

RELAZIONE TECNICA

AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA - SCUOLA DEL'INFANZIA DI SAN GIUSTO CANAVESE. ANNI
SCOLASTICI 2024/2025, 2025/2026 CIG: B25C747F36



Indice della Relazione

BREVE PREMESSA	1
1 – STRUTTURA ORGANIZZATIVA DEL SERVIZIO	2
1.1 Valutazione del Curriculum del direttore del Servizio	2
1.2 Tabella sintetica con numero, qualifica, funzione/i e monte ore settimanale di tutti gli addetti e le modalità di sostituzione del personale a garanzia di continuità del servizio.....	2
1.3 Piano di formazione e aggiornamento.....	6
1.4 Piano di autocontrollo	10
1.5 Presenza del Cuoco Responsabile	20
1.6 Organizzazione dei servizi proposta e relativi controlli	20
1.7 Organizzazione e gestione della comunicazione <i>customer satisfaction</i>	25
1.8. Descrizione del Piano di pulizia ordinaria e straordinaria di tutte le superfici, infissi e arredi e sanificazione dei locali e delle attrezzature con specifica dei prodotti utilizzati	29
2 - QUALITÀ DEL SERVIZIO: INSERIMENTO NEI MENÙ DI NUOVI PRODOTTI “LOCALI”	34
2.1 Elenco dei prodotti biologici provenienti da agricoltura locale (leggasi ambito Regione Piemonte).....	34
2.2 Elenco dei prodotti biologici provenienti da agricoltura locale (leggasi ambito Canavese).....	35
2.3 Proposta nuovi piatti stagionali nei menù (piatti diversi ogni anno).....	35
2.4 Proposta menù specifici per le diete speciali e le diete religiose	36
2.5 Mezzi di trasporto impiegati.....	37
2.6 Progetto di educazione alimentare	38
3 – GESTIONE DELLE EMERGENZE.....	41

ALLEGATO 1 - Curriculum Vitae del Direttore del Servizio

ALLEGATO 2 – Menù convenzionali con proposte piatti stagionali

ALLEGATO 3 – Menù dietetici

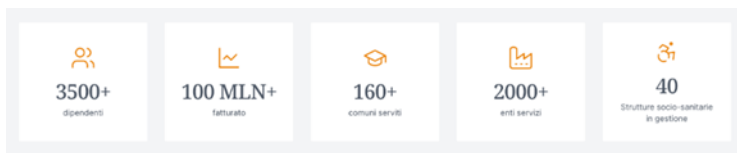
ALLEGATO 4 – Schede tecniche attrezzature proposte

ALLEGATO 5 – Schede tecniche prodotti biologici provenienti da agricoltura locale (leggasi ambito Regione Piemonte)

ALLEGATO 6 - Schede tecniche prodotti biologici provenienti da agricoltura locale (leggasi ambito Canavese)

BREVE PREMESSA

Euroristorazione srl si presenta alla gara di ristorazione scolastica per la Scuola dell'infanzia del **Comune di San Giusto Canavese** 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 **risultato 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, Piemonte, Lombardia, Friuli-Venezia Giulia, 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 *Torino, Rivoli, 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. Nel corso della relazione, con il seguente simbolo,  verranno individuati gli aspetti rilevanti che contribuiscono a rendere il servizio di ristorazione scolastica un servizio di **ECODESIGN**.

1 – STRUTTURA ORGANIZZATIVA DEL SERVIZIO

1.1 Valutazione del Curriculum del direttore del Servizio

1.2 Tabella sintetica con numero, qualifica, funzione/i e monte ore settimanale di tutti gli addetti e le modalità di sostituzione del personale a garanzia di continuità del servizio

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** in caso di attivazione. 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. **All'interno della Cucina Comunale** sarà inoltre presente **un cuoco referente** e per la fase di distribuzione, **a titolo migliorativo, e ad avvio servizio sarà inserita una ASM.**

Di seguito presentiamo il progetto organizzativo del personale completo di qualifica, livello d'inquadramento in base al CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo – monte ore contrattuale settimanale e mansioni specifiche per figura.

NUMERO	QUALIFICA	LIV.	FUNZIONI	MONTE ORE SETTIMANALE
1	DIRETTORE	1	Responsabile del Servizio e referente per il Committente. Responsabile di tutti gli aspetti qualitativi e ambientali dell'appalto: formazione in ambito qualitativo e ambientale, verifica sull'apprendimento con ispezioni in loco. Gestione e verifica in loco di tutti gli aspetti qualitativi e ambientali dell'appalto e la corretta applicazione che riguardano la sicurezza e salute sul luogo di lavoro, comprese interferenze del servizio. Verifica la corretta applicazione della normativa HACCP.	Sempre reperibile
1	DIETISTA	4	Controllo sulla corretta predisposizione delle diete speciali. Referente per l'applicazione del piano di gestione delle eccedenze alimentari. Programmazione e gestione progetti di educazione alimentare e ambientale da svolgersi nelle scuole	1,25
1	CUOCO	4	Gestione di tutte le attività di cucina: dall'approvvigionamento della materia prima 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	30,00
1	ASM	6S	Referente di plesso. Predisposizione refettorio, controlli HACCP, distribuzione diete, distribuzione pasti, attività di sanificazione e pulizia.	10,00
TOTALE MONTE ORE SETTIMANALE				41,25

