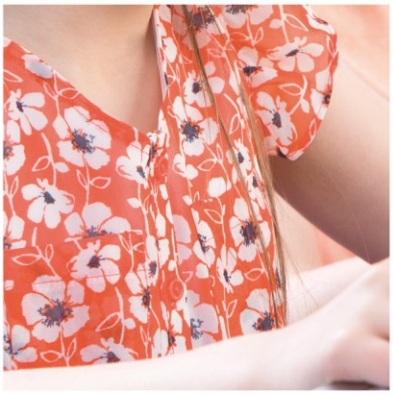
PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E DEL COMUNE DI FOGLIZZO. CIG. B791C3197C



eco DESIGN del Piatto

Euroristorazione s.r.l. - Via Savona, 144 - 36040 Torri di Quartesolo (VI)
Tel: 0444 58 06 99 - Fax: 0444 58 36 55 - www.euroristorazione.it - info@euroristorazione.it

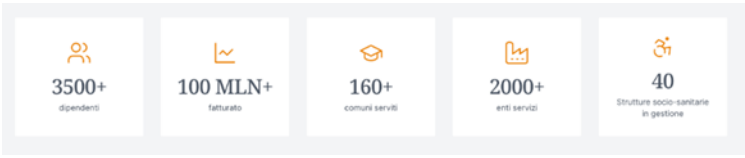
SOMMARIO

PREMESSA....2
1 – PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO....2
1.1 CV del Direttore del Servizio....2
1.2 Organigramma e funzionigramma: organico dedicato al centro cottura, terminali di distribuzione, trasporto....3
1.3 Redazione diagramma di GANTT con esplicitazione delle mansioni e monte ore di lavoro per il servizio....4
1.4 Presenza di cuoco responsabile/dietista o nutrizionista iscritti al rispettivo albo professionale....5
1.5 Piano di formazione e addestramento....5
2 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO....7
2.1 Approvvigionamento e magazzino....7
2.2 Adeguatezza delle modalità di preparazione dei pasti....10
2.3 Gestione degli imprevisti ed emergenze....15
2.4 Trasporto....16
2.5 Caratteristiche ambientali dei mezzi utilizzati per la veicolazione dei pasti....17
2.6 Descrizione del piano di pulizia ordinaria e straordinaria di tutti i locali e attrezzature con specifica dei prodotti utilizzati....17
2.7 Potenziamento del centro cottura e dei locali di ricevimento pasti e refettori....21
3 – QUALITA' DEL SERVIZIO....22
3.3 Fornitura di prodotti biologici da chilometro zero e/o filiera corta con indicazione dei fornitori....22
3.4 Iniziative per la riduzione degli scarti e recupero dei generi alimentari non consumati....23
4 – PROGETTO DI COMUNICAZIONE AGLI UTENTI....25
4.1 Progetto di comunicazione efficace e "customer satisfaction"....25
4.2 Realizzazione progetto merenda per tutti i bambini della scuola dell'Infanzia e Primaria....29

Allegato 1 Cv del direttore del servizio
Allegato 2 Planimetrie del Centro Cottura
Allegato 3 Accordo Quadro Banco Alimentare

PREMESSA

Euroristorazione srl si presenta alla gara di refezione scolastica indetta del **Comune di Foglizzo** con la consapevolezza di poter offrire un importante valore aggiunto, costituito sia dall'esperienza specifica maturata in **importanti realtà scolastiche italiane**, sia dal piano organizzativo che garantisce all'Ente Appaltante un r**isultato conforme e costante nel tempo**, ispirandosi altresì alle *Linee Guida nazionali e regionali* per la ristorazione scolastica. Euroristorazione srl è un'azienda specializzata nella ristorazione collettiva ed il proprio *core business* è rappresentato appunto dalla refezione scolastica. Nata a Vicenza nel 1996, è diventata un'impresa consolidata presente nel territorio nazionale, con sedi in **Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna e Toscana**. L'esperienza maturata ed il successo riconosciuto dai propri clienti, uniti al crescente desiderio di essere presente in nuovi mercati, hanno portato l'azienda ad acquisire nuove sedi produttive e ad espandersi nel territorio italiano, fino a gestire **importanti commesse pubbliche di ristorazione scolastica,** tra cui *Rivoli, Torino, San Maurizio Canavese, Como, Brescia, Vicenza e molte altre realtà.* L'impegno continuo della Direzione al sostegno di progetti di ricerca e sviluppo ha garantito nel tempo **l'evoluzione del concetto di ristorazione**, salvaguardandone **tipicità, tradizione e sapori**.



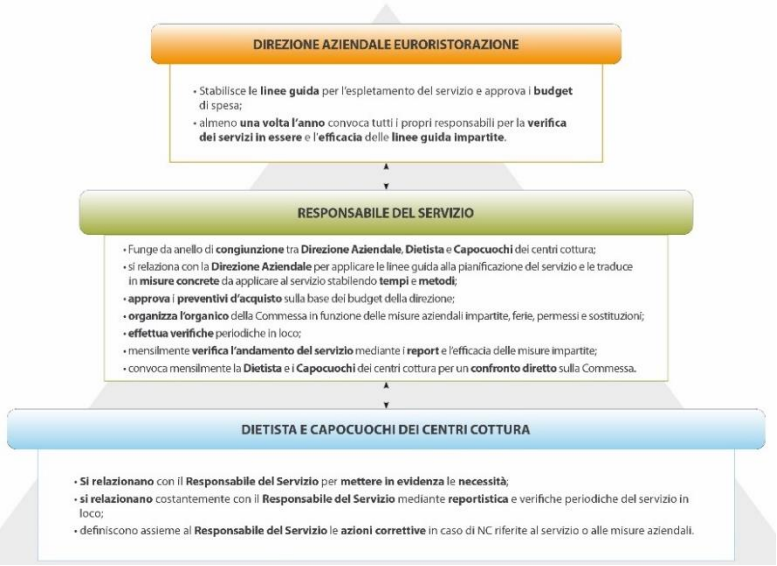
L'ECODESIGN del PIATTO è il *concept* del servizio di ristorazione scolastica offerto da Euroristorazione, ovvero un servizio ideato e improntato allo scrupoloso rispetto delle previsioni di cui al **D.M. 65 del 10/03/2020 - Criteri ambientali minimi,** facendo quindi proprie le esigenze sociali, la tutela della salute e dell'ambiente. L'Ecodesign è un modello che coinvolge l'intero processo di ideazione, progettazione, vendita e smaltimento e/o re-immissione di un prodotto nel circuito di vita e nel rispetto dell'ambiente, secondo i principi dell'economia circolare e della sostenibilità. ***Può essere dunque questo modello applicato alla Ristorazione? LA RIPOSTA È SÌ*** ed è la sfida che Euroristorazione si è posta in linea con gli Obiettivi di *Agenda 2030* e del proprio modello di sviluppo sostenibile. ***informatizzazione, risorse rinnovabili, ottimizzazione di approvvigionamenti e trasporti, packaging e materiale di consumo riciclabile o riutilizzabile, materie prime con processi di produzione attenti alle dinamiche dell'ambiente*** sono tutti temi che trovano spazio nel nostro prodotto finale. Ogni piatto che serviamo nelle mense scolastiche, aziendali e sociali ha quindi una storia davvero importante e ricca dell'impegno e delle responsabilità di tutti gli stakeholders coinvolti nel processo, che merita di essere raccontata e compresa, per essere propriamente apprezzata.

1 – PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO

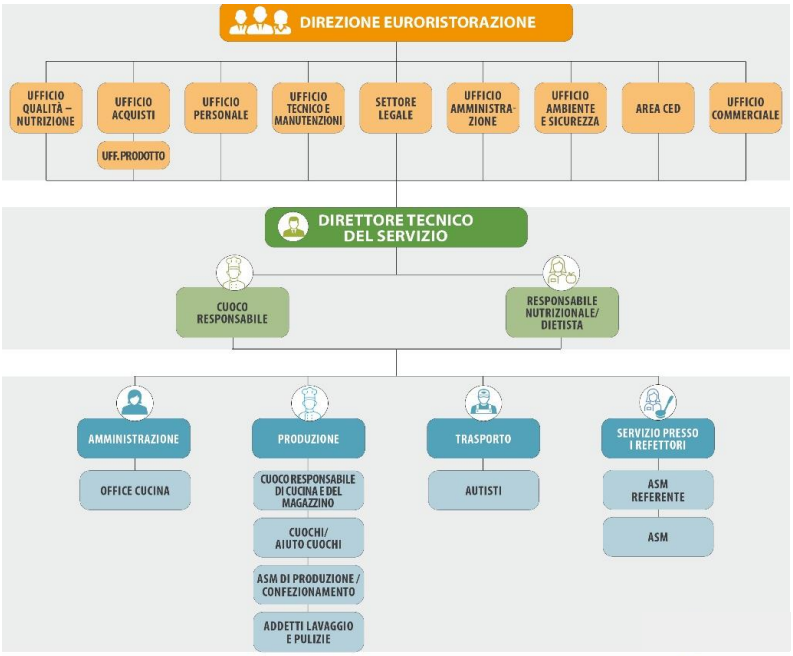
1.1 CV del Direttore del Servizio

Euroristorazione ha individuato come **Direttore del Servizio, il Sig. Franco Tantillo**, dipendente in forza presso Euroristorazione dal 2023, con **25 anni di esperienza** nella direzione di servizi di ristorazione scolastica e collettiva, come si evince dal CV in ***Allegato 1***. **Direzione dei servizi di ristorazione scolastica per i Comuni di**: Leinì (1.033 pasti/die), Volpiano (851 pasti/die), Mazzè (200 pasti/die), Montalto Dora (172 pasti/die), San Maurizio Canavese (618 pasti/die), Nole (379 pasti/die), Fiano (276 pasti/die), Favria (214 pasti/die), Agliè (163 pasti/die). **Mansioni:** Il direttore del servizio si occupa di tutti gli aspetti burocratici ed amministrativi che riguardano l'avviamento del nuovo appalto, l'organizzazione della produzione, i contatti con i fornitori. Il Direttore: *è responsabile dell'effettuazione del servizio nel rispetto dei parametri qualitativi e quantitativi previsti dal Capitolato Speciale e migliorativi offerti in sede di gara; controlla le preparazioni dei pasti, la predisposizione dei menù e delle fasi di erogazione del servizio; fa rispettare la corretta e costante applicazione delle politiche gestionali e delle procedure amministrative, il numero di ore programmate, il costo del personale e il costo delle derrate; si interfaccia direttamente con i referenti comunali, le commissioni mensa, i genitori degli alunni, docenti e personale scolastico, anche nel corso di riunioni indette in corso d'anno per la valutazione del servizio; applica le normative contrattuali e le procedure aziendali in materia di amministrazione del personale; verifica il regolare e corretto svolgimento della rilevazione e gestione delle prenotazioni del pasto; supervisiona l'operato del personale di centro cottura e refettori scolastica in ottemperanza a quanto previsto dal Piano HACCP e organizza i turni di lavoro di tutto il personale operante nel servizio; è responsabile della corretta applicazione e gestione della modulistica relativa al Manuale di Autocontrollo; è responsabile della verifica in struttura della corretta applicazione delle procedure previste dal D. Lgs. 81/2008, in materia di sicurezza e prevenzione degli infortuni.*

1.2 Organigramma e funzionigramma: organico dedicato al centro cottura, terminali di distribuzione, trasporto.



Euroristorazione può contare sulle skills professionali del proprio **Staff di esperti** denominato **TEAM DIRETTIVO E DI CONTROLLO** suddivisi per area e settore di competenza**,** il quale si occuperà di intrattenere direttamente i rapporti con l'A.C. e le Dirigenza Scolastica, programmando e partecipando attivamente a tutte le riunioni di verifica dell'andamento e dell'organizzazione in genere del servizio. Il personale è scelto in base ad un processo di selezione che soppesa, oltre alle capacità tecniche e professionali maturate, anche **l'impegno, la serietà, la costanza e la diligenza nell'ambito lavorativo** e tutte risorse sono costantemente aggiornate tramite corsi di formazione specifici per garantire una maggiore e qualificata professionalità. L'organigramma si configura con **tre livelli di coordinamento**, legati fra loro da **relazioni biunivoche** in quanto, per l'espletamento di qualsiasi servizio ristorativo, la Direzione Aziendale pretende uno scambio continuo di informazioni che vanno dalla disposizione di linee guida e la pianificazione delle misure da adottare, alla resa operativa delle stesse. Il sistema, così organizzato, consentirà non soltanto di garantire un'**ampia consapevolezza dell'andamento del servizio a tutti i livelli direzionali**, ma anche di dimostrare all'A.C. **efficacia e affidabilità nella gestione del servizio**. L'organizzazione proposta prevede, oltre allo **Staff Direzionale Aziendale**, la presenza di un **Team di Referenti dedicato al presente servizio** che, oltre a controllare la produzione riferita al singolo Centro Cottura, effettuerà verifiche ispettive a campione presso il refettorio, e sarà a disposizione dell'A.C per qualsivoglia necessità o modifiche del servizio. Di seguito presentiamo il progetto organizzativo del personale completo di qualifica, livello d'inquadramento, monte ore giornaliero settimanale dedicato al presente servizio e mansioni specifiche per figura. Precisiamo che il personale di centro cottura e team di controllo è impiegato a tempo pieno; di seguito vengono indicate le ore dedicate al servizio del Comune di Foglizzo.



ORGANIZZAZIONE CENTRO COTTURA E TEAM DI CONTROLLO								
SEDE OPERATIVA	QUALIFICA	LIV.	ORE SETTIMANALI DEDICATE	LUN	MAR	MER	GIO	VEN
TEAM DI CONTROLLO	DIRETTORE	1	sempre reperibile, ricompreso nello staff di Euroristorazione					
	DIETISTA / IMPIEGATA	4	sempre reperibile, ricompreso nello staff di Euroristorazione					
CENTRO COTTURA EURORISTORAZIONE	CUOCO	4	6,50	1,50	1,00	1,50	1,50	1,00
	SECONDO CUOCO	5	5,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
	ASM	6S	5,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
TOTALE FIGURE IMPIEGATE			5					
TOTALE MONTEORE SETTIMANALE			16,50					

ORGANIZZAZIONE TRASPORTI								
SEDE OPERATIVA	QUALIFICA	LIV.	ORE SETTIMANALI DEDICATE	LUN	MAR	MER	GIO	VEN
TRASPORTO	AUTISTA	5	5,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
TOTALE FIGURE IMPIEGATE			1					
TOTALE MONTEORE SETTIMANALE			5,00					

ORGANIZZAZIONE REFETTORI								
SEDE OPERATIVA	QUALIFICA	LIV.	ORE SETTIMANALI	LUN	MAR	MER	GIO	VEN
INFANZIA	ASM REFERENTE	6S	17,50	3,50	3,50	3,50	3,50	3,50
PRIMARIA	ASM REFERENTE	6S	16,00	3,50	2,75	3,50	3,50	2,75
TOTALE FIGURE IMPIEGATE			2					
TOTALE MONTEORE SETTIMANALE			33,50					

1.3 Redazione diagramma di GANTT con esplicitazione delle mansioni e monte ore di lavoro per il servizio

Presentiamo, a seguire, l'organizzazione del personale presso il Centro Cottura di Leinì e presso i refettori scolastici, attraverso **Diagrammi di GANTT** che evidenziano - prendendo in riferimento una giornata "tipo" - per ciascun addetto impiegato, la mansione ricoperta per fascia oraria, in aderenza alle prescrizioni del Capitolato, la consistenza dell'organico, il livello di inquadramento in base al **CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo** ed il monte ore giornaliero. Di seguito le principali migliorie apportate all'organizzazione del personale o derivanti da esse: ➔ **supporto di tutti gli uffici aziendali di staff,** a garanzia dell'efficienza del servizio come illustrato nell'**organigramma aziendale** al criterio precedente; ➔nomina di un **Team di Controllo e Gestione** dedicato al servizio composto da: **1 Direttore Tecnico del Servizio; 1 Dietista.** Oltre a questo Team di controllo abbiamo previsto la presenza di un **Impiegato per la gestione/controllo amministrativo al centro cottura** che avrà anche il compito di gestire tutte le attività relative al sistema informatizzato di prenotazione pasti; ➔**identificazione e formazione di un'ASM referente per ogni refettorio,** al fine di gestire l'attività di rilevazione HACCP, le diete speciali in fase di somministrazione, coordinare l'operato del personale addetto alla distribuzione, rilevare gli avanzi e le eccedenze a fine servizio. ➔**Miglioramento** di: ✶**Inquadramento degli ASM in servizio presso i refettori,** con passaggio **al Livello 6S;** ✶**Inquadramento dell'autista con passaggio al 5° livello;** ➔**Programma di inserimento, formazione e continuo aggiornamento** rivolto a tutte le figure professionali impiegate. La gestione dell'intero servizio sarà affidata ad un **Direttore di provata esperienza e capacità organizzativa** con il compito di dirigere e coordinare i diversi addetti, oltre ad essere il referente nei confronti dell'Ente. L'organizzazione, impostata in base a quanto contenuto nei documenti di gara e sulla base della storicità di gestione, e potrà essere modificata per adeguarsi ad eventuali diverse scelte adottate dalla Stazione Appaltante e/o in caso di variazioni, quali ad esempio modifiche agli orari di distribuzione, presenza di più turni, attivazione nuovo polo dell'Infanzia, incremento consistente del numero di pasti, ecc., in modo da **garantire un servizio efficiente e sempre rispondente alle necessità emergenti**. A seguire la legenda indicante le attività del personale impiegato per l'ottimale espletamento del servizio.

