



RELAZIONE TECNICA

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA
DELL'INFANZIA, PRIMARIA DEL COMUNE DI LOMBARDORE
A.S. 2025/2026 – 2026/2027 – 2027/2028 – 2028/2029
CIG: B7F8A74342




eco DESIGN
del Piatto



INDICE

1 - DISTANZA CENTRO COTTURA DAI PLESSI DI DISTRIBUZIONE	1
2 - AZIONI PER LA SALVAGUARDIA GREEN ECONOMY	2
2.1 Progetti che prevedono la gestione dello stovigliato senza produzione di rifiuti.....	2
2.2 Progetti che prevedono la gestione dello stovigliato con sistema misto	4
3 - PROGETTO SISTEMA INFORMATIZZATO.....	5
3.1 Metodologia e strumenti per la gestione amministrativa e contabile	5
3.2 Metodologia e strumenti per la rilevazione delle prenotazioni dei pasti e rilevazione delle presenze o assenze degli utenti finali	6
4 - PROGETTO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO	9
4.1 Organigramma e funzionigramma: organico dedicato del centro cottura, terminali di distribuzione, trasporto	9
4.2 Piano di formazione e addestramento.....	15
4.3 Curriculum del Direttore del Servizio	18
5 - QUALITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI	19
5.1 Per carni avicole	19
5.2 Per carni suine	19
5.3 Inserimento nei menù di carni bovine certificate nell'ambito dei sistemi di qualità piemontesi riconosciuti (es. Coalvi) pari al 50% della fornitura	19
6 - GESTIONE QUALITA' COMUNICAZIONE ALL'UTENZA	20
6.1 Progetto di comunicazione efficace e “Customer Satisfaction”	20
6.2 Organizzazione di momenti, giornate, eventi informativi o formativi di sensibilizzazione su tematiche di educazione alimentare, contrasto alle patologie alimentari, sostenibilità ambientale e spreco alimentare	24
7 - INIZIATIVA SOCIALE.....	27
7.1 Fornitura derrate in eccedenza per distribuzione pacchi indigenti	27
7.2 Fornitura panettoni per gli anziani (over 65)	27
8 - POSSESSO CERTIFICAZIONI	27
8.1 UNI EN ISO 9001 - SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA'	27
8.2 UNI EN ISO 22000 – SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE	27
8.3 ISO 14001:2015 – SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE.....	27
9 - AMMODERNAMENTO ATTREZZATURE ANCHE AI FINI DELL'ADEGUAMENTO CRITERI AMBIENTALI DEL SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA	28
9.1 Insonorizzazione locali refettorio – tinteggiatura locali	28
9.2 Ammodernamento attrezzature e arredamenti locali refettori	28

ALLEGATI ALLA RELAZIONE TECNICA:

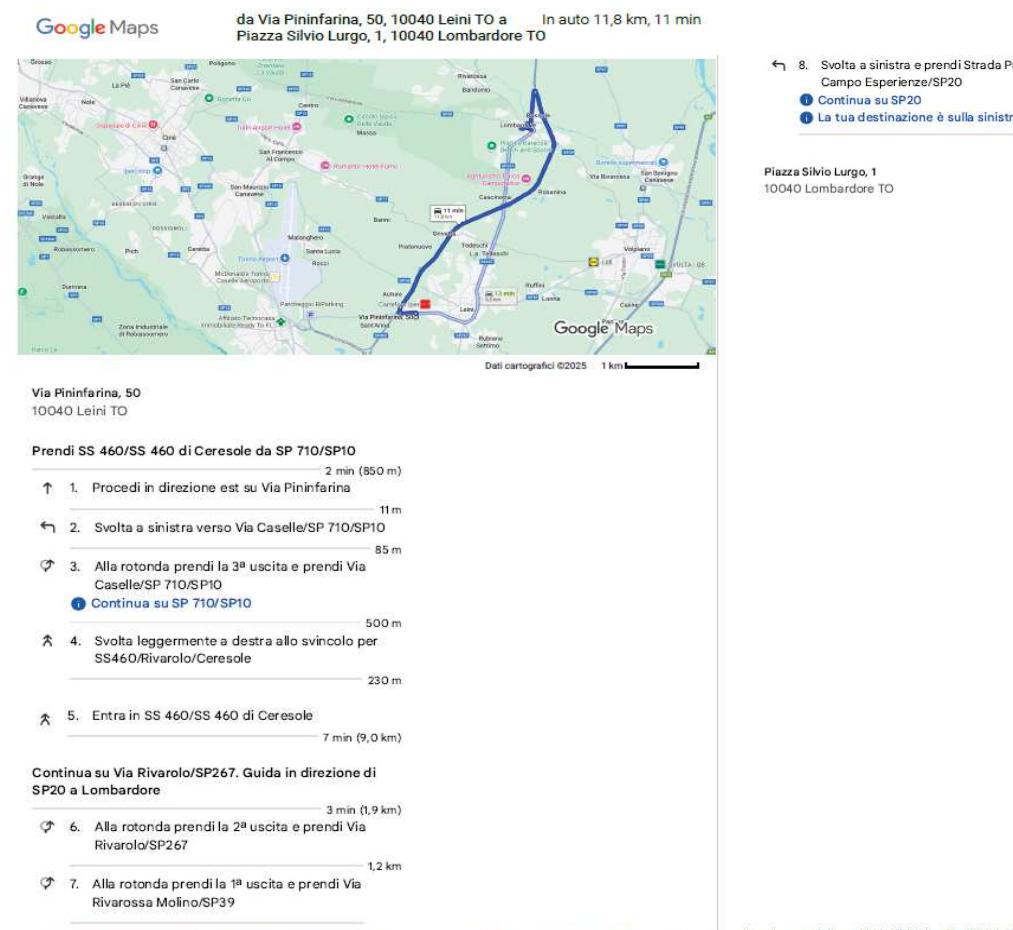
- Allegato 1 - Curriculum Vitae Figure Responsabili /Referenti
- Allegato 2 – Copia Conforme Certificazioni di Qualità

1 - DISTANZA CENTRO COTTURA DAI PLESSI DI DISTRIBUZIONE

Per l'espletamento del servizio, Euroristorazione utilizzerà il centro cottura di proprietà situato a Leini in Via Pininfarina n. 50, che dista:

**11,8 Km
11 Minuti**

dalla sede comunale di Lombardore in Piazza Silvio Lurgo, n. 1 secondo (come rilevabile dall'estratto del percorso calcolato con l'ausilio dell'autorevole sito web googlemaps).



2 – AZIONI PER LA SALVAGUARDIA GREEN ECONOMY

2.1 Progetti che prevedono la gestione dello stovigliato senza produzione di rifiuti

Euroristorazione è da sempre impegnata, nello svolgimento dei servizi ristorativi affidati, alla riduzione di rifiuti generati dalla propria attività.

Per essere dunque coerente con i principi ispirati dalla “*Green Economy*”, la nostra azienda propone la continuità del progetto che prevede, presso la scuola dell’infanzia, l'eliminazione dei rifiuti di stoviglie e accessori utili al servizio mensa, a beneficio dell’ambiente e a riduzione delle spese per smaltimento dei rifiuti in carico al Comune.

Nello specifico, Euroristorazione propone:

Il mantenimento delle stoviglie durevoli presso il refettorio della Scuola dell’infanzia, provvedendo ad integrare, a propria cura e spese, eventuali stoviglie danneggiate.

Provvederà all’integrazione e/o fornitura delle **stoviglie con set** composti da:

Piatti piani in melamina Foralberg



Piatti fondi in melamina Foralberg

Bicchieri in policarbonato Foralberg



Tris (coltello, forchetta, cucchiaio) di posate in acciaio inox con punte arrotondate Foralberg;

La melamina difatti è un materiale atossico, adatto al contatto con gli alimenti, resistente anche per frequenti lavaggi in lavastoviglie e **riciclabile al 100%**. Oltre ad essere un materiale pregiato e di tendenza, è molto resistente agli urti, non assorbe odori né grassi ed assicura la massima igiene in ambito HACCP. È inoltre un materiale leggero che permette maggior praticità e maneggevolezza delle inservienti al momento del servizio.

Inserimento di nuove caraffe colorate e durevoli in PLA con coperchio di marchio Foralberg, in rapporto 1:6 per entrambe le scuole.

L’utilizzo di caraffe consente l’eliminazione di bottiglie in PLA che verranno esclusivamente fornite per le emergenze previste da Capitolato.



Fornitura di utensili per lo scodelamento in acciaio inox Foralberg distinti per colorazione dei manici per pasti convenzionali e dietetici.

Fornitura di tovaglie cerate in rotolo durevoli per entrambe le scuole al fine di diminuire il volume dei rifiuti, benché riciclabili, biodegradabili e/o compostabili.

Le tovaglie da noi proposte sono facilmente lavabili e sanificabili e verranno fornite per la scuola dell’infanzia in misura adeguata all’utilizzo e alla sala mensa della scuola primaria.

Giornalmente le tovaglie verranno lavate e igienizzate a cura del personale di Euroristorazione addetto al servizio mensa.

Settimanalmente inoltre verrà effettuata una verifica dello stato delle stesse e in caso di danneggiamento per uso frequente, si provvederà alla sostituzione delle stesse.



Specifiche tecniche delle stoviglie scelte

Posate mod. CASABLANCA



Mod. CASA BLANCA

INOX 18/10 mm. 2

- Forchetta tavola mm.19,9
- Cucchiaio tavola mm.19,4
- Coltello tavola mm. 21



Piatti in melamina bianca



Piatto fondo Ø20,5x4,5 cm | 0,17 kg

Piatto piano Ø23x2,5 cm | 0,16 kg

BICCHIERE POLICARBONATO ML.250

CARAFFA PLASTICA FROSTY
CON COPERCHIO LT.1,5

Codice EAN: 8001158771103

Capacità: 1,5 lt

Peso: 225 g

Variante Colore: Giallo, Blu, Verde e rosso

Materiale: polipropilene traslucido idoneo ad alimenti

Adatto per lavastoviglie

Resistente a temperature da -40° a +110°

TOVAGLIE CERATE/LAVABILI

Quantità del materiale	in cm (lunghezza x larghezza)	
Tela cerata Classic	2000 x 140	
Tela cerata Premium	1500 x 140	
Telo in cotone rivestito	2000 x 140	Rotoli di tela cerata della collezione jubelis® Classic
Tovaglia plastificata extra lucida	2000 x 130	
Pellicola trasparente con motivo	3000 x 140	
Pellicola per il tavolo trasparente	3000 x 130	
		

Trasporto, lavaggio e sanificazione delle stoviglie

Le stoviglie durevoli della scuola dell'infanzia verranno lavate e sanificate in loco, grazie all'utilizzo della lavastoviglie ivi presente.

Le caraffe della scuola primaria verranno ritirate giornalmente al termine del servizio, lavate e sanificate presso il centro cottura e riconsegnate il giorno successivo in tempo utile per l'allestimento del refettorio.

Per il trasporto delle stoviglie verrà utilizzato un **automezzo Euro 6**, al fine di assicurare il minor impatto ambientale del servizio.

Altre proposte migliorative per favorire la “Green economy”

Quali ulteriore miglioria per favorire la **Green economy** nel servizio svolto presso il Comune di Lombardore, Euroristorazione propone il mantenimento o l'integrazione ove mancante delle seguenti attrezzature meglio descritte al successivo paragrafo:

➔ **L'inserimento di un erogatore d'acqua microfiltrata “Goccia Pura” per entrambe le scuole** che non necessita di allacciamento elettrico Cfr. SubCriterio 9.2.

2.2 Progetti che prevedono la gestione dello stovigliato con sistema misto

Euroristorazione, propone per il servizio della scuola primaria, la fornitura completa di **stovigliato monouso biodegradabile e compostabile al 100% il quale andrà smaltito nella frazione organica.**

Oltre a quanto sopra descritto, sarà prevista per entrambe le scuole una dotazione di **stovigliato monouso biodegradabile e compostabile al 100%**, al fine di garantire il servizio in caso di insorgenza di eventuali situazioni di emergenza che compromettessero le attività di lavaggio delle stoviglie.

3 – PROGETTO SISTEMA INFORMATIZZATO

3.1 Metodologia e strumenti per la gestione amministrativa e contabile

Euroristorazione propone la continuità del sistema informatico **eCivis Solution**. Il sistema risponde a tutto quanto richiesto in Capitolato, in particolare agli articoli 29 e 30, e la sua continuità garantisce la disponibilità immediata di tutti i dati attualmente presenti e quindi l'attivazione immediata di tutte le procedure gestionali.

Favorisce inoltre l'utenza del Comune di Lombardore che ha acquisito dimestichezza nell'uso del Portale. Il sistema eCivis prevede tutte le modalità amministrative a seconda dell'esigenza del Comune e consente di effettuare ogni sorta di rettifica ai pagamenti, mediante storni, note di accredito e ricalcoli, anche retroattivi, previa verifica e accordo con il Comune.

Modalità previste per gestire e contenere le morosità

Euroristorazione effettuerà il controllo costante dei pagamenti tramite **azioni di sollecito** immediate attivando **modalità di avviso automatiche (e-mail, sms, comunicazioni cartacee)** per il recupero del credito, informali e formali (raccomandate a/r in funzione della gravità dell'insolvenza) andando a memorizzare le stesse anche sulla cartella documentale utente, sempre in accordo con il Comune.

Euroristorazione metterà a disposizione dell'A.C. il proprio **Ufficio Rette specializzato anche in attività di recupero crediti**, che provverà al sollecito degli utenti e ad ogni attività di sensibilizzazione alla **riduzione delle morosità** proponendo un'attività di **segnalazione ai genitori dell'esaurimento del credito**.

Oltre che attraverso il Sistema eCivis, che descriveremo al sub criterio successivo, si provverà tramite invio di solleciti via e-mail, telefono e raccomandate postali, con le frequenze di seguito descritte. I solleciti saranno sempre accompagnati da indicazione delle modalità di pagamento.

I solleciti saranno inviati:

- ✓ quando il borsellino virtuale prevede un solo pasto residuo;
- ✓ all'esaurimento del credito;
- ✓ **invio di n. 2 raccomandate** per ciascun a.s., indicativamente nei mesi di dicembre e giugno o, comunque, al termine dell'a.s. con mantenimento di un registro atto a rendicontare al Comune gli ulteriori solleciti effettuati.

Tutti i solleciti inviati via mail **saranno disponibili e tradotti anche in lingua inglese e francese, al fine di migliorare la comunicazione con tutti i soggetti coinvolti nel servizio**.

Quanto proposto può essere suscettibile di modifiche, al fine di adeguare la frequenza di sollecito alle reali esigenze riscontrate nel corso del servizio.

Rapporti con utenza e Comune

Euroristorazione supporterà il sistema informatico con un piano informativo strutturato per l'utenza che verrà ripetuto ad ogni inizio a.s., costituito da:

- **Informative** attraverso i seguenti canali: sms, app, portale;
- **Manuali di utilizzo e video tutorial on line** dedicati ai genitori;
- **Ufficio Rette** destinato all'utenza con numero dedicato.

3.2 Metodologia e strumenti per la rilevazione delle prenotazioni dei pasti e rilevazione delle presenze o assenze degli utenti finali

Il Sistema proposto è prodotto e commercializzato da **Project S.r.l.** che dal 1993 opera a stretto contatto con la Pubblica Amministrazione nella gestione dei Servizi scolastici. Cfr. CTRL+clic sul link: <https://www.ecivis.it/referenze/>.

Project è qualificata AgID come **Aggregatore SPID**, qualificata come **Infrastruttura Cloud** nel catalogo ACN. È inoltre certificata:

ISO9001 Sistema di qualità

ISO22301 Continuità operativa

*ISO27001 Sicurezza delle Informazioni con estensioni 27017 Sicurezza per servizi cloud
27018 Privacy nel cloud.*

Il Sistema **eCivis Solution** è presente sul **catalogo ACN** come servizio S.a.a.s. qualificato al link: <https://www.acn.gov.it/portale/wsa-594>. È un gestionale **web** e vi si accede attraverso la rete internet senza installazione di software aggiuntivo, risponde ai requisiti di gestione dei dati ai sensi della L. 04/2004 e del D.L. 196/2003 nonché del Regolamento Europeo GDPR 2016/679. È conforme alle linee guida per l'accessibilità e usabilità per gli strumenti informatici definite da AgID, si integra alle Piattaforme istituzionali:

- ➔ **PagoPA;**
- ➔ **SPID;**
- ➔ **CIE;**
- ➔ **AppIO;**
- ➔ **PDND;**
- ➔ **INPS.**

Euroristorazione si farà carico dei costi di mantenimento del sistema per tutta la durata dell'appalto e, oltre a tutte le funzionalità ai processi ed alle competenze richieste in Capitolato, propone alcune migliorie gestionali che di seguito vengono descritte.

Formazione della Banca dati Iscrizioni Online, gestione delle anagrafiche

Euroristorazione manterrà la procedura di **iscrizione on line** sul **Portale eCivis Solution** riservato ai genitori al quale essi accederanno mediante credenziali **SPID** e/o **CIE** (Carta di Identità Elettronica) ed effettueranno la compilazione guidata dell'istanza che ripropone i dati già conosciuti del nucleo familiare, consente di allegare documenti (es. per richiesta di diete).

Gli utenti sprovvisti di accesso alla rete saranno supportati nella fase di iscrizione da personale dell'Ufficio Rette di Euroristorazione che attiverà un servizio di **call center** per supportare gli utenti. Euroristorazione eseguirà l'aggiornamento anagrafico durante l'anno scolastico: spostamenti, rinunce al servizio, **ricezione richiesta diete personalizzate**, passaggio automatico a fine anno alla classe successiva.

Metodologia e strumenti per la rilevazione delle prenotazioni dei pasti e rilevazione delle presenze o assenze degli utenti finali

Il processo di rilevazione delle presenze sarà impostato in **modalità disdetta pasto**. Il metodo si basa sulla presenza dei bimbi al servizio salvo **disdetta da parte dei genitori, o di altri componenti del nucleo familiare da loro delegati**: la comunicazione di **assenza** (per uno o più giorni) o la richiesta di un **pasto bianco** per il proprio figlio può essere effettuata attraverso il **Portale Web genitori**, tramite un pc o un tablet oppure attraverso **APP** per smartphone.

Euroristorazione seguirà, con proprio personale, la fase di prenotazioni/disdette pasto in **tempo reale**, dotando il centro cottura degli appositi strumenti informatici, eseguirà **eventuali rettifiche** (uscite anticipate o entrate tardive) entro gli orari definiti dall'Ente. Genererà in automatico il prospetto di produzione e di preparazione del/dei refettori con le indicazioni specifiche dei pasti da produrre suddivisi per scuola, classe,

turno, tipologia, per tipo utente (alunno, docente, personale ATA), con attenzione alla gestione delle **diete speciali**.

La rendicontazione dettagliata delle prenotazioni giornaliere o periodiche sarà sempre a disposizione anche dell'ente nel Sistema con tutti i filtri di dettaglio.

Metodologia e strumenti per la gestione amministrativa e contabile

Euroristorazione effettuerà l'incasso delle somme dovute dagli utenti nella **modalità prepagato** a ricarica, integrata alla piattaforma **PagoPa**, che consente agli utenti di avere a disposizione una **moltitudine di canali di pagamento**, non solo limitati al territorio, da poter scegliere secondo le proprie esigenze:

➔ **Canali on line** direttamente dal **Portale web** e dall'**APP** per smartphone - Tutti gli **istituti di credito** – Satispay, Postepay ed altri riscossori autorizzati –

➔ **Punti fisici**: Sisal – Lottomatica – Poste Italiane etc. per consentire agli utenti di effettuare i pagamenti in contanti o con bancomat.



Il circuito **PagoPA** garantisce la tracciabilità dei pagamenti e la rendicontazione automatica degli stessi.

Modalità previste per contenere la morosità

Euroristorazione effettuerà il controllo giornaliero dei pagamenti, ai fini del recupero del credito insoluto e attiverà **azioni automatiche di sollecito nella logica del preavviso e avviso via sms** come indicato nel Capitolato, **integrando anche con solleciti a mezzo e-mail e raccomandate** (Cfr. descrizione al precedente sub criterio 3.1).

In funzione della gravità dell'insolvenza e sempre in accordo con il Comune, Euroristorazione agirà con azioni formali come precedentemente descritto.

Tutte le comunicazioni inviate saranno memorizzare sulla cartella documentale utente (**fascicolo**), visibile agli operatori di sistema e all'Utente nella sua area privata del Portale web.

Gestione delle comunicazioni alle famiglie

Euroristorazione supporterà il sistema informatico con un piano informativo strutturato per l'utenza che verrà ripetuto ad ogni inizio anno scolastico costituito da:

- **Informative** attraverso i seguenti canali: sms, app, portale;
- **Manuali di utilizzo e video tutorial on line** dedicati ai genitori;
- **Call Center** con numero dedicato all'utenza;

Euroristorazione imposterà una **comunicazione ordinaria con l'utenza** moderna e dinamica, il Sistema è dotato di automatismi di generazione comunicazioni di tipo: **e-mail, sms, lettere**, e memorizzazione delle stesse in una **cartella documentale** consultabile dalla scheda anagrafica dell'utente dagli operatori autorizzati e dal genitore su **Portale e App per smat phone**.

Il Portale eCivis Web è **responsive e multilingue** e progettato secondo le linee guida AgID di **accessibilità e di usabilità** per permettere all'utente un'esperienza di utilizzo semplice e chiara.

Il genitore si autentica su Portale web e sull'**APP** genitori attraverso SPID o CIE, **può visualizzare i diversi menù**, effettuare **l'iscrizione al servizio** per i propri figli, **consultare le informazioni** relative al servizio: dieta consumata, fascia di pagamento, frequenze al servizio, saldo contabile, pasti contabilizzati, elenco ricariche effettuate, **può eseguire i pagamenti online**, effettuare **la disdetta presenze al servizio** e consultare propria **cartella documentale** ed eseguire il download di tutte le **comunicazioni** ricevute, incluse le **certificazioni di pagamento** ai fini della detrazione d'imposta (dichiarazione dei redditi, 730).



Portale web eCivis

Alle stesse funzionalità potranno accedere **attraverso l'APP eCivis** (disponibile per tutti gli store Apple, Android e Huawei) che consente agli utenti di effettuare tutte le operazioni presenti sul portale, direttamente dal proprio smartphone.

Flessibilità del sistema per eventuale personalizzazione dell'applicazione, qualora venga richiesto dall'Amministrazione.

Euroristorazione si occuperà del mantenimento dei contratti di continuità manutenzione e assistenza dei Sistemi Informatici con l'Azienda produttrice Project s.r.l. per tutta la durata del presente servizio e provvederà alla formazione del proprio personale incaricato e del personale dell'Ente qualora richieda di utilizzare il Sistema o accedervi per ogni tipologia di controllo.

Euroristorazione si rende inoltre disponibile ad implementare eventuali personalizzazioni richieste dall'Amministrazione.

Migliorie rispetto a quanto richiesto in capitolato:

Pagamenti tramite circuito PagoPA

Gestione altri servizi scolastici: a titolo di miglioria è prevista nella presente proposta la possibilità per l'Ente, di attivare sulla Piattaforma eCivis Solution la gestione diretta di altri servizi scolastici, quali: *pre - post scuola , Trasporto scolastico, centri estivi, centri estivi ,nidi e infanzia, ognuno di essi può essere impostato con regole amministrative differenti e peculiarità gestionali proprie, collegato al PagoPa di Regione Veneto My pay o altro scelto dall'Ente già integrato alla Piattaforma eCivis Solution.*

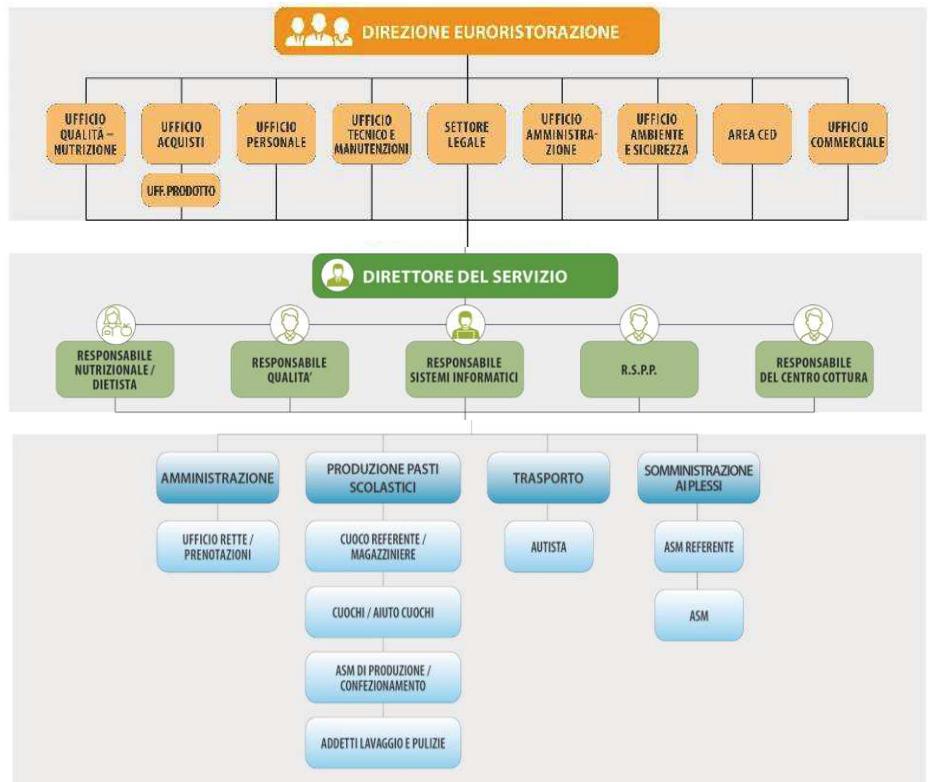


App eCivis disdetta pasti

4 – PROGETTO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO

4.1 Organigramma e funzionigramma: organico dedicato del centro cottura, terminali di distribuzione, trasporto

Presentiamo di seguito l'organizzazione del personale dedicato al servizio, meglio illustrata nell'organigramma a lato, che è stata migliorata sotto alcuni aspetti operativi e organizzativi, come riepilogato di seguito:



► **Nomina di un Team di Controllo e Gestione** dedicato al servizio che, oltre a controllare le attività del centro cottura e il coordinamento dei refettori, effettuerà verifiche ispettive a campione presso le sedi di servizio per verificare il buon andamento del servizio stesso.

Il Team di Controllo è composto dal **Responsabile del Servizio** e dal **Biologo Nutrizionista/Dietista** che saranno a disposizione dell'A.C. per qualsivoglia necessità o approfondimenti legati al servizio.

► **Nomina e formazione di un ASM Referente per ogni refettorio**, al fine di effettuare e registrare i controlli HACCP, controllare e distribuire le **diete speciali**, informare il Responsabile del Servizio in merito all'andamento del servizio e ad eventuali necessità che dovessero insorgere in itinere.

► **Assistenza dell'Ufficio Prodotto**, operativo dall'A.S. 2024/25, con funzioni di controllo diretto sugli acquisti per la commessa e monitoraggio del rispetto delle derrate offerte in sede di gara, a disposizione del Team di Controllo e dell'A.C. per le verifiche periodiche di quanto offerto.

► **Assistenza dell'Ufficio CED**, per tutto ciò che riguarda il sistema informatizzato e intervenire tempestivamente per la risoluzione di eventuali disservizi.

La vera competitività aziendale o, meglio, il raggiungimento di un vantaggio competitivo sostenibile nel tempo, deriva esclusivamente dal possedere delle risorse rare, uniche e difficilmente imitabili dalla concorrenza.

Per questo Euristorazione srl metterà a disposizione un **TEAM ALTAMENTE QUALIFICATO PER IL COORDINAMENTO, CONTROLLO E LA GESTIONE OPERATIVA** di tutte le attività previste da Capitolato.

L'intera organizzazione e gestione del servizio è affidata al Direttore del Servizio che rappresenta il nostro referente aziendale nei confronti dell'Ente appaltante e sarà impegnato **in modo continuativo con reperibilità costante**.

A supporto del Direttore del servizio, Euristorazione ha individuato, all'interno del proprio organico, le figure professionali di riferimento che **saranno impegnate**, secondo il monte ore di seguito riportato.

SEDE OPERATIVA	N.	QUALIFICA	LIV.	MANSIONE	MONTEORE SETTIMANALE
Team di controllo	1	Direttore del Servizio	1	Controllo e direzione servizio con autonomia di decisione	Reperibilità costante
	1	Biologo Nutrizionista Dietista	4	Controllo qualità produzione e diete speciali, verifica plessi, attività ed. alimentare	Reperibilità costante
	1	Referente del sistema gestione informatizzata	3	Verifica, monitoraggio, assistenza sistema informatico	Reperibilità costante
Centro cottura	1	Capo cuoco	4	Gestione approvvigionamenti e magazzino, produzione pasti e diete, coordinamento cucina, lavaggio e pulizia, controlli HACCP	10,50
	1	Addetto Cucina	6	Confezionamento, lavaggio e pulizia	2,00
	1	Autista	5	Trasporto pasti	5,00
Scuola dell'infanzia	1	ASM	6S	Rilevazione presenze, preparazione refettorio, controllo pasti, distribuzione, pulizia e lavaggio, controlli HACCP	10,00
Scuola Primaria	1	ASM	6S	Rilevazione presenze, preparazione refettorio, controllo pasti, distribuzione, pulizia, controlli HACCP	11,50

Tutto il personale sopra riepilogato, oltre ad avere già esperienza diretta nella commessa, è dotato di **pluriennale esperienza nel settore** della ristorazione scolastica e collettiva.

Le figure dei responsabili, quali il Direttore del Servizio, la Biologa Nutrizionista e il Referente del sistema di gestione informatizzata, costituiranno per il presente appalto un **TEAM DI CONTROLLO**, che avrà la funzione di garantire la massima qualità del servizio anche con visite nelle mense al fine di assicurare un alto standard operativo e saranno supportati, oltre che dagli uffici Aziendali, dal Viceresponsabile del servizio e dal cuoco responsabile presenti quotidianamente presso il centro cottura di Leini individuato per l'espletamento del presente servizio.

Nello specifico e in ottemperanza a quanto previsto dall'art. 72 del Capitolato, Euroristorazione metterà a disposizione le seguenti figure professionali:

➔ **DIRETTORE DEL SERVIZIO – FRANCO TANTILLO** – (o figura di pari professionalità ed esperienza). Cfr. successivo Sub Criterio 4.4 e C.V. in **Allegato 1. Il Direttore è Reperibile quotidianamente in orario di lavoro come visibile nei successivi GANTT**.

➔ **VICE RESPONSABILE DEL SERVIZIO - RESPONSABILE DEL C.C. – ALESSIA CATTEL** - (o figura di pari professionalità ed esperienza). C.V. in **Allegato 1. Esperienza professionale**: Dal 2008 in Euroristorazione con funzioni di Responsabile del centro cottura di Leini. **Mansioni per il presente**

appalto: È il referente aziendale per il presente appalto a supporto e/o sostituzione del Direttore del servizio. **Reperibile quotidianamente in orario di lavoro.**

➔ **RESPONSABILE NUTRIZIONALE - DIETISTA – dr.ssa Silvia Arnone** - (o figura di pari professionalità ed esperienza). **Titolo di Studio:** Laurea in Scienze Biologiche, conseguita, presso l'Università degli Studi di Torino, durante l'anno accademico 2004/5, con tesi dal titolo “Ruolo dell'autofagia nella patogenesi della cachessia neoplastica”. **Laurea Specialistica in Biologia Sanitaria**, presso Università degli Studi di Torino il 20 Luglio 2006 con il voto di 110/110, con tesi dal titolo “Modulazione delle vie di Trasduzione del segnale attivate dai fattori di crescita in un modello sperimentale di cachessia neoplastica”. **Abilitazione alla professione di Biologa Nutrizionista con iscrizione all'Albo Nazionale dei Biologi nel 2022** con il numero di registrazione: 063196. **Esperienza professionale:** Dal 2022 in Euroristorazione svolgendo attività di dietista in diversi appalti di refezione scolastica acquisiti dalla nostra azienda. **Mansioni per il Presente Servizio:** Predisposizione menù e diete; supervisione e coordinamento reparto diete speciali; gestione completa registro diete e relativa modulistica; rilevazione gradimento del servizio ed elaborazione dati; sviluppo percorsi di educazione alimentare e servizio di controllo presso i refettori durante il pasto, Formazione del personale. **Reperibile quotidianamente in orario di lavoro come visibile nei successivi GANTT.**

➔ **CUOCO RESPONSABILE DEL C.C. – L. Agnello** (o figura di pari professionalità ed esperienza) (o figura di pari professionalità ed esperienza). **Titolo di studio e formazione:** Diploma di Tecnico delle Attività Alberghiere presso l'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione “Giuseppina Colombo” di Torino. **Esperienza:** Da ottobre 2005 ad oggi come cuoco Responsabile c/o centro cottura di Nole e di Leini. **Principali mansioni:** 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 arrivo e della qualità delle derrate, lavorazioni e cottura delle pietanze. Lavorazioni, produzione e confezionamento. **Reperibile quotidianamente in orario di lavoro come visibile nei successivi GANTT.**

➔ **REFRENTE PER LA GESTIONE INFORMATIZZATA** per il presente servizio verrà nominato entro il termine previsto da capitolato d'appalto. **Reperibile quotidianamente in orario di lavoro come visibile nei successivi GANTT.**

Rappresentiamo ora, mediante i **DIAGRAMMI DI GANTT**, l'organizzazione settimanale del servizio, evidenziando la tipologia di **attività** (individuata da legenda attraverso differente colorazione), il **numero** e la **qualifica** degli operatori coinvolti ed il relativo **monte ore giornaliero**, in funzione ai pasti prodotti/distribuiti.

LEGENDA MANSIONI:	
	REPERIBILITÀ RESPONSABILE DEL SERVIZIO
	REPERIBILITÀ DIETISTA
	REPERIBILITÀ REFERENTE SISTEMA GESTIONE INFORMATIZZATA
	RICEVIMENTO E CONTROLLO DERRATE MAGAZZINO
	PREPARAZIONI E LAVORAZIONI
	COTTURA DIETE
	COTTURA PASTI
	CONFEZIONAMENTO PASTI
	PULIZIA E LAVAGGIO
	CONTROLLO PASTI IN ARRIVO
	RILEVAZIONE DELLE PRESENZE
	PREPARAZIONE SALA MENSA
	DISTRIBUZIONE DIETE
	DISTRIBUZIONE PASTI
	PULIZIA LOCALI E LAVAGGIO
	REGISTRAZIONI HACCP
	CONSEGNA PASTI SCUOLE
	RITIRO CONTENITORI VUOTI

TEAM DI CONTROLLO

ORGANIZZAZIONE PERSONALE TEAM DI CONTROLLO

TURNO: LUNEDI' - PASTI PREVISTI 85 - PASTI PER PERSONA INFERIORE A 1/50 - PERSONE PREVISTE 2

QUALIFICA	LIVELLO	MANSIONE	TOT. ORE FASCIA ORARIA REPERIBILITA'	06:00	07:00	08:00	09:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00
				07:00	08:00	09:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	18:00
DIRETTORE	1	RESPONSABILE DEL SERVIZIO	8,00												
DIETISTA	4	GESTIONE DIETE	8,00												
REFERENTE SISTEMA GESTIONE INFORMATIZZATA	3	REFERENTE SISTEMA GESTIONE INFORMATIZZATA	8,00												
			24,00												

ORGANIZZAZIONE PERSONALE TEAM DI CONTROLLO

TURNO: MARTEDI' - PASTI PREVISTI 85 - PASTI PER PERSONA INFERIORE A 1/50 - PERSONE PREVISTE 2

QUALIFICA	LIVELLO	MANSIONE	TOT. ORE FASCIA ORARIA REPERIBILITA'	06:00	07:00	08:00	09:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00
				07:00	08:00	09:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	18:00
DIRETTORE	1	RESPONSABILE DEL SERVIZIO	8,00												
DIETISTA	4	GESTIONE DIETE	8,00												
REFERENTE SISTEMA GESTIONE INFORMATIZZATA	3	REFERENTE SISTEMA GESTIONE INFORMATIZZATA	8,00												
			24,00												

ORGANIZZAZIONE PERSONALE TEAM DI CONTROLLO

TURNO: MERCOLEDI' - PASTI PREVISTI 85 - PASTI PER PERSONA INFERIORE A 1/50 - PERSONE PREVISTE 2

QUALIFICA	LIVELLO	MANSIONE	TOT. ORE FASCIA ORARIA REPERIBILITA'	06:00	07:00	08:00	09:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00
				07:00	08:00	09:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	18:00
DIRETTORE	1	RESPONSABILE DEL SERVIZIO	8,00												
DIETISTA	4	GESTIONE DIETE	8,00												
REFERENTE SISTEMA GESTIONE INFORMATIZZATA	3	REFERENTE SISTEMA GESTIONE INFORMATIZZATA	8,00												
			24,00												

ORGANIZZAZIONE PERSONALE TEAM DI CONTROLLO

TURNO: GIOVEDI' - PASTI PREVISTI 45 - PASTI PER PERSONA INFERIORE A 1/50 - PERSONE PREVISTE 1

QUALIFICA	LIVELLO	MANSIONE	TOT. ORE FASCIA ORARIA REPERIBILITA'	06:00	07:00	08:00	09:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00
				07:00	08:00	09:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	18:00
DIRETTORE	1	RESPONSABILE DEL SERVIZIO	8,00												
DIETISTA	4	GESTIONE DIETE	8,00												
REFERENTE SISTEMA GESTIONE INFORMATIZZATA	3	REFERENTE SISTEMA GESTIONE INFORMATIZZATA	8,00												
			24,00												

ORGANIZZAZIONE PERSONALE TEAM DI CONTROLLO

TURNO: VENERDI' - PASTI PREVISTI 45 - PASTI PER PERSONA INFERIORE A 1/50 - PERSONE PREVISTE 1

QUALIFICA	LIVELLO	MANSIONE	TOT. ORE FASCIA ORARIA REPERIBILITA'	06:00	07:00	08:00	09:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00
				07:00	08:00	09:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	18:00
DIRETTORE	1	RESPONSABILE DEL SERVIZIO	8,00												
DIETISTA	4	GESTIONE DIETE	8,00												
REFERENTE SISTEMA GESTIONE INFORMATIZZATA	3	REFERENTE SISTEMA GESTIONE INFORMATIZZATA	8,00												
			24,00												

CENTRO COTTURA EURORISTORAZIONE DI LEINI'

ORGANIZZAZIONE PERSONALE CENTRO COTTURA

TURNO: LUNEDI' - PASTI PREVISTI 85 - PASTI PER PERSONA INFERIORE A 1/40 - PERSONE PREVISTE 3

QUALIFICA	LIVELLO	MANSIONE	TOT. ORE EFFETTIVE PER IL SERVIZIO	06:00	07:00	08:00	09:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	18:00
				07:00	08:00	09:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	18:00	
CUOCO	4	PREPARAZIONE PASTI	2,50		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
ASM	6S	CONFEZIONAMENTO	0,50													
AUTISTA	5	CONSEGNA PASTI	1,00						■	■				■		
			4,00													

ORGANIZZAZIONE PERSONALE CENTRO COTTURA

TURNO: MARTEDI' - PASTI PREVISTI 85 - PASTI PER PERSONA INFERIORE A 1/40 - PERSONE PREVISTE 3

QUALIFICA	LIVELLO	MANSIONE	TOT. ORE EFFETTIVE PER IL SERVIZIO	06:00	07:00	08:00	09:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	18:00
				07:00	08:00	09:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	18:00	
CUOCO	4	PREPARAZIONE PASTI	2,50		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
ASM	6S	CONFEZIONAMENTO	0,50													
AUTISTA	5	CONSEGNA PASTI	1,00						■	■			■			
			4,00													

ORGANIZZAZIONE PERSONALE CENTRO COTTURA

TURNO: MERCOLEDI' - PASTI PREVISTI 85 - PASTI PER PERSONA INFERIORE A 1/40 - PERSONE PREVISTE 3

QUALIFICA	LIVELLO	MANSIONE	TOT. ORE EFFETTIVE PER IL SERVIZIO	06:00	07:00	08:00	09:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	18:00
				07:00	08:00	09:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	18:00	
CUOCO	4	PREPARAZIONE PASTI	2,50		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
ASM	6S	CONFEZIONAMENTO	0,50													
AUTISTA	5	CONSEGNA PASTI	1,00						■	■			■			
			4,00													

ORGANIZZAZIONE PERSONALE CENTRO COTTURA

TURNO: GIOVEDI' - PASTI PREVISTI 45 - PASTI PER PERSONA INFERIORE A 1/40 - PERSONE PREVISTE 2

QUALIFICA	LIVELLO	MANSIONE	TOT. ORE EFFETTIVE PER IL SERVIZIO	06:00	07:00	08:00	09:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	18:00
				07:00	08:00	09:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	18:00	
CUOCO	4	PREPARAZIONE PASTI	1,50		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
ASM	6S	CONFEZIONAMENTO	0,25													
AUTISTA	5	CONSEGNA PASTI	1,00						■	■			■			
			2,75													

ORGANIZZAZIONE PERSONALE CENTRO COTTURA

TURNO: VENERDI' - PASTI PREVISTI 45 - PASTI PER PERSONA INFERIORE A 1/40 - PERSONE PREVISTE 2

QUALIFICA	LIVELLO	MANSIONE	TOT. ORE EFFETTIVE PER IL SERVIZIO	06:00	07:00	08:00	09:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	18:00
				07:00	08:00	09:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	18:00	
CUOCO	4	PREPARAZIONE PASTI	1,50		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
ASM	6S	CONFEZIONAMENTO	0,25													
AUTISTA	5	CONSEGNA PASTI	1,00						■	■			■			
			2,75													