MODALITÀ DI SOSTITUZIONE DEL PERSONALE A GARANZIA DI CONTINUITÀ DEL SERVIZIO Il nostro costante **“orientamento all'utente”** ci porta inevitabilmente a considerare i nostri collaboratori e il loro benessere psico-fisico, come un anello di congiunzione imprescindibile per un'ottimale riuscita del servizio. Per tale ragione, l'assenteismo e il turn-over del personale sono fenomeni ai quali viene prestata particolare attenzione dalla dirigenza aziendale poiché ad essi corrisponde sia un costo per l'organizzazione (di ricerca, di selezione, di formazione, ecc.), sia altri costi di difficile quantificazione (per es., perdita del favore degli utenti per mancanza di qualificazione o inesperienza; impatto sul morale del personale e degli utenti che vedrebbero cambiare i punti di riferimento; impatto sull'organizzazione, inteso come dispendio di energie per compiti di

ricerca e selezione). Consapevole dei disagi derivanti da questi fenomeni Euroristorazione garantisce la loro limitazione attraverso le seguenti strategie:

Azioni preventive alle emergenze relative ad assenze del personale La nostra Azienda opera in ottemperanza ai requisiti della **Norma SA8000** e l'obiettivo cui tende è quello della continua motivazione del proprio personale, affinché svolga il proprio lavoro con dedizione, costanza e nelle migliori condizioni possibili. ➡ **Incontri programmati** con tutto il personale addetto al servizio, al fine di garantire il perfetto espletamento del servizio in funzione, non a parametri matematici, ma secondo precise esigenze manifestate dal servizio stesso. ➡ Attività per **ridurre il fenomeno del "turnover" del personale** dipendente mediante: - *strutturazione dei turni di servizio organizzati con giorni di riposo e festività a scalare*; - *assunzione di personale residente in loco e assegnazione di turni di servizio compatibili con le esigenze personali*; - *incentivazioni economiche finalizzate al conseguimento degli obiettivi qualitativi e di soddisfazione dell'Utenza*; *qualificazione e aggiornamento del personale al fine di poter acquisire qualifiche e mansioni superiori*.



Attività di prevenzione al verificarsi di infortuni/incidenti che possono determinare assenze improvvise Formazione d'obbligo e specifica per gli addetti operanti nel settore scolastica e sociosanitario, con aggiornamenti previsti da normativa vigente, anche in merito all'utilizzo di macchinari e attrezzature specifiche; valutazione analitica dei rischi da parte del RSPP; ispezioni *in loco* da parte del RSPP e/o preposti alla sicurezza per la verifica dell'adozione di DPI e corrette prassi operative, stato attrezzature/macchinari etc. Tutti i lavoratori sono inoltre addestrati a segnalare comportamenti pericolosi, situazioni rischiose o che potrebbero generare eventi dannosi per persone o cose. Euroristorazione è inoltre certificata **ISO 45001:2018**, al fine di assicurare l'adozione di un **sistema di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro** certificato e controllato da Ente terzo. La messa in atto delle **azioni preventive efficaci** permette ad Euroristorazione di ridurre notevolmente le assenze impreviste e improvvise. Allo stesso tempo, la nostra azienda garantisce una **copertura completa del personale** in caso di assenze temporanee, siano esse programmate o improvvise, con l'applicazione della propria **procedura di sostituzione interna**, collaudata in altri appalti di ristorazione scolastica similari che di seguito descriviamo.



Soluzioni per la gestione di assenze di breve e medio termine, Euroristorazione, essendo l'attuale gestore del servizio di ristorazione scolastica delle Scuole Primarie di San Giusto Canavese, potrà contare su organico già in loco e facilmente reperibile. Sottolineiamo inoltre che Euroristorazione, grazie agli appalti in gestione presso tutto il territorio piemontese, ha a disposizione **450 risorse già in forza nel torinese**. Grazie al corposo numero di collaboratori potrà essere formata **UNA SQUADRA JOLLY** composta da personale appositamente selezionato e formato specificatamente per l'appalto, operante nel territorio per conto di Euroristorazione. Le figure professionali che andranno a costituire la squadra jolly verranno preventivamente formate sul Capitolato e sugli obblighi contrattuali, nonché sul Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di San Giusto Canavese e potranno essere impiegate sia per la gestione delle emergenze relative al personale, sia per le sostituzioni ordinarie e straordinarie, nonché per garantire il principio della Job-Rotation.





La sostituzione del personale con altro già formato e alle dipendenze dell'azienda - **senza dover ricorrere ad agenzie di lavoro interinale** - offre all'Ente Appaltante la **garanzia di mantenere i medesimi standard operativi e qualitativi** proposti per la situazione di servizio ordinaria, in quanto ogni operatore è **già qualificato e in possesso di conoscenze specifiche sulle procedure adottate**.

Tale scelta operativa ha difatti l'obiettivo di contrastare le difficoltà che possono emergere in seguito all'assenza di personale nel centro cottura e nel refettorio, assicurando una **soluzione efficiente e dalla massima efficacia**.

Modalità di sostituzione del personale in relazione alla tipologia di assenza

Presentiamo di seguito le modalità messe in atto da Euroristorazione suddividendole per tipologia di assenza, sostituzione e/o situazioni di emergenza:

SOSTITUZIONE PROGRAMMATTA (FERIE, PERMESSI, ECC.)

ATTIVITÀ PREVENTIVE → ❶ il Responsabile del Servizio provvede alla pianificazione anticipata del piano ferie per tutto il personale, programmando per tempo le sostituzioni; ❷ Euroristorazione ha selezionato - e si impegnerà a formare in merito al presente appalto - delle figure professionali, costituenti l'organico previsto per il presente servizio, al fine di istituire la **squadra jolly**.

GESTIONE OPERATIVA → l'operatore assente sarà sostituito con una risorsa attinta dall'organico, grazie all'attuazione dei rapporti di **interrelazione del personale in organico** e/o con l'**utilizzo degli straordinari**, o dalla **squadra jolly** il cui nominativo sarà comunicato all'Ente 24 ore prima dell'inizio del turno di lavoro, garantendo quindi il regolare svolgimento del servizio.

ASSENZE IMPROVVISE DEL PERSONALE

ATTIVITÀ PREVENTIVE → ❶ **Interrelazione del personale in organico** mediante straordinari o **Squadra jolly**, come sopra descritta. ❷ Grazie alla gestione di Appalti di ristorazione scolastica e commesse aziendali nelle vicinanze possiamo contare su ulteriori figure in grado di **intervenire sul posto entro 30 minuti**. Precisiamo che il ricorso ad addetti impiegati in altre gestioni sarà fatto solo nel caso non comprometta il servizio principale cui gli stessi sono destinati.

GESTIONE OPERATIVA → **A) Sostituzione con preavviso di almeno 2 ore rispetto all'inizio del turno di lavoro.** Per protocollo interno aziendale (ad eccezione di incidenti in itinere o malori improvvisi) in caso di assenza non programmata il dipendente è tenuto, con un anticipo di almeno 2 ore rispetto all'inizio del turno di lavoro, a informare il Direttore che, ricevuta la comunicazione provvede alla sostituzione in tempo reale della risorsa assente facendo ricorso a:

- ✓ **Squadra jolly** per sostituzioni a breve e medio termine;
- ✓ **Personale presente sul territorio** qualora non sufficiente la squadra jolly e per sostituzioni a breve e medio termine;
- ✓ Nel caso le soluzioni sopradescritte non fossero sufficienti e solo per le sostituzioni di operai non specializzati si riuscirà comunque a far fronte all'emergenza mediante:
 - l'**attivazione di "contratti a chiamata"** attivati dall'Ufficio personale tramite il portale del Ministero del Lavoro;
 - ricorso a **lavoro interinale** tramite accordo quadro con Manpower, agenzia di lavoro interinale.
 - Spetta al Responsabile Coordinatore del Servizio comunicare alla S.A. per iscritto la sostituzione almeno 60 minuti prima dell'inizio del turno di lavoro.

→ **B) Sostituzione senza preavviso o con preavviso inferiore a 2 ore** Nel caso non sia informato con l'anticipo prestabilito, il Direttore, per sopperire all'emergenza nell'immediato farà ricorso a **lavoro straordinario** con un'estensione dell'orario di lavoro degli operatori in organico. Dal giorno successivo saranno attivate le modalità descritte in precedenza. Precisiamo inoltre che in caso di assenze per lungo termine sarà valutata l'**assunzione di nuovi operatori** dando la priorità a personale svantaggiato residente nel Comune e segnalato dalla Vostra Amministrazione.

DIMISSIONI DEL LAVORATORE

ATTIVITÀ PREVENTIVE → ❶ sistemi premianti e di welfare e inclusione aziendale.

GESTIONE OPERATIVA → Entro 48/72 ore dalla ricezione delle dimissioni sarà inserita in organico una nuova figura che, supportata da un tutor esperto, affiancherà quella uscente per tutto il periodo di preavviso in modo da garantire un apprendimento efficace e trasferire tutte le nozioni tecnico pratiche necessarie per ricoprire il ruolo affidato.

ASSENZE DEL RESPONSABILE COORDINATORE DEL SERVIZIO

ATTIVITÀ PREVENTIVE → ❶ Nomina della squadra jolly.

GESTIONE OPERATIVA → In caso di assenza per ferie o malattia **sarà immediatamente sostituito con figura di pari profilo ed esperienza**, il cui nominativo e i riferimenti saranno comunicati alla S.A. ad avvio Appalto.

IN CASO DI SCIOPERO

Il Responsabile del Servizio, dopo aver ricevuto la comunicazione da parte delle Organizzazioni Sindacali, provvede a darne comunicazione al Cliente in forma scritta, con **almeno 3 giorni di calendario di preavviso**, 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 con la composizione che verrà riportata all'A.C. ad inizio appalto, mantenendo quindi la continuità del servizio.

Riepiloghiamo di seguito i **rischi, i tempi e le risoluzioni** alle principali assenze sopra descritte:

RISCHI CORRELATI	TEMPI DI RILEVAZIONE	TEMPI DI RISOLUZIONE
Assenza improvvisa o con preavviso ➡ Difficoltà nel normale espletamento delle attività affidate	Immediata → Dalla comunicazione del dipendente o suo superiore agli uffici competenti come da procedura aziendale	Immediata → Grazie alle soluzioni alternative individuate (estensione orario di lavoro di altri dipendenti, squadra jolly, altro personale sul territorio...)
Sciopero ➡ Erogazione di servizio con ritardi / deficitario nel complesso	Immediata → Dal ricevimento di comunicazione da parte delle Organizzazioni Sindacali	Entro massimo 48h dalla comunicazione l'utilizzo di un organico ridotto, concordato con le Organizzazioni Sindacali, previsto dalla normativa in essere e l'erogazione del pasto d'emergenza, assicurando la continuità di servizio

1.3 Piano di formazione e aggiornamento

2 - QUALITÀ DEL SERVIZIO: INSERIMENTO NEI MENÙ DI NUOVI PRODOTTI “LOCALI”

2.1 Elenco dei prodotti biologici provenienti da agricoltura locale (leggasi ambito Regione Piemonte)

Euroristorazione **dichiara** il proprio impegno alla fornitura dei **seguenti prodotti locali in numero pari a 27**, provenienti dal territorio della regione Piemonte, in aggiunta a quanto già previsto da capitolato, specificando che i prodotti proposti, in seguito, **verranno forniti al 100% ogniqualevolta presenti in menù**:

N°	PRODOTTO	RAGIONE SOCIALE PRODUTTORE	INDIRIZZO DI PRODUZIONE	CERT. BIO
1	ALBICOCHE BIO	Az. Agr. Orto Del Pian Di Bosco	Via Trinità, 10 - 12045 Fossano (Cn)	IT BIO 006 I 720
2	CILIEGIE BIO	Az. Agr. Orto Del Pian Di Bosco	Via Trinità, 10 - 12045 Fossano (Cn)	IT BIO 006 I 720
3	MELE STARK BIO	Maero Frutta	Strada Saluzzo 2/A - 12030 Lagnasco (Cn)	IT BIO 007 J03H
4	MELE GOLDEN BIO	Terre Di Frutta Az.Agr.Bunino Ss	Via Baratta,7 - 10061 Cavour (To)	IT-BIO-009.380-0022021.2024.001
5	MELE GALA BIO	Az.Agr.Sacchetto Michele	Via Monsola, 99/B - Villafalletto (Cn)	IT BIO 005 0982
6	PERE BIO	Az.Agr.Sacchetto Michele	Via Monsola, 99/B - Villafalletto (Cn)	IT BIO 005 0982
7	NETTARINE BIO	Az.Agr.Sacchetto Michele	Via Monsola, 99/B - Villafalletto (Cn)	IT BIO 005 0982
8	PESCHE BIO	Az.Agricola Il Frutto Permessso	Via Del Verne 16 - Bibiana (To)	IT BIO 006 I107
9	SUSINE BIO	Az.Agr.Sacchetto Michele	Via Monsola, 99/B - Villafalletto (Cn)	IT BIO 005 0982
10	ASPARAGI BIO	Az. Agr. Cascina Bianca Di Bima Giulia	Via Cian 14, - Cervasca, (Cn)	IT BIO 006 I 2545
11	BROCCOLI BIO	Az. Agr. Orto Del Pian Di Bosco	Via Trinità, 10 - 12045 Fossano (Cn)	IT BIO 006 I 720
12	CAROTE BIO	Az. Agr. Orto Del Pian Di Bosco	Via Trinità, 10 - 12045 Fossano (Cn)	IT BIO 006 I 720
13	COSTE BIO	Az. Agr. Orto Del Pian Di Bosco	Via Trinità, 10 - 12045 Fossano (Cn)	IT BIO 006 I 720
14	FINOCCHIO BIO	Az. Agr. Orto Del Pian Di Bosco	Via Trinità, 10 - 12045 Fossano (Cn)	IT BIO 006 I 720
15	INSALATA BIO	Az. Agr. Orto Del Pian Di Bosco	Via Trinità, 10 - 12045 Fossano (Cn)	IT BIO 006 I 720
16	MELANZANE BIO	Az. Agr. Orto Del Pian Di Bosco	Via Trinità, 10 - 12045 Fossano (Cn)	IT BIO 006 I 720

17	PEPERONI BIO	Az. Agr. Orto Del Pian Di Bosco	Via Trinità, 10 - 12045 Fossano (Cn)	IT BIO 006 I 720
18	PISELLI BIO	Az. Agr. Cascina Bianca Di Bima Giulia	Via Cian 14, - Cervasca, (Cn)	IT BIO 006 I 2545
19	FARRO PERLATO BIO	Az.Agr.Il Farro Di Luchino Augusta	Via Beinette 16/4 - Peveragno (Cn)	IT BIO 009 AP13
20	ORZO PERLATO BIO	Az.Agr.Il Farro Di Luchino Augusta	Via Beinette 16/4 - Peveragno (Cn)	IT BIO 009 AP13
21	MIGLIO DECORTICATO BIO	Az.Agr.Il Farro Di Luchino Augusta	Via Beinette 16/4 - Peveragno (Cn)	IT BIO 009 AP13
22	FAGIOLI BORLOTTI SECCHI BIO	Az.Agr.Il Farro Di Luchino Augusta	Via Beinette 16/4 - Peveragno (Cn)	IT BIO 009 AP13
23	RICOTTA BIO	Val Form S.A.S.	Via S. Sebastiano, 8, 12030 Martiniana Po (Cn)	IT-BIO-009.380-0001178.2024.005
24	MOZZARELLA BIO	Val Form S.A.S.	Via S. Sebastiano, 8, 12030 Martiniana Po (Cn)	IT-BIO-009.380-0001178.2024.005
25	PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO INTEGRALE BIO	Pastificio Castagno Bruno	Via Manifattura, 16, 10094 Giaveno (To)	IT-BIO-007.380-0075507.2024.001
26	PANE COMUNE BIO	Grissitalia S.R.L.	Via S. Bartolomeo, 37, 15122 V. S. Bartolomeo (Al)	IT BIO 006 I1518
27	PANE INTEGRALE BIO	Grissitalia S.R.L.	Via S. Bartolomeo, 37, 15122 V. S. Bartolomeo (Al)	IT BIO 006 I1518

Le schede tecniche dei prodotti sono disponibili in **Allegato 5**.

2.2 Elenco dei prodotti biologici provenienti da agricoltura locale (leggasi ambito Canavese)

Euroristorazione **dichiara** il proprio impegno alla fornitura **dei seguenti prodotti locali in numero pari a 4**, provenienti dal territorio geografico del Canavese, in aggiunta a quanto già previsto da capitolato, specificando che i prodotti proposti, in seguito, **verranno forniti al 100% ogniquale volta presenti in menù**:

N°	PRODOTTO	RAGIONE SOCIALE PRODUTTORE	INDIRIZZO DI PRODUZIONE	CERT. BIO
1	KIWI BIO	Az.Agr.San Louis Di Ardissino Dimas Francesca	Via Farini, 54- Cigliano (Vc)	IT BIO 006 I 2424
2	ZUCCA BIO	Az.Agr.Cascina Di Francia Di Carola Ghivarello	Cascina Francia - Moncrivello (Vc)	IT BIO 006 I 1666
3	ZUCCHINE BIO	Az.Agr.San Louis Di Ardissino Dimas Francesca	Via Farini, 54- Cigliano (Vc)	IT BIO 006 I 2424
		Az.Agr.Cascina Di Francia Di Carola Ghivarello	Cascina Francia - Moncrivello (Vc)	IT BIO 006 I 1666
4	UOVA PASTORIZZATE BIO	Fantolino Distribuzione	Corso Mandelli, 10, 10070 Cafasse (To)	IT BIO 006 I1481

Le schede tecniche dei prodotti sono disponibili in **Allegato 6**.

2.3 Proposta nuovi piatti stagionali nei menù (piatti diversi ogni anno)

Il Servizio Nutrizionale di Euroristorazione ha elaborato, per la presente gara, delle nuove proposte di piatti stagionali, attenendosi alle indicazioni del parametro 2.3 del Disciplinare e del CSA (allegati A.2 e A3), prevendo una serie di miglione con una ampia varietà di piatti tipici e prodotti ortofrutticoli di stagione, al fine di evitare la monotonia, che spesso contribuisce al rifiuto del cibo e nel contempo soddisfare le esigenze organolettiche e i fabbisogni nutrizionali degli alunni, sempre ottemperando le

indicazioni contenute nelle - Linee Guida dell'ASL TO4 - e nel modello alimentare della **Dieta Mediterranea** patrimonio *dell'UNESCO*.

Metodo utilizzato per l'inserimento di nuovi piatti stagionali nei menù – diversi ogni anno

2.4 Proposta menù specifici per le diete speciali e le diete religiose

Particolare attenzione viene riservata dal nostro Servizio Nutrizionale nella stesura dei menù destinati alle diete speciali sanitarie ed etico-religiose, ciò al fine di evitare ogni forma di discriminazione nei confronti degli alunni che hanno già delle limitazioni e, per loro, la dieta rappresenta una vera e propria terapia o osservanza delle proprie scelte etiche o religiose.

Metodo utilizzato per la proposta di menù specifici per le diete speciali e diete religiose

2.5 Mezzi di trasporto impiegati

2.6 Progetto di educazione alimentare

3 – GESTIONE DELLE EMERGENZE

Forte dell'esperienza maturata negli anni, la nostra Azienda ha sempre sopperito senza indugio a situazioni di difficoltà garantendo la regolare continuità del servizio grazie anche alla **collaborazione e formazione delle figure coinvolte**. A garanzia di ciò è presente un **Team specializzato**, costituito dai Responsabili di sede/area che monitorano il processo produttivo e intervengono a supporto del personale operativo per fronteggiare le situazioni impreviste. Questo è possibile grazie alla definizione di **istruzioni operative** ben definite che identificano **responsabilità, flussi di comunicazione e condotta** da seguire, facenti parte del piano di formazione sia del personale neoassunto sia del personale già in forza. Al verificarsi di **qualsiasi** criticità il **Direttore del Servizio** informerà tempestivamente l'A.C., relazionando sull'evento e concordando le eventuali variazioni di servizio, se necessarie. La presenza capillare di Euroristorazione nel territorio piemontese permette di attivare molteplici sinergie sia in termini di **strutture produttive** sia di **risorse umane**, come si evince dal **"Piano per la gestione delle emergenze"** di seguito dettagliato. Euroristorazione ha inoltre adottato una **Procedura di Gestione della Continuità Operativa (Business Continuity Management)** in accordo con la **ISO 22301**, sebbene non ancora oggetto di certificazione da parte di Enti esterni.



Centri di cottura di emergenza - Euroristorazione può contare su n. 2 centri di cottura di emergenza ❶ Centro di Cottura di Leinì, Via Pininfarina 50, (TO) ubicato a 24 minuti di percorrenza stradale dalla Scuola dell'Infanzia di San giusto Canavese e ❷ Centro di Cottura di Grugliasco, Via Aldo Rossi 28 (TO) a 30 minuti di distanza.

Questi centri garantiscono la disponibilità di **personale qualificato**, in caso di assenze, e la presenza di **attrezzature e automezzi sostitutivi di pari efficienza** per poter sopperire nell'immediato ad eventuali imprevisti. Entrambi i Centri hanno una capacità produttiva residua tale da sopperire alla completa copertura del Servizio in appalto in caso di fermo del Centro Cottura comunale.

STRUTTURE

FERMO CENTRO COTTURA COMUNALE Prevenzione: • il centro cottura comunale è sottoposto a regolare manutenzione ordinaria e preventiva. • È già stato individuato il centro cottura alternativo di Leinì, con caratteristiche e potenzialità in grado di soddisfare ampiamente le esigenze dell'Appalto. **Gestione:** trasferimento immediato della produzione al centro di cottura di Leinì a 24 minuti dal centro cottura comunale. Per il primo giorno sarà

	attivato il menù di emergenza concordato, garantendo tutte le diete, mentre, nelle giornate successive, sarà regolarmente rispettato il menù in vigore. INCENDIO, TERREMOTO, ECC Prevenzione: • ad avvio contratto è erogata la formazione specifica al personale addetto antincendio e 1° soccorso e la formazione base 81/08 a tutti gli operatori e il RSPP elabora, per ogni impianto, il “Manuale della Sicurezza” contenente: norme di comportamento, nominativo delle figure adibite ad addetto antincendio e 1° soccorso; contatti della squadra di emergenza del Committente/Istituto Scolastico; numeri di soccorso pubblico che saranno esposti nei locali; piano di evacuazione. Gestione: gli addetti incaricati si occuperanno, ciascuno per le proprie competenze, del primo intervento fino all’arrivo del soccorso pubblico e, in caso di evacuazione, di coadiuvare i presenti nel raggiungimento del luogo sicuro verificando poi, che nei locali affidati, non sia rimasto nessuno.
ACQUA	INQUINAMENTO IDRICO Prevenzione: • analisi periodiche effettuate da Laboratorio convenzionato. • Stoccaggio di scorte di acqua in bottiglia nel magazzino del centro sufficiente per almeno 4 servizi. Gestione: utilizzare acqua in bottiglia per le preparazioni, le cotture, in accompagnamento al pasto (in sostituzione di quella prelevata dagli erogatori) e per le attività di pulizia e sanificazione. Non si rilevano problemi di sicurezza per stoviglie e accessori al pasto sanificati in lavastoviglie. Tutte le comunicazioni saranno gestite in conformità al D.D.U.O. 09/07/2001, n. 16544 e l’Ufficio Qualità farà effettuare analisi supplementari fino al rientro dell’emergenza. <i>In un’ottica di sostenibilità l’acqua in bottiglia utilizzata per le emergenze sarà confezionata al 100 % in materiale derivato dal riciclo che è a sua volta interamente riciclabile.</i>
	GUASTO RETE IDRICA Prevenzione: • regolare manutenzione. • presenza di <i>scorte di acqua e di monouso biodegradabile e compostabile</i> sufficiente per almeno 4 servizi  al centro di cottura. Gestione: come nel caso di inquinamento idrico sarà utilizzata acqua in bottiglia per le preparazioni, la cottura, in accompagnamento al pasto sui refettori e per le attività di pulizia. Lo scodellamento sui plessi avverrà con piatti posate e bicchieri monouso biodegradabili e compostabili. Nel caso il guasto dovesse protrarsi oltre le 12 ore potrà essere utilizzato il centro cottura di emergenza.
IMPIANTI	GUASTO RETE ELETTRICA/BLACKOUT - Prevenzione: • regolare manutenzione. Gestione: l’emergenza influisce su tutte le attività dalla conservazione dei prodotti fino alla sanificazione.  CONSERVAZIONE PRODOTTI DEPERIBILI: • se prevista un’interruzione inferiore alle 12 ore, mantenere le celle/frigoriferi chiuse fino al ripristino della corrente e successivamente verificare le temperature al cuore del prodotto. a) Prodotti conservati a temperature positive → se la T è compresa tra +4° C/+ 10° C utilizzare la derrata nella giornata e solo per preparazioni che prevedono la cottura dell’alimento. Se superiore, eliminarlo. b) Prodotti conservati a temperature negative → se la T è compresa tra -15° C/+ 4° C completare lo scongelamento in cella e utilizzare il prodotto nella giornata previa cottura. Se superiore, eliminarlo. •Se prevista un’interruzione superiore alle 12 ore, derrate e produzione saranno spostate al centro cottura di emergenza con utilizzo di <u>camion frigo</u>. COTTURE: Le attrezzature del centro sono alimentate a gas quindi il guasto non influirà in modo determinante sulla produzione. DISTRIBUZIONE • sui refettori potranno essere utilizzati accessori al pasto <i>biodegradabili e compostabili</i> e carrelli neutri. LAVAGGIO - al centro saranno potenziati i turni di lavaggio al ripristino della fornitura o potrà essere utilizzato il locale lavaggio del centro cottura di emergenza.

	GUASTO RETE GAS - Prevenzione: • regolare manutenzione. Gestione: spostamento della produzione al centro cottura di Leinì e sarà prodotto il menu di emergenza caldo, o in alternativa saranno preparati e consegnati cestini freddi 
	SOSPENSIONE SEGNALATA ACQUA, ELETTRICITÀ O GAS Solitamente l'interruzione non crea problemi poiché è breve ed è segnalata con sufficiente anticipo. Nel caso sia invece prevista in orari che possono compromettere il servizio il Direttore, informa il Cliente e concorda le eventuali modifiche che, in linea di massima sono quelle riportate per i guasti
ATTREZZATURE	GUASTO AD UN'ATTREZZATURA Prevenzione: • nella struttura è identificato e formato un addetto responsabile di effettuare, ad avvio servizio, i controlli pre-operativi sul corretto funzionamento dei macchinari e, in caso di anomalie, informerà immediatamente il Direttore. • Sono stipulati contratti di manutenzione programmata per ridurre i fermi macchina e, in caso di urgenze l'uscita del tecnico è garantita <u>entro 1 ora dalla chiamata.</u> MALFUNZIONAMENTO FRIGO: Il personale provvede immediatamente a misurare registrare la temperatura al cuore del prodotto e a verificare la qualità degli alimenti (colore, odore, ecc.). Se non sono presenti anomalie e la temperatura non ha subito variazioni la materia prima, identificata con cartello “<i>merce in sosta</i>”, è spostata in altra cella fino alla riparazione. In caso contrario si opererà come descritto al paragrafo “guasto rete elettrica, blackout”. GUASTO AD UNA MACCHINA DI COTTURA: l'elevato numero di attrezzature presenti consente la continuità del servizio senza variazioni. In caso di rottura accidentale di piccola attrezzatura (ad es. affettatrice, robot mixer, etc.) si interviene immediatamente con altra attrezzatura pari caratteristiche facendola pervenire dal centro cottura di emergenza, a 3 minuti di distanza. GUASTO AD UN BAGNOMARIA il pasto sarà servito con i carrelli neutri. GUASTO LAVASTOVIGLIE CENTRO COTTURA i lavaggi, in attesa della riparazione, potranno essere dirottati al centro di emergenza e per la distribuzione si utilizzeranno piatti, bicchieri e posate in <i>materiale biodegradabile e compostabile</i> fino alla riparazione con uscita tecnico entro 1 ora.

