



Comune di Pantigliate

Città Metropolitana di Milano
Piazza Comunale, 10 - 20090 - Pantigliate
Tel. 029068861 – Fax 02906886210
Cod. Fisc. 80108750151 – Part. Iva 09057070154

DETERMINAZIONE N.	98
DATA DI EMISSIONE	29/04/2016

ORIGINALE

OGGETTO:

AGGIUDICAZIONE PROVVISORIA DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO DAL 01/05/2016 - 31/05/2016 - CIG 6668310F7A - ID PROCEDURA 76288878

SETTORE SERVIZI SOCIALI - SPORTELLLO AL CITTADINO

SERVIZIO SVILUPPO CULTURALE

Richiamata la determinazione n. 95 DEL 15/03/2016: DETERMINA A CONTRARRE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO 01/05/2016-31/05/2016 - *C.I.G. 6668310F7A*

Verificati gli adempimenti e le modalità di cui all’articolo 3 della Legge n. 136/2010 e smi, in merito all’obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari;

Visto il codice CIG assegnato, n. 6668310F7A

Verificata la procedura SINTEL di cui all’identificativo n. 76288878;

Preso atto del termine stabilito di inserimento offerte, ore 20:00 del 27/04/2016, è pervenuta l’offerta della Sodexo Italia Srl;

Richiamati i documenti allegati al presente atto quale parte integrante;

Richiamati i report di gara generati dalla piattaforma ARCA-Sintel, approvato come verbali della procedura di gara ed allegati al presente atto quale parte integrante;

Vista l’offerta economica pervenuta, relativa al prezzo del singolo pasto per il servizio di refezione, di € 3,96 (IVA esclusa) più oneri di sicurezza pari a € 0,01, il quale risulta inferiore all’importo negoziabile di € 3,98 (IVA esclusa) più oneri di sicurezza pari a € 0,01;

Dato atto del rispetto di quanto previsto dall’articolo 9 comma 1 lettera a) punto 2 della Legge n. 102/2009, attestante la compatibilità del pagamento della spesa oggetto del presente atto con gli stanziamenti di bilancio e con le regole della finanza pubblica;

Richiamato l'impegno di spesa n. 266/2016 sul capitolo 04071.03.074000060 di € 33.318,00 e n. 265 sul capitolo 04061.03.075000020 di € 11.657,00;

Visti lo statuto comunale, il D.lgs. n. 267/2000 e il regolamento comunale sull'ordinamento generale degli uffici e dei servizi;

ATTESA la propria competenza, ai sensi dell'art. 107, del D.lgs. n. 267/2000, nonché del vigente regolamento comunale sull'ordinamento generale degli uffici e dei servizi;

DETERMINA

1. Per le causali di cui in premessa narrativa, di aggiudicare provvisoriamente il servizio di ristorazione scolastica per il periodo 1/05/2016-31/05/2016;
2. Di confermare l'impegno di spesa assunto con atto determinativo n. 95 n. 265/266 del bilancio 2016, a favore della società vincitrice del bando di gara, Sodexo Italia Spa;
3. Di procedere quindi nelle more della successiva verifica dei requisiti, ai fini della aggiudicazione definitiva, della Ditta:
SODEXO ITALIA SPA – sede legale VIA F.LLI GRACCHI, 36 – 20092 CINISELLO BALSAMO (MI) – C.F. / P.I. 00805980158, alla consegna anticipata dell'impianto di ristorazione scolastica;
4. Di dare atto che la presente determinazione:
 - È esecutiva dal momento dell'apposizione del visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria, da parte del responsabile finanziario (*oppure*) dal momento della sua sottoscrizione;
 - È stata trasmessa al servizio ragioneria in data odierna;
 - Va pubblicata all'albo pretorio di questo ente per 15 gg. consecutivi;
5. Di dare altresì atto, ai sensi dell'art. 3 della Legge n. 241/1990 come modificata dalla Legge n. 15/2005 e dal D.lgs. n. 104/2010 sul procedimento amministrativo, che qualunque soggetto ritenga il presente atto amministrativo illegittimo e venga dallo stesso direttamente leso, può proporre ricorso innanzi al Tribunale Amministrativo Regionale della Lombardia (TAR Lombardia), sezione di Milano, al quale è possibile presentare i propri rilievi, in ordine alla legittimità del presente atto, entro e non oltre 60 giorni dall'ultimo di pubblicazione all'albo pretorio o in alternativa entro 120 giorni al Capo dello Stato ai sensi dell'art. 9 del D.P.R. n. 1199/1971.

Il Responsabile del Settore
Settore Servizi Sociali - Sportello al Cittadino
CALORI ROBERTA / ArubaPEC S.p.A.



Comune di Pantigliate

Città Metropolitana di Milano
Piazza Comunale, 10 - 20090 - Pantigliate
Tel. 029068861 – Fax 02906886210
Cod. Fisc. 80108750151 – Part. Iva 09057070154

Allegato alla Determinazione N° 98 del 29/04/2016

Oggetto	AGGIUDICAZIONE PROVVISORIA DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO DAL 01/05/2016 - 31/05/2016 - CIG 6668310F7A - ID PROCEDURA 76288878
----------------	--

Attestazione di copertura finanziaria dell'atto determinativo: FAVOREVOLE

Il sottoscritto responsabile del Settore Ragioneria, Entrate e Tributi, dopo aver verificato il procedimento relativo all'atto indicato in oggetto, dichiara la regolarità contabile della procedura attestante la copertura finanziaria dell'impegno di spesa, ai sensi dell'art. 151, comma 4, del D.lgs. n. 267/2000.

IMPEGNI

Anno	Numero	Capitolo	Importo
2016	266	04071.03.074000060	33.318,00
2016	265	04061.03.075000020	11.657,00

ACCERTAMENTI

Anno	Numero	Capitolo	Importo

Pantigliate, 29/04/2016

Il Responsabile del Settore
Lucia Fiorini / INFOCERT SPA



Comune di Pantigliate

Città Metropolitana di Milano
Piazza Comunale, 10 - 20090 - Pantigliate
Tel. 029068861 – Fax 02906886210
Cod. Fisc. 80108750151 – Part. Iva 09057070154

ATTESTATO DI PUBBLICAZIONE

Si attesta che la presente determinazione viene pubblicata all'Albo Pretorio di questo Comune per quindici giorni consecutivi a partire dalla data odierna.

Pantigliate, 29/04/2016

L'Addetto alla Pubblicazione
GALBIATI ALFREDO / INFOCERT SPA

Verbale della Commissione

Procedura PROCEDURA NEGOZIATA AI SENSI DELL'ARTICOLO 36 C.2 L. B - DLGS 50/2016 - SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA MESE DI MAGGIO 2016 effettuata da Comune di Pantigliate

Sommario

1. Composizione della Commissione di valutazione	1
2. Fornitori partecipanti	1
3. Verifica della firma digitale	1
4. Valutazione requisiti amministrativi di partecipazione	1
5. Valutazione tecnica	2
6. Valutazione economica e graduatoria provvisoria	2
7. Fornitori esclusi	2
8. Commento	3

1. Composizione della Commissione di valutazione

<i>Presidente:</i>	Roberta Calori
<i>Commissario 1:</i>	Eleonora la Francesca
<i>Commissario 2:</i>	Nadia Ferrarri

2. Fornitori partecipanti

Tabella 1.

Fornitore	Data e ora di ricezione dell'offerta
SODEXO ITALIA S.P.A.	martedì 26 aprile 2016 16.39.39 CEST

3. Verifica della firma digitale

Tabella 2.

Fornitore	Esito verifica della firma digitale	Commento
SODEXO ITALIA S.P.A.	Ammesso	-

4. Valutazione requisiti amministrativi di partecipazione

Tabella 3.

Fornitore	Esito valutazione dei requisiti di partecipazione	Commento
SODEXO ITALIA S.P.A.	Ammesso	-

5. Valutazione tecnica

Tabella 4. Valutazione requisito Caratteristiche tecniche dell'offerta

Fornitore	Punteggio tecnico	Commento
SODEXO ITALIA S.P.A.	10.0/10.0	la descrizione del progetto corrisponde alle caratteristiche tecniche richieste nel capitolato speciale d'appalto

Tabella 5. Valutazione requisito PROCEDURA NEGOZIATA PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PERIODO MAGGIO 2016

Fornitore	Punteggio tecnico	Commento
SODEXO ITALIA S.P.A.	60.0/60.0	la descrizione del progetto corrisponde alle caratteristiche tecniche richieste nel capitolato speciale d'appalto, il centro di cottura di emergenza risulta a 9 km di distanza

Esito della valutazione tecnica

Tabella 6. Esito della valutazione tecnica

Graduatoria	Fornitore	Punteggio tecnico	Esito della valutazione tecnica	Commento
1	SODEXO ITALIA S.- P.A.	70.0/70.0	Ammesso	-

6. Valutazione economica e graduatoria provvisoria

Tabella 7. Esito della valutazione economica

Graduatoria	Fornitore	Offerta economica	Punteggio economico	Esito verifica anomalia dell'offerta	Commento
1	SODEXO ITALIA S.P.A.	3,96000 EUR	30.0/100.0	Ammesso	-

Tabella 8. Graduatoria provvisoria

Graduatoria	Fornitore	Punteggio tecnico	Punteggio economico	Punteggio complessivo
1	SODEXO ITALIA S.P.A.	70.0	30.0	100.0

7. Fornitori esclusi

Nessun fornitore escluso

8. Commento

verbale generato da sintel

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA.

Spett.le Comune di Pantigliate
Piazza Comunale 10
20090 Pantigliate

Oggetto: Servizio di refezione scolastica per gli alunni delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, per il periodo 01/05/2016-31/05/2016

Il sottoscritto STEFANO BIAGGI
nato il 14.01.1956 a CASTELLEONE (CR)
in qualità di PRESIDENTE, AMMINISTRATORE DELEGATO E LEGALE
RAPPRESENTANTE
dell'impresa SODEXO ITALIA S.P.A.
con sede in VIA F.LLI GRACCHI, 36 20092 CINISELLO BALSAMO (MI)
con codice fiscale n. 00805980158
con partita IVA n. 00805980158
Telefono 02/9268455 fax 02/9267616 e-mail samantha.colombo@sodexo.com;
augusto.pallavicini@sodexo.com; pec: sodexocommercialescu@legalmail.it

CHIEDE

di partecipare al pubblico incanto indicato in oggetto come:
impresa singola;

~~ovvero~~

~~capogruppo di una associazione temporanea o di un consorzio o di un GEIE di tipo
orizzontale/verticale/misto;~~

~~ovvero~~

~~mandante di una associazione temporanea o di un consorzio o di un GEIE di tipo
orizzontale/verticale/misto;~~

Pioltello, 26/04/2016

F.to digitalmente Stefano Biaggi

SODEXO ITALIA S.P.A.

N.B. = la domanda deve essere corredata da fotocopia, non autenticata, di documento di identità del sottoscrittore.

Mod. a)

DICHIARAZIONI MEDIANTE AUTOCERTIFICAZIONE, ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, a corredo della domanda di partecipazione alla gara d'appalto.

Il sottoscritto **STEFANO BIAGGI**
nato il 14.01.1956 a CASTELLEONE (CR)
in qualità di **PRESIDENTE, AMMINISTRATORE DELEGATO E LEGALE**
RAPPRESENTANTE
dell'impresa **SODEXO ITALIA S.P.A.**
con sede in **VIA F.LLI GRACCHI, 36 20092 CINISELLO BALSAMO (MI)**
con codice fiscale n. **00805980158**
con partita IVA n. **00805980158**

ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR 28 dicembre 2000 n.445, consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del medesimo DPR 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,

DICHIARA:

- L'insussistenza dei motivi di esclusione così come previsti all'art. 80 del D.Lgs. N. 50/2016:
in particolare:

1. di non aver subito condanna con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, anche riferita a un suo subappaltatore nei casi di cui all'articolo 105, comma 6, per uno dei seguenti reati:

a) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 416, 416-bis del codice penale ovvero delitti commessi avvalendosi delle condizioni previste dal predetto articolo 416-bis ovvero al fine di agevolare l'attività delle associazioni previste dallo stesso articolo, nonché per i delitti, consumati o tentati, previsti dall'articolo 74 del decreto del Presidente della Repubblica 9 ottobre 1990, n. 309, dall'articolo 291-quater del decreto del Presidente della Repubblica 23 gennaio 1973, n. 43 e dall'articolo 260 del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, in quanto riconducibili alla partecipazione a un'organizzazione criminale, quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio;

b) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 317, 318, 319, 319-ter, 319-quater, 320, 321, 322, 322-bis, 346-bis, 353, 353-bis, 354, 355 e 356 del codice penale nonché all'articolo 2635 del codice civile;

c) frode ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee;

d) delitti, consumati o tentati, commessi con finalità di terrorismo, anche internazionale, e di eversione dell'ordine costituzionale reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche;

e) delitti di cui agli articoli 648-bis, 648-ter e 648-ter.1 del codice penale, riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento del terrorismo, quali definiti all'articolo 1 del decreto legislativo 22 giugno 2007, n. 109 e successive modificazioni;

f) sfruttamento del lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani definite con il decreto legislativo 4 marzo 2014, n. 24;

g) ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione.

Dichiara Inoltre:

1. che non sussistono cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo decreto. Resta fermo quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-bis, e 92, commi 2 e 3, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, con riferimento rispettivamente alle

comunicazioni antimafia e alle informazioni antimafia.

2. che le cause di esclusione di cui al comma 1 non sussistono nei confronti dei seguenti soggetti:

1	STEFANO BIAGGI
LUOGO E DATA DI NASCITA: CASTELLEONE (CR) 14.01.1956	
RESIDENZA: VIA VENTURELLI, 8 26012 CASTELLEONE (CR)	
QUALIFICA: PRESIDENTE, AMM. DELEGATO E LEGALE RAPPRESENTANTE	
2	ENRICO BARTOLI
LUOGO E DATA DI NASCITA: VARESE (VA) 18.05.1969	
RESIDENZA: VIA VOLTA, 9 21022 AZZATE (VA)	
QUALIFICA: PROCURATORE SPECIALE	
3	ANGELO ANTONIO PETILLO
LUOGO E DATA DI NASCITA: ATELLA (PZ) 21.04.1962	
RESIDENZA: VIA LIBERTA', 55 20019 SETTIMO MILANESE (MI)	
QUALIFICA: PREPOSTO ALLA GESTIONE TECNICA	
4	PIERRE SIMONE JULES HENRY
LUOGO E DATA DI NASCITA: LIEGI (BELGIO) 22.01.1952	
RESIDENZA: VILLERS-LE-BOUILLET, 28, RUE DE FALLAIS	
QUALIFICA: CONSIGLIERE SENZA POTERI DI RAPPRESENTANZA	
5	BERTRAND MAURICE MARCEL RITEAU
LUOGO E DATA DI NASCITA: TOURS (FRANCE) 15.06.1968	
DOMICILIATO PER LA CARICA: VIA F.LLI GRACCHI, 36 CINISELLO B.MO (MI)	
QUALIFICA: CONSIGLIERE SENZA POTERI DI RAPPRESENTANZA	

Relativamente all'affitto del ramo d'azienda dell'Ente Cliniche Gavazzeni le cause di esclusione di cui al comma 1 non sussistono nei confronti dei seguenti soggetti:

- Mariogiacomo Ratti qualifica: Presidente
- Giuseppe Fraizzoli qualifica: Amministratore Delegato
- Felice Lanzeni qualifica: Procuratore
- Patrizia Meroni qualifica: Procuratore
- Stefano Boccini qualifica: Procuratore
- Francesca Bianchi qualifica: Procuratore
- Danilo Vazzano qualifica: Procuratore

Relativamente all'affitto del ramo d'azienda dell'Ente Istituto Clinico Mater Domini Casa di Cura Privata S.p.A. le cause di esclusione di cui al comma 1 non sussistono nei confronti dei seguenti soggetti:

- Angelo Belolli qualifica: Presidente del CdA
- Alessandro Liguori qualifica: Legale Rappresentante
- Piero Maria Melodia qualifica: Vice Presidente del CdA

3. Che le cause di esclusione non sussistono nei confronti dei seguenti soggetti, cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del presente bando:

- Oscar Bevk nato a Pirano D'Istria (SLO) il 05.01.1953 e cessato dalla carica il 15.01.2016;
- Steven Brice Pangburn nato a Denver (USA) il 08.11.1970 e cessato dalla carica il 13.04.2016.

4. di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse o dei contributi previdenziali, secondo la legislazione

5. a) di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di salute e sicurezza sul lavoro nonché agli obblighi di cui all'articolo 30, comma 3 del presente codice;

b) di non trovarsi in stato di fallimento, di

liquidazione coatta, di concordato preventivo, salvo il caso di concordato con continuità aziendale, o nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni, fermo restando quanto previsto dall'articolo 110;

c) di non essersi reso colpevole di gravi illeciti professionali, tali da rendere dubbia la sua integrità o affidabilità.

d) che non sussiste situazione di conflitto di interesse ai sensi dell'articolo 42, comma 2, non diversamente risolvibile;

e) che non sussiste una distorsione della concorrenza derivante dal precedente coinvolgimento nella preparazione della procedura d'appalto di cui all'articolo 67 non possa essere risolta con misure meno intrusive;

f) di non essere stato soggetto alla sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto

legislativo 8 giugno 2001, n. 231 o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81;

g) di non essere iscritto nel casellario informatico tenuto

dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione, per il periodo durante il quale perdura l'iscrizione;

h) di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55.

i) di essere in regola con le norme che disciplinano il lavoro dei disabili secondo l'art. 17 della legge 68/99;

l) che, pur essendo stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203, non risulti aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689. La circostanza di cui al primo periodo deve emergere dagli indizi a base della richiesta di rinvio a giudizio formulata nei confronti dell'imputato nell'anno antecedente alla pubblicazione del bando e deve essere comunicata, unitamente alle generalità del soggetto che ha omissso la predetta denuncia, dal procuratore della Repubblica procedente all'ANAC, la quale cura la pubblicazione della comunicazione sul sito dell'Osservatorio;

m) di non trovarsi rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.

