

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, ANNI SCOLASTICI 2026/2027-2027/2028-2028/2029-2029/2030-2030/2031, CON POSSIBILITÀ DI RINNOVO PER ULTERIORI TRE ANNI SCOLASTICI
CIG BBDCAC7560

MODELLO DICHIARAZIONI INTEGRATIVE

Il/La sottoscritto/a _____

codice fiscale _____

nato/a a _____

il ____/____/____,

nella sua qualità di _____

(titolare o legale rappresentante o altro titolo)

dell’impresa _____

con sede legale in (C.A.P.) _____ località _____

Provincia _____, Via/Corso/Piazza _____ n. _____

partita I.V.A./codice fiscale _____

Tel. _____ fax _____

e-mail _____

PEC _____

DICHIARA

di essere consapevole e di accettare la seguente condizione:

qualora la commissione giudicatrice formuli la proposta di aggiudicazione del “SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, ANNI SCOLASTICI 2026/2027-2027/2028-2028/2029-2029/2030-2030/2031, CON POSSIBILITÀ DI RINNOVO PER ULTERIORI TRE ANNI SCOLASTICI” a favore dell’operatore economico sottoscritto, prima dell’aggiudicazione, dovrà ottemperare a quanto richiesto nel capitolato speciale, con riferimento ai seguenti punti:

1. Riferimento all’articolo 13 del capitolato speciale: L’appaltatore deve dotarsi di un centro cottura, in gestione o in proprietà, da utilizzare in caso di emergenza (eventi straordinari atmosferici o di qualunque altra tipologia).

Tale disponibilità e funzionalità costituisce, sia requisito di partecipazione, che di esecuzione del contratto, legittimamente esigibile verso l’appaltatore, come condizione per la stipulazione del contratto.

La cucina dovrà essere in disponibilità per tutta la durata contrattuale, compreso il periodo di eventuale rinnovo. La cucina dovrà essere adeguatamente dimensionata, dotata di attrezzature e di capacità produttiva tale da soddisfare tutto il fabbisogno dei pasti (art.6 del capitolato speciale) e dovrà essere situata nel raggio di 35 km dal Comune di Borgo San Dalmazzo. La distanza dovrà comunque essere tale da garantire un intervallo di tempo, tra l’ultimazione della cottura e la consegna dei pasti, non superiore ai 45 (quarantacinque) minuti, per tutte le sedi di consegna dei pasti, comprensivo del tempo necessario per le operazioni di scarico dei contenitori.

La preparazione, la cottura e il confezionamento dei cibi destinati alle diete speciali dovranno avvenire in locali o aree del centro di cottura a ciò dedicate. Le stoviglie, utensili e il pentolame utilizzati per le diete

senza glutine e per le diete “gravi” (codici rossi) dovranno essere adeguatamente identificati, lavati e stoccati separatamente dalle stoviglie, utensili e pentolame utilizzati per la preparazione, cottura e confezionamento dei pasti del vitto comune (cucina dietetica).

La comprova del requisito sarà fornita mediante presentazione di:

- un documento che attesti la proprietà o il possesso del centro cottura di emergenza, con disponibilità per tutta la durata contrattuale, compreso il periodo di eventuale rinnovo;
- una dichiarazione che attesti che la cucina è adeguatamente dimensionata, dotata di attrezzature e di capacità produttiva tale da soddisfare tutto il fabbisogno dei pasti (art.6 del capitolato speciale);
- una dichiarazione che attesti la collocazione del centro di cottura di emergenza nel raggio di 35 km dal Comune di Borgo San Dalmazzo, e comunque, ad una distanza tale da garantire un intervallo di tempo, tra l’ultimazione della cottura e la consegna dei pasti, non superiore ai 45 (quarantacinque) minuti, per tutte le sedi di consegna dei pasti, comprensivo del tempo necessario per le operazioni di scarico dei contenitori.

2. Riferimento articolo 11 del capitolato speciale: La ditta aggiudicataria dovrà allestire il centro di cottura, a servizio della nuova scuola dell’Infanzia Monte Rosa, che verrà attivato indicativamente nell’anno scolastico 2027/2028 e, comunque, a conclusione dei lavori di demo-ricostruzione della nuova scuola di via Monte Rosa, cioè da quando gli alunni dell’Infanzia Monte Rosa (da maggio 2026 in strutture temporanee adibite ad aule scolastiche, nel cortile comunale del Palazzo San Giuseppe – Ex Protette) e dei micronidi (attualmente presso Palazzo San Giuseppe – Ex Protette) saranno trasferiti nel nuovo plesso scolastico. Al termine dell’appalto, o comunque al momento della cessazione del medesimo per qualsiasi causa, tutti i materiali utilizzati presso le cucine, compresi quelli integrati dalla ditta appaltatrice, resteranno di proprietà del Comune.

Riferimento all’articolo 35 del capitolato speciale: La preparazione, la cottura e il confezionamento dei cibi destinati alle diete speciali devono avvenire in locali o aree del centro di cottura a ciò dedicate. Le stoviglie, utensili e il pentolame utilizzati per le diete senza glutine e per le diete “gravi” (codici rossi) devono essere adeguatamente identificati, lavati e stoccati separatamente dalle stoviglie, utensili e pentolame utilizzati per la preparazione, cottura e confezionamento dei pasti del vitto comune (cucina dietetica).

I dati e le informazioni a comprova di quanto sopra dichiarato, dovranno essere inseriti nel Fascicolo Virtuale dell’Operatore Economico (FVOE) presso la Banca dati nazionale dei contratti pubblici, la dotazione del centro di cottura di “emergenza” costituisce requisito sia di partecipazione che di esecuzione del contratto.

Qualora quanto dichiarato non dovesse avvenire, il Comune di Borgo San Dalmazzo richiederà il risarcimento dei relativi danni.

In fede.

Firma digitale*

**Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del testo unico D.P.R. 28/12/2000 n. 445, del D.Lgs. 07/03/2005 n. 82 e norme collegate, il quale sostituisce il testo cartaceo e la firma autografa.*