



OFFERTA TECNICA PER I COMUNI DI
SCARMAGNO, MERCENASCO E SAN MARTINO
CANAVESE

PERSONALE

ORGANIZZAZIONE

QUALITA'

COMUNICAZIONE

Sodexo, oltre a quanto riportato nella seguente offerta tecnica, dichiara, in riferimento all'art. n. 91 comma 5 del D.lgs 36/2023, di assumere l'impegno ad eseguire la prestazione oggetto di gara alle condizioni indicate dalla stazione appaltante nei documenti della procedura medesima e alle condizioni indicate nella disciplina applicabile



Indice

1 PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO	1
1.1 Curriculum del Direttore del Servizio	1
1.2 Organigramma e funzionigramma: organico dedicato centro cottura, terminali di distribuzione, trasporto.	1
1.3 Redazione diagramma di GANTT.....	2
1.4 Presenza di dietista o nutrizionista iscritti al rispettivo albo professionale.....	3
1.5 Piano di formazione e addestramento.....	3
2 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	5
2.1 Approvvigionamento e magazzino	5
2.2 Adeguatezza delle modalità di preparazione dei pasti	10
2.3 Gestione degli imprevisti ed emergenze.....	15
2.4 Trasporto.....	18
2.5 Caratteristiche ambientali dei mezzi utilizzati per la veicolazione dei pasti.	18
2.6 Descrizione del piano di pulizia ordinaria e straordinaria di tutti i locali.....	18
2.7 Potenziamento dei locali di ricevimento pasti e refettori	20
3 QUALITÀ DEL SERVIZIO.....	22
3.1 Inserimento nei menù di prodotti biologici per il 100% della fornitura.....	22
3.1.1 Per carni avicole	22
3.1.2 Per carni suine.....	22
3.2 Inserimento nei menù di carni bovine certificate nell'ambito dei sistemi di qualità piemontesi riconosciuti (es. Coalvi) pari al 50% della fornitura.	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.	22
4 PROGETTO DI COMUNICAZIONE AGLI UTENTI.....	25
4.1 Progetto di comunicazione efficace e "customer satisfaction".	25
4.2 Organizzazione di momenti da realizzare in collaborazione con il Comune e l'Istituto Scolastico.....	28
Salvo diverse indicazioni, le immagini riportate nella presente offerta tecnica potrebbero essere solo a scopo illustrativo.	

1 PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO

1.1 Curriculum del Direttore del Servizio

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

Quale doverosa premessa, l'attività produttiva quotidiana sarà realizzata presso il **Centro Cottura delle scuole di Strambino (To) nel rispetto dell'art. 1.2 del Capitolato poiché ubicato ad una distanza inferiore a 10 km. Il Centro Cottura ha idonea capacità produttiva per poter soddisfare le esigenze dei Vostri Comuni.**

Nell'organizzazione del servizio abbiamo considerato:

- Personale di Cucina delle scuole di Strambino quotidianamente impiegato nella produzione dei pasti e che, in caso di aggiudicazione, si occuperà anche della produzione dei pasti per i Vostri Comuni;
- Personale delle Scuole comunali impiegato nella distribuzione dei pasti e riassetto refettori.

In riferimento all'art. 56 del Capitolato, in caso di aggiudicazione, garantiamo la continuità occupazionale del personale oggi in forza sul contratto e già alle nostre dipendenze, considerando le nuove esigenze del servizio ed impostando la relazione con i lavoratori in maniera efficiente ed efficace e sfruttando, ove possibile, sinergie organizzative e lavorative e flessibilità contrattuali. L'organizzazione illustrata considera i giorni di piena presenza di servizio stimati in 170 giorni per Scuola Infanzia e Primaria. Nei restanti giorni ove presente il solo servizio dell'Infanzia (stimati 15 gg mese Giugno) l'organizzazione potrebbe essere riparametrata sulla base delle necessità e del numero di pasti da produrre.

TABELLA RIASSUNTIVA PERSONALE									
N.	Qualifica	Struttura	Livello	Ore Giorno					Ore Settimanali
				Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	
1	Direttore del Servizio	STAFF DIRETTIVO	3°	in presenza Cucina per appalto Scuole Strambino 3 ore settimanali					
				in presenza e con reperibilità scuole comunali					3
1	Nutrizionista	CUCINA STRAMBINO	4°	in presenza Cucina per appalto Scuole Strambino 2 ore settimanali					
				in presenza e con reperibilità scuole comunali					2
1	Cuoco Responsabile Cucina	CUCINA STRAMBINO	3°	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	7,5
1	Cuoco Cucina		4°	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	22,5
1	Addetta Servizio Mensa	INFANZIA SCARMAGNO	6°S	3	3	3	3	3	15
1	Addetta Servizio Mensa	PRIMARIA SCARMAGNO	6°S	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	17,5
1	Addetta Servizio Mensa	SCARMAGNO	6°S	3	3	3	3	3	15
1	Addetta Servizio Mensa	INFANZIA SAN MARTINO	6°S	3	3	3	3	3	15
1	Addetta Servizio Mensa	INFANZIA MERCENASCO	6°S	3	3	3	3	3	15
9	Totale Monte Ore Settimanale								112,50

Il monte ore settimanale a Voi dedicato, rapportato alla dimensione presunta dell'utenza indicata all'art. 3 del Capitolato è pari a **112,5 ore** e coinvolge complessivamente **9 operatori** comprese **2 figure Direttive ad Alta Professionalità** che operano a supporto del Team operativo per l'ottimale erogazione dei servizi. A garanzia di qualità del servizio, diventa quindi fondamentale disporre delle seguenti professionalità:

- **Direttore del Servizio:** è il quotidiano e principale referente dei Comuni; coordina il personale, garantisce il mantenimento degli standard di servizio previsti dal Capitolato e offerti in sede di gara; verifica l'igiene ambientale e del personale; vigila sulla sicurezza degli impianti; controlla la qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti; tratta le non conformità con azioni correttive e preventive. Collabora con i referenti comunali al fine di monitorare costantemente l'andamento del servizio e ricercare le migliori soluzioni per risolvere eventuali non conformità di prodotto/di processo. Egli collabora in prima persona nell'organizzazione e nella realizzazione delle giornate a tema proposte oltre a supervisionare e partecipare attivamente ai piani di educazione alimentare. Con la propria professionalità è il principale formatore del personale presente sul territorio supervisionandone sempre l'efficacia. Partecipa attivamente ai lavori della Commissione Mensa.

- **Nutrizionista:** collabora con il Direttore del Servizio nel rispetto delle sue funzioni e nella verifica dei menu e delle tabelle dietetiche previste. Predispone gli schemi dietetici per le diete speciali (per patologia, etico e/o religiose) per gli utenti all'inizio dell'anno, aggiornandoli in corso d'opera e verificandone la gradibilità. Coadiuvata le figure ispettive e direttive dell'azienda nel mantenere i rapporti con tutti i fruitori del servizio dietetico; può essere presente, con le altre figure di responsabilità dell'Azienda, agli incontri con i genitori promosse dall'Ente o dalla Scuola o dall'ASL.

- **Cuoco Responsabile di Cucina:** è il Responsabile di tutte le produzioni in cucina, come insieme di tutte le fasi che a partire dalla materia prima, regolano il processo di consegna del prodotto finito e coinvolgono i vari operatori. Verifica che le derrate siano correttamente conservate, assegna i compiti e ne verifica la corretta esecuzione. Provvede alle preparazioni e controlla gli standard di produzione. Predispone i turni del personale. Collabora costantemente con la Nutrizionista per l'elaborazione delle diete particolari. Gestisce l'attività di produzione dietetica giornaliera, utilizzando al meglio le derrate speciali e le attrezzature nel rispetto delle patologie dei commensali.

- **Cuoco di Cucina:** in accordo con il Cuoco Responsabile, esegue l'attività produttiva dei comuni oggetto di appalto, nel rispetto del menu in vigore. Utilizza al meglio le apparecchiature. Fornisce istruzioni precise al personale addetto. Esegue la pulizia specifica così come è stata indicata per ogni singolo apparecchio. Segnala qualsiasi evidente anomalia riscontrata nel prodotto utilizzato e sulle apparecchiature o superfici oggetto della pulizia. Per la qualifica ed il livello ricoperto, esegue anche il servizio di veicolazione dei pasti.

- **Addetta Servizio Mensa:** esegue le operazioni finalizzate alla distribuzione, nei tempi e nelle modalità definite dal Direttore del Servizio. Effettua la pulizia dei locali e delle attrezzature nei tempi, modalità e con i prodotti indicati nel piano di sanificazione personalizzato. Mantiene puliti i locali dati in uso. Distribuisce i pasti ai commensali con gli strumenti previsti.

Lo Staff della Filiale che seguirà il Vostro servizio, è anche costituito dalle seguenti figure professionali:

- **Direttore Regionale:** rappresenta Sodexo nei rapporti contrattuali con la Stazione Appaltante e stabilisce la "Politica per la Qualità" per soddisfare le esigenze e le aspettative del servizio.

- **Responsabile di Area:** assicura la corretta gestione del contratto e l'attuazione delle politiche aziendali. Egli è il Responsabile del Sistema di Autocontrollo ai sensi del Reg. Cee 852/04.

- **Referente Ufficio Rette:** referente interno a Sodexo per la gestione rette, collabora a stretto contatto con il Referente Comunale e Direttore Tecnico del Servizio.

1.3 Redazione diagramma di GANTT

Qui di seguito il Diagramma di Gantt con esplicitazione degli orari di lavoro e delle mansioni:



CENTRO COTTURA STRAMBINO - GIORNI DI SERVIZIO: da Lunedì al Venerdì



SCUOLA INFANZIA MERCENASCO - GIORNI DI SERVIZIO: da Lunedì a Venerdì - turno unico dalle ore 11,30



SCUOLA INFANZIA SCARMAGNO - GIORNI DI SERVIZIO: da Lunedì a Venerdì - turno unico dalle ore 11,45



SCUOLA INFANZIA SAN MARTINO CANAVESE - GIORNI DI SERVIZIO: da Lunedì a Venerdì - turno unico dalle ore 12,15

FIGURE PROFESSIONALI	N°	LIV.	9,00	10,00	11,00	12,15	13,00	14,00	15,00	16,00	17,00	18,00
			8,30	9,30	10,45	11,45	12,30	13,30	14,15	15,45	16,30	17,30
Addetta Servizio Mensa	1	6°S										
TOTALE FIGURE	1											

L'organizzazione verrà adattata alle esigenze che emergeranno durante la gestione del servizio

ORE GIORNO					MONTE ORE SETTIMANA
LUN	MAR	MER	GIO	VEN	
3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	15,00
3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	15,00

SCUOLA PRIMARIA SCARMAGNO - GIORNI DI SERVIZIO: da Lunedì a Venerdì - turno unico dalle ore 12,00

FIGURE PROFESSIONALI	N°	LIV.	9,00	10,00	11,00	12,00	13,00	14,00	15,00	16,00	17,00	18,00
			9,30	10,45	11,30	12,30	13,30	14,30	15,30	16,30	17,30	
Addetta Servizio Mensa	1	6°S										
Addetta Servizio Mensa	1	6°S										
TOTALE FIGURE	2											

L'organizzazione verrà adattata alle esigenze che emergeranno durante la gestione del servizio

ORE GIORNO					MONTE ORE SETTIMANA
LUN	MAR	MER	GIO	VEN	
3,50	3,50	3,50	3,50	3,50	17,50
3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	15,00
6,50	6,50	6,50	6,50	6,50	32,50
TOTALE ORE					112,50

1.4 Presenza di dietista o nutrizionista iscritti al rispettivo albo professionale

1.5 Piano di formazione e addestramento

I nostri Piani di Formazione e Aggiornamento sono studiati nel dettaglio e aggiornati periodicamente da una struttura interna alla Direzione Risorse Umane di Sodexo, formata da professionisti del settore formazione e sviluppo del personale. Vengono trattati gli aspetti salienti e prioritari necessari alla corretta gestione, in particolare quanto previsto dal Capitolato Speciale e dal Progetto Tecnico-Qualitativo oltre al Piano di Autocontrollo e norme in materia di Salute e Sicurezza sui luoghi di lavoro.



2 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

2.1 Approvvigionamento e magazzino









2.2 Adeguatezza delle modalità di preparazione dei pasti

Il servizio in oggetto sarà strutturato in diverse fasi operative, declinate come di seguito riportato:









2.3 Gestione degli imprevisti ed emergenze

Nell'organizzazione del Vostro servizio è opportuno prevedere il manifestarsi di imprevisti che potrebbero compromettere in tutto o in parte, l'esecuzione del servizio. "Punto Centrale" nella gestione delle emergenze è l'individuazione di un **Responsabile** dedicato in via esclusiva a tale attività e che, come già anticipato, per il Vostro contratto, sarà il . Al fine di assicurare la continuità del servizio, garantiamo sempre:

→ **MENU DI EMERGENZA:** in accordo con i Comuni viene approntato al presentarsi di uno dei seguenti **eventi non previsti**: *Guasto di uno o più impianti interessati alla realizzazione del piatto previsto; Interruzioni temporanee della produzione per cause varie; Avaria delle apparecchiature per la conservazione dei prodotti deperibili.* Il menù d'emergenza viene attivato anche per la cucina dietetica. Nell'impossibilità a produrre il menù di emergenza, abbiamo previsto l'utilizzo del pasto scorta.

→ **PASTO SCORTA** è costituito da alimenti stoccati in via preventiva presso la Cucina che possono essere utilizzati senza necessità di lavorazioni, quali ad esempio succo di frutta in sostituzione del primo piatto, tonno o altri prodotti in scatola in sostituzione del secondo, mais in scatola in sostituzione del contorno, grissini e crackers al posto del pane e barretta di cioccolato in sostituzione della frutta. Il "Pasto scorta" è esclusivamente utilizzato per cause eccezionali ed emergenziali; la procedura del pasto scorta è osservata anche per la cucina dietetica, provvedendo allo stoccaggio preventivo di prodotti confezionati per il morbo celiaco, intolleranza al latte/lattosio, all'uovo, alla frutta secca, ecc. L'analisi dei rischi e delle criticità studiati per il Vostro servizio, ci ha portati a definire la seguente procedura operativa, evidenziando **LE AZIONI POSTE IN ESSERE IN VIA PREVENTIVA E CORRETTIVA.**

EVENTI DI FORZA MAGGIORE – mancata erogazione forniture essenziali



EVENTI DI FORZA MAGGIORE: emergenze ed imprevisti attinenti al servizio.



SOSTITUZIONE DEL PERSONALE



2.4 Trasporto

In base all'esperienza maturata nella gestione del Vostro servizio ed alle esigenze da Voi espresse attraverso il Capitolato, Sodexo ha strutturato il piano di consegna dei pasti come di seguito riportato, **rimanendo comunque sempre disponibili, anche in corso d'opera in caso di aggiudicazione, ad apportare eventuali modifiche dovessero insorgere in base a mutate esigenze di servizio.** Si sottolinea quanto segue:

❶ L'ottimizzazione del piano dei trasporti consentirà di effettuare le consegne in modo che i tempi che intercorrono tra la partenza dal centro cottura e l'arrivo dei pasti presso le Scuole comunali siano ridotti al minimo al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali ed organolettiche dei pasti;

❷ La consegna sarà effettuata presso ogni scuola **almeno 15 minuti prima rispetto all'orario di consumo**, senza pregiudicare la temperatura e la qualità dei pasti;

❸ Su ciascun contenitore saranno indicati il nome del plesso scolastico, la data, la preparazione, ed il numero delle porzioni in esso contenute. Di seguito riportiamo il piano dei trasporti studiato per il Vostro servizio:

Partenza da	alle ore	percorrenza	Arrivo	alle ore	scarico/carico	Tipologia di trasporto
CENTRO COTTURA - Strambino	11,11	4 minuti	Scuola Infanzia Mercenasco	11,15	5 minuti	TRASPORTO PASTI, MERENDE POMERIDIANE E SPUNTINO GIORNO SUCCESSIVO
Scuola Infanzia Mercenasco	11,20	10 minuti	Scuola Infanzia Scarmagno	11,30	5 minuti	
Scuola dell'Infanzia di Scarmagno	11,35	1 minuto	Scuola Primaria di Scarmagno	11,36	14 minuti	
Scuola Primaria di Scarmagno	11,50	5 minuti	Scuola Infanzia San Martino Canavese	11,55	5 minuti	
Scuola Infanzia San Martino Canavese	12,00	10 minuti	CENTRO COTTURA - Strambino	12,10		

2.5 Caratteristiche ambientali dei mezzi utilizzati per la veicolazione dei pasti.



In caso di aggiudicazione, **Sodexo s'impegna ad utilizzare un veicolo a trazione elettrica o ibrida.** Sodexo per il parco furgoni impiega automezzi a noleggio a lungo termine con primarie società di leasing. **I VANTAGGI:** ❶ Impiego di automezzi che vengono sostituiti ogni 46.000/58.000 km; ❷ Mantenimento di regolari controlli manutentivi fissati dalla società di leasing; ❸ Servizi di soccorso immediati; ❹ Fornitura di mezzi sostitutivi in caso di necessità.

2.6 Descrizione del piano di pulizia ordinaria e straordinaria di tutti i locali

Il piano di pulizie e sanificazione si applica a tutte le superfici e attrezzature presenti nei locali di ricevimento, conservazione, preparazione, confezionamento, distribuzione, ai bagni e agli spogliatoi utilizzati dal personale. Nell'ambito di tutte le aree interessate alla produzione e somministrazione di alimenti e bevande vengono identificate le superfici strutturali, le attrezzature che necessitano del trattamento di pulizia e disinfezione. In campo alimentare l'applicazione di efficaci procedure di sanificazione rappresenta un requisito fondamentale per il mantenimento di adeguate condizioni igieniche.

Cosa intendiamo per pulizia e disinfezione: È l'insieme dei trattamenti che hanno come obiettivo complessivo di: asportare lo sporco visibile e non visibile; ridurre e mantenere i livelli di carica microbica entro limiti di sicurezza, ovvero, eliminare completamente i microrganismi patogeni e mantenere a livelli di sicurezza i microrganismi non dannosi per la salute. L'insieme delle operazioni può essere così dettagliato: ❶ **Detersione** cioè le operazioni per asportare i residui delle sostanze organiche (grassi, proteine, amidi, zuccheri ecc.); ❷ **Disincrostazione** cioè le operazioni per asportare i depositi di sostanze inorganiche (sali minerali, calcare); ❸ **Disinfezione** cioè le operazioni per eliminare e/o ridurre la carica microbica.

La **successione delle fasi operative in ordine logico** rappresenta il punto fondamentale del piano di pulizia, dal quale vengono originati i protocolli differenziati in funzione della tipologia delle aree considerate.

È fondamentale la consequenzialità delle operazioni di svolgere nell'attività di pulizia e sanificazione:

Asportazione dello sporco ⇒ Asportazione della polvere ⇒ Detersione ⇒ Risciacquo ⇒ Disinfezione ⇒ Risciacquo

È necessario tenere ben presente la consequenzialità di queste operazioni. Infatti, dal punto di vista dell'abbattimento

dei microrganismi, le prime due operazioni consentono una considerevole riduzione della carica microbica, mentre le fasi successive garantiscono il mantenimento della carica microbica entro i limiti di sicurezza. Tutti gli interventi vengono condotti dal nostro personale procedendo **dall'alto verso il basso**, terminando con i pavimenti al fine di intervenire in maniera omogenea e sistematica su tutte le superfici.

Il nostro servizio sarà articolato in: ✓ Pulizia e disinfezione **giornaliera**, da effettuarsi una o più volte al giorno secondo programma e tipologia delle aree interessate; ✓ Pulizia e disinfezione **ordinaria periodica**, si aggiunge a quella giornaliera, a cadenza settimanale o quindicinale, secondo programma; ✓ Pulizia e disinfezione **straordinaria periodica** a cadenza mensile, bimestrale, semestrale, annuale, secondo programma.

Sodexo provvederà ad effettuare accurate operazioni di pulizia e sanificazione straordinaria di tutti gli ambienti, le apparecchiature, le attrezzature e gli arredi prima dell'inizio di ogni anno scolastico, alla fine dell'anno scolastico e durante l'anno in periodi da concordare.

PIANO SANIFICAZIONE PERSONALIZZATO: Gli operatori effettuano i loro interventi *controllando e rispettando scrupolosamente la sequenza* e le procedure del piano prestabilito, siglando a fine servizio la scheda a dimostrazione dell'avvenuto intervento. Il lavoro viene svolto indossando la divisa per le pulizie e i dispositivi di protezione assegnati. Una volta terminate le operazioni tutti i prodotti sono riposti e conservati in appositi locali o chiusi in armadi ripostiglio. Schede tecniche e di sicurezza sono sempre presenti. La conferma della corretta esecuzione del piano di pulizia e sanificazione avviene mediante: ❶ **Firma apposta** dagli operatori di cucina nel documento M03 (Piano di sanificazione - verifica applicazione); ❷ **Ispezione visiva** del Direttore del Servizio che appone la firma nelle Note della scheda M03 e compila il rapporto settimanale dei controlli sull'Unità. ❸ **Controllo** almeno semestrale del Responsabile di Area, durante l'esecuzione della check-list linee guida.

L'efficacia dei trattamenti di disinfezione è validata attraverso l'esecuzione di **controlli microbiologici**, programmati annualmente, mediante tamponi superficiali di ambienti e attrezzature. La rilevazione di non conformità, registrata nelle note della scheda M03, comporta l'adozione di azioni correttive immediate mirate al ripristino, quali: ripetizione intervento e l'esecuzione di interventi straordinari nonché azioni correttive.

Il piano di pulizie e sanificazione si applica a tutte le superfici e attrezzature presenti nei locali, secondo la frequenza riportata nella tabella seguente.

I PRODOTTI DETERGENTI SELEZIONATI: Sodexo ha selezionato il seguente fornitore: **ECOLAB S.p.A.** in possesso di **certificato ISO 14001** e **Certificato Ecologico**. I prodotti di pulizia ECOLAB sono **a basso impatto ambientale** perché **ecologici ed ecocompatibili**.

Il fornitore selezionato fornisce prodotti detergenti verdi rispondenti alle normative vigenti sulla biodegradabilità e muniti di Etichetta Ambientale Tipo I (Ecolabel). Di seguito si riporta l'elenco dei prodotti che verranno utilizzati per il servizio di pulizia delle strutture oggetto dell'appalto:

per il servizio di pulizia delle strutture oggetto dell'appalto:						
NOME COMMERCIALE	CARATTERISTICHE	SUPERFICI	CERTIFICAZIONE	NOME COMMERCIALE	CARATTERISTICHE	SUPERFICI
MAXX MAGIC2	Detergente ultra-bagnante multiuso	Superfici/		OASIS CLEAN 61 S	Detergente acido per il bagno	Sanitari
OASIS CLEAN 10 S	Sgrassante multiuso	Attrezzature		ASSERT CLEAN	Detergente liquido lavaggio manuale	Stoviglie
MAXX INTO ACTIV	Disincrostante acido	Sanitari/superfici		OASIS CLEAN 32 S	Detergente per pavimenti	Pavimenti
MAXX INTO WC2	Disincrostante acido			NEOMAX GMS	Detergente lavapavimenti	
MAXX INTO ALK2	Detergente alcalino per il bagno	Sanitari		TOPMATIC CLEAN	Detergente liquido per lavastoviglie	Stoviglie
OASIS CLEAN 62 S			TOPRINSE CLEAN	Additivo di risciacquo liquido		