LEGENDA	
RESPONSABILE DEL SERVIZIO	PREPARAZIONE SALA MENSA
GESTIONE DIETE / PRENOTAZIONI	DISTRIBUZIONE DIETE
PREPARAZIONI E LAVORAZIONI	DISTRIBUZIONE PASTI
COTTURA PASTI	DISTRIBUZIONE MERENDE
COTTURA DIETE	REGISTRAZIONI HACCP
CONFEZIONAMENTO PASTI	PULIZIA LOCALI E LAVAGGIO
PULIZIA E LAVAGGIO	RICEVIMENTO E CONTROLLO DERRATE MAGAZZINO
CONTROLLO PASTI IN ARRIVO	CONSEGNA PASTI
	RITIRO CONTENITORI VUOTI E RIENTRO AL C.C.

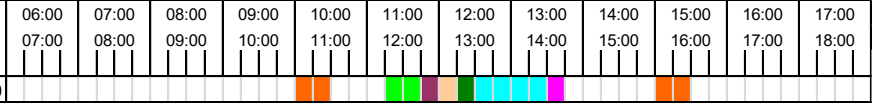
ORARIO PERSONALE CENTRO COTTURA
TURNO: GIORNATA TIPO - PASTI PREVISTI 113

QUALIFICA	LIVELLO	MANSIONE	TOT. ORE DEDICATE
DIRETTORE	1	RESPONSABILE DEL SERVIZIO	sempre reperibile*
DIETISTA	4	GESTIONE DIETE / PRENOTAZIONI	sempre reperibile*
CUOCO	4	PREPARAZIONE PASTI	1,50
SECONDO CUOCO	5	PREPARAZIONE PASTI	1,00
ADD. CUCINA	6S	CONFEZIONAMENTO E LAVAGGIO	1,00
AUTISTA	5	CONSEGNA PASTI	1,50

** figura ricompresa nello staff di Euroristorazione*

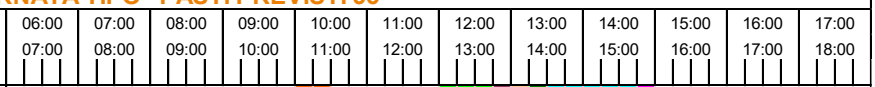
ORARIO PERSONALE INFANZIA
TURNO: GIORNATA TIPO - PASTI PREVISTI 53

QUALIFICA	LIVELLO	MANSIONE	TOT. ORE
ASM	6S	REFERENTE DI PLESSO	3,50



ORARIO PERSONALE PRIMARIA
TURNO: GIORNATA TIPO - PASTI PREVISTI 55

QUALIFICA	LIVELLO	MANSIONE	TOT. ORE
ASM	6S	REFERENTE DI PLESSO	3,50



1.4 Presenza di cuoco responsabile/dietista o nutrizionista iscritti al rispettivo albo professionale

Presso il Centro Cottura di Euroristorazione sito a Leinì, è presente un **Cuoco Responsabile (L. Agnello) di Cucina con oltre 20 anni di esperienza come Responsabile di centro cottura in Euroristorazione,** per il quale prevediamo la **reperibilità telefonica** e via mail in orario d'ufficio, dal lunedì al venerdì. **Principali mansioni per il presente servizio:** gestione di tutte le attività di cucina, dall'approvvigionamento della materia prima e il relativo stoccaggio con gestione del magazzino, all'organizzazione produttiva, preparazione e cottura delle pietanze, registrazioni HACCP e pulizia e sanificazione di fine servizio. Controllo degli ordini in arrivi e della qualità delle derrate, lavorazioni e cottura delle pietanze. Lavorazioni, produzione e confezionamento, sempre supervisionato.

Oltre a questa figura, sempre presso il Centro di Leinì, è presente una **Biologa Nutrizionista (S. Arnone) iscritta all'albo Nazionale dei Biologi),** la quale sarà **reperibile telefonicamente** e via mail in orario d'ufficio dal lunedì al venerdì. **Principali mansioni per il presente servizio:** supporta il Direttore del servizio coordinando giornalmente il personale di centro cottura, verificando il regolare svolgimento del servizio; predispone i pasti dietetici e le tabelle dietetiche; supervisiona le fasi di preparazione e confezionamento diete speciali; gestisce conferenze e progetti di formazione; coordina e gestisce gli interventi di educazione alimentare per alunni e famiglie ed elabora nuove ricette in collaborazione con il Cuoco Responsabile.

1.5 Piano di formazione e addestramento

Il piano di formazione elaborato per il Comune di Foglizzo è stato progettato in coerenza con la normativa nazionale e regionale vigente in materia di sicurezza alimentare, salute e qualità del servizio (Regolamento CE 852/2004, D.Lgs. 81/2008, Linee guida Regione Piemonte) e risponde pienamente alle indicazioni contenute nel criterio di gara e nell'art. 55 del CSA. L'obiettivo è quello di **garantire una crescita professionale continua del personale impiegato nel servizio**, migliorando la qualità dell'erogazione e l'attenzione verso tematiche fondamentali come sostenibilità, gradimento dell'utenza e alimentazione consapevole.

Articolazione del piano formativo: La tabella sottostante illustra il **piano della formazione e di aggiornamento del personale** proposto per il presente servizio articolato in: ▪**Formazione obbligatoria** comprensiva di n° **7 corsi per 220,0 ore complessive**, in cui il corso relativo alla sicurezza nei luoghi di lavoro sarà completato prima dell'avvio del servizio, in ottemperanza alle più recenti disposizioni normative (Accordo Stato-Regioni del 17/04/25)**;** ▪**Formazione aggiuntiva** comprensiva di **n° 40 corsi/anno per 604,5 ore complessive a copertura della durata totale dell'appalto.** Questi ultimi approfondiranno temi di rilevanza strategica per il servizio, come la riduzione degli sprechi alimentari, l'utilizzo di prodotti biologici e a chilometro zero, l'applicazione dei **CAM**, la nutrizione dell'infanzia e l'adattamento delle preparazioni alle esigenze e preferenze dell'utenza scolastica. Il piano esplicita: ▪i moduli formativi; ▪gli argomenti trattati; ▪il personale coinvolto (distinto per profilo professionale); ▪le ore previste per ciascun corso e per ciascun anno e ▪le modalità formative. Tutti i contenuti sono progettati per essere aggiornati annualmente, al fine di mantenerne la coerenza con le eventuali evoluzioni normative e tecnico-scientifiche. Tutti i dettagli relativi agli argomenti trattati e alle ore previste per profilo professionale sono presentati nella tabella sottostante, nella quale sono evidenziate in azzurro le tematiche richieste da capitolato.

Modalità di erogazione della formazione: La formazione sarà erogata in modalità mista: ❶ **lezioni frontali**, sessioni pratiche in loco, ❷ **Sessioni pratiche "on the job"**, condotte direttamente sul posto di lavoro, ❸ percorsi **e-learning** erogati tramite il Portale aziendale Euroristorazione, con accesso a contenuti strutturati (webinar, materiali multimediali, quiz, simulazioni, forum del dipendente per confronto con i referenti aziendali). I corsi saranno tenuti da personale interno altamente qualificato, docenti esperti del settore e da enti di formazione accreditati. Al termine di ciascun modulo, sarà prodotto un report dettagliato che riporterà il numero di ore erogate, le presenze registrate e i risultati dei test di valutazione. Saranno inoltre somministrati questionari di gradimento ai partecipanti, con l'obiettivo di raccogliere osservazioni utili al miglioramento continuo dei programmi e delle modalità didattiche.

	PIANO DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO PER IL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA - COMUNE DI FOGLIZZO	1^ ANNO						2^ ANNO						3^ ANNO					
		DIRETTORE	DIETISTA	CUOCO	AIUTO CUOCO	AUTISTA	ASM	DIRETTORE	DIETISTA	CUOCO	AIUTO CUOCO	AUTISTA	ASM	DIRETTORE	DIETISTA	CUOCO	AIUTO CUOCO	AUTISTA	ASM
	FORMAZIONE OBBLIGATORIA | MODALITA' FORMATIVA: LEZIONI FRONTALI | CORSO 1: EROGATO PRIMA DELL'ENTRATA IN SERVIZIO DEL DIPENDENTE; CORSI 2,3,4,5,6,7 EROGATI ENTRO 6 MESI DALLA DATA DI ASSUNZIONE																		
1	• **SICUREZZA DEI LAVORATORI D.L. 81/2008, 17/04/2025, G.U. IL 24/05/2025: :** OBBLIGHI, CONCETTI DI RISCHIO, DANNO, PREVENZIONE E PROTEZIONE, DIRITTI, DOVERI E SANZIONI, RISCHI INFORTUNI, RISCHI MECCANICI GENERALI, RISCHI ELETTRICI, ATTREZZATURE, MICROCLIMA E ILLUMINAZIONE, SEGNALETICA DI SICUREZZA, PROCEDURE DI ESODO E DI EMERGENZA IN CASO DI INCENDIO. PROCEDURE ORGANIZZATIVE PER IL PRIMO SOCCORSO. INCIDENTI E INFORTUNI MANCATI.	8	8	8	8	8	8	AGGIORNAMENTO PREVISTO DOPO IL 5^ ANNO (A NORMA DI LEGGE)											
2	• **CORSO PER PREPOSTO:** PRINCIPALI SOGGETTI COINVOLTI E RELATIVI OBBLIGHI. DEFINIRE, INDIVIDUARE E VALUTARE I FATTORI DI RISCHIO E LE MISURE DI PREVENZIONE. TECNICHE DI SENSIBILIZZAZIONE DEGLI OPERATORI. ESERCIZIO DELLA FUNZIONE DI CONTROLLO.	8																	
3	• **CORSO PER ADDETTO ANTINCENDIO:** L'INCENDIO E LA PREVENZIONE.			8	8														
4	• **CORSO PER ADDETTI AL PRIMO SOCCORSO:** GENERALITÀ SUL PRIMO SOCCORSO, TRAUMA CRANICO E STATI DI INCOSCIENZA. SHOCK ED EMORRAGIE, FERITE ED USTIONI, DISTORSIONI, LUSSAZIONE E FRATTURE, AVVELENAMENTI, INSUFFICIENZA RESPIRATORIA, RIANIMAZIONE CARDIO VASCOLARE.			12	12														
														AGGIORNAMENTO PREVISTO DOPO IL 3^ ANNO (A NORMA DI LEGGE)					

5	• **PACCHETTO HACCP:** LEGISLAZIONE ALIMENTARE, IGIENE DEGLI ALIMENTI E DEL PERSONALE, IGIENE E SICUREZZA NELLA DISTRIBUZIONE, RISCHI DI CONTAMINAZIONE, MANUALE DI AUTOCONTROLLO	4		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
6	• **MODELLO 231 E RESPONSABILITA':** COS'E' IL MODELLO 231, CASISTICHE, MODALITA' E PROCEDURE DI ATTUAZIONE IN AZIENDA	1	1	1	1	1	1												
7	• **PRIVACY E GDPR:** STRUMENTI E SOLUZIONI DI PROTEZIONE DEI DATI SENSIBILI, METODI DI CONTROLLO, VERIFICA E ANALISI DELLE PROCEDURE	1	1	1	1	1	1												
	MONTE ORE PER SINGOLA FIGURA PROFESSIONALE	**22,0**	**10,0**	**34,0**	**34,0**	**14,0**	**14,0**	**4,0**	**4,0**	**4,0**	**4,0**	**4,0**	**4,0**	**4,0**	**4,0**	**4,0**	**4,0**	**4,0**	**4,0**
	NUMERO FIGURE PROFESSIONALI	**1,0**	**1,0**	**1,0**	**1,0**	**1,0**	**3,0**	**1,0**	**1,0**	**1,0**	**1,0**	**1,0**	**3,0**	**1,0**	**1,0**	**1,0**	**1,0**	**1,0**	**3,0**
	MONTE ORE COMPLESSIVO FIGURE PROFESSIONALI	**22,0**	**10,0**	**34,0**	**34,0**	**14,0**	**42,0**	**4,0**	**4,0**	**4,0**	**4,0**	**4,0**	**12,0**	**4,0**	**4,0**	**4,0**	**4,0**	**4,0**	**12,0**
	MONTE ORE COMPLESSIVO ANNUALE	**156,0**						**32,0**						**32,0**					
	MONTE ORE FORMAZIONE OBBLIGAOTRIA PER L'INTERA DURATA DELL'APPALTO	**220,0**																	
	TEMATICA A: FORMAZIONE INIZIALE – DOCENTI: DIRETTORE DEL SERVIZIO ED EQUIPE FORMATORI INTERNI – MODALITA' FORMATIVA: LEZIONI FRONTALI																		
1	• **START UP AND BUSINESS MODEL:** MODALITA' DI AVVIO APPALTO, STUDIO DEI SOFTWARE AZIENDALI E GESTIONALI, MENU E RICETTE.	1	1	1	1	1	1							1	1	1	1	1	1
2	• **DOCUMENTI DI GARA, CONOSCENZA CAPITOLATO E OFFERTA TECNICA:** ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO, APPROFONDIMENTO CONTENUTI DEL CAPITOLATO.		1	1	1	1	1								1	1	1	1	1
3	• **ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO E DEL PERSONALE, PIANO DI EMERGENZA:** DIVISIONI DEL LAVORO, COMPITI, RESPONSABILITÀ E MANSIONI.		1	1	1	1	1								1	1	1	1	1
4	• **SICUREZZA ANTINFORTUNISTICA ALL'INTERNO DELLA STRUTTURA:** PROCEDURE ANTINCENDIO E DI EVACUAZIONE, VIE DI FUGA, CORRETTO UTILIZZO DEI DPI.		1	1	1	1	1								1	1	1	1	1
	TEMATICA B: IL SISTEMA DI INFORMATIZZATO – DOCENTE: DIETISTA, CONSULENTE ESTERNO – MODALITA' FORMATIVA: CORSO 5,6 E 7 E-LEARNING																		
5	• **IL SISTEMA INFORMATIZZATO DI GESTIONE DEGLI ORDINI E DELLA RINTRACCIABILITÀ:** LA NORMA 22005, MODALITÀ OPERATIVE NELLA GESTIONE DELLA RINTRACCIABILITÀ.	1	1	1	1	1	1							1	1	1	1	1	1
6	• **IL SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA RILEVAZIONE DELLE PRESENZE, GESTIONE PAGAMENTI E COMUNICAZIONI CON L'UTENZA**.		1,5	1,5	1,5		1,5												
7	• **MODULO GIME.** GESTIONE INFORMATIZZATA DELLA DISTRIBUZIONE, CONTROLLO TEMPERATURE, INDICI DI GRADIMENTO, QUANTIFICAZIONE DELLE RIMANENZE.		1				1								1				1
	TEMATICA C: SERVIZIO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE e A TUTELA DELL'AMBIENTE– DOCENTE: TECNOLOGO, CONSULENTI ESTERNI - MODALITA' FORMATIVA: CORSI 8, 9,13, 15: E-LEARNING, CORSI 10, 11, 12, 14: ON THE JOB																		
8	• **GREEN PUBLIC PROCUREMENT, I C.A.M. NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA:** PANORAMICA PIANO D'AZIONE NAZIONALE - ENERGIA, TRASPORTI E MENSE.	3	3	3	3	3	3												
9	• **ALIMENTAZIONE E AMBIENTE:** CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI, SOSTENIBILITA' AMBIENTALE, RIDUZIONE DEI CONSUMI DI CARNE.	1	1	1	1	1	1	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5						
10	• **LA PORZIONATURA DEI PASTI:** TECNICHE DI DISTRIBUZIONE ATTRAVERSO IL GIUSTO NUMERO DI PEZZI E L'USO DI APPROPRIATI UTENSILI IN BASE ALLA FASCIA D'ETA' SERVITA						1						1						1
11	• **METOLOGIE DI PULIZIA, SANIFICAZIONE, PRODOTTI A BASSO IMPATTO AMBIENTALE:** CORRETTO USO DEI PRODOTTI E DEL LORO DOSAGGIO, NORME DI SICUREZZA e PRECAUZIONI D'USO, COME CONSERVARE I PRODOTTI, DIFFERENZA TRA DISINFEZIONE E LAVAGGIO			1	1	1	1									0,5	0,5	0,5	0,5
12	• **DECALOGHI DEL RISARMIO DELLE RISORSE:** RISPARMIO IDRICO, RISPARMIO ENERGETICO E PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE			0,5	0,5	0,5	0,5			1	1	1	1						
13	• **GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI ED AZIONI PER LA RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE**: DESCRIZIONE DEL PROGETTO DI RECUPERO	1		1	1	1	1							1		1	1	1	1
14	• **TECNICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E COTTURA:** COME MINIMIZZARE I CONSUMI DI ACQUA ED ENERGIA, PROCEDURE DI PREPARAZIONE E CONSERVAZIONE DEI PASTI, TECNICHE PER LO SCONGELAMENTO.			1	1	1										0,5	0,5	0,5	
15	• **PROCEDURE DI CARICO/SCARICO E GUIDA ECO DRIVE:** TERRITORIO, LOGISTICA E TEMPISTICHE, LE CONDIZIONI PSICOFISICHE DEL CONDUCENTE, I 5 SENSI E COME FUNZIONA IL NOSTRO CERVELLO, LA SICUREZZA PREVENTIVA, IMPATTI AMBIENTALI DEI TRASPORTI E PROPOSTE PER LA LORO RIDUZIONE (OTTIMIZZAZIONE PERCORSI, CONCETTO KM/PASTO, MANUTENZIONE), "ECO-DRIVE": 10 REGOLE PER RIDURRE LE IMMISSIONI.					2												2	
	TEMATICA D: ALIMENTAZIONE –DOCENTE: RESPONSABILE QUALITA' - MODALITA' FORMATIVA: CORSI 16 E 17: WEB SEMINAR																		
16	• **ALIMENTAZIONE E SALUTE:** LA PIRAMIDE ALIMENTARE, I PRINCIPI DELLA DIETA MEDITERRANEA, I LIVELLI DI ASSUNZIONE RACCOMANDATI DI ENERGIA E NUTRIENTI, IMPORTANZA DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA E DELL'USO DEL SALE e DEI CONDIMENTI, PROPRIETA' NUTRITIVE, GUSTO INTENSO.	1	1	1	1	1	1							0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
17	• **PROVENIENZA TERRITORIALE, STAGIONALITA', CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELLE MP SELEZIONATE PER IL SERVIZIO:** KM0, FILIERA CORTA, BIOLOGICO	1		1	1			0,5		0,5	0,5								
	TEMATICA E: SICUREZZA ALIMENTARE e DIETE SPECIALI - DOCENTE: DIETISTA – MODALITA' FORMATIVA: LEZIONI FRONTALI																		
18	• **AUTOCONTROLLO e IGIENE ALIMENTARE:** LEGISLAZIONE ALIMENTARE HACCP, IGIENE DEGLI ALIMENTI E DEL PERSONALE, IGIENE E SICUREZZA NELLA MANIPOLAZIONE, , AZIONE CORRETTIVE E PREVENTIVE, RISCHI DI CONTAMINAZIONE e PREVENZIONE DELLE MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
19	• **I RISCHI DI CONTAMINAZIONE ALIMENTARE (FISICI, CHIMICI, MICROBIOLOGICI):** COME IDENTIFICARE E PREVENIRE I RISCHI DI CONTAMINAZIONE DA CORPI ESTRANEI, RESIDUI DI DETERGENTI, CONTAMINAZIONI DA CONTATTO, CROSS CONTAMINAZIONI, FATTORI AMBIENTALI.		1	1	1	1	1								1	1	1	1	1
20	• **PREVENZIONE DELLE TOSSINFEZIONI ALIMENTARI**: I MICRORGANISMI RESPONSABILI E LE LORO CONDIZIONI DI PROLIFERAZIONE, LE TOSSINE CAUSA DI INTOSSICAZIONE, CORRETTE TEMPERATURE DI COTTURA E MODALITA' DI ABBATTIMENTO PER MINIMIZZARE IL RISCHIO.		1	1	1		1								1	1	1		1
21	• **LE PRINCIPALI INTOLLERANZE E ALLERGIE ALIMENTARI**: CONOSCENZA E GESTIONE DI CELIACHIA, ALLERGIA A LATTE E DERIVATI, ALLERGIA A UOVA E DERIVATI, FAVISMO, ALLERGIA A PESCE, ALLERGIA A FRUTTA SECCA.		1,5	1,5	1,5	1,5	1,5								1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
22	• **LA GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA:** PROCEDURA PER LA GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI, RICHIESTA DELLA DIETA, ATTUAZIONE DELLA DIETA, MODIFICA O SOSPENSIONE O ANNULLAMENTO DELLA DIETA, IDIOSINCRASIE E DISGUSTI, TABELLA DI SINTESI, INDICAZIONI OPERATIVE PER LA ATTUAZIONE DELLA DIETA RICHIESTA, MODALITA' OPERATIVE, SCHEMI DIETETICI PER PATOLOGIE SPECIFICHE, SCHEMI DIETETICI PER ALLERGIE/INTOLLERANZE, MODALITA' DI TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE.		1	1	1	1	1												
	TEMATICA F: FORMAZIONE PRATICA LAVORATIVA – H51MODALITA' FORMATIVA: CORSI 23, 24, 25, 27, 28,31: LEZIONI FRONTALI; CORSO 26, 29 E 30: ON THE JOB																		
23	• **BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONE:** SAPER ORGANIZZARE ED ORGANIZZARSI, UTILIZZO DELLE ATTREZZATURE E REALIZZAZIONE PIATTI.			1	1	1	1			0,5	0,5	0,5	0,5						
24	• **TECNICHE DI COTTURA, PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE, PREPARAZIONE DELLE RICETTE:** UN FOCUS SU PROCEDIMENTI INNOVATIVI PER LA COTTURA AL FINE DI SAPER GESTIRE E CONSERVARE I VALORI NUTRIZIONALI DEI PIATTI FINITI.			1	1	1	1			0,5	0,5	0,5	0,5						
25	• **METODI PRATICI DI IMPIATTAMENTO E GRAMMATURE CONTRATTUALI:** PORZIONATURA, COMPOSIZIONE DEL PIATTO, UTILIZZO DEGLI STRUMENTI CORRETTI.						1												0,5
26	• **PROCEDURA AZIENDALE SIMULAZIONI DIETE IN NEGATIVO:** RIPRODUZIONE DI ERRORE PER LA VERIFICA DELLA CORRETTA IDENTIFICAZIONE E RISOLUZIONE.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
27	• **GESTIONE DELLE EMERGENZE E DELLE NON CONFORMITA' NELLA FASE DI SOMMINISTRAZIONE:** PIANO D'AZIONE PER LA RIDUZIONE DEI RISCHI.	1	1	1	1	1	1							0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
28	• **LINEE GUIDA REGIONE PIEMONTE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA**: ASPETTI GENERALI, ASPETTI NUTRIZIONALI, LA SOMMINISTRAZIONE E DEI PASTI.	1	1	1	1	1	1												
29	• **PROCEDURE PER LA SEGNALAZIONE E GESTIONE DEGLI EVENTI CRITICI:** COMPORTAMENTI E AZIONI DA ADOTTARE DI FRONTE A EVENTI CRITICI E MODALITA' DI GESTIONE NEI MOMENTI SUCCESSIVI	1	1	1	1	1	1							1	1	1	1	1	1
30	• **STOP & GO:** INCONTRI INDIVIDUALI MENSILI DI 30 MINUTI TRA DIRETTORE E PERSONALE IMPIEGATO.		5	5	5	5	5		5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
31	• **FOOD ART:** RENDERE IL CIBO NEI PIU' CREATIVO E SOSTENIBILE CON LO SCOPO DI INVOGLIARE DI PIU' L'UTENTE E RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE.			1			1												
	TEMATICA G: GESTIONE E ORGANIZZAZIONE ATTIVITA' RIFIUTI – DOCENTE: RESPONSABILE AMBIENTE - MODALITA' FORMATIVA:CORSO 32, 33: E-LEARNING																		
32	• **CORRETTA GESTIONE DELLA RACCOLTA ALIMENTARE E DEI RIFIUTI:** CALENDARIO ORARI E MODALITA' DI RACCOLTA RIFIUTI COMUNE DI FOGLIZZO.			1	1	1	1									0,5	0,5	0,5	0,5
33	• **LA GESTIONE DEI RIFIUTI:** PROCEDURA PER LA GESTIONE DEI RIFIUTI NELL'AMBITO DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA	1	1	1	1	1	1												
	TEMATICA H: PACCHETTO PEDIATRICO – MODALITA' FORMATIVA: LEZIONI FRONTALI																		

34	• **SOCCORSO GENERALE:** CHIAMATA DI EMERGENZA, RIANIMAZIONE CARDIOPOLMONARE, REAZIONI ALLERGICHE, TRAUMA CRANICO.						2											2
35	• **MANOVRE DI DISOSTRUZIONE PEDIATRICA:** TEORIA E PRATICA.						4											4
36	• **COMUNICAZIONE INFANTILE**: TECNICHE DI RELAZIONE, TECNICHE PER STIMOLARE L'ASSAGGIO DELLE PIETANZE						2											2
TEMATICA I: CERTIFICAZIONI AZIENDALI - MODALITA' FORMATIVA: E-LEARNING																		
37	• **UNIPDR 125:2022:** LINEE GUIDA SUL SISTEMA DI GESTIONE PER LA PARITA' DI GENERE CHE PREVEDE LA STRUTTURAZIONE E ADOZIONE DI UN INSIEME DI INDICATORI PRESTAZIONALI (KPI) INERENTI ALLE POLITICHE DI PARITA' DI GENERE NELLE ORIGANIZZAZIONI	1	1	1	1	1	1											
38	• **SA 8000:2014:** SISTEMA DI GESTIONE FOCALIZZATO SULLE CONDIZIONI DI LAVORO	1	1	1	1	1	1											
TEMATICA L: PACCHETTO WELFARE AZIENDALE – MODALITA' FORMATIVA: ON THE JOB																		
39	• **LA COMUNICAZIONE E GESTIONE DEI RAPPORTI TRA PERSONALE E L'UTENZA**: COMUNICAZIONE VERBALE E NON, TECNICHE DI GESTIONE DEI CONFLITTI E COMPORTAMENTO CORRETTO.	1	1	1	1	1	1							1	1	1	1	1	1
40	• **WELFARE AZIENDALE AND EMPLOYEE EXPERIENCE:** INTERAZIONE TRA DIPENDENTE E AZIENDA, PIANO STRATEGICO DI INCENTIVAZIONE E SVILUPPO.	1	1	1	1	1	1							1	1	1	1	1	1
MONTE ORE PER SINGOLA FIGURA PROFESSIONALE		**20,0**	**33,0**	**40,5**	**39,5**	**38,0**	**49,5**	**4,0**	**8,5**	**11,0**	**11,0**	**10,5**	**11,5**	**15,0**	**21,5**	**23,0**	**23,0**	**24,0**	**33,0**
NUMERO FIGURE PROFESSIONALI		**1,0**	**1,0**	**1,0**	**1,0**	**1,0**	**3,0**	**1,0**	**1,0**	**1,0**	**1,0**	**1,0**	**3,0**	**1,0**	**1,0**	**1,0**	**1,0**	**1,0**	**3,0**
MONTE ORE COMPLESSIVO FIGURE PROFESSIONALI		**20,0**	**33,0**	**40,5**	**39,5**	**38,0**	**148,5**	**4,0**	**8,5**	**11,0**	**11,0**	**10,5**	**34,5**	**15,0**	**21,5**	**23,0**	**23,0**	**24,0**	**99,0**
MONTE ORE COMPLESSIVO ANNUALE		**319,5**						**79,5**						**205,5**					
MONTE ORE FORMAZIONE MIGLIORATIVA PER L'INTERA DURATA DELL'APPALTO		**604,5**																	

2 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

2.2 Adeguatezza delle modalità di preparazione dei pasti

Lo stabilimento – **in piena disponibilità per tutta la dura** **ell'appalto** - che verrà utilizzato per l'espletamento del presente appalto, è ub **a Leinì (TO) in Via Pininf a n. 50**, in una **posizione s egica rispetto al Comune di glizzo**. **Il centro cottura è licato in modo esclusivo a ristorazione scolastica v lata** e possiede ad oggi le seguenti caratteristiche:

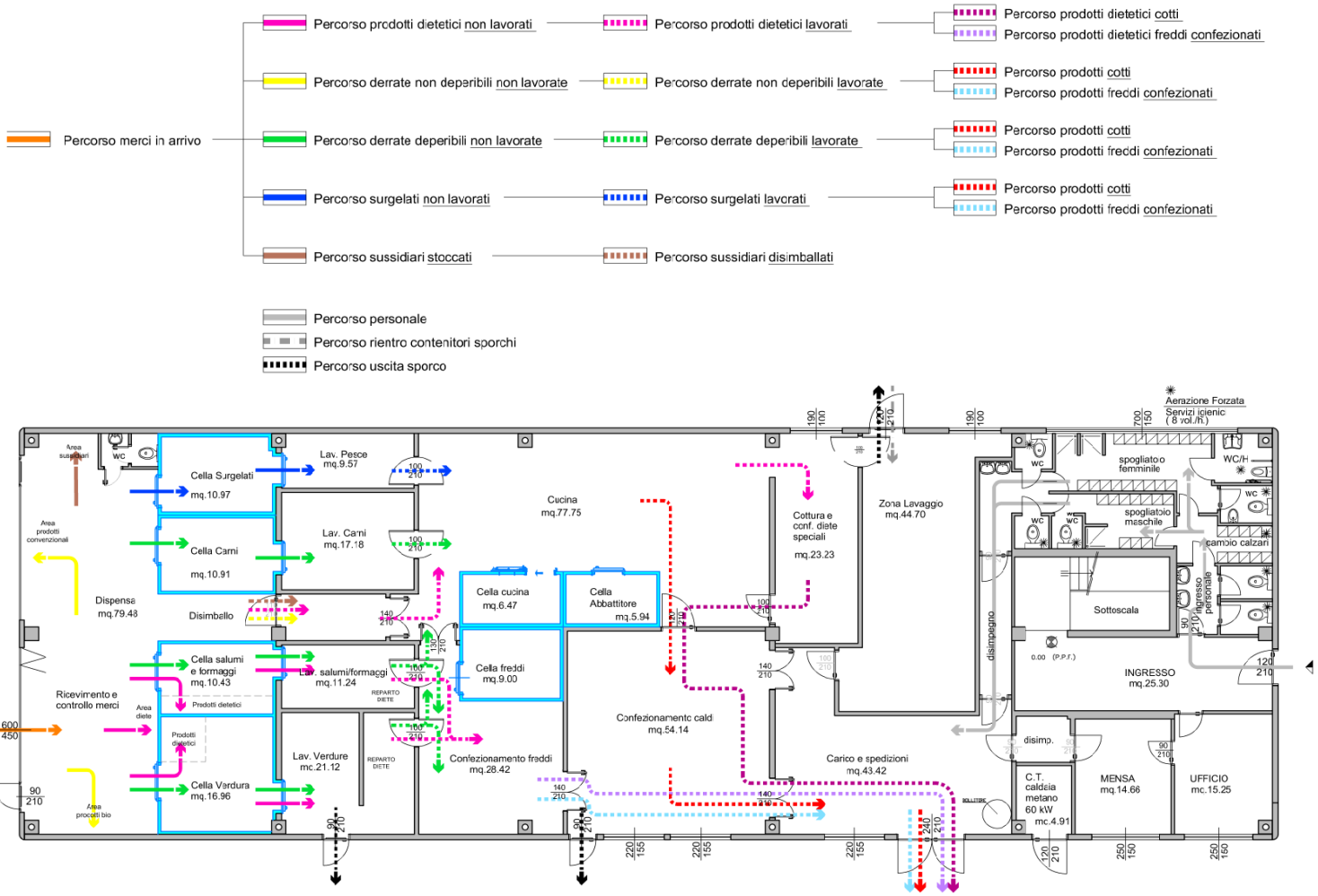
SINTESI DELLE AREE DEL CENTRO	
AREA DEDICATA AL MAGAZZINO	80 mq
CELLE	n° 6 -67,74 mq
CELLE ABBATTITORE	n° 1 – 5,94 mq
LOCALI DI LAVORAZIONE	n° 4 – 59,11 mq
AREA DEDICATA ALLA CUCINA	77,75 mq
LOCALI PREPARAZIONE DELLE DIETE (N° 1 LOCALE)	23,23mq
AREA CONFEZIONAMENTO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI CALDI	54,14 mq
AREA CONFEZIONAMENTO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI FREDDI	28,42 mq
AREA LAVAGGIO	44,70 mq

Distanza k n minuti dal Comune di Foglizzo: **23 minuti / 20,7 km**
Superficie rta complessiva: 1.138 mq coperti

tà produttiva totale: oltre 4.550 pasti/die nel complesso (calcolo eseguito in base alle indicazioni delle *Linee di indirizzo Ristorazione scolastica della Regione Veneto - 2022).*

...ayout del centro cottura è stato progettato in funzione della produzione di pasti per refezione scolastica e realizzato nel rispetto delle ultime normative vigenti, pertanto il numero, la tipologia delle diverse zone di lavorazione, le celle presenti, i percorsi e gli spazi rendono più **snello e fluido il processo produttivo**, garantendo **la "marcia in avanti", oltre all'ottimizzazione dell'attività operativa delle risorse**. **All'interno dello stabilimento produttivo, vengono ben ripartite le diverse attività per area produttiva come si evince dalla tabella a lato,** migliorando nettamente la qualità e la sicurezza della singola lavorazione, nonché la prevenzione da contaminazioni crociate, oltre alle tempistiche di lavoro. In ***Allegato 2***, presentiamo le planimetrie del Centro Cottura.

Flussi produttivi del Centro Cottura di Leinì



✷ **LAVORAZIONI** Tutte le lavorazioni della materia prima vengono effettuate nella stessa giornata di consumo. Il Cuoco Responsabile di cucina preleva dal magazzino gli alimenti necessari alla produzione del giorno e verifica: **A)** la correlazione tra codici in etichetta e quanto contenuto nella lista di prelievo/produzione. I dati devono essere confermati a sistema con ***Tablet*** e, in caso di mancata corrispondenza, il software invia un *"Alert"* per compiere le opportune correzioni; **B)** l'integrità delle confezioni, le scadenze e la qualità igienico sanitaria e sensoriale delle derrate. I prodotti sono quindi disimballati, conservando le etichette originali, e trasferiti alle zone di lavorazione. Al termine di ogni preparazione e prima di iniziare la successiva, vengono lavati e sanificati accuratamente i piani e gli strumenti di lavoro. Al termine delle lavorazioni vengono suddivisi i prodotti in gastronorm secondo la destinazione finale (cucina/confezionamento), in modo da agevolare le successive operazioni e conservati alla corretta T°.

FOcus I locali di lavorazione del centro cottura di Leinì sono tutti a temperatura controllata, in modo che le derrate deperibili non subiscano sbalzi termici dal momento in cui vengono prelevate dalle aree di stoccaggio fino alla loro cottura o confezionamento

Scongelamento: nel caso il menù preveda l'impiego di pesce surgelato, si procederà, nelle 24h antecedenti l'utilizzo, allo scongelamento in frigo a una T° tra +0° C/+4° C utilizzando contenitori con coperchio, griglia e recipiente di raccolta. Il prodotto viene tassativamente utilizzato al termine dello scongelamento.

LAVORAZIONE LATTICINI E SALUMI/ GASTRONOMIA

Preparazione frutta: dopo aver verificato la maturazione e l'assenza d'infestanti, gli addetti procedono con le operazioni di lavaggio, asciugatura e porzionamento.

Preparazione verdure: Le verdure sono mondate e lavate accuratamente. Segue poi ripetuto risciacquo con ricambio dell'acqua finché non appare limpida e ispezione per verificare l'assenza di corpi estranei; se necessario si procede ad un nuovo lavaggio. L'asciugatura degli ortaggi a foglia è fatta mediante centrifuga e, in seguito, si passa alla fase di taglio. Al termine, le verdure da consumare crude sono collocate, in attesa del confezionamento, a T° controllata, in GN in acciaio inox chiuse con coperchi ed etichettate per una corretta rintracciabilità; le altre sono trasferite in zona cottura.

LAVORAZIONE PESCE

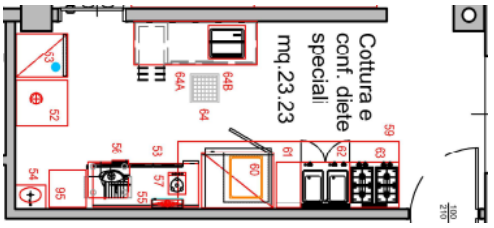
Preparazione pesce: Il prodotto viene utilizzato esclusivamente in giornate alterne alla lavorazione della carne o comunque lavorato in orari distinti e con strumenti dedicati per evitare contaminazioni qualora non presente il locale dedicato. Una volta prelevato dalla cella surgelati/freezer, viene avviato allo scongelamento in apposito armadio frigo. Il prodotto, una volta pulito e lavorato viene diretto alla cottura all'interno di contenitori d'acciaio chiusi ed identificati.

LAVORAZIONE CARNI

Preparazione carni: Dopo l'apertura delle confezioni, il Cuoco effettua la paratura, asportando il grasso in eccesso. Segue la porzionatura "a crudo" tramite coltello o affettatrice. La carne, mondata e preparata, è quindi suddivisa in contenitori in inox con coperchio identificati con etichetta, per l'immediata cottura.

LAVAGGIO / LAVORAZIONE ORTOFRUTTA

Preparazione salumi/formaggi: sono approntati poco prima del confezionamento per garantire un'ottima qualità organolettica. L'addetto esegue controlli sensoriali, organolettici e visivi e, dopo aver pulito il prodotto, procede al taglio. Al termine, l'alimento è predisposto in GN con coperchio etichettati e mantenuti a T° fino alla somministrazione.



COTTURA DIETE
ABBATTITORE DI TEMPERATURA 10 GN 1/1
ARMADIO FRIGORIFERO 650 Litri 1 Porta +2+10°C
LAVAMANI a PARETE con COMANDO A GINOCCHIO
ARMADIETTO STERILIZZATORE INOX A RAGGI UV
AFFETTATRICE TRIFASE A GRAVITA Lama diam. 350
CUTTER DA TAVOLO monofase - cap. 5,5 lt.
TAVOLO REFRIGERATO 3 PORTE, 0+10°C
CAPPA A PARETE CON FILTRI E LUCI
FORNO CONVEZIONE VAPORE 6 GN 2/1
ELEMENTO NEUTRO CON VANO A GIORNO CON CASSETTO
CUOCIPASTA A GAS 2 VASCHE 28 LT
CUCINA A GAS 4 FUOCHI SU BASE A GIORNO
PILETTA A PAVIMENTO CON SCARICO ORIZZONTALE E GRIGLIATO INOX
TAVOLO C/ALZ., 3 CASSETTI L/H, 2 PORTINE SCORREVOLI, 2000MM
TERMOSIGILLATRICE ERMETICA MANUALE
LAVASTOVIGLIE

Focus

PREPARAZIONE / COTTURA / CONFEZIONAMENTO DIETE SANITARIE: *il layout del centro cottura di Leinì presenta un'importante valore aggiunto del punto di vista della sicurezza nella preparazione dei pasti, ovvero la presenza di una cucina dedicata esclusivamente alla preparazione e cottura delle diete sanitarie, così da garantire la separazoine spaziale delle preparazioni. Nel locale/area riservato gli addetti rilevano da tablet gli ingredienti e le materie prime necessarie per la preparazione delle stesse. Secondo le Istruzioni Operative impartite dal* ***Disciplinare Certificato per la Gestione delle Diete Speciali nella Ristorazione Scolastica di Euroristorazoine,*** *che fissa i requisiti minimi da attuare al fine di garantire agli utenti sottoposti a regimi dietetici particolari una corretta gestione del loro pasto. All'interno del locale avviene tutta la filiera di produzione, dalle lavorazioni al confezionamento in monoporzione, in quanto l'area è adeguatamente attrezzata al fine di renderla autonoma. Anche il lavaggio di pentolame e utensili dedicati, avviene all'interno del medesimo locale, al fine di garantire assenza di contaminazioni crociate, dall'inizio alla fine della produzione. A lato riportiamo il layout della cucine diettica e l'elenco attrezzature e dotazioni.*

PRINCIPALI SISTEMI DI COTTURA ADOTTATI focus

TIPOLOGIA DI COTTURA	T°	PRODOTTO	VANTAGGI ✓
Bollitura	100-120°C	ortaggi	• minor condimento • aumentata biodisponibilità di alcuni minerali
		carne pesce	• riduzione della quota grassa delle carni • digeribilità delle proteine
		cereali	• aumenta la digeribilità
Stufatura/brasatura	< 100°C	carne legumi ortaggi	• carni più tenere • cibi più saporiti
Forno tradizionale	180-220°C	carne pesce verdure panificati	• conservazione degli aromi • minore perdita di micronutrienti
Forno a convenzione di ultima generazione	>200°C	Tutte le tipologie di alimenti	• cottura omogenea e uniforme dei cibi
Cottura sottovuoto	60-75°C	carne pesce	• aumentano i tempi di conservazione • mantenimento delle proprietà organolettiche del cibo
Forno microonde	massimo 100°C	carne pesce verdure	• riduzione dei tempi di cottura • aumentata digeribilità dei carboidrati
Cottura alla griglia/ piastra	> 200°C	carne pesce ortaggi	• utilizzo di pochi grassi da condimento
Cottura al vapore	< 100°C	pesce ortaggi	• ridotte perdite di nutrienti • non richiede l'utilizzo di grassi in cottura

COTTURA: Tutti gli ingredienti vengono trasferiti nella zona cottura come prodotti semilavorati. In questa fase è fondamentale una corretta pianificazione del lavoro per evitare preparazioni troppo anticipate. Il personale di cucina visualizza a sistema il piano di lavoro giornaliero, mediante tablet e procede alle cotture pianificate, seguendo le indicazioni riportate nella schermata. Euroristorazione privilegia **tipologie di cottura sane** (specie al forno, al vapore, sottovuoto bassa T° etc.) con basso contenuto di condimenti e sale come previsto dalle *Linee Guida per la*

Ristorazione Scolastica e le indicazioni dell'ASL competente, oltre che tecniche di cottura sperimentali volte a salvaguardare al massimo le proprietà nutrizionali degli alimenti. **Per ogni turno di servizio, tutte le preparazioni avvengono in parallelo senza inutili soste e, in particolare, la cottura della pasta viene effettuata in funzione agli orari di somministrazione.** Il personale di cucina registra a sistema i seguenti controlli: ❶ Verifica a campione delle pezzature; ❷ Controllo, con sonda tarata, delle temperature. I dati sono registrati sul modello digitale "Controlli cottura"; ❸ Verifica sensoriale del cibo cucinato (odore, sapore). Per ogni pietanza è prelevato il **"pasto test"** da conservare in frigorifero per 72' ore tra 0°/+ 4° C con le etichette originali di tutte le derrate utilizzate.

Focus

Anche la cottura delle pietanze, così come le preparazioni, avvengono nel pieno rispetto delle ***Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica*** del Ministero della Salute parte integrante del piano di formazione del personale, cfr. criterio 1.5.

Focus MIGLIORIA

Questa proposta sarà attivata solo ed espclusivamente previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, e prevede la preparazione dei pasti in vaschetta monoporzione, successivametne abbattuta in loco presso il centro cottura e mantenuta a temperatura fino alla consegna. L'attuale modalità di preparazione in legame fresco-caldo con consegna unica, prevede che – se per sopraggiunti impegni il dipendenti tardasse il consumo del proprio pasto – rischia di trovare pietanze scotte, o comunque non più al giusto punto di cottura. ***Il vantaggio principale della soluzione COOK&CHILL è data dal fatto che, con questa soluzione, la qualità delle pietanze migliora dal punto di vista delle caratteristiche organolettiche in quanto il pasto viene rinvenuto al momento della consumazione, tramite microonde da noi fornito in comodato d'uso gratuito.***

✷ **CONFEZIONAMENTO:** Particolare attenzione viene prestata al **corretto mantenimento della T°** in fase di confezionamento e distribuzione dal C.C. Euroristorazione. Tale fase viene organizzata in ordine alle prescrizioni di capitolato, all'orario di consegna dei pasti e all'orario di consumo nelle varie scuole. I pasti da veicolare all'esterno, al termine della cottura, sono confezionati - in funzione all'ordine – all'interno di GN in acciaio inox, pesati, chiusi e identificati con apposite etichette riportanti • *il nome del piatto* • *il numero di porzioni/peso* • *il plesso di destinazione* • *il numero di giro previsto*. I GN vengono quindi inseriti in appositi contenitori termici e suddivisi per scuola di destinazione e giro di consegna. Terminato l'allestimento, **i contenitori** raggiungono la zona di spedizione per essere caricati con ordine sull'automezzo e trasportati ai diversi refettori/punti di consegna. Per la veicolazione esterna dei pasti utilizzeremo i contenitori riportati nella seguente tabella:

▸ Veicolazione dei **pasti caldi:** confezionati in pluriporzione, verranno utilizzati **CONTENITORI ISOTERMICI mod. *KÄNGABOX® PROFESSIONAL*** con interno liscio brevettato che conferisce alle superfici interne una finitura che determina un'aumentata robustezza, una ridotta evaporazione e **nessun assorbimento in caso di fuoriuscita di liquidi**. Dotato di eccellenti proprietà isotermiche è caratterizzato da **leggerezza** ed è disponibile in differenti colorazioni per una facile identificazione del contenuto (primi piatti/secondi/contorni). Al fine di garantire la corretta temperatura viene fornito con *piastre eutettiche/sistema Gel Pack Caldo*. **100% riciblabili.**

▸ Veicolazione **pasti freddi:** verranno utilizzati **CONTENITORI ISOTERMICI mod. *KÄNGABOX UNIVERSALBOX*** che, una volta chiusi con i rispettivi coperchi, vengono identificati con un'etichetta e avviati alla zona di carico. Trattasi di contenitori leggeri, maneggevoli e lavabili facilmente in lavastoviglie. La chiusura ermetica, la superficie resistente e le maniglie di forma ergonomica garantiscono un sicuro e comodo trasporto. Al fine di mantenere le corrette temperature in fase di trasporto, i contenitori Universalbox saranno muniti di Piastra refrigerante da 0/-21°C o, in alternativa, di sistema Gel Pack Freddo. **100% riciblabili.**

▸ Veicolazione **frutta/pane:** utilizzate **ceste impilabili, chiuse con coperchio**, adatte al contatto con gli alimenti e certificate **Plastica Seconda Vita (PSV)** che identifica i materiali ottenuti dal riciclo dei rifiuti plastici in conformità al DM sul GPP e alla norma ISO 14021.

✷ **RICEVIMENTO E DISTRIBUZIONE PASTI AL REFETTORIO** Presso ciascun plesso scolastico identificheremo una **ASM referente di plesso** con il compito di coordinare il personale in loco, eseguire i controlli e le registrazioni HACCP e distribuire le diete speciali. All'arrivo dei contenitori termici, l'ASM referente verifica il DDT di consegna; registra su **check list digitale** la conformità e la temperatura dei pasti (> + 65 °c per le pietanze calde e < + 10 °c per i piatti freddi) e scarica su tablet attraverso il modulo **GIME del gestionale ERP** i dati rilevati. Possiamo quindi garantire, una **frequenza quotidiana di verifica, monitoraggio e controllo** delle procedure di porzionatura pasti per ogni tipologia di utenza e nel **pieno rispetto a quanto indicato nel Documento del Ministero della Salute "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica",** grazie ai corsi di formazione previsti per il personale operante.

Operazioni preliminari alla somministrazione dei pasti ➔ Tutti gli operatori coinvolti nel servizio di distribuzione prenderanno servizio garantendo la propria presenza presso i locali con congruo anticipo al fine di: *-Provvedere al cambio dei propri indumenti civili per indossare indumenti di servizio, copricapo; -Areare i locali, apparecchiare correttamente il refettorio, controllare il funzionamento dell'attrezzature presenti, ricevere i pasti ed effettuare i controlli previsti da I.O.; -Provvedere all'allestimento dei tavoli mediante l'utilizzo di materiale ausiliario, quali tovaglie/tovagliette, posate, bicchieri, acqua etc. ed alla sistemazione delle sedie; -Provvedere all'allacciamento alla corrente elettrica dei carrelli termici; -Mantenere separata l'attrezzatura per la distribuzione a seconda della tipologia di pietanza somministrata; -Verificare il rispetto delle condizioni ottimali di svolgimento del servizio.*

Controllo pasti in arrivo ➔ Effettuato quanto sopra esposto, il personale addetto nelle scuole provvederà, all'arrivo del trasportatore, a **controllare che la quantità e la tipologia dei pasti** giunti dal C.C., corrisponda perfettamente a quanto ordinato, e a rilevare, mediante adeguato termometro, tarato a scadenze regolari, la temperatura alla quale le diverse tipologie di pietanze vengono consegnate al refettorio. La **rilevazione delle temperature,** eseguita tramite apposito kit da noi fornito, viene registrata a sistema ove verranno riportate le temperature per tipologia di piatto, la data e riferimento dell'operatore. Tutta la documentazione sarà conservata presso la sala mensa per i controlli da parte della Dietista/Direttore di Servizio e/o dell'Ente appaltante e/o degli Organi di controllo preposti. **Il referente di plesso provvederà a verificare la presenza di diete in monoporzione per soggetti affetti da intolleranze/allergie o per motivi etico-religiosi.** In caso venisse rilevata una non conformità sarà cura del personale addetto mensa informare tempestivamente il referente *in loco* che a sua volta passerà l'informazione al Direttore di Servizio o la Dietista per l'attivazione delle opportune azioni correttive. Il personale provvederà quindi a trasferire i gastronorm contenenti le pietanze del giorno dal contenitore utilizzato per il trasporto, ai carrelli/contenitori termici. Sarà cura del personale verificare altresì la temperatura delle ultime pietanze distribuite al fine di constatare il mantenimento delle condizioni ideali di distribuzione dei pasti. Anche tali temperature saranno riportate in maniera analoga a quella sopra descritta e conservate. Subito prima della distribuzione il personale esegue le operazioni di **finitura ricetta**: aggiunge il sugo alla pasta, i cereali alle minestre, correggere con il brodo la densità dei risotti ecc. Terminate queste operazioni, le teglie del primo piatto, protette con i coperchi, sono collocate nei carrelli bagnomaria e/o nei self accesi in precedenza, mentre secondi e i contorni sono mantenuti nei contenitori isotermici fino al momento della distribuzione. Prima dello scodellamento sono eseguite le **operazioni di taratura** che consistono nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso da distribuire a ogni utente facendo riferimento alla tabella delle grammature cotto/crudo presente al refettorio ed è predisposto ***il "piatto campione"*** che servirà da modello per grammatura e presentazione visiva e sarà eliminato al termine del servizio.

Operazioni di somministrazione ➔ La distribuzione al tavolo inizierà solo dopo che gli utenti hanno preso posto a sedere e il personale avrà cura di mantenere ben distinti gli accessori utilizzati per ogni tipo di pietanza. Durante lo sporzionamento le addette utilizzeranno **utensili tarati** per fascia di età **che consentono di distribuire porzioni idonee in una sola presa riducendo gli sprechi.** (*Cfr. immagine a lato*). Tra lo scodellamento dei vari turni saranno sbarazzati i piatti sporchi e si procederà alla scopatura del pavimento, a igienizzare sedie e tavoli e riallestire questi ultimi con tutto il necessario. Al termine della distribuzione è prelevata la **campionatura del pasto** (primo, secondo e contorno) con posate monouso e il pasto test, inserito in sacchetti sterili etichettati con data, giorno, luogo del prelievo e nome della pietanza sarà conservato in frigorifero a + 4 °C per 72' ore. In base alla tipologia di utenza, le addette alla somministrazione di Euroristorazione operano come di seguito: - **utenti infanzia** per i quali è previsto il **servizio al tavolo** con carrello termico, avendo cura di tutti gli accorgimenti necessari per l'ottimale distribuzione e consumazione del pasto. Euroristorazione pone particolare attenzione sia nell'approccio diretto con il bambino, mettendolo a proprio agio, sia nell'**ausilio in tutte le varie operazioni di consumo** (taglio carni, versamento acqua etc.), oltre che nell'adeguata presentazione piatto servito, al fine di renderlo ancora più appetibile. -**utenti primaria** viene previsto il servizio con modalità **self-service**, avendo cura di tutti gli accorgimenti necessari che permettono una ottimale distribuzione e consumazione del pasto. Anche alle classi prime elementari (utenza più delicata) il nostro personale fornirà ausilio per la consumazione del pasto. In linea, inoltre, con gli obiettivi delle ***Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento***

CATEGORIA	TIPOLOGIA DI piatti	UTENSILI TARATI DA UTILIZZARE PER LA DISTRIBUZIONE	PORZIONATURA NEI REFETTORI PER TIPOLOGIA DI PIATTO PER FASCIA DI ETÀ			
			INFANZIA (3-6 anni)	PRIMARIA (6-9 anni)	PRIMARIA (9-11 anni)	SECONDARIA (11-14 anni / adulti)
Primi asciutti	Pasta/riso/risotti/gnocchi/tortellini/ravioli/pasta o riso freddi composti	Schiumarola 12 cm	1 rasa	1 colma	1 colma	2
Sughi	Ragù/sughi vegetali	Mestolo 60 cc	1 raso	1 colmo	1 colmo	1 e 1/2
Altro	Pasticcio/pizza	Paletta	1 pz	1 pz	1 pz	1 pz
Primi in brodo	Minestre/passati/creme/vellutate	Mestolo 250 cc	1	1 e 1/2	1 e 1/2	1 e 1/2
Secondi caldi	Arrosti/scaloppine/coscette	Molla	1	1	1	1
	Hamburger	Paletta	1	1	1	1
	Polpette carne o pesce	Molla	1 pz	2 pz	2 pz	3 pz
	Spezzatini/bocconcini	Cucchiaione	1 raso	1 colmo	1 e 1/2	2
Secondi freddi	Affettati/formaggi/uova	Molla	1	1	1	1
	Tonno all'olio	Cucchiaione	1 raso	1 colmo	1 e 1/2	2
Contorni cotti	Verdure a foglia (spinaci/bieta)	Pinza	2	2	2	2
	Verdure (zucchine, fagiolini ecc.)	Pinza	1	1	1	1
	Patate/legumi	Cucchiaione	1	2	2	3
Contorni crudi	Verdure (insalate/radicchio/carote/cappucci/finocchi)	Pinza	2	2	2	2
	Pomodori ecc.	Molla	1	1	1	1

da cibo in età pediatrica **(ed. 2017 del Ministero della Salute),** gli operatori di Euroristorazione sono tenuti in fase di somministrazione dei pasti a controllare anche che gli utenti osservino una buona condotta comportamentale.

Operazioni conclusive ➔ Al termine del servizio di refezione gli operatori provvederanno ad effettuare le seguenti operazioni: *1 - riordino delle sale mensa e pulizia ordinaria (giornaliera) di locali, tavoli, sedie, attrezzature e arredi presenti secondo il previsto piano di detersione e sanificazione; 2 - lavaggio e sanificazione di tutte le stoviglie utilizzate per il servizio e utensili; 3 - raccolta e conferimento rifiuti.* Al personale, adeguatamente formato, verranno consegnate **Istruzioni Operative** dettagliate per la pulizia e sanificazione dell'ambiente in cui opera. Nelle I.O. sono contenute, oltre a dettagliate modalità per la pulizia di ogni attrezzatura o materiale presente, le modalità di utilizzo dei detergenti Ecolabel, le concentrazioni da utilizzare, il tempo di contatto degli stessi, etc., in modo tale che l'operatore abbia sempre a disposizione una guida dettagliata. Al termine delle operazioni, il referente **convalida a sistema la conformità delle operazioni svolte**.

2.3 Gestione degli imprevisti ed emergenze

Euroristorazione per la gestione tempestiva di imprevisti e criticità, grazie alla sua presenza capillare e consolidata nel territorio, è in grado di attivare molteplici sinergie sia in termini di risorse materiali sia di risorse umane. In particolare, l'azienda ha a disposizione un ulteriore centro cottura, da impiegare per le emergenze che dovessero riguardare il centro cottura di Leinì, ubicato a **Grugliasco (TO), distante 38,4 km / 34 minuti dal Comune di Foglizzo**. Il centro è in nostra piena disponibilità per tutta la durata del presente appalto, compresi eventuali rinnovi, e **dispone di una capacità produttiva più che sufficiente per sopperire all'intera produzione del presente servizio**. Euroristorazione ha adottato, per tutte le proprie sedi operative, una Procedura di Gestione della Continuità Operativa (*Business Continuity Management*) in accordo con la Norma Tecnica ISO 22301, sebbene non ancora oggetto di certificazione. Riassumiamo di seguito il **"Piano per la gestione delle emergenze"**, redatto sulla base dell'esperienza maturata e specifica nel servizio oggetto di gara, che analizza le situazioni impreviste e le soluzioni da attuare, di cui riportiamo di seguito le principali: 1) Mancata consegna o errata fornitura derrate al C.C.: Il nostro sistema di approvvigionamento informatizzato, elabora gli acquisti *nei 15 gg antecedenti il menù di riferimento*, consentendo ai ns. fornitori il tempo necessario per reperire la materia prima. La consegna delle derrate avviene non oltre le 24 ore dalla preparazione, in modo da poter effettuare tutti i controlli necessari e - in caso di NC - si procede con il reso, e ad effettuare un nuovo ordine ad altri fornitori, precedentemente selezionati, anche locali. Prima dell'avvio di un nuovo servizio, l'Ufficio Acquisti seleziona una *rosa di fornitori alternativi*, che pone al vaglio dell'A.C. per l'autorizzazione, per poterne usufruire in caso di emergenza con immediata risoluzione della stessa. 2) Guasto accidentale attrezzature/impianti del centro cottura/refettorio: In funzione al tipo di attrezzatura si procederà con: ❶ Utilizzo di altra attrezzatura di medesima tipologia presente nel centro cottura principale o di emergenza con immediata risoluzione ❷ Chiamata al centro assistenza per intervento di ripristino dell'attrezzatura malfunzionante; ❸ Valutazione di cambio menù, previa comunicazione all'A.C. e approvazione. Sono previsti interventi settimanali da parte di tecnici specializzati e a chiamata per interventi straordinari con uscita entro 60' dall'emergenza e reperibilità H24. Il contratto di assistenza in essere prevede inoltre la sostituzione con attrezzatura di pari caratteristiche in caso di guasto non riparabile in giornata. 3) Interruzione utenze del C.C.: La sospensione delle utenze viene segnalata con sufficiente preavviso; quindi, è possibile organizzare la produzione con utilizzo di attrezzature alternative o con menù specifico, preventivamente concordato con l'A.C., che preveda l'utilizzo di pietanze fredde che non necessitano di cottura (es. formaggi, yogurt, frutta, etc.), risolvendo nell'immediato l'emergenza. Nel caso la stesse dovesse prorogarsi nel tempo, non rendendo possibile la produzione di pasti caldi, si potrà far ricorso – previo consenso – al centro cottura alternativo. Per sopperire ad eventuali criticità date da mancanza di energia elettrica è presente nel C.C. di Leinì un *gruppo elettrogeno di continuità* a cui sono collegati i gruppi frigoriferi/celle, le principali attrezzature di cucina ed i pc. 4) Rotture automezzo / incidenti / blocchi stradali: Euroristorazione, all'interno del proprio parco automezzi del C.C. di Leinì, ha già individuato *n.1 mezzo alternativo* da dedicare alla gestione di eventuali emergenze legate al presente appalto. Dalla segnalazione da parte dell'autista, viene organizzato un giro di consegna con automezzo e/o percorso alternativo. L'immediata attivazione della procedura garantisce la regolare esecuzione del servizio. Nel solo Centro Cottura di Leinì, oltre al mezzo dedicato al servizio, sono disponibili ulteriori 8 mezzi a basso impatto ambientale. 5) Emergenze legate al pasto nei refettori: Attività preventive: consegna giornaliere di porzioni aggiuntive e presenza ai refettorî di "pasti scorta" composti da alimenti non deperibili che saranno preventivamente concordati. In caso di anomalie su pasti/diete (mancanza di etichettatura, corpo estraneo, rovesciamento teglia, ecc.) l'ASM Referente segnala immediatamente la non conformità in modo da garantire il corretto ripristino nei tempi previsti da CSA (45 minuti). • Dieta errata: *Attività preventiva*: in ogni scuola è identificata una ASM referente che si occuperà anche della distribuzione delle diete speciali, dando priorità a quelle sanitarie e, qualora fossero presenti utenti che possono manifestare shock anafilattico, sarà redatto un "Piano personalizzato" contenente: *dati del bambino - contatti d'emergenza - indicazioni dei familiari e del medico sulle modalità di primo intervento accompagnate da liberatoria, nominativi del personale formato a prestare il primo soccorso, presenza di farmaci salva vita*. *Gestione Operativa*: l'ASM comunica subito l'errore all'insegnante e al dietista e, in caso di comparsa di sintomatologia, chiama il 118. • *Rischio da soffocamento da cibo: Euroristorazione eroga a tutto il proprio personale un corso specifico di manovre di disostruzione delle vie aeree in età pediatrica: teoria e pratica.* 6)Assenze del personale dipendente: In caso di assenze del personale, saranno attivitate le procedure conformi alla tipologia di assenza: ▸ Sostituzioni temporanee → Per

protocollo interno aziendale, nei casi di infortunio, malattia, ferie e permessi, sciopero e ogni altra situazione di assenza temporanea, le modalità di intervento per la gestione delle sostituzioni sono: 1.Comunicazione di malattia/infortunio: Nei casi di malattia/infortunio che impediscano al dipendente di recarsi regolarmente sul posto di lavoro, lo stesso è tenuto a darne immediata comunicazione al Direttore del Servizio, che provvederà subito a verificare la disponibilità di una sostituzione per il giorno in corso e, se necessario, per i giorni successivi. Nel caso di ferie e permessi, che possono ugualmente essere richiesti nel corso della propria attività lavorativa, questi vanno preventivamente approvati dal Direttore del Servizio sulla base delle effettive esigenze e nel rispetto dei diritti dei lavoratori. In caso di sciopero, ricevuta l'informazione da parte delle Organizzazioni Sindacali, il Direttore del Servizio provvede a darne comunicazione al Cliente in forma scritta ed attua il piano organizzativo di emergenza che prevede l'utilizzo di un organico ridotto, concordato con le Organizzazioni Sindacali, previsto dalla normativa in essere e l'erogazione del pasto d'emergenza (es. cestino freddo) concordato con l'Ente appaltante. 2. Avvio della Procedura di Sostituzione: Una volta ricevuta la comunicazione di assenza/infortunio, se nei tempi, avvia immediatamente una ricerca per la sostituzione delle figure mancanti. Può infatti contare sulla SQUADRA "JOLLY", precedentemente selezionata e formata grazie alla consolidata presenza di Euroristorazione in Piemonte (445 dipendenti nella sola provincia di Torino). Per il presente servizio, Euroristorazione provvederà a nominare e a formare adeguatamente le seguenti figure jolly: • 1CUOCO; • 2 ASM; • 1 AUTISTA. Tali figure hanno il compito di intervenire entro un'ora dalla segnalazione. ▸Sostituzioni definitive o integrazioni del personale → Nel caso in cui si dovessero verificare assenze prolungate che richiedessero una sostituzione per un lungo periodo, licenziamenti volontari o se subentrasse la necessità di integrare ulteriore personale: 1. Comunicazione di dimissioni / aspettativa: tutti i dipendenti comunicano tali situazioni - per le vie previste - direttamente al Direttore del Servizio e all'Ufficio Personale per una corretta gestione delle pratiche. 2. Selezione nuovo personale: L'Ufficio Personale interviene con una pratica di sostituzione temporanea mediante la squadra jolly, ed entro una settimana dalla comunicazione di assenza o licenziamento avvia e conclude una ricerca di nuovo personale per garantire le medesime caratteristiche professionali e di esperienza della figura mancante. Le nuove risorse saranno debitamente formate sulle procedure aziendali da attuare rispetto ad ogni eventualità si presenti, in relazione alle mansioni di propria competenza e svolgeranno una settimana di affiancamento sul campo. Anche nei casi in cui sia necessario integrare il personale operante in qualche sede a causa di incremento dell'utenza o altro, si procederà ad una sostituzione temporanea, fino alla definizione e assunzione della nuova figura a integrazione dell'organico. Per tutti i casi sopra descritti, è compito del Direttore del Servizio comunicare al Comune la sostituzione del personale in servizio all'A.C. 7) Gestione allerte alimentari / food defense: Nel caso pervenga notizia di un allarme sulla sicurezza di un alimento, il Responsabile Qualità in collaborazione con l'ufficio Acquisti verifica la presenza del lotto a magazzino e, nel caso, allerta i Direttori interessati per far immediatamente isolare il prodotto impedendone la distribuzione/consumo. Euroristorazione ha definito inoltre un piano di *Food Defence* applicato in tutti i propri siti produttivi con la finalità di identificare, gestire, prevenire o minimizzare la possibilità che, personale interno o esterno all'azienda, possa commettere atti di adulterazione intenzionale sui prodotti alimentari. 8)Emergenze sanitarie: Euroristorazione ha costituito un'apposita TASK FORCE per fronteggiare eventuali emergenze sanitarie costituita da figure aziendali interne (RSPP, Ispettori Qualità, medico competente) appositamente formate ed incaricate ad addestrare il personale operativo e a vigilare sulla corretta applicazione di eventuali specifici protocolli preventivamente illustrati. Qualora si presentasse una nuova emergenza sanitaria, Euroristorazione effettuerà il ritiro di tutte le derrate rimaste nel Centro Cottura/refettori e provvederà alla pulizia e alla sanificazione dei locali.

2.4 Trasporto

Il centro cottura sito a Leinì in Via Pininfarina 50 dista 23 minuti / 20,7 km dalla sede municipale di Foglizzo sita in Via del Castello n. 6. Le operazioni di veicolazione dei pasti rivestono un ruolo di primaria importanza nell'ambito del servizio di ristorazione scolastica. Un'adeguata pianificazione delle procedure e dei tempi di trasporto dei pasti è necessaria al fine di **garantire la puntuale consegna delle pietanze**, il **mantenimento delle temperature** e **delle caratteristiche organolettiche degli alimenti** e dunque la massima appetibilità dei pasti serviti, il tutto in un'ottica di massima soddisfazione degli utenti. Per tali ragioni Euroristorazione, sulla scorta della pluriennale esperienza in servizi analoghi, ha elaborato il piano trasporti considerando le **veicolazioni necessarie**, **i percorsi**, i **limiti di velocità** previsti dal codice della strada, i **tempi di carico e scarico dei contenitori**, la **viabilità e il traffico** negli orari interessati al servizio, il tutto nel pieno rispetto di quanto richiesto dal Capitolato.

GIRO 1 - MEZZO A - CONSEGNA PASTI INFANZIA							
Luogo Partenza	Orario Partenza	Destinazione	Minuti di percorrenza	Orario arrivo	Tempo Scarico	Orario di consegna / ripartenza	Orario consumo
C.C. LEINI	11:21	INFANZIA VIA OLIVIERO 25	**00:21:00**	11:42:00	00:03	**11:45:00**	**12:00:00**
INFANZIA VIA OLIVIERO 25	11:45	PALAZZO COMUNALE VIA CASTELLO 6	**00:02:00**	11:47:00	00:03	**11:50:00**	**12:00:00**
PALAZZO COMUNALE VIA CASTELLO 6	11:50	**C.C. LEINI**	**00:22:00**	**12:12:00**			

GIRO 3 - MEZZO A - CONSEGNA PASTI							
Luogo Partenza	Orario Partenza	Destinazione	Minuti di percorrenza	Orario arrivo	Tempo Scarico	Orario di consegna / ripartenza	Orario consumo
C.C. LEINI	12:25	PRIMARIA VIA OLIVIERO 23	**00:21:00**	12:46:00	00:03	**12:49:00**	**13:00:00**
PRIMARIA VIA OLIVIERO 23	12:49	**C.C. LEINI**	**00:22:00**	**13:11:00**			

Riassumendo, il piano proposto prevede anzitutto n.2 giri di **consegna pasti** in base alla programmazione dei turni di refezione (rif.to chiarimento n.3), a cui si aggiungerà n.1 giro giornaliero di **ritiro contenitori utilizzati**, in concomitanza con il termine del servizio e successivamente alle operazioni di pulizia e riassetto dei locali e n.1 giro settimanale di **consegna generi sussidiari** e materiali no-food (es. tovagliette, posate, tovaglioli, etc.) Al fine di **ridurre l'impatto ambientale del servizio di consegna pasti**, le **merende del mattino** verranno consegnate il girono antecedente al consumo e conservate in appositi frigoriferi domestici forniti in comodato d'uso per lo scopo. Il piano dei trasporti di seguito presentato è stato realizzato tenendo in considerazione la giornata di punta, con consumo previsto in tutte le sedi di refezione e gli orari indicati nel chiarimento n.3 pubblicato dalla Stazione Appaltante.

2.5 Caratteristiche ambientali dei mezzi utilizzati per la veicolazione dei pasti

Euroristorazione attribuisce primaria importanza alla **riduzione dell'impatto ambientale**, tanto da strutturare la propria gestione attorno al miglioramento degli indicatori di performance ambientale anche per quanto concerne la logistica, con l'obiettivo di **garantire un servizio a basso impatto ambientale**. A tal proposito, Euroristorazione **dichiara** che utilizzerà **N.1 AUTOMEZZO EURO 6** per il trasporto dei pasti e del materiale sussidiario, riferiti al presente servizio.

2.6 Descrizione del piano di pulizia ordinaria e straordinaria di tutti i locali e attrezzature con specifica dei prodotti utilizzati

Euroristorazione propone un Piano delle Pulizie e Sanificazioni strutturato per rispondere pienamente ai requisiti di **qualità**, **sicurezza** e **sostenibilità** previsti per il presente Appalto. Il piano è suddiviso in: ❶**attività di pulizia ordinaria (sanificazione)**, eseguite con regolarità e continuità per prevenire il ricorso a interventi di pulizia straordinaria; ❷ **Pulizie straordinarie**, finalizzate a garantire un profondo livello di igiene attraverso operazioni mirate e sanificazioni tecniche specialistiche; ❸ **Attrezzature** e **ausili** impiegati per le attività di pulizia e sanificazione.

❶ **Pulizie Ordinarie (sanificazione) –** Le pulizie ordinarie rappresentano il cuore delle attività giornaliere e comprendono la sanificazione regolare degli ambienti di lavoro, del centro cottura, dei refettori, delle aree comuni e dei servizi igienici, la quale previene i casi estremi di pulizia straordinaria. Queste operazioni sono affidate a personale dedicato, specificamente formato, dotato di dispositivi di protezione individuale e coordinato da un referente per la qualità. Le operazioni di pulizia prevedono l'uso di detergenti, certificati secondo i **CAM**, e di disinfettanti registrati come **Presidi Medico Chirurgici** dal Ministero della Salute, del marchio **Ecolab,** azienda selezionata per l'approvvigionamento dei prodotti di sanificazione, che garantisce elevati standard in termini di sicurezza, efficacia e sostenibilità.

Per garantire un utilizzo efficiente delle risorse e una riduzione del consumo di detergenti e acqua, è prevista l'installazione a parete di un **sistema di dosaggio manuale per detergenti** impiegati nel lavaggio di attrezzature, superfici e pavimenti. Trattasi di ***dispenser*** **manuali per la diluizione controllata dei prodotti per la pulizia** costituito da **n. 6 prodotti Super concentrati** forniti in buste ermetiche. A seconda dell'attrezzatura per la pulizia usata è possibile erogare i prodotti direttamente nel flacone spray, nel secchio/lavandino o nel secchio/lavapavimenti ed è sufficiente una semplice spinta dell'apposito pulsante per dosare la quantità corretta di prodotto predefinita.

A completamento di quando descritto sopra, è stato redatto, all'interno del **Manuale di Autocontrollo**, **il piano di pulizia e sanificazione** (in ottemperanza al Reg. CE 852/2004 e al ***D.M. 10/03/2020 relativo ai Criteri Ambientali Minimi***), presentato nella tabella a lato, specifico per il Centro cottura e i refettori delle scuole del Comune di Foglizzo. La tabella riporta: attrezzatura / area da pulire; strumenti da utilizzare; tipo d'intervento (detersione, sanificazione, disincrostazione), tempi di svolgimento delle oOltre al piano di pulizia e sanificazione presente nel proprio Manuale, Euroristorazione elabora anche piani specifici per le singole zone di lavorazione/distribuzione, compilate secondo l'effettiva disposizione dei locali. Si tratta di "schede operative" che vengono affisse nel centro cottura e nel refettorio, indicanti le attrezzature da sanificare, la cadenza, le procedure da attuare e i prodotti da utilizzare in quello specifico locale. Tali schede sono posizionate in punti strategici e facilmente visibili e consultabili da parte del personale. **Per garantire la massima sicurezza nelle operazioni di sanificazione è utilizzato il codice colore per le attrezzature dedicate**: ◆ dispense e aree di produzione ◆ aree di distribuzione ◆ spogliatoi e bagni esclusa la zona wc ◆area wcperazioni, cadenze, prodotti ed eventuali diluizioni.

PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE ORDINARIO	PRODOTTI UTILIZZATI
AZIENDA ECOLAB	ECOLAB

È OBBLIGATORIO USARE I MEZZI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

ATTIVITA':	
	DETERSIONE
	SANIFICAZIONE
	DISINCROSTAZIONE

FREQUENZE:	
F	FINE SINGOLO UTILIZZO
G	GIORNALIERO
S	SETTIMANALE

REGOLE:

- E' VIETATO ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA CONTESTUALMENTE ALL'ATTIVITA' DI PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE
- LE PULIZIE INIZIERANNO SOLO QUANDO GLI ALIMENTI SARANNO ALLONTANATI DAI REPARTI E/O RIPOSTI NEI FRIGO O MAGAZZINI
- LE APPARECCHIATURE ELETTRICHE DEVONO ESSERE SCOLLEGATE
- IL PERSONALE ADDETTO INDOSSA GLI APPOSITI INDUMENTI ED ACCESSORI DI PROTEZIONE
- AL TERMINE I PRODOTTI VENGONO CONSERVATI NELLE CONFEZIONI ORIGINALI CON ETICHETTA E RIPOSTI NELL'ARMADIO DETERSIVI DEDICATO

ATTREZZATURA	STRUMENTI	OASIS CLEAN 10 S	OASIS CLEAN 40 S	MAXX INTO 2	RENOLIT CLEAN S	TOPMATI CLEAN	TOPRINSE CLEAN	REGAIN CLEAN S	GREASE EXPRESS S	MAXX BRIAL S	LIMEA WAY SPECIAL	DIESIN CL	OASIS PRO 20	DRYSAN OXY
ETICHETTA AMBIENTALE		Ecolabel	Ecolabel	Ecolabel	Ecolabel	Ecolabel	Ecolabel	Ecolabel	Ecolabel	Ecolabel	Ecolabel	Ecolabel		
DILUIZIONE		DOSAGGIO AUTOMAT.	DOSAGGIO AUTOMAT.	PRONTO ALL'USO	DOSAGGIO AUTOMAT.	DOSAGGIO AUTOMAT.	DOSAGGIO AUTOMAT.	DOSAGGIO AUTOMAT.	PRONTO ALL'USO	DOSAGGIO AUTOMAT.	5 - 20 ML/LT ACQUA	DOSAGGIO AUTOMAT.	DOSAGGIO AUTOMAT.	PRONTO ALL'USO
CENTRO COTTURA														
AFFETTATRICE	PANNO + SECCHIO VERDE				F				F					G
ARMADIO	PANNO + SECCHIO VERDE				S									
BILANCIA	PANNO + SECCHIO VERDE				F									G
BRASIERA	PANNO + SECCHIO VERDE										F			G
CAPPA	PANNO + SECCHIO VERDE				S				F				S	S
CARRELLO PORTAVIVANDE	PANNO + SECCHIO VERDE				F									G
CUTTER MIX	PANNO + SECCHIO VERDE													G
FORNO	PANNO + SECCHIO VERDE				G				F					G
FRIGORIFERO, SUPERFICI ESTERNE	PANNO + SECCHIO VERDE				G								S	G
FRIGORIFERO, SUPERFICI INTERNE	PANNO + SECCHIO VERDE				G									S
FUOCHI/FORNELLI	PANNO + SECCHIO VERDE				F				F		G			G
LAVASTOVIGLIE	PANNO + SECCHIO VERDE										S			
LAVELLI E LAVAMANI	PANNO + SECCHIO VERDE				F						S			G
PENTOLE	AMMOLLO + LAVASTOVIGLIE					F	F							
TAVOLI NEUTRI, SUPERFICI ESTERNE	PANNO + SECCHIO VERDE				F								G	G
TAVOLI NEUTRI, SUPERFICI INTERNE	PANNO + SECCHIO VERDE				S								G	S
TEGLIE - GASTRONORM	AMMOLLO + LAVASTOVIGLIE					F	F							
CUOCIPASTA	PANNO + SECCHIO VERDE					F	F				F			
PELATRICE	PANNO + SECCHIO VERDE					F	F							
TAGLIAVERDURE	PANNO + SECCHIO VERDE					F	F							
LAVACENTRIFUGA	PANNO + SECCHIO VERDE					F	F							
HAMBURGATRICE	PANNO + SECCHIO VERDE					F	F							
TRITACARNE	PANNO + SECCHIO VERDE					F	F							
TERMOMETRO INFISSIONE e INFRAROSSI	PANNO MONOUSO													F
TERMOSIGILLATRICE MANUALE	PANNO + SECCHIO VERDE													G
TRAMOGGIA	PANNO + SECCHIO VERDE				F									G
UTENSILI - TAGLIERI	AMMOLLO + LAVASTOVIGLIE					F	F							
REFETTORIO														
TAVOLI	PANNO + SECCHIO VERDE				F									G
SEDIE	PANNO + SECCHIO VERDE				F									G
LAVELLI E LAVAMANI	PANNO + SECCHIO VERDE				F									G
CARRELLO DI SERVIZIO IN ACCIAIO	PANNO + SECCHIO VERDE				F									G
CARRELLO PORTAVIVANDE	PANNO + SECCHIO VERDE				F									G
EROGATORE ACQUA	PANNO MONOUSO				F						S			G
MOBILE IN ACCIAIO CON CASSETTIERA	PANNO + SECCHIO VERDE				F									G
MICROONDE	PANNO + SECCHIO VERDE				F									G
UTENSILI (Mestolo, schiumarola, pinze, ecc...) - TAGLIERI	AMMOLLO + LAVASTOVIGLIE					F	F						G	G
STOVIGLIE E POSATE	AMMOLLO + LAVASTOVIGLIE					F	F						G	G
BILANCIA	PANNO + SECCHIO VERDE				F									G
TERMOMETRO INFISSIONE e INFRAROSSI	PANNO MONOUSO													F
FRIGORIFERO, SUPERFICIE ESTERNA	PANNO + SECCHIO VERDE				G									G
FRIGORIFERO, SUPERFICIE INTERNA	PANNO + SECCHIO VERDE				S									S
LAVASTOVIGLIE	PANNO + SECCHIO VERDE										S			
BIDONE	GARZA MONOUSO				G									G
CONTENITORIE VARIE														
CONTENITORI TRASPORTO PASTI	LAVASTOVIGLIE					G	G							
CONTENITORI TRASPORTO DIETE	LAVASTOVIGLIE					G	G							
GASTRONORM TRASPORTO PASTI	LAVASTOVIGLIE					G	G							
CONTENITORI FRUTTA	LAVASTOVIGLIE					G	G							
ELEMENTI AMBIENTALI INTERNI - SIA CENTRO COTTURA CHE REFETTORIO														
PAVIMENTO (SCOPATURA)	SCOPA + PALETTA	GIORNALIERO												
PAVIMENTO (LAVAGGIO)	LAVAPAVIMENTI + CARRELLO + MOP CODICE COLORE	G						G					G	G
BIDONE	GARZA MONOUSO				G					G		G		G
PARETI PIASTRELLATE	PANNO + SECCHIO CODICE COLORE												**	G
PORTE	PANNO + SECCHIO CODICE COLORE		S											S
PORTE MANIGLIE	PANNO + SECCHIO CODICE COLORE		G											G
VETRI	TERGIVETRO - GARZE MONOUSO		S											
DAVANZALI INTERNI FINESTRE	GARZE MONOUSO		S											
DERAGNATURA	SCOVOLO RAGNATELE	SETTIMANALE												
BAGNI E SPOGLIATOI														
ARMADIETTI	PANNO + SECCHIO GIALLO				G									S
BIDONE	GARZA MONOUSO				G									G
DISPENSER SAPONE	PANNO + SECCHIO GIALLO				G									G
LAVANDINO	PANNO + SECCHIO GIALLO			G							S	S		G
WC	PANNO + SECCHIO ROSSO			G							S	S		G
DISPENSA/MAGAZZINO														
CARRELLI DI SERVIZIO	PANNO + SECCHIO VERDE				G									G
SCAFFALI - PALLETS	PANNO + SECCHIO VERDE				S								S	S
CELLE E FRIGORIFERI ESTERNO	PANNO + SECCHIO VERDE				G								S	G
CELLE E FRIGORIFERI INTERNO	PANNO + SECCHIO VERDE				S									S
AREE ESTERNE														
DEPOSITO ESTERNO RIFIUTI	SCOPA + PALETTA + GARZA MONOUSO				S									S
MEZZI DI TRASPORTO (SCOPATURA)	SCOPA + PALETTA	GIORNALIERO												
MEZZI DI TRASPORTO (LAVAGGIO)	CARRELLO + MOP CODICE COLORE	G												G
ACCESSI	SCOPA + PALETTA	GIORNALIERO												

❷ **Pulizie Straordinarie -** A integrazione delle attività quotidiane Euroristorazione, **ha predisposto un piano per le pulizie straordinarie e le sanificazioni periodiche**, che includono attività tecnicamente complesse e svolte da personale specializzato. Tali operazioni sono fondamentali per mantenere elevati standard igienico-sanitari e per garantire la massima efficienza operativa all'interno del Centro cottura e dei refettori, andando a prevenire eventuali criticità legate alla sicurezza alimentare e alla salubrità degli ambienti. Gli interventi sono svolti in ottemperanza alle normative vigenti (*D. Lgs. 81/2008, Reg. CE 852/2004, UNI EN 15780, UNI 10339*) e si svolgono secondo quanto previsto dal Piano di Autocontrollo HACCP e nel rispetto dei CAM e **saranno organizzati in modo tale che non vadano ad interferire con le attività operative** del servizio. In aggiunta alla sanificazione impiantistica, il piano prevede attività straordinarie mirate alla pulizia approfondita delle superfici verticali e orizzontali (soffitti, pareti, griglie di aerazione), delle zone meno accessibili e di tutti gli ambienti che, per loro natura, richiedono interventi periodici di igienizzazione completa.

DETTAGLIO INTERVENTI PULIZIE STRAORDINARIE
LOCALE CUCINA
Si intendono appartenenti alla seguente categoria le seguenti attività:
◆ Asportazione residui e incrostazioni cappe di aspirazione e filtri
◆ Sanificazione approfondita di cappe attraverso tecnologie robotizzate e disinfettanti certificati
◆ Spolveratura ad umido copri lampade
◆ Deragnatura soffitto e pareti
◆ Detersione e disinfezione a vapore pareti lavabili e/o piastrelle
◆ Asportazione polvere e detersione zanzariere
◆ Detersione e disinfezione a vapore vetri e infissi/porte
◆ Asportazione polvere e detersione pannellature fonoassorbenti, controsoffitti lavabili o eventuali condotte a vista
◆ Sanificazione pavimenti con lavasciuga automatica
LOCALE MAGAZZINO
Si intendono appartenenti alla seguente categoria le seguenti attività:
◆ Rimozione derrate, scongelamento, detersione e disinfezione freezer
◆ Rimozione derrate, scongelamento, detersione e disinfezione celle
◆ Spolveratura ad umido copri lampade
◆ Deragnatura soffitto e pareti
◆ Detersione e disinfezione a vapore pareti lavabili e/o piastrelle
◆ Detersione e disinfezione frigoriferi
◆ Asportazione polvere e detersione zanzariere
◆ Detersione e disinfezione a vapore vetri e infissi
◆ Lavaggio aree rifiuti esterna con idropulitrice
LOCALE MENSA
Si intendono appartenenti alla seguente categoria le seguenti attività:
◆ Spolveratura ad umido copri lampade
◆ Deragnatura soffitto e pareti
◆ Asportazione polvere e detersione veneziane
◆ Detersione e disinfezione a vapore vetri e infissi/porte
◆ Asportazione polvere e detersione pannellature fonoassorbenti
◆ Spolveratura e detersione caloriferi
◆ Detersione e disinfezione a vapore pareti lavabili e/o piastrelle
◆ Sanificazione pavimenti con lavasciuga automatica
ZONA LAVAGGIO
Si intendono appartenenti alla seguente categoria le seguenti attività:
◆ Deragnatura soffitto e pareti
◆ Detersione e disinfezione a vapore vetri e infissi/porte
◆ Detersione e disinfezione a vapore pareti lavabili e/o piastrelle
◆ Sanificazione pavimenti con lavasciuga automatica
BAGNI e SPOGLIATOI
Si intendono appartenenti alla seguente categoria le seguenti attività:
◆ Deragnatura soffitto e pareti
◆ Decalcificazione profonda di rubinetteria e sanitari
◆ Trattamento anti-muffa e disinfezione pareti/piastrelle
◆ Pulizia e disinfezione dei sifoni e dei pozzetti di scarico
◆ Pulizia interna armadietti e delle superfici interne degli spogliatoi, Inclusa la disinfezione degli interni, delle serrature, dei ripiani.

Calendarizzazione pulizie straordinarie.

Euroristorazione garantisce, per il presente appalto**,** l'esecuzione di attività di **Pulizia e Sanificazione Straordinaria <u>in tutte le sedi</u>**, in particolare nelle aree di preparazione e consumo pasti e locali annessi (spogliatoi/servizi igienici) attraverso lo svolgimento di: ① **Operazioni di pulizia e sanificazione <u>estesa ed approfondita</u> a tutti gli ambienti affidati e alle attrezzature/arredi presenti <u>prima dell'avvio del servizio</u> ed al <u>termine dell'anno scolastico</u>, durante la <u>chiusura per le festività</u> di Natale e Pasqua**. ② **Ulteriori interventi di pulizia / sanificazione straordinari** che si dovessero rendere necessari per ripristinare gli standard igienici compromessi da eventi particolari e non programmabili quali, ad esempio: lavori di manutenzione; presenza di batteri patogeni e/o animali indesiderati; allagamenti che possono riversare acque reflue all'interno dei locali, potenziale/accertata presenza di portatori di microrganismi trasmissibili all'uomo e agli alimenti.

❸ **Descrizione dell'attrezzatura –** Nella tabella sottostante presentiamo il **dettaglio delle attrezzature / ausili / materiali** impiegati per le attività di pulizia e la sanificazione; alcune di esse sono utilizzate solo per le attività straordinarie e fornite in occasione dell'intervento pianificato.

IMMAGINE PRODOTTO	NOME PRODOTTO	CARATTERISTICHE
	CARRELLO ALPHA 2672	Carrello utilizzato per la raccolta dei rifiuti e per il lavaggio e/o disinfezione degli ambienti con il sistema TOP-DOWN, utilizzando cioè panni in microfibra pre-impregnati.
	ATTREZZO PER PANNI BLU 40 CM	Attrezzo per panni con profili per sistema a strappo larghi 2,5 cm, con bocchettone Lock System. Utilizzabile con frange con sistema a strappo per il lavaggio e la disinfezione di pavimenti, con fibre abrasive per la rimozione di eventuali incrostazioni e con spugna e relativi panni impregnati monouso per la scopatura ad umido.
	MANICO ALLUMINIO 3 FORI 150 CM	Manico in alluminio anodizzato Ø 23 mm lunghezza cm. 150 con 3 fori con manopola blu e con foro x appendere.mUtilizzabile con tutti i tipi di telaio. Leggero e inossidabile, dotato di 3 fori nella parte finale che permettono l'utilizzo con diverse tipologie di telai
	CARRELLO FRED LT. 50 IN PLASTICA	Carrello in polipropilene copolimero. Telaio monoblocco. Due secchi da 25 L per separazione soluzione/risciacquo. Strizzatore a pressione incluso.
	RICAMBIO MOP COTONE 400 GR	Mop in cotone open-end con supporto da 8 cm. Disponibile con banda anti-aggrovigliamento. Indicato per sporco medio/alto su pavimenti interni.
	BOBINA MULTIUSO 800 ECO	Bobina a due veli in cellulosa riciclata. Alta resistenza e buona capacità assorbente. Uso multiuso professionale.
	PINZA PLASTICA GIGANTE GRIGIA SENZA CLIP	Pinza per Mop in Polipropilene. Questo sistema con pinza è ideale per la rimozione dello sporco residuale, grazie alla possibilità di risciacquare frequentemente le fibre. Resistente, Ecosostenibile e Facile da Usare
	PANNO MICROFIBRA codice colore	Microfibra 35×38 cm, 100% poliestere riciclato. Alta capacità assorbente. Lavabile fino a 300 volte. Rimuove il 99,9% di virus e batteri con sola acqua.
	GARZE LINDOFLASH 22X60 CF100PZ	Garze ideali per la pulizia dei pavimenti come alternativa ai classici stracci. Queste garze sono pronte all'uso e garantiscono estrema rapidità e facilità alle operazioni di pulizia. Da applicare sotto le apposite radazze o come panno da spolvero sulle superfici che tollerano l'olio impregnante.
	SCOVOLO RAGNATELE CF10 PZ	Indicato per togliere le ragnatele dai soffitti di qualsiasi ambiente. Utilizzabile con asta telescopica per raggiungere grandi altezze.
	ALZAIMMONDIZIE C/MANICO SALVASP. 15 PZ	Alzaimmondizia in plastica con manico e profilo in gomma arancio. Manico con vite in plastica e impugnatura porta scopa.
	ATTREZZO SPANDICERA SLIDER C/VELLO CM.40	Ideale per l'inceratura dei pavimenti, consente di mantenere la cera pulita ed evitare sprechi. Leggero e pratico, riduce i tempi di utilizzo. Il serbatoio si riempie facilmente grazie al tappo agganciabile alla manopola, senza ingombri. La regolazione dell'erogazione avviene tramite pomello: premendolo a intermittenza si dosa la cera, ruotandolo in senso orario si ottiene un flusso continuo.
	ASPIRAPOLVERE BLUEMATIC VC 12 PLUS	Offre una combinazione bilanciata di potenza, capacità e praticità. È perfetto per scenari professionali in cui servono prestazioni affidabili, filtrazione elevata e facilità d'uso. Serbatoio da circa 12 litri, per un'autonomia estesa di utilizzo. Potenza motore tra 800 W e 1.000 W, garantisce un'aspirazione efficace su polvere fine e detriti.
	ASPIRAPOLV/LIQUIDI BLUEMATIC VC 36 PLUS	Ideale per ambienti professionali come hotel, scuole, uffici e veicoli, grazie alla capacità di aspirare efficacemente sia detriti solidi che liquidi. Si distingue per la sua versatilità, robustezza e facilità d'uso. Serbatoio da 35 litri, per un'autonomia operativa estesa; Potenza motore: massima 1.350 W, nominale 1.100 W, Portata d'aria: circa 54 l/s, con una depressione di 240 mbar.
	MONOSPAZZOLA BLUEMATIC SD 43 MONO HEAVY	Monospazzola professionale compatta e robusta, perfetta per le operazioni di pulizia di fondo su pavimenti sia duri sia tessili. Larghezza operativa 43 cm: ideale per lavaggio, lucidatura, shampoonatura e manutenzione di superfici di medie dimensioni Motore da circa 1.200 W con trasmissione a cinghia ad alto torque: permette un funzionamento silenzioso e senza vibrazioni, riducendo lo sforzo per l'operatore. Velocità spazzola fissa 180 rpm: la velocità ideale per trattamenti delicati o profondi a seconda del pad utilizzato.

2.7 Potenziamento del centro cottura e dei locali di ricevimento pasti e refettori

Le migliorie di seguito descritte sono state individuate con l'intento di perseguire due obiettivi principali:

1. **Migliorare la gestione complessiva delle diete speciali**, dal confezionamento alla somministrazione, introducendo apposite attrezzature e misure di sicurezza;
2. Continuare il **progetto di abbellimento dei refettori** iniziato nel precedente periodo contrattuale, al fine di **renderli più accoglienti** e funzionali.

FORNITURE E ARREDI RFETTORIO

Fornitura di n.1 tablet con software GIME per le registrazioni inerenti al servizio come descritto nel corso della relazione.
Valore economico: € 120,00 IVA esclusa.

N.1 Kit controllo conformità delle temperature composto da un **termometro digitale** e una **bilancia digitale**. Servire le pietanze al giusto grado di temperatura permette una netta riduzione degli avanzi derivanti da pietanze servite troppo fredde e pertanto non gradite dagli alunni. Le rilevazioni eseguite con il kit e registrate nel software GIME in uso, rappresentano anche un'ulteriore garanzia di trasparenza nei confronti dell'A.C.
Valore economico: € 60,00 IVA esclusa

Applicazione di n.6 pannelli decorativi a ciclo unico descrittivo realizzati in PVC semiespanso PALIGHT dim.120x80 cm, con **percorsi grafici visivi di Educazione Alimentare e Ambientale,** creati dal nostro servizio nutrizionale, con tematiche e linguaggi adeguanti all'età dell'utenza coinvolta nel presente appalto. Verranno posizionati in sequenza lungo le pareti del refettorio. Questo strumento contribuisce a far assimilare agli alunni alcuni concetti legati all'educazione alimentare e ambientale e a **valorizzare anche l'estetica dell'ambiente** in cui si consuma il pasto, creando un ambiente più confortevole e accogliente, incentivando il confronto e il dialogo fra gli alunni.

Valore economico: € 360,00 IVA esclusa

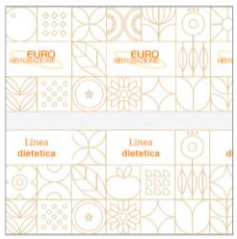
Personalizzazione grafica dei n. 3 carrelli termici presenti presso il refettorio dell'Infanzia/Primaria.
Valore economico: € 150,00 IVA esclusa

Utensili tarati per fascia d'età da utilizzare per la somministrazione delle pietanze in refettorio, al fine di servire con un'unica presa la corretta grammatura di ogni pietanza, ottimizzando le tempistiche di distribuzione ed **evitando sprechi** derivanti da porzioni eccessive e poi non consumate.
Valore economico: € 60,00 IVA esclusa

✷ PROGETTO DIETE SPECIALI ✷

Utilizzo di film trasparente e traspirante brevettato con sistema "Air Coating System" per la **sigillatura delle monoporzioni** delle diete speciali. La **caratteristica innovativa del film traspirante brevettato con sistema "Air Coating System"** adottato per la sigillatura delle vaschette monoporzione delle diete è la **traspirazione** dei vapori generati dal prodotto dopo il confezionamento, senza che, una volta inseriti su sistemi di mantenimento (carrelli e contenitori termici) la vaschetta subisca il rigonfiamento tipico del mantenimento a temperatura. Il sistema inoltre **non permette la fuoriuscita di liquidi** del piatto assicurando la massima affidabilità, anche in caso di utilizzo del microonde. Infine, il film può essere **serigrafato** con dicitura **"*Linea Dietetica*"** come ulteriore strumento di controllo per le ASM in fase di confezionamento/distribuzione.

Banda centrale traforata



Nuova modalità di confezionamento diete sanitarie / ad alto rischio: Al fine di garantire il corretto mantenimento della temperatura del pasto, le monoporzioni delle diete sanitarie e ad alto rischio, saranno confezionate in **contenitori isotermici Polibox®,** realizzati in polipropilene (PPE), idonei a proteggere gli alimenti da sollecitazioni termiche grazie alle proprietà coibentanti del polimero espanso, il quale possiede un coefficiente di resistività (Lambda) di 0,039 W/mk che garantisce una caduta termica conforme alla norma UNI EN 12571:1999. **È riciclabile al 100%** e a cicli infiniti senza rilascio di residui nell'ambiente o perdita di caratteristiche chimico-fisiche; è un polimero plastico stabile di

idrogeno e carbonio; Temperatura di esercizio -40 + 120 °C. tutti i contenitori monopasto saranno identificati da apposita etichetta, **al fine di porre in essere tutte le misure di sicurezza possibili** per la corretta somministrazione di questo tipo di pietanze.
Valore economico: € 188,00 IVA esclusa

N.1 termometro infrarossi per le diete speciali che permette di rilevare la temperatura "al cuore" del pasto – al momento dell'arrivo dei pasti al refettorio - senza forare la pellicola della vaschetta monoporzione.
Valore economico: € 20,00 IVA esclusa

Quale ulteriore misura di sicurezza – a miglioria ed integrazione di quelle già adottate nel ciclo produttivo come da Disciplinare Certificato di Euroristorazione - verranno posizionate apposite tovagliette segnaposto identificative in corrispondenza del posto a sedere degli **alunni con regime dietetico**; quest'ultima iniziativa è stata introdotta di recente nella procedura interna, restituendo fin da subito feedback positivi sulla concreta utilità dell'iniziativa.

POTENZIAMENTO DEL CENTRO COTTURA

Durante l'ultimo anno scolastico, al fine di migliorare il servizio offerto alle scuole servite dal centro cottura di Leinì, abbiamo integrato il reparto lavorazione carni con **n.1 hamburgatrice automatica** in acciaio INOX, vetrina e coperchio in metacrilato trasparente, nastro di uscita di 40cm. Il **principale valore aggiunto** di questa attrezzatura è la produttività oraria che, rispetto all'attrezzature precedentemente utilizzata, **permette la preparazione di 2100 pcs/h.** Inoltre, **il peso** degli hamburger o delle polpette **resta costante per tutto il ciclo di** lavoro, aspetto produttivo importante nel settore della produzione e confezionamento e nella ristorazione collettiva, in cui le grammature sono definite con precisione in base alla tipologia di utenza. Sostituendo il rullo formatore si possono inoltre produrre **porzioni con forme diverse**: quadrate, ellittiche, doppie o di fantasia, **funzionalità molto apprezzata e utile nell'ambito della ristorazione scolastica**, in quanto permette di creare **forme diverse** che, soprattutto nei bambini più piccoli, **stimolano la curiosità e il consumo del proprio piatto**.

3 – QUALITA' DEL SERVIZIO

3.3 Fornitura di prodotti biologici da chilometro zero e/o filiera corta con indicazione dei fornitori

Euroristorazione **dichiara** di fornire i seguenti prodotti biologici da chilometro zero e/o filiera corta, ogni qualvolta presenti nel menù, per tutta la durata dell'appalto. *Precisiamo che, la colonna denominata KM, riporta la distanza in linea d'aria della sede del fornitore dal Comune di Foglizzo.

N.	PRODOTTO	QUALITA' DEL PRODOTTO OFFERTA	FORNITORE	SEDE DEL FORNITORE	KM*
	I PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI OFFERTI SARANNO SOMMINISTRATI SECONDO STAGIONALITA', I NOMINATIVI DELLE AZIENDE AGRICOLE SOTTO INDICATI POTRANNO ESSERE INTEGRATI CON ULTERIORI PRODUTTORI A FILIERA CORTA/KM 0 DURANTE IL CORSO DELL'APPALTO				
1	ALBICOCCHE	BIOLOGICO KM0 E/O FILIERA CORTA	AZIENDE AFFERENTI A BIODIFFUSIONE: AZ. AGRICOLA IL FRUTTO PERMESSO	VIA DEL VERNE, 16, BIBIANA (TO)	67
2	CAVOLO VERZA	BIOLOGICO KM0 E/O FILIERA CORTA	AZIENDE AFFERENTI A BIODIFFUSIONE: AZ.AGRICOLA MONDINO FLAVIO	S.DA ROLASSA, 7, MAZZE' (TO)	9
3	CAROTE	BIOLOGICO KM0 E/O FILIERA CORTA	AZIENDE AFFERENTI A BIODIFFUSIONE: AZ.AGRICOLA MONDINO FLAVIO	S.DA ROLASSA, 7, MAZZE' (TO)	9
4	FINOCCHI	BIOLOGICO KM0 E/O FILIERA CORTA	AZIENDE AFFERENTI A BIODIFFUSIONE: AZ.AGRICOLA MONDINO FLAVIO	S.DA ROLASSA, 7, MAZZE' (TO)	9
5	KIWI	BIOLOGICO KM0 E/O FILIERA CORTA	AZIENDE AFFERENTI A BIODIFFUSIONE: SOC.AGR.FRUTTICOLA BONINO SS	VIA BAGNOLO, 99, CAVOUR (TO)	66
6			AZIENDE AFFERENTI A BIODIFFUSIONE: AZ.AGR.SAN LOUIS DI ARDISSINO DIMAS FRANCESCA	VIA FARINI, 54, CIGLIANO (VC)	16
7			AZIENDE AFFERENTI A BIODIFFUSIONE: SOC.AGRICOLA MORIZIO SS	VIA BERGANDI, 73, MAZZE' (TO)	9
8	LATTUGHE/INSALATE	BIOLOGICO KM0 E/O FILIERA CORTA	AZIENDE AFFERENTI A BIODIFFUSIONE: AZ.AGR.SAN LOUIS DI ARDISSINO DIMAS FRANCESCA	VIA FARINI, 54, CIGLIANO (VC)	16
9			AZIENDE AFFERENTI A BIODIFFUSIONE: L'ORTO DEL PIAN DI BOSCO DI GIACCARDI ANDREA, BELLOTTI MASSIMO	F.NE GERBIDI, 30, LIVORNO FERRARIS (VC)	20
10			AZIENDE AFFERENTI A BIODIFFUSIONE: AZ.AGR.CASCINA DI FRANCIA DI CAROLA GHIVARELLO	CASCINA FRANCIA, MONCRIVELLO (VC)	15
11	MELE (VARIETA' DIVERSE)	BIOLOGICO KM0 E/O FILIERA CORTA	AZIENDE AFFERENTI A BIODIFFUSIONE: AZ. AGRICOLA IL FRUTTO PERMESSO	VIA DEL VERNE, 16, BIBIANA (TO)	67
12			AZIENDE AFFERENTI A BIODIFFUSIONE: SOC.AGR.FRUTTICOLA BONINO SS	VIA BAGNOLO, 99, CAVOUR (TO)	66
13	PATATE	BIOLOGICO KM0 E/O FILIERA CORTA	AZIENDE AFFERENTI A BIODIFFUSIONE: AZ.AGRICOLA MONDINO FLAVIO	S.DA ROLASSA, 7, MAZZE' (TO)	9
14			AZIENDE AFFERENTI A BIODIFFUSIONE: SOC.AGR.LA CASCINA DEL MULINO S.S	VIA ZAPPATA, 17, VILLASTELLONE (TO)	39
15	PERE (VARIETA' DIVERSE)	BIOLOGICO KM0 E/O FILIERA CORTA	AZIENDE AFFERENTI A BIODIFFUSIONE: AZ. AGRICOLA IL FRUTTO PERMESSO	VIA DEL VERNE, 16, BIBIANA (TO)	67

16			AZIENDE AFFERENTI A BIODIFFUSIONE: SOC.AGR.FRUTTICOLA BONINO SS	VIA BAGNOLO, 99, CAVOUR (TO)	66
17	PESCHE	BIOLOGICO KM0 E/O FILIERA CORTA	AZIENDE AFFERENTI A BIODIFFUSIONE: AZ. AGRICOLA IL FRUTTO PERMESSO	VIA DEL VERNE, 16, BIBIANA (TO)	67
18			AZIENDE AFFERENTI A BIODIFFUSIONE: SOC.AGR.FRUTTICOLA BONINO SS	VIA BAGNOLO, 99, CAVOUR (TO)	66
19	POMODORI DA INSALATA	BIOLOGICO KM0 E/O FILIERA CORTA	AZIENDE AFFERENTI A BIODIFFUSIONE: SOC.AGR.LA CASCINA DEL MULINO S.S	VIA ZAPPATA, 17, VILLASTELLONE (TO)	39
20			AZIENDE AFFERENTI A BIODIFFUSIONE: AZ.AGR.SAN LOUIS DI ARDISSINO DIMAS FRANCESCA	VIA FARINI, 54, CIGLIANO (VC)	16
21			AZIENDE AFFERENTI A BIODIFFUSIONE: AZ.AGR.CASCINA DI FRANCIA DI CAROLA GHIVARELLO	CASCINA FRANCIA, MONCRIVELLO (VC)	15
22	PRUGNE/SUSINE	BIOLOGICO KM0 E/O FILIERA CORTA	AZIENDE AFFERENTI A BIODIFFUSIONE: SOC.AGR.FRUTTICOLA BONINO SS	VIA BAGNOLO, 99, CAVOUR (TO)	66
23			AZIENDE AFFERENTI A BIODIFFUSIONE: AZ. AGRICOLA IL FRUTTO PERMESSO	VIA DEL VERNE, 16, BIBIANA (TO)	67
24	ZUCCHINE	BIOLOGICO KM0 E/O FILIERA CORTA	AZIENDE AFFERENTI A BIODIFFUSIONE: AZ.AGRICOLA MONDINO FLAVIO	S.DA ROLASSA, 7, MAZZE' (TO)	9
25			AZIENDE AFFERENTI A BIODIFFUSIONE: AZ.AGR.SAN LOUIS DI ARDISSINO DIMAS FRANCESCA	VIA FARINI, 54, CIGLIANO (VC)	16
26			AZIENDE AFFERENTI A BIODIFFUSIONE: BELLOTTI MASSIMO	F.NE GERBIDI, 30, LIVORNO FERRARIS (VC)	20
27	ZUCCA	BIOLOGICO KM0 E/O FILIERA CORTA	AZIENDE AFFERENTI A BIODIFFUSIONE: AZ.AGRICOLA MONDINO FLAVIO	S.DA ROLASSA, 7, MAZZE' (TO)	9
28			AZIENDE AFFERENTI A BIODIFFUSIONE: AZ.AGR.CASCINA DI FRANCIA DI CAROLA GHIVARELLO	CASCINA FRANCIA, MONCRIVELLO (VC)	15
29	LATTE UHT	BIOLOGICO KM0 E/O FILIERA CORTA	CERRI S.R.L.	VIA BALOCCO, 4, 13040 BURONZO (VC)	42
30	UOVA	BIOLOGICO KM0 E/O FILIERA CORTA	FANTOLINO DISTRIBUZIONE SOC. AGRICOLA	CORSO MANDELLI, 10, 10070 CAFASSE (TO)	23
31	MISTO D'UOVO PASTORIZZATO	BIOLOGICO KM0 E/O FILIERA CORTA	FANTOLINO DISTRIBUZIONE SOC. AGRICOLA	CORSO MANDELLI, 10, 10070 CAFASSE (TO)	23
32	GALLETTE DI RISO INTEGRALI	BIOLOGICO KM0 E/O FILIERA CORTA	FUTURA S.P.A. (PRODOTTO DA BIRKO S.R.L.)	VIA MARCO BIAGI, 6, 10028 TROFARELLO (TO)	11
33	CRACKERS DI RISO	BIOLOGICO KM0 E/O FILIERA CORTA	RISO SCOTTI S.P.A.	SETTIMO TORINESE (TO)	16
34	RISO (IN OCCASIONE DI MENU' SPECIALI)	BIOLOGICO KM0 E/O FILIERA CORTA	RISERIA DI VESPOLATTE S.P.A.	VIA LUIGI GATTICO, 3, 28100 NOVARA (NO)	66
35			RISERIA D'ITALIA S.R.L.	VIA TORINO 5/A, 28064 CARPIGNANO SESIA (NO)	55
36	PASTA: FORMATO FARFALLINE	BIOLOGICO KM0 E/O FILIERA CORTA	CASTAGNO BRUNO SAS DI CASTAGNO BRUNA E C	GIAVENO (TO)	45
37	FARINA DI GRANO TENERO 00	BIOLOGICO KM0 E/O FILIERA CORTA	CASTAGNO BRUNO SAS DI CASTAGNO BRUNA E C	GIAVENO (TO)	45
38	CROSTINI DI PANE	BIOLOGICO KM0 E/O FILIERA CORTA	PANIFICI RIUNITI S.R.L.	VIA LAGO, 12, 10050 BRUZOLO (TO)	43
39	TOMA PIEMONTESE DOP	BIOLOGICO KM0 E/O FILIERA CORTA	CASEIFICIO SEPERTINO S.N.C.	VIA REALE NORD 2, 12030, MARENE (CN)	68

3.4 Iniziative per la riduzione degli scarti e recupero dei generi alimentari non consumati

Euroristorazione propone un sistema efficace e completo per la **gestione quotidiana delle eccedenze e dei residui** del servizio di refezione scolastica del Comune di Foglizzo, con l'obiettivo di: ◆ridurre lo spreco alimentare; ◆valorizzare i generi non somministrati attraverso iniziative di solidarietà sociale, ◆recuperare gli avanzi organici per il compostaggio.

Caratteristiche del servizio: Il progetto, attivo in tutti i refettori scolastici serviti, prevede: 1. Monitoraggio giornaliero delle eccedenze alimentari non servite. 2. Recupero delle stesse a fini solidali, in conformità alla Legge 166/2016. 3. Gestione degli scarti organici residui.

Fase preventiva e di sensibilizzazione: **La riduzione dello spreco alimentare inizia da una corretta prevenzione**. Per questo motivo, adottiamo misure operative mirate, integrate fin dalle prime fasi del servizio, volte a limitarne la formazione. In particolare, la nostra azienda attua specifiche strategie sia lungo il ciclo produttivo, sia ai refettori nei diretti confronti degli alunni, di cui descriviamo di seguito le principali: ➲**Standardizzazione e informatizzazione della produzione** - Attraverso l'utilizzo del software gestionale aziendale, viene calcolato con precisione il fabbisogno giornaliero di ogni sito produttivo. Ciò consente l'acquisto delle sole materie prime necessarie al breve periodo, evitando eccedenze di magazzino e sprechi alimentari. ➲**Formazione continua** - Il personale viene costantemente formato su: tecniche di preparazione a basso spreco, corrette modalità di porzionatura e distribuzione, accorgimenti pratici per ridurre l'impatto ambientale del servizio. ➲**Controllo delle porzioni in fase di distribuzione** - Ogni refettorio sarà dotato di bilance, utensili tarati e tabelle di grammature a cotto differenziate per fascia d'età, a garanzia di porzioni adeguate e omogenee, finalizzate a ridurre gli avanzi nel piatto. ➲**Giornate a tema con menù speciale** - Al fine di stimolare il consumo di alimenti nuovi e promuovere l'educazione alimentare, proponiamo 18 Giornate a Tema annue, con menù speciali e attività correlate, programmate con cadenza regolare in entrambi i plessi scolastici. (Ctrl+ Clic sul simbolo 🎞 per visionare opuscoli e brochure illustrative).

TEMA	BROCHURE
La Giornata delle Spezie per conoscere le proprietà curative delle spezie poco conosciute	🎞

La Giornata dei Legumi per apprezzarli come cibi proteici validi sostituti della carne	
Le 5 Giornate Regionali per conoscere, gustare e apprezzare le ricette tipiche italiane	
Le 5 Giornate Arcobaleno per valorizzare i prodotti ortofrutticoli di stagione e conoscerne le proprietà nutritive	
La Giornata "A Pesca di salute e benessere a tavola!" per aumentare il gradimento del pesce	
Le 5 Giornate Internazionali per far conoscere i piatti tipici dei 5 continenti	

➲**Campagna di comunicazione e educazione alimentare**- rivolta all'utenza scolastica, attraverso la realizzazione di progetti dedicati, come descritto al criterio 4.1. Tra le iniziative è prevista, la fornitura, entro 30 giorni dall'avvio del servizio, del **Sacchetto anti-spreco** a ciascun alunno iscritto alla mensa: una borsetta in polietilene per alimenti, lavabile e riutilizzabile, che consentirà di portare a casa pane, frutta, dessert o altri alimenti non deperibili non consumati in mensa. L'iniziativa ha duplice finalità: ridurre gli avanzi e sensibilizzare alunni e famiglie al valore del cibo.

Metodologia di gestione e controllo: ❶**Operazioni preliminari - Studio di fattibilità:** Fase iniziale coordinata dal dietista dedicato alla presente gara, finalizzata a: verificare la tipologia e quantità dei pasti recuperabili, acquisire le attrezzature necessarie (contenitori, casse isotermiche, sacchetti biodegradabili). Sono inoltre previsti incontri di formazione al personale e momenti di condivisione con Amministrazione, Commissione Mensa, insegnanti, alunni e famiglie, per definire l'organizzazione del progetto e sensibilizzare l'utenza sul tema dello spreco.

❷**Monitoraggio e rilevazione delle eccedenze e dello scarto:** Le rilevazioni vengono effettuate quotidianamente in ogni refettorio tramite il modulo "Gestione Eccedenze – Rimanenze" del software GIME, installato su tablet in dotazione al personale ASM. Il sistema consente di registrare sia le porzioni non distribuite sia gli avanzi rilevati visivamente nei piatti, secondo una griglia di valutazione a quattro livelli. L'ASM referente compila il modulo indicando quantità e tipologia delle eccedenze, che vengono trasmesse al dietista incaricato. Quest'ultimo coordina le operazioni di recupero, attivando i protocolli di ritiro con le associazioni solidali convenzionate.

❸**Attivazione del progetto recupero delle eccedenze**: possono essere recuperati: prodotti da forno (es. pane, dolci); frutta e verdura integre; yogurt e dessert a lunga conservazione, non distribuiti e mantenuti alle corrette temperature per meno di due ore, secondo le istruzioni HACCP aziendali e le procedure del Banco Alimentare. Al termine del servizio, il personale:◆verifica l'integrità dei prodotti, li confeziona in ceste alimentari chiuse; ◆misura le temperature dei cibi cotti residui e, se conformi, li abbatte nel centro cottura in contenitori monouso; ◆registra le quantità recuperate sulla check-list "Controllo Rimanenze"; ◆etichetta i prodotti indicando: tipologia, ingredienti, allergeni, data e luogo di produzione e causale ai sensi della L. 166/2016. L'incaricato dell'associazione beneficiaria verifica sul posto la conformità igienico-sanitaria (pulizia contenitori, etichettatura, temperatura). I prodotti vengono poi distribuiti ad enti caritatevoli del territorio, individuati con i Servizi Sociali. Il progetto verrà illustrato tramite un incontro pubblico con i referenti delle associazioni coinvolte.

Il progetto Siticibo - Banco Alimentare del Piemonte: le eccedenze alimentari non somministrate verranno recuperate attraverso il progetto Siticibo, attivato in collaborazione con il Banco Alimentare del Piemonte, che ne garantirà la raccolta quotidiana e la ridistribuzione a strutture caritative del territorio. *Come parte integrante dell'intervento, l'azienda Cuki fornirà gratuitamente vaschette in alluminio e contenitori termici, garantendo il trasporto degli alimenti recuperati in condizioni di massima sicurezza.* ➔ *https://www.bancoalimentare.it/cuki-save-food*. A supporto di quanto descritto, si allega copia dell'accordo quadro nazionale che Euroristorazione ha sottoscritto con il Banco Alimentare (***Allegato 3***). Il progetto nasce per contrastare lo spreco alimentare generato da mense scolastiche e aziendali, nonché dalla grande distribuzione, dove ingenti quantità di alimenti ancora idonei al consumo vengono quotidianamente eliminati, con costi economici e ambientali rilevanti. Siticibo provvede al **recupero e alla ridistribuzione immediata** di cibo cotto non servito e di alimenti freschi integri non venduti. Il Banco Alimentare si occupa di individuare le strutture caritative sul territorio e di coordinare il ritiro quotidiano dei pasti tramite volontari e mezzi refrigerati.

❹ **Attivazione del progetto recupero dello scarto /rifiuto organico:** gli avanzi di cibo somministrato e non consumato saranno gestiti come rifiuto organico a fine servizio mensa. Se non destinati alle fattorie didattiche convenzionate, verranno conferiti dal personale ASM in un **composter** installato presso ogni plesso scolastico, per la produzione di concime. La struttura, realizzata in "plastica seconda vita", sarà posizionata in area esterna idonea, concordata con l'Amministrazione. L'iniziativa è parte dell'impegno ambientale aziendale e rappresenta una modalità concreta di economia circolare. Il compost prodotto alimenterà il progetto **"Orto a scuola"**, che coinvolgerà gli alunni con attività educative specifiche. Il plesso riceverà: ◆1 struttura *WoodBlocX* per l'orto; ◆1 composter; ◆terriccio e sementi; ◆kit di giardinaggio per ogni alunno iscritto al servizio mensa. Il progetto, attivo ogni anno di vigenza contrattuale, mira a **sensibilizzare gli utenti sul valore del cibo e sul riutilizzo degli scarti come risorsa**. Euroristorazione, in accordo con le disposizioni europee sui sottoprodotti alimentari (Reg. CE 1069/2009), si rende

disponibile a cedere parte degli scarti non idonei al consumo umano ma ancora perfettamente utilizzabili a canili, gattili o aziende agricole del territorio, suggerite dall'Amministrazione di Foglizzo, sulla base di convenzioni che saranno formalizzate per il caso di specie.

❺ Comunicazione dei risultati: tutti i dati rilevati saranno sempre condivisi con l'A.C. e le Commissioni Mensa con **report trimestrali** con cui saranno definite le linee guida degli interventi correttivi da attuare per evitare sprechi, che potranno spaziare dalla formazione al personale, alla sostituzione di piatti/prodotti, modifica di ricette, ricerca nuovi metodi/tecniche di cottura, ecc. Il report conterrà, sottoforma di grafici: 1) quantità dei prodotti non consumati nel periodo di riferimento suddiviso tra primi, secondi, contorni, pane, frutta, e tra cibo non servito e avanzi; 2) analisi delle cause che hanno portato a generare le eccedenze/sprechi, raccolte tramite sondaggi, e misure intraprese, sempre condivise con A.C. e Commissione Mensa, per la loro riduzione; 3) quantità di prodotti recuperati con le iniziative di cui sopra. Se gradito, ci rendiamo inoltre disponibili fin da ora, ad effettuare una serie di incontri con famiglie, utenti, insegnanti, ecc. per relazionarli sull'andamento delle varie attività di recupero prevedendo anche l'intervento dei referenti delle Associazioni Onlus locali. *Clicca (CTRL+clic) qui per videoclip sulla gestione eccedenze.*

Strumenti e attrezzature forniti: 1. Tablet con gestionale GIME; 2. Bilance e utensili tarati in ogni refettorio; 3. Contenitori per il recupero delle eccedenze; 4. Contenitori monouso e pellicole; 5. Etichette adesive con indicazioni obbligatorie; 6. Composter.

4 – PROGETTO DI COMUNICAZIONE AGLI UTENTI