

## Allegato 1/A

Al Comune di Pinerolo  
SERVIZIO ISTRUZIONE  
Settore Istruzione Informativo  
Piazza Vittorio Veneto n° 1  
10064 PINEROLO

**Oggetto: Indagine esplorativa del mercato volta all'affidamento del servizio di controllo della ristorazione scolastica della Città di Pinerolo. Manifestazione di interesse e condizioni economiche.**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_,  titolare  legale rappresentante  procuratore (in tal caso allegare procura generale/speciale n. rep. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_) (barrare la voce che interessa) dell'operatore economico

con sede legale in \_\_\_\_\_, e sede amministrativa \_\_\_\_\_ indirizzo e-mail \_\_\_\_\_ indirizzo PEC \_\_\_\_\_ con tel. n° \_\_\_\_\_ e con fax n° \_\_\_\_\_, con codice fiscale n° \_\_\_\_\_ e con partita IVA n° \_\_\_\_\_,

presa visione dell'avviso pubblico e del capitolato d'onori relativi all'indagine di mercato di cui all'oggetto, pubblicati sul sito della Città di Pinerolo:

### **MANIFESTA**

il proprio interesse all'affidamento del servizio di controllo della ristorazione scolastica della Città di Pinerolo **DICHIARANDO** la propria disponibilità ad eseguire il servizio secondo le specifiche indicate nel capitolato d'onori.

### **DICHIARA:**

a) che per lo svolgimento delle analisi microbiologiche sugli alimenti si avvarrà del seguente laboratorio di analisi:

\_\_\_\_\_ (riportare denominazione e indirizzo)

b) che tra le analisi microbiologiche sugli alimenti richieste dal capitolato d'onori, potranno essere effettuate le seguenti analisi accreditate dall'ente italiano "Accredia" (BARRARE la casella di riferimento):

Elenco analisi	Accreditata ACCREDIA	
	SI	NO
"Escherichia coli B glucoronidasi positivi" secondo la norma ISO 16649-2:2001 – campionamento 5 unità campionarie (rif Reg. CE 2073/05)		
microrganismi a 30°C secondo la norma ISO 4833-1:2013		

Enterobacteriaceae secondo la norma ISO 21528-2:2004		
Stafilococchi coagulasi positivi secondo la norma ISO 6888-1:1999 / Adm 1 2003		
Bacillus cereus a 30°C presuntivo secondo la norma ISO 7932:2004		
Salmonella spp. secondo la norma ISO 6579:2002/Cor 1 2004 Escl p.to 9,5,6		
Listeria monocytogenes secondo la norma ISO 11290-1:2005		
Anaeroibi solfitoreducitori 37°C secondo NF XP V 08-061 2009		
Gliadina (metodo ELISA AOAC Ridascreen Gliadin n° 120601 2012)		
Caseina (metodo ELISA MP.042 edizione corrente)		
Beta lattoglobulina (metodo ELISA MP.043 edizione corrente)		

- estremi documento presenti sul sito [www.accredia.it](http://www.accredia.it): \_\_\_\_\_

### **OFFRE**

l'esecuzione del servizio alle condizioni economiche di seguito riportate:

<b>Prestazione richiesta</b>	<b>Quantità totale da garantire nell'ambito del periodo di affidamento</b>	<b>Prezzo unitario iva esclusa Euro</b>	<b>Prezzo totale iva esclusa Euro</b>
Visita ispettiva presso Centro di cottura comunale scuola dell'infanzia Pollicino (gestione comunale)	4		
Visita ispettiva presso centro di cottura comunale scuole infanzia Agazzi e primaria Battisti (gestione comunale)	4		
Visita ispettiva presso centro di cottura asilo nido comunale Tabona (gestione ditta di ristorazione)	4		
Visita ispettiva presso centro di cottura scuola primaria Nino Costa (gestione da definire)	2		
Visita ispettiva presso Centro di cottura comunale scuola	4		

primaria Parri (gestione ditta di ristorazione)			
Visita ispettiva presso centro di cottura comunale scuola dell'infanzia Montessori (gestione ditta di ristorazione)	4		
Visita ispettiva presso centro di cottura comunale scuola dell'infanzia e primaria di Riva (gestione ditta di ristorazione)	4		
Visita ispettiva presso centro di cottura scuola dell'infanzia "Anna Frank" con annesso centro di distribuzione (primaria "Giovanni XXIII")	4		
Visita ispettiva presso centro di cottura scuola dell'infanzia "Andersen" con annesso centro di distribuzione (primaria "Collodi sede")	4		
Visita ispettiva presso centro di cottura scuola dell'infanzia "Rodari" con annesso centro di distribuzione (scuola primaria "Lauro")	4		
Visita ispettiva presso centro di distribuzione scuola secondaria di primo grado "Lidia Poet" IC Pinerolo 3 (Via Dei Rochis n. 29)	2		
Visita ispettiva presso centro di distribuzione scuola secondaria di primo grado "Lidia Poet" IC Pinerolo 4 (Via Giovanni XXIII n. 19)	2		
Visita ispettiva presso centro di distribuzione scuola secondaria di primo grado "Filippo Brignone" IC Pinerolo 1 (Via Einaudi n. 38)	2		
Visita ispettiva presso centro di distribuzione scuola secondaria di primo grado "Puccini" IC Pinerolo 2 (Via Battitore)	2		
Visita ispettiva presso centro di distribuzione scuola primaria "Collodi succursale"	2		
Visita ispettiva presso centro	2		

di distribuzione scuola dell'infanzia "Baudenasca"			
Visita ispettiva presso centro di cottura ditta di ristorazione	4		
Analisi microbiologica su PRODOTTO FINITO presso il centro di cottura della ditta di ristorazione	4		
Analisi microbiologica su PRODOTTO FINITO CRUDO/ su MATERIA PRIMA presso centri di cottura a gestione ditta esterna (n. 1 analisi per ognuno dei seguenti centri: Parri, Montessori, Andersen, Rodari, Riva, Anna Frank, Nino Costa, nido Tabona)	15		
Analisi microbiologica su prodotto finito c/o centri di cottura gestiti da personale comunale Pollicino – Battisti (analisi Escherichia Coli)	4		
Analisi glutine (da eseguirsi presso sede da concordare)	4		
Analisi caseina + Beta Lattoglobulina (da eseguirsi in sedi da concordare con Ufficio Mense Scolastiche)	6		
Formazione del personale	2		
Aggiornamento manuale di autocontrollo comunale	1		
		<b>Totale offerta economica complessiva iva esclusa</b>	€. _____/____  In lettere: Euro _____

**DICHIARA** infine:

- che l'importo degli oneri per la sicurezza da rischio specifico (non da interferenze), connessi con l'attività propria dell'impresa ammonta ad Euro \_\_\_\_\_;
- che l'offerta formulata consente di remunerare appieno la spesa per il personale che verrà impiegato nel servizio.

**RIPORTA** qui di seguito (**oppure**)  **ALLEGA** alla presente:

