C.U.C.
CONSORTILE
CANAVESE E
VALLI DI LANZO

CUC Consortile Cavanese e Valli di Lanzo

OFFERTA TECNICA RELATIVA A:	
TITOLOGIA DI PROCEDURA:	PROCEDURA APERTA
OGGETTO:	PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E DIPENDENTI DEL COMUNE DI SAMONE
CIG:	BC0AF3AF19
CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE:	OFFERTA ECONOMICAMENTE PIù VANTAGGIOSA

AMMINISTRAZIONE TITOLARE DEL PROCEDIMENTO:	
ENTE:	CUC CONSORTILE CAVANESE E VALLI DI LANZO
CENTRO DI COSTO:	SETTORE FINANZIARIO CUC COMUNE DI SAMONE
PARTITA IVA:	CFAVCP-000085B
INDIRIZZO:	
RUP:	LAURA GUGLIELMETTI
PUNTO ORDINANTE:	

CONCORRENTE:	
PARTECIPANTE:	DUSSMANN SERVICE S.R.L.
PARTITA IVA:	00124140211
SEDE LEGALE:	VIA STRESA, 6, 20125, MILANO
PEC:	DUSSMANN@GIGAPEC.IT
OFFERTA SOTTOSCRITTA DA:	FRANCESCO GARRUBBA
CODICE FISCALE:	GRRFNC78A11D122A
FORMA DI PARTECIPAZIONE:	SINGOLO

QUESTIONARIO:	
ENTRO 20KM	SI
ENTRO 30	SI
CARNI SUINE BIO - CERTIFICATE OFFERTI OLTRE IL 10%	90
CARNI AVICOLE PRODOTTI BIO - CERTIFICATE OFFERTI OLTRE IL 20%	80
CARNI BOVINE PRODOTTI BIO - CERTIFICATE OFFERTI OLTRE IL 50%	50
POSSESSO	SI
POSSESSO	SI
POSSESSO	SI

ATTENZIONE: QUESTO DOCUMENTO NON HA VALORE SE PRIVO DELLA SOTTOSCRIZIONE A MEZZO FIRMA DIGITALE

twbdarkmon444gg4gwkckok4cw00w8o

Dussmann

<u>OGGETTO:</u> PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E DIPENDENTI DEL COMUNE DI SAMONE PERIODO: 01/09/2026 – 31/08/2028 CON FACOLTA' DI RINNOVO PER ULTERIORI 2 ANNI
CIG BC0AF3AF19

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE E DI ATTO DI NOTORIETA'
(ART. 46 e 47 D.P.R. n° 445 del 28/12/2000)

Il sottoscritto FRANCESCO GARRUBBA nato a CROTONE (KR) il 11/01/1978 e domiciliato per la carica c/o la società DUSSMANN SERVICE S.r.l. Via Papa Giovanni XXIII, 4 - 24042 CAPRIATE S. GERVASIO (BG), in qualità di Procuratore Institore come da procura Notaio Giuseppe Antonio Angiolillo in Bergamo Rep.n. 3382 Racc. n.2405 del 01/02/2022, della Società DUSSMANN SERVICE S.r.l., con Sede Legale in MILANO (MI) Cap 20125– Via Stresa 6- Capitale Sociale €. 20.000.000,00.-, Cod. Fisc., P. IVA e numero di iscrizione Registro Imprese di Milano al n. 00124140211, iscritta al REA (Repertorio Economico Amministrativo) al n. 1578661 dal 03.03.2010 (già iscritta al Registro imprese di Bolzano REA n. 67101 dal 21/08/1969 già iscritta al Registro imprese di Trento REA 181017 dal 15/05/2003); consapevole del fatto che, in caso di dichiarazione mendace, verranno applicate nei propri riguardi, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 445/2000, le sanzioni previste dal Codice Penale e dalle Leggi speciali in materia di falsità negli atti, oltre alle conseguenze amministrative previste per le procedure relative agli appalti di servizi

DICHIARA

Che in conformità a quanto richiesto all' art. 12 del Disciplinare di Gara, in riferimento ad un eventuale accesso agli atti richiesto in sede di gara dalle altre Ditte partecipanti, presenta formale opposizione all'accesso all'offerta presentata.

Si precisa come le disposizioni di legge prevedano che siano sottratti dall'accesso agli atti i documenti inerenti la vita privata o la riservatezza delle persone giuridiche "con particolare riferimento agli interessi, professionale, finanziario, industriale e commerciale di cui siano in concreto titolari, ancorché i relativi dati siano forniti all'amministrazione dagli stessi soggetti cui si riferiscono" (L.241/1990, art. 24; D.P.R. 352/1992, art. 8).

La giurisprudenza amministrativa conferma come nella riservatezza commerciale o industriale possa ricondursi il diritto alla non divulgazione di ritrovati, conoscenze, esperienze o accorgimenti tecnici e/o commerciali che l'imprenditore utilizza in modo esclusivo e segreto nella propria attività produttiva e di scambio, complessivamente rientrante nella libertà di iniziativa economica ex art. 41 della Costituzione.

Orbene, i documenti da noi presentati in gara (documentazione amministrativa, offerta economica, offerta tecnica e relativi allegati ed eventuali giustificativi) contengono informazioni riservate sulla nostra azienda la cui diffusione pregiudicherebbe la sfera dei nostri interessi economici, finanziari, industriali e professionali.

Dussmann

Con particolare riferimento all'offerta tecnica e alle migliorie, precisiamo, inoltre, come esse costituiscano una nostra proprietà industriale essendo, indiscutibilmente, il prodotto di nostri studi, scelte, esperienze professionali e capacità d'inventiva e che, come tale, esse non possano essere rese pubblico, pena un sicuro pregiudizio economico a danno della nostra società.

A riguardo rileviamo che come statuito dal Consiglio di Stato sez. III 26/10/2018 n. 6083 "Inoltre questo giudice di appello ha precisato che (vedi CdS. Sez.V.1692/2017) "Lo strumento attraverso il quale contemperare in concreto la contrapposizione di interessi innanzi detta è costituito - ad avviso del Collegio - dal parametro della "stretta indispensabilità" di cui all'art. 24, co. 7, secondo periodo, della l.n. 241/1990 giacché esso è quello che, proprio a livello legislativo, viene contemplato come idoneo a giustificare la prevalenza dell'interesse di una parte - mossa dall'esigenza di "curare o difendere propri interessi giuridici" - rispetto all'interesse di un'altra parte, altrettanto mossa dall'esigenza di "curare o difendere propri interessi giuridici" legati ai dati sensibili che la riguardano e che possono essere contenuti nella documentazione chiesta in sede di accesso".
Pertanto, alla luce dei riportati principi generali, in primo luogo (come già rappresentato da questa Sezione nell'ordinanza cautelare n.3686/2017), nel caso di specie, nel quadro del bilanciamento tra il diritto alla tutela dei segreti industriali ed il diritto all'esercizio del c.d. "accesso difensivo" (ai documenti della gara cui l'impresa richiedente l'accesso ha partecipato), risulta necessario l'accertamento dell'eventuale nesso di strumentalità esistente tra la documentazione oggetto dell'istanza di accesso e le censure formulate. Sotto diverso, ma speculare aspetto, inoltre, l'onere della prova del suddetto nesso di strumentalità incombe, secondo i principi generali del processo, su chi agisce."

Da ultimo segnaliamo che il Consiglio di Stato sez. V sentenza del 7/1/2020 n. 64 ha stabilito che l'accesso è, nella materia in esame, strettamente legato alla sola esigenza di «difesa in giudizio»: previsione più restrittiva di quella dell'art. 24, comma 7, l. n. 241 del 1990, che contempla un ventaglio più ampio di possibilità, consentendo l'accesso, ove necessario, senza alcuna restrizione alla sola dimensione processuale (cfr. Cons. Stato, V, 9 dicembre 2008, n. 6121). (..)

Ne consegue che, al fine di esercitare il diritto di accesso riguardo a informazioni contenenti eventuali segreti tecnici o commerciali, è essenziale dimostrare non già un generico interesse alla tutela dei propri interessi giuridicamente rilevanti, ma la concreta necessità (da riguardarsi, restrittivamente, in termini di stretta indispensabilità) di utilizzo della documentazione in uno specifico giudizio.
In particolare, contrariamente a quanto ritenuto dalla sentenza appellata, la mera intenzione di verificare e sondare l'eventuale opportunità di proporre ricorso giurisdizionale (anche da parte di chi vi abbia, come l'impresa seconda graduata, concreto ed obiettivo interesse) non legittima un accesso meramente esplorativo a informazioni riservate, perché difetta la dimostrazione della specifica e concreta indispensabilità a fini di giustizia. Coerentemente anche si è pronunciato il Consiglio di Stato Sezione V Sentenza 1° luglio 2020, n. 4220 secondo il quale "Tanto premesso, la giurisprudenza richiamata ha altresì chiarito che "La particolare voluntas legis, consona al particolare contesto concorrenziale, è, dunque, di escludere dall'ostensibilità propria degli atti di gara quella parte dell'offerta o delle giustificazioni della anomalia che riguardano le specifiche e riservate capacità tecnico-industriali o in genere gestionali proprie dell'impresa in gara (il know-how), vale a dire l'insieme del "saper fare" e delle competenze ed esperienze, originali e tendenzialmente riservate,

maturate ed acquisite nell'esercizio professionale dell'attività industriale e commerciale e che concorre a definire e qualificare la specifica competitività dell'impresa nel mercato aperto alla concorrenza. Si tratta, del resto, di beni essenziali per lo sviluppo e per la stessa competizione qualitativa, che sono prodotto patrimoniale della capacità ideativa o acquisitiva della singola impresa e cui l'ordinamento, ai fini della corretta esplicazione della concorrenza, offre tutela di loro in quanto segreti commerciali: cfr. artt. 98 e 99 d.lgs. 10 febbraio 2005, n. 30 (Codice della proprietà industriale)" (C.d.S., V, 64/2020 cit.). La ratio legis è, infatti, di far sì che, proprio con riguardo ad una gara pubblica, che non deroga ma assicura la corretta competizione tra imprese, del diritto di accesso - per quanto garantito dal principio di pubblicità e trasparenza della condotta delle pubbliche amministrazioni o dei soggetti funzionalmente equiparati (cfr. art. 1 l. n. 241 del 1990) - non si possa fare un uso emulativo, ad esempio da parte di contendenti che potrebbero formalizzare l'istanza allo scopo precipuo di giovarsi di specifiche conoscenze industriali o commerciali acquisite e detenute da altri (cfr. C.d.S., VI, 19 ottobre 1990, n. 6393). La leale dimensione competitiva di una gara, invero, ne risulta la caratteristica dominante e pertanto nel conflitto quanto attiene alla correttezza della concorrenza domina sulla circostanza che ad essa fa esito un potere pubblico. Ne viene che la scelta, di suo meritevole, di prendere parte ad una procedura competitiva non implica, contrariamente a quanto affermato dall'appellante, un'indiscriminata accettazione del rischio di divulgazione di segreti industriali o commerciali, i quali - almeno in principio - restano sottratti, a tutela del loro specifico valore concorrenziale, ad ogni forma di divulgazione." Ed ancora "Ne consegue che, al fine di esercitare il diritto di accesso riguardo a informazioni contenenti eventuali segreti tecnici o commerciali, è essenziale dimostrare non già un generico interesse alla tutela dei propri interessi giuridicamente rilevanti, ma la concreta necessità (da riguardarsi, restrittivamente, in termini di stretta indispensabilità) di utilizzo della documentazione in uno specifico giudizio."
Dunque, i documenti da noi presentati in gara (offerta economica ed eventuali giustificativi, offerta tecnica ed allegati) contengono informazioni riservate sulla nostra azienda la cui diffusione pregiudicherebbe la sfera dei nostri interessi economici, finanziari, industriali e professionali.

In subordine, nella denegata e non creduta ipotesi che non voleste accogliere le nostre predette fondate osservazioni, Vi invitiamo a non consentire l'accesso all'offerta economica, eventuali giustificativi e alle seguenti parti dell'offerta tecnica e relativi allegati per i seguenti motivi:

CRITERI DI VALUTAZIONE	SUB N.	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	MOTIVAZIONE
DISTANZA CENTRO COTTURA DI EMERGENZA DAL PLESSO DELLA SCUOLA PRIMARIA DI SAMONE	1.1	Entro 20 km lineari (linea d'aria)	**NON OSCURATA**
	1.2	Entro 30 km lineari (linea d'aria)	**NON OSCURATA**
AZIONI PER LA SALVAGUARDIA GREEN ECONOMY	2.1	Progetti che prevedano la gestione dello stovigliato senza produzione di rifiuti	**OSCURATA** Le parti della relazione tecnica oggetto di oscuramento contengono informazioni relative a procedure organizzative interne, sistemi di monitoraggio e modalità operative sviluppate dall'operatore economico nell'ambito della propria esperienza gestionale. Riporta l'organizzazione gestionale determinata da una struttura direttiva e tecnica propria dell'azienda e aderente alla propria organizzazione aziendale.
	2.2	Progetti che prevedano la gestione dello stovigliato con sistema misto (parte dello stovigliato lavabile e parte in materiale biodegradabile compostabile al 100% cioè smaltibile come rifiuto organico)	

Dussmann

GESTIONE DELLE EMERGENZE	3.1	Il progetto deve prevedere una descrizione sulle modalità di gestione delle emergenze che la ditta si impegna di adottare, anche in caso di eventuali e/o imprevisti che compromettano il normale svolgimento del servizio presso il centro di produzione pasti e dei refettori	**OSCURATA** La parte dell'offerta relativa alla gestione delle emergenze, con particolare riferimento alla continuità del servizio in caso di criticità legate all'approvvigionamento o alla preparazione dei pasti, è stata oscurata nelle soluzioni per ragioni di riservatezza tecnico-operativa. In dettaglio, le soluzioni proposte si fondano su procedure interne sviluppate nel tempo, frutto dell'esperienza aziendale nella gestione di eventi imprevisti (come guasti agli impianti, interruzioni della filiera, condizioni meteo estreme, scioperi o altri eventi eccezionali). Queste procedure includono: • l'attivazione di canali alternativi di fornitura alimentare con fornitori riservati e qualificati; • l'impiego di centri produttivi di riserva o cucine satellite; • la gestione flessibile delle risorse umane e la rimodulazione delle attività in tempi rapidi.
PROGETTO ORGANIZATIVO DEL SERVIZIO	4.1	Organigramma e funzionigramma: organico dedicato del centro cottura, terminali di distribuzione, trasporto. La dotazione di personale, le relative qualifiche professionali, l'orario di lavoro dovranno essere analiticamente elencati nell'offerta tecnica e costituiranno obbligo contrattuale per l'Appaltatore.	**OSCURATA** Data la necessaria armonizzazione con la propria organizzazione aziendale e le esigenze tecnico organizzative e di manodopera che ne derivano, l'organizzazione del lavoro è il risultato di una specifica progettazione del servizio di Dussmann Service che mediante l'impiego di indicatori di produttività aziendali diversi per ciascuna delle attività anche desunti da pubblicazioni di letteratura e dalla pluriennale esperienza di Dussmann Service, determinano che le modalità organizzative del servizio
	4.2	Piano di formazione e addestramento Completezza del Piano di addestramento, formazione e aggiornamento del personale adibito al servizio nel corso del quadriennio. Si dovranno illustrare le modalità organizzative, il monte ore previsto, distinto per le varie figure professionali e le tematiche dell'addestramento.	**OSCURATA** Il piano di formazione e aggiornamento è stato predisposto dal nostro Ufficio risorse umane con ausilio di sistemi informatici e piattaforme aziendali coperte da riservatezze oltre all'impiego di tecnici e professionisti con i quali Dussmann Service ha sottoscritto contratti e collaborazioni ad hoc.
	4.3	Curriculum del Direttore del Servizio: titolo di studio, formazione ed esperienza (esperienza almeno triennale nei servizi di ristorazione di dimensione pari a quello oggetto dell'appalto).	**OSCURATA** I curricula del Direttore del Servizio e del Dietista sono ostesi con oscuramento delle informazioni non strettamente necessarie alle finalità dell'accesso, in applicazione del principio di minimizzazione dei dati previsto dal GDPR. L'ostensione integrale comporterebbe infatti la divulgazione di dati personali eccedenti rispetto alla verifica dei requisiti professionali dichiarati in sede di gara, con conseguente pregiudizio alla riservatezza dei soggetti interessati.
	4.4	Presenza di cuoco responsabile/dietista o nutrizionista iscritti al rispettivo albo professionale.	
QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI	5.1	Per carni avicole Il massimo punteggio sarà assegnato al 100% della fornitura e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente. Essendo il 20% della fornitura già obbligatorio come biologico non verranno assegnati punti per offerte inferiori.	**NON OSCURATA**
	5.2	Per carni suine Il massimo punteggio sarà assegnato al 100% della fornitura e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.	

Dussmann

		Essendo il 10% della fornitura già obbligatorio come biologico non verranno assegnati punti per offerte inferiori.	
	5.3	Inserimento nei menù di carni bovine certificate nell'ambito dei sistemi di qualità piemontesi riconosciuti (es. Coalvi) pari al 50% della fornitura. Essendo il rimanente 50% della fornitura già obbligatorio come biologico, il massimo punteggio sarà assegnato al 50% della fornitura e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente. Non verranno assegnati punti per offerte inferiori.	
GESTIONE QUALITÀ DEL SERVIZIO E COMUNICAZIONE ALLA UTENZA	6.1	Progetto di comunicazione efficace e "customer satisfaction". Il concorrente dovrà descrivere le iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto, prevedendo un sistema di customer satisfaction. Il progetto verrà valutato in base all'idoneità, realizzabilità e innovatività dello stesso, alla modalità di comunicazione descritta e delle informazioni che si intendono veicolare. Organizzazione di momenti, giornate, eventi informativi o formativi, di sensibilizzazione su tematiche di educazione alimentare; contrasto alle patologie alimentari in minori di età scolare, sostenibilità ambientale e spreco alimentare.	**OSCURATA** Le informazioni oscurate riguardano strumenti, applicativi e soggetti terzi coinvolti nel processo, che rappresentano know-how aziendale e soluzioni proprietarie oggetto di accordi riservati. L'intero capitolo è stato strutturato per favorire corrette abitudini alimentari ed è il risultato esclusivo di un'attività di studio, ideazione e sviluppo progettuale condotta congiuntamente dall'Area Nutrizione e Dietetica e dall'Ufficio Comunicazione e Marketing della nostra azienda. Il contenuto proposto non è frutto di materiale generico o standardizzato, bensì di un lavoro originale, strutturato ad hoc per il servizio oggetto di gara, con l'obiettivo di offrire un approccio educativo innovativo, coinvolgente e coerente con i valori aziendali. In particolare, il progetto si caratterizza per l'introduzione di "mascotte" identificative e registrate, espressione distintiva del brand Dussmann, la quale rappresenta un elemento creativo, simbolico e di forte riconoscibilità nel contesto delle attività educative rivolte ai bambini. Inoltre sono presenti progetti realizzati in esclusiva con il contributo di Dussmann. Tali elementi, insieme ai contenuti formativi, ai materiali grafici, alle modalità di erogazione e alle strategie comunicative delineate, costituisce un patrimonio immateriale aziendale, tutelabile come proprietà intellettuale e industriale.
INIZIATIVA SOCIALE	7.1	Fornitura derrate in eccedenza per distribuzione pacchi indigenti: modalità proposte per attuare procedure di gestione delle eccedenze alimentari, fermo restando quanto previsto dai CAM in vigore.	**OSCURATA** Le parti della relazione tecnica oggetto di oscuramento contengono informazioni relative a procedure organizzative interne, sistemi di monitoraggio e modalità operative sviluppate dall'operatore economico nell'ambito della propria esperienza gestionale. Riporta l'organizzazione gestionale determinata da una struttura direttiva e tecnica propria dell'azienda e aderente alla propria organizzazione aziendale. Sono previste all'interno del progetto collaborazioni con Associazioni terze per le quali è necessario garantire la privacy.
POSSESSO CERTIFICAZIONI	8.1	Certificazione UNI EN ISO 9001 – SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA'	**NON OSCURATA**
	8.2	Certificazione UNI EN ISO 22000 – SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE	**NON OSCURATA**

Dussmann

	8.3	ISO 14001:2015 – SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE	**NON OSCURATA**
REINTEGRO, POTENZIAMENTO, AMMODERNAMENTO ATTREZZATURE ED ARREDI NEL CENTRO COTTURA E NEI REFETTORI	9.1	Interventi migliorativi per la qualificazione degli ambienti di allestimento e consumo dei pasti, mediante proposte di aggiornamento o integrazione di attrezzature e arredi, nonché soluzioni migliorative relative alle modalità organizzative del servizio, finalizzate al miglioramento dell'efficienza, della sostenibilità dei materiali e del benessere dell'utenza	**OSCURATA** A seguito dell'accurata analisi del Capitolato Speciale d'Appalto e dei documenti ad esso allegati, nonché dello studio approfondito del servizio in oggetto e dell'esperienza pluriennale maturata nella gestione di servizi analoghi, le soluzioni progettuali presentate rappresentano l'esito di un processo interno altamente qualificato, condotto dal nostro Ufficio Commerciale, Acquisti e Tecnico. Tali proposte costituiscono il frutto esclusivo di studi analitici, valutazioni tecniche e scelte strategiche realizzate in fase di sopralluogo, e sono da ritenersi a tutti gli effetti espressione della nostra proprietà industriale. Esse incarnano un patrimonio aziendale, frutto della nostra capacità d'innovazione, dell'esperienza professionale maturata sul campo e delle competenze specialistiche del nostro personale. Inoltre, le ulteriori proposte di miglioria del servizio presentate sono frutto di un processo di elaborazione esclusivo e altamente strategico, sviluppato interamente dal Marketing Operativo di Dussmann Service. Tali migliorie sono state proposte seguendo metodologie, contenuti e approcci originali, tutti concepiti per rispondere in modo specifico alle necessità del progetto proposto

A comprova di quanto dichiarato si allega la seguente documentazione:

☒ copia **OSCURATA** dell'OFFERTA TECNICA

☒ copia **OSCURATA** degli eventuali ALLEGATI inseriti in offerta tecnica

A disposizione per eventuali chiarimenti, cogliamo l'occasione per porgerVi cordiali saluti.

Capriate San Gervasio (BG), 13/07/2026

DUSSMANN SERVICE S.R.L.

Il Procuratore Institore

(Garrubba Francesco)

Documento firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. 82/2005 e s.m.i. e norme collegate

REPUBBLICA ITALIANA
MINISTERO DELL'INTERNO
CARTA DI IDENTITÀ / IDENTITY CARD
CA88056FA

COMUNE DI / MUNICIPALITY
MILANO

COGNOME / SURNAME
GARRUBBA

NOME / NAME
FRANCESCO

LUOGO E DATA DI NASCITA
PLACE AND DATE OF BIRTH
CROTONE (CZ) 11.01.1978

SESSO / SEX
M

STATURA / HEIGHT
175

CITTADINANZA / NATIONALITY
ITA

EMISSIONE / ISSUING
12.09.2019

SCADENZA / EXPIRY
11.01.2030

FIRMA DEL TITOLARE
HOLDER'S SIGNATURE

360996

COGNOME E NOME DEL PADRE E DELLA MADRE O DI CHI NE FA LE VECI
FATHER AND MOTHER'S TUTOR'S NAME

CODICE FISCALE
FISCAL CODE
GRRFNC78A11D122A

ESTREMI ATTO DI NASCITA
74 p1 sA-1978 079037

INDIRIZZO DI RESIDENZA / RESIDENCE
VIA DE CURTIS ANTONIO,N. 11 MILANO (MI)

C<ITACA88056FA0<<<<<<<<<<<<<<<
7801114M3001112ITA<<<<<<<<<<<8
GARRUBBA<<FRANCESCO<<<<<<<<<<<

Offerta Tecnica

CIG BC0AF3AF19

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI SAMONE E MENSA DIPENDENTI COMUNALI

PREMESSA 2

1 — DISTANZA DEL CENTRO COTTURA DI EMERGENZA DAL PLESSO DELLA SCUOLA PRIMARIA DI SAMONE (max 7) 3

1.1 — Centro cottura di emergenza entro 20 km lineari (linea d'aria)..... 3

1.2 — Centro cottura di emergenza entro 30 km lineari (linea d'aria)..... 3

2 — AZIONI PER LA SALVAGUARDIA GREEN ECONOMY (max 9) 4

2.1 — Gestione dello stovigliato senza produzione di rifiuti..... 4

2.2 — Gestione dello stovigliato con sistema misto..... 5

3 — GESTIONE DELLE EMERGENZE (max 5) 5

4 — PROGETTO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO (max 17)..... 7

4.1 — Organigramma e funzionigramma 7

4.2 — Piano di formazione e addestramento..... 9

4.3 — Curriculum del Direttore del Servizio 11

4.4 — Cuoco responsabile / dietista o nutrizionista iscritti all'albo 11

5 — QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI (max 15) 13

5.1 — Carni avicole..... 13

5.2 — Carni suine 13

5.3 — Carni bovine certificate nell'ambito dei sistemi di qualità piemontesi riconosciuti (es. Coalvi)..... 13

6 — GESTIONE QUALITÀ DEL SERVIZIO E COMUNICAZIONE ALL'UTENZA (max 5) 13

6.1 — Progetto di comunicazione efficace e customer satisfaction..... 13

7 — INIZIATIVA SOCIALE — GESTIONE DELLE ECCEDENZE PER PACCHI INDIGENTI (max 5)..... 20

7.1 — Modalità di gestione delle eccedenze alimentari..... 20

8 — POSSESSO DI CERTIFICAZIONI (max 3)..... 22

8.1 — UNI EN ISO 9001 – SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITÀ..... 22

8.2 — UNI EN ISO 22000 – SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE..... 22

8.3 — ISO 14001:2015 - SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE.. 22

9 — REINTEGRO, POTENZIAMENTO E AMMODERNAMENTO ATTREZZATURE ED ARREDI (max 14) 23

9.1 — Adeguamento attrezzature da cucina..... 23

9.2 — Ammodernamento arredamenti locali refettori..... 25

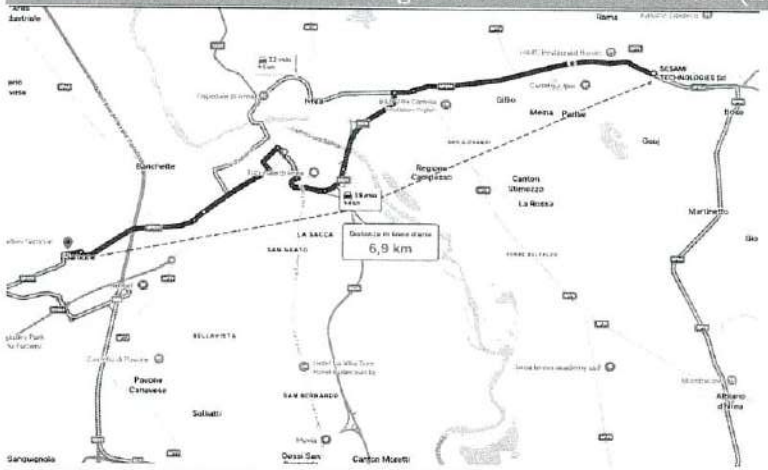
PREMESSA

1 — DISTANZA DEL CENTRO COTTURA DI EMERGENZA DAL PLESSO DELLA SCUOLA PRIMARIA DI SAMONE (max 7)

La continuità del servizio di ristorazione rappresenta un obiettivo prioritario della nostra organizzazione, che adotta un Sistema di Gestione della Continuità Operativa conforme alla norma ISO 22302. Ai sensi dell'art. **51 del Capitolato**, in caso di temporanea indisponibilità del centro cottura comunale Dussmann Service S.r.l. garantisce la continuità del servizio, con i medesimi livelli qualitativi, mediante un **centro cottura di emergenza** pienamente conforme ai requisiti igienico-strutturali vigenti (Reg. CE 852/2004), di idonea capacità produttiva residua e con tempistiche e modalità di trasporto delle derrate conformi al Capitolato.

1.1 — Centro cottura di emergenza entro 20 km lineari (linea d'aria)

1.2 — Centro cottura di emergenza entro 30 km lineari (linea d'aria)



Per tale motivo Dussmann dichiara di mettere a disposizione quale centro cottura di emergenza il CC di **Burolo**, ubicato in **SS 228 Lago di Viverone, 35, 10010 Burolo (TO)** posto ad una **distanza in linea d'aria km 6,9 e su strada di km 8,5**.

La ridottissima distanza garantisce un'immediata attivazione del piano di emergenza e consente di assicurare il ripristino del servizio in tempi estremamente rapidi, minimizzando qualsiasi possibile disagio per l'utenza scolastica. A differenza di soluzioni localizzate a maggiore distanza, la vicinanza del nostro CC permette di mantenere **la preparazione e la distribuzione del pasto caldo**, assicurando il rispetto delle temperature previste dalla normativa vigente, delle caratteristiche sensoriali delle preparazioni e della qualità del servizio erogato. L'organizzazione logistica predisposta consente di attivare tempestivamente il trasporto mediante mezzi dedicati e contenitori termici, garantendo la continuità del servizio, senza ricorrere a pasti freddi o semplificati e senza compromettere la regolarità della distribuzione. La presenza di un CC di emergenza situato nello stesso ambito territoriale costituisce un elemento di particolare valore organizzativo, assicurando elevata affidabilità, rapidità di intervento e piena continuità operativa.

Distanza in linea d'aria del centro cottura di emergenza dal plesso della Scuola Primaria di Samone

L'estratto cartografico rappresenta la misura, **in linea d'aria**, della distanza tra il centro cottura di emergenza di Dussmann Service S.r.l. e il plesso della Scuola Primaria "G. Rodari" di Samone, ai sensi del criterio 1 del disciplinare e dell'art. 51 del Capitolato d'appalto.

2 — AZIONI PER LA SALVAGUARDIA GREEN ECONOMY (max 9)

2.1 — Gestione dello stovigliato senza produzione di rifiuti

2.2 — Gestione dello stovigliato con sistema misto

3 — GESTIONE DELLE EMERGENZE (max 5)

3.1 — Modalità di gestione delle emergenze

4 — PROGETTO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO (max 17)

4.1 — Organigramma e funzionigramma

4.2 — Piano di formazione e addestramento

4.3 — Curriculum del Direttore del Servizio

5 — QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI (max 15)

Tutte le derrate rispettano i Criteri Ambientali Minimi (D.M. 65 del 10/03/2020) e gli obblighi dell'art. 14 del Capitolato (ortofrutta e uova biologiche al 100%, olio EVO italiano, ecc.). I criteri 5.1–5.3 valorizzano le quote di carne offerte **oltre il minimo obbligatorio**; non sono attribuiti punti per offerte inferiori alle soglie già obbligatorie. Dussmann offre le percentuali massime previste per il punteggio pieno, come da tabelle seguenti.

5.1 — Carni avicole

Dussmann offre **CARNI AVICOLE BIOLOGICHE** per il **100% della fornitura in peso (+80% rispetto alla quota minima del 20%)**.

5.2 — Carni suine

Dussmann offre **CARNI SUINE BIOLOGICHE** per il **100% della fornitura in peso** (+90% rispetto alla quota minima del 10%).

5.3 — Carni bovine certificate nell'ambito dei sistemi di qualità piemontesi riconosciuti (es. Coalvi)

Per le carni bovine, fermo restando la fornitura del 50% in peso di carne bovina biologica (obbligatoria da csa/CAM), Dussmann offre la restante quota del **50%** di **CARNE BOVINA CERTIFICATA** nell'ambito dei **SISTEMI DI QUALITÀ PIEMONTESI RICONOSCIUTI (COALVI).**

6 — GESTIONE QUALITÀ DEL SERVIZIO E COMUNICAZIONE ALL'UTENZA (max 5)

6.1 — Progetto di comunicazione efficace e customer satisfaction

7 — INIZIATIVA SOCIALE — GESTIONE DELLE ECCEDENZE PER PACCHI INDIGENTI (max 5)

7.1 — Modalità di gestione delle eccedenze alimentari

8 — POSSESSO DI CERTIFICAZIONI (max 3)

Dussmann Service S.r.l. dichiara il possesso dei seguenti sistemi di gestione certificati da Organismo accreditato:

8.1 — UNI EN ISO 9001 – SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITÀ

Il sottoscritto [redacted] e domiciliato per la carica c/o la società Dussmann S.r.l. Via Papa Giovanni XXIII, 4 - 24042 CAPRIATE S. GERVASIO (BG), in qualità di Procuratore Institore come da procura Notaio Giuseppe Antonio Angiolillo in Bergamo Rep. N. 3382 Racc. n. 2405 del 26/01/2022 DICHIARA che Dussmann è in possesso della Certificazione UNI EN ISO 9001:2015

8.2 — UNI EN ISO 22000 – SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

Il sottoscritto [redacted] e domiciliato per la carica c/o la società Dussmann S.r.l. Via Papa Giovanni XXIII, 4 - 24042 CAPRIATE S. GERVASIO (BG), in qualità di Procuratore Institore come da procura Notaio Giuseppe Antonio Angiolillo in Bergamo Rep. N. 3382 Racc. n. 2405 del 26/01/2022 DICHIARA che Dussmann è in possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2018

8.3 — ISO 14001:2015 - SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE

Il sottoscritto [redacted] e domiciliato per la carica c/o la società Dussmann S.r.l. Via Papa Giovanni XXIII, 4 - 24042 CAPRIATE S. GERVASIO (BG), in qualità di Procuratore Institore come da procura Notaio Giuseppe Antonio Angiolillo in Bergamo Rep. N. 3382 Racc. n. 2405 del 26/01/2022 DICHIARA che Dussmann è in possesso della Certificazione ISO 14001:2015.

IQNET

Certificate

DUSSMANN SERVICE SRL

Quality Management System

ISO 9001:2015

Registration Number: IT- 108613 - 25950

CISQ

CQY CERTIQUALITY

IQNET

25952

DUSSMANN SERVICE SRL

UNI EN ISO 22000:2018

ACCREDIA

CISQ

IQNET

Certificate

DUSSMANN SERVICE SRL

Environmental Management System

ISO 14001:2015

Registration Number: IT- 77412 - 17989

CISQ

9 — REINTEGRO, POTENZIAMENTO E AMMODERNAMENTO ATTREZZATURE ED ARREDI (max 14)

9.2 — Ammodernamento arredamenti locali refettori

PANNELLO TIPO A

PANNELLO TIPO B1

PANNELLO TIPO B2

PANNELLO TIPO C