

Asmel Consortile S.C. a r.l.
ASMEL - Via Carlo Cattaneo,9 – 21013 GALLARATE (VA)
Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli
P.IVA – C.F. 12236141003
<http://asmecomm.it> – portale di committenza pubblica
COMUNE DI MANIACE (CT)

Allegato “B” al bando di gara

DOCUMENTO UNICO

BANDO DI GARA A PROCEDURA APERTA (art. 60, del D. Lgs. 18 aprile 2016, n. 50) PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A FAVORE DEGLI ALUNNI E DEL PERSONALE DOCENTE E NON DOCENTE AVENTE DIRITTO DELLA SCUOLA MATERNA DELL’ISTITUTO CARLO LEVI DI MANIACE CHE EFFETTUANO L’ORARIO PROLUNGATO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2019/2020 E 2020/2021 - PERIODO DA GENNAIO 2020 A MAGGIO 2020 E DA NOVEMBRE 2020 A MAGGIO 2021” CIG:813890333A

**DICHIARAZIONE DI IMPEGNO
E
DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DELL’ATTO DI NOTORIETA’
(47 del T.U. n. 445/2000)**

Il sottoscritto _____

nato a _____ il _____

e residente a _____

all’indirizzo _____,

in qualità di rappresentante legale della Ditta:

_____ con sede legale a _____

C.F. _____

P. IVA _____

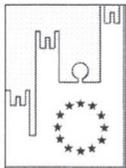
(da compilare se ricorre il caso)

quale mandatario del raggruppamento temporaneo d’imprese o del Consorzio denominato:

Le cui imprese raggruppate o consorziate sono (indicare le denominazione) : _____

in relazione a quanto indicato nel Capitolato speciale d’Appalto del servizio di ristorazione scolastica, consapevole delle sanzioni penali previste dall’art. 76 del T.U. n. 445/2000 in caso di dichiarazioni mendaci,

dichiaro
(contrassegnare le ipotesi che interessano):



Asmel Consortile S.C. a r.l.
ASMEL - Via Carlo Cattaneo,9 – 21013 GALLARATE (VA)
Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli
P.IVA – C.F. 12236141003
<http://asmecomm.it> – portale di committenza pubblica
COMUNE DI MANIACE (CT)

1. Che il servizio di refezione è organizzato nel seguente modo:

- Piano di autocontrollo, prevenzione e gestione imprevisti _____
- Modalità di svolgimento del servizio(descrizione)_____
- Piano delle pulizie e sanificazione ambiente (descrizione)_____
- Nessuna descrizione

2. Che saranno utilizzati i seguenti prodotti:

- nessun prodotto o assenza di documentazione
- utilizzo di almeno 10 prodotti a km.0-filiera corta nel rispetto della stagionalità dei prodotti: _____
- utilizzo di almeno 7 prodotti a km.0-filiera corta nel rispetto della stagionalità dei prodotti: _____
- utilizzo di almeno 5 prodotti a km.0-filiera corta nel rispetto della stagionalità dei prodotti: _____
-
- utilizzo di almeno 4 prodotti a km.0-filiera corta nel rispetto della stagionalità dei prodotti: _____

(indicare i prodotti utilizzati)

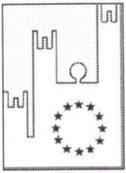
3. che per il trasporto dei pasti saranno utilizzati i seguenti contenitori per le varie pietanze:

- contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica
- contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica
- contenitori attivi elettrici o con carrelli termici

(indicare le loro caratteristiche per il mantenimento delle temperature e allegare schede tecniche):

4. che il centro cottura individuato per il servizio oggetto del presente appalto occupa il seguente personale interno adibito alla produzione dei pasti:

- n. ____ cuochi diplomati e dotati di esperienza almeno biennale



Asmel Consortile S.C. a r.l.
ASMEL - Via Carlo Cattaneo,9 – 21013 GALLARATE (VA)
Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli
P.IVA – C.F. 12236141003
<http://asmecomm.it> – portale di committenza pubblica
COMUNE DI MANIACE (CT)

- n. ____ tecnici dei servizi della ristorazione con esperienza minimo biennale
- n. ____ dietista con esperienza
- n. ____ responsabile HACCP laureato (Biologo, Tecnologo alimentare)

e inoltre:

- n. ____ responsabile di riferimento impiegato esclusivamente nei rapporti con l'esterno.

5. Che

- non dispone
- dispone

di sistemi per attivare la gestione informatizzata delle prenotazioni dei pasti tramite accesso dedicato al sito web (specificare le modalità) o altri sistemi di prenotazione dei pasti;

6. che

- non è stato attuato
- è stato attuato

un programma di interventi di formazione e/o di aggiornamento per le varie funzioni - a favore del personale occupato nel centro cottura considerato (allegare documentazione)

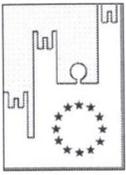
7. che

- ha svolto servizio di refezione scolastica per un anno;
- ha svolto servizio di refezione scolastica per due anni;
- ha svolto servizio di refezione scolastica per tre anni;
- ha svolto servizio di refezione scolastica per cinque anni;
- di non aver svolto servizio di refezione scolastica

(allegare attestati Enti Locali - Istituzioni Scolastiche o autocertificazione)

8. che

- non formula
- formula



Asmel Consortile S.C. a r.l.
ASMEL - Via Carlo Cattaneo,9 – 21013 GALLARATE (VA)
Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli
P.IVA – C.F. 12236141003
<http://asmecomm.it> – portale di committenza pubblica
COMUNE DI MANIACE (CT)

proposte migliorative a integrazione del servizio svolto (descrizione dettagliata delle proposte migliorative)

Data _____

(Firma per esteso)

N.B.: allegare fotocopia del documento d'identità, in corso di validità, del dichiarante.