RELAZIONE TECNICA

4.2 Piano di formazione e addestramento

Il piano di formazione elaborato per il Comune di Lombardore 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. 71 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 267,0 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 624,5 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: **① lezioni frontali**, sessioni pratiche in loco, **② Sessioni pratiche “on the job”**, condotte direttamente sul posto di lavoro, **③ 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 LOMBARDORE		1^ ANNO					2^ ANNO					3^ ANNO					4^ ANNO						
		DIRETTORE	DIETISTA	RESP. CUCINA	AUTISTA	ASM	DIRETTORE	DIETISTA	RESP. CUCINA	AUTISTA	ASM	DIRETTORE	DIETISTA	RESP. CUCINA	AUTISTA	ASM	DIRETTORE	DIETISTA	RESP. CUCINA	AUTISTA	ASM		
FORMAZIONE OBBLIGATORIA MODALITÀ 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																	
2	• CORSO PER PREPOSTO: PRINCIPALI SOGGETTI COINVOLTI E RELATIVI OBBLIGHI. DEFINIRE, INDIVIDUARE E VALUTARE I FATTORE 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																5			
4	• CORSO PER ADDETTO AL PRIMO SOCCORSO: GENERALITÀ SUL PRIMO SOCCORSO, TRAUMA CRANICO E STATI DI INCOSCENZA, SHOCK ED EMORragie, FERITE ED USTIONI, DISTORSIONI, LUSSAZIONE E FRATTURE, AVELENAMENTI, INSUFFICIENZA RESPIRATORIA, RIANIMAZIONE CARDIO VASCOLARE.				12			12												4		4	
5	• PACCHETTO HACCP: LEGISLAZIONE ALIMENTARE, IGIGIE DEGLI ALIMENTI E DEL PERSONALE, IGIGIE E SICUREZZA NELLA DISTRIBUZIONE, RISCHI DI CONTAMINAZIONE, MANUALE DI AUTOCONTROLLO.	4	4	4,0	4,0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
6	• MODELLO 231 E RESPONSABILITÀ: COS'E' IL MODELLO 231, CASISTICHE, MODALITA' E PROCEDURE DI ATTUAZIONE IN AZIENDA	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																	
MONTE ORE PER SINGOLA FIGURA PROFESSIONALE		22,0	14,0	34,0	14,0	26,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	8,0	
NUMERO FIGURE PROFESSIONALI		1,0	1,0	1,0	1,0	3,0	1,0	1,0	1,0	1,0	3,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	3,0	
MONTE ORE COMPLESSIVO FIGURE PROFESSIONALI		22,0	14,0	34,0	14,0	78,0	4,0	4,0	4,0	4,0	12,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	24,0	
MONTE ORE COMPLESSIVO ANNUALE						162,0					28,0					28,0				49,0			
MONTE ORE FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER L'INTERA DURATA DELL'APPALTO																							
MODULO A: FORMAZIONE INIZIALE - DOCENTI: DIRETTORE DEL SERVIZIO ED EQUIPE FORMATORI INTERNI - MODALITÀ FORMATIVA: LEZIONI FRONTALI																							
1	• START UP AND BUSINESS MODEL: MODALITÀ DI AVVIO CONCESSIONE, STUDIO DEI SOFTWARE AZIENDALI E GESTIONALI, MENU E RICETTE	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				
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				

RELAZIONE TECNICA

MIGLIORIE OFFERTE:

- **Stop&Go** - incontri individuali tra il Responsabile e il dipendente, per avere riscontro sulla situazione lavorativa ed esprimere opinioni sulla formazione ricevuta. Questo consente al Responsabile di monitorare il livello di preparazione del personale e di apportare eventuali migliorie formative per gli anni successivi;
- **Food-Art:** incontri annuali dedicati al personale di cucina e agli addetti al servizio mensa, finalizzati a sviluppare competenze in **preparazione creativa e impiattamento dei piatti**, per stimolare curiosità e interesse negli utenti. I moduli approfondiscono il ruolo del cuoco come **interprete della tradizione e innovatore del gusto**, nonché come garante della **sostenibilità in cucina**, con attenzione alle ricadute economiche, ambientali e sociali delle scelte alimentari. Gli incontri saranno occasioni di confronto aperto anche a famiglie, alunni e rappresentanti dell'Amministrazione.
- **Test di gradimento:** questionario per raccogliere feedback sui corsi di formazione aziendale, chiedendo ai partecipanti di completarlo tramite QR code per migliorare la qualità dei programmi formativi.



GESTIONE DELLE SOSTITUZIONI DEL PERSONALE

Gestione delle sostituzioni temporanee del personale - 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 che Euroristorazione adotta sono:



1. COMUNICAZIONE DI MALATTIA / INFORTUNIO – Nei casi di **malattia/infortunio** che impediscono al dipendente di recarsi regolarmente sul posto di lavoro, lo stesso è tenuto a darne immediata comunicazione al proprio Responsabile e via fax/mail (entro tre ore dall'avvio del proprio turno di lavoro e comunque tempestivamente entro la giornata) direttamente all'Ufficio Personale di Euroristorazione, che provvederà subito a verificare la disponibilità di una sostituzione per il giorno in corso e, se necessario, per i giorni successivi. Certificati medici o di pronto soccorso vanno trasmessi quanto prima all'Ufficio Personale per una corretta gestione delle pratiche interne di imputazione presenza, denuncia sinistri/infortuni etc.

Nel caso di **ferie e permessi**, che possono ugualmente essere richiesti nel corso della propria attività lavorativa, questi vanno preventivamente approvati dal Responsabile di Area 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 – Euroristorazione, 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 nelle vicinanze del Comune. Per il presente appalto, Euroristorazione provvederà a nominare e a formare preventivamente le seguenti figure jolly già in forza all'azienda: • 2 CUOCHI; • 2 ASM. Tali figure hanno il compito di intervenire entro un'ora dalla segnalazione.

3. AVVISO ALLA STAZIONE APPALTANTE – È compito del Responsabile di Servizio comunicare tempestivamente all'Ente appaltante la sostituzione -anche temporanea- del personale in ciascuna delle sedi di servizio oggetto d'appalto.

Gestione di complete sostituzioni o integrazioni del personale operante - Nel caso in cui si dovessero verificare assenze prolungate che richiedono una sostituzione per lungo periodo, **licenziamenti volontari** o **necessità di integrazione** con ulteriore personale (per incremento attività lavorativa, nuove modalità di servizio, etc.), si opererà come di seguito delineato:



Vediamo nel dettaglio le diverse fasi operative della procedura standard:

1. COMUNICAZIONE DI INFORTUNIO GRAVE / DIMISSIONI / ASPETTATIVA – Tutti i dipendenti comunicano tali situazioni - per le vie previste- direttamente all’Ufficio Personale di Euroristorazione. Certificati medici o di pronto soccorso e documenti legati al caso vanno trasmessi quanto prima all’Ufficio Personale per una corretta gestione delle pratiche interne di imputazione assenza, denuncia sinistri/infortuni, apertura pratica licenziamento etc.

2. APERTURA PRATICA DI SELEZIONE NUOVO PERSONALE – Per tutti i casi che prevedono un’assenza prolungata del personale operante, l’Ufficio Personale di Euroristorazione, interviene immediatamente con una pratica di sostituzione temporanea mediante le modalità già sopra descritte (squadra jolly), ed entro una settimana dalla comunicazione di assenza prolungata o licenziamento deve avviare e concludere una ricerca di nuovo personale per garantire le medesime caratteristiche professionali e di esperienza nel campo della figura mancante. L’assunzione del personale avviene in conformità alle disposizioni di Legge, secondo CCNL vigente nel settore Pubblici Esercizi ed applica integralmente tutte le forme contenute nel contratto. Prima di entrare in servizio, la figura verrà sottoposta ad una sessione straordinaria di formazione e una settimana di affiancamento sul campo. Anche nei casi in cui sia necessario integrare il personale operante in qualche sede a causa di variazioni del servizio, incremento dell’utenza o altro, si procederà dapprima ad una sostituzione temporanea, fino alla definizione e assunzione della nuova figura a integrazione dell’organico.

3. COMUNICAZIONE ALL’ENTE APPALTANTE – È compito del Responsabile di Servizio comunicare tempestivamente all’E.A. la sostituzione sia temporanea che definitiva o l’integrazione del personale in ciascuna delle sedi di servizio oggetto d’appalto. Data la particolare tipologia di utenza, Euroristorazione per mezzo dei propri Responsabili impiegati nell’appalto valuterà minuziosamente l’operato di eventuali nuovi addetti, erogherà corsi di formazione ed aggiornamento (teorici e pratici), valutando attentamente tutte le esigenze manifestate (dal personale stesso o dall’E.A.), al fine di mantenere alto lo standard qualitativo del servizio.

4.3 Curriculum del Direttore del Servizio

 Euroristorazione ha individuato come **Direttore del Servizio, il Sig. Franco Tantillo** (*o figura di pari professionalità ed esperienza*) - con Diploma Tecnico Professionale conseguito nel 1985 e successiva formazione nel campo della ristorazione - dipendente in forza presso Euroristorazione dal 2023, con **26 anni di esperienza nella direzione di servizi di ristorazione scolastica**, come si evince dal CV in **Allegato 1**.

Direzione dei servizi di ristorazione scolastica per i Comuni di: Ivrea (1.814 pasti/die), Leini (1.033 pasti/die), Volpiano (851 pasti/die), Mazzè (200 pasti/die), Montaldo Dora (172 pasti/die), San Maurizio Canavese (618 pasti/die), Nole (379 pasti/die), Fiano (276 pasti/die), Favria (214 pasti/die), San Giusto Canavese (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 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. 81/2004, in materia di sicurezza e prevenzione degli infortuni.

5 – QUALITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI

5.1 Per carni avicole

NESSUNA OFFERTA MIGLIORATIVA

5.2 Per carni suine

NESSUNA OFFERTA MIGLIORATIVA

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

NESSUNA OFFERTA MIGLIORATIVA

6 - GESTIONE QUALITA' COMUNICAZIONE ALL'UTENZA

6.1 Progetto di comunicazione efficace e “Customer Satisfaction”



Il Progetto di Comunicazione per il Comune di Lombardore è strutturato sul concept di mensa sostenibile e si intitola “Alimentiamo il futuro”.

Attraverso tale progetto la nostra azienda si propone di promuovere un modello di ristorazione scolastica che coniughi **salute** e **sostenibilità ambientale**, attraverso un’efficace strategia di informazione e formazione.

L’Educazione Alimentare e alla Sostenibilità si realizza pertanto - grazie a **supporti e strumenti** (cartacei e digitali) che presentiamo di seguito - e attraverso lo svolgimento di **attività formative ludico-didattiche**, momenti di condivisione, informazione ed esperienza diretta.

La ristorazione scolastica rappresenta un’importante opportunità per sensibilizzare gli alunni e, di conseguenza le loro famiglie, in merito alla necessità di:

- ➡ promuovere scelte alimentari consapevoli che tengano conto dei gusti e dei sapori;
- ➡ promuovere la conoscenza dei prodotti tipici regionali come salvaguardia del territorio e della biodiversità;
- ➡ analizzare le abitudini alimentari e, in base alle conoscenze apprese, consolidarle o attivare i correttivi necessari per incrementare il consumo del proprio pasto e ridurre gli sprechi di cibo.

Condivisione temi e tempistiche: ogni inizio anno scolastico, verrà organizzato un incontro, con i Referenti Comunali e Scolastici, per presentare i progetti in dettaglio e definire il cronoprogramma per la loro realizzazione, in modo da consentire la partecipazione, a rotazione, a tutti gli alunni iscritti al servizio mensa.

Obiettivi: educare l’utenza ad un’alimentazione consapevole trasmettendo l’importante relazione fra cibo-salute-ambiente; aumentare il consumo di frutta, verdura, legumi; ridurre il consumo di alimenti ricchi di zuccheri raffinati e bibite gassate; promuovere corretti stili di vita promuovendo attività fisica e comportamenti sostenibili; far conoscere i principi della dieta mediterranea, i sapori e gli alimenti del territorio.

Formatori: Euristorazione può contare su un Team di formatori interni, quali dietisti, biologi nutrizionisti, tecnologi alimentari, green manager, dotati di capacità comunicativa e con una lunga esperienza in ambito lavorativo e formativo.

Materiali a supporto: tutti i progetti saranno pubblicizzati attraverso la predisposizione a nostra cura di *locandine/cartelli e brochure informative* disponibili on-line sul sito del Comune, sulle bacheche interne ai plessi. Sempre a nostra cura saranno tutte le spese per la fornitura di tutte le MP, le attrezzature e i materiali necessari per lo svolgimento dei progetti proposti: opuscoli/brochure, locandine, ecc. stampati su carta ecologica, derrate alimentari, colori, materiale di consumo.

Valutazione gradimento: al termine dell’esecuzione di ogni progetto, verrà chiesto ad alunni e docenti, di esprimere un parere in merito al metodo di svolgimento, al grado di interesse, al coinvolgimento, con verifica dell’apprendimento, attraverso la compilazione di apposito questionario (clicca *Ctrl+click sul simbolo*), che servirà a fornire suggerimenti/consigli per una eventuale rivisitazione dei percorsi e, soprattutto, testare quali cambiamenti sono stati messi in pratica.

I dati raccolti, analizzati dal nostro Team Qualità, saranno condivisi con il Comune in un’ottica di trasparenza e miglioramento continuo.

Di seguito descriviamo i **supporti e strumenti (cartacei e digitali)** messi a disposizione per un efficace informazione indicando i tempi di attuazione. Rinviamo al Sub Criterio successivo 6.2 per la descrizione dei progetti proposti annualmente.

STRUMENTI DIGITALI ➤

Sito Web del Comune: prevede, qualora d'interesse e in accordo con l'A.C., la pubblicazione di iniziative, brochure e altro, sul sito del Comune per una condivisione di quanto previsto e proposto per la ristorazione scolastica del Comune di Lombardore.

Social network: per una condivisione immediata ad ampio raggio degli impegni e delle iniziative di Euroristorazione. Condividiamo inoltre le **iniziative correlate ai nostri obiettivi aziendali** e gli eventi organizzati nei servizi da noi gestiti, al fine di avere la possibilità di farci conoscere al meglio.

STRUMENTI CARTACEI ➤

***Carta del servizio e Calendario menù:** Euroristorazione si impegna a stampare e distribuire annualmente a tutti gli iscritti al servizio mensa, la **Carta dei Servizi** e il **Calendario Menù in versione cartacea stampata su carta Ecolabel** e sempre disponibile sul sito del Comune, qualora d'interesse, al fine di veicolare informazioni e garanzie rispetto agli impegni assunti dalla nostra azienda nella gestione del servizio. Il calendario menù rappresenta uno strumento per conoscere quello che viene consumato giornalmente durante il pranzo a scuola e fornire ai genitori utili indicazioni per il pasto serale al fine di garantire il corretto apporto nutrizionale della giornata. *Vedi facsimile ai seguenti link*



Tempistiche: entro 60 gg. dall'avvio del servizio.

***Affissione menù c.d. “parlanti”:** I menù in vigore saranno inoltre affissi in ogni refettorio, completi di tutte le informazioni di derivazione degli ingredienti e allergeni ed implementati di denominazione scientifica dei prodotti.

Tempi di applicazione: con l'avvio del servizio.



***Pannelli decorativi:** Al fine di diffondere messaggi sulla corretta alimentazione doteremo i refettori scolastici di una serie di **pannelli decorativi in forex con percorsi visivi di Educazione Alimentare e Ambientale**, creati dal nostro servizio nutrizionale.

Verranno posizionati in sequenza lungo le pareti dei refettori con l'obiettivo di diffondere semplici **concetti legati all'educazione alimentare** in relazione all'età dell'utenza: •corretta alimentazione •stagionalità degli alimenti •corretta gestione dei rifiuti •compostaggio. Gli stessi contribuiscono a valorizzare anche l'estetica dell'ambiente.

Forniremo: n. 1 serie da 6 pannelli per il plesso dell'Infanzia e n. 1 serie da 6 pannelli al plesso della Primaria.

Tempistiche: entro 60 gg. dall'avvio del servizio.



***Cartellonistica, brochure:** Tutto il **materiale informativo necessario alla pubblicizzazione di eventi ed iniziative** proposte durante il periodo di concessione, nell'ottica della riduzione dell'impatto ambientale, sarà sempre disponibile, se gradito, nel sito del Comune. I materiali informativi riprenderanno i temi affrontati in ciascuna attività, con un linguaggio specifico per i destinatari.

Tempistiche: in occasione degli eventi.



★Decaloghi del risparmio energetico, idrico e prevenzione sprechi alimentari:

Nell'ottica di condividere le proprie buone pratiche ambientali, in tutti i refettori verranno affissi il **Decalogo del Risparmio Energetico, Idrico e di riduzione sprechi alimentari**, al fine di sensibilizzare tutta l'utenza, insegnanti e ASM, ad attenzionare su alcuni dei nostri comportamenti giornalieri, così da poterli condividere e migliorare.

Tempistiche: entro 60 gg. dall'avvio del servizio.



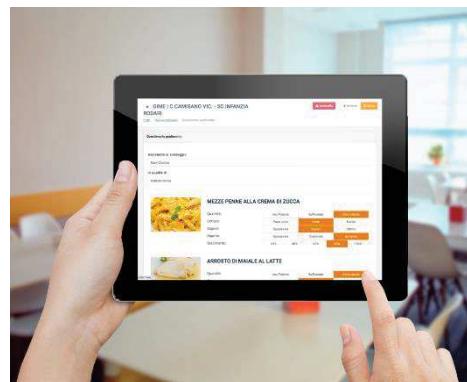
★Porte aperte al centro cottura ☰ allo scopo di sensibilizzare alunni e famiglie nel fare scelte consapevoli e nel comprendere il valore etico contenuto in un piatto.

Una visita a 360°C del centro cottura permette di vedere e toccare con mano la realtà produttiva, l'organizzazione del ciclo produttivo, le modalità di gestione della rintracciabilità dei prodotti. L'occasione è anche utile alle Comm.ni Mensa e genitori per approfondire alcuni aspetti concernenti le modalità di produzione del pasto e i controlli associati alla filiera produttiva, rispondere a chiarimenti e domande, in un'ottica di trasparenza e impegno continuo.

Tempistiche: La visita verrà calendarizzata in accordo con l'A.C., ogni anno scolastico, con trasporto a carico dell'A.C..

★ G.I.ME. Gestione Informatizzata Mense - Oltre ai supporti di Comunicazione appena descritti, Euroristorazione può contare sulla presenza di un applicativo appositamente ideato e progettato per il controllo e il monitoraggio costante e quotidiano dei terminali di consumo gestiti. Questo strumento consente un'analisi quotidiana puntuale e rappresenta un elemento chiave per l'elaborazione di un'efficace **Customer Satisfaction**.

L'applicativo **G.I.ME. ® (Gestione Informatizzata Mense)**, “fiore all'occhiello” della nostra azienda, rappresenta il modulo del software aziendale dedicato alla gestione del servizio, accessibile attraverso **tablet** con collegamento internet.



I tablet saranno dati in dotazione ai plessi scolastici, per essere utilizzati dal personale quale **addetti mensa, insegnanti, genitori e commissioni mensa**, previa apposita sezione di formazione.

È possibile accedere al software mediante internet da parte di ogni ASM Referente identificata in ciascun plesso, in possesso di **Login e Password**.

Tale sistema informatizzato si è reso necessario ai fini dell'ottemperanza di tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente che richiede una serie di **rilevazioni, registrazioni e archiviazione di informazioni**, relative all'andamento globale del servizio, mantenendo la completa accessibilità allo storico dei dati, ed è un sistema semplice per il **MONITORAGGIO GIORNALIERO DEL GRADIMENTO DEL SERVIZIO**.

Esso si sviluppa in **due parti ben distinte** che, per completezza, vogliamo descrivere di seguito nel dettaglio, coadiuvate dalla visualizzazione attraverso (Ctrl+Clik) sui link ☰.

- REGISTRA - Dopo aver effettuato l'accesso al tablet, si entra nella Prima Parte “**Registra**” ove compaiono le seguenti opzioni dedicate all'inserimento dei dati.



1. Controllo conformità G.I.M.E. (Cfr. videoclip qui ☰) - La compilazione di questo primo parametro pre-operativo è riservata al responsabile ASM identificato al plesso scolastico del Comune di Rovellasca, dove verranno inseriti *giornalmente* dati riguardanti):
 ►rispetto del menù previsto; ►orario di consegna dei pasti; ►°C acqua dello scaldavivande >80°C; ►°C del frigorifero < 6°C (qualora presente). Si passa poi alla

verifica della correttezza del numero pasti ricevuti e alla conformità dei piatti del giorno, mediante la registrazione dei parametri riguardanti l'idoneità o meno, riferiti ad ogni pietanza presente nel menù del giorno, attraverso: ► *La presentazione della pietanza*; ► *Il gusto*; ► *La quantità*; ► *La temperatura*.



2. Controllo Diete G.I.ME. (Cfr. videoclip qui **La seconda parte è dedicata al controllo del corretto ricevimento delle diete speciali, a cura del responsabile ASM.** Le diete vengono predisposte giornalmente dai Dietisti di Euroristorazione attraverso l'utilizzo del programma software, assegnando a ciascun utente i piatti alternativi a seconda della tipologia di allergia/intolleranza/patologia presentata. Il programma diete si interfaccia con **G.I.ME** e, in tal modo, l'ASM spunta nel riquadro corrispondente al piatto, di ogni utente a dieta, verifica la corretta corrispondenza delle diete ricevute:
 ► classe di appartenenza; ► nome e cognome utente; ► tipologia di dieta richiesta (allergia/intolleranza/etica/religiosa/metabolica, etc); ► piatti alternativi.



3. Questionario gradimento G.I.M.E. (Cfr. videoclip qui **La compilazione della terza parte è dedicata a Docenti, Genitori, Commissioni Mensa, Referenti dell'A.C., ASM.** È la parte di maggior interesse, poiché risponde alla verifica delle attese da parte dell'utenza in merito alla parola “**gradimento**”, che racchiude tutta una serie di indicatori che concorrono a definire **l'apprezzamento quotidiano** del pasto consumato. Gli aspetti presi in considerazione sono di seguito presentati e i parametri di giudizio si possono visualizzare nell'immagine a lato.

► *la quantità* – verifica del rispetto delle grammature previste, secondo capitolato, in base alla fascia di età; ► *verifica del corretto grado di cottura*, riferito a ciascuna tipologia di pietanza che ne influenza il consumo da parte degli alunni; ► *il sapore*, verifica essenziale che incide sul grado di consumazione delle pietanze; ► *l'aspetto visivo*, fondamentale per l'approccio alla consumazione del pasto. La valutazione del gradimento di ogni pietanza è una chiave di lettura del successivo passaggio riguardante gli scarti. *Come anzidetto, la compilazione costante giornaliera del questionario consente di avere la fotografia a 360°C dell'andamento del servizio mensa di ciascun plesso.* Altro aspetto riguarda la registrazione di dati molto importanti per definire la qualità del servizio, come:
 ► *il rispetto dell'orario di arrivo dei pasti*; ► *il rispetto dei tempi* di distribuzione; ► *la pulizia* del refettorio; ► *la cortesia e la professionalità* del personale.



3. Gestione eccedenze G.I.M.E. La compilazione di questo ultimo parametro è riservata all'ASM Referente.

Le eventuali anomalie/mancanze riferite ai punti sopracitati vengono segnalate tramite “ALERT” inviata via mail agli indirizzi dei Responsabili Aziendali dedicati alla presa in carico della problematica e della soluzione della stessa (Qualità-Nutrizionale-Responsabile del Centro Cottura) **oltre ad attivare in questo caso il numero di emergenza.**

% DI GRADIMENTO	VALUTAZIONE	AZIONE CORRETTIVA
Dal 80% al 100%	OTTIMO	Nessuna
Dal 70% al 79%	BUONO	Continuo monitoraggio
Dal 60% al 69%	SUFFICIENTE	Monitoraggio con eventuale azione migliorativa su menu o ricette
< al 59%	INSUFFICIENTE	Immediata applicazione azione correttiva consistente nella verifica immediata dei piatti non graditi, “Laboratorio dei Sapori” per sperimentazione di ricette sostitutive e variazione del menù concordata con al S.A.

- CONSULTA - La Seconda Parte del progetto **G.I.M.E.** consente di ottenere il “riassunto” di tutti i dati inseriti giornalmente nel tablet, corrispondenti a tutti i punti sopradescritti, **di ogni plesso scolastico** del Comune di Lombardore. I dati vengono elaborati automaticamente sottoforma di **numeri e grafici**, potendo in tal modo facilmente visualizzare gli **indicatori più significativi del servizio**.

Tali dati possono essere visualizzati sia per periodo che per singolo plesso o per tutti i plessi e **condivisi con l'A.C., le Commissioni Mensa, giornalmente**,



mensilmente o trimestralmente. Tali dati vengono trasmessi in automatico tramite e-mail ai diversi Responsabili del Servizio che, al superamento di soglie di valutazione preimpostate in accordo con l'E.A., provvederà ad avviare le opportune azioni correttive.

Per quanto concerne i parametri organolettici, in caso di valutazione insufficiente, Euroristorazione metterà in atto un'immediata azione correttiva attraverso il **“Laboratorio dei Sapori”**, organizzato nel c.c. di Leini ove testare nuove modalità di preparazione, cottura e/o presentazione del piatto, ricercare **innovazioni e migliorie culinarie**.

Oltre al GIME, il **monitoraggio della qualità e del gradimento del servizio** può essere gestito anche attraverso → la **CASSETTA DEI SUGGERIMENTI** inserita nel refettorio della Scuola Primaria, dove gli alunni potranno inserire le loro osservazioni sul servizio e tutti i consigli ritenuti utili. Il Direttore del Servizio raccoglierà e analizzerà le informazioni raccolte e le condividerà con i Referenti Comunali.



6.2 Organizzazione di momenti, giornate, eventi informativi o formativi di sensibilizzazione su tematiche di educazione alimentare, contrasto alle patologie alimentari, sostenibilità ambientale e spreco alimentare

Di seguito la tabella riepilogativa dei progetti proposti annualmente, completi di:

- breve descrizione degli obiettivi, finalità, con link su ciascun opuscolo per maggior approfondimento;
- luoghi e la durata di esecuzione dei progetti;
- formatori di Euroristorazione individuati per la realizzazione di ciascun progetto.

PROGETTI ANNUALI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE PER ALUNNI

● **Alleniamo i 5 sensi** 🎥 Progetto ludico-didattico sulla percezione degli alimenti, in particolare frutta e verdura, per far capire agli alunni che un alimento va analizzato e “gustato” con tutti e 5 i sensi per apprezzarne al meglio le qualità organolettiche. Saper decidere con “intelligenza”, dopo la “sperimentazione”, se un alimento piace o meno. Destinatari: alunni Infanzia e Primaria Luogo: refettorio; Tempistiche: 2h per intervento. Formatori: Nutrizionista Biologo.



● **I Menù a Tema** incontrano sempre un alto gradimento da parte degli alunni poiché creano un clima di festa in occasione delle ricorrenze, valorizzano i prodotti tipici stagionali del territorio, invogliano all’assaggio di ricette di altre culture, propongono le cosiddette pietanze “difficili” - come le verdure, i legumi e il pesce - in forma invitante e stuzzicante, oltre a lanciare messaggi di educazione alimentare.

Con queste finalità proponiamo **n° 18 Giornate a Tema annue** con tematiche dedicate e a cadenza programmata, valorizzate attraverso opuscoli (Ctrl+Clic su 🎥 per visionare), consegnati a tutti gli alunni e mediante pubblicazione sul sito e sulla bacheca della scuola, come da proposta di seguito presentata previa approvazione del Committente.

MESE	N. 5 MENÙ PER RICORRENZE	ESEMPI DI COMPOSIZIONE MENÙ PER RICORRENZE	
NOVEMBRE	Halloween	Fango di palude (risotto alla zucca), stracci di fantasmi al sugo di vampiri (stracci di tacchino al pomodoro), zampe di gallina (patate al forno), denti di drago (carote bastoncino), dolcetto o scherzetto (cookies al cioccolato)	🎥
DICEMBRE	Il Natale (festività)	Tortellini in brodo, arrosto di tacchino all’arancia, patate al forno, lenticchie in umido, pandoro	🎥

APRILE	Pasqua (festività)	Risotto al radicchio di Treviso, asparagi e uova sode, erbette al tegame, colomba pasquale	
MAGGIO	La Giornata mondiale della Celiachia – 16 maggio	Riso alla parmigiana, pollo arrosto, patate al forno, frutta fresca, gallette di riso	
GIUGNO	Fine Anno Scolastico (festa)	Panino farcito con hamburger di manzo, pomodoro, insalata, patatine al forno, gelato vaniglia cioccolato	

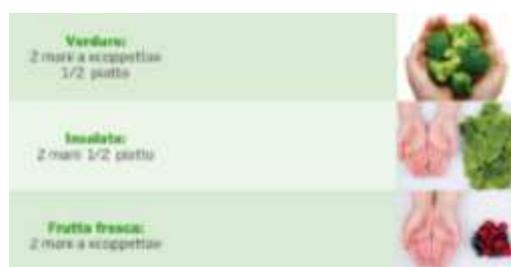
MESE	N. 8 GIORNATE A TEMA	ESEMPI DI COMPOSIZIONE MENÙ	
OTTOBRE	Gli Agrumi (progetto per conoscere le loro proprietà nutritive e gustose ricette)	Pennette al salmone e limone, bocconcini tacchino agli agrumi, insalata di finocchi e arance, torta al limone	
MARZO	I Legumi (progetto per conoscere le proprietà nutritive dei legumi e gustose ricette)	Risotto con piselli, polpette di pollo e ceci, fagiolini gratinati, insalata e fagioli cannellini	
MAGGIO	5 giornate Menù Arcobaleno (progetto per conoscere le proprietà nutritive dei prodotti ortofrutticoli e gustose ricette)	Rosso: pizza con pomodorini, prosciutto cotto, pomodori, gelato alla fragola; giallo/arancio: pasta alla carbonara, pepite di pollo al mais, carote gratinate, banana; bianco: pasta ai 4 formaggi, seppie in insalata, patate all'olio, yogurt alla banana; verde: pasta al pesto, frittata con zucchine e piselli, spinaci al tegame, torta alla menta; blu/viola: risotto alla barbabietola, scaloppa di tacchino al radicchio, cappuccio viola, crostata ai frutti di bosco	
APRILE	Alla scoperta della Pasta (progetto per conoscere la storia dei vari tipi di pasta e le ricette più gustose delle nostre Regioni)	Verranno inserite annualmente nei menù in uso 3 tipologie di ricette a base di pasta, tipiche delle nostre Regioni, che potranno essere scelte dagli alunni sulla base di un sondaggio. Es. Bigoli al ragù – Spaghetti alla carbonara - Linguine al pesto genovese ecc. Il progetto sarà accompagnato da un opuscolo con la descrizione della storia della ricetta	

N. 5 MENÙ A TEMA REGIONALI per conoscere, gustare e apprezzare le ricette tipiche italiane

LOMBARDIA	Risotto alla milanese, bresaola IGP e certosino, cavolfiore gratinato, torta paradiso	
VENETO	Risi e bisi, sopressa e formaggio Asiago DOP, polenta, biscotti zaleti	
SICILIA	Pasta alla Norma, polpettone alla siciliana, caponata di verdure, torta alla ricotta	
PIEMONTE	Agnolotti al sugo d'arrosto, arrosto alle nocciole, peperonata alla piemontese, torta alle nocciole	
TRENTINO	Spatzle al burro e salvia, involtini di maiale con speck, fagioli in umido, mela della Val di Non	

PROGETTI ANNUALI DI EDUCAZIONE AMBIENTALE PER ALUNNI

Le Giuste Porzioni gli obiettivi del progetto sono di far conoscere agli alunni – con l’uso delle loro mani - le porzioni adeguate di ciascuna tipologia di alimento; renderli autonomi nel comprendere se una portata è giusta, ridotta o eccessiva per le loro esigenze; insegnare loro a regalarsi durante un pasto per evitare di mangiare troppo o troppo poco, utilizzando le mani come mezzo di confronto veloce e pratico. **Formatori:** Dietista/Tecnologo; **Luogo:** aula o refettorio; **Tempistiche:** circa 1h per intervento.



Il Pasto del Gambero - L’obiettivo di questo progetto consiste nel far comprendere l’importanza del consumo della verdura per il buon funzionamento dell’organismo; far conoscere i diversi tipi di verdura di stagione attraverso l’esperienza del gusto e del sapore, aumentandone di conseguenza, il consumo. Proponiamo, per il raggiungimento dell’obiettivo, di sperimentare per 15 giorni l’inserimento nel menù di una verdura cruda, da consumarsi come antipasto, diversificata giornalmente e una cotta servita con il secondo piatto. Si potrà valutare, al termine della sperimentazione, previ accordi, di proporre sempre le verdure all’inizio del pasto, in modo da incentivarne il consumo e, di conseguenza, diminuirne gli sprechi. **Formatori:** Biologo Nutrizionista; **Luogo:** refettorio; **Tempistiche:** circa 1h per intervento.



Sacchetto salva-merenda: Il progetto prevede la spiegazione agli alunni del significato di: alimenti deperibili e non deperibili; metodi di conservazione dei cibi e successiva consegna, a tutti, del sacchetto salva merenda, per portare a casa alimenti non deperibili, come pane, frutta, mousse, budini UHT, non consumati durante il pasto, riducendone in tal modo lo spreco. **Formatori:** Biologo Nutrizionista; **Luogo:** aula e refettorio; **Tempistiche:** circa 1 h per intervento.



Il diario dello spreco: Per un periodo definito e concordato con gli insegnanti (ad es. una settimana al mese), dopo il pasto gli alunni compilano in classe un questionario guidato che riporta cos’è stato mangiato e cos’è stato avanzato. Lo scopo è stimolare una riflessione condivisa sugli sprechi alimentari, aumentare la consapevolezza e responsabilizzare i bambini attraverso un’attività semplice ma significativa, che stimola anche al confronto.

PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE PER DOCENTI E FAMIGLIE

Il percorso per gli adulti coinvolti nel servizio prevede *n. 2 incontri annui* di circa due ore ciascuno, relazionati dal nostro Team di professionisti, per affrontare tematiche di interesse riguardanti l’educazione alimentare e lo spreco alimentare. Le informazioni inerenti agli incontri saranno diffuse mediante locandine affisse a scuola e pubblicate online, se gradito, sul sito Web del Comune.

Di seguito le tematiche affrontate che potranno essere modificate con altre di maggior interesse su richiesta.

La corretta alimentazione - Spesso il pranzo a scuola viene rifiutato per cause che non sono da imputare alla preparazione delle pietanze, ma allo scarso appetito da parte dell’alunno. L’incontro mira a fornire consigli su: ►come ripartire i pasti nella giornata rispettando il giusto equilibrio nutrizionale; ►come fare una buona colazione con un apporto corretto di nutrienti; ►cosa mettere nello zaino per arrivare al momento del pranzo con giusto appetito; ►come preparare una cena con giusto apporto calorico-nutrizionale, diversificata dal pranzo.

Progetto In-Forma...Prevenire è meglio che curare! Lo scopo è di far prendere coscienza dei rischi derivanti da un eccesso di assunzione di cibo e le sue ripercussioni a breve e a lungo termine sullo stato di salute. Relazione esistente tra obesità, stile di vita, predisposizione genetica. L’incontro si concluderà con assaggi di pietanze condite in modo corretto ed altre in maniera “eccessiva” a dimostrazione che il gusto non dipende dalla quantità del condimento usato, ma dalla qualità delle materie prime.

7 – INIZIATIVA SOCIALE

7.1 Fornitura derrate in eccedenza per distribuzione pacchi indigenti

Per dimostrare il proprio impegno in ambito sociale, Euroristorazione propone inoltre la collaborazione con Caritas e/o Associazioni locali aventi fini sociali nel territorio per l'attivazione di **PROGETTI DI RECUPERO ECCEDENZE ALIMENTARI**.



In tal senso Euroristorazione è attiva da molti anni con vari progetti nel territorio, al fine di combattere lo spreco alimentare e poter contribuire a sanare i bisogni sociali delle comunità in cui opera.

A questo scopo ha anche siglato un accordo quadro, a livello nazionale, con il **Banco Alimentare** con il quale collabora da molti anni.

PACCHI ALIMENTARI - Euroristorazione offre **20 PACCHI ALIMENTARI ANNUI** composti da:

ZUCCHERO 1KG, FARINA 1KG, PASTA 1KG, RISO 1KG, PASSATA POMODORO 750, SALE 1KG.

I pacchi alimentari potranno essere distribuiti dall'A.C. e/o i servizi sociali - in occasione delle festività natalizie o altri eventi - a favore delle persone indigenti del territorio comunale.



7.2 Fornitura panettoni per gli anziani (over 65)

Euroristorazione offre **30 PANETTONI ALL'ANNO** che l'A.C. e i servizi sociali potranno distribuire, in occasione delle festività natalizie, a favore degli Anziani (over 65) del territorio comunale



8 – POSSESSO CERTIFICAZIONI

8.1 UNI EN ISO 9001 - SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITÀ'

Euroristorazione dichiara di essere in possesso della certificazione **UNI EN ISO 9001** di cui copia conforme in **Allegato 2**.

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

Euroristorazione dichiara di essere in possesso della certificazione **UNI EN ISO 22000** di cui copia conforme in **Allegato 2**.

8.3 ISO 14001:2015 – SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE

Euroristorazione dichiara di essere in possesso della certificazione **ISO 14001** di cui copia conforme in **Allegato 2**.

9 – AMMODERNAMENTO ATTREZZATURE ANCHE DELL'ADEGUAMENTO CRITERI AMBIENTALI DEL RISTORAZIONE SCOLASTICA AI FINI SERVIZIO

9.1 Insonorizzazione locali refettorio – tinteggiatura locali

NESSUNA OFFERTA MIGLIORATIVA

9.2 Ammodernamento attrezzature e arredamenti locali refettori

A **MIGLIORIA** della fase di somministrazione, sia dal punto di vista operativo, di abbellimento dei refettori, sia considerando la qualità dell'esperienza in mensa offerta agli utenti del servizio, proponiamo:

★ Sostituzione dei carrelli e/o tavoli in legno con **n. 2 CARRELLI DI SERVIZIO IN PVC DELLA DITTA FORALBERG**, al fine di creare un piano d'appoggio facilmente sanificabile e in linea con la normativa igienico-sanitaria vigente.



★ **n. 1 LAVATOIO A 1 VASCA CON GOCCIOLATOIO DESTRO** al fine di creare un piano d'appoggio facilmente sanificabile e in linea con la normativa igienico-sanitaria vigente.



★ **KIT CONFORMITÀ TEMPERATURE** composto da: termometro digitale per i pasti e bilancia digitale per la pesatura dei piatti.



★ Informatizzazione del refettorio con fornitura di **TABLET E SOFTWARE AZIENDALE**.



★ **la PERSONALIZZAZIONE DEI 2 CARRELLI TERMICI** presenti nei refettori, con l'applicazione di adesivi decorativi che veicolano messaggi sul tema dell'educazione alimentare, al fine di rendere più allegro e confortevole l'ambiente di consumazione del pasto, elemento che influisce molto sul gradimento del servizio percepito dagli alunni.



★ Fornitura e installazione di **n. 1 EROGATORE D'ACQUA MICROFILTRATA** per ciascun refettorio “GOCCIA PURA”, comprensiva di manutenzione e sostituzione periodica dei filtri, in ottemperanza al DM 10.03. L'erogatore “Goccia Pura” è dotato di sistema di filtraggio a carboni attivi “Everpure” che elimina più del 99,9% delle impurità comprese le fibre di Asbesto, le fibre di Amianto e altri microorganismi presenti nell'acqua, il calcare, la muffa, le alghe e altre impurità, oltre a migliorare le caratteristiche organolettiche dell'acqua.

L'introduzione è completata con la fornitura di **caraffe colorate** con coperchio a marchio Foralberg.



★ Per garantire appropriate condizioni igieniche e perfetto isolamento durante la fase del trasporto dei pasti, nonché assicurare il corretto mantenimento della temperatura dei pasti fino alla consegna ai refettori, è prevista la **fornitura/l'integrazione dei contenitori** di seguito presentati:

Per la veicolazione di PANE / FRUTTA: Vengono 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 UNI EN ISO 14021.



Per la veicolazione DEI PASTI: saranno utilizzati **CONTENITORI ISOTERMICI mod. KangaBox** prodotti dalla ditta Feurer Febra GmbH, utilizzando cicli produttivi a basso impatto ambientale.

L'Azienda produttrice è certificata EMAS a garanzia della sua costante attenzione all'ambiente. I contenitori sono realizzati in polipropilene. Il polipropilene è un materiale idoneo per il contatto con sostanze alimentari, non cede odori e sapori anomali agli alimenti. Trattasi di contenitori robusti ma leggeri e maneggevoli, caratterizzati dall'interno cristallizzato perfettamente liscio, rigido, impermeabile e pertanto facilmente lavabile in lavastoviglie e sanificabile. L'impermeabilità interna è data da un film che rende assolutamente liscio e non poroso l'interno. 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/calda o Gel Pack Freddo/caldo. Il contenitore è 100% riciclabile. Il contenitore Kangabox è inoltre disponibile in un'ampia gamma di colori e pertanto consente un'identificazione immediata degli stessi (colorazione differente per veicolazione diete etico religiose in multiportione per immediata identificazione).



Per la veicolazione DIETE SANITARIE IN MONOPORZIONE: Utilizzo di **Contenitori Isotermici Monopasto mod.**

Polibox® Thermoking, con coefficiente Lambda di 0,039 w/mk, conforme alla norma UNI EN 12571:1999. Realizzati in polipropilene idoneo al contatto con alimenti e riciclabile al 100 %. Sono impilabili, leggeri e resistenti e sanificabili in lavastoviglie. La struttura interna, suddivisa in alveoli, consente il trasporto contemporaneo di un pasto completo grazie alla particolare conformazione del coperchio che chiude ermeticamente ogni singolo scomparto. Caratteristiche tecniche: Il polipropilene è privo di CFC e HCFC, e non ha agenti di espansione residui. Ha una struttura a celle chiuse che gli conferisce eccellenti caratteristiche di dissipazioni di energia negli urti e di resistenza termica specifica. Il Polipropilene ha un ottimo bilancio ecologico e non provoca danni all'ambiente né per effetto produttivo né come materia prima, in quanto: è composto prevalentemente da aria (in relazione alla densità può raggiungere il 98% di aria) e solo dal 2% di materiale strutturale di puro idrocarburo; 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.

