

EURO
RISTORAZIONE

RELAZIONE TECNICA



PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA AGLI ALUNNI FREQUENTANTI LE SCUOLE PUBBLICHE DI
AGLIE' PER GLI ANNI SCOLASTICI 2024/2025 - 2025/2026 - 2026/2027
EVENTUALMENTE RINNOVABILE PER UN ULTERIORE TRIENNIO (2027/2028 -
2028/2029 - 2029/2030). CIG. B269230199


ecoDESIGN
del Piatto





INDICE

PREMESSA E PRESENTAZIONE AZIENDALE	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	3
1.3 Piano di formazione e aggiornamento	7
1.4 Piano di autocontrollo	10
1.5 Presenza del Cuoco Responsabile/dietista o biologo professionista	19
1.6 Organizzazione dei servizi proposta e relativi controlli	20
1.7 Organizzazione e gestione della comunicazione <i>customer satisfaction</i>	27
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	30
2 - QUALITÀ DEL SERVIZIO: INSERIMENTO NEI MENÙ DI NUOVI PRODOTTI "LOCALI"	35
2.1 Elenco dei prodotti biologici provenienti da agricoltura locale (leggasi ambito Regione Piemonte)	35
2.2 Elenco dei prodotti biologici provenienti da agricoltura locale (leggasi ambito Canavese)	36
2.3 Proposta nuovi piatti stagionali nei menù (piatti diversi ogni anno)	36
2.4 Proposta menù specifici per le diete speciali e le diete religiose	37
2.5 Mezzi di trasporto impiegati	38
2.6 Progetto di educazione alimentare	39
3 – GESTIONE DELLE EMERGENZE	43

ALLEGATI ALLA RELAZIONE TECNICA

- ALLEGATO 1 – Curriculum Vitae del Direttore del Servizio
- ALLEGATO 2 – Curriculum Vitae Cuoco Responsabile e Biologo nutrizionista
- ALLEGATO 3 – Proposte di menù convenzionali con piatti stagionali
- ALLEGATO 4 – Proposte di menù dedicati alle diete speciali
- 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)



PREMESSA E PRESENTAZIONE ALBANO DI



1- STRUTTURA ORGANIZZATIVA DEL SERVIZIO

1.1 Valutazione del Curriculum del direttore del Servizio

Considerando che l'individuo, quale **Direttore del Servizio**, **Il Sig. Francesco Tassello**, ha svolto

regolamento

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

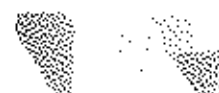






1.3 Piano di formazione e aggiornamento







1.4 Piani di autocontrollo













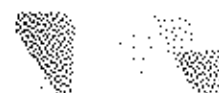


4.5 Presenza del Comarca Responsabile/Biotista o biologo professionista



1.6 Organizzazione dei servizi proposta e relativi controlli







1.7 Organizzazione e gestione della comunicazione customer satisfaction







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 specificazione dei prodotti utilizzati









2.1 Elenco dei prodotti biologici provenienti da agricoltura locale (leggesi anche Regione Piemonte)

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

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



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



2.5 Mezzi di trasporto impiegati

2.6 Progetto di educazione alimentare









LA GESTIONE DELLA EURO RISTORAZIONE

Forte dell'esperienza maturata negli anni, la nostra Azienda ha sempre operato senza indugio a situazioni







