



Unione Rubicone e Mare

**UNIONE RUBICONE E MARE**  
**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA**  
**Savignano sul Rubicone**  
*Provincia di Forlì-Cesena*

**OGGETTO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER I NIDI D'INFANZIA, LE SCUOLE DELL'INFANZIA, LE SCUOLE PRIMARIE E LA SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO DEI COMUNI DI GATTEO (FC), SAN MAURO PASCOLI (FC) E SAVIGNANO SUL RUBICONE (FC) PER GLI ANNI SCOLASTICI 2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024 - 2024/2025. CIG 83037821AF CPV 55524000-9**

**VERBALE DI GARA**  
**1° SEDUTA**

Per l'affidamento del **SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER I NIDI D'INFANZIA, LE SCUOLE DELL'INFANZIA, LE SCUOLE PRIMARIE E LA SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO DEI COMUNI DI GATTEO (FC), SAN MAURO PASCOLI (FC) E SAVIGNANO SUL RUBICONE (FC)** indetto dalla Centrale Unica di Committenza istituita presso l'Unione Rubicone e Mare per conto della stessa Unione (FC) mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. 50/16 e secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95, comma 2 del D. Lgs. 50/16, per un valore complessivo dell'appalto di € 5.097.852,63 IVA esclusa per tutta la durata del contratto (cinque anni scolastici), comprensivi di € 7.500,00 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

**PREMESSO CHE**

- con Deliberazione n. 40 del 13 maggio 2020 la Giunta dell'Unione (FC) ha approvato, ai sensi dell'art. 23, commi 14 e 15 del D. Lgs. 50/16, la relazione tecnico-illustrativa ed i relativi allegati del servizio di Refezione Scolastica per i Nidi d'Infanzia, le Scuole dell'Infanzia, le Scuole Primarie e la Scuola Secondaria di 1° grado dei Comuni di Gatteo (FC), San Mauro Pascoli (FC) e Savignano sul Rubicone (FC);
- con Determinazione n. 190 del 15 maggio 2020 del Responsabile del Settore Servizi Socio Assistenziali ed Educativi per l'Infanzia dell'Unione Rubicone e Mare (FC) si è stabilito di procedere all'affidamento del Servizio di Refezione Scolastica per i Nidi d'Infanzia, le Scuole dell'Infanzia, le Scuole Primarie e la Scuola Secondaria di 1° grado dei Comuni di Gatteo (FC), San Mauro Pascoli (FC) e Savignano sul Rubicone (FC) per gli anni scolastici 2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024 - 2024/2025 mediante procedura aperta di cui all'art. 60 del D. Lgs. 50/16 e secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95, comma 2 del D. Lgs. 50/16, per un valore complessivo dell'appalto di € 5.097.852,63 IVA esclusa per tutta la durata del contratto (cinque anni scolastici), comprensivi di € 7.500,00 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, dando mandato alla CUC dell'Unione Rubicone e Mare di adottare i relativi atti di gara;
- Determinazione del Responsabile della CUC n.29 del 22 maggio 2020 si approvavano pertanto, sulla base delle prescrizioni dettate dalla Determinazione a contrarre n. 190 del 15 maggio

1 di 3

2020 sopra richiamata, gli schemi del bando di gara e dei relativi allegati per l'affidamento del servizio in oggetto;

- al bando di gara è stata data pubblicità, ai sensi del combinato disposto dagli articoli 60, 72 e 73 del D. Lgs. 50/16 e 3, comma 1, lettera b) del D.M. delle Infrastrutture e dei Trasporti del 02 dicembre 2016, sui seguenti mezzi di informazione:

- Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea (G.U.C.E.) n. 2020/S 102-246379
- Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana – serie speciale relativa ai contratti pubblici – (GURI) n. 62 del 01 giugno 2020
- profilo del committente dell'Unione Rubicone e Mare (FC)
- Sistema Informativo degli Appalti della Regione Emilia-Romagna (SITAR)
- due quotidiani a maggiore diffusione nazionale: La Notizia Edizione Nazionale; Il Messaggero Edizione Nazionale
- due quotidiani a maggior diffusione locale: Emilia Finanza, Il Giornale Emilia-Romagna

- in conformità alle prescrizioni dettate dal combinato disposto dagli articoli 40 del D. Lgs. 50/16 e 5-bis del D. Lgs. 82/05 (Codice dell'Amministrazione Digitale", la presente procedura di gara si svolge interamente con le modalità telematiche previste dalla piattaforma SATER della Regione Emilia-Romagna, cui l'Unione Rubicone e Mare (FC) ha aderito in forza della Deliberazione di Giunta dell'Unione n. 88 del 17 ottobre 2018;

- il termine di scadenza per la presentazione delle offerte indicato nel bando di gara è stato fissato per il giorno 07 luglio 2020 alle ore 13:00;
- con Determinazione n. 270 del 08 luglio 2020 del Responsabile del Settore Servizi Socio Assistenziali ed Educativi per l'Infanzia dell'Unione Rubicone e Mare (FC) è stata nominata, ai sensi dell'art. 77 del D. Lgs. 50/16, la Commissione Giudicatrice della gara in oggetto, così composta:

Dott. Giovanni Esposito – Responsabile del Settore Servizi Socio Assistenziali ed Educativi per l'Infanzia dell'Unione Rubicone e Mare (FC) - in qualità di Presidente

Melissa Pasini – Dietista presso l'ASL USL Romagna -, in qualità di membro esperto

Dott. Andrea Lucchi – Responsabile del Settore Servizi Culturali, Scolastici e di Promozione del Territorio del Comune di Roncofreddo (FC) -, in qualità di membro esperto

---

Addì **08 (otto) luglio 2020** alle ore **09:23** in seduta pubblica, si riunisce il seggio d'asta composto dal R.U.P. - Dott. Giovanni Esposito, Responsabile del Settore Servizi Socio Assistenziali ed Educativi per l'Infanzia dell'Unione Rubicone e Mare (FC) e da due testimoni Dott.ssa Maria Grazia Baraghini – Responsabile della CUC dell'Unione Rubicone e Mare (FC) – e Dott.ssa Francesca Pedrelli – Istruttore Direttivo della CUC dell'Unione Rubicone e Mare (FC)-. Svolge le funzioni di segretario verbalizzante la Dott.ssa Maria Grazia Baraghini – Responsabile della CUC dell'Unione Rubicone e Mare (FC).

---

E' altresì presente uno dei membri esperti che compongono la Commissione Giudicatrice per l'appalto in oggetto nominata con la Determinazione n. 270 del 08 luglio 2020 sopra richiamata: Dott.ssa Melissa Pasini.

Il Presidente prende quindi atto che, entro il termine del 07 luglio 2020 alle ore 13,00 indicato nel bando di gara sono pervenute al sistema SATER n. **02 offerte** presentate dagli operatori economici qui di seguito indicati:

**1) DUSSMANN SERVICE S.R.L.** - Via San Gregorio, 55 Milano (MI) c.f. p.i. 00124140211 – mandataria capogruppo del costituendo **R.T.I.** composto, inoltre, da **GEMOS SOCIETA'**



**COOPERATIVA** – Via della Punta, 21 Faenza (RA) c.f. p.i. 00353180391 – mandante (offerta pervenuta sul portale SATER in data 06 luglio 2020 alle ore 18.29)

**2) SODEXO ITALIA S.p.A.** - Via Fratelli Gracchi, 36 cap 20092 Cinisello Balsamo (BG) c.f.p.i. 00805980158 (offerta pervenuta sul portale SATER in data 07 luglio 2020 alle ore 10:47)

così come risulta dal documento generato automaticamente dal SATER ed allegato al presente verbale per formarne parte integrante e sostanziale (ALL. A).

Il Presidente, rammentando che la segretezza delle offerte pervenute e la loro integrità sono garantite dal sistema SATER, dispone di procedere, sempre mediante lo stesso sistema SATER, all'apertura della "Busta Documentazione Amministrativa" relativa ai soggetti partecipanti. "documentazione approvata".

---

Si procede, pertanto, all'apertura della busta virtuale n. 1 presentata da **DUSSMANN SERVICE S.R.L.** mandataria capogruppo del costituendo **R.T.I.** composto, inoltre, da **GEMOS SOCIETA' COOPERATIVA: regolare ammesse.**

Si procede, pertanto, all'apertura della busta virtuale n. 2 presentata da **SODEXO ITALIA S.p.A.:** regolare ammessa.

Il Presidente dà atto che il possesso dei requisiti di carattere generale di cui all'art. 80 del D. Lgs. 50/16 nonché dei requisiti di carattere speciale in capo agli operatori economici partecipanti è riscontrato, ai sensi dell'art. 85, comma 1 del medesimo decreto legislativo, sulla base delle autodichiarazioni contenute nel DGUE prodotto dagli operatori in sede di gara e nella documentazione allegata all'istanza di partecipazione. Il Presidente precisa, tuttavia, che, prima dell'aggiudicazione, la CUC provvederà ad effettuare, in capo all'aggiudicatario, tramite l'accesso al sistema dell'Avcpass, tutte le verifiche in ordine al possesso dei suddetti requisiti generali in capo all'offerente cui s'intende aggiudicare il presente appalto nonché, per quel che riguarda il possesso dei requisiti di carattere speciale, le opportune verifiche presso gli enti pubblici indicati negli atti di gara ai sensi dell'art. 18, comma 2 della Legge 241/90. Il Presidente precisa, infine, che il possesso dei alcuni dei requisiti di carattere speciale prescritti dal bando di gara – referenze bancarie e certificazioni di qualità - è accertato direttamente in sede di gara, sulla base della documentazione prodotta dalle imprese partecipanti.

---

Il Presidente dà quindi atto, alle ore 10:05, che la fase di ammissione delle imprese partecipanti, in seduta pubblica, è conclusa e rammenta che, alla sola presenza della Commissione Giudicatrice, si procederà, quindi, in seduta riservata, all'esame delle offerte tecniche, secondo gli elementi espressamente indicati nel Capitolato Speciale approvato con la Determinazione n. 190 del 15 maggio 2020 del Responsabile del Settore Servizi Socio Assistenziali ed Educativi per l'Infanzia dell'Unione Rubicone e Mare (FC), cui saranno assegnati i punteggi indicati nel bando di gara.

Il Presidente, alle ore 10:06 dichiara, quindi, chiusa la seduta di gara, dando atto che, conclusasi la valutazione delle offerte tecniche, si procederà, in seduta pubblica ed in data da destinarsi ma che sarà tempestivamente comunicata alle imprese partecipanti mediante il portale SATER, all'apertura delle offerte economiche.

---

Letto, approvato e sottoscritto.

**IL PRESIDENTE**  
**DOTT. GIOVANNI ESPOSITO**

**IL TESTIMONE E SEGRETARIO VERBALIZZANTE**  
**DOTT.SSA MARIA GRAZIA BARAGHINI**

**IL TESTIMONE**  
**DOTT.SSA FRANCESCA PEDRELLI**



**Ragione Sociale**

RTI DUSSMANN SERVICE S.R.L. - GEMOS - SOCIETA' COOPERATIVA  
SODEXO ITALIA S.P.A.

**Codice Fiscale**

00124140211  
00805980158

<b>Registro di Sistema Offerta</b>	<b>Graduatoria</b>	<b>Stato Riga</b>	<b>Posizione</b>	<b>Numero Riga</b>	<b>DESCRIZIONE LOTTO</b>
PI185385-20		0 Da Valutare			0 servizio di refezione scol
PI186149-20		0 Da Valutare			0 servizio di refezione scol



Unione Rubicone e Mare

**UNIONE RUBICONE E MARE**  
**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA**  
**Savignano sul Rubicone**  
*Provincia di Forlì-Cesena*

**OGGETTO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER I NIDI D'INFANZIA, LE SCUOLE DELL'INFANZIA, LE SCUOLE PRIMARIE E LA SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO DEI COMUNI DI GATTEO (FC), SAN MAURO PASCOLI (FC) E SAVIGNANO SUL RUBICONE (FC) PER GLI ANNI SCOLASTICI 2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024 - 2024/2025. CIG 83037821AF CPV 55524000-9**

**VERBALE DI GARA**  
**II° SEDUTA**

Per l'affidamento del **SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER I NIDI D'INFANZIA, LE SCUOLE DELL'INFANZIA, LE SCUOLE PRIMARIE E LA SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO DEI COMUNI DI GATTEO (FC), SAN MAURO PASCOLI (FC) E SAVIGNANO SUL RUBICONE (FC)** indetto dalla Centrale Unica di Committenza istituita presso l'Unione Rubicone e Mare per conto della stessa Unione (FC) mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. 50/16 e secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95, comma 2 del D. Lgs. 50/16, per un valore complessivo dell'appalto di € 5.097.852,63 IVA esclusa per tutta la durata del contratto (cinque anni scolastici), comprensivi di € 7.500,00 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

---

Addì **08 (otto) luglio 2020** alle ore **10:26** in seduta segreta, si riunisce la Commissione Giudicatrice nominata con la Determinazione n. 270 del 08 luglio 2020 del Responsabile del Settore Servizi Socio Assistenziali ed Educativi per l'Infanzia dell'Unione Rubicone e Mare (FC), così composta:

Dott. Giovanni Esposito – Responsabile del Settore Servizi Socio Assistenziali ed Educativi per l'Infanzia dell'Unione Rubicone e Mare (FC) - in qualità di Presidente

Melissa Pasini – Dietista presso l'ASL USL Romagna -, in qualità di membro esperto

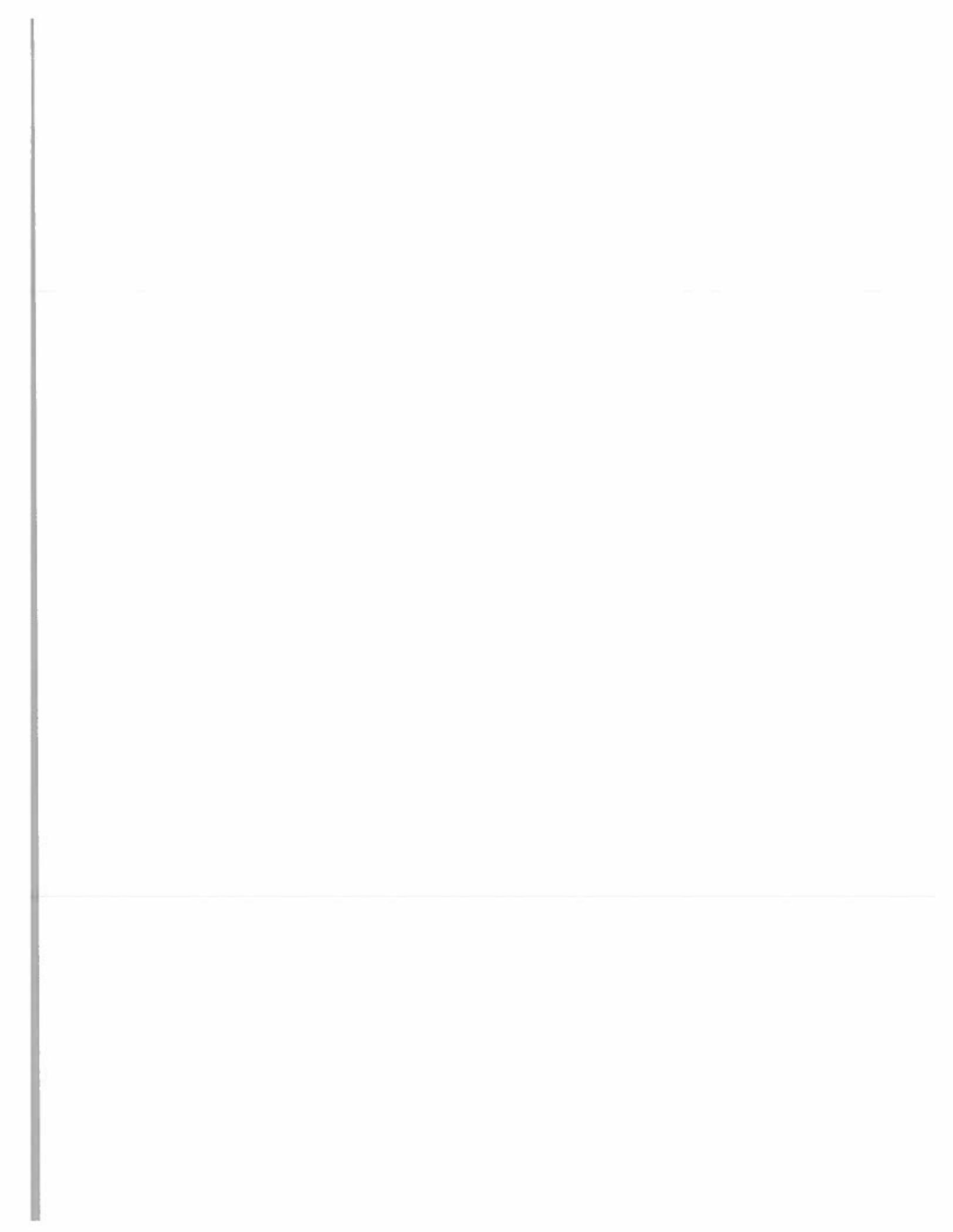
Dott. Andrea Lucchi – Responsabile del Settore Servizi Culturali, Scolastici e di Promozione del Territorio del Comune di Roncofreddo (FC) -, in qualità di membro esperto

Svolge la funzione di verbalizzante il Presidente della Commissione, Dott. Giovanni Esposito.

---

Prima di iniziare i lavori, il Presidente dà atto che in capo ai membri della Commissione Giudicatrice nominata con la Determinazione n. 270 del 08 luglio 2020 del del Responsabile del Settore Servizi Socio Assistenziali ed Educativi per l'Infanzia dell'Unione Rubicone e Mare (FC), non sussiste alcuna delle cause di incompatibilità e delle situazioni di conflitto d'interessi previste espressamente dagli articoli 42 e 77 del D. Lgs. 50/16 nonché dagli articoli 35-bis del D. Lgs. 165/01 e 51 del c.p.c., così come attestato dalle relative dichiarazioni rese e sottoscritte dagli stessi Commissari custodite in atti presso la CUC.