6. di non trovarsi, a causa di atti compiuti o omissi prima o nel corso della procedura, in una delle situazioni di cui ai commi 1, 2, 4 e 5.

7. di non trovarsi in una delle situazioni di cui al comma 1, limitatamente alle ipotesi in cui la sentenza definitiva abbia imposto una pena detentiva non superiore a 18 mesi ovvero abbia riconosciuto l'attenuante della collaborazione come definita per le singole fattispecie di reato, o al

comma 5, e' ammesso a provare di aver risarcito o di essersi impegnato a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito e di aver adottato provvedimenti concreti di carattere tecnico, organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti.

In caso di A.T.I. il requisito dovrà essere posseduto da ciascuna impresa che costituisce il raggruppamento.

REQUISITI DI IDONEITA' PROFESSIONALE

- Dichiarazione ai sensi dell'articolo 83 c.1 lettera A in cui si attestano i requisiti di idoneità professionale:

Sodexo Italia S.p.A. è iscritta alla CCIAA al numero: 00805980158 NUMERO REA: 831076; data di iscrizione: 19/02/1996; data iscrizione REA: 23/11/1971; data termine: 31/08/2080; forma giuridica: SOCIETA' PER AZIONI CON SOCIO UNICO; oggetto sociale: LA SOCIETA' HA PER SCOPO L'ORGANIZZAZIONE, LA PROGETTAZIONE, LA GESTIONE COMPLETA O PARZIALE SIA IN PROPRIO SIA PER CONTO TERZI, SIA TRAMITE TERZI, E L'ESERCIZIO DI: NEL CAMPO DELLA RISTORAZIONE, MENSE, ALBERGHI, RISTORANTI, BAR, CONVITTI, PENSIONI, SERVIZI DI VITTO ED ALLOGGIO IN GENERE, ANCHE A FAVORE DI COMUNITA' DI QUALSIASI GENERE, ETC.

REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICO FINANZIARIA E DI CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE:

L'operatore dovrà produrre:

- Dichiarazione ai sensi dall'art. 83 c. 1 Lettera B del Dlgs n. 50/2016 –
ai sensi del DPR 445/2000 dichiarazione:

Per gli appalti di servizi e forniture, ai fini della verifica del possesso dei requisiti di cui al comma 1, lettera b), la stazione appaltante richiede:

- a) che gli operatori economici abbiano un fatturato minimo annuo di € 90.000,00;
- b) un livello adeguato di copertura assicurativa contro i rischi professionali

VEDASI DICHIARAZIONE IN ALLEGATO

E' ammessa la partecipazione alla gara di Raggruppamenti Temporanei di Imprese (R.T.I.), purché vengano rispettate le seguenti condizioni minime e, cioè, che:

- tutte le Imprese facenti parte del raggruppamento temporaneo posseggano singolarmente i requisiti di cui al punto 3 del presente disciplinare,

In caso di raggruppamento di imprese di tipo orizzontale, il requisito previsto per il volume di affari dovrà essere posseduto dalla società mandataria per almeno il 60%, le imprese mandanti dovranno possedere tale requisito in percentuale non inferiore al 20% del totale richiesto.

Ai fini della partecipazione dei Raggruppamenti Temporanei di Imprese (R.T.I.), si considera prestazione principale il servizio di preparazione e distribuzione pasti come secondari solo il servizio di trasporto e di pulizia dei refettori.

F.to digitalmente Stefano Biaggi

SODEXO ITALIA S.P.A.


N.B.

La dichiarazione deve essere corredata da fotocopia, non autenticata, di documento di identità del sottoscrittore.

a) Allegati:

- a. Allegato 1: DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze
- b. Allegato 2: Domanda di partecipazione e dichiarazioni sostitutive necessarie per l'ammissione alla gara;
- c. Allegato 3: Modello offerta economica.
- d. Capitolato e suoi allegati:
- e. Disciplinare;
- f. Bando di Gara;
- g. Codice Comportamentale Comunale
- h. Modello dichiarazione anticorruzione

Cognome **BIAGGI**
 Nome **STEFANO ERNESTO**
 Data di nascita **14-01-1956**
 (atto n. **B** P. **1** S. **A**)
 Comune di nascita **CASTELLEONE (CR)**
 Cittadinanza **ITALIANA**
 Residenza **CASTELLEONE (CR)**
 Via **VIA VENTURELLI, 8**
 Stato civile **CONIUGATO**
 Professione **---**
 RITROVATI E CONTRASSEGNI SALIENTI
 Statura **1,65**
 Capelli **BIONDI**
 Occhi **AZZURRI**
 Segni particolari **NESSUNO**


 Firma del titolare *Stefano Biaggi*
CASTELLEONE 11-06-2011
 IL SINDACO
 ORDINE DEL SINDACO
[Signature]

Comune di **Castelleone** € 5,16
 Carta di identità € 0,26
 Servizi di segreteria

5,16
SEGRETERIA

SCADE IL 10-06-2021

AS 6303078



IPZS S.p.A. OFFICINA C.V. ROMA

REPUBBLICA ITALIANA



COMUNE DI
 CASTELLEONE (CR)

CARTA D'IDENTITA'
 N° AS 6303078
 BIAGGI DI
 STEFANO ERNESTO

Servizi On-site
Divisione Scuole
Direzione Regionale Lombardia

Spett.le
COMUNE DI PANTIGLIATE
Ufficio Protocollo
Piazza Comunale, 10
20090 – PANTIGLIATE (MI)

**OGGETTO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE
SCUOLE DELL' INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI
PANTIGLIATE, PER IL PERIODO 01.05.2016 AL 31/05/2016**

Il sottoscritto Sig. **STEFANO BIAGGI** nato a **CASTELLEONE (CR)** il **14.01.1956**, residente in **CASTELLEONE (CR)**, IN VIA VENTURELLI, 8, nella sua qualità di **PRESIDENTE, AMMINISTRATORE DELEGATO E LEGALE RAPPRESENTANTE**, dell'impresa **SODEXO ITALIA S.P.A.**, con sede in **CINISELLO BALSAMO (MI) – VIA F.LLI GRACCHI, 36 P.I. E C.F 00805980158**

D I C H I A R A
ai sensi del D.P.R. 445/2000

di negare l'accesso agli atti delle parti riguardanti l'offerta tecnica, secondo la normativa vigente.

Pioltello, 28/04/2016

F.to digitalmente Stefano Biaggi

SODEXO ITALIA S.P.A.

Cognome **BIAGGI**
 Nome **STEFANO ERNESTO**
 nato il **14-01-1956**
 (atto n. **8** P. **1** S. **A**)
 a **CASTELLEONE (CR)**
 Cittadinanza **ITALIANA**
 Residenza **CASTELLEONE (CR)**
 Via **VIA VENTURELLI, 8**
 Stato civile **CONIUGATO**
 Professione **---**

CONNOTATI E CONTRASSEGNI SALIENTI
 Statura **1,65**
 Capelli **BIONDI**
 Occhi **AZZURRI**
 Segni particolari **NESSUNO**



Firma del titolare *Stefano Biaggi*
CASTELLEONE 11-06-2011

IL SINDACO
 SINDACO DEL COMUNE DI CASTELLEONE (CR)
[Signature]

Comunicazione di
 Certificato di nascita € 5,16
 Certificato di morte € 0,26

5,16
 SEGRETERIA

SCADE IL 10-06-2021

AS 6303078



IPZS S.p.A. - OFFICINA C.V. - ROMA

REPUBBLICA ITALIANA



COMUNE DI
 CASTELLEONE (CR)

CARTA D'IDENTITA'
 N° AS 6303078

BIAGGI DI
 STEFANO ERNESTO

Servizi On-site
Divisione Scuole
Direzione Regionale Lombardia

Spett.le
COMUNE DI PANTIGLIATE
Ufficio Protocollo
Piazza Comunale, 10
20090 – PANTIGLIATE (MI)

OGGETTO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL' INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI PANTIGLIATE, PER IL PERIODO 01.05.2016 AL 31/05/2016

Il sottoscritto Sig. **STEFANO BIAGGI** nato a **CASTELLEONE (CR)** il **14.01.1956**, residente in **CASTELLEONE (CR)**, IN VIA VENTURELLI, 8, nella sua qualità di **PRESIDENTE, AMMINISTRATORE DELEGATO E LEGALE RAPPRESENTANTE**, dell'impresa **SODEXO ITALIA S.P.A.**, con sede in **CINISELLO BALSAMO (MI) – VIA F.LLI GRACCHI, 36 P.I. E C.F 00805980158**

D I C H I A R A

ai sensi dell'art. 83 c. 1 lettera B del D.Lgs. 50/16

che la Sodexo Italia S.p.A.:

- a) Possiede un fatturato minimo annuo di 90.000 Euro in particolare:

Anno 2012 = € 416.569.068,00

Anno 2013 = € 411.270.109,00

Anno 2014 = € 402.016.593,00

di cui circa:

Anno 2011/2012 = € 151.170.000,00

Anno 2012/2013 = € 142.863.000,00

Anno 2013/2014 = € 130.881.000,00

per servizi legati alla ristorazione scolastica.

- b) Possiede un livello adeguato di copertura assicurativa contro i rischi professionali, come si evince da copia della polizza allegata alla presente e conforme all'originale.

Pioltello, 26/04/2016

F.to digitalmente Stefano Biaggi

SODEXO ITALIA S.P.A.

Zurich Insurance plc
Sede a Zurich House, Ballsbridge Park, Dublino 4, Irlanda
Registro del Commercio di Dublino n. 13460
Sottoposto alla vigilanza dell'Autorità Irlandese
Preposta alla regolamentazione dei servizi finanziari
Rappresentanza Generale per l'Italia
Via Benigno Crespi, 13 - 20159 Milano
Iscritta all'Albo Imprese IVASS (Elenco I) il 3/1/08 al n.1.00066
C.F./P.IVA/R.L. Milano 0530900066
Rappresentante Generale per l'Italia: C. Canalis
Indirizzo PEC: Zurich.Insurance.Plc@pec.zurich.it



Con la presente si dichiara che la Spettabile **Sodexo Italia SpA**, Via F.lli Gracchi, 36 20092 Cinisello Balsamo ha in corso con la sottoscritta Compagnia di assicurazione, polizza di Responsabilità Civile Diversi e Prodotti, alle seguenti condizioni:

Numero di Polizza: 92086285

Decorrenza della copertura: dalle ore 00:00 del 01/11/2015
alle ore 24:00 del 31/10/2016

Rischi Assicurati: RCT/RCO/RC Prodotti

Massimale RCT/RCP/RCO (comprese le malattie professionali): Euro 20.000.000,00= per sinistro e anno assicurativo.
Massimale aggregato: Euro 20.000.000,00= a valere per tutte le garanzie e complessivamente per tutti gli Assicurati, per ogni sinistro qualunque sia il numero delle persone decedute o lese o che abbiano subito danni a cose di loro proprietà.

Attività Assicurata: come da visura camerale (numero REA: MI - 831076) della Camera di Commercio Industria e Artigianato e Agricoltura di Milano

Estensione territoriale: L'assicurazione vale per i danni che avvengono nei territori di tutti i paesi del Mondo.

Precisazioni: Sono compresi:
- I danni da avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché ogni altro danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte dell'Impresa Aggiudicataria.
- i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione dei lavori e a quelle sulle quali si eseguono i lavori stessi.


La suddetta dichiarazione, che viene rilasciata per gli usi consentiti dalla legge, non modifica e/o altera in alcun modo le condizioni, i termini e la validità della polizza a cui si riferisce. Le coperture assicurative prestate con la polizza sopracitata restano regolate esclusivamente dalle Condizioni Generali e Particolari della polizza stessa.

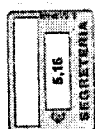
Milano, 30/10/2015


Zurich Insurance plc
Rappresentanza Generale per l'Italia



Cognome **BIAGGI**
 Nome **STEFANO ERNESTO**
 nato il **14-01-1956**
 (atto n. **B** P. **1** S. **A**)
CASTELLEONE (CR)
 Cittadinanza **ITALIANA**
 Residenza **CASTELLEONE (CR)**
 Via **VIA VENTURELLI, 8**
 Stato civile **CONIUGATO**
 Età **...**
 RITORNELLI E CONTRASSEGNI SALIENTI
 Statura **1,65**
 Capelli **BIONDI**
 Occhi **AZZURRI**
 Segni particolari **NESSUNO**


 Firma del titolare **CASTELLEONE** *11-06-2011*
 IL SINDACO
 D'ORDINE DEL SINDACO
[Signature]



Comune di **Castelleone**
 Carta di identità **€ 5,16**
 Carte di segreteria **€ 0,26**

SCADE IL **10-06-2021**

AS 6303078



1925 100 OFFICINA CIV. ROMA

REPUBBLICA ITALIANA

 COMUNE DI
 CASTELLEONE (CR)
 CARTA D'IDENTITA'
 N° AS 6303078
 BIAGGI DI
 STEFANO ERNESTO

Servizi On-site
Divisione Scuole
Direzione Regionale Lombardia

Spett.le
COMUNE DI PANTIGLIATE
Ufficio Protocollo
Piazza Comunale, 10
20090 – PANTIGLIATE (MI)

**OGGETTO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE
SCUOLE DELL' INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI
PANTIGLIATE, PER IL PERIODO 01.05.2016 AL 31/05/2016**

Il sottoscritto Sig. **STEFANO BIAGGI** nato a **CASTELLEONE (CR)** il **14.01.1956**, residente in **CASTELLEONE (CR)**, IN VIA VENTURELLI, 8, nella sua qualità di **PRESIDENTE, AMMINISTRATORE DELEGATO E LEGALE RAPPRESENTANTE**, dell'impresa **SODEXO ITALIA S.P.A.**, con sede in **CINISELLO BALSAMO (MI) – VIA F.LLI GRACCHI, 36 P.I. E C.F. 00805980158**

DICHIARA
ai sensi del D.P.R. 445/2000

che, la copia della Certificazione UNI EN ISO 9001:2008, allegata alla presente **E' CONFORME ALL'ORIGINALE.**

Pioltello, 26/04/2016

F.to digitalmente Stefano Biaggi

SODEXO ITALIA S.P.A.

Certificato IT99/0163

Il sistema di gestione per la qualità di

SODEXO ITALIA S.p.A. Divisione Scuole

Via F.lli Gracchi, 36 - 20092 Cinisello Balsamo (MI) - Italia

è stato verificato ed è risultato conforme ai requisiti di

ISO 9001 / UNI EN ISO 9001:2008

Scopo della certificazione:

**Progettazione e controllo delle attività di gestione del sistema HACCP
e di gestione ed erogazione del servizio di ristorazione nelle strutture
scolastiche, pubbliche e private di ogni ordine e grado
e socio-assistenziali.**

Settori EA: 35, 30

Questo certificato è valido dal 15/06/2015 fino al 05/06/2018.

La validità è subordinata all'esito soddisfacente dell'attività di sorveglianza periodica.

Ricertificazione da eseguirsi entro il 05/06/2018.

Rev. 14. Certificata dal 16/06/1999

Ulteriori informazioni riguardanti lo scopo del certificato e l'applicabilità dei requisiti
ISO 9001:2008 possono essere ottenuti consultando l'organizzazione.

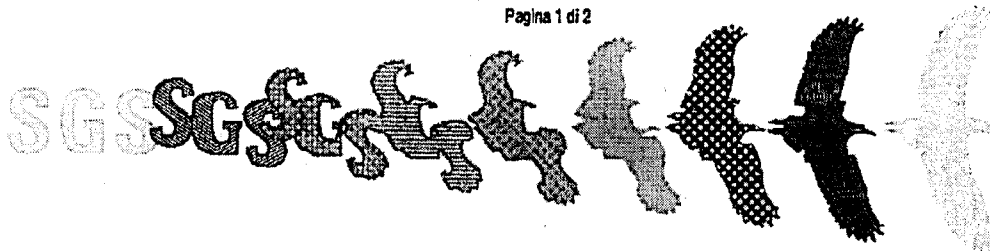
La certificazione è estesa ai siti riportati nell'allegato 1
al presente certificato costituito da n° 2 pagine.

Autorizzato da
Paola Santarelli

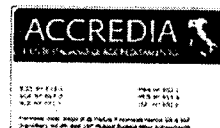


SGS ITALIA S.p.A. - Systems & Services Certification
Via Caldera, 21 - 20153 MILANO - Italy
t +39 02 73 93 1 f +39 02 70 10 94 89 www.sgs.com

Pagina 1 di 2



Il presente documento è emesso dalla Società ed è soggetto alle sue Condizioni Generali
dei Servizi di Certificazione accessibili all'indirizzo
www.sgs.com/it/it/conditions.htm. Si richiama l'attenzione sulle limitazioni di
responsabilità, merito e loro competenza ivi stabilite. L'autenticità di questo documento
può essere verificata accedendo al sito <http://www.sgs.com/it/it/Client-Company/Certified-Client-Directory/Certified-Client-Directory.aspx>. Qualsiasi modifica non autorizzata,
alterazione o falsificazione del contenuto o della forma del presente documento è illegale
e i trasgressori saranno perseguitati a norma di legge.



Allegato 1 al Certificato IT99/0163

SGS

**SODEXO ITALIA S.p.A.
Divisione Scuole**

ISO 9001 / UNI EN ISO 9001:2008

Rev. 14



Direzione Regionale Lombardia:
Via F.lli Gracchi, 36 - 20092 Cinisello Balsamo (MI) - Italia

Direzione Regionale Lombardia:
Via Bergamo, 13 - 20096 Poglieto (MI) - Italia

Direzione Regionale Nord Ovest:
Via Chivasso, 15 - 10098 Cascine Vica - Rivoli (TO) - Italia

Direzione Regionale Nord Est:
Via Chile, 9 - 35127 PADOVA - Italia

Direzione Regionale Centro Sud:
Via Delle Arti, 151 - Zona Parco Leonardo - 00054 Fiumicino (RM) - Italia

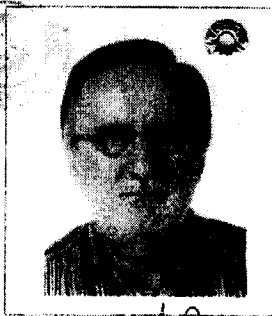
Pagina 2 di 2

Il presente documento è messo a disposizione della Società ed è soggetto alle sue Condizioni Generali
dei Servizi di Certificazione accessibili all'indirizzo
www.sgs.com/it/na_and_conditions.htm. Si richiama l'attenzione sulle limitazioni di
responsabilità, merito e loro competenza ivi stabilite. L'autenticità di questo documento
può essere verificata accedendo al sito <http://www.sgs.com/it/na-Company/Certified-Client-Directory/Certified-Client-Directory.aspx>. Qualsiasi modifica non autorizzata,
alterazione o falsificazione del contenuto o della forma del presente documento è illegale
e i trasgressori saranno perseguibili a norma di legge.

Cognome **BIAGGI**
 Nome **STEFANO ERNESTO**
 nato il **14-01-1956**
 (alt. n. **8** **P** **1** **S** **A**)
CASTELLEONE (CR)
 Cittadinanza **ITALIANA**
 Residenza **CASTELLEONE (CR)**
 Via **VIA VENTURELLI, 8**
 Stato civile **CONIUGATO**
 Espressione **---**

CONNOTATI E CONTRASSEGNI SALIENTI

Statura **1,65**
 Capelli **BIONDI**
 Occhi **AZZURRI**
 Segni particolari **NESSUNO**



Firma del titolare
CASTELLEONE *11-06-2011*

Impronta del dito
 indice sinistro

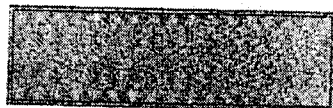
IL SINDACO
 L'ORDINE DEL SINDACO
 L'UFFICIALE DI ANAGRAFE
[Signature]

Comune di **Castelleone**
 Data di nascita **14-01-1956**
 Data di scadenza **10-06-2021**

5,16
5,16
5,16

SCADE IL 10-06-2021

AS 6303078



IPZS S.p.A. - OFFICINA V. ROMA

REPUBBLICA ITALIANA



COMUNE DI
 CASTELLEONE (CR)

CARTA D'IDENTITA'

N° AS 6303078

BIAGGI DI
 STEFANO ERNESTO

Alla C. A. del
Responsabile del Settore
Servizi Sociali Sportello al
Cittadino e Attività Culturali

Comune di Pantigliate

Oggetto: SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL' INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO, PER IL PERIODO 01.05.2016 AL 31/05/2016

***DICHIARAZIONE AI SENSI DELL'ART. 1 COMMA 6 DEL PIANO DI PREVENZIONE
DELLA CORRUZIONE TRIENNIO 2016-2018***

In ottemperanza dell'art. 1, comma 59, Legge 6 novembre 2012, n. 190 «Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione»

NB. da allegare a qualsiasi istanza presentata all'Ente.

Il/la sottoscritto/a STEFANO BIAGGI, nato/a a CASTELLEONE (CR)

il 14/01/1956, C.F. BGGSFN56A14C153F residente in CASTELLEONE (CR) in via VENTURELLI, 8;

Titolare / legale rappresentante PRESIDENTE E AMM. DELEGATO della ditta SODEXO ITALIA S.P.A.
con sede in CINISELLO BALSAMO (MI), in via F.LLI GRACCHI n°36, C.F./P.I. 00805980158;

Comunica i propri contatti e autorizza codesta Amministrazione all'utilizzo degli stessi per le eventuali comunicazioni:

mail/PEC sodexocommercialescu@legalmail.it (stampatello);

tel/cell. 02/9268455

Inoltre

DICHIARA

1. di non offrire, accettare o richiedere somme di denaro o qualsiasi altra ricompensa, vantaggio o beneficio, sia direttamente che indirettamente tramite intermediari, ai fini del rilascio del provvedimento autorizzativo, abilitativo o concessorio ovvero al fine di distorcere l'espletamento corretto della successiva attività di valutazione da parte dell'Amministrazione;
2. di denunciare immediatamente alle Forze di Polizia ogni illecita richiesta di denaro o altra utilità ovvero offerta di protezione o estorsione di qualsiasi natura che venga avanzata nei confronti di propri rappresentanti o dipendenti, di familiari dell'imprenditore o di eventuali soggetti legati all'impresa da rapporti professionali;

3. di comunicare ogni variazione delle informazioni riportate nei certificati camerali concernenti la compagine sociale;
4. di richiedere le informazioni del Prefetto di cui all'art. 10 del D.P.R. 3 giugno 1998, n. 252, per le imprese fornitrici/appaltatrici con cui si stipulano, per l'esecuzione di lavori o per la prestazione di servizi o forniture connessi al provvedimento autorizzativo, abilitativo o concessorio, contratti privati di importo superiore ad € 100.000,00;
5. di autorizzare l'utilizzo dei propri dati personali ai fini istituzionali del Comune di Pantigliate;
6. di indicare le relazioni di parentela o affinità sussistenti tra i titolari, gli amministratori, i soci e/o i dipendenti degli stessi soggetti e i Responsabile di P.O. e i dipendenti dell'Ente.


<u>NOME</u> (titolari, amministratori, soci, dipendenti)	<u>NOME</u> (responsabile di P.O. dipendenti dell'Ente)	<u>RELAZIONE DI PARENTELA</u>	
			Grado

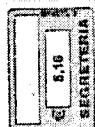
Cinisello B.mo, Il 26/04/2016

F.to digitalmente Stefano Biaggi

SODEXO ITALIA S.P.A.

Cognome **BIAGGI**
 Nome **STEFANO ERNESTO**
 Nato il **14-01-1956**
 Sesso **M** P **1** S **A**
 Comune di nascita **CASTELLEONE (CR)**
 Cittadinanza **ITALIANA**
 Residenza **CASTELLEONE (CR)**
 Via **VIA VENTURELLI, 8**
 Stato civile **CONIUGATO**
 Professione **---**
 DENOTATI E CONTRASSEGNI SALIENTI
 Statura **1,65**
 Capelli **BIONDI**
 Occhi **AZZURRI**
 Segni particolari **NESSUNO**

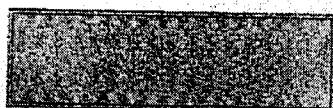

 Firma del titolare *[Signature]*
CASTELLEONE 11-06-2011
 IL SINDACO
 ORDINE DEL SINDACO
[Signature]



Stipendio di **€ 5,16**
 Danni di servizio **€ 0,26**

SCADE IL 10-06-2021

AS 6303078



125 OFFICINA V. ROMA

REPUBBLICA ITALIANA

 COMUNE DI
 CASTELLEONE (CR)
 CARTA D'IDENTITA'
 N° AS 6303078
 BIAGGI DI
 STEFANO ERNESTO

Servizi On-site
Divisione Scuole
Direzione Regionale Lombardia

Spett.le
COMUNE DI PANTIGLIATE
Ufficio Protocollo
Piazza Comunale, 31
20090 – PANTIGLIATE (MI)

OGGETTO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL' INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI PANTIGLIATE, PER IL PERIODO 01.05.2016 AL 31/05/2016

Il sottoscritto Sig. **STEFANO BIAGGI** nato a **CASTELLEONE (CR)** il **14.01.1956**, residente in **CASTELLEONE (CR), IN VIA VENTURELLI, 8**, nella sua qualità di **PRESIDENTE, AMMINISTRATORE DELEGATO E LEGALE RAPPRESENTANTE**, dell'impresa **SODEXO ITALIA S.P.A.**, con sede in **CINISELLO BALSAMO (MI) – VIA F.LLI GRACCHI, 36 P.I. E C.F 00805980158**

DICHIARA

ai sensi del D.P.R. 445/2000

di aver svolto negli ultimi tre esercizi finanziari chiusi (2012/2013/2014) servizi di ristorazione scolastica uguali a quello oggetto della presente gara, per un numero di pasti annuali non inferiore a 170.000 e per un importo non inferiore ad € 850.000,00. A tal fine si riporta di seguito l'elenco di alcuni dei principali servizi effettuati presso Enti Pubblici:

ENTE	DESCRIZIONE SERVIZIO/FORNITURA	FATTURATO 2012	FATTURATO 2013	FATTURATO 2014	TOT. PASTI 2012-2013-2014
Comune di COLLEGNO (TO)	RISTORAZIONE SCOLASTICA	1.129.643,20	2.898.097,70	2.832.200,60	1.166.677
Comune di SEGRATE (MI)	RISTORAZIONE SCOLASTICA	1.996.155,06	2.066.991,80	2.123.809,24	1.421.614
Comune di ALBA (CN)	RISTORAZIONE SCOLASTICA	1.368.281,49	1.378.266,99	1.360.049,84	940.409
Comune di CORBETTA (MI)	RISTORAZIONE SCOLASTICA	969.920,00	925.224,86	1.054.500,00	666.663

Pioltello, 26/04/2016

F.to digitalmente Stefano Biaggi
SODEXO ITALIA S.P.A.

via Bergamo 13 - 20096 Pioltello (MI)
Tel. +39 02 92684.1 - Fax +39 02 9267616
Sede: via F.lli Gracchi 36 - 20092 Cinisello Balsamo (MI)
Sodexo Italia SpA - Società soggetta a direzione e coordinamento di Sodexo SA
Cap. Soc. euro 1.896.000 i.v. - REA Milano n. 531078 - CF e P.I. 00805980158
www.sodexo.com



Visti gli atti d'ufficio

SI CERTIFICA

che la SODEXO ITALIA S.p.A. con sede in Cinisello Balsamo Via F.lli Gracchi n. 36, aggiudicataria del contratto di ristorazione scolastica (produzione, trasporto, sporzionamento, riassetto e distribuzione), gestisce il servizio per questo Comune dall'anno 2002.

Gli importi annui (al netto di IVA) dell'ultimo triennio relativi a tale servizio sono stati i seguenti:

Importo contrattuale realizzato al netto di IVA	Pasti annui serviti
Anno 2010 Euro 2.795.250,63	518.323
Anno 2011 Euro 2.806.133,22	500.202
Anno 2012 Euro 2.891.173,34	500.203
Anno 2013 Euro 2.898.097,70	491.203
Anno 2014 Euro 2.832.200,60	480.034

Servizio pasti in trasportato da altro Comune

☐ Sì

☒ No

La sopracitata SODEXO ITALIA S.p.A. ha formulato il servizio con buon esito e senza incorrere in alcuna risoluzione anticipata.

Si rilascia il presente certificato per gli usi consentiti dalla legge.

Collegno, lì - 3 FEB. 2015



IL DIRIGENTE SETTORE POLITICHE
EDUCATIVE E SOCIALI
Dott.ssa Paola Debandi



Città di Segrate

Direzione Servizi Educativi, Culturali e Rapporti con il Cittadino
Sezione Servizi Educativi
VIA POSTA ELETTRONICA

Segrate, 09/06/2015

Spett.le
SODEXO ITALIA S.p.A.
Via Fratelli Gracchi, 36
20092 CINISELLO BALSAMO (MI)
patrizia.corda@sodexo.com

Oggetto: Attestazione buon esito del servizio di refezione scolastica e fatturazione pasti.

Visti gli atti d'ufficio di questo Comune si dichiara che SODEXO ITALIA S.p.A. con sede in Cinisello Balsamo, via F.lli Gracchi 36, gestisce il servizio di REFEZIONE SCOLASTICA per questo Comune dal 01/08/2009.

Gli importi annui al lordo di IVA 4% e il nr. pasti serviti negli anni solari 2012, 2013 e 2014, sono stati i seguenti:

ANNO SOLARE	FATTURATO A COMUNE DI SEGRATE	FATTURATO A UTENZA	FATTURATO TOTALE	TOTALE NUMERO PASTI
2012	839.231,28	1.156.923,78	1.996.155,06	473.860
2013	832.062,25	1.234.929,55	2.066.991,80	474.661
2014	793.480,81	1.330.328,43	2.123.809,24	473.093

Nei menu sono stati utilizzati prodotti biologici; il Centro Cottura non è presente sul territorio comunale.

Cordiali saluti

Il Dirigente
Dr.ssa Paola Malcangio

Copia di documento informatico sottoscritto in originale con firma digitale

Ente certificato:



Palazzo Comunale
via I Maggio 20090 - Segrate
Telefono 02/26.902.1 Fax 02/21.33.751
segrate@postemailcertificata.it
C.F. 83503670156 - P.I. 01703890150



CITTÀ DI ALBA

(PROVINCIA DI CUNEO)

Medaglia d'Oro al Valore Militare

UFFICIO ASSISTENZA SCOLASTICA

Prot. n.7596/15

Visti gli atti d'ufficio

SI CERTIFICA

che la SODEXO ITALIA S.p.A. con sede in Cinisello Balsamo Via F.lli Gracchi n. 36, gestisce il servizio di refezione scolastica per questo Comune dall'anno 1997. Attualmente è aggiudicataria del contratto per il periodo 01.07.2012 - 30.06.2015 per un importo complessivo di € 3.646.000,00 oltre Iva.

Gli importi annui (al netto di IVA) dell'ultimo quinquennio relativi a tale servizio sono stati i seguenti:

Importo contrattuale realizzato al netto d'IVA	Pasti Medi Giorni	Pasti annui serviti
Anno 2010 Euro 1.278.493,01	N. 1.708	N. 326.287
Anno 2011 Euro 1.295.966,34	N. 1.800	N. 320.325
Anno 2012 Euro 1.368.281,49	N. 1.820	N. 327.959
Anno 2013 Euro 1.378.266,99	N. 1.800	N. 314.593
Anno 2014 Euro 1.360.049,84	N. 1.431	N. 297.857

Servizio pasti in trasportato da altro Comune

☐ SI

☒ NO

La sopracitata SODEXO ITALIA S.p.A. ha formulato il servizio in modo soddisfacente, senza l'instaurazione di alcun contenzioso e nell'ottimale rispetto delle specifiche contrattuali previste dal Capitolato in essere.

Si rilascia il presente certificato per gli usi consentiti dalla legge.

Alba, 09/03/2015



LA DIRIGENTE
Dott.ssa Cristina Carmilla



CITTÀ DI CORBETTA
Prov. di Milano

Settore Affari Generali
Servizio Esecutore: *Pubblica Istruzione*
Prot. n. 16630 del 01.07.2015

Spett.
SODEO ITALIA S.p.A.
Segreteria Commerciale Divisione Scuole
Fax.: 02/9267616

Oggetto: dichiarazione

Visti gli atti d'Ufficio di questo Comune si dichiara che la **SODEXO ITALIA S.p.A.**, con sede in Cinisello Balsamo in via F.lli Gracchi n. 36, gestisce il servizio di ristorazione scolastica per questo Comune.

Gli importi annui al netto di IVA ed il numero dei pasti serviti nell'ultimo quinquennio, relativi a tale servizio, sono stati i seguenti:

Anno 2010:	Euro 865.000,00	n. pasti/gg. medi	1000	n. pasti anno	200.000
Anno 2011:	Euro 930.600,00	n. pasti/gg. medi	1100	n. pasti anno	220.000
Anno 2012:	Euro 969.920,00	n. pasti/gg. medi	1150	n. pasti anno	224.000
Anno 2013:	Euro 925.224,86	n. pasti/gg. medi	1091	n. pasti anno	218.096
Anno 2014:	Euro 1.054.500,00	n. pasti/gg. medi	1122	n. pasti anno	224.567

Utilizzo nei menù di prodotti biologici SI
Centro cottura sul territorio comunale SI

La sopracitata **SODEXO ITALIA S.p.A.** ha formulato il servizio in modo soddisfacente, nell'ottimale rispetto delle specifiche contrattuali previste dal Capitolato in essere senza alcuna sanzione per errore o colpe e senza l'instaurazione di alcun contenzioso.

Si rilascia il presente certificato per gli usi consentiti dalla Legge.



Responsabile del settore AA.GG.
Dott. Guido Milani

Cognome **BIAGGI**
Nome **STEFANO ERNESTO**
nato il **14-01-1956**
(atto n. **8** P. **1** S. **A**)
CASTELLEONE (CR)
ITALIANA
Cittadinanza
Residenza **CASTELLEONE (CR)**
Via **VIA VENTURELLI, 8**
Città civile **CONIUGATO**
Professione **---**
CONIUGATI E CONTRASSEGNI SALIENTI
Figlia **1,65**
Capelli **BIONDI**
Occhi **AZZURRI**
Segni particolari **NESSUNO**

OFFERTA TECNICA - INDICE

26 APRILE 2016

**Descrizione del progetto di servizio che si intende attuare in relazione
alle richieste descritte dal presente capitolato speciale d'appalto**

- PAG. 1 -

Centro di cottura di emergenza

- PAG. 19 -

RELAZIONE TECNICA

26 APRILE 2016

Descrizione del progetto di servizio che si intende attuare in relazione alle richieste descritte dal presente capitolato speciale d'appalto

Prima di entrare nel merito della puntuale descrizione delle fasi che compongono il servizio di ristorazione scolastica e sociale per il Comune di Pantigliate, riteniamo sia doveroso trasmettere alla Commissione Giudicatrice i principi e i valori che persegue Sodexo al fine di passare ai propri clienti la certezza che quanto proposto, oltre a essere concreto ed efficace, sia effettivamente realizzabile. Tutto ciò per instaurare un rapporto di *partnership* solido e concreto sin dal principio del rapporto.

PRINCIPI E VALORI SU CUI SI BASA LA NOSTRA OFFERTA PER PANTIGLIATE

FORNIRE UN SERVIZIO SICURO

Sicuramente il primo obiettivo che vogliamo raggiungere è garantire un servizio sicuro dal punto di vista igienico sanitario e degli ambienti di lavoro.

- ✓ Sicurezza igienica e nutrizionale: l'erogazione dei pasti avviene garantendo la qualità igienica e nutrizionale in conformità e nel rispetto delle condizioni contrattuali previste. La sicurezza riguarda **GLI ALIMENTI, IL PERSONALE ADDETTO, LE STRUTTURE, LE ATTREZZATURE E LE PROCEDURE DI LAVORO**.



*Sicurezza alimentare
la nostra
responsabilità*

- ✓ Sicurezza e protezione dei luoghi di lavoro: Sodexo ritiene che la minimizzazione di incidenti sul lavoro sia un indicatore importante sulla capacità di un'azienda di "fare Qualità" e creare valore per il proprio Cliente e per i propri dipendenti.

FORNIRE UN SERVIZIO CHE RISPETTI LE LEGITTIME ASPETTATIVE DEI BAMBINI, GENITORI, INSEGNANTI ED ENTE APPALTANTE

L'obiettivo è realizzare prestazioni rispondenti alle aspettative del Cliente e dei commensali conformemente agli impegni contrattuali e far vivere e sviluppare il contratto attraverso l'estensione della gamma delle prestazioni e dei servizi.

COMUNICARE PER MIGLIORARE

Ascoltare il Cliente e prevedere le sue future esigenze per essere sempre pronti a soddisfarle. Per garantire il raggiungimento di tale obiettivo sono messe in atto delle azioni specifiche, che vedono coinvolte varie figure aziendali:

Clients'Life



Programma relazionale con il cliente - Capire le reali aspettative di ogni cliente e di conseguenza perfezionare la qualità dei servizi offerti è per Sodexo un impegno costante, affinché i rapporti esistenti diventino sempre più stabili e di reciproca soddisfazione. Da anni applichiamo in tutto il mondo una metodologia esclusiva, denominata "Clients for Life®", che aiuta a focalizzarci sulle aspettative di ogni singolo cliente o interlocutore.

Clients for Life® è un processo formale che mira alla realizzazione di una vera partnership con il cliente "*in continuum*", attraverso la periodica verifica delle aspettative, la condivisione formale degli impegni reciproci e delle azioni prioritarie da pianificare e realizzare (e dei criteri per la loro misurazione), il controllo dei progressi e dei risultati.

Visite al Committente - saranno programmate, secondo tempistiche pianificate incontri tra il Direttore del Servizio e il rappresentante del cliente. A testimonianza degli incontri verrà compilato un rapporto sul livello di soddisfazione del Committente relativo al rispetto del contratto e degli altri aspetti previsti dalle Linee Guida, nonché su eventuali proposte di modifiche migliorative del servizio.

Riunioni con le Commissioni Mensa - il Direttore del Servizio, sarà disponibile a partecipare alle riunioni delle commissioni mensa. L'obiettivo è quello di lavorare in collaborazione con questi interlocutori nella ricerca di soluzioni adeguate a problemi emersi.

MISURARE PER CRESCERE

Tutte le fasi del servizio sono soggette ad indicatori numerici che esprimono qualità e quantità. Concetti resi concreti e misurabili per consentire l'adozione di piani d'azione nel tempo che possano far crescere questi indicatori e migliorare la qualità generale del servizio offerto. Di tutti questi indici, che Sodexo si impegna a realizzare, vi diamo ampio dettaglio nelle pagine che seguono.

Monitoraggio del Gradimento del servizio – ANALISI SCARTI

Sodexo individuerà un Addetto al Gradimento del Servizio per le scuole di Pantigliate. Tale figura avrà l'onere di monitorare e sorvegliare il servizio, servendosi di un questionario e mensilmente redigerà un rapporto Check List riportando tutti gli aspetti che caratterizzano il pasto.

FORNIRE UN SERVIZIO DI VALORE CHE DIA VISIBILITA' ALLA CITTA'

Comunicare il valore del servizio di ristorazione scolastica è la risposta che Sodexo darà all'Amministrazione e ai cittadini utenti sia in termini di risultato, sia in termini di specifiche attività di comunicazione.

VERIFICARE LA SODDISFAZIONE DEI PROPRI DIPENDENTI PER GARANTIRE IL LORO IMPEGNO

La Qualità della Vita è vista da Sodexo quale fonte di progresso per gli "individui" e di performance per le organizzazioni. Ogni due anni viene realizzata un'indagine a livello mondiale, in cui tutti i dipendenti Sodexo sono invitati a partecipare. Questa indagine serve per capire cosa pensano dell'azienda le persone di Sodexo e cosa è migliorato rispetto alla precedente indagine. Si misurano tre parametri: 1. l'IMPEGNO; 2. la SODDISFAZIONE; 3. le PRIORITA' per ciascuna figura coinvolta nell'indagine.

PROGETTO CONCRETO = SERVIZIO CONCRETO

Programmazione dei risultati, non delle azioni!

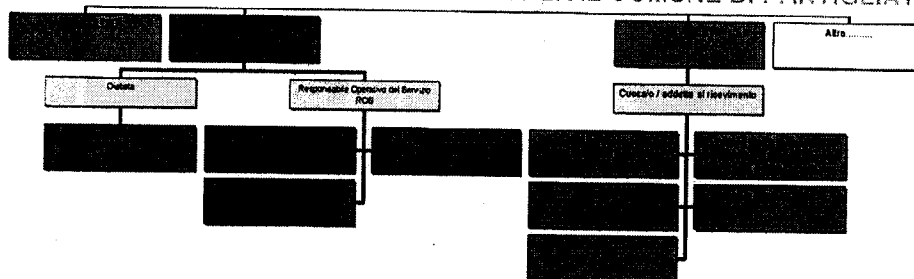
Trattandosi di progettazione di servizi, la tecnica di uso comune è sviluppare le fasi di progetto che devono assicurare la qualità richiesta. Fasi che siano chiaramente separate l'una dall'altra da un "marcatore" che indica la fine della fase/processo/attività, che comunemente viene denominato elemento fermo o di convalida.

È importante che non ci siano sovrapposizioni nella definizione dei limiti tra due elementi. Tale ambiguità potrebbe, infatti, portare a ripetizioni di lavoro e fraintendimenti sulla responsabilità e autorità di ruolo, generando confusione riguardo la gestione delle attività.

Ogni fase del processo è caratterizzata dalla matrice di assegnazione responsabilità "chi fa che cosa" e nel metodo di misura i risultati e obiettivi.

Dopo questa premessa, nella quale abbiamo cercato di trasmettere alla Commissione Giudicatrice, gli obiettivi che Sodexo persegue sin dalla sua nascita, entriamo nel merito della descrizione delle singole fasi che compongono il servizio di ristorazione scolastica per il Comune di Pantigliate. Uno stralcio-tipo dell'organizzazione è quello che segue, nel quale si evidenzia come ogni processo primario è caratterizzato da figura con ruoli e responsabilità ben precisi (indicati nella casella grigia) e dalle attività specifiche del processo (colore uguale alla fase primaria).

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI PANTIGLIATE



Prima di entrare nel merito della descrizione del processo produttivo, sottolineiamo che tutte le prescrizioni che seguono verranno osservate sia presso le cucine presenti sul Vostro territorio, che presso la cucina di Noviglio. Poiché consideriamo che un buon metodo lavorativo sia efficace solo se seguito da tutti gli operatori coinvolti nel processo, anche la cucina comunale operante presso la Scuola dell'Infanzia di via Circonvallazione, sarà coinvolta, con tutto

il nostro personale, in presenza del direttivo di Sodexo (Responsabile di Area, Responsabile della Qualità), secondo la seguente organizzazione:

- prima dell'inizio del servizio
 - per presentare l'azienda e la sua struttura
 - per condividere capitolato e offerta tecnica presentata in sede di gara
 - per essere informato sulle procedure aziendali
- durante l'anno
 - per prendere parte alla formazione e a momenti di aggregazione volti alla creazione del "gruppo"
 - per partecipare alle riunioni bimestrali che saranno organizzate in presenza dei responsabili del servizio del Comune di Pantigliate, atte a verificare l'andamento della gestione e ad apportare tutte le, eventuali, azioni migliorative

Tale impostazione, secondo la nostra esperienza, ormai quarantennale nel mondo della ristorazione collettiva, garantisce elevati standard di qualità nel servizio e permette la creazione di un gruppo di lavoro coeso e armonico. Inoltre, così facendo, tutto il personale sarà coinvolto e stimolato e si eviteranno differenze all'interno del gruppo.

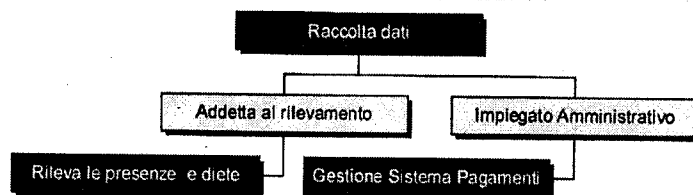
Di seguito è trattato il metodo operativo applicato da Sodexo per la realizzazione del servizio di ristorazione scolastica di Pantigliate con il "legame fresco-caldo".

Nella tabella a lato, sono identificate le singole fasi del servizio, per ciascuna delle quali vengono individuate una o più persone che gestiranno nello specifico le attività previste e i relativi obiettivi che si intendono realizzare.

FASI DEL SERVIZIO	
RACCOLTA DATI	
APPROVVIGIONAMENTO	
RICEVIMENTO	
CONSERVAZIONE	
PRODUZIONE	
CONFEZIONAMENTO	
TRASPORTO	
LAVAGGIO E RIASSETTO	
SMALTIMENTO RIFIUTI	

RACCOLTA DEI DATI

OBIETTIVO: Fornire dati certi, rilevati entro le h 9,45, secondo le modalità di cui all'art. 71 del CSO
RISULTATO ATTESO: Variazioni giornaliere = 0

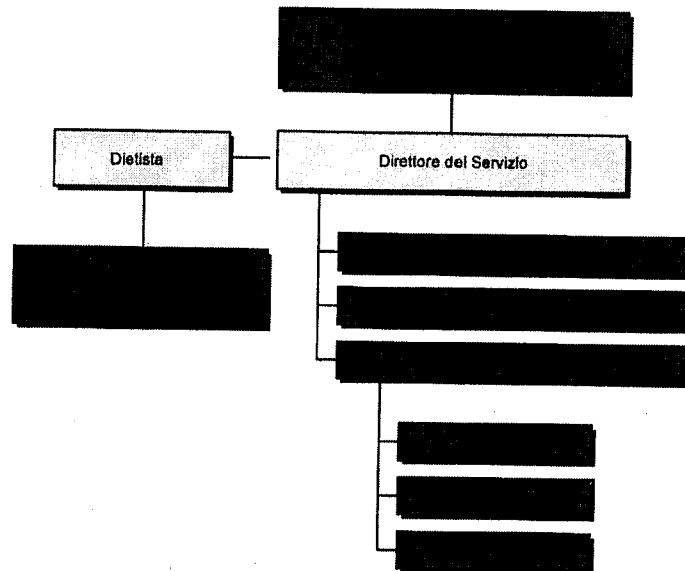


Il primo passaggio per dare avvio al servizio è quello di raccogliere quotidianamente le presenze dell'utenza che usufruirà del servizio. La raccolta/prenotazione dei pasti sarà garantita entro le ore 9,45 del mattino dal personale scolastico, secondo le modalità di cui all'art. 71 del Vostro Capitolato Speciale.

Il sistema informatico che verrà utilizzato, sarà quello già in uso presso il Comune di Pantigliate.

APPROVVIGIONAMENTO

OBIETTIVO: Reperire tutti i prodotti nelle quantità necessarie per le preparazioni gastronomiche previste, utilizzare solo derrate sicure e conformi al CSO in corso di validità (scadenza e Shelf life).
RISULTATO ATTESO: Variazioni menu = 0



Il Direttore del Servizio e la Dietista procede a stimare le tipologie e le quantità di materie prime e di prodotti complementari (ad esempio i prodotti di pulizia) necessari al servizio di ristorazione. Ogni unità produttiva si attiene, nella scelta dei fornitori, all'elenco di quelli qualificati aziendalmente. La valutazione delle necessità viene effettuata con il sistema dell'ordine preventivo che utilizza i seguenti strumenti:

- PER LE MATERIE PRIME - il menu, il ricettario, le tabelle dietetiche e i dati sul numero dei pasti giornalieri divisi per le diverse utenze
- PER I PRODOTTI DETERGENTI - il piano di sanificazione

L'analisi del menu permette di stabilire quali alimenti comporranno la dieta della settimana e pertanto la valutazione di quali derrate dovranno essere ordinate. Analogamente, ricettario, tabelle dietetiche ed entità dell'utenza suddivisa per fasce d'età consentono una stima quantitativa delle derrate necessarie. Il Direttore del Servizio dispone di un programma informatico specifico (SAP MM) che permette di personalizzare l'ordinazione relativa a quella unità.

Tutta la merce è consegnata all'Unità direttamente dai fornitori selezionati e qualificati dal Servizio Acquisti, il quale definisce le condizioni contrattuali, le modalità di trasporto e gli orari di consegna. Ogni fornitore deve attuare un Piano di Autocontrollo secondo l'attività di sua competenza.

La struttura operativa dell'Ufficio Acquisti di Sodexo Italia

Il Servizio Acquisti Sodexo è centralizzato ed è costituito da 4 Responsabili Acquisti Nazionali, con precisa e ben definita suddivisione delle merceologie, i quali:

- sono coordinati da un Direttore Acquisti
- sono supportati da 2 Responsabili Assicurazione Qualità
- hanno collaboratrici operativamente distribuite sul territorio nazionale per meglio interagire con la Gestione

Sostenibilità e concretezza dell'offerta di materie prime

La fase principale di un approvvigionamento consapevole, sostenibile, concreto e realizzabile atta a garantire sempre il quantitativo necessario per le preparazioni gastronomiche previste dal menu, è quella di individuare fornitori/materie prime che abbiano la capacità produttiva e/o di trasformazione per rispondere pienamente alle esigenze dettate dal servizio.

Sodexo operando in conformità alle leggi ambientali ed essendo essa stessa dotata di un **Sistema di Gestione Ambientale certificato conforme alle norme ISO 14001:2004 con certificato n. AG/EMS-20/S rilasciato da AGRO QUALITA' SpA il 14/4/2008**, ha sviluppato negli anni e continua a sviluppare processi e servizi che riducono gli impatti delle sue attività sull'ambiente. In quest'ottica privilegia tra gli altri, i fornitori con sistema di qualità ambientale UNI EN ISO 14001:2004.

Qualifica e valutazione dei fornitori di materie prime

Sodexo gestisce i propri approvvigionamenti in un'ottica di definizione e sorveglianza dell'affidabilità dei fornitori nel tempo. Si garantisce così l'instaurarsi, con i fornitori, di un rapporto di collaborazione e miglioramento reciproco e si assicura un'adeguatezza dei prodotti, dei materiali e dei servizi approvvigionati per soddisfare pienamente i requisiti contrattuali.

I fornitori di materie prime sono convenzionati dal Servizio Acquisti, qualificati e monitorati nel tempo, sulla base di alcuni fondamentali criteri di qualità e di servizio. Ogni famiglia di prodotti avrà la Lista di fornitori Qualificati.

Famiglie di prodotti	
Pane fresco/latte/latticini	Fornitori Qualificati
Frutta e verdura fresca	Fornitori Qualificati
Formaggi / salumi	Fornitori Qualificati
Carni / ittici	Fornitori Qualificati
Prodotti surgelati	Fornitori Qualificati
Bevande/Pasta/Scatolame	Fornitori Qualificati
Prodotti per la pulizia	Fornitori Qualificati

Le procedure di qualificazione e valutazione dei fornitori sono definite e gestite dal Servizio Acquisti, che ha il compito di selezionare e monitorare i fornitori in base ai requisiti di qualità e di servizio richiesti dal Cliente Sodexo.

Procedure atte a garantire il mantenimento degli standard qualitativi delle forniture

I **RESPONSABILI ACQUISTI** selezionano e scelgono i Fornitori in base alla loro capacità di soddisfare i requisiti relativi alla fornitura e di far sussistere tale requisito nel tempo. La definizione dei requisiti relativi alla fornitura è eseguita sulla base almeno delle esigenze esplicite ed implicite del Cliente Sodexo. I **RESPONSABILI ACQUISTI**, ciascuno per il proprio settore merceologico, eseguono un'indagine di mercato mirata a valutare la localizzazione, la dimensione, la competitività dei prezzi, la solidità finanziaria, la fama del marchio del fornitore, in funzione delle capacità che gli stessi possiedono di soddisfare le esigenze della Sodexo. Ai fornitori ritenuti interessanti a seguito di questa indagine di mercato, i **RESPONSABILI ACQUISTI** richiedono un'offerta economica. Le offerte economiche pervenute vengono valutate, verificando se il loro contenuto corrisponda ai requisiti prefissati e comparando la capacità dei diversi Fornitori di soddisfare le esigenze aziendali in termini tecnico-qualitativi, economici e di servizio. I **RESPONSABILI ACQUISTI** selezionano i Fornitori le cui offerte vengono ritenute più idonee a soddisfare le esigenze aziendali e del Cliente e firmano degli accordi preliminari. Con l'elenco di tutti i fornitori di materie prime convenzionati dal Servizio Acquisti, qualificati e monitorati nel tempo sulla base di alcuni fondamentali criteri di qualità e/o servizio viene creata una Lista dei fornitori qualificati per ciascuna tipologia di fornitura.

Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti provengono unicamente da fornitori referenziati e rispondono ai requisiti di Legge riguardanti la qualità, l'igiene, l'imballaggio, il trasporto, l'etichettatura (principali riferimenti: Legge 30 Aprile 1962, n°283, DM 21 Marzo 1973, DPR 26 Marzo 1980, n°327, DPR 23 Agosto 1982, n°777, D. Lgs. 27 Gennaio 1992, n. 109, D. Lgs. 26 Maggio 1997, n°155 e loro successive modifiche ed integrazioni).

I fornitori di Sodexo sono, nella maggior parte dei casi, grandi aziende del settore alimentare. Sono anche frequenti le convenzioni stipulate con aziende medio-piccole per prodotti tipici o di consorzio, nonché aziende del territorio, purché siano in grado di soddisfare pienamente i requisiti richiesti da Sodexo.

I fornitori, infatti, devono non solo assicurare la piena applicazione della legislazione vigente ma offrire anche precise garanzie in merito ai seguenti criteri di valutazione:

- qualità del/dei prodotto/i,
- solidità dell'azienda,
- certificazioni aziendali,
- capacità produttiva,
- capacità distributiva.

Le diverse scelte commerciali e di approvvigionamento richiedono scelte logistiche specifiche, che elenchiamo qui di seguito.

Modello logistico

Poiché Sodexo conosce bene gusti e abitudini alimentari dei commensali, che sono ben radicati nell'identità regionale e locale, il processo degli acquisti è organizzato in maniera tale da garantire una gestione degli approvvigionamenti specifica e personalizzata.

MONITORAGGIO DEI FORNITORI

Il monitoraggio della qualifica dei fornitori avviene attraverso un'attività di valutazione nel tempo. I parametri di valutazione sono basati sulla rispondenza delle forniture agli ordini effettuati in termini di conformità quali-quantitativa, sui risultati dei controlli previsti dall'applicazione dell'autocontrollo nelle unità di produzione, sul mantenimento di prezzi concorrenziali, sull'onestà relazionale. Nel caso di non conformità, viene compilata la Scheda Anomalia Fornitore/Prodotto. La Scheda Anomalia Fornitore/Prodotto viene inviata al Servizio Acquisti cui fa seguito un reclamo al fornitore coinvolto. La gestione del reclamo al fornitore viene effettuata da RESPONSABILE ASSICURAZIONE QUALITÀ SERVIZIO ACQUISTI e/o RESPONSABILE ACQUISTI.



Per i fornitori che saranno utilizzati per il servizio di Pantigliate, è redatto un programma di valutazione fornitori specifico, che prevede visite ispettive presso di loro con una frequenza minima trimestrale. Tali audit saranno effettuati dai Responsabili Assicurazione Qualità del Servizio Acquisti utilizzando sia check list sia software specifici che permettono di monitorare il mantenimento degli standard qualitativi richiesti per tutta la durata dell'Appalto. Inoltre semestralmente, il RAQ (Responsabile Assicurazione Qualità a livello nazionale – Dott.ssa Elisabetta Ciserchia) effettua un monitoraggio sulla qualifica dei fornitori tramite l'analisi di alcuni reports tra i quali i più importanti sono: le schede di ricevimento dei prodotti compilate nelle unità produttive; le schede segnalazione anomalie che vengono adottate quando si riscontra qualche problema; i risultati delle analisi chimico-microbiologiche effettuate a campione sui prodotti.

Segnaliamo che nell'anno 2014-2015 sono stati effettuati 98 audit; nel 2015-2016 sono stati programmati 110 audit.

I prodotti utilizzati per la ristorazione scolastica di Pantigliate, sono forniti, come abbiamo visto, dai fornitori selezionati dall'Ufficio Acquisti centrale Sodexo. Quest'abbinamento, che prevede anche più fornitori per lo stesso prodotto, costituisce il Catalogo di Unità operativa (cioè assegnato ad ogni mensa), consultabile on-line dal Direttore del Servizio il quale, attraverso il proprio PC collegato in wireless alla rete Intranet Sodexo, comodamente dalla mensa che deve approvvigionare, provvede alla redazione dell'ordine. La piattaforma informatica su cui il sistema opera è SAP MM, che gestisce gli ordini e relativa trasmissione del documento via mail e via fax per essere certi dell'avvenuta trasmissione; gestisce il ricevimento merci mettendo a confronto l'ordine eseguito con i documenti di consegna, evidenziando eventuali anomalie di prodotto/quantità ricevute; gestisce gli inventari mensili per determinare ogni mese il costo derrate sostenute dall'unità operativa. Le chiavi d'accesso al sistema sono in possesso all'ufficio acquisti per cambi di fornitore e al Responsabile di Area per abilitazione fornitori/prodotti alle unità produttive gestite dai diversi Responsabili del Servizio che da lui dipendono. Questo processo contribuisce in maniera sostanziale a determinare quella Sicurezza sempre ricercata per rendere difficile, se non impossibile far arrivare in mensa un prodotto diverso da quello ordinato o estraneo al catalogo d'unità che, come abbiamo già detto, contempla solamente le merceologie previste dal CSO.

In sintesi, il sistema che Sodexo ha adottato per il "passaggio degli ordini" ai fornitori, consente di essere sicuri che quello che si è ordinato è ciò che è previsto dal CSO, evitando la possibilità di errore nella gestione degli ordini. Nel rispetto della logica del first-in first-out, ovvero della rotazione giornaliera dei prodotti in fase di prelievo dai magazzini, Sodexo garantirà il flusso delle consegne anche con la supervisione di un Responsabile del Servizio con professionalità specifica.

Le derrate/prodotti utilizzati da Sodexo provengono principalmente da fornitori certificati ISO 9001:2008, adottano un proprio piano di autocontrollo HACCP ai sensi dei regolamenti CE 852/04 e 853/04, **NON** utilizzano prodotti OGM e seguono la filiera controllata come da dispositivi di legge.

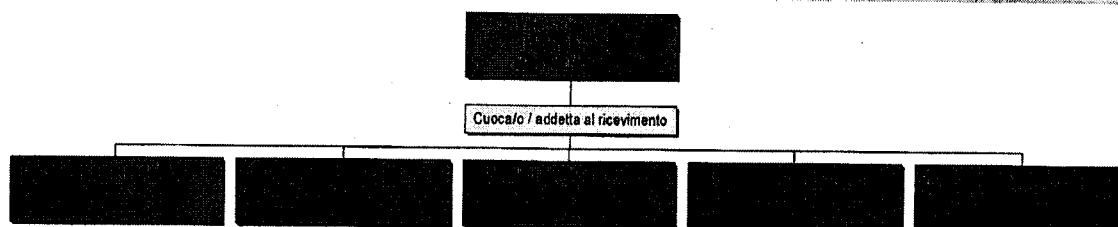
Di seguito presentiamo l'elenco dei fornitori per il Comune di Pantigliate:

FORNITORE	GR. MERCI	CERTIFICAZIONE	HACCP	OGM Free
ANGELO TURATI S.R.L.	Carni bovine/suine	9001:2000	SI	SI
CASTELLI SPA	Formaggi	9001:2000	SI	SI
CATERLINE SPA	Scatolame	9001:2000	SI	SI
DEGAFARM S.R.L.	Prodotti per dieta	-	SI	SI
ECOLAB SPA	Detergenti	9001:2000	Napp	Napp
GRANAROLO SPA	Latticini/yogurt	9001:2000	SI	SI
GRISSITALIA SRL	Pane	-	SI	SI
ITALIANA BEVANDE S.R.L.	Bevande	-	SI	SI
MAGRIS S.P.A.	Monouso	9001:2000	Napp	Napp
ORIOI SILVIO SRL	Pasta Fresca	9001:2000	SI	SI
ORTOFRUTTICOLA BIZETA SRL	Ortofrutta	-	SI	SI
PASTIFICIO CERATI SRL	Pasta semola	IFS	SI	SI
PRODA SPA	gelo/bovino	9001:2000	SI	SI
RISO SCOTTI SPA	Riso	9001:2000 BRC	SI	SI
SALOV S.P.A.	Olio	9001:2000 IFS-BRC	SI	SI
SAMMONTANA S.P.A.	Gelati	9001:2000	SI	SI

In caso di necessità, Sodexo effettuerà anche delle consegne giornaliere per ogni tipologia di prodotto. In caso di aggiudicazione, Sodexo, si impegna a fornire le schede tecniche dei fornitori con le dichiarazioni ISO, HACCP e di non utilizzo dei prodotti O.G.M.

RICEVIMENTO E CONSERVAZIONE

OBIETTIVO: Ottenere un corretto stoccaggio e un controllo costante sulla conformità e qualità dei materiali FOOD e NON FOOD
RISULTATO ATTESO: Rotture di stock = 0



Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari e non, sono compiute da un addetto al ricevimento, periodicamente affiancato dal Direttore del Servizio e dai suoi collaboratori (dietista, Cuoco). La valutazione della capacità di magazzino permette di organizzare al meglio la frequenza delle consegne ai centri cucina.

Verifiche in accettazione

L'addetto al ricevimento, sia presso il Centro Cottura di Noviglio, che presso le cucine presenti sul territorio del Comune di Pantigliate, **verifica la merce** in consegna rispetto alla rispondenza con le caratteristiche merceologiche previste dal capitolato e quantitative richieste dall'ordine effettuato. Accerta la corrispondenza dei requisiti indicati nelle schede di controllo in consegna predisposte per il ricevimento, nonché la conformità alle disposizioni di legge riguardanti gli imballaggi, l'etichettatura identificativa del prodotto e la temperatura della merce in consegna.



Particolare attenzione si presta alla verifica del **mezzo di trasporto** ed al buon funzionamento, ove richiesto, del sistema di refrigerazione: temperatura del mezzo di trasporto; condizioni igieniche del vano di carico; disposizioni e stato delle merci sul mezzo.

Inoltre, in caso di trasporto di prodotti di origine merceologica diversa vengono adottate dal fornitore tutte le precauzioni atte ad eliminare la possibilità di contaminazione degli stessi.

Prodotti diversi da quelli alimentari viaggiano separatamente o efficacemente separati.

Poiché i fornitori consegnano a più unità nell'ambito di un'area definita, tale pianificazione consente una registrazione del controllo a campione del fornitore in più siti di consegna e dunque, un monitoraggio attento e costante.

Accettazione della consegna

La merce accettata viene trasportata a destino nel più breve tempo possibile, in modo da garantire che i prodotti deperibili non rimangano a lungo a temperature



non idonee. I prodotti refrigerati o surgelati sono riposti negli appositi frigoriferi di conservazione in un tempo non superiore ai 15 minuti. Tutti i prodotti sono posti su piani rialzati per evitare la contaminazione da polveri e/o terra.

Sodexo utilizza per lo stoccaggio il sistema "first in/first out" (f.i.f.o.): le derrate vengono posizionate in modo che abbiano una rotazione a giro rispetto alle consegne ed alle scadenze e cioè le derrate vengono posizionate in modo che quelle con scadenza più prossima risultino le prime ad essere utilizzate.

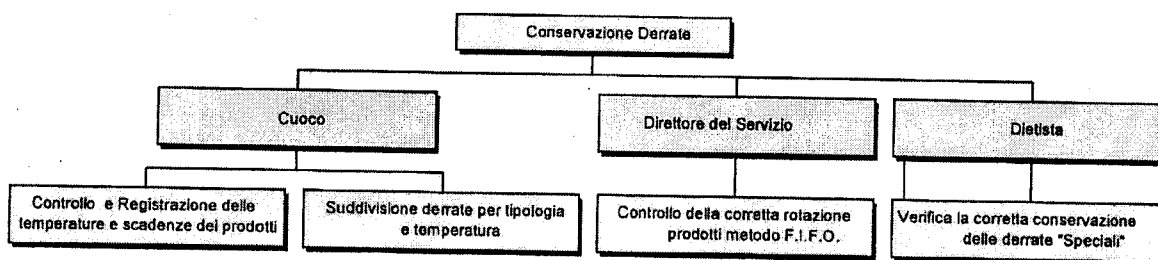
Le consegne avvengono per le **derrate più deperibili** giornalmente e/o bi-settimanalmente ed in quantità strettamente necessaria alle esigenze del menu in uso. Ciò permette di ridurre i rischi di contaminazione e deperimento dovuti ad una prolungata conservazione.

Le **derrate non deperibili** vengono, invece, consegnate settimanalmente, quindicinalmente o mensilmente, sempre compatibilmente con gli spazi e le strutture a disposizione.

Tutta la merce in accettazione verrà separata dagli imballaggi utilizzati per il trasporto e sistemata in altri idonei contenitori su cui sarà posta la relativa etichetta.

OBIETTIVO: Garantire una corretta conservazione dei prodotti verificando la data di scadenza.

RISULTATO ATTESO: Audit ASL, NAS, Ispezioni Comune = sempre conformi



Durante il periodo di conservazione Sodexo effettua **quotidianamente il controllo e la registrazione** delle temperature delle celle frigorifere, per la corretta conservazione degli alimenti e le date di scadenza dei prodotti, al fine di effettuare una **corretta rotazione degli stessi**. Tale attività è ripetuta ogni giorno ad inizio e fine giornata. È opportuno sottolineare che, **vista la frequenza con la quale effettueremo le consegne nel corso della settimana, i tempi di stazionamento e di conservazione delle derrate presso il magazzino saranno comunque estremamente ridotti**. In ogni caso Sodexo garantirà lo stoccaggio e la conservazione delle derrate secondo la tipologie, le norme igieniche vigenti in materia e le prescrizioni dettate dal competente ufficio ASL, ottemperando a tutto quanto previsto dal Vostro Capitolato d'Oneri.

Ogni volta che l'operatore preleva dal magazzino o dalle celle un prodotto per l'avvio alla produzione, verifica che la corrispondenza dello stesso con le caratteristiche merceologiche, di cui all'allegato n. 1 del Vostro CSO. Le materie prime in confezioni originali sono conservate, in strutture separate dalle materie prime in confezioni aperte, dai prodotti semi lavorati o da quelli già cotti. La conservazione di alimenti a temperatura controllata avviene in frigoriferi, celle e congelatori.

Sottolineiamo che, presso il Centro Cottura di Noviglio, le derrate specifiche destinate al Comune di Pantigliate, saranno conservate, sia nei frigoriferi che sui ripiani del magazzino, separate dalle altre e identificate da cartellonistica riportante la dicitura "MERCE PER IL COMUNE DI PANTIGLIATE".

Lo stoccaggio dei prodotti per la sanificazione

Questi prodotti vengono conservati in ambienti o armadi dedicati separati dagli alimenti al fine di evitarne il contatto.

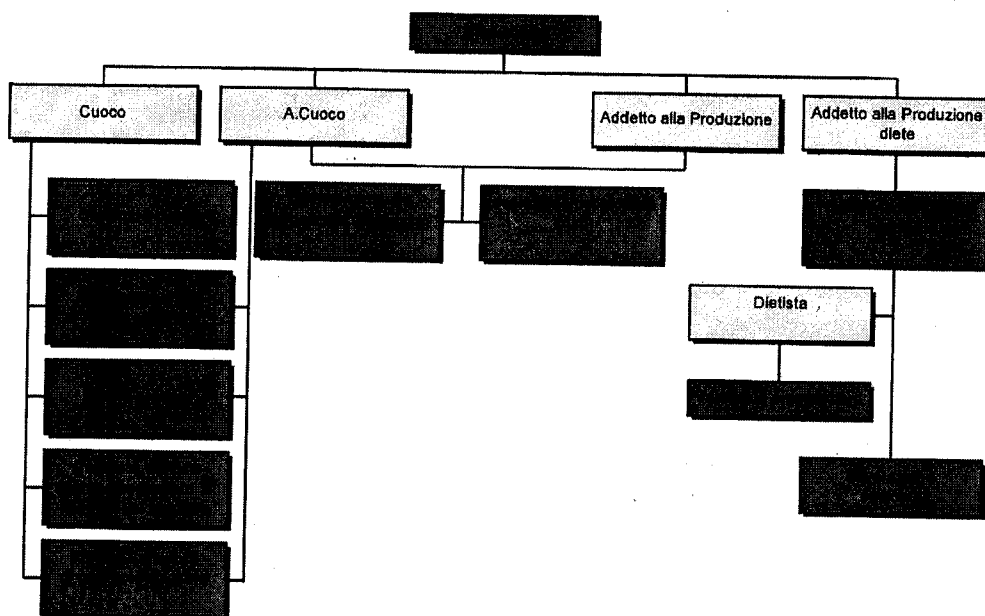
I locali e gli armadi dedicati alla loro conservazione sono muniti di opportuna serratura e segnaletica con la descrizione di quanto contenuto.



PRODUZIONE

OBIETTIVO: Offrire un servizio sicuro e pasti appetibili e gradevoli

RISULTATO ATTESO: Miglioramento, ogni anno, dell'indice di Qualità Percepita degli utenti. Riduzione avanzata. Produzione corretta delle diete corrispondenti alle patologie richieste = sem-



La produzione dei pasti destinati all'utenza del Comune di Pantigliate, avverrà presso la cucina di Piazza A. Moro. La fase di produzione dei cibi avverrà nello stesso giorno in cui verranno consumati.

La produzione dei pasti prevede una serie di attività comuni prima della differenziazione dei trattamenti relativi alle diverse tipologie dei piatti.