NOME COMMERCIALE	CARATTERISTICHE	SUPERFICI	NOME COMMERCIALE	CARATTERISTICHE	SUPERFICI
SANICLOR IT	Pastiglie cloro - disinfettante	Pavimenti/Superfici/ Biberon/Tettarelle	KITCHEN PRO DESPECIAL	Disinfettante	Superfici
OVEN RINSE POWER	Additivo risciacquo forni autopulenti	Forni	DRYSAN OXY	Disinfettante a base di perossido di idrogeno	
OVEN CLEANER POWER	Detergente forni autopulenti		EPICARE 5C	Disinfettante per mani	Mani

Per le pulizie straordinarie potranno anche essere utilizzati i seguenti prodotti:

NOME COMMERCIALE	CARATTERISTICHE	SUPERFICI	NOME COMMERCIALE	CARATTERISTICHE	SUPERFICI
ASSURE LIQUID	Detergente per ammollo	Posate	ATA VIA IL CALCARE	Detergente/disincrostante	Cucina/sanitari
GREASELIFT	Detergente acido	Superfici/attrezzature	LIMEAWAY	Disincrostante acido	Lavastoviglie
GREASECUTTER LEMON	Sgrassante		MAXX WINDUS C2	Detergente per vetri	Vetri

PRODOTTI PER LA PULIZIA: Utilizzeremo la linea ecologica di Vileda Professional: **1)** Microfibre (certificata Nordic Swan). **2)** Panni spugna: composti da materiali naturali. **3)** Swep system (certificata Nordic Swan). **4)** Scopa natural: ecologica.

MIGLIORIE SODEXO- ①Codice Colore: è una prescrizione internazionale finalizzata ad evitare possibili contaminazioni derivanti dal



passaggio da una zona all'altra durante le operazioni di sanificazione. Il codice colore si basa quindi sull'utilizzo di panni e secchielli di colori differenziati a seconda della destinazione d'uso facilitando il lavoro degli operatori preposti.

②Carrello per pulizie: utilizzato per implementare il nuovo sistema con Codice Colore, predisposto per ospitare i secchielli con soluzione detergente e/o disinfettante, ai quali vengono abbinati pannetti in microfibra colorati, corrispondenti a quelli del secchiello.



③Pulizie Periodiche: Per le periodiche pulizie programmate della Cucina e dei refettori (inizio anno scolastico, vacanze pasquali, natalizie ecc) saranno impiegate anche specifiche attrezzature quali a titolo esemplificativo e non esaustivo la **macchina lavapavimenti, il vaporetto** ecc che sono già nelle disponibilità della scrivente sul territorio.

④ Aste Telescopiche: indicate per **lavare vetri e superfici in altezza**, senza ricorrere a scale. Sono modulari e facili all'uso. Consentono il lavaggio di vetri e superfici in orizzontale ad altezza uomo o in altezza per un **massimo di 3 metri**



STRUMENTI DI CONTROLLO: Per il controllo dell'efficacia della sanificazione di locali, il personale Sodexo incaricato della filiale Territoriale Nord-Ovest, si avvale anche degli strumenti di seguito descritti:

● **SCALA DI BACHARACH:** è uno strumento di misura che consente di valutare il grado di impolveramento presente sugli arredi e sulle superfici verticali sopra pavimento. Viene utilizzato nelle procedure di controllo delle prestazioni di pulizia come strumento per l'ottimizzazione dei metodi di manutenzione degli ambienti. ● **BIOLUMINOMETRO:** sono strumenti che vengono impiegati nell'industria alimentare e rilevano con estrema semplicità la presenza di residui alimentari e permette di ridurre i rischi di contaminazioni microbiche. ● **PIANO DI PEST-CONTROL:** a completamento delle procedure di pulizia e sanificazione illustrate, realizzeremo un monitoraggio periodico da parte di Azienda Specializzata su cucine e refettori, per una maggiore sicurezza igienica dei locali. Alla fine di ogni intervento, i tecnici incaricati rilasciano una Scheda di Monitoraggio ove vengono segnalati i consumi d'esca e/o le eventuali catture presenti e/o anomalie con riferimento ad ogni punto di controllo, che sarà facilmente rintracciato sulla planimetria affissa all'interno dei locali refettorio.