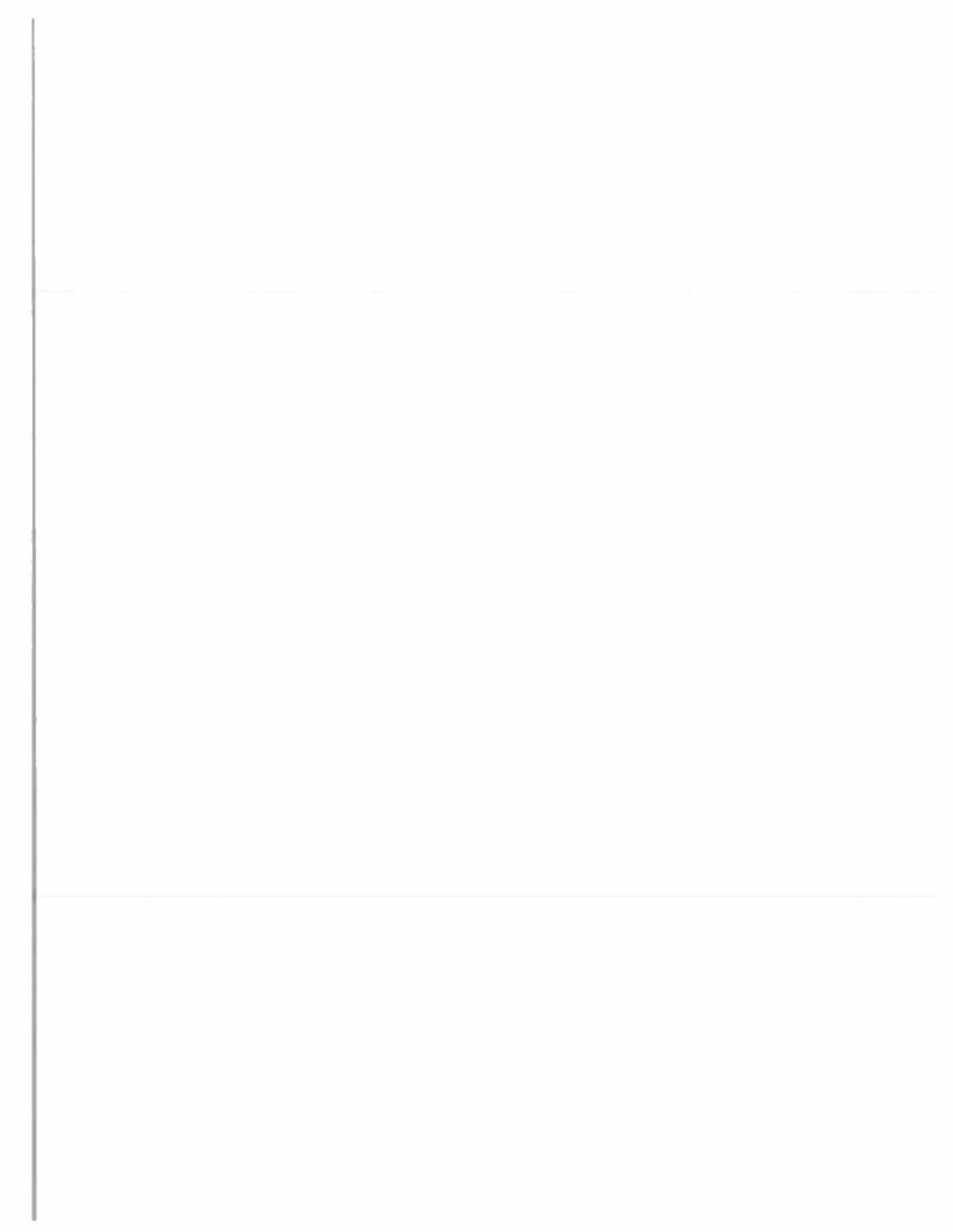
---



Constatata la presenza di tutti i componenti della Commissione Giudicatrice suindicata ed accertato che la stessa risulta regolarmente costituita, il Presidente riprende la seduta di gara sospesa in data odierna alle ore 10:06.

Il Presidente da atto che l'offerta tecnica presentata dalle imprese partecipanti sarà valutata sulla base dei criteri e dei punteggi espressamente indicati nel bando di gara e qui di seguito riportati:

<b>OFFERTA TECNICA</b>		<b>MAX PUNTI 75</b>
<b>A)</b>	<b>SICUREZZA ALIMENTARE</b> (max 8 pagine complessive in formato carattere Arial 12; la Commissione non prenderà in considerazione quanto riportato dalla nona pagina in avanti)	<b>Punti max 6</b>
<b>a.1)</b>	Principio "first in / first out" nella conservazione delle derrate (ossia il prodotto che, per primo, arriva in magazzino / dispensa, per primo dev'essere utilizzato in cucina)	Punti max 3
<b>a.2)</b>	Previsione di scaffali / pedane su cui appoggiare gli imballi ed i contenitori delle derrate, affinché in cucina giungano solo alimenti sfusi e mondati, per evitare contaminazioni	Punti max 3
<b>B)</b>	<b>QUALITA' DELLE MATERIE PRIME</b> (max 10 pagine complessive in formato carattere Arial 12; la Commissione non prenderà in considerazione quanto riportato dalla undicesima pagina in avanti)	<b>Punti max 29</b>
<b>b.1)</b>	Utilizzo di prodotti alimentari a filiera certificata Antibiotic Free con elencazione di tutti i prodotti utilizzati	Punti max 15
<b>b.2)</b>	Utilizzo di prodotti agroalimentari tipici con origine geografica garantita (DOP Denominazione di Origine Protetta 1, IGP Indicazione Geografica Protetta 2, regolarmente certificati in base alla normativa vigente) con elencazione dei prodotti utilizzati	Punti max 7
<b>b.3)</b>	Utilizzo di materie prime della cosiddetta "Filiera corta", ossia prodotti a breve distanza dal luogo di consumo (Comuni di San Mauro Pascoli, Savignano sul Rubicone, Gatteo e/o limitrofi) e con pochi passaggi commerciali, con elencazione dei prodotti a filiera corta utilizzati	Punti max 7
<b>c)</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO, EFFICIENZA ED EFFICACIA</b> (max 50 pagine complessive in formato carattere Arial 12; la Commissione non prenderà in considerazione quanto riportato dalla cinquantesima pagina in avanti)	<b>Punti max 30</b>
<b>c.1)</b>	Il modello organizzativo generale (turni, mansionario, responsabilità direttiva e/o di coordinamento) e indicatori di controllo della qualità	Punti max 10
<b>c.2)</b>	Il sistema di programmazione del servizio, di circolazione delle informazioni e di verifica e monitoraggio dell'attività	Punti max 5
<b>c.3)</b>	Descrizione delle procedure di approvvigionamento, di conservazione, di preparazione, di cottura, di somministrazione, di pulizia e di sanificazione dei locali	Punti max 5
<b>c.4)</b>	Gestione degli imprevisti e delle emergenze che impongono modifiche all'organizzazione del servizio (guasti agli impianti..)	Punti max 5
<b>c.5)</b>	Quantità e qualità di formazione degli ultimi due anni (2018, 2019) prodotta direttamente o di quella partecipata e prodotta esternamente all'impresa, debitamente documentata. E' necessario inserire una tabella con i seguenti indicatori: titolo e contenuti formazione; numero partecipanti dipendenti	Punti max 5



	dell'impresa; durata in ore	
<b>d)</b>	<b>PROGETTI DI MIGLIORAMENTO</b> (max 10 pagine complessive in formato carattere Arial 12; la Commissione non prenderà in considerazione quanto riportato dalla undicesima pagina in avanti)	<b>Punti max 10</b>
<b>d.1)</b>	La previsione di percorsi formativi ed informativi specifici per gli alunni, gli insegnanti e le famiglie in merito ai principi di una sana e corretta alimentazione così come definita dalle Linee Strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia Romagna del 2009	Punti max 3
<b>d.2)</b>	Fornitura di alimenti e materiale occorrente per l'organizzazione di feste o manifestazioni scolastiche organizzate dall'Unione (n. 3 buffet all'anno)	Punti max 3
<b>d.3)</b>	Descrizione dettagliata riguardo alla fornitura gratuita di dolci tipici (da consumare a scuola o da donare a ciascun bambino) in occasione delle festività natalizie, pasquali e del Carnevale	Punti max 2
<b>d.4)</b>	Possesso della registrazione EMAS di cui al Regolamento CE n. 1221/2009 (è necessario produrre copia del relativo certificato oppure, in alternativa, indicare il n. della registrazione ed il verificatore)	Punti max 2
<b>TOTALE</b>		<b>MAX PUNTI 75</b>

Il Presidente rammenta, inoltre, che, così come previsto nel bando di gara, il punteggio per l'offerta tecnica sarà assegnato applicando i seguenti criteri:

- all'offerta tecnica che avrà ottenuto il punteggio complessivamente più alto (derivante dalla somma dei punteggi conseguiti per ciascun singolo elemento di valutazione dell'offerta medesima) sarà assegnato il punteggio massimo;
- alle altre offerte tecniche i relativi punteggi complessivi (derivanti ciascuno dalla somma dei punteggi conseguiti per ciascun singolo elemento di valutazione dell'offerta medesima) saranno riparametrati al punteggio complessivo massimo previsto applicando la seguente formula:

$$P = 75 \times (P(n) : P \text{ max})$$

Dove:

P: punteggio assegnato all'impresa

P (n): punteggio assegnato all'offerta tecnica dell'impresa

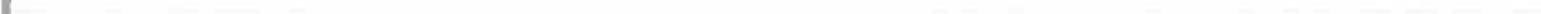
P max: punteggio complessivo massimo assegnato tra tutti quelli ottenuti dai singoli concorrenti

Il Presidente dispone, quindi, di procedere con la valutazione dell' **OFFERTA TECNICA** presentata dall'impresa **SODEXO ITALIA S.p.A.** secondo i criteri espressamente indicati nel bando di gara e sopra elencati, assegnando i punteggi riportati nella scheda allegata al presente verbale per formarne parte integrante e sostanziale (**ALL. 1**).

Il Presidente da, infine, atto che il punteggio definitivamente assegnato all'offerta tecnica presentata dall'impresa **SODEXO ITALIA S.p.A.**, risultante dalla somma dei punteggi parziali di ogni subcriterio, è pari a **53,27 / 75**.

Il Presidente da atto che, alle ore 15:00, la presente seduta di gara si conclude e che, in data 09 luglio 2020 la Commissione Giudicatrice si riunirà nuovamente, in seduta segreta, per esaminare l'offerta tecnica presentata dall'altra impresa partecipante **DUSSMANN SERVICE S.R.L.** in R.T.I. con **GEMOS SOCIETA' COOPERATIVA**.

Letto, approvato e sottoscritto.



**IL PRESIDENTE E SEGRETARIO VERBALIZZANTE**

**Dott. Giovanni Esposito**  
**I MEMBRI ESPERTI**



**Dott.ssa Melissa Pasini**



**Dott. Andrea Lucchi**





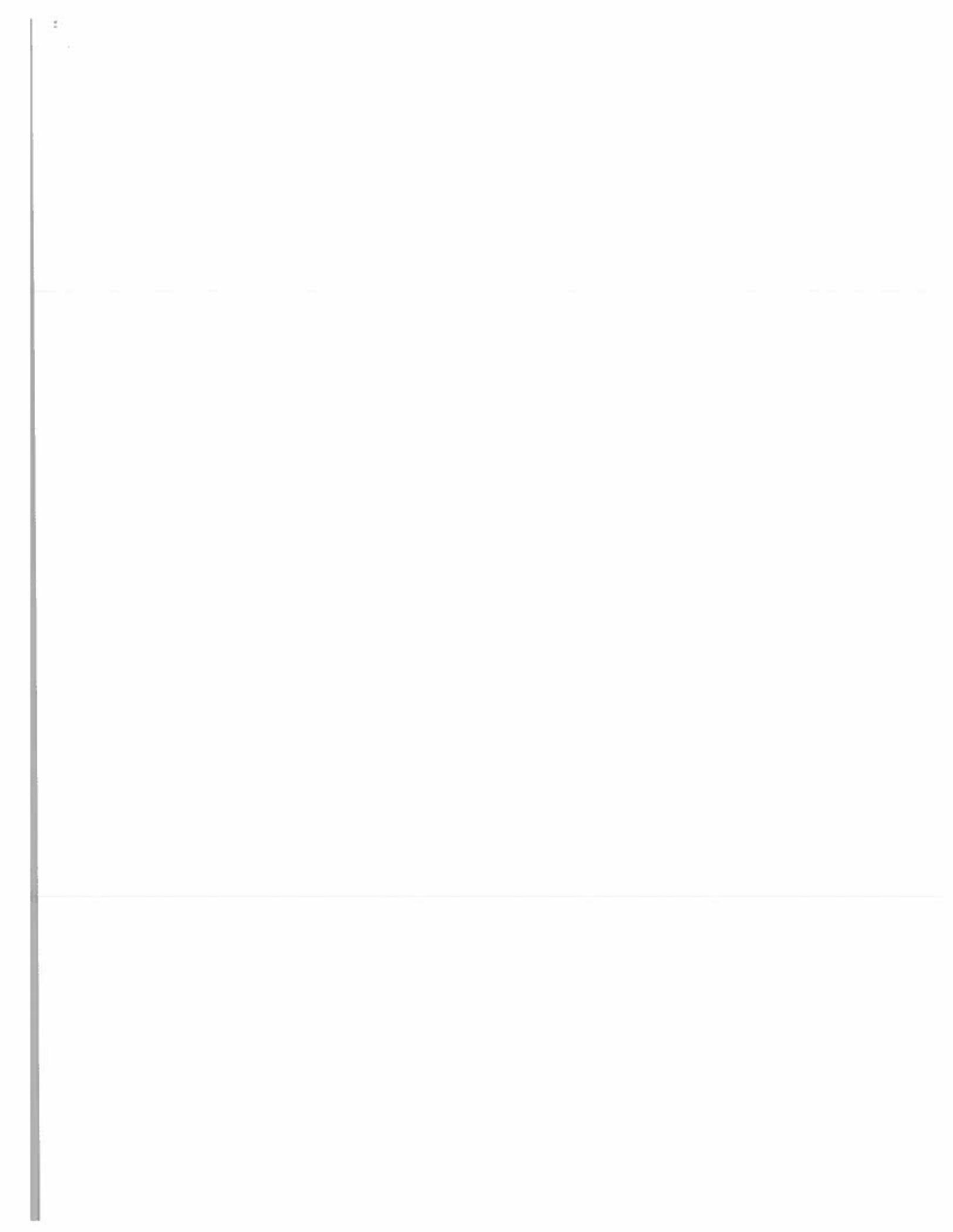
**SODEXO**

Alle ore 10,30 del giorno 8 luglio la commissione si riunisce per valutare l' offerta della ditta Sodexo

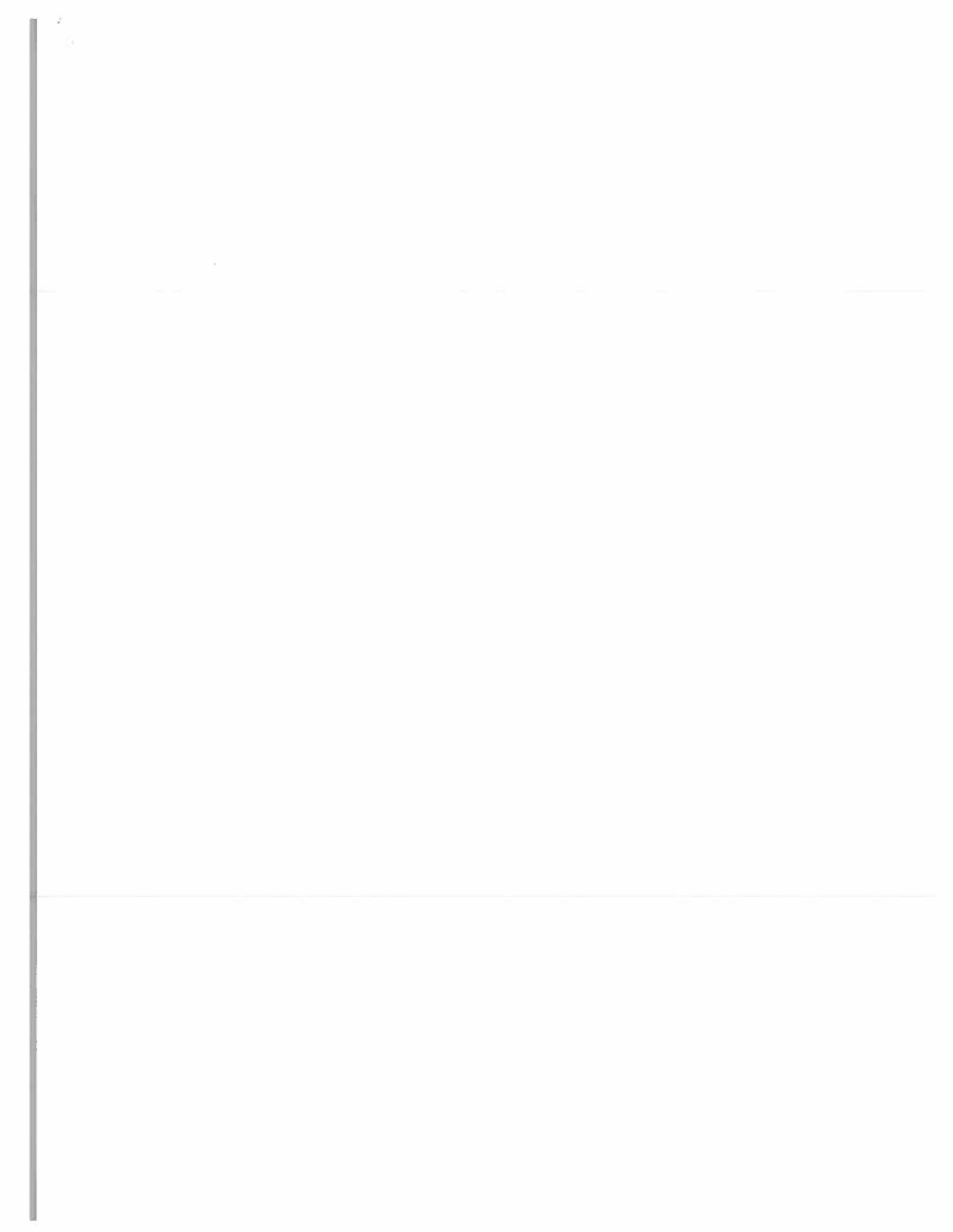
<b>OFFERTA TECNICA</b>	<b>MAX PUNTI 75</b>
<p><b>A) SICUREZZA ALIMENTARE</b> (max 8 pagine complessive in formato carattere Arial 12; la Commissione non prenderà in considerazione quanto riportato dalla nona pagina in avanti)</p>	<p><b>Punti max 6</b></p>
<p><b>a.1)</b> Principio "first in / first out" nella conservazione delle derrate (ossia il prodotto che, per primo, arriva in magazzino / dispensa, per primo dev'essere utilizzato in cucina)</p> <p>La descrizione del processo di stoccaggio e di conservazione delle materie prime è ben descritto e tiene conto di tutte le fasi del processo.</p> <p>Viene infatti descritto il processo applicando il modello alle diverse attrezzature presenti nella cucina e che Sodexo si impegna a fornire (frigorifero, armadio freezer, scaffalature in metallo a diversi ripiani, pensile in formica a diverse ante).</p> <p>Lo stoccaggio avviene in 4 aree dedicate.</p> <p>E' prevista la gestione informatizzata del magazzino, delle derrate alimentari in entrata ed in uscita. Viene utilizzato la procedura del "sistema SAP R3".</p> <p>Gli ordini ai fornitori segue il processo descritto sopra.</p> <p>Catalogo per cliente previsto per ogni polo di cottura.</p> <p>E' previsto un report delle merci utilizzate.</p>	<p>Punti max 3</p> <p>Descrizione molto ben accurata. Tutte le fasi del processo sono state analizzate con accuratezza ed appropriatezza.</p> <p><b>PUNTI 3</b></p>
<p><b>a.2)</b> Previsione di scaffali / pedane su cui appoggiare gli imballi ed i contenitori delle derrate, affinché in cucina giungano solo alimenti sfusi e mondati, per evitare contaminazioni</p> <p>Vengono descritte le attrezzature previste che Sodexo si impegna a fornire. Le attrezzature indicate sono state pensate attraverso una attenta valutazione delle planimetrie delle cucine interessate.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Pedana in polietilene che permette di immagazzinare i prodotti a 30 cm da terra.</li><li>• Armadio frigo 160 litri,</li><li>• Armadio frigo 400 litri,</li><li>• Armadio freezer 400 litri,</li><li>• Scaffalatura in alluminio anodizzato con piani antibatterico,</li><li>• Scaffalatura compatte con rivestimento antibatterico,</li></ul>	<p>Punti max 3</p> <p>Di evidente rilievo il livello qualitativo di investimento delle attrezzature previste per ogni singola struttura.</p> <p><b>PUNTI 3</b></p>



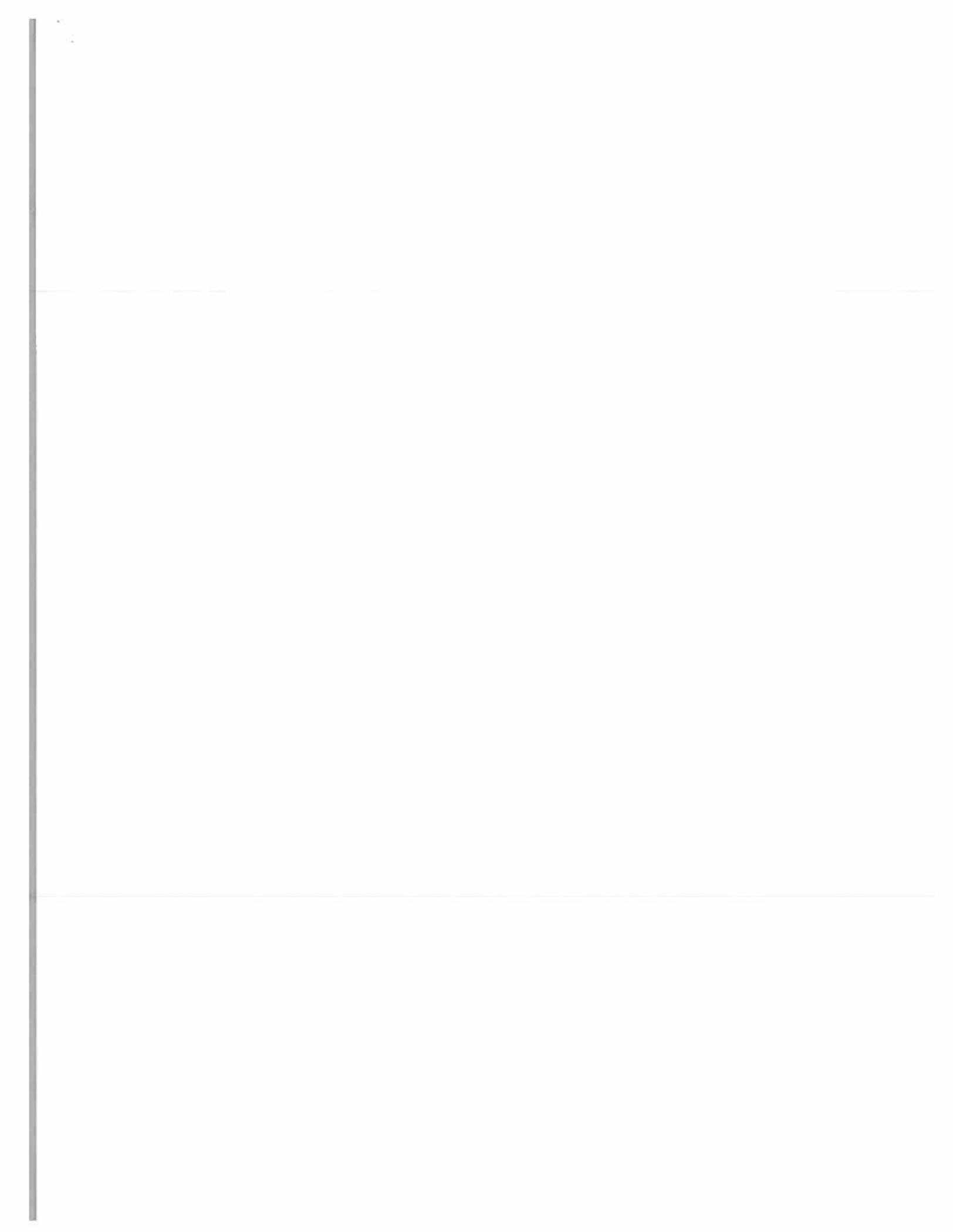
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Armadio figo 670 litri,</li> <li>sono previste attrezzature:</li> <li>• lampada UVA ,</li> <li>• sterilizzatore utensili,</li> </ul> <p><i>Viene descritto in modo accurato quali attrezzature sono previste nei diversi poli di cottura.</i></p>	
<p><b>B) QUALITA' DELLE MATERIE PRIME</b> (max 10 pagine complessive in formato carattere Arial 12; la Commissione non prenderà in considerazione quanto riportato dalla undicesima pagina in avanti)</p>	<p><b>Punti max 29</b></p>
<p><b>b.1)</b> Utilizzo di prodotti alimentari a filiera certificata Antibiotic Free con elencazione di tutti i prodotti utilizzati.</p> <p>L' offerta prevede la fornitura delle seguenti materie prime con certificazione "antibiotic free":</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prosciutto cotto,</li> <li>2. fesa di tacchino</li> <li>3. sovrà coscia di pollo nazionale</li> <li>4. petto di pollo nazionale</li> <li>5. fusi di pollo nazionale.</li> </ol> <p>NOTA. Il punteggio viene assegnato secondo il seguente criterio. Alla ditta che offre il maggior numero di prodotti viene assegnato il punteggio più alto.</p> <p>Alla seconda il punteggio viene assegnato secondo una proporzione matematica che mette in relazione il numero di prodotti offerti.</p>	<p>Punti max 15</p> <p><b>Punti: 3.5</b></p>
<p><b>b.2)</b> Utilizzo di prodotti agroalimentari tipici con origine geografica garantita (DOP Denominazione di Origine Protetta 1, IGP Indicazione Geografica Protetta 2, regolarmente certificati in base alla normativa vigente) con elencazione dei prodotti utilizzati:</p> <p>Elenco dei prodotti proposto inseriti in allegato A e B e che non siano già richiesti dal capitolato speciale come prodotti IGP o DOP</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bocconcini vitellone DOP,</li> <li>2. Polpa spalla vitellone DOP,</li> <li>3. Coscia vitellone IGP</li> <li>4. Asiago DOP</li> </ol>	<p>Punti max 7</p> <p><b>PUNTI: 1,27</b></p>



<p>NOTA. Il punteggio viene assegnato secondo il seguente criterio. Alla ditta che offre il maggior numero di prodotti viene assegnato il punteggio più alto.</p> <p>Alla seconda il punteggio viene assegnato secondo una proporzione matematica che mette in relazione il numero di prodotti offerti.</p> <p>Viene utilizzata una equazione matematica in base al rapporto di prodotti utilizzati</p>	
<p><b>b.3)</b> Utilizzo di materie prime della cosiddetta "Filiera corta", ossia prodotti a breve distanza dal luogo di consumo (Comuni di San Mauro Pascoli, Savignano sul Rubicone, Gatteo e/o limitrofi) e con pochi passaggi commerciali, con elencazione dei prodotti a filiera corta utilizzati</p> <p>Prodotti a filiera corta forniti nell' ambito dei comuni limitrofi. Come da chiarimento inviato, per comuni limitrofi si intendono i Comuni afferenti il Distretto (Savignano sul Rubicone, san Mauro Pascoli, Gatteo, Cesenatico, Gambettola, Longiano, Borghi, Roncolefreddo, Sogliano al Rubicone).</p> <p>Vengono individuate due fasce, che descrivono la collocazione territoriale: Una fascia rosa ed una fascia viola:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• n. 23 fascia rosa, comuni di Savignano sul Rubicone, san Mauro Pascoli e Gatteo</li> <li>• n. 13 fascia viola, altri comuni di quelli considerati come comuni limitrofi,</li> <li>• n. 1 fornitore pane bio</li> </ul> <p>il progetto di gestione prevede l' utilizzo di prodotti non appartenenti ai comuni indicati nel chiarimento, per un ammontare complessivo pari a n. 26 prodotti.</p> <p>NOTA. Il punteggio viene assegnato secondo il seguente criterio. Alla ditta che offre il maggior numero di prodotti più alto viene assegnato il punteggio più alto.</p> <p>Alla seconda il punteggio viene assegnato secondo una proporzione matematica che mette in relazione il numero di prodotti offerti.</p> <p>Viene utilizzata una equazione matematica in base al rapporto di prodotti utilizzati</p>	<p>Punti max 7</p> <p><b>PUNTI 5,5</b></p>
<p><b>c)</b> <b>ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO, EFFICIENZA ED EFFICACIA</b>  (max 50 pagine complessive in formato carattere Arial 12; la Commissione non prenderà in considerazione quanto riportato dalla cinquantunesima pagina in avanti)</p>	<p>Punti max 30</p>



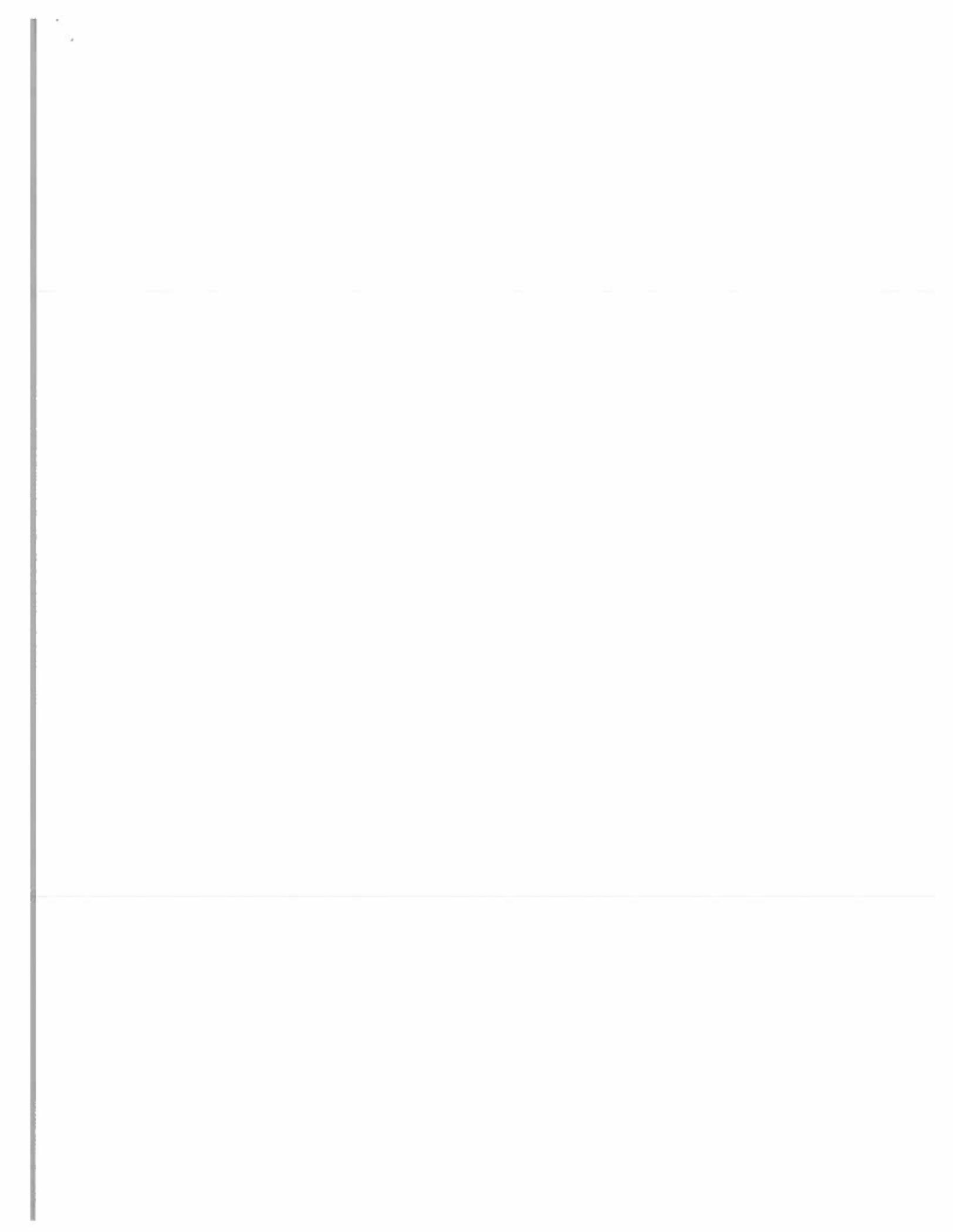
<p><b>c).1</b> Il modello organizzativo generale (turni, mansionario, responsabilità direttiva e/o di coordinamento) e indicatori di controllo della qualità.</p> <p>Vengono utilizzate n. 12 certificazioni di qualità nell' ambito del servizio di refezione.</p> <p>Viene elencato il numero dei premi e dei riconoscimenti internazionali ottenuti: n. 6 riconoscimenti.</p> <p>Svolge una intensa attività volta alla promozione della qualità della vita delle persone e dell' ambiente.</p> <p>E' previsto un sistema informatizzato che permette di tracciare le fasi del processo produttivo.</p> <p>Viene descritta la struttura organizzativa del servizio e del relativo personale previsto in modo articolato.</p> <p>Per ogni profilo viene descritto in modo accurato il ruolo e la mansione svolta.</p> <p>Per ogni polo di cottura viene descritta l' organizzazione del servizio e l' attività suddivisa nelle diverse fasi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Si riporta il dato del monte ore giornaliero: n. 135,12</li> <li>• Monte ore settimanale: n. 662,5</li> </ul> <p>E' previsto un piano di campionamento della qualità secondo standard qualitativi elevati. La procedura di controllo e di monitoraggio è adeguata e prevede una gestione del processo di controllo molto accurata.</p> <p>I campionamenti periodici e giornalieri sono pari a 3592 annui.</p> <p>Viene descritta una accurata procedura di controllo della qualità e della salubrità del servizio.</p>	<p>Punti max 10</p> <p>Complessivamente il dato del monte ore proposto e suddiviso per le diverse funzioni è congruo ma inferiore al monte ore proposto dalla ditta concorrente.</p> <p>Molto accurata la descrizione del controllo della qualità proposta secondo standard molto elevati.</p> <p><b>PUNTI 9</b></p>
<p><b>c).2</b> Il sistema di programmazione del servizio, di circolazione delle informazioni e di verifica e monitoraggio dell'attività</p> <p>Ascolto del committente e definizione di piani di miglioramento. Il sistema di ascolto del committente è informatizzato. Si propone un piano di comunicazione integrata.</p> <p>Definizione della carta del servizio di refezione. Sodexo ha informatizzato e reso disponibile informazioni relative al tema della promozione della salute, rivolto alle famiglie.</p> <p>Viene descritto il monitoraggio del gradimento del servizio, della qualità percepita da parte dei bambini.</p> <p>Sono previsti una molteplicità di questionari rivolti a bambini, genitori e insegnanti. Viene messo a disposizione un tablet per pianificare tutte le attività di gradimento.</p>	<p>Punti max 5</p> <p>Ampio ed esaustivo lo svolgimento del punto, anche con l' ausilio di dotazioni informatiche ed una procedura molto articolata di monitoraggio.</p> <p><b>PUNTI 5</b></p>
<p><b>c).3</b> Descrizione delle procedure di approvvigionamento, di conservazione, di preparazione, di cottura, di somministrazione, di pulizia e di sanificazione dei locali.</p>	<p>Punti max 5</p>



<p>Le procedure di sanificazione sono descritte anche in relazione alla attuale situazione dell' emergenza covid 19.</p> <p>Il processo di erogazione del servizio prevede le seguenti fasi: per ogni fase del processo di erogazione sono previste azioni di miglioria.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Raccolta dati,</li> <li>• Approvvigionamento delle derrate, gestito attraverso il modulo "gestione fornitori",</li> <li>• Azioni di miglioria. Sono riferite alle diverse fasi dell' erogazione del servizio, con riferimento all' approvvigionamento delle derrate alimentari, della selezione dei fornitori, con una attenzione alla riduzione dell' impatto ambientale. Su alcuni prodotti è previsto un doppio fornitore, in grado di garantire il mantenimento della qualità del servizio.</li> <li>• Fase della preparazione. Per le scuole primarie, viene proposto il polo di cottura sito a Cesenatico, disponibile per tutta la durata dell' appalto.</li> <li>• Fase della cottura. Legame fresco/caldo, come procedura standard utilizzata.</li> <li>• Fase della distribuzione con una attenta disamina delle caratteristiche dei mezzi di trasporto.</li> <li>• Fase della sanificazione viene utilizzato un codice colore che descrive in modo accurato la fase di sanificazione.</li> </ul> <p>La descrizione della preparazione dei pasti in monoporzione, per diete speciali o per emergenze, è molto accurata.</p>	<p>La descrizione delle fasi del processo di erogazione del servizio evidenzia una attenzione alla qualità delle procedure.</p> <p>Per ogni fase sono proposte azioni di miglioramento.</p> <p>Punto elaborato con molta appropriatezza.</p> <p><b>PUNTI 5</b></p>
<p><b>c.4)</b> Gestione degli imprevisti e delle emergenze che impongono modifiche all'organizzazione del servizio (guasti agli impianti..)</p> <p>Sono considerati imprevisti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Scioperi,</li> <li>- Malattia ed assenze del personale,</li> <li>- Presenza di corpi estranei,</li> <li>- Eventi atmosferici</li> </ul> <p>Per ogni gestione delle emergenze viene individuato un referente in grado di intervenire in modo da garantire la funzionalità del servizio.</p>	<p>Punti max 5</p> <p>Molteplici sono le proposte relative alla gestione delle emergenze ed alle azioni per risolverle.</p> <p><b>PUNTI 5</b></p>
<p><b>c.5)</b> Quantità e qualità di formazione degli ultimi due anni (2018, 2019) prodotta direttamente o di quella partecipata e prodotta esternamente all'impresa, debitamente documentata. E' necessario inserire una tabella con i seguenti indicatori: titolo e contenuti formazione; numero partecipanti dipendenti dell'impresa; durata in ore</p> <p>2018: ore di formazione obbligatoria e non: n. 66.400,95 ore per 9.158 persone 2019: ore di formazione obbligatoria e non: n. 60.585,71 ore per 7.977 persone</p>	<p>Punti max 5</p> <p>Ottima la struttura della formazione e del numero di personale coinvolto e del monte ore per dipendente</p>



<p>Totale: 126.986,66          Totale persone formate: 17.135 persone          Media per dipendente: 7,4 ore.</p>		investito. <b>PUNTI 5</b>
<p><b>d) PROGETTI DI MIGLIORAMENTO</b>          (max 10 pagine complessive in formato carattere Arial 12; la Commissione non prenderà in considerazione quanto riportato dalla undicesima pagina in avanti)</p>		<b>Punti max 10</b>
<p><b>d.1)</b> La previsione di percorsi formativi ed informativi specifici per gli alunni, gli insegnanti e le famiglie in merito ai principi di una sana e corretta alimentazione così come definita dalle Linee Strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia Romagna del 2009.           Educazione alimentare, che segue la fase di crescita del bambino, quindi pensata per tutte le fasce di età dei bambini e per le famiglie. Si descrivono diversi progetti.</p>		<p>Punti max 3          Progetto molto qualificato ed articolato per diverse fasce di età.  <b>PUNTI 3</b></p>
<p><b>d.2)</b> Fornitura di alimenti e materiale occorrente per l'organizzazione di feste o manifestazioni scolastiche organizzate dall'Unione (n. 3 buffet all'anno)           Viene garantito il rispetto della realizzazione dei buffet.</p>		<p>Punti max 3          Progetto adeguato.  <b>PUNTI 3</b></p>
<p><b>d.3)</b> Descrizione dettagliata riguardo alla fornitura gratuita di dolci tipici (da consumare a scuola o da donare a ciascun bambino) in occasione delle festività natalizie, pasquali e del Carnevale           Ampia ed articolata fornitura di dolci e preparazioni tipiche in occasione delle festività..</p>		<p>Punti max 2          Numerosi sono i dolci tipici proposti.  <b>PUNTI 2</b></p>
<p><b>d.4)</b> Possesso della registrazione EMAS di cui al Regolamento CE n. 1221/2009          (è necessario produrre copia del relativo certificato oppure, in alternativa, indicare il n. della registrazione ed il verificatore)</p>		<p>Punti max 2          Non disponibile  <b>PUNTI 0</b></p>
<b>TOTALE</b>		<p><b>MAX PUNTI 75</b>  <b>PUNTI 53,27</b></p>

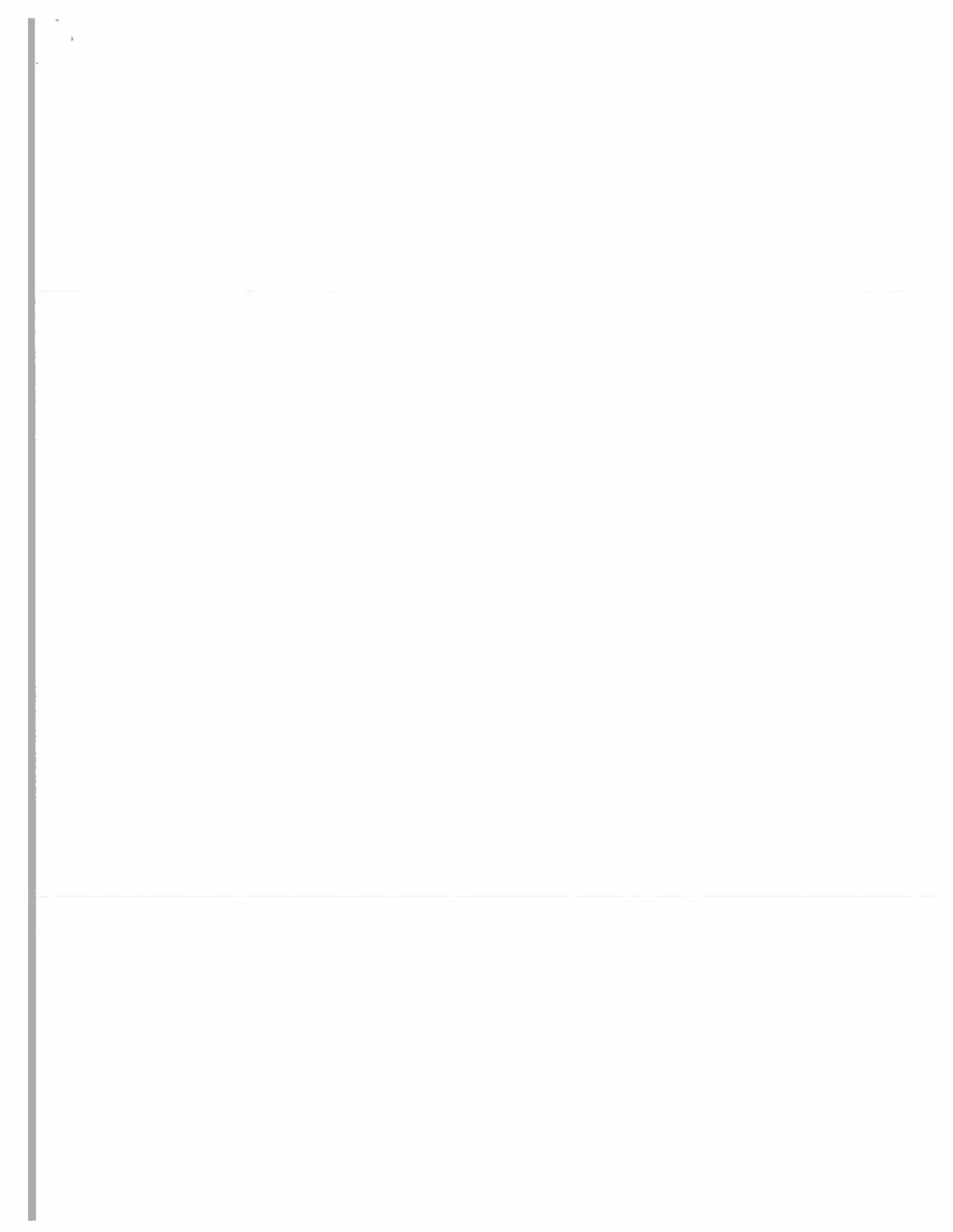


--	--

La commissione conclude i lavori alle 15,00 del giorno 8 luglio 2020.

*Proff. Esposito  
Di Biase*

*Melissani*





Unione Rubicone e Mare

**UNIONE RUBICONE E MARE**  
**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA**  
**Savignano sul Rubicone**  
*Provincia di Forlì-Cesena*

**OGGETTO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER I NIDI D'INFANZIA, LE SCUOLE DELL'INFANZIA, LE SCUOLE PRIMARIE E LA SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO DEI COMUNI DI GATTEO (FC), SAN MAURO PASCOLI (FC) E SAVIGNANO SUL RUBICONE (FC) PER GLI ANNI SCOLASTICI 2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024 - 2024/2025. CIG 83037821AF CPV 55524000-9**

**VERBALE DI GARA**  
**III° SEDUTA**

Per l'affidamento del **SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER I NIDI D'INFANZIA, LE SCUOLE DELL'INFANZIA, LE SCUOLE PRIMARIE E LA SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO DEI COMUNI DI GATTEO (FC), SAN MAURO PASCOLI (FC) E SAVIGNANO SUL RUBICONE (FC)** indetto dalla Centrale Unica di Committenza istituita presso l'Unione Rubicone e Mare per conto della stessa Unione (FC) mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. 50/16 e secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95, comma 2 del D. Lgs. 50/16, per un valore complessivo dell'appalto di € 5.097.852,63 IVA esclusa per tutta la durata del contratto (cinque anni scolastici), comprensivi di € 7.500,00 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

Addì **09 (nove) luglio 2020** alle ore **08:15** in seduta segreta, si riunisce la Commissione Giudicatrice nominata con la Determinazione n. 270 del 08 luglio 2020 del Responsabile del Settore Servizi Socio Assistenziali ed Educativi per l'Infanzia dell'Unione Rubicone e Mare (FC), così composta:

Dott. Giovanni Esposito – Responsabile del Settore Servizi Socio Assistenziali ed Educativi per l'Infanzia dell'Unione Rubicone e Mare (FC) - in qualità di Presidente

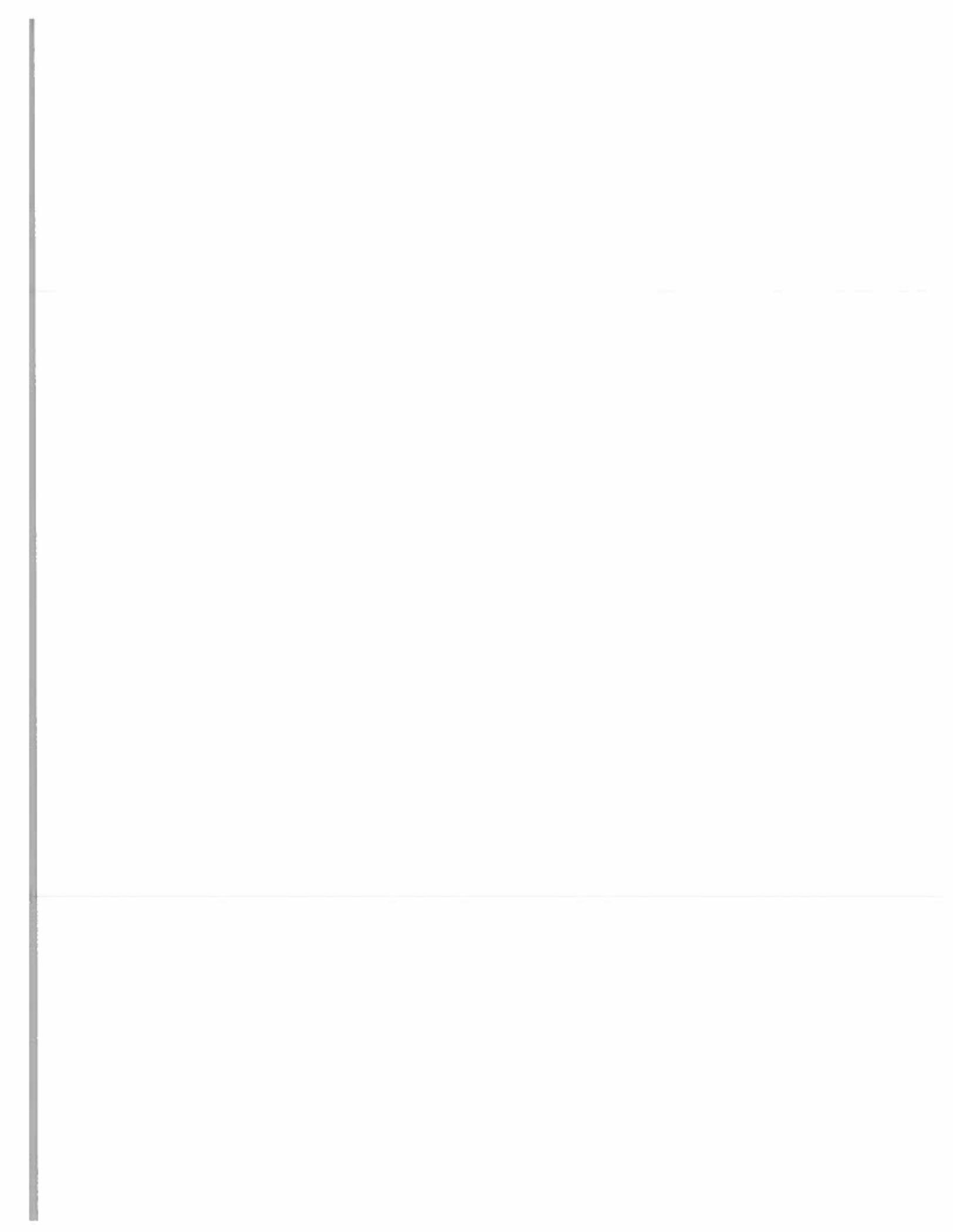
Melissa Pasini – Dietista presso l'ASL USL Romagna -, in qualità di membro esperto

Dott. Andrea Lucchi – Responsabile del Settore Servizi Culturali, Scolastici e di Promozione del Territorio del Comune di Roncofreddo (FC) -, in qualità di membro esperto

Svolge la funzione di verbalizzante il Presidente della Commissione, Dott. Giovanni Esposito.

Constatata la presenza di tutti i componenti della Commissione Giudicatrice suindicata ed accertato che la stessa risulta regolarmente costituita, il Presidente riprende la seduta di gara sospesa in data 08 luglio 2020 alle ore 15.00.

Il Presidente dispone, quindi, di procedere con la valutazione dell' **OFFERTA TECNICA** presentata dall'impresa **DUSSMANN SERVICE S.R.L. in R.T.I. con GEMOS SOC. COOP.** secondo i criteri espressamente indicati nel bando di gara e riportati nel verbale della precedente seduta di gara del 08 luglio 2020, che qui si intendono integralmente richiamati, assegnando i punteggi riportati nella scheda allegata al presente verbale per formarne parte integrante e sostanziale (**ALL. 1**).



Il Presidente da, infine, atto che il punteggio definitivamente assegnato all'offerta tecnica presentata dall'impresa **DUSSMANN SERVICE S.R.L. in R.T.I. con GEMOS SOC. COOP.** risultante dalla somma dei punteggi parziali di ogni subcriterio, è pari a **73,5 / 75**.

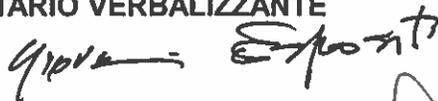
Il Presidente da atto che, alle ore 15:00, la presente seduta di gara si conclude e che, in data da destinarsi, si procederà, in seduta pubblica, all'apertura delle offerte economiche presentate dalle imprese partecipanti.

---

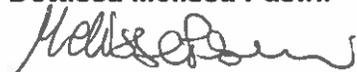
Letto, approvato e sottoscritto.

**IL PRESIDENTE E SEGRETARIO VERBALIZZANTE**

**Dott. Giovanni Esposito**  
**I MEMBRI ESPERTI**



**Dott.ssa Melissa Pasini**



**Dott. Andrea Lucchi**





La commissione inizia i propri lavori alle ore 8,15 DEL 9 LUGLIO 2020.

OFFERTA TECNICA		MAX PUNTI 75
<b>A)</b>	<b>SICUREZZA ALIMENTARE</b> (max 8 pagine complessive in formato carattere Arial 12; la Commissione non prenderà in considerazione quanto riportato dalla nona pagina in avanti)	<b>Punti max 6</b>
<b>a.1)</b>	Principio "first in / first out" nella conservazione delle derrate (ossia il prodotto che, per primo, arriva in magazzino / dispensa, per primo dev'essere utilizzato in cucina).  Utilizzo applicativo Opla, sistema che consente la quantificazione degli ordini in relazione ai menù programmati. Viene descritto il processo di stoccaggio secondo la logica Fi.Fo.  La procedura del Fi.Fo è corretta ed appropriata.	Il processo Fi.Fo. è articolato e contiene tutti gli elementi essenziali per le esigenze del servizio.  <b>PUNTI 3</b>
<b>a.2)</b>	Previsione di scaffali / pedane su cui appoggiare gli imballi ed i contenitori delle derrate, affinché in cucina giungano solo alimenti sfusi e mondati, per evitare contaminazioni.  Il processo prevede che vengano fornite nuove attrezzature adeguate alle esigenze del servizio. In ogni polo di cottura l'offerta prevede la collocazione di nuove attrezzature.  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Due scaffali fissi con ripiani regolabili per nido Rodari,</li> <li>• Due scaffali fissi con ripiano regolabile per nido Rondine</li> <li>• Due scaffali fissi per nido Coccinella</li> <li>• Sei scaffali a diverse profondità ed un pensile per scuola Freccia Azzurra</li> </ul>	Descrizione progettuale adeguata alle esigenze del mantenimento degli standard di qualità del servizio.  <b>PUNTI: 1.5.</b>
<b>B)</b>	<b>QUALITA' DELLE MATERIE PRIME</b> (max 10 pagine complessive in formato carattere Arial 12; la Commissione non prenderà in considerazione quanto riportato dalla undicesima pagina in avanti)	<b>Punti max 29</b>

1.

<p><b>b.1)</b> Utilizzo di prodotti alimentari a filiera certificata Antibiotic Free con elencazione di tutti i prodotti utilizzati</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Petto di pollo,</li> <li>2. Coscia di pollo,</li> <li>3. Sovra coscia di pollo,</li> <li>4. Fusi di pollo,</li> <li>5. Fesa di tacchino,</li> <li>6. Petto di tacchino,</li> <li>7. Pollo a busto,</li> <li>8. Uova,</li> <li>9. Moscardini,</li> <li>10. Filetto di sardina,</li> <li>11. Filetto di alice,</li> <li>12. Filetto di triglia,</li> <li>13. Filetto di sgombro,</li> <li>14. Filetto di cefalo,</li> <li>15. Filetto di coda di rospo,</li> <li>16. Filetto di sogliola,</li> <li>17. Filetto di nasello,</li> <li>18. Filetto di branzino,</li> <li>19. Filetto di orata,</li> <li>20. Filetto di trota,</li> <li>21. Lonza suina</li> </ol> <p>NOTA. Il punteggio viene assegnato secondo il seguente criterio. Alla ditta che offre il numero maggiore di prodotti viene assegnato il punteggio più alto.</p> <p>Alla seconda il punteggio viene assegnato secondo una proporzione matematica che mette in relazione il numero di prodotti offerti.</p>	<p>Punti max 15</p> <p>L' elencazione dei prodotti, oltre che ad essere numericamente importante, è molto articolata e diversificata rispetto alle diverse tipologie di materie proposte per la realizzazione del servizio di refezione.</p> <p><b>PUNTI 15</b></p>
<p><b>b.2)</b> Utilizzo di prodotti agroalimentari tipici con origine geografica garantita (DOP Denominazione di Origine Protetta 1, IGP Indicazione Geografica Protetta 2, regolarmente certificati in base alla normativa vigente) con elencazione dei prodotti utilizzati</p> <p>Elenco dei prodotti proposto non inseriti in allegato A e B e da utilizzarsi in occasioni speciali, quali feste, giornate a tema ecc....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mozzarella di bufala campana DOP,</li> <li>• Pecorino toscano DOP</li> </ul>	<p>Punti max 7</p> <p>Anche in questo caso, l' elencazione dei prodotti, oltre che ad essere numericamente importante, è molto articolata e diversificata rispetto</p>



- Formaggio di fossa,
- Gorgonzola DOP,
- Pecorino Sardo DOP,
- Pecorino Romano DOP,
- Quantirolo lombardo DOP,
- Ricotta romana
- Toma piemontese,
- Cotechino di Modena IGP,
- Salamini italiani alla cacciatora IGP,
- Mortadella IGP,
- Pancetta Piacentina DOP,
- Coppa Piacentina DOP,
- Salame Brianzolo DOP,
- Speck Alto Adige IGP,
- Finocchiona IGP,
- Capperi sale IGP,

All' elenco sopra descritto non viene assegnato alcun punteggio in quanto non previsti dal capitolato.

Elenco dei prodotti proposto inseriti in allegato A e B e che non siano già richiesti dal capitolato speciale come prodotti IGP o DOP.

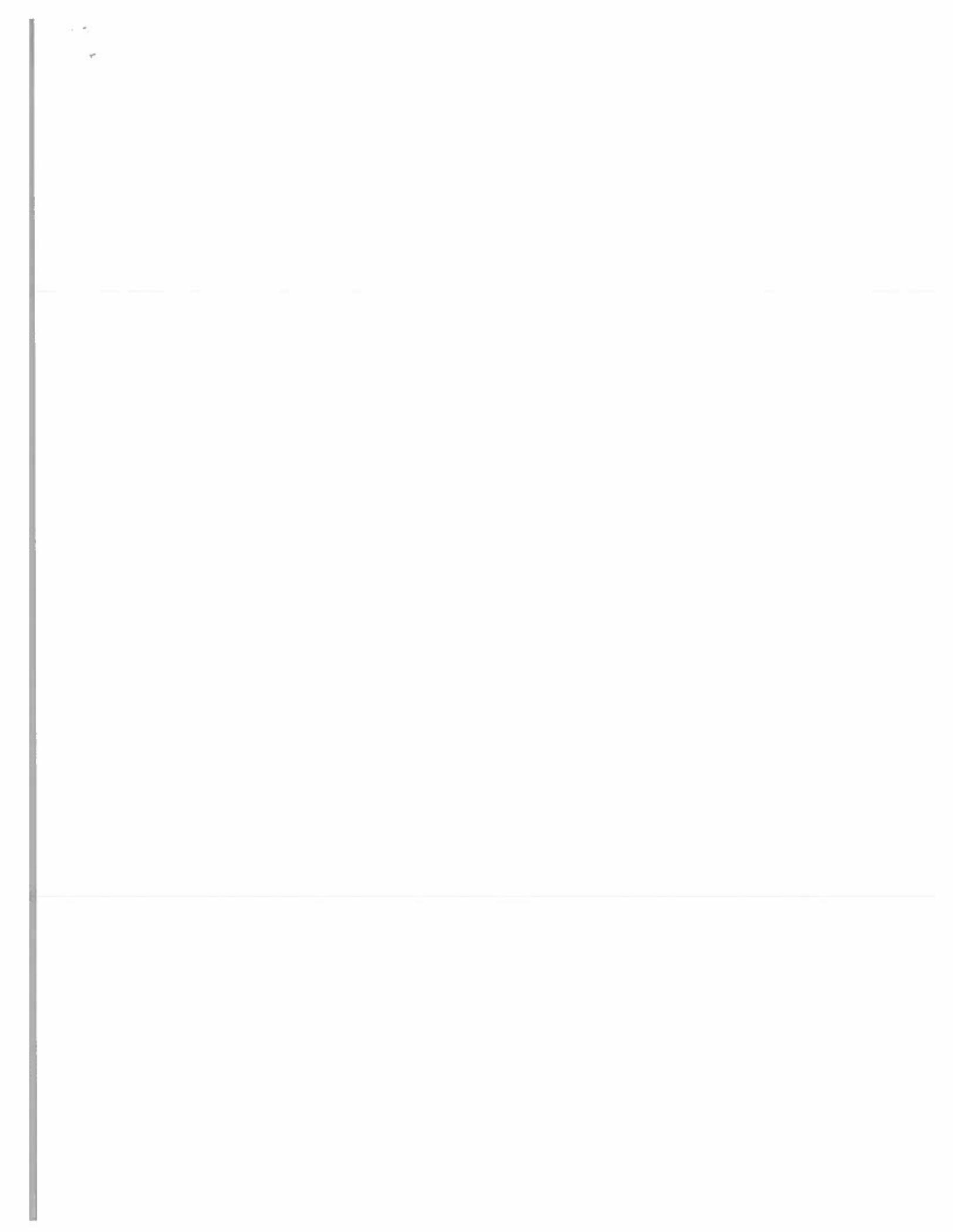
1. Squacquerone di Romagna,
2. Casatella Trevigiana,
3. Caciocavallo DOP,
4. Emmenthaler Svizzero DOP,
5. Taleggio DOP
6. Montasio DOP,
7. Provolone Valpadana DOP,
8. Vitellone bianco dell' Appennino centrale DOP,
9. Pere dell' Emilia Romagna IGP,
10. Pasche nectarine dell' Emilia Romagna IGP,
11. Mela Val di Non dop,
12. Melone Mantovano IGP,
13. Arancia di Ribera DOP,
14. Arancia Rossa di Sicilia IGP,
15. Kiwi di Latina,
16. Clementine del Golfo di Taranto IGP,

alle diverse tipologie di materie prime proposte per la realizzazione del servizio di refezione

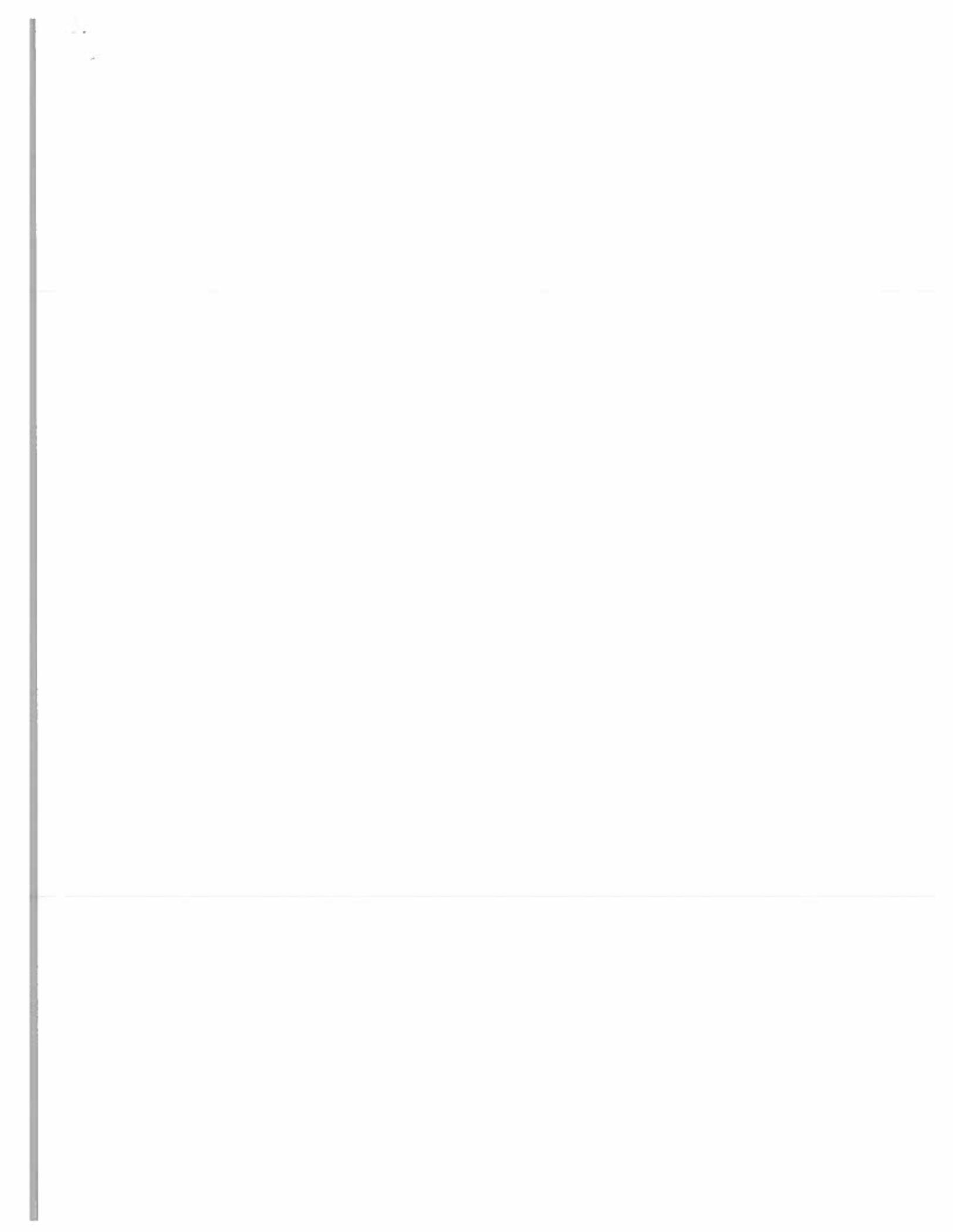
**PUNTI 7**

11

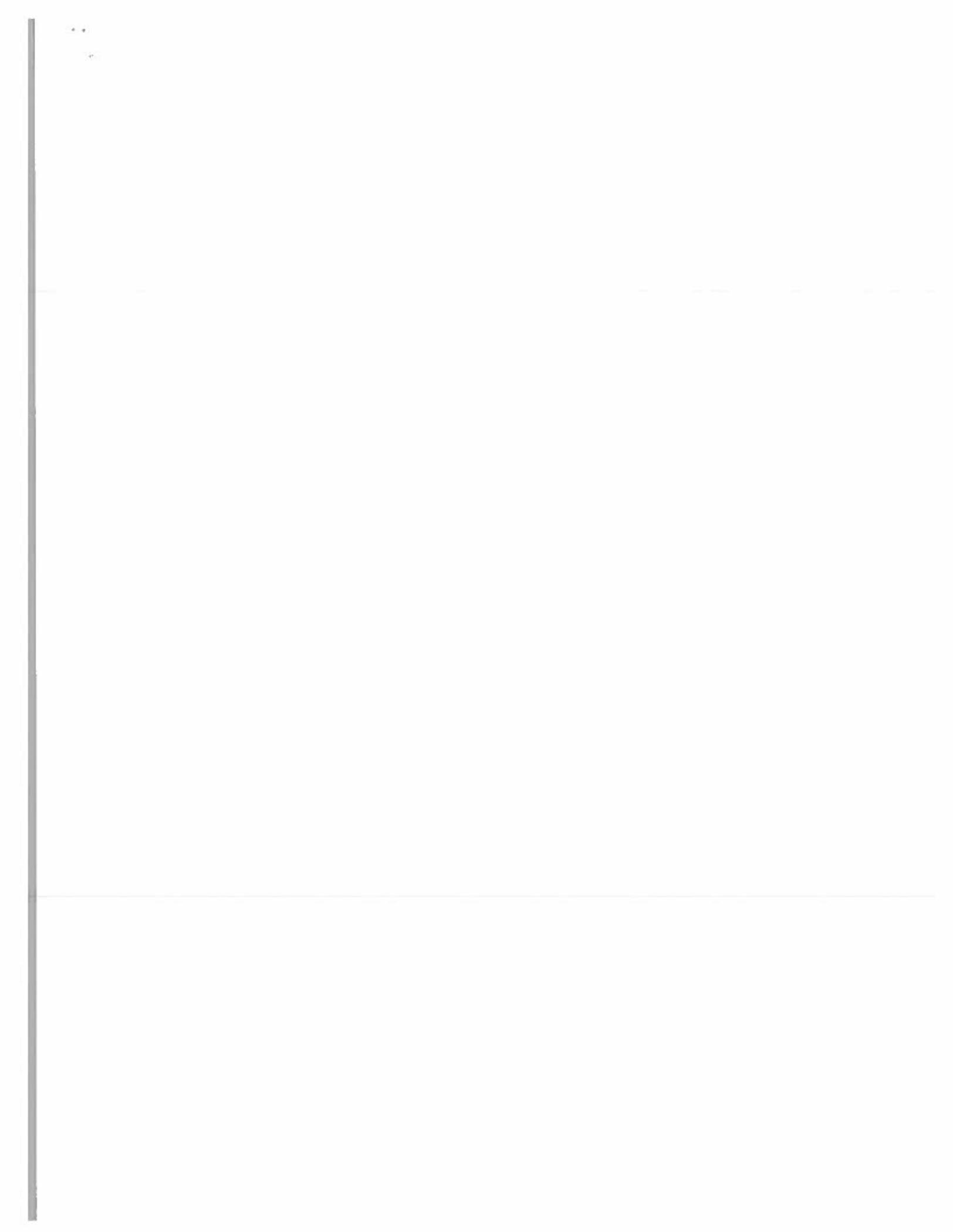
<p>17. Basilico genovese DOP,  18. Aglio di Voghera DOP,  19. Asparagi di Altedo IGP,  20. Radicchio di Verona IGP,  21. Pasta di Gragnano IGP,  22. Miele della Lunigiana DOP,</p> <p>ai fini dell' attribuzione del punteggio si considerano i prodotti offerti inseriti nell' allegato A e B.</p> <p>NOTA. Il punteggio viene assegnato secondo il seguente criterio. Alla ditta che offre il maggior numero di prodotti viene assegnato il punteggio più alto.</p> <p>Alla seconda il punteggio viene assegnato secondo una proporzione matematica che mette in relazione il numero di prodotti offerti.</p>	
<p><b>b.3)</b> Utilizzo di materie prime della cosiddetta "Filiera corta", ossia prodotti a breve distanza dal luogo di consumo (Comuni di San Mauro Pascoli, Savignano sul Rubicone, Gatteo e/o limitrofi) e con pochi passaggi commerciali, con elencazione dei prodotti a filiera corta utilizzati</p> <p>Prodotti offerti provenienti dai Comuni indicati nel chiarimento ed appartenenti all' area del Distretto: n. 47 prodotti.</p> <p>Non sono stati considerati i prodotti offerti provenienti da Comuni diversi da quelli appartenenti al Distretto.</p> <p>NOTA. Il punteggio viene assegnato secondo il seguente criterio. Alla ditta che offre il maggior numero di prodotti viene assegnato il punteggio più alto.</p> <p>Alla seconda il punteggio viene assegnato secondo una proporzione matematica che mette in relazione il numero di prodotti offerti.</p>	<p>Punti max 7</p> <p>Di particolare rilievo la varietà delle materie prime proposte per la realizzazione del servizio.</p> <p><b>Punti 7</b></p>
<p><b>c)</b> <b>ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO, EFFICIENZA ED EFFICACIA</b>  (max 50 pagine complessive in formato carattere Arial 12; la Commissione non prenderà in considerazione quanto riportato dalla cinquantunesima pagina in avanti)</p>	<p><b>Punti max 30</b></p>
<p><b>c).1</b> Il modello organizzativo generale (turni, mansionario, responsabilità direttiva e/o di coordinamento) e indicatori di controllo della qualità.</p> <p>Vengono indicate una serie di applicativi utilizzati: n. 9 complessivi.</p>	<p>Punti max 10</p> <p>Complessivamente il dato del monte ore</p>



<p>Il supporto operativo è dato da Dussman, come mandataria. Una sede operativa è individuata a Cesena. Viene descritta la struttura complessiva ed organizzativa dell' azienda e l' organigramma del personale coinvolto nella gestione del servizio.</p> <p>Per quanto riguarda il monte ore giornaliero del personale addetto ai servizi (cuoco, aiuto cuoco, addetti alla mensa, autista), il dato che emerge è pari a 199,2 ore giornaliero e 951 ore settimanali.</p> <p>E' prevista una molteplicità di azioni e verifiche di soddisfazione, nel rapporto con il committente e con l' utenza interessata.</p> <p>Per queste attività di valutazione, vengono utilizzate diversi applicativi informatizzati, che servono a garantire la coerenza tra le prescrizioni del committente con la realizzazione del servizio.</p>	<p>proposto e suddiviso per le diverse funzioni per le attività riferite allo sporzionamento/lavaggio/rigoverno risulta elevato e congruo con le esigenze del servizio.</p> <p>Molto accurata la descrizione del controllo della qualità proposta secondo standard molto elevati.</p> <p><b>PUNTI 10</b></p>
<p><b>c).2</b> Il sistema di programmazione del servizio, di circolazione delle informazioni e di verifica e monitoraggio dell'attività</p> <p>Viene utilizzato il Sistema informativo Suite D per il monitoraggio ed il controllo dei processi aziendali, molto articolato ed in grado di gestire le diverse fasi del processo di erogazione del servizio.</p> <p>Il sistema Suite D è composto da 12 gestionali in grado di monitorare le diverse fasi del processo produttivo e di erogazione del servizio.</p> <p>Viene utilizzata una piattaforma web denominata "Cosa mangio oggi"; carta dei servizi di ristorazione scolastica, bacheca dei menù, newsletter AIRC.</p>	<p>Punti max 5</p> <p>Complessivamente si evidenzia una accurata ed articolata gestione del processo di programmazione e di verifica delle attività.</p> <p><b>PUNTI 5</b></p>
<p><b>c.3)</b> Descrizione delle procedure di approvvigionamento, di conservazione, di preparazione, di cottura, di somministrazione, di pulizia e di sanificazione dei locali.</p> <p>La descrizione delle diverse fasi del processo di erogazione del servizio indicate al presente punto sono descritte in modo molto accurato. Le diverse fasi del processo sono sviluppate in base alle diverse preparazioni da prevedere.</p> <p>Approvvigionamento: molto ben dettagliato.</p>	<p>Punti max 5</p> <p>Descrizione molto accurata e dettagliata e ben calata sulle realtà dei singoli centri di produzione pasti.</p>



<p>Fase della preparazione, descritta nel dettaglio per le diverse tipologie di preparazioni.</p> <p>Accurata descrizione della fase di cottura, e approfondita descrizione dell' organico utilizzato.</p> <p>Il piano di autocontrollo della qualità è coerente con le prescrizioni previste dalle norme e viene applicato alle diverse realtà ove si svolgono le preparazioni dei pasti, nei diversi poli di cottura.</p>	<p><b>PUNTI 5</b></p>
<p><b>c.4)</b> Gestione degli imprevisti e delle emergenze che impongono modifiche all'organizzazione del servizio (guasti agli impianti..).</p> <p>Utilizzano il sistema BCM, che permette il fronteggiamento di una ampia gamma di imprevisti.</p> <p>E' previsto il Centro di cottura alternativo nel caso in cui quello individuato possa avere mal funzionamenti.</p> <p>Elenco degli imprevisti descritto nel progetto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interruzione di gas, acqua, luce..</li> <li>• Non conformità attrezzature,</li> <li>• Assenza di personale, per malattia, scioperi o altro,</li> <li>• Mancanza di fornitura di derrate alimentari,</li> <li>• Trasporto pasti,</li> <li>• Distribuzione pasti,</li> <li>• Infestazione,</li> <li>• Allerta alimentare,</li> </ul> <p>Sono individuate le specifiche procedure per tutte le diverse tipologie di imprevisti..</p>	<p>Punti max 5</p> <p>La gestione degli imprevisti copre una vasta gamma di eventi critici con indicate le opportune misure.</p> <p><b>PUNTI 5</b></p>
<p><b>c.5)</b> Quantità e qualità di formazione degli ultimi due anni (2018, 2019) prodotta direttamente o di quella partecipata e prodotta esternamente all'impresa, debitamente documentata. E' necessario inserire una tabella con i seguenti indicatori: titolo e contenuti formazione; numero partecipanti dipendenti dell'impresa; durata in ore</p> <p>Anno 2018: 106.276 ore, 17.115 dipendenti formati.</p> <p>anno 2019: 156.623 ore, 22.067 dipendenti formati</p> <p>Totale: 262.899 ore.</p> <p>Dipendenti formati: 39.182</p>	<p>Punti max 5</p> <p>Ottima ed appropriata il quadro generale della formazione e del numero di personale coinvolto e del monte ore per dipendente investito.</p> <p><b>PUNTI 5</b></p>



	Media a persona: 6,70 pro capite	
<b>d)</b>	<b>PROGETTI DI MIGLIORAMENTO</b> (max 10 pagine complessive in formato carattere Arial 12; la Commissione non prenderà in considerazione quanto riportato dalla undicesima pagina in avanti)	<b>Punti max 10</b>
<b>d.1)</b>	La previsione di percorsi formativi ed informativi specifici per gli alunni, gli insegnanti e le famiglie in merito ai principi di una sana e corretta alimentazione così come definita dalle Linee Strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia Romagna del 2009.  Viene proposta una gamma di percorsi formativi, sviluppati per le diverse fasce di età e per le famiglie.	Punti max 3  Proposta molto articolata e qualificata. <b>PUNTI 3</b>
<b>d.2)</b>	Fornitura di alimenti e materiale occorrente per l'organizzazione di feste o manifestazioni scolastiche organizzate dall'Unione (n. 3 buffet all'anno).  Si prevedono n. 3 buffet all' anno.	Punti max 3  Punto sviluppato in conformità con la richiesta del capitolato. <b>PUNTI 3</b>
<b>d.3)</b>	Descrizione dettagliata riguardo alla fornitura gratuita di dolci tipici (da consumare a scuola o da donare a ciascun bambino) in occasione delle festività natalizie, pasquali e del Carnevale.  Per le diverse festività vengono proposte una ampia gamma di preparazioni tipiche, da consumarsi a scuola.	Punti max 2  Punto sviluppato con appropriatezza. <b>PUNTI 2</b>
<b>d.4)</b>	Possesso della registrazione EMAS di cui al Regolamento CE n. 1221/2009 (è necessario produrre copia del relativo certificato oppure, in alternativa, indicare il n. della registrazione ed il verificatore)	Punti max 2  <b>PUNTI 2</b>
	Si	
<b>TOTALE</b>		<b>MAX PUNTI 75</b> <b>PUNTI 73,5</b>



--	--

La commissione termina i propri lavori alle ore 15.00 DEL 9 LUGLIO 2020

*Giuseppe Saponi*

*Valerio Saponi*

2  
1



Unione Rubicone e Mare

**UNIONE RUBICONE E MARE**  
**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA**  
**Savignano sul Rubicone**  
*Provincia di Forlì-Cesena*

**OGGETTO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER I NIDI D'INFANZIA, LE SCUOLE DELL'INFANZIA, LE SCUOLE PRIMARIE E LA SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO DEI COMUNI DI GATTEO (FC), SAN MAURO PASCOLI (FC) E SAVIGNANO SUL RUBICONE (FC) PER GLI ANNI SCOLASTICI 2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024 - 2024/2025. CIG 83037821AF CPV 55524000-9**

**VERBALE DI GARA**  
**IV° SEDUTA**

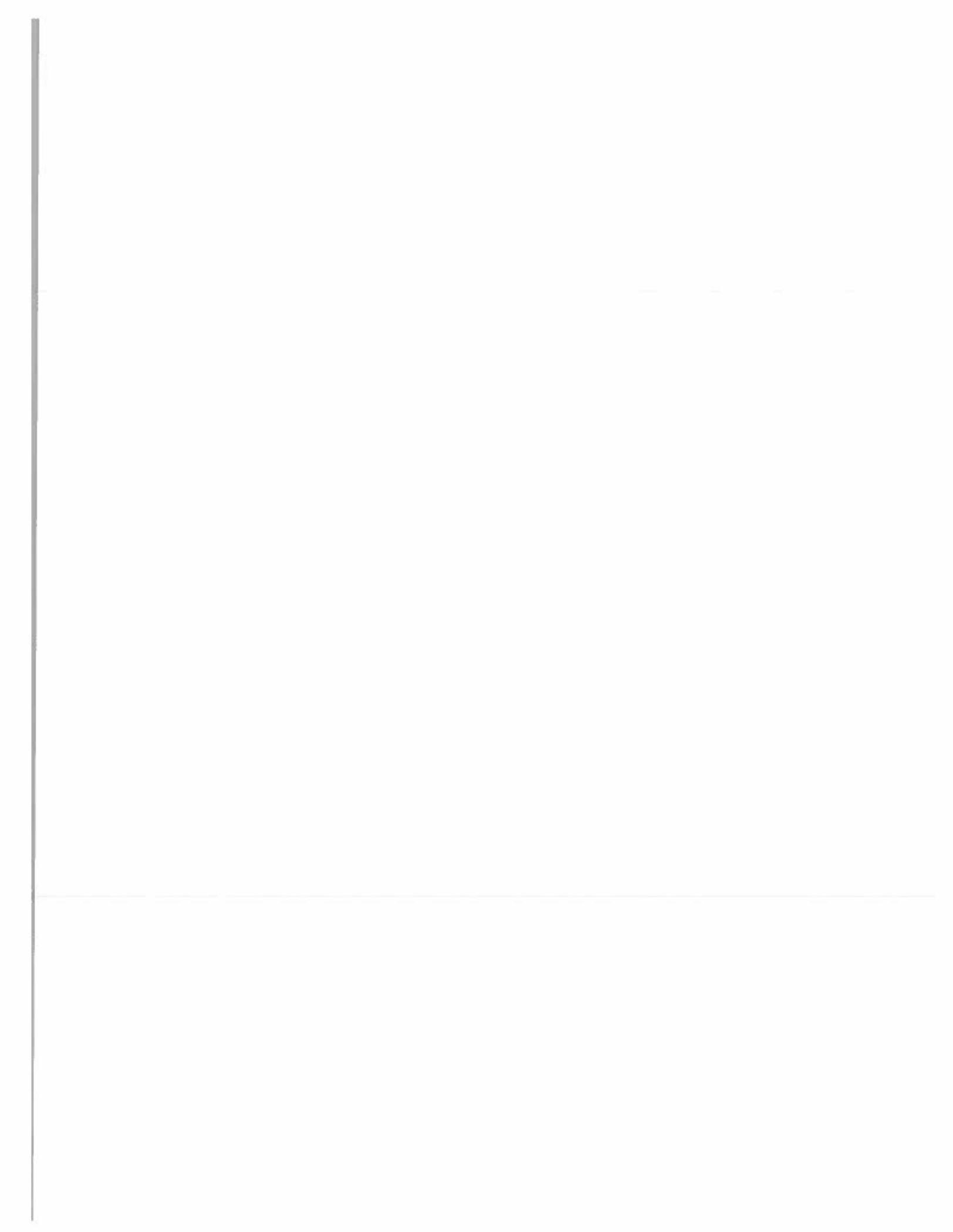
Per l'affidamento del **SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER I NIDI D'INFANZIA, LE SCUOLE DELL'INFANZIA, LE SCUOLE PRIMARIE E LA SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO DEI COMUNI DI GATTEO (FC), SAN MAURO PASCOLI (FC) E SAVIGNANO SUL RUBICONE (FC)** indetto dalla Centrale Unica di Committenza istituita presso l'Unione Rubicone e Mare per conto della stessa Unione (FC) mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. 50/16 e secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95, comma 2 del D. Lgs. 50/16, per un valore complessivo dell'appalto di € 5.097.852,63 IVA esclusa per tutta la durata del contratto (cinque anni scolastici), comprensivi di € 7.500,00 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

Addì **20 (venti) luglio 2020** alle ore **11:10** in seduta pubblica, si riunisce il seggio d'asta composto dal R.U.P. - Dott. Giovanni Esposito, Responsabile del Settore Servizi Socio Assistenziali ed Educativi per l'Infanzia dell'Unione Rubicone e Mare (FC) e da due testimoni Dott.ssa Maria Grazia Baraghini – Responsabile della CUC dell'Unione Rubicone e Mare (FC) – e Dott.ssa Francesca Pedrelli – Istruttore Direttivo della CUC dell'Unione Rubicone e Mare (FC)-. Svolge le funzioni di segretario verbalizzante la Dott.ssa Maria Grazia Baraghini – Responsabile della CUC dell'Unione Rubicone e Mare (FC).

E' presente il sig. Luca Scanferla, in rappresentanza di Sodexo Italia S.p.A., giusta delega del 20 luglio 2020 custodita in atti.

Il RUP, precisando che è stato dato avviso, tramite il portale SATER, alle imprese partecipanti della data della presente seduta, da lettura del punteggio attribuito alle offerte tecniche presentate dalle imprese partecipanti, rinviando tuttavia agli allegati dei verbali della seconda e della terza seduta di gara rispettivamente del 08 luglio 2020 e del 09 luglio 2020, *per relationem*, le relative motivazioni:

Soggetto partecipante	Punteggio assegnato all'offerta tecnica
<b>SODEXO ITALIA S.p.A.</b>	<b>PUNTI 53,27 /75</b>
<b>DUSSMANN SERVICE S.R.L. in R.T.I. con GEMOS SOC.</b>	<b>PUNTI 73,5 / 75</b>



Il R.U.P. procede, quindi, sulla base di quanto espressamente indicato nel bando di gara, alla riparametrazione dei punteggi assegnati dalla Commissione Giudicatrice alle offerte tecniche, rammentando che all'offerta tecnica che ha ottenuto il punteggio complessivamente più alto (derivante dalla somma dei punteggi conseguiti per ciascun singolo elemento di valutazione dell'offerta medesima) sarà assegnato il punteggio massimo (75 punti) mentre all'altra offerta tecnica il punteggio complessivo assegnato sarà riparametrato al punteggio complessivo massimo previsto applicando la seguente formula:

$$P = 75 \times (P (n) : P \text{ max})$$

Dove:

P: punteggio assegnato all'impresa

P (n): punteggio assegnato all'offerta tecnica dell'impresa

P max: punteggio complessivo massimo assegnato tra tutti quelli ottenuti dai singoli concorrenti

come qui di seguito indicato:

$$P = 75 \times (53,27) : 73,5$$

Il RUP da quindi atto che:

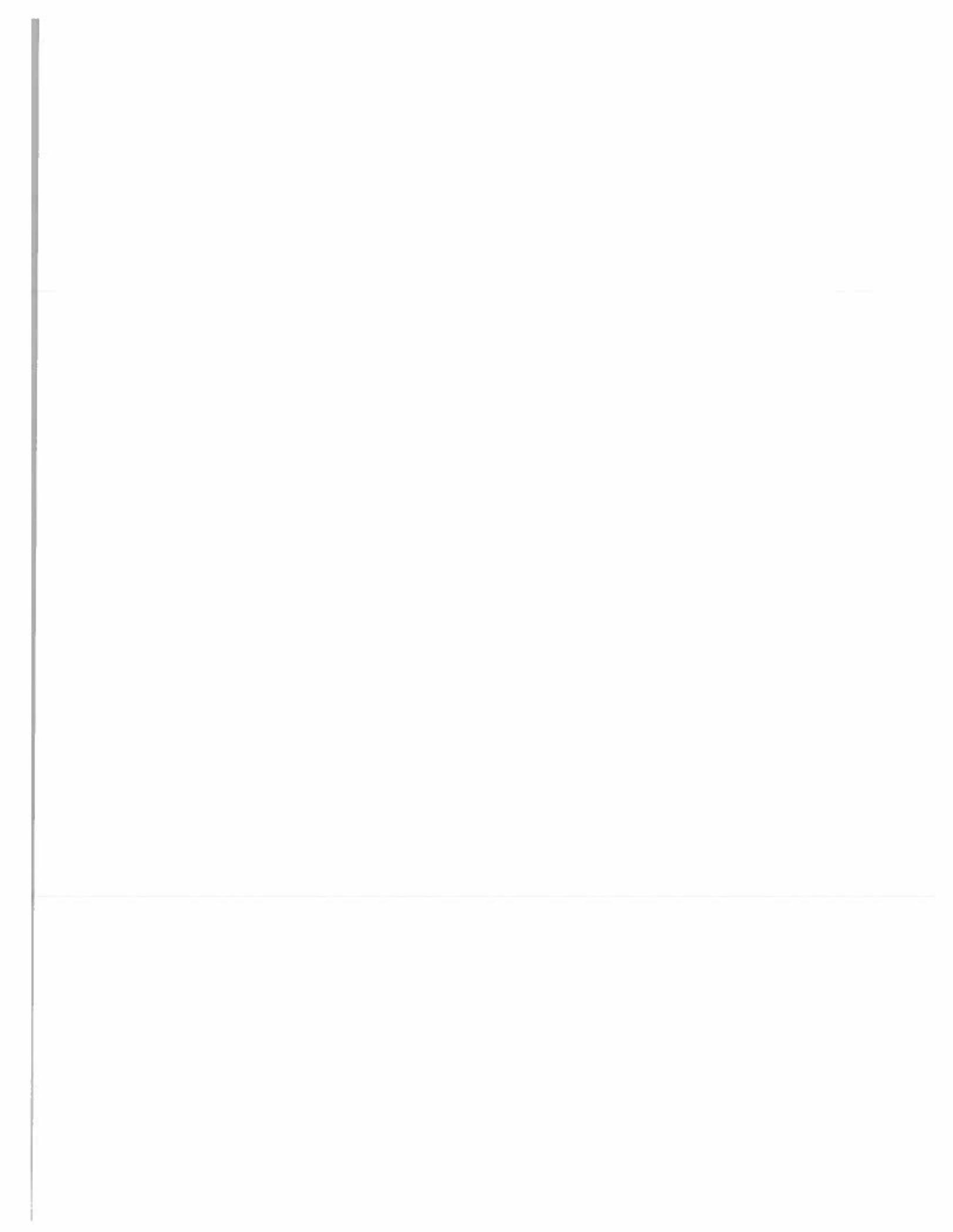
- all'impresa **DUSSMANN SERVICE S.R.L. in R.T.I. con GEMOS SOC. COOP.** viene assegnato il **punteggio di 75**
- all'impresa **SODEXO ITALIA S.p.A.** viene assegnato il punteggio di **54,36**

A tal riguardo il RUP precisa che la suddetta riparametrazione, pur essendo stata prevista nel bando di gara, a causa di un disguido tecnico non può essere eseguita direttamente sul SATER.

Il RUP dispone, quindi, di procedere all'apertura delle offerte economiche presentate dalle imprese ammesse, le quali saranno valutate sulla base dei criteri indicati nel bando di gara e che si intendono qui espressamente richiamati per relationem.

Si procede, pertanto, all'apertura dell'offerta economica presentata da **DUSSMANN SERVICE S.R.L. in R.T.I. con GEMOS SOC. COOP.:**

OFFERTA ECONOMICA – DUSSMANN SERVICE S.R.L. in R.T.I. con GEMOS SOC. COOP.		PREZZO OFFERTO
1)	<b>Costo unitario pasto adulti e minori delle scuole primarie e secondaria di primo grado</b> offerto in ribasso rispetto al costo unitario posto a base di gara di € 4,808 IVA esclusa	€ 4,712
2)	<b>Costo unitario pasto adulti e minori delle scuole dell'infanzia</b> offerto in ribasso rispetto al costo unitario posto a base di gara di € 4,567 IVA esclusa	€ 4,331
3)	<b>Costo unitario pasto adulti e minori del Nido d'Infanzia con sezione lattanti, semidivezzi e grandi</b> offerto in ribasso rispetto al costo unitario posto a base di gara di € 4,375 IVA esclusa	€ 4,205
4)	<b>Costo unitario merenda del pomeriggio e del mattino del mese di settembre</b> offerto in ribasso rispetto al costo unitario posto a base di gara di €	€ 0,468



0,48 IVA esclusa

come da documento allegato al presente verbale (**Allegato A**).

Il RUP procede, quindi, con l'apertura dell'offerta economica presentata da **SODEXO ITALIA S.p.A.** :

OFFERTA ECONOMICA – SODEXO ITALIA S.p.A..		PREZZO OFFERTO
1)	<b>Costo unitario pasto adulti e minori delle scuole primarie e secondaria di primo grado</b> offerto in ribasso rispetto al costo unitario posto a base di gara di € 4,808 IVA esclusa	€ 4,783
2)	<b>Costo unitario pasto adulti e minori delle scuole dell'infanzia</b> offerto in ribasso rispetto al costo unitario posto a base di gara di € 4,567 IVA esclusa	€ 4,544
3)	<b>Costo unitario pasto adulti e minori del Nido d'Infanzia con sezione lattanti, semidivezzi e grandi</b> offerto in ribasso rispetto al costo unitario posto a base di gara di € 4,375 IVA esclusa	€ 4,353
4)	<b>Costo unitario merenda del pomeriggio e del mattino del mese di settembre</b> offerto in ribasso rispetto al costo unitario posto a base di gara di € 0,48 IVA esclusa	€ 0,45

come da documento allegato al presente verbale (**Allegato B**).

**Il RUP rammenta che, come indicato nel bando di gara, il punteggio per l'offerta economica sarà assegnato applicando i seguenti criteri:**

- al prezzo più basso per ciascuna voce di costo sarà assegnato il punteggio massimo previsto per tale voce di prezzo
- agli altri prezzi offerti sarà assegnato un punteggio inversamente proporzionale, applicando la seguente formula:

$$P = (A \times \text{punteggio massimo assegnabile}) : B$$

Dove:

P: punteggio assegnato all'impresa

A: prezzo più basso offerto

B: prezzo offerto

Quindi, all'offerta economica che avrà ottenuto il punteggio complessivamente più alto (derivante dalla somma dei punteggi conseguiti per ciascun singolo elemento di valutazione dell'offerta medesima) sarà assegnato il punteggio massimo. Alle altre offerte economiche i relativi punteggi complessivi (derivanti ciascuno dalla somma dei punteggi conseguiti per ciascun singolo elemento di valutazione dell'offerta medesima) saranno riparametrati al punteggio complessivo massimo previsto applicando la seguente formula:

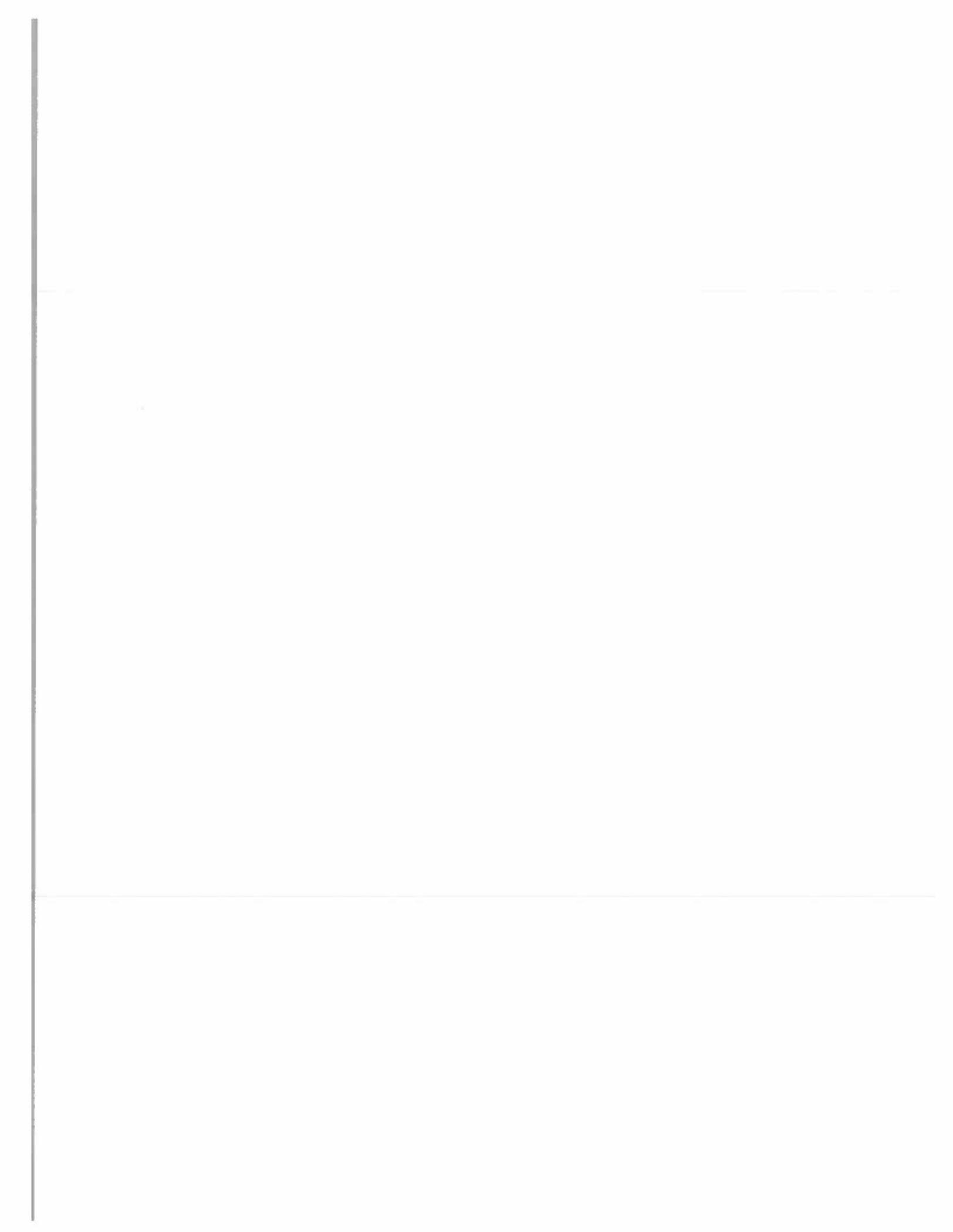
$$P = 25 \times (P(n) : P \text{ max})$$

Dove:

P: punteggio assegnato all'impresa

P (n): punteggio assegnato all'offerta economica dell'impresa

P max: punteggio complessivo massimo assegnato tra tutti quelli ottenuti dai singoli concorrenti



Il RUP da quindi atto che:

- all'impresa **DUSSMANN SERVICE S.R.L. in R.T.I. con GEMOS SOC. COOP.** viene assegnato il seguente punteggio:

OFFERTA ECONOMICA – DUSSMANN SERVICE S.R.L. in R.T.I. con GEMOS SOC. COOP.		PREZZO OFFERTO	PUNTEGGIO ASSEGNATO
1)	Costo unitario pasto adulti e minori delle scuole primarie e secondaria di primo grado offerto in ribasso rispetto al costo unitario posto a base di gara di € 4,808 IVA esclusa	€ 4,712	10
2)	Costo unitario pasto adulti e minori delle scuole dell'infanzia offerto in ribasso rispetto al costo unitario posto a base di gara di € 4,567 IVA esclusa	€ 4,331	10
3)	Costo unitario pasto adulti e minori del Nido d'Infanzia con sezione lattanti, semidivezzi e grandi offerto in ribasso rispetto al costo unitario posto a base di gara di € 4,375 IVA esclusa	€ 4,205	4
4)	Costo unitario merenda del pomeriggio e del mattino del mese di settembre offerto in ribasso rispetto al costo unitario posto a base di gara di € 0,48 IVA esclusa	€ 0,468	0,96 (1 x 04,45 / 0,468)
<b>TOTALE</b>			<b>24,96</b>

mentre all'impresa **SODEXO ITALIA S.p.A.** viene assegnato il seguente punteggio di

OFFERTA ECONOMICA – SODEXO ITALIA S.p.A..		PREZZO OFFERTO	PUNTEGGIO ASSEGNATO
1)	Costo unitario pasto adulti e minori delle scuole primarie e secondaria di primo grado offerto in ribasso rispetto al costo unitario posto a base di gara di € 4,808 IVA esclusa	€ 4,783	9,85 (10 x 4,712 / 4,783)
2)	Costo unitario pasto adulti e minori delle scuole dell'infanzia offerto in ribasso rispetto al costo unitario posto a base di gara di € 4,567 IVA esclusa	€ 4,544	9,53 (10 x 4,331 / 4,544)
3)	Costo unitario pasto adulti e minori del Nido d'Infanzia con sezione lattanti, semidivezzi e grandi offerto in ribasso rispetto al costo unitario posto a base di gara di € 4,375 IVA esclusa	€ 4,353	3,86 (4 x 4,205 / 4,353)
4)	Costo unitario merenda del pomeriggio e del mattino del mese di settembre offerto in ribasso rispetto al costo unitario posto a base di gara di € 0,48 IVA esclusa	€ 0,45	1
<b>TOTALE</b>			<b>24,24</b>



Il RUP dispone, quindi, di procedere alla riparametrazione dei punteggi assegnati alle offerte economiche, applicando la formula indicata nel bando di gara e più sopra riportata:

**DUSSMANN SERVICE S.R.L. in R.T.I. con GEMOS SOC. COOP.:**

$$25 \times 24,96 / 24,96 = 25$$

**SODEXO ITALIA S.p.A.**

$$25 \times 24,24 / 24,96 = 24,27$$

Il RUP da atto che, ai sensi dell'art. 97, comma 3 del D. Lgs. 50/16 ed in conformità alle prescrizioni dettate dal bando di gara, non si procede al calcolo della congruità delle offerte presentate secondo le disposizioni dettate dal medesimo comma, in quanto il numero delle offerte ammesse è inferiore a tre.

In conformità a quanto previsto nel bando di gara, il RUP provvede, quindi, ad assegnare il punteggio complessivo ottenuto dalle singole offerte, mediante la sommatoria del punteggio conseguito dai concorrenti rispettivamente nell'offerta tecnica e nell'offerta economica, secondo la seguente formula:

$$O = Y + X$$

Dove:

O = punteggio del concorrente

Y = punteggio attribuito dalla Commissione Giudicatrice all'offerta tecnica

X = punteggio attribuito dalla Commissione Giudicatrice all'offerta economica

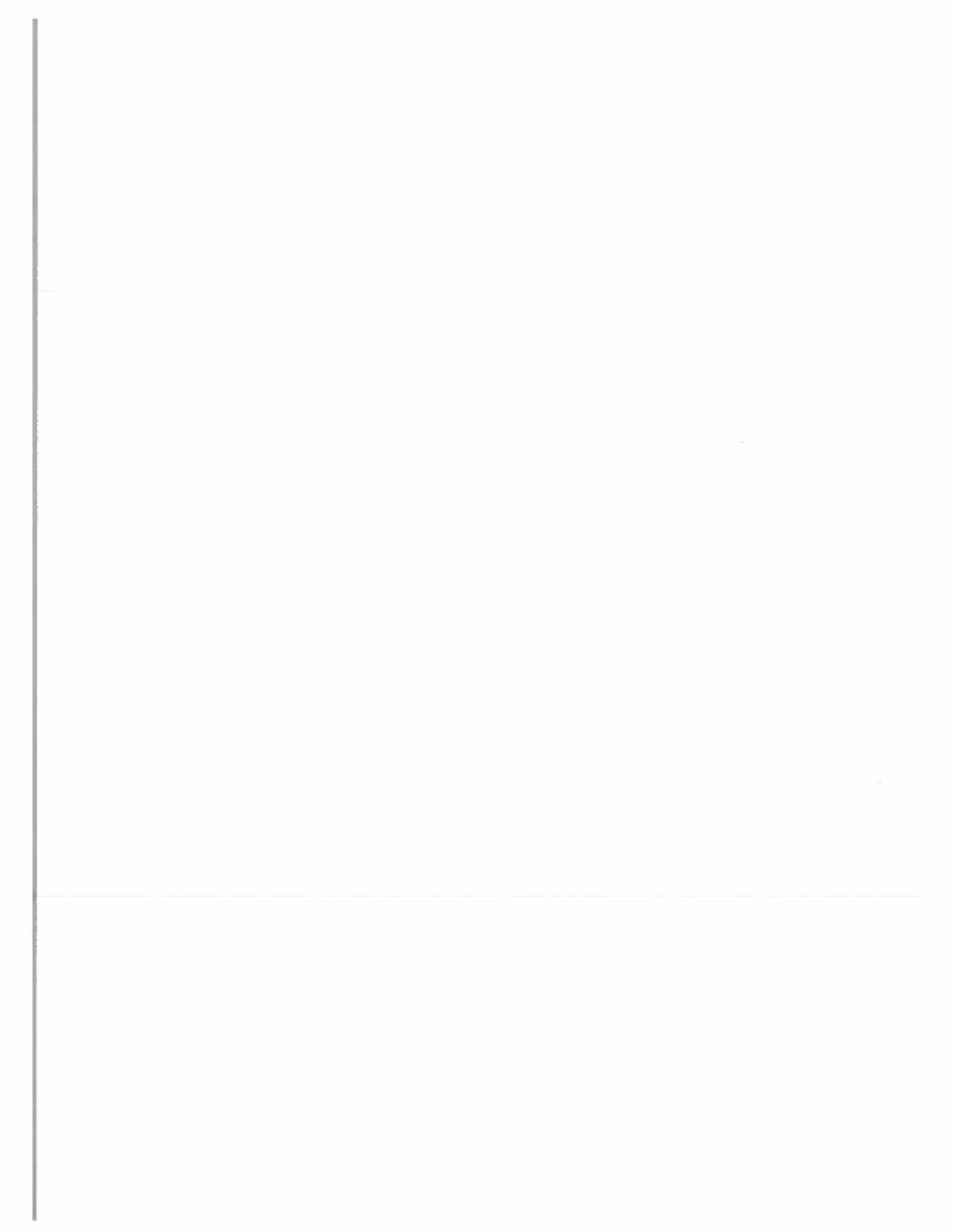
come qui di seguito riportato:

Soggetto partecipante	Punteggio assegnato all'offerta tecnica e riparametrato	Punteggio assegnato all'offerta economica e riparametrato	Punteggio complessivo
<b>DUSSMANN SERVICE S.R.L. in R.T.I. con GEMOS SOC. COOP.</b>	<b>PUNTI 75</b>	<b>25</b>	<b>100</b>
<b>SODEXO ITALIA S.p.A.</b>	<b>PUNTI 54,38</b>	<b>24,24</b>	<b>78,63</b>

Il RUP precisa che, per un disguido tecnico nel caricamento dei valori delle offerte sulla scheda generata dal SATER da parte delle imprese partecipanti, il sistema non è in grado di eseguire correttamente la riparametrazione dei punteggi da assegnare alle offerte economiche e, di conseguenza, la graduatoria finale proposta dal SATER non corrisponde a quella derivante dalle offerte effettivamente presentate.

Il R.U.P. infine, preso atto della somma complessiva dei punteggi, riscontra che l'offerta presentata da **DUSSMANN SERVICE S.R.L. in R.T.I. con GEMOS SOC. COOP.**, ottenendo un punteggio di **100 / 100**, è risultata economicamente vantaggiosa e, pertanto, trasmette gli atti alla CUC affinché provveda ad adottare i conseguenti atti e comunicazioni. Il RUP precisa che l'offerta presentata da **DUSSMANN SERVICE S.R.L. in R.T.I. con GEMOS SOC. COOP.** appare congrua, in quanto non

5 di 6



si riscontrano elementi specifici che possano qualificarla come anormalmente bassa ai sensi dell'art. 97, comma 6 del D. Lgs. 50/16.

---

La presente seduta di gara si chiude alle ore 12:00 ed il RUP trasmette gli atti alla CUC dell'Unione per i provvedimenti di competenza.

Letto, approvato e sottoscritto.

**IL PRESIDENTE**

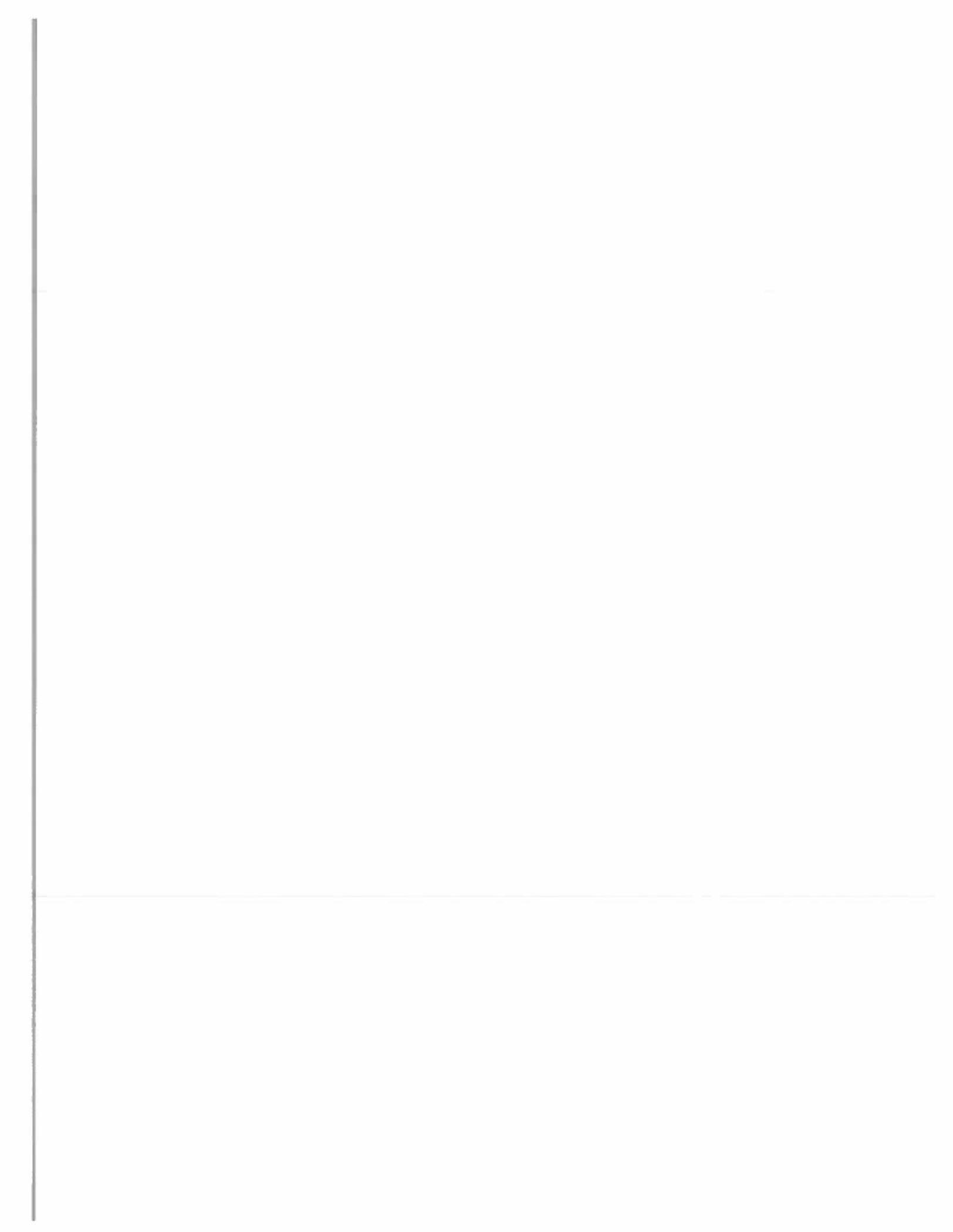
**Dott. Giovanni Esposito**

**IL TESTIMONE**

**Dott.ssa Maria Grazia Baraghini**

**IL TESTIMONE E SEGRETARIO VERBALIZZANTE**

**Dott.ssa Francesca Pedrelli**



Ministero dell'Economia  
e delle Finanze

MARCA DA BOLLO  
€ 16,00  
SEDICI/00

Entrate  
01007749 00007167 40310001  
00160368 08/06/2020 12:15:00  
4528-00088 809F611097978017  
IDENTIFICATIVO : 01181222813656



OFFERTA ECONOMICA  
ALLA  
CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA  
Unione Rubicone e Mare

Piazza Borghesi, 9  
47039 SAVIGNANO SUL RUBICONE (FC)

Oggetto: PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'UNIONE RUBICONE E MARE (FC) – COMUNI DI SAVIGNANO SUL RUBICONE, GATTEO E SAN MAURO PASCOLI – PER GLI ANNI SCOLASTICI 2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024.  
CIG 83037821AF

Il sottoscritto SANNA GRAZIANO  
nato a VERONA (VR) il 28/08/1958  
residente (*indicare l'indirizzo completo*) in VIALE ROMA 65 – 47522 CESENATICO (FC)  
in qualità di CONSIGLIERE DELEGATO E PROCURATORE INSTITORE COME DA PROCURA NOTAIO GIUSEPPE ANTONIO ANGIOLILLO IN BERGAMO REP. N.1515 RACC. N.1155 DEL 02/03/2017  
dell'impresa denominata DUSSMANN SERVICE SRL  
con sede LEGALE a (*si indichi distintamente l'indirizzo completo*): cap 20124 MILANO (MI) VIA SAN GREGORIO n. 55  
codice fiscale della società n. 00124140211  
Partita IVA n. 00124140211

E

La sottoscritta PAGLIERANI MIRELLA  
nata a TORRIANA (RN) il 05/07/1961  
residente (*indicare l'indirizzo completo*) in FAENZA (RA) VIA FILANDA VECCHIA n. 40  
in qualità di PRESIDENTE e LEGALE RAPPRESENTANTE  
dell'impresa denominata GEMOS SOC.COOP  
con sede LEGALE a (*si indichi distintamente l'indirizzo completo*): cap 48018 FAENZA (RA) VIA DELLA PUNTA, 21  
codice fiscale della società n. 00353180391  
Partita IVA n. 00353180391

Avendo presentato istanza di ammissione alla procedura di gara per l'affidamento della concessione indicata in oggetto in qualità di:

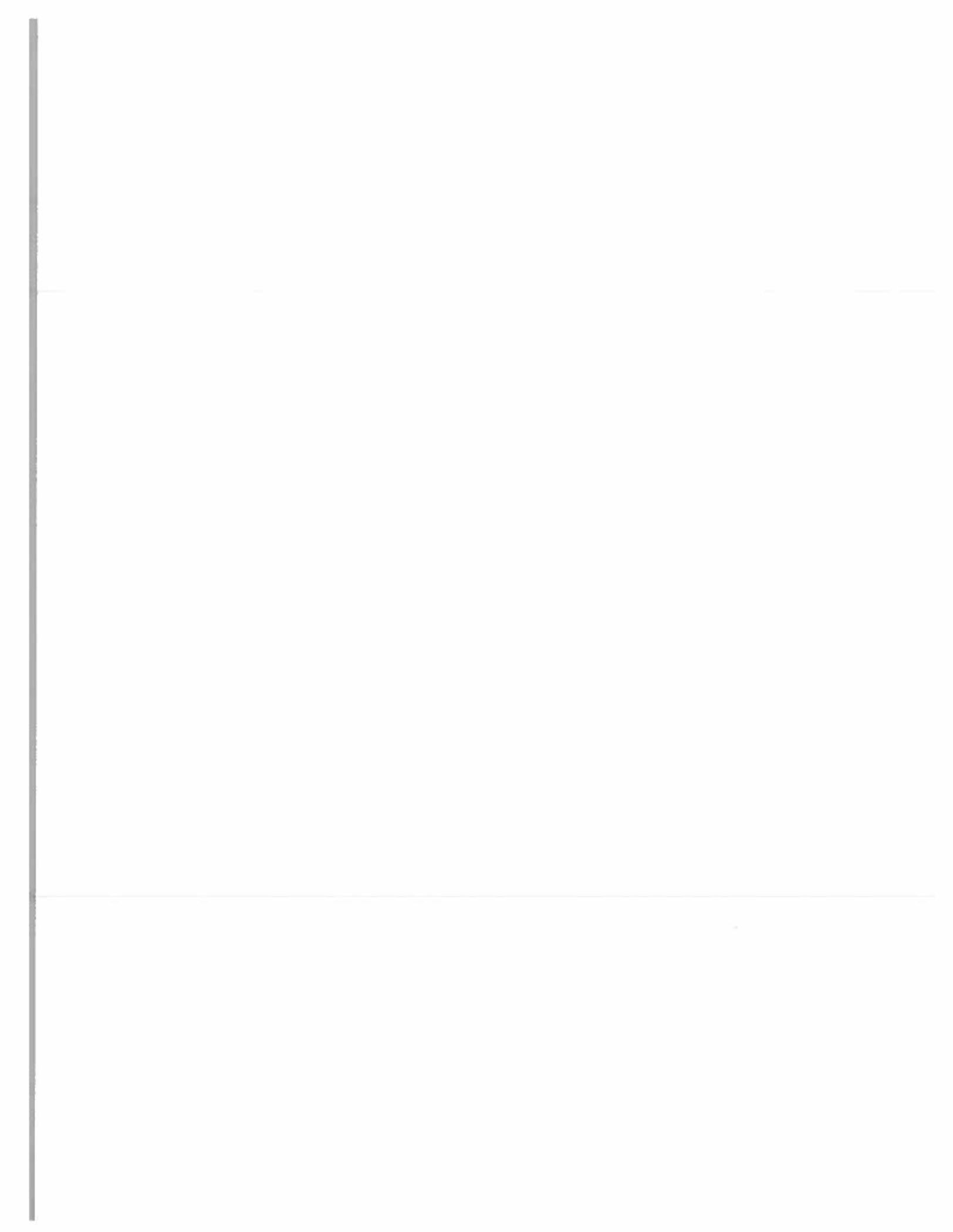
concorrente singolo

COSTITUENDO raggruppamento temporaneo in qualità di:  
DUSSMANN SERVICE SRL capogruppo mandataria  
GEMOS SOC.COOP mandante

consorzio di cui all'art. 45, comma 2 lettera \_\_\_\_\_ del D. Lgs. 50/16 e, pertanto, indica quale impresa consorziata esecutrice \_\_\_\_\_

(*dev'essere presentata un'istanza anche riferita alla consorziata esecutrice*)

presenta la seguente



### OFFERTA ECONOMICA

	Prezzo unitario a base di gara	Prezzo unitario offerto in ribasso rispetto al prezzo unitario posto a base di gara
pasto adulti e minori delle scuole primarie e secondaria di primo grado	€ 4,808 IVA esclusa	€ 4,712 Comprensivo di DUVRI
pasto adulti e minori delle scuole dell'infanzia	€ 4,567 IVA esclusa	€ 4,331 Comprensivo di DUVRI
Pasto adulti e minori del Nido d'Infanzia con sezione lattanti, semidivezzi e grandi	€ 4,375 IVA esclusa	€ 4,205 Comprensivo di DUVRI
Merenda del pomeriggio e del mattino del mese di settembre	€ 0,48 IVA esclusa	€ 0,468 Comprensivo di DUVRI

### INOLTRE DICHIARA CHE

ai sensi dell'art. 95, comma 10 del D. Lgs. 50/16, i costi per la sicurezza aziendale, diversi dai costi per la sicurezza quantificati dalla stazione appaltante ed indicati nel bando per l'importo di € 7.500,00, che l'Impresa sostiene per garantire le prestazioni contrattuali sono pari ad € 44.100,00 (diconsi Euro quarantaquattromilacenti/00) mentre i costi della manodopera ammontano ad € 2.196.667,01

Capriate San Gervasio (BG), li 06/07/2020

DUSSMANN SERVICE S.R.L.  
Il Consigliere Delegato e Procuratore Istitore  
(Sanna Graziano)  
*F.to digitalmente*

GEMOS SOC COOP.  
Il Presidente e Legale Rappresentante  
(Paglierani Mirella)  
*F.to digitalmente*

In caso di R.T.I., la presente offerta dovrà essere sottoscritta congiuntamente dal Legale rappresentante o procuratore di ciascuna impresa costituente il raggruppamento



Cognome **SANNA**  
 Nome **GRAZIANO**  
 nato il **28/08/1958**  
 (atto n. **2447 P. 1 S. A 1958**)  
 a **VERONA** ( **VR** )  
 Cittadinanza **ITALIANA**  
 Residenza **CESENATICO (FC)**  
 Via **VIA MONTE BIANCO NR 5 INT. 2**  
 Stato civile **CONIUGATO**  
 Professione .....

**COMIOTATI E CONTRASSEGNI SALIENTI**

Statura **1.85**  
 Capelli **GRIGI**  
 Occhi **NARRONI**  
 Segni particolari **NESSUNO**



Firma del titolare *Maurizio Bertolini*  
**CESENATICO** **15/09/2017**  
 IL SINDACO  
 L'ORDINE DEL SINDACO  
 L'Istruttore  
*Maurizio Bertolini*



SCADENZA 28/08/2028

Diritti Euro: 10.55

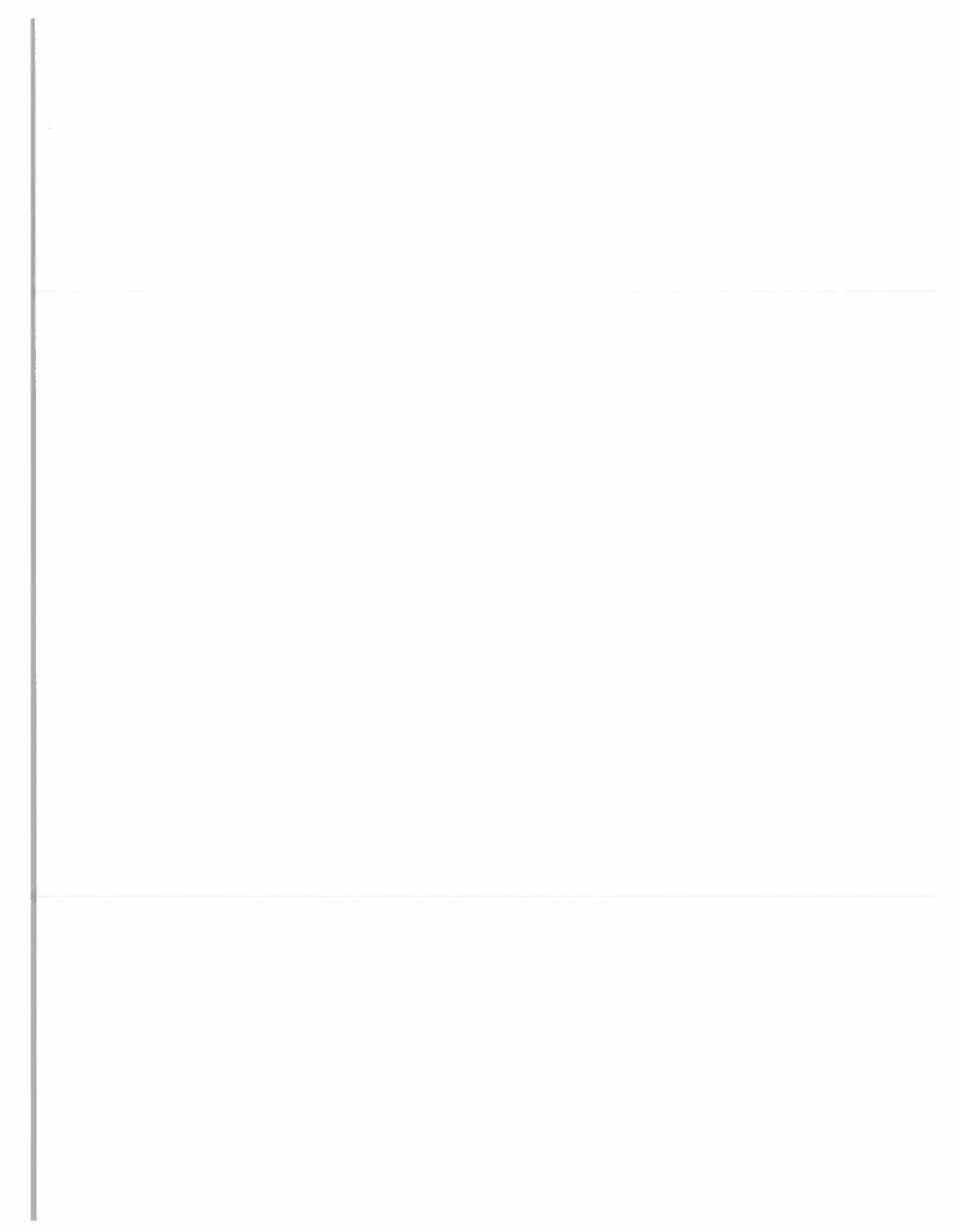
AY 0854427



**REPUBBLICA ITALIANA**  
  
**COMUNE DI**  
**CESENATICO (FC)**  
**CARTA D'IDENTITA'**  
**N° AY 0854427**  
**DI**  
**SANNA**  
**GRAZIANO**







Ministero dell'Economia  
e delle Finanze  
ARCA DA GOLLO  
€16,00  
SEDICI/00  
Entrate  
00034786 0000875C 41CZ3001  
00008949 29/10/2019 09:58:01  
4578-00088 0882886688F2001C  
IDENTIFICATIVO : 01181314885512



OFFERTA ECONOMICA

ALLA  
CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA  
Unione Rubicone e Mare  
Piazza Borghesi, 9  
47039 Savignano sul Rubicone (FC)

**OGGETTO:** PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER I NIDI D'INFANZIA PUBBLICI, LE SCUOLE DELL'INFANZIA STATALI, LE SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO SITE NEI COMUNI DI SAVIGNANO SUL RUBICONE (FC), SAN MAURO PASCOLI (FC) E GATTEO (FC) DELL'UNIONE RUBICONE E MARE PER GLI A.S. 2020/2021 - 2021/2022 - 2022/2023 - 2023/204 - 2024/2025. CIG 83037821AF

Il sottoscritto: FRANCO BRUSCHI  
nato a MILANO il 13/11/1966  
residente (indicare l'indirizzo completo) FIDENZA (PR)  
VIA FRA' SEVERINO DAUDI 42  
in qualità di PROCURATORE SPECIALE  
dell'impresa denominata SODEXO ITALIA SPA

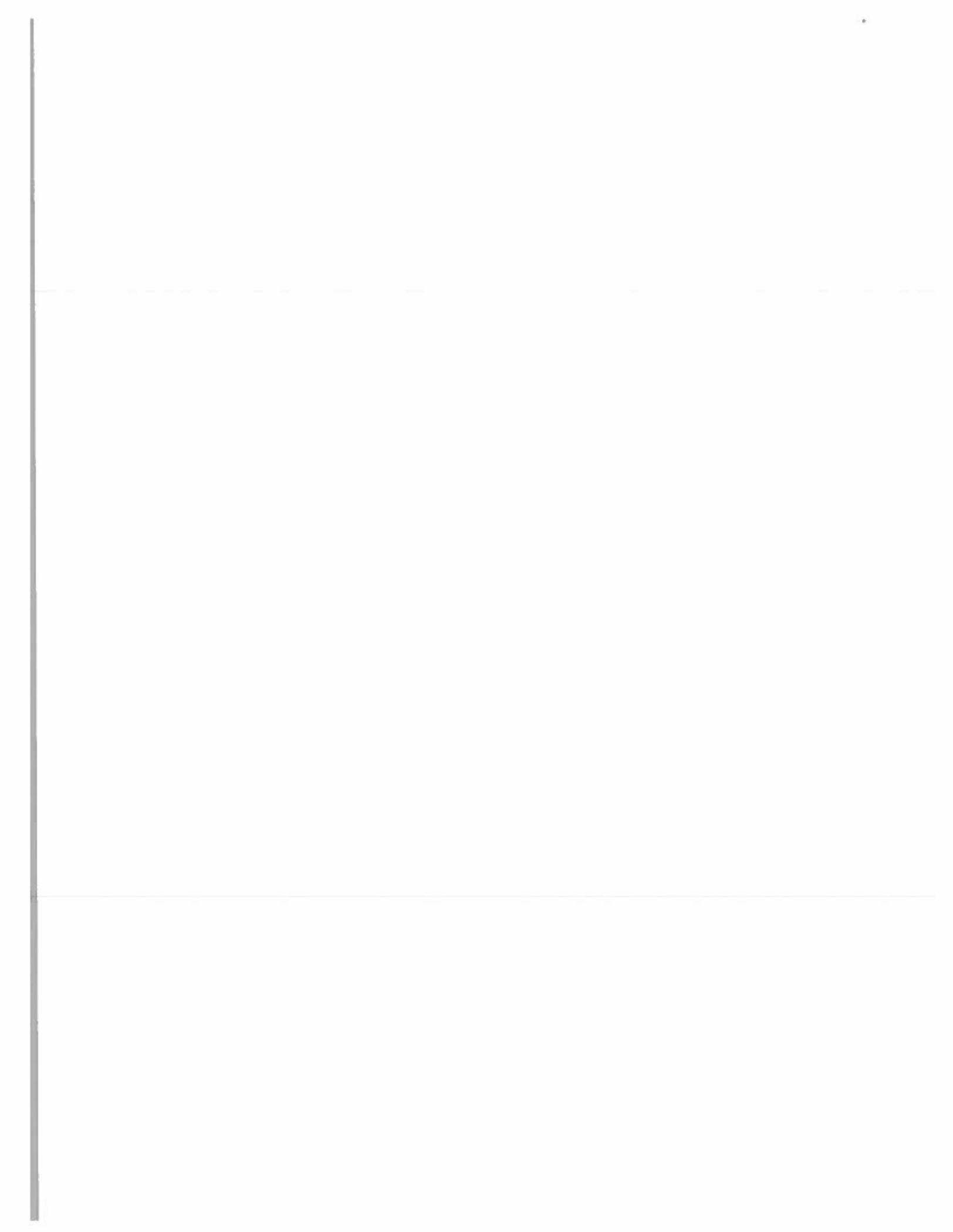
avendo presentato istanza di ammissione alla procedura di gara per l'affidamento del servizio indicato in oggetto in qualità di:

- concorrente singolo  
 raggruppamento temporaneo in qualità di  mandante  mandataria  
 consorzio di cui all'art. 45, comma 2 lettera \_\_\_ del D. Lgs. 50/16 e, pertanto, indica quale impresa consorziata esecutrice \_\_\_\_\_

presenta la seguente

OFFERTA ECONOMICA

	Prezzo unitario a base di gara	Prezzo unitario offerto in ribasso rispetto al prezzo unitario posto a base di gara
pasto adulti e minori delle scuole primarie e secondaria di primo grado	€ 4,808 IVA esclusa	€ 4,783
pasto adulti e minori delle scuole dell'infanzia	€ 4,567 IVA esclusa	€ 4,544
Pasto adulti e minori del Nido d'Infanzia con sezione lattanti, semidivezzi e grandi	€ 4,375 IVA esclusa	€ 4,353
Merenda del pomeriggio e del mattino del mese di settembre	€ 0,48 IVA esclusa	€ 0,45



**NOTA BENE:** sul SATER dovrà essere caricato questo file

INOLTRE DICHIARA CHE

ai sensi dell'art. 95, comma 10 del D. Lgs. 50/16, i costi per la sicurezza aziendale, diversi dai costi per la sicurezza quantificati dalla stazione appaltante ed indicati nel bando per l'importo di € 7.500,00, che l'impresa sostiene per garantire le prestazioni contrattuali sono pari ad € 18.000,00  (diconsi € 18.000,00) mentre i costi della manodopera ammontano ad € 2.365.133,20

PADOVA, li 06/07/2020

PROCURATORE SPECIALE  
(Firmato dal legale rappresentante)

FRANCO BRUSCHI

In caso di R.T.I., la presente offerta dovrà essere sottoscritta congiuntamente dal Legale rappresentante o procuratore di ciascuna impresa costituente il raggruppamento.

- PER TUTTA LA DURATA DELL'APPALTO  
 PER TUTTA LA DURATA DELL'APPALTO