FORNITURE	EMERGENZE LEGATE ALL'APPROVVIGIONAMENTO - Prevenzione: • per ogni appalto l'Ufficio Acquisti identifica una rosa di fornitori alternativi selezionando, tra le aziende già attive sul territorio, quelle in grado di soddisfare le esigenze dell'Appalto. • Gli ordini sono inviati con un anticipo di 15 giorni rispetto al menu di riferimento in modo che il fornitore abbia a disposizione il tempo necessario per recuperare la materia prima concordata o informare il nostro Ufficio Acquisti con l'anticipo prestabilito. • Le merci sono consegnate generalmente nelle 24 /48 ore antecedenti l'utilizzo in modo da poter gestire in tempi congrui eventuali criticità. Gestione - DIFFICOLTÀ DI CONSEGNA DA PARTE DEL FORNITORE. L'ufficio acquisti verifica la disponibilità della materia presso i centri cottura limitrofi (Leini, Grugliasco) e presso altri fornitori. Nel caso si debba sostituire un prodotto il Direttore chiederà preventivamente autorizzazione. MANCATA DISPONIBILITÀ DI ORTOFRUTTA BIOLOGICA. Il Direttore informa l'Ente inviando comunicazione scritta suffragata anche da Enti Terzi e il prodotto, previa autorizzazione sarà sostituito con altro proveniente da agricoltura a lotta integrata. MANCATA CONSEGNA DI PRODOTTI DIETETICI - le derrate saranno acquistate dalla Dietista presso farmacie o negozi specializzati sul territorio. CONSEGNA RIFIUTATA. Nel caso sia rilevata un'anomalia sui prodotti in accettazione (es: etichettatura incompleta, temperature non conformi, ecc.) l'addetto deve rifiutare la merce e aprire una Non conformità. L' Ufficio Acquisti verifica i tempi di consegna dei prodotti sostitutivi e, se necessario, contatta il fornitore alternativo o i centri in zona. Per qualsiasi variazione rispetto agli standard prestabiliti è richiesta autorizzazione.
PASTI	EMERGENZE LEGATE AL PASTO NEL REFETTORIO/AULE (es: rovesciamento teglia, porzioni/diete mancanti, ecc.) Prevenzione: • quotidianamente è verificata la corrispondenza tra prenotazioni ricevute e pasti preparati • il plesso sarà fornito di “pasti di scorta” composti da alimenti non deperibili (anche per diete speciali) che saranno preventivamente concordati (es: tonno e legumi confezionati, crackers, crostatine, grissini, succhi di frutta, mousse, barrette di cioccolato) e nostro personale si occuperà di controllarne settimanalmente le scadenze. Gestione - nel caso le porzioni aggiuntive/ diete bianche non fossero sufficienti è subito avvisato Cuoco che provvederà a riallestire e consegnare le preparazioni mancanti o eventualmente integrare il pasto di scorta con prodotti quali formaggi, affettati, ecc.
DIETE	SOMMINISTRAZIONE DIETA ERRATA - Prevenzione: • formazione costante; • in ogni scuola è identificata una Asm con il compito di distribuire le diete speciali; • i pasti dietetici sono sempre accompagnati da foglio riepilogativo • sui plessi è garantita la presenza del “registro diete” e, se sono presenti utenti che possono manifestare shock anafilattico, del “Piano personalizzato d'emergenza” 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: l'Asm deve comunicare subito l'errore all'insegnante, alla dietista e al direttore e, in caso di comparsa di sintomatologia, chiamare il 118. L'informazione è subito trasmessa anche all'Ente e alla famiglia dell'utente

ALLERTA ALIMENTARE	PRESENZA PRODOTTI PERICOLOSI SUL MERCATO. Prevenzione: • Sistema di tracciabilità/rintracciabilità. • Piano di campionamento effettuato da Laboratorio Accreditato. • Il Responsabile Qualità verifica settimanalmente gli avvisi di sicurezza e i richiami pubblicati sul portale del Ministero della Salute e sul sito della Comunità Europea (RASFF). Gestione - Nel caso pervenga notizia di un allarme sulla sicurezza di alimento o si ritenga che un prodotto rappresenti un rischio diretto o indiretto per la salute del consumatore il Responsabile Qualità, in collaborazione con l'ufficio Acquisti verifica, con il software gestionale, dove è stata consegnata la merce potenzialmente pericolosa e allerta le strutture per far subito isolare il prodotto impedendone la distribuzione / consumo. La segregazione negli impianti è svolta dal Responsabile di servizio in turno (Direttore, Capo Cuoco, Dietista) accertandosi che la merce identificata con cartello "Prodotto soggetto a ritiro NON utilizzare" non sia impiegata o movimentata. Il Responsabile Qualità provvede quindi al ritiro/richiamo del prodotto segnalando l'episodio all'ASL e fornendo tutte le informazioni sulla natura del rischio; e ad informare l'anello a monte (fornitore) e l'anello a valle (consumatore/cliente) dei motivi che hanno reso necessario il ritiro/richiamo del prodotto dal mercato. La gestione degli alimenti e delle comunicazioni sarà stabilita caso per caso in collaborazione con l'Autorità Sanitaria. Il prodotto non conforme sarà sostituito, in accordo con l'Ente, con altro di pari tipologia e qualità fino al rientro dell'emergenza.
EMERGENZA SANITARIA	EMERGENZA SANITARIA - Euroristorazione ha costituito un'apposita <i>task force</i> per fronteggiare l'emergenza sanitaria da COVID-19 costituita da figure aziendali interne (RSPP, Ispettori Qualità, medico competente) appositamente formati ed incaricati di addestrare il personale operativo e a vigilare sulla corretta applicazione di nuovi specifici protocolli che saranno illustrati all'avvio dell'appalto. Qualora ci fosse nuovamente l'esigenza di chiudere tutte le strutture scolastiche a causa di emergenza sanitaria, Euroristorazione effettuerà il ritiro di tutte le derrate rimaste e provvederà alla pulizia e alla sanificazione dei locali di pertinenza, per essere pronti a riattivare il servizio nel momento del cessare dell'emergenza stessa.
PERSONALE	ASSENZE DEL PERSONALE E SCIOPERI DI CATEGORIA – in caso si verificassero emergenze legate all'assenza del personale, le stesse saranno gestite con le metodologie trattate e descritte al precedente criterio 1.2.