2.7 Potenziamento dei locali di ricevimento pasti e refettori

Considerato il buono stato degli arredi presenti nei refettori poiché anche di recente sostituzione, Sodexo ha deciso di intervenire prevalentemente nei locali di ricevimento dei pasti (cucinotte) realizzando i seguenti interventi:

INFANZIA MERCENASCO		
NR. 1 TAVOLO ARMADIATO	Nel locale ricevimento pasti , avremo cura di inserire un tavolo armadiato con ante scorrevoli cm120x60x85h, realizzato interamente in acciaio inox AISI 304, robusto e con piedini regolabili. In sostituzione degli arredi in legno, non conformi alla normativa igienica vigente in materia.	
NR. 1 CARRELLO TERMICO DI SERVIZIO	Nel locale ricevimento pasti , avremo cura di inserire un carrello termico in acciaio inox, dotato di vasche separate ed isolate, riscaldabili singolarmente, per 3 GN 1/1 H.200 e sottomultipli. 4 ruote girevoli, 2 con freno. Interruttore ON/OFF in cui è integrato un led luminoso.	

INFANZIA SCARMAGNO		
NR 1 BIDONE IMMONDIZIA	Nel locale ricevimento pasti , avremo cura di inserire un pattumiera con ruote da 90 litri circa, in acciaio inox. Progettato per offrire la massima praticità, questo bidone per i rifiuti alimentari è dotato di coperchio a pedale e ruote per facilitare gli spostamenti. Mantieni le mani libere e l'igiene al massimo con il coperchio a pedale. Basta un tocco del piede per aprire il bidone, rendendo lo smaltimento dei rifiuti veloce ed efficiente. In sostituzione dell'attuale bidone non conforme alla normativa igienica vigente in materia.	
PRIMARIA SCARMAGNO		
NR. 1 FRIGORIFERO	Nel locale ricevimento pasti , avremo cura di inserire un frigorifero con congelatore in classe energetica E secondo il nuovo sistema di classificazione (ex A++), per ridurre i consumi e l'impatto ambientale; vano frigorifero da 198 lt circa e vano congelatore da 73 litri circa, utili per conservare in tutta sicurezza spuntini, merende ed il gelato, tanto apprezzato dalla nostra piccola utenza!	
NR. 2 TAVOLI SU GAMBE*	Nel locale ricevimento pasti , avremo cura di inserire nr 2 tavoli in acciaio inox AISI 304 su gambe, misure cm120x60x85h con piedini regolabili. In sostituzione degli arredi in legno, non conformi alla normativa igienica vigente in materia.	
NR 2 ISOLE RICICLIAMO	Elemento "di arredo" con lo scopo di favorire l'autonomia dei bambini e allo stesso tempo di sensibilizzarlo su delicate tematiche ambientali. L'isola sarà di facile utilizzo ed estremamente funzionale. Descrizione criterio 2.2) pagina 15.	
INFANZIA SAN MARTINO CANAVESE		
NR 1 LAVAPIATTI APERTURA FRONTALE	Nel locale ricevimento pasti , sostituiremo l'attuale lavapiatti di vecchia generazione con nuova a basso impatto ambientale per i ridotti consumi di corrente, acqua e detergente, con capacità di uso diretto di acqua calda di rete. Completa di cavalletto e addolcitore a garanzia di continuità di servizio.	
NR. 2 ARMADIO PENSILE	Nel locale ricevimento pasti , avremo cura di inserire 2 armadietti pensile realizzati interamente in acciaio inox AISI 430 con porte scorrevoli, cm 80x65x40h. In sostituzione degli arredi in legno, non conformi alla normativa igienica vigente in materia.	
NR 1 LAVELLO	Nel locale ricevimento pasti , avremo cura di inserire un lavello in acciaio inox AISI 304 cm80x70x90h completo di rubinetteria e sifone scarico. In sostituzione del lavello in ceramica, non conforme alla normativa igienica vigente in materia.	
TUTTE LE SCUOLE		
STRUMENTI DI COMUNICAZIONE VISIVA*	Crediamo che il layout e la decorazione dei locali siano una parte importante nel servizio poiché aiutano i bambini a vivere in modo coinvolgente il momento del pranzo. Per questo motivo nei refettori delle Scuole comunali, abbiamo pensato di dare vitalità e allegria attraverso strumenti di comunicazione visiva dove Cuoco Rigolò accompagna i bambini nel loro percorso educativo , suggerendo comportamenti corretti in modo semplice e divertente, oltre a supportare il ruolo educativo degli insegnanti con materiali semplici e intuitivi.	
EROGATORI DELL'ACQUA*	Avremo cura di mantenere i sistemi filtranti dell'acqua oggi in uso con monitoraggio semestrale della qualità in conformità alle normative regionali vigenti, analizzando parametri chimici e microbiologici.	
FORNETTA MICROONDE*	Avremo cura di mantenere i fornetti microonde oggi in uso, a beneficio degli adulti che gradisco consumare le vivande ad una temperatura più elevata, rispetto a quella minima prevista dalla normativa vigente in fase di somministrazione (superiore a 60°C).	

Si specifica che le attrezzature offerte e contraddistinte da asterisco (*) sono già nelle disponibilità della scrivente sul territorio e pertanto immediatamente disponibili all'attivazione del servizio.

3 QUALITÀ DEL SERVIZIO

3.1 Inserimento nei menù di prodotti biologici per il 100% della fornitura

3.1.1 Per carni avicole

Sodexo in caso di aggiudicazione, **s'impegna a fornire il 100% di carni avicole di provenienza biologica.**

3.1.2 Per carni suine

Sodexo in caso di aggiudicazione, **s'impegna a fornire il 100% di carni suine di provenienza biologica.**

3.2 Inserimento nei menù di carni bovine certificate nell'ambito dei sistemi di qualità piemontesi riconosciuti (es. Coalvi) pari al 50% della fornitura.

Sodexo in caso di aggiudicazione, **s'impegna ad inserire nei menù carni bovine certificate nell'ambito dei sistemi di qualità piemontesi riconosciuti (COALVI) in una misura pari al 50% della fornitura.** Tale fornitura è da aggiungersi al 50% reso già obbligatorio per la fornitura di carni bovine biologiche, raggiungendo quindi nell'insieme un **totale del 100%**.



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

Sodexo in caso di aggiudicazione, nel rispetto della stagionalità e reperibilità dei prodotti sul mercato, s'impegna a fornire **nr 100 prodotti biologici da chilometro zero e/o filiera corta** che, per limitazioni di spazio, sono qui rappresentati in sintesi: ● ORTAGGI: nr 29 prodotti; ● FRUTTA: nr 6 prodotti; ● CEREALI E LEGUMI: nr 11 prodotti; ● PRODOTTI LATTIERO-CASEARI: nr 12 prodotti; ● UOVA: nr 2 prodotti; ● PRODOTTI A BASE DI CARNE: nr 11 prodotti; ● PRODOTTI TRASFORMATI: NR 29 prodotti.

La tabella di dettaglio con l'indicazione dei prodotti offerti e suddivisi per categoria merceologica, l'indicazione dei fornitori è inserita nell'allegato 3.

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

Ridurre lo scarto (non solo gestirlo!) significa cercare di ricomprendere il valore nutritivo, gustativo, simbolico, conviviale del cibo e le conseguenze delle nostre scelte alimentari quotidiane.

PROGETTO PER LA GESTIONE QUOTIDIANA DEI GENERI ALIMENTARI NON CONSUMATI

ULTERIORI PROPOSTE

**PROGETTO PER LA GESTIONE QUOTIDIANA DEI RESIDUI DERIVANTI DALLA
PREPARAZIONE DEI CIBI**

FASE DI APPROVVIGIONAMENTO

FASE DI PRODUZIONE

FASE DI DISTRIBUZIONE

FASE DI CONSUMO



4 PROGETTO DI COMUNICAZIONE AGLI UTENTI

4.1 Progetto di comunicazione efficace e “customer satisfaction”.

Il piano di comunicazione che proponiamo, è stato pensato per veicolare attraverso diversi canali, messaggi di salute e benessere, corretta alimentazione, stagionalità e impatto ambientale, conoscenza dei processi produttivi, delle materie prime per qualità e provenienza territoriale, del corretto approccio alla raccolta differenziata, della lotta allo spreco alimentare e gestione delle eccedenze, con destinatari alunni, docenti, insegnanti, famiglie e personale operativo impiegato sui siti. Il tutto viene inserito in un sistema di survey iniziale e survey periodiche (ogni anno) così da stabilire una fotografia iniziale delle abitudini alimentari e del loro cambiamento nel tempo. Previsti anche feedback e valutazioni periodiche per monitorare l'apprezzamento delle iniziative.





4.2 Organizzazione di momenti da realizzare in collaborazione con il Comune e l'Istituto Scolastico.

Al fine di accrescere la consapevolezza riguardo le importanti tematiche sin qui trattate, abbiamo previsto *una proposta educativa rivolta a genitori, insegnanti e bambini che, partendo da scuola arriva sino a casa*, prevedendo attività oltre a strumenti di coinvolgimento online e offline.



Cinisello Balsamo, *data firma digitale*

30/30 - Sodexo – gara CIG: B7E28EC4FE

Firmato digitalmente - Per Sodexo Italia S.p.A.
Un Procuratore Speciale – Valeria Platania

