e cottura dei pasti, la frequenza degli alimenti sul menu, nonché tutti gli ulteriori aspetti in esse disciplinati, che non siano stati espressamente derogati per espressa volontà del Comune.

Il Comune, o il personale dallo stesso preposto, si riserva la facoltà di richiedere, in caso di indisposizione temporanea di alcuni utenti, un menu speciale composto da un primo (pasta, riso brodo, etc.) e secondo piatto (formaggi, mozzarella, od in alternativa carni bianche a vapore con patate o carote lesse, etc.);

Innovazioni e modifiche ai menu e/o tabelle dietetiche, potranno essere apportate net corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate con gli organi sanitari competenti, l'Ente affidante, la commissione controllo mensa (ove istituita) e la Ditta.

ln casi particolari di necessità determinata da patologie e incompatibilità di taluni utenti a determinati cibi (soggetti affetti da allergie, intolleranze alimentari, favismo, diabete, altre malattie che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti) debitamente documentate da appositi certificati medici, nonché in caso di incompatibilità determinate da ragioni etico-religiose degli utenti, la ditta si impegna a fornire diete speciali, personalizzate e alternative. Tali tipologie di pasto dovranno essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

ln particolare, nell'acquisto dei prodotti, la ditta dovrà verificare che la "vita residua" del prodotto abbia una durata ragionevole rispetto al termine minimo di conservazione o di scadenza.

Che le fasi previste per il servizio sono le seguenti: Il servizio comprende la preparazione dei pasti con prodotti nella maggior parte di produzione Italiana, presso il locale della ditta, il trasporto con mezzo idoneo presso la sede della scuola e la distribuzione agli utenti presso la medesima scuola.

Il servizio comprende inoltre la pulizia e riordino dei locali delle mense scolastiche adibiti a refettorio ed accessori, e relativi arredi e suppellettili. La Ditta dovrà provvedere altresì alla raccolta differenziata dei rifiuti. Rimarrà a suo carico l'approvvigionamento dei sacchi per la raccolta dei rifiuti.

Che il personale della ditta nell'espletamento delle proprie mansioni, dovrà tenere un contegno serio e corretto. Il personale dovrà essere capace e fisicamente idoneo nonché dotato dalla ditta di tutti gli indumenti obbligatori previsti ai sensi della normativa vigente, anche in materia di prevenzione e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Il personale addetto, regolarmente assunto dalla ditta e in regola con le contribuzioni previdenziali e assistenziali, dovrà essere sottoposto a tutte le vaccinazioni ed a tutte le visite previste dalla medicina preventiva del lavoro.

II personale dovrà possedere tutti i requisiti professionali e sanitari, richiesti dalla vigente normativa. La consistenza numerica del personale, dovrà essere tale da assicurare l'efficienza del servizio.

Luogo e data:

Nome e cognome/qualifica del sottoscrittore:

Timbro e firma leggibile per esteso del legale rappresentante/procuratore che impegna la ditta (allegare documento di identità valido)