

**Fornitura in somministrazione di derrate alimentari per la refezione scolastica
e non solo del Comune di Montelupo Fiorentino**

DICHIARAZIONE RELATIVA: ALL'ASSENZA DI OGM NELLE DERRATE, AL RISPETTO DELLE NORME RELATIVE ALL' HACCP, ALLA RINTRACCIABILITA' DI FILIERA DEI PRODOTTI, AL POSSESSO DELL'AUTORIZZAZIONE SANITARIA, ALLA CONFORMITÀ DEGLI IMBALLAGGI AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI (NORMATIVA MOCA), AL RISPETTO DELLA CATENA DEL FREDDO E DELLE NORME IN MATERIA DI ETICHETTATURA DEI PRODOTTI

Il sottoscritto _____ nato a _____ il _____
nella sua qualità di _____ (eventualmente)
giusta procura generale/speciale n. _____ del rogito Notaio
_____ Rep. N. _____ autorizzato a rappresentare legalmente
la Ditta _____ Codice fiscale _____ Partita IVA
_____, con sede legale in _____ Via

**IN RIFERIMENTO ALLA PROCEDURA IN OGGETTO
AI SENSI DEGLI ART. 46 E 47 DEL DPR 445/2000**

Consapevole della responsabilità penale cui può andare incontro nel caso di affermazioni mendaci e delle relative sanzioni penali di cui all'art. 76 del DPR 445/2000, nonché delle conseguenze amministrative di esclusione dalle gare di cui al D.Lgs. 50/2016

DICHIARA :

- a) di rispettare la normativa vigente in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari ai sensi dei Regolamenti CE 178/2002 e CE 852/2004 e successive modifiche;
- b) di aver provveduto alla stesura del proprio PIANO DI AUTOCONTROLLO (HACCP) così come previsto dai Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/2004 (pacchetto igiene);
- c) di essere in possesso di apposita Autorizzazione Sanitaria o documentazione equivalente di cui si riportano gli estremi _____;
- d) di aver provveduto alle prescrizioni previste in ordine alle modalità di rintracciabilità del prodotto alimentare, così come previsto dal Reg. CE 178/2002;
- e) di essere a conoscenza del contenuto della Legge Regionale Toscana n. 53 del 2000, delle Direttive 2001/18/CE, 2015/412/UE, del Regolamento 1381/2019/UE in materia di O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati);

- f) che tra i prodotti offerti SONO ASSENTI O.G.M. e che l'impresa nel proprio stabilimento non ha rischi di contaminazione da O.G.M.;
- g) che gli imballaggi a contatto con gli alimenti (MOCA) sono conformi al Reg. CE 1935/2004;
- h) di garantire il rispetto della catena del freddo durante il trasporto e la consegna dei prodotti deperibili.
- i) di garantire l'etichettatura conforme alla normativa vigente.

Firma digitale del Rappresentante Legale