CUC Consortile Cavanese e Valli di Lanzo

OFFERTA TECNICA RELATIVA A:	
TITOLOGIA DI PROCEDURA:	PROCEDURA APERTA
OGGETTO:	AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELLA INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI MATHI . A.S. 2026/2027 - 2027/2028- 2028/2029 - 2029/2030
CIG:	BBBB040D38
CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE:	OFFERTA ECONOMICAMENTE PIù VANTAGGIOSA

AMMINISTRAZIONE TITOLARE DEL PROCEDIMENTO:	
ENTE:	CUC CONSORTILE CAVANESE E VALLI DI LANZO
CENTRO DI COSTO:	AREA AMMINISTRATIVA CUC COMUNE DI MATHI
PARTITA IVA:	CFAVCP-000085B
INDIRIZZO:	
RUP:	VITTORIO ROCCHIETTI
PUNTO ORDINANTE:	

CONCORRENTE:	
PARTECIPANTE:	AUTHENTICA SPA
PARTITA IVA:	13996971001
SEDE LEGALE:	VIALE DELLO STADIO, 77, 05100, TERNI
PEC:	AUTHENTICASPA@PEC.IT
OFFERTA SOTTOSCRITTA DA:	MASSIMO PIACENTI
CODICE FISCALE:	PCNMSM61T30L117U
FORMA DI PARTECIPAZIONE:	SINGOLO

QUESTIONARIO:	
CENTRO COTTURA ENTRO 20 KM	SI
CENTRO COTTURA ENTRO 25KM	SI
PERCENTUALE FORNITA OLTRE IL 20%	100
PERCENTUALE FORNITA OLTRE IL 10%	100
PERCENTUALE FORNITA OLTRE IL 50%	50
FORNITURA DERRATE ECCEDENZA	SI
FORNITURA PANETTONI	SI
POSSESSO	SI
POSSESSO	SI
POSSESSO	SI

ATTENZIONE: QUESTO DOCUMENTO NON HA VALORE SE PRIVO DELLA SOTTOSCRIZIONE A MEZZO FIRMA DIGITALE

qh4niemf3ogkcok884g0s44g4ss80cg

RELAZIONE TECNICA

AUTHENTICA
la buona ristorazione

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI MATHI
A.S. 2026/2027 - 2027/2028 - 2028/2029 - 2029/2030

(CIG BBBB040D38)

INDICE

1. Distanza centro cottura dai plessi di distribuzione 1

1.1 Entro 20 KM 1
1.2 Entro 25KM 1

2. AZIONI PER LA SALVAGUARDIA GREEN ECONOMY 1

2.1 Progetti che prevedano la gestione dello stovigliato senza produzione di rifiuti 1
2.2 Progetti che prevedano la gestione dello stovigliato con sistema misto (parte dello stovigliato lavabile e parte in materiale biodegradabile compostabile al 100% cioè smaltibile come rifiuto organico) 6

3. Progetto Sistema Informatizzato 6

Formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema utilizzato dal Comune per la rilevazione delle presenze 6

4. Progetto Organizzativo Del Servizio 8

4.1 Organigramma e funzionigramma: organico dedicato del centro cottura, terminali di distribuzione, trasporto. La dotazione di personale, le relative qualifiche professionali, l'orario di lavoro dovranno essere analiticamente elencati nell'offerta tecnica e costituiranno obbligo contrattuale per l'Appaltatore 8
4.2 Piano di formazione e addestramento. Completezza del Piano di addestramento, formazione e aggiornamento del personale adibito al servizio nel corso del quadriennio. Si dovranno illustrare le modalità organizzative, il monte ore previsto, distinto per le varie figure professionali e le tematiche dell'addestramento 11
4.3 Curriculum del Direttore del Servizio: titolo di studio, formazione ed esperienza (esperienza almeno triennale nei servizi di ristorazione di dimensione pari a quello oggetto dell'appalto) 13
4.4 Presenza di cuoco responsabile/dietista o nutrizionista iscritti al rispettivo albo professionale 13

5. Qualità dei Prodotti Alimentari 14

5.1 Per carni avicole 14
5.2 Per carni suine 14
5.3 Inserimento nei menù di carni bovine certificate nell'ambito dei sistemi di qualità piemontesi riconosciuti (es. Coalvì) pari al 50% della fornitura 14

6. Gestione Qualità del Servizio e Comunicazione alla Utenza 14

6.1 Progetto di comunicazione efficace e *"customer satisfaction". Il* concorrente dovrà descrivere le iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto, prevedendo un sistema di *customer satisfaction.* 14
6.2 Il progetto verrà valutato in base all'idoneità, realizzabilità e innovatività dello stesso, alla modalità di comunicazione descritta e delle informazioni che si intendono veicolare. Organizzazione di momenti, giornate, eventi informativi o formativi, di sensibilizzazione su tematiche di educazione alimentare; contrasto alle patologie alimentari in minori di età scolare, sostenibilità ambientale e spreco alimentare 17

7. Iniziativa Sociale 21

7.1 Fornitura derrate in eccedenza per distribuzione pacchi indigenti 21
7.2 Fornitura panettoni per gli anziani (over 65) 21

8. Possesso Certificazioni 22

8.1 UNI EN ISO 9001 – SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITÀ 22
8.2 UNI EN ISO 22000 – SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE 22
8.3 ISO 14001:2015 - SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE 22

9. AMMODERNAMENTO ATTREZZATURE ANCHE AI FINI DELL'ADEGUAMENTO CRITERI AMBIENTALI DEL SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA 22

9.1 Insonorizzazione locali refettorio – tinteggiatura locali 22
9.2 Ammodernamento attrezzature e arredamenti locali refettori 24

Authentica S.p.A., nasce dalla evoluzione di All Food S.p.A. che, grazie ad un processo di acquisizioni e *partnership* con altre rilevanti aziende italiane del settore della ristorazione collettiva ha portato a alla nuova denominazione sociale e a scegliere **Terni per la sua sede legale**, con **Uffici principali anche a: Roma, Milano, Torino, Piacenza e Catania.**
Il Gruppo Authentica rappresenta una delle più significative realtà produttive nello specifico settore della Ristorazione Collettiva Nazionale, **terzo operatore privato a capitale italiano** radicato operante su tutto il territorio nazionale nei settori della ristorazione aziendale, scolastica, socio-assistenziale, delle strutture di collettività e di grandi eventi. È importante segnalare che Authentica, ha recentemente gestito i servizi di ristorazione delle **Olimpiadi Milano-Cortina 2026** rivolti ad atleti e team, dipendenti e volontari al Villaggio Olimpico di Milano e altre sedi in Milano, con riscontri estremamente positivi a livello Nazionale e Internazionale.

40 MILIONI DI PASTI ALL'ANNO PRODOTTI	**200 MILIONI DI EURO DI FATTURATO ANNUO**	**PIÙ DI 4.000 MILA DIPENDENTI, TRA QUESTI LE DONNE SUPERANO L'85%.**

Tra i principali servizi di refezione scolastica gestiti dal Gruppo Authentica si segnalano: Città di Roma V Municipio, Settimo Torinese, Civitanova Marche, Frosinone, Perugia, Città di Castello, Benevento, ESU Venezia (Università), Comune di Flero e diversi altri Comuni del territorio Nazionale. I fattori distintivi della ristorazione *Made in Authentica*" sono: **il rispetto delle tradizioni culinarie locali, la genuinità degli ingredienti e un servizio certificato di qualità.** Tali fattori esprimono un modo diverso di fare ristorazione, una scelta che coniuga innovazione e tradizione. **Etica e responsabilità** accompagnano tutte le scelte aziendali, a partire da quelle di carattere economico e finanziario, per uno sviluppo che sia fondato sulla **sostenibilità sociale, economica, ambientale e culturale** con al centro il benessere dell'individuo. Authentica garantisce che vengano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate tutte le più adeguate procedure di sicurezza alimentare ed è **in possesso delle seguenti certificazioni**: ISO 9001:2015; ISO 14001:2015; ISO 14064-1:2019; ISO 20000:2018; ISO 2005:2007; ISO 30415:2021; ISO 37001:2016; ISO 37101:2016; ISO 45001:2018; IT-BIO-014 REG. UE 848:2018; SA 8000:2014; TS005.65; UNI 11381:2010; ISO 50001:2018; UNI/PdR 117:2022; UNI/PdR 125:2022; EMAS; ISO 14067:2018; ISO 11584:2021; ISO 9001:2015; ISO 22000:2018; ISO 14001:2015; ISO 45001:2018; ISO 50001:2018; ISO 37001:2016; ISO 22301:2019; ISO 20121:2024; FOOD WASTE MANAGEMENT SYSTEM.

LEGENDA:

MIGLIORIA **ALLEGATO** **SOLUZIONI GREEN**

1. DISTANZA CENTRO COTTURA DAI PLESSI DI DISTRIBUZIONE

1.1 ENTRO 20 KM

Authentica dispone, per tutta la durata dell'appalto, di un **Centro Cottura sito a San Maurizio Canavese (10077) - Via Giuseppe Gabrielli n. 14** (di seguito: il Centro Cottura) distante dai Plessi di distribuzione del Comune (di seguito: il Comune) come segue: 〉 **Scuola Primaria e Scuola Secondaria di Primo Grado** Via Capitano Gatti n. 2 **distante 12,5 Km circa 19 minuti** 〉**Scuola Infanzia**: Via Domenico Borla n. 20 **distante 12,4 Km circa 19 minuti**; (rilevazioni effettuate tramite l'**applicativo Google Maps).**
Il Centro Cottura di Authentica risulta pertanto **pienamente conforme al requisito di distanza chilometrica massima previsto dall'art. 9, comma 4,** del CSA (di seguito CSA), che fissa in 20 Km la distanza massima stradale, anche assumendo come riferimento il Municipio di Mathi, Via Domenico Borla n. 21 – tra il Centro Cottura e il Comune. **La distanza media di circa 12,45 Km, percorribile** in 19 minuti, garantisce inoltre **il rispetto delle fasce orarie di consegna** dei pasti previste dall'art. 42 del CSA (Scuola dell'Infanzia tra le 11.00 e le 11.30; Scuola Primaria e Secondaria di Primo Grado tra le 11.30 e le 12.00) e il **mantenimento delle temperature di legge** (> +60°/+65°C) dei pasti caldi sino al momento della distribuzione (art. 44 del CSA). Il requisito della distanza, come previsto dall'art. 9, comma 5, del CSA, sarà **mantenuto e rispettato per l'intera durata del contratto**, anche in caso di eventuale variazione di sede. Il Centro Cottura è rispondente a tutti i requisiti di legge ed è in possesso della prescritta autorizzazione igienico-sanitaria ai sensi del Reg. CE 852/2004, che sarà trasmessa al Comune prima della consegna del servizio (art. 9, comma 6, CSA). La **capacità produttiva** del Centro Cottura, pari **a 3300 pasti anno complessivi**, è **ampiamente adeguata a soddisfare il fabbisogno derivante dall'appalto**, pari a circa 28.365 pasti annui, suddivisi tra Scuola dell'Infanzia (43 alunni), Scuola Primaria (123 alunni) e Scuola Secondaria di Primo Grado (17 alunni), come indicato all'art. 9.3 del CSA. La vicinanza al territorio del Comune consente altresì di attivare con efficacia **il piano di emergenza** richiesto dall'art. 24 del CSA, garantendo il pronto intervento entro i tempi previsti in caso di imprevisti.

1.2 ENTRO 25KM

Come illustrato al precedente punto 1.1, il Centro Cottura di Authentica **dista circa 12,5 Km stradali dai plessi scolastici del Comune e risulta quindi ricompreso nella prima fascia "entro 20 Km**", quindi ben al di sotto della soglia massima prevista dall'art. 9, comma 4, del CSA.

2. AZIONI PER LA SALVAGUARDIA GREEN ECONOMY

2.1 PROGETTI CHE PREVEDANO LA GESTIONE DELLO STOVIGLIATO SENZA PRODUZIONE DI RIFIUTI

In via preliminare, va sottolineato che Authentica dispone di un *know-how* aziendale particolarmente evoluto e di una speciale sensibilità sulla tematica della sostenibilità ambientale (e sociale) grazie ai quali il Comune beneficerà di un set integrato di metodologie, proposte organizzative, soluzioni anche innovative di assoluto valore, fondato sui **principi ESG (ambientali, sociali e di *governance*), centrali nell'attività quotidiana di Authentica: la *performance* economica deve procedere insieme al benessere collettivo, contribuendo agli obiettivi dell'Agenda 2030.** Nell'organizzazione complessiva del servizio, Authentica pone quindi la massima attenzione, all'uso efficiente di tutte le risorse e alla riduzione degli impatti ambientali, così come definiti dai Criteri Ambientali Minimi (CAM, D.M. 10 marzo 2020, richiamati dall'art. 26, comma 6, del CSA) per la Ristorazione Collettiva e dal Piano d'Azione Nazionale per il *Green Public Procurement* (PAN GPP) 2023–2027 e con gli obiettivi *Green School*. **Un importante traguardo di Authentica, in relazione al tema della sostenibilità ambientale e più nello specifico alla gestione dei rifiuti**, è l'ottenimento della **certificazione "*Food Waste Management*"**. In coerenza con quanto ora esposto e con la finalità dichiarata dal Comune di ridurre la produzione di rifiuti (Allegato A – Parametri di valutazione, criterio 2 - Green Economy del CSA), **Authentica presenta quindi seguito le numerose azioni volte alla riduzione dell'impatto ambientale messe a punto per il servizio, con focus sulle azioni attinenti alla riduzione di rifiuti derivanti dallo stovigliato (successivo 2.1.A) nonché sul contenimento della produzione di rifiuti di altra origine, compresi quelli alimentari (successivo 2.1. B).**

2.1. A) PROGETTO "STOVIGLIATO: ZERO RIFIUTI"

Authentica propone il presente **progetto integrale "a zero rifiuti" per la gestione dello stovigliato presso entrambi i refettori del Comune**, quindi sia presso la Scuola Primaria/Secondaria di Primo Grado di Via Capitano Gatti n. 2l, che presso la Scuola dell'Infanzia di Via Domenico Borla n. 20. **La duplice finalità del progetto** si ritrova: 〉 nell'introduzione di soluzioni volte **all'azzeramento della produzione di rifiuti** da conferire nella raccolta rifiuti, 〉 nel **miglioramento della qualità gestionale complessiva.**

Dotazione di