Organizzazione della Cucina

Tutte le differenti zone della cucina (lavorazione, cottura, ecc..) sono pulite prima dell'utilizzo. Le aree e gli ambienti dedicati alla manipolazione e alla produzione dei piatti sono disposte in modo che possano essere rispettate le seguenti prescrizioni, contenute nel Manuale di Corretta Prassi Igienica di Sodexo®:

1. i prodotti vengono privati del loro imballo prima di accedere alla cucina;
2. i prodotti cotti, quelli da lavare e le uova non sono presenti contemporaneamente in zone adiacenti della stessa superficie di lavoro;
3. tutti i prodotti surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, sono sottoposti a scongelamento ad eccezione degli ortaggi gelo. Lo scongelamento avviene in celle o frigoriferi appositi, a temperatura controllata compresa tra 0°C e +4°C. La corretta prassi igienica e le Norme di Buona Fabbricazione Sodexo® prevedono che un alimento non venga scongelato a temperatura "non controllata" e che non venga ricongelarlo;
4. il prodotto sottoposto a scongelamento viene posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido proveniente dal processo stesso;
5. i prodotti da lavare (verdure) sono depositati e lavorati in prossimità di un lavello con acqua corrente;
6. nella stessa zona non vengono effettuate lavorazioni di prodotti differenti. Quando non è possibile separare le lavorazioni, prima di passare a un altro prodotto il piano di lavoro deve essere accuratamente lavato e disinfettato;
7. la porzionatura e la macinatura delle carni crude avviene nella stessa giornata del consumo;
8. il lavaggio ed il taglio della verdura viene effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo; la verdura viene lavata intera e successivamente tagliata e/o cotta.

9. i prodotti cotti vengono avviati immediatamente alla distribuzione o al confezionamento per il trasporto;
 10. i prodotti lavorati sono conservati in frigoriferi differenti da quelli delle materie prime;
 11. il lavaggio delle stoviglie e degli strumenti di lavoro avviene in zona separata dal punto di cottura, di raffreddamento e di manipolazione delle materie prime
 12. i condimenti necessari vengono aggiunti al momento del servizio
- Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi o al taglio di carni arrosto, lesse, altre preparazioni di carne, utilizza mascherine e guanti monouso. Il trasferimento degli alimenti viene effettuato solo poco prima dell'impiego in produzione. Gli alimenti non vengono lasciati a temperatura non controllata, su ripiani o carrelli in attesa della lavorazione. La fase di produzione dei cibi prevede una serie di attività comuni prima della differenziazione dei trattamenti relativi alle diverse tipologie dei piatti pronti al consumo. Tali tipologie sono state raggruppate nelle seguenti attività di produzione: ♦ Produzione di cibi crudi che non subiscono trattamenti di cottura/riscaldamento; ♦ Produzione cibi cotti che subiscono trattamenti di cottura/riscaldamento.

Procedure di Cottura dei pasti

Una volta definita l'organizzazione della cucina e degli alimenti destinati alla produzione dei pasti, il Cuoco procede con le preparazioni previste dal menu giornaliero. Il Cuoco colloca gli ingredienti nei contenitori idonei, ne esegue l'assemblaggio in tempi rapidi e in orario il più possibile prossimo all'inizio della cottura, avendo cura di posizionarli a temperatura idonea e adeguatamente coperti. Ribadiamo che **tutte le cotture sono effettuate nella giornata** ed avvengono mediante il sistema del legame fresco-caldo.

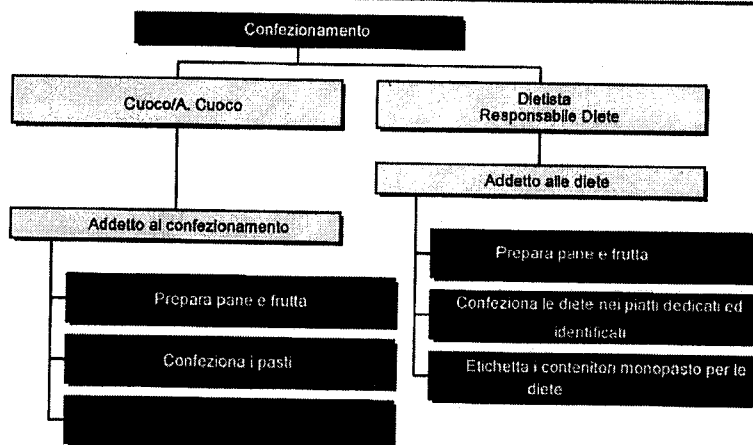
Mettiamo in risalto, anche, che **AD OGNI INIZIO PASTO CORRISPONDERA':**

1. **UNA CONSEGNA SPECIFICA E DIFFERENZIATA**
2. **UN ORARIO DI TRASPORTO PASTI E DI COTTURA PIATTI DIFFERENZIATO ED IDONEO**

Il Cuoco verifica per ogni cottura l'efficacia del trattamento mediante misurazione diretta della temperatura con termometro a sonda.

CONFEZIONAMENTO

OBIETTIVO: Puntualità del servizio; Rispetto delle temperature di servizio; Corretta gestione delle diete. **RISULTATO ATTESO:** Garanzia delle temperature al momento del consumo: piatti caldi $T > 60^{\circ}\text{C}$ e piatti freddi $T < 10^{\circ}\text{C}$



Il confezionamento è costituito da una serie di operazioni necessarie per garantire la **protezione delle preparazioni alimentari fino alla somministrazione del pasto**. Tutte le preparazioni, destinate all'utenza, vengono inserite in appositi contenitori gastronomici multi-porzione che, a seconda della circostanza, saranno riposti in carrelli termici per la distribuzione in sala, nelle apposite vasche della linea self service o nei contenitori termici per i pasti veicolati. Le preparazioni destina-

te, invece, agli utenti domiciliari nonché alle diete speciali, saranno confezionate in piatti monoporzione, termo sigillati e inseriti in appositi contenitori termici.

Nel caso di pasti veicolati (ad esempio quelle destinate alla Scuola Materna di via Manara), i primi piatti sono trasportati separando la pasta o il riso, dal sugo o dal brodo, dal condimento e l'eventuale formaggio. Inoltre lo spessore delle paste asciutte è di massimo 10 centimetri per evitare fenomeni di impaccatura. Preparazioni e derrate di tipo diverso sono confezionate ciascuna in contenitori diversi, dividendo nettamente gli alimenti che devono mantenere temperature elevate da quelli che invece devono essere consumati crudi o comunque freddi.

In ogni caso, su ciascun contenitore viene applicata apposita **etichetta** riportante la data, la tipologia degli alimenti, numero di porzioni contenute, il nome del plesso scolastico (terminale di consumo) cui il contenitore è destinato.

Per quanto riguarda il pane e la frutta, preventivamente lavata, vengono trasportati e/o conservati in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio. Per tutte le operazioni, il nostro personale **riceve una formazione**, da parte dei nostri tecnici di Assicurazione Qualità, che lo porta ad usare procedure e metodologie operative e di cottura finalizzate ad annullare i rischi di contaminazione microbiologica. Per tutte le operazioni di movimentazione delle derrate e dei pasti pronti il personale usufruirà di carrelli appositi al fine di facilitare tali operazioni all'interno dei locali di produzione.

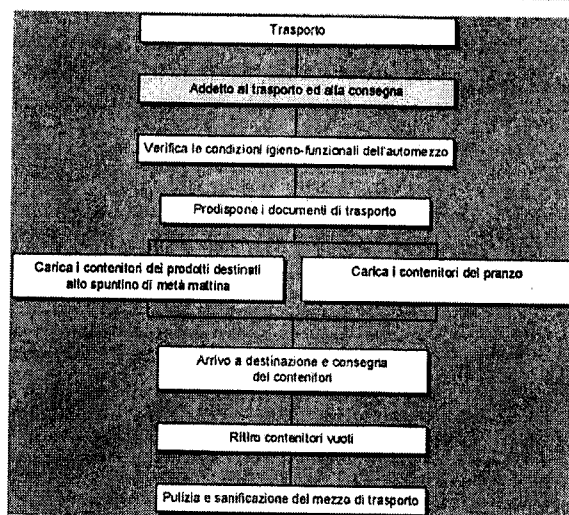
Ricordiamo che durante le fasi di confezionamento gli addetti procedono alla rilevazione ed al controllo della temperatura dei cibi in uscita. Tale rilevazione verrà fatta dal Cuoco utilizzando il termometro a sonda.

Le preparazioni relative la merenda di metà mattina (per le Scuole dell'Infanzia e Primarie) e metà pomeriggio (per gli iscritti al servizio post-scuola) sono confezionate in appositi contenitori dedicati, che consentono un'agevole consegna e distribuzione da parte del personale incaricato.

TRASPORTO

OBIETTIVO: Servizio puntuale, rispetto delle temperature.

RISULTATO ATTESO: Tempo di consegna dei pasti ridotto al minimo.



Il percorso è per Sodexo una scelta molto importante in quanto consente l'ottimizzazione dei tempi di consegna, contribuendo alla qualità del pasto che viene proposto.

Per l'organizzazione del piano di trasporto dei pasti, sono valutati, per ciascun percorso, diversi fattori legati alla gestione dei trasporti:

- ❶ la viabilità

- ② le condizioni normali di traffico
- ③ la dislocazione delle scuole e le distanze dei terminali dalla cucina
- ④ l'estensione territoriale e l'urbanistica del territorio
- ⑤ gli orari di consegna e gli eventuali percorsi alternativi
- ⑥ tipologia e numero di utenti

Il personale controlla lo stato igienico dei furgoni e dopo aver verificato i prodotti alla partenza, carica i contenitori da consegnare.

Una volta giunto al luogo di distribuzione dei pasti, si scaricano i contenitori ed il personale addetto alla distribuzione verifica i prodotti ricevuti prima di avviarli alla distribuzione.

Di seguito riportiamo il piano trasporti specifico per il Comune di Pantigliate:

PIANO TRASPORTI PER IL COMUNE DI PANTIGLIATE						
Giro consegne		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'
Partenza	Centro Cottura	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00
Dalle	Consegna Pasti Anziani	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00
Alle		11.00	11.00	11.00	11.00	11.00
Arrivo	Centro Cottura	11.00	11.00	11.00	11.00	11.00
Partenza	Centro Cottura	11.10	11.10	11.10	11.10	11.10
Arrivo	Scuola Infanzia Manara	11.15	11.15	11.15	11.15	11.15
Ritiro Contenitori		LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENEDI'
Partenza	Scuola Infanzia Manara	14.30	14.30	14.30	14.30	14.30
Arrivo	Centro Cottura	14.35	14.35	14.35	14.35	14.35

Per il servizio di refezione scolastica da svolgersi presso il Vostro Comune prevediamo di utilizzare:

N°1 FURGONE MODELLO FIAT FIORINO 1.4 Natural Power Euro 6

Dotato di due sistemi di alimentazione indipendenti: funziona a metano e in caso di esaurimento passa automaticamente al benzina; cilindrata: 1368 cm³; Euro 5; consumi: 4,4 kg ogni 100 km nel ciclo combinato (metano); emissioni CO₂: 119 g/km (metano).



Il furgone che Sodexo utilizzerà per lo svolgimento del servizio dedicato al Comune di Pantigliate sarà EURO 6 e Bi-Power a doppia alimentazione. Sodexo, sensibile alle problematiche di inquinamento, si sta impegnando a inserire in più Comuni possibili furgoni a doppia alimentazione, al fine di limitare le emissioni di gas inquinanti (basso impatto ambientale).

Il furgone utilizzato è mantenuto in perfetta efficienza secondo un **piano di manutenzione programmata** al fine di prevenire guasti che potrebbero creare disservizio per il Comune. Prima dell'inizio del servizio Sodexo si impegna ad attivare una **convenzione presso officine presenti sul territorio di Pantigliate**.

Inoltre, con cadenza giornaliera verrà effettuata, dal responsabile dell'automezzo, la pulizia e la sanificazione del vano adibito al trasporto.

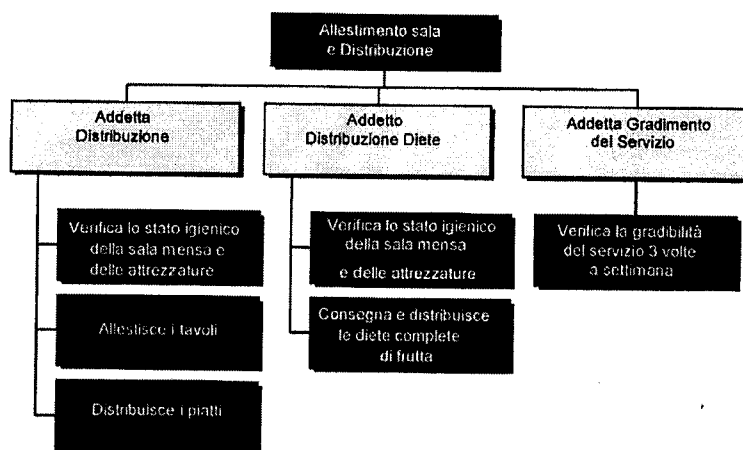
Ancora, al fine di garantire la massima continuità di servizio Sodexo ha siglato un accordo con una delle principali società di **noleggio furgoni** italiane, con la garanzia di fornire in tempi rapidissimi, la sostituzione del mezzo in caso di avarie. I furgoni saranno equipaggiati da novembre ad aprile con pneumatici invernali che permetteranno di effettuare il servizio in qualsiasi condizione meteo.



ALLESTIMENTO REFETTORI E DISTRIBUZIONE

OBIETTIVO: Migliorare la qualità percepita dei commensali; corretta gestione delle diete speciali in fase di distribuzione;

RISULTATO ATTESO: rispetto dei tempi di somministrazione dei pasti come previsto da CSO; Errori somministrazione diete = 0



Prima di procedere all'allestimento dei tavoli, il personale addetto alla distribuzione dei pasti verifica le buone condizioni igieniche degli stessi e delle superfici su cui saranno posizionate le stoviglie. Allestisce i tavoli con tovaglietta e tovagliolo monouso di carta, i piatti, posate in acciaio, bicchieri in materiale infrangibile e caraffe in polycarbonato con coperchio per l'acqua, mentre i cestini con il pane verranno posizionati sui tavoli alla fine della consumazione del primo piatto.

Gli studenti delle scuole di Pantigliate accedono nei refettori già apparecchiati in orari stabiliti. Il personale Sodexo provvede a servire i commensali (sia presso il self service, che servizio al tavolo) con la massima cortesia ed efficienza consapevole dell'importanza che, per il bambino, assumono le relazioni che si sviluppano in questo particolare momento. Riteniamo, infatti, che il nostro compito non si debba limitare alla produzione di un "buon pasto" igienicamente e nutrizionalmente idoneo, **ma debba fornire un servizio che consideri tutti gli aspetti che intervengono al momento della refezione.**

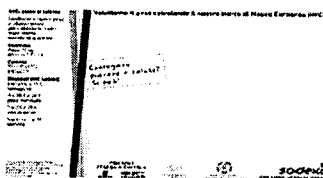
Per tutti i pasti che saranno confezionati in monorazione (i pasti dedicati alle diete speciali e anziani a domicilio), verranno utilizzate vaschette **termosigillate**, che consentono di conservare i pasti mantenendo le caratteristiche organolettiche e di sicurezza igienica e sanitaria.

In relazione al servizio di distribuzione, ci teniamo a sottolineare anche che :

- Durante il servizio di distribuzione il personale addetto indosserà sempre una divisa pulita e completa di copricapo e cartellino identificativo, utilizzerà utensili e stoviglie perfettamente puliti e adatti ad ogni tipo di pietanza, terrà sempre le stoviglie al riparo da possibili contaminazioni, prenderà ed offrirà i piatti tenendoli sempre dal fondo.
- Le diete speciali del giorno allo scopo di limitare errori nella fase di distribuzione, e nel rispetto delle temperature previste, verranno somministrate all'inizio del servizio.
- Sia per i primi piatti che per i secondi piatti verranno preparate dal cuoco un numero di porzioni superiore rispetto alle prenotazioni giornaliere da mettere a disposizione dei commensali per eventuali richieste di bis e per far fronte a eventuali situazioni di emergenza.
- La distribuzione avrà luogo in base all'ordine di arrivo delle classi, in quanto si ridurranno i tempi di attesa e nel contempo migliorerà la percezione di puntualità del servizio.



Sodexo, conscia dell'importanza di questa fase produttiva, con il proprio Direttore del Servizio, effettuerà una formazione specifica ai propri operatori, ad ogni cambio di menù. Sarà nominato un referente per ogni plesso con la mansione di interlocutore unico, al fine di accorciare al massimo la "filiera" dei passaggi delle informazioni per le diete speciali. Tutto il personale addetto alla distribuzione seguirà dei corsi di formazioni specifici al fine di verificare prima dell'inizio del servizio la corrispondenza tra le diete effettivamente consegnate e quelle prenotate. L'allestimento dei refettori avverrà con apposite tovagliette come nell'esempio a lato riportato, che sono un incentivo per gli utenti a seguire dei comportamenti virtuosi.



sodexo

QUALITY OF LIFE SERVICES

Con questa campagna pubblicitaria Sodexo si identifica come canale di trasmissione del Ministero della Salute, aderendo al programma "GUADAGNARE SALUTE", ovvero rendere facili le scelte salutari (www.salute.gov.it).

FORMAZIONE SPECIFICA PER IL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE

ARGOMENTO	Ore annue	Ore totali	Relatore/Formatore
Il servizio all'utenza	10	40	Direttore del Servizio
Modalità di approntamento refettori	10	40	Direttore del Servizio
La gestione delle diete speciali nel processo di ricevimento e distribuzione	10	40	Direttore del Servizio/Dietista
TOTALE ORE	30	120	

I corsi per il personale di cucina (comunale e non) verranno tenuti dalla dott.ssa Valentina Recanatì che è alle nostre dipendenze in qualità di Responsabile Coordinamento diete di Regione e consulente per tutte le unità produttive Sodexo appartenenti alla Direzione Regionale Lombardia 2.

LAVAGGIO E RIASSETTO

OBIETTIVO/PUNTO CRITICO: Completa eliminazione del rischio microbiologico e riduzione dell'impatto ambientale.
RISULTATO ATTESO: Positività analisi eseguite su attrezzature ed utensili = 0; utilizzo di detersivi Ecolabel con appositi dosimetri

Terminata la fase di distribuzione del pasto, il nostro personale si occupa delle operazioni di pulizia e riassetto:

- sparecchiatura e lavaggio dei tavoli
- pulizia e disinfezione degli utensili e lavaggio di stoviglie e gastronomi
- pulizia degli arredi
- capovolgimento di sedie e sgabelli sui tavoli
- pulizia e sanificazione dei refettori

oltre ad ottemperare ad ogni ulteriore incombenza prevista dal Vostro CSO indispensabile per l'ottimale esecuzione del servizio. Il Direttore del Servizio controlla che le operazioni di lavaggio e riassetto vengano fatte in modo corretto e che tutto il personale indossi indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti in fase di preparazione e distribuzione, oltre ai DPI forniti in dotazione.

Piano di pulizia e sanificazione degli ambienti, degli utensili e delle attrezzature

Il piano di pulizie e disinfezione è applicato a tutte le superfici e attrezzature presenti nei locali di ricevimento, conservazione, preparazione, confezionamento, distribuzione nonché ai contenitori e ai veicoli utilizzati per il trasporto di alimenti e ai bagni e agli spogliatoi utilizzati dal personale. Nell'ambito di tutte le aree interessate alla produzione e somministrazione di alimenti e bevande sono identificate le superfici strutturali (pavimenti, pareti, ecc.), le superfici delle attrezzature e dei piani di lavoro e tutte le superfici coinvolte nelle lavorazioni che necessitano del trattamento di pulizia e disinfezione.

L'obiettivo complessivo della fase di pulizia e disinfezione è asportare lo sporco visibile e non visibile; ridurre e mantenere i livelli di carica microbica entro limiti di sicurezza, ovvero, eliminare completamente i microrganismi patogeni e mantenere a livelli di sicurezza i microrganismi non dannosi per la salute. Tali operazioni comunemente sono chiamate **Detersione, Disincrostazione e Disinfezione**.

Ogni unità produttiva (Centri cucina e refettori) gestita da Sodexo per Pantigliate, è dotata di un piano di pulizie e disinfezione personalizzato. Le operazioni sono svolte sotto il controllo del Direttore del Servizio che ha il compito di verificare quotidianamente l'applicazione delle procedure adottate. Settimanalmente il Direttore compila la check-list nella quale evidenzia il rispetto dei piani

di pulizie e disinfezione previsti. L'efficacia dei trattamenti di disinfezione è validata attraverso l'esecuzione di **controlli microbiologici, programmati annualmente**, mediante tamponi effettuati su ambienti e attrezzature. Eventuale difformità rispetto ai parametri fissati, comporta l'adozione di azioni correttive

Tutti gli operatori che attuano le operazioni di pulizia e disinfezione sono formati affinché:

- effettuino le operazioni di pulizia e disinfezione in tempi o spazi diversi dalle operazioni di cucina / distribuzione;
- indossino idonei indumenti (divisa per pulizie) e dispositivi di prevenzione;
- eseguano gli interventi rispettando la procedura descritta nel piano di pulizie personalizzato;
- ripongano i prodotti e i materiali di pulizia, dopo averli sciacquati e disinfettati, negli spazi a loro destinati;

Sono altresì formati sul corretto utilizzo dei prodotti, sulle avvertenze e le istruzioni di impiego dei prodotti stessi.

Il Codice Colore in Cucina

Il codice colore in cucina si basa sull'utilizzo di **panni e secchi di colori differenziati** a seconda della destinazione d'uso al fine di ridurre al minimo il rischio di contaminazione crociata fra zona e zona e facilitare il lavoro degli addetti alle pulizie. Sodexo in base alla propria esperienza ha messo a punto un sistema di **codice - colore** così definito: le aree di lavoro (compresi refettori, zone rifiuti, servizi e spogliatoi) sono stati divisi in **quattro zone** e per ciascuna verranno utilizzati panni e secchiello dello stesso colore. Il codice colore si applica anche alle attrezzature presenti nell'area rispondente.

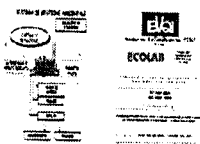


AREA A: colore VERDE

AREA B: colore BLU

colore ROSSO: per tazza WC

Utilizzo di un fornitore dei detergenti qualificato Sodexo ha selezionato il fornitore HENKEL ECOLAB S.p.A. in grado di garantire che tutti i prodotti utilizzati sono rispondenti alle normative vigenti in Italia e nella CEE circa la biodegradabilità. Il fornitore HENKEL ECOLAB S.p.A. è in possesso di certificato ISO 14001:2004 e del Certificato Ecologico. Tutti i prodotti di pulizia HENKEL ECOLAB S.p.A. sono a basso impatto ambientale perché ecologici ed ecocompatibili. Il fornitore HENKEL ECOLAB S.p.A. fornisce inoltre "detergenti verdi" ecologici certificati Nordic Swan.



Per completezza di informazioni, riteniamo opportuno portare a conoscenza della Spettabile Commissione Giudicatrice, oltre alle consuete operazioni di pulizia che vengono svolte, anche gli **interventi**, inclusi nel **piano di autocontrollo**, che Sodexo si impegna ad eseguire presso il Comune di Pantigliate e **che riguardano: disinfestazione e derattizzazione, audit qualitativi annuali e piano di campionamento analitico presso le cucine e i refettori.**

Interventi di derattizzazione e disinfestazione

Nel proprio piano di sanificazione Sodexo ha pianificato, così come previsto dall'art. 42 del Vostro CSO, degli interventi di disinfestazione e derattizzazione di tutti i locali interessati all'espletamento del servizio.

Tutta la documentazione attestante l'intervento avvenuto sarà conservata presso il centro cottura o il refettorio per poter essere visionata dal personale di controllo.

Sodexo ha individuato come Azienda adibita a tali operazioni la **ISS SERVICE SRL**. I principali servizi che offre l'Azienda sono Pest Control attraverso Monitoraggi, disinfestazione, derattizzazione, dezanzarizzazione e similari, trattamenti contro fitofagi, e sanificazione computers. La società è certificata con la società **CERTIQUALITY** secondo la norma **UNI EN ISO 9001:2008** e secondo la norma **UNI EN ISO 14001:2004**; inoltre, i sistemi di monitoraggio rispettano la norma **UNI EN ISO 11381. PRODOTTI UTILIZZATI**. Essendo certificata ISO 14001:2004 la ISS SERVICE predilige prodotti con principi attivi innovativi e solventi a basso impatto ambientale.

Ulteriori audit interni.

Nel corso dell'anno scolastico vengono effettuate diverse visite ispettive dalla Coordinatrice del Sistema di Qualità di Regione dott.ssa Delia Brambilla. Secondo un piano programmato di check-

list sono controllati tutti i parametri principali di produzione, dai magazzini agli ambienti di cucina e refettori, le derrate e le corrispondenze degli acquisti con il capitolato.

Piano di campionamento analitico

Sodexo affida a laboratori esterni, il compito di prelevare i campioni e di effettuare le relative analisi. Tale scelta risponde alle seguenti esigenze:

- ✓ salvaguardare l'oggettività del risultato analitico e possibilità di intervenire con tempestività su tutte le unità gestite nel territorio nazionale.

Il laboratorio convenzionato per il vostro servizio è: Silliker Italia Spa – via Grumello 45c – 24127 Bergamo

Limiti analitici di riferimento In caso di non conformità, viene attivata la procedura di gestione delle NC, come previsto dal Sistema Qualità certificato, prescrivendo al Direttore del Servizio gli interventi necessari. Vengono quindi definiti e registrati sulla scheda, facente parte dell'autocontrollo aziendale, RG02-00-1 i trattamenti decisi, i responsabili dell'esecuzione e i relativi tempi di applicazione. L'esito della verifica della risoluzione della NC viene registrato sulla scheda stessa. I campioni vengono sottoposti ad **analisi microbiologiche** per l'identificazione delle famiglie di batteri ritenute più significative al fine dell'indagine igienico sanitaria. I valori analitici riscontrati sono espressi rispettivamente:

- per alimenti in numero di germi/g di campione
- per superfici in numero di germi/U.C.(unità campionaria). I campioni vengono sottoposti ad **analisi chimiche, bromatologiche, parassitologiche** per la valutazione della rispondenza ai parametri merceologici, di legge e di capitolato d'appalto. I limiti di riferimento aziendali utilizzati per la valutazione dei prodotti semilavorati, piatti pronti e superfici, in mancanza di riferimenti normativi, sono i seguenti:

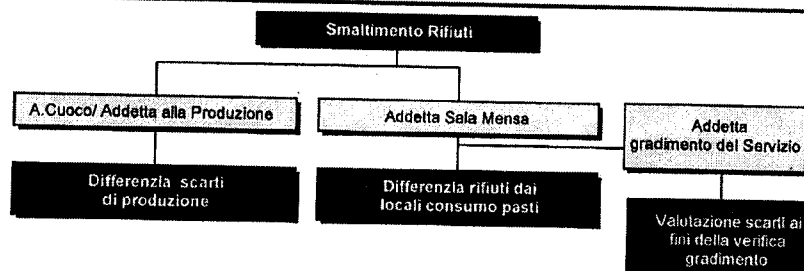
campione	carica batterica	Enterobatteri	enterococchi	stafilococco aureo	salmonella	listeria
semilavorati prodotti finiti						
superfici ufc/uc uc= 100 cmq						

La gestione dei risultati I certificati originali del laboratorio con i risultati analitici devono pervenire, entro 10 giorni dalla data di effettuazione del prelievo al Responsabile Qualità Sodexo. I risultati analitici pervenuti, di natura microbiologica, vengono rielaborati e confrontati con i limiti di legge e i limiti critici aziendali.

SMALTIMENTO RIFIUTI E GESTIONE ECCEDENZE

OBIETTIVO: Riduzione di imballi attraverso l'utilizzo di fornitori selezionati che ritirino e riutilizzino gli imballi e che consegnino i prodotti privi d'imballo primario.

RISULTATO ATTESO: Riduzione degli scarti organici delle pietanze anche attraverso il miglioramento dell'1,5 %anno dell'indice di qualità percepita relativo dell'appetibilità dei piatti.



È una fase di fondamentale importanza per quanto riguarda l'aspetto igienico del servizio; giova ricordare che i rifiuti (anche quelli cartacei) non devono assolutamente giacere nei locali ove si svolgono le operazioni finora menzionate. Per queste ragioni, la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti avverrà in modo DIFFERENZIATO ed organico e verrà garantita la riduzione volumetrica degli imballaggi e dei contenitori. Tutto il personale riceverà una precisa formazione relativa alle corrette procedure da applicare. L'accantonamento e lo smaltimento dei rifiuti, così come la fase di pulizia e sanificazione, non ha un'unica collocazione cronologica, ma **tali operazioni vengono effettuate ripetutamente nell'arco della giornata** al termine di ogni fase di lavorazione e di utilizzo di una determinata derrata, al fine di evitare il giacere di rifiuti con potenziali cariche batteriologiche. È evidente che, l'ubicazione dei locali e la conformazione dei centri di cottura possono favorire o meno un corretto flusso di smaltimento dei rifiuti. Pertanto, prima dell'inizio del servizio, il Direttore del Servizio e tutto il personale addetto alla somministrazione dei pasti studierà, sulla base delle caratteristiche dei locali, i migliori percorsi possibili per determinare il corretto flusso di smaltimento.

Sodexo si adopera nella ricerca di tutte le sinergie possibili al fine del raggiungimento, in maniera efficiente anche dal punto di vista economico, degli obiettivi di "buona pratica" nella sostenibilità ambientale, applicando dove possibile anche i concetti di solidarietà espressi dalla legge 155/03 pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale n. 150 dell'1.7.2003, meglio nota come la legge del "Buon Samaritano".

Infatti, Sodexo si impegna a verificare la possibilità di definire accordi con enti sociali per la raccolta e consegna presso

- i centri caritatevoli di pietanze non distribuite a mensa
- le strutture di ricovero per animali i residui di pasti non consumati

Per completezza, di seguito, un breve cenno circa il personale dedicato alla gestione del servizio presso le strutture del Comune di Pantigliate:

Vi presentiamo l'organigramma comprendente tutte le figure professionali con compiti di direzione, supervisione, coordinamento e gestione operativa del servizio. Ogni funzione collaborerà strettamente con gli Uffici Comunali e con tutti i soggetti che ruotano attorno al servizio di ristorazione scolastica.

QUALIFICA	LIVELLO	MONTE ORE GIORNALIERO					ORARIO GIORNALIERO	MONTE ORE SETTIMANALE
		LUN	MAR	MER	GIO	VEN		
Direttore Regionale	Quadro	-	-	-	-	-		In base alle esigenze
Responsabile Qualità	Quadro	-	-	-	-	-		In base alle esigenze
Responsabile di Area	Quadro	-	-	-	-	-		In base alle esigenze
Responsabile Servizi Dietista	3*	6	6	6	6	6	09.00-15.30	30
TOTALE MONTE ORE PERSONALE DIRETTIVO								30

Personale operativo presso il Centro di Cottura del Comune di Pantigliate

MANSIONE	LIVELLO	MONTE ORE GIORNALIERO					ORARIO GIORNALIERO	MONTE ORE SETTIMANALE
		LUN	MAR	MER	GIO	VEN		
Cuoco/a	3*	8	8	8	8	8	07.30-15.00	40
Aiuto Cuoco/a	4*	6	6	6	6	6	8.30-15.00	30
Antista/Addetta Servizi Mensa *	5*	2	2	2	2	2	10.00-11.30/14.30-15.00	10
Addetta Servizi Mensa	6*S	4	4	4	4	4	11.30-15.00	20
TOTALE MONTE ORE PERSONALE OPERATIVO								100

Gli orari sopra indicati includono 30 minuti di pausa pranzo.

PREPARAZIONE/COTTURA	CONFEZIONAMENTO	PULIZIE/SANIFICAZIONE
PAUSA PRANZO	PREPARAZIONE GIORNO SEGUENTE	PREPARAZIONE PANE E FRUTTA
TRASPORTO PASTI	SANIFICAZIONE MEZZO	AUTOCONTROLLO/GESTIONE ORDINI
ATTIVITA' DI MAGAZZINO	LAVAGGIO	TRASPORTO FRUTTA, PANE, CONF. E TRASP. ANZIANI

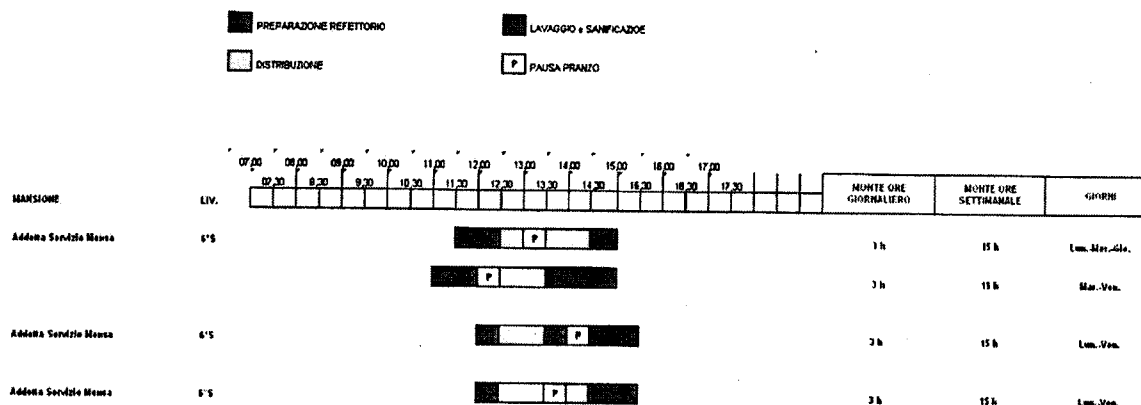
MANSSIONE	LIV.	07.00	08.00	09.00	10.00	11.00	12.00	13.00	14.00	15.00	16.00	17.00	MONTE ORE GIORNALIERO	MONTE ORE SETTIMANALE	GIORNI
Coccolia	3°												3 h	20 h	Lun. Mer. Gio.
															Mar.
															Ven.
Alto croce	2°												6 h	30 h	Lun. Ven.
Autista*	5°												2 h	10 h	Lun. Ven.
Addetta servizi mensa	6°S												4 h	20 h	Lun. Ven.

Si specifica che l'Autista/Addetta Servizi Mensa contrassegnata con un * (asterisco) è la medesima persona, che svolge in parte il proprio lavoro come autista per il Centro Cottura, parte come Addetta Servizi Mensa presso la Scuola dell'Infanzia Manara. Sottolineiamo, altresì, che, come evinto in fase di sopralluogo alcuni degli anziani che usufruiscono del pasto domiciliare non necessitano di consegna dello stesso (dal momento che ritirano direttamente le razioni presso il Centro Cottura) pertanto nella formulazione dell'offerta si è tenuto conto del dato rilevato. Sodexo, si impegna, comunque, in caso di necessità da parte dell'Amministrazione Comunale, a modificare quanto finora descritto.

Personale operativo presso Refettorio annesso al Centro Cottura

Premettiamo, per una miglior lettura da parte della Commissione Giudicatrice, di aver considerato come inizio della distribuzione le ore 12.30, facendo rientrare il servizio di somministrazione pasti nel range di orario indicato nell'art. 6 del Vs. Capitolato d'Appalto. In caso di aggiudicazione, siamo, disponibili a rivedere l'organizzazione indicata in funzione delle esigenze espresse dalla Spettabile Amministrazione Comunale.

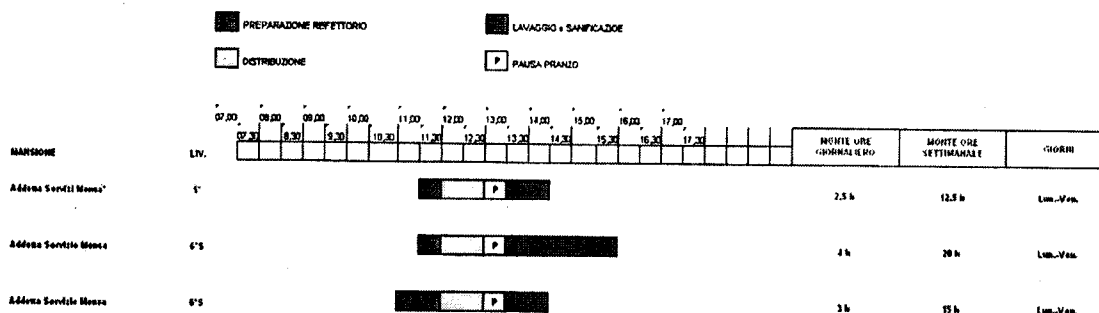
MANSSIONE	LIVELLO	MONTE ORE GIORNALIERO					ORARIO GIORNALIERO	MONTE ORE SETTIMANALE
		LUN	MAR	MER	GIO	VEN		
Addetta Servizi Mensa	6°S	3	3	3	3	3	11.00-14.30 / 11.30-15.00	15
Addetta Servizi Mensa	6°S	3	3	3	3	3	12.00-15.30	15
Addetta Servizi Mensa	6°S	3	3	3	3	3	12.00-15.30	15
TOTALE MONTE ORE PERSONALE OPERATIVO								45



Personale operativo presso Scuola dell'Infanzia Manara

Come precedentemente specificato, anche nel caso della descrizione del piano organizzativo per il refettorio della Scuola dell'Infanzia Manara è stata considerata, per chiarezza in fase di lettura da parte della Commissione Giudicatrice, l'ora di inizio del servizio di distribuzione le 12.00, orario rientrante nel range indicato nell'art. 6 del Vs. Capitolato d'Appalto.

MANSIONE	LIVELLO	MONTE ORE GIORNALIERO					ORARIO GIORNALIERO	MONTE ORE SETTIMANALE
		LUN	MAR	MER	GIO	VEN		
Addetta Servizi Mensa *	5°	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	11.30-14.30	12,5
Addetta Servizi Mensa	6°S	4	4	4	4	4	11.30-16.00	20
Addetta Servizi Mensa	6°S	3	3	3	3	3	11.00-14.30	15
TOTALE MONTE ORE PERSONALE OPERATIVO								47,5



Sodexo ha organizzato il numero e l'attività del personale in base ai dati indicati dal Vostro Capitolato d'Appalto. In caso di variazione del numero di pasti giornalieri Sodexo si impegna a riparametrare il personale sopra indicato in funzione delle nuove esigenze del servizio.

Sodexo, nel rispetto del Capitolato d'Appalto provvederà alla fornitura della merenda di metà mattina presso la Scuola Primaria e alla sbucciatura della frutta da distribuire a fine pasto, nonché della pezzatura del secondo piatto presso la Scuola dell'Infanzia e le classi prime della Scuola Primaria, come specificato nel Capitolato d'Appalto.

Centro di cottura di emergenza

IL CENTRO COTTURA DI EMERGENZA È UBICATO IN VIA BERGAMO, 13 PIOLTELLO (MI), A SOLO 9 KM DALLA SEDE DEL COMUNE DI PANTIGLIATE

Per una maggiore garanzia di continuità di servizio, nel caso di avarie improvvise o imprevisti di qualsiasi altra natura che dovessero interessare il Vostro Centro Cottura, **Sodexo metterà a disposizione del Comune di Pantigliate il Centro di Produzione Pasti di Proprietà sito in Via Bergamo, 13 a Pioltello (MI).**

Sodexo, ha posto in atto una radicale ristrutturazione del centro di produzione pasti di proprietà, effettuando interventi mirati al miglioramento del flusso delle derrate e della marcia in avanti delle stesse, al miglioramento degli aspetti ergonomici e di sicurezza generale, oltre all'implementazioni di sistemi ed apparecchiature finalizzate al contenimento energetico e di impatto ambientale. E' stato completamente rivisitato il lay-out distributivo dei locali e del flusso delle derrate, inserendo nuovi ambienti e apparecchiature al fine di qualificare maggiormente il ciclo produttivo e con l'intento di eliminare possibili fonti di commistione produttiva e contaminazione crociata.

L'intervento è esteso su una superficie di circa 1.000 mq sui 1670 mq complessivi. Il nuovo Centro Cottura può potenzialmente produrre fino a 8.000 pasti (con ulteriore possibile implementazione) sia in legume refrigerato (il Centro infatti è dotato della tecnologia idonea alla produzione di tali pasti) che in legume fresco-caldo. L'edificio si articola su un unico volume posto suddiviso in due specifiche aree di appartenenza, l'area destinata all'attività produttiva (piano terra) e gli uffici direzionali (primo piano, entrambi con accesso indipendente. Al suo interno esistono due specifiche aree separate con il resto del sito, da una compartimentazione REI120 atta a garantire condizioni massime di sicurezza agli utenti dei rimanenti e confinanti ambienti rispetto all'area produttiva del centro (fonte di potenziale pericolo). La morfologia e la collocazione del centro di cottura è quella ottimale per ottenere un'ampia area di manovra dei mezzi nel piazzale a lato, in particolare per quelli adibiti al trasporto dei pasti pronti e delle derrate alimentari. La struttura è dotata di due ingressi differenziati e automatizzati: uno per la consegna degli alimenti e uno per il trasporto dei pasti confezionati. Il centro di cottura, inteso come area produttiva, è dotato invece dei seguenti accessi: ricevimento derrate, spedizione pasti confezionati, ricevimento contenitori/stoviglie da lavare e degli ulteriori vani di accesso/uscita come via d'esodo e d'emergenza.

La disposizione interna degli ambienti, risultato di un attento studio, è invece quella ottimale per garantire il percorso produttivo ideale definito dai regolamenti di igiene, nello specifico a "marcia avanti", senza alcun pericolo di contaminazioni crociate.

Ulteriori Centri Cottura di emergenza

Per meglio ottemperare ad eventuali situazioni di emergenza che dovessero verificarsi presso il Centro Cottura di Pantigliate; Sodexo in caso di aggiudicazione potrà inoltre mettere a disposizione inoltre i seguenti Centri Cottura Scolastici di riserva attualmente gestiti

Località	Indirizzo	Distanza Centro Cottura Emergenza dalla Sede Comunale (km)	Distanza Centro Cottura Emergenza dalla Sede Comunale (min)
Comune di Truccazzano	Via S.Quasimodo	12	13
Comune di Gessate	Via Europa	21	22



Pioltello, 26 aprile 2016

F.to digitalmente Stefano Biaggi
Presidente, Amministratore Delegato
e Legale Rappresentante
SODEXO ITALIA SPA

Allegato 3: Offerta economica
DA INSERIRE NELLA BUSTA TELEMATICA "C"



OFFERTA ECONOMICA

Spettabile
Comune di PANTIGLIATE
Via P.zza Comune n. 10
CAP 20090 - PANTIGLIATE (MI)

OGGETTO: PROCEDURA NEGOZIATA DI COTTIMO FIDUCIARIO PER L'AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL' INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI PRIMO GRADO, PER IL PERIODO 01.05.2016 AL 31/05/2016

Il/La sottoscritto/a **STEFANO BIAGGI** nato a CASTELLEONE (CR) il 14/01/1956 residente nel Comune di CASTELLEONE Provincia CR Via VENTURELLI, 8 in qualità di **PRESIDENTE, AMMINISTRATORE DELEGATO E LEGALE RAPPRESENTANTE** codice fiscale n. BGGSFN56A14C153F (e-Partita-Iva n.) tel. 02/9268455 Fax 02/9267616 E-mail samantha.colombo@sodexo.com in nome e per conto della ditta che rappresenta

OFFRE

sull'importo negoziabile di € 3,98.= (calcolato detraendo dall'importo complessivo dell'appalto gli oneri per la sicurezza calcolati dall'amministrazione con il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti) il seguente

PREZZO SINGOLO PASTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE:

(in cifre) € 3,96* IVA di legge esclusa + 0,01 per oneri di sicurezza.

(in lettere) euro **TREVIRGOLANOVANTASEI** IVA di legge esclusa. + 0,01 per oneri di sicurezza.

In caso di discordanza tra offerta espressa in cifre ed offerta espressa in lettere, si riterrà valida l'offerta espressa in lettere.

*il prezzo offerto include € 0,03 per singolo pasto per costi della sicurezza aziendali in ottemperanza al D.lgs 81/2008

IL SOTTOSCRITTO DICHIARA INOLTRE:

- che l' importo finale del contratto sarà dato dalla moltiplicazione del prezzo unitario offerto per il numero di pasti effettivamente erogati nell'arco del periodo mese di Maggio 2016.
- che l' importo offerto si intende comprensivo di tutti i servizi e prestazioni accessorie previsti dal capitolato, nonché degli oneri per il personale ed eventuali altri oneri inerenti il servizio e le attività ivi previste.

Cinisello Balsamo, li 26/04/2016

Firmato digitalmente Stefano Biaggi

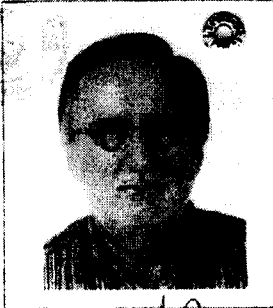
SODEXO ITALIA S.P.A.

La presente offerta economica deve essere firmata digitalmente dal legale rappresentante o da procuratore fornito dei poteri necessari ed inserita nella Busta Telematica "C".

Cognome **BIAGGI**
 Nome **STEFANO ERNESTO**
 nato il **14-01-1956**
 (atto n. **B** P. **1** S. **A**)
 a **CASTELLEONE (CR)**
 Cittadinanza **ITALIANA**
 Residenza **CASTELLEONE (CR)**
 Via **VIA VENTURELLI, 8**
 Stato civile **CONIUGATO**
 Professione **---**

CONNOTATI E CONTRASSEGNI SALIENTI

Statura **1,65**
 Capelli **BIONDI**
 Occhi **AZZURRI**
 Segni particolari **NESSUNO**



Firma del titolare
CASTELLEONE 11-06-2011

Impresca del capo
 indice civiltà

IL SINDACO
 D'ORDINE DEL SINDACO
 UFFICIALE D'IDENTITÀ

5.16
 SEGRETERIA

Comune di Diritto firma € 5,16
 Data di identità Diritto di segreteria € 0,26

SCADE IL 10-06-2021

AS 6303078



IPZS S.p.A. - OFFICINA CY - ROMA

REPUBBLICA ITALIANA



COMUNE DI
 CASTELLEONE (CR)

CARTA D'IDENTITÀ

N° AS 6303078

BIAGGI DI
 STEFANO ERNESTO



SONDRIO, li 27 aprile 2016
Fil. 536 / CE.RO.

Spett.le
COMUNE DI PANTIGLIATE
PIAZZA COMUNALE, n. 10
20090 PANTIGLIATE - MI

ATTO DI FIDEIUSSIONE SCHEMA TIPO 1.1 - SCHEDA TECNICA 1.1
GARANZIA FIDEIUSSORIA PER LA CAUZIONE PROVVISORIA

La presente Scheda Tecnica costituisce parte integrante dello Schema Tipo 1.1 di cui al D.M. 12 marzo 2004, n. 123, e riporta i dati e le informazioni necessarie all'attivazione della garanzia fideiussoria di cui al citato Schema Tipo: la sua sottoscrizione costituisce atto formale di accettazione incondizionata di tutte le condizioni previste nello Schema Tipo.

E
COMUNE DI PANTIGLIATE
Protocollo Generale
COPIA CONFORME ALL'ORIGINALE DIGITALE
Protocollo N. 0002961/2016 del 28/04/2016
Firmatario: MICHELE MENESATTI

Garanzia fideiussoria n.: **16.1160**

Rilasciata da: **CREDITO VALTELLINESE S.C.** Dipendenza di **SEDE CENTRALE**

Contraente (Obbligato Principale): **SODEXO ITALIA SPA**

C.F./P.IVA: **00805980158** P.IVA **00805980158**

Sede: **VIA FRATELLI GRACCHI, n. 36 CAP: 20092 Comune: CINISELLO BALSAMO Prov.: MI**

Stazione Appaltante (Beneficiario): **COMUNE DI PANTIGLIATE**

Sede: **PANTIGLIATE - MI**

Gara d'appalto: **CIG. 6668310F7A.**

Data presentazione offerta: **27/04/2016**

Descrizione opera: **AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI PANTIGLIATE, PER IL PERIODO DAL 01.05.2016 AL 31.05.2016**

Luogo di esecuzione: **COMUNE DI PANTIGLIATE.**

Costo complessivo previsto opera: **€ 43.342,00 = (euro-quarantatremilatrecentoquarantadue/00).**

Somma garantita : **€ 449,75 = (euro-quattrocentoquarantanove/75).**

Data inizio garanzia fideiussoria (art. 2 Schema Tipo 1.1 - lettera a).

Data cessazione garanzia fideiussoria (art. 2 Schema Tipo 1.1 - lettere c - d).

La Banca rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del Codice Civile.

Commissioni regolate in conto corrente.

Come peraltro già previsto all'art. 1 comma 2 dello SCHEMA TIPO 1.1. approvato dal D.M. 12 marzo 2004 n. 123, qualora la ditta obbligata risultasse aggiudicataria dell'appalto la banca, **"... si impegna nei confronti del Contraente a rilasciare la garanzia fideiussoria per la cauzione definitiva prevista dall'art. 113 del D.lgs 163/06".**

La cauzione provvisoria garantisce anche il versamento, in favore della stazione appaltante, dell'eventuale sanzione pecuniaria prevista dall'art.38 comma 2 bis e 46 comma 1 ter del D.Lgs. 163/2006 (codice appalti).

Il Contraente
SODEXO ITALIA SPA

Il Garante
CREDITO VALTELLINESE S.C.
SEDE CENTRALE
(MENESATTI MICHELE)
Procuratore di Sede Centrale
(Documento firmato digitalmente)

Emessa in n. 2 copie ad un solo effetto.



**SCHEMA TIPO 1.1- GARANZIA FIDEIUSSORIA PER LA CAUZIONE PROVVISORIA (D.M.123/2004)****Articolo 1***Oggetto della garanzia.*

Il Garante si impegna nei confronti della Stazione appaltante, nei limiti della somma garantita, al pagamento delle somme dovute dal Contraente per il mancato adempimento degli obblighi ed oneri inerenti alla partecipazione alla gara di cui alla Scheda Tecnica.

Inoltre il Garante si impegna nei confronti del Contraente a rilasciare la garanzia fideiussoria per la cauzione definitiva prevista dall'art. 30, comma 2, della legge (ora art. 113 del D.Lgs. 163/06 e s.m.i.).

Articolo 2*Durata della garanzia.*

L'efficacia della garanzia, come riportato nella Scheda Tecnica:

- a. decorre dalla data di presentazione dell'offerta;
- b. ha validità di almeno 180 giorni a partire dalla data su indicata;
- c. cessa automaticamente qualora il Contraente non risulti aggiudicatario o secondo in graduatoria della gara, estinguendosi comunque ad ogni effetto trascorsi 30 giorni dall'aggiudicazione della gara ad altra Impresa;
- d. cessa automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto d'appalto da parte del Contraente aggiudicatario della gara.

La liberazione anticipata della garanzia rispetto alle scadenze di cui ai precedenti punti b), c), d) può avere luogo solo con la consegna dell'originale della Scheda Tecnica o con comunicazione scritta della Stazione appaltante al Garante.

Articolo 3*Somma garantita*

La somma garantita dalla presente fideiussione è pari al 2% dell'importo dei lavori da eseguire, così come previsto dall'art. 30, comma 1, della legge (ora art. 75, comma 1 del D.Lgs. 163/06 e s.m.i.), ed il relativo valore è riportato nella Scheda Tecnica.

Qualora ricorrano le condizioni di cui all'art. 8, comma 11-*quater*, della legge, (ora art. 75, comma 7 del D.Lgs. 163/06 e s.m.i.) la somma garantita indicata al primo comma è ridotta del 50%.

Articolo 4*Escussione delle garanzie.*

Il Garante pagherà l'importo dovuto dal Contraente entro il termine di 15 giorni dal ricevimento della semplice richiesta scritta della Stazione appaltante inviata per conoscenza anche al Contraente, presentata in conformità del successivo art. 6 e contenente gli elementi in suo possesso per l'escussione della garanzia. Il Garante non godrà del beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 cod. civ..

Restano salve le azioni di legge nel caso che le somme pagate dal Garante risultassero parzialmente o totalmente non dovute.

Articolo 5*Surrogazione.*

Il Garante, nei limiti delle somme pagate, è surrogato alla Stazione appaltante in tutti in diritti, ragioni ed azioni verso il Contraente, i suoi successori ed aventi causa a qualsiasi titolo.

La Stazione appaltante faciliterà le azioni di recupero fornendo al Garante tutti gli elementi utili in suo possesso.

Articolo 6*Forma delle comunicazioni.*

Tutte le comunicazioni e notifiche al Garante dipendenti dalla presente garanzia, per essere valide, devono essere fatte esclusivamente con lettera raccomandata indirizzata alla sede del Garante.

Articolo 7*Premio o Commissione.*

Il premio/commissione dovuto dal Contraente all'atto della stipulazione della presente garanzia è riportato nella scheda Tecnica.

Il mancato pagamento del premio/commissione non può essere opposto alla Stazione appaltante.

Le somme pagate a titolo di premio/commissione rimangono comunque acquisite dal Garante indipendentemente dal fatto che la garanzia cessi prima della data prevista all'art. 2.

Articolo 8*Foro competente.*

In caso di controversia fra il Garante e la Stazione appaltante, il foro competente è quello determinato ai sensi dell'art. 25 cod. proc. Civ.

Articolo 9*Rinvio alle norme di legge.*

Per tutto quanto non diversamente regolato, valgono le norme di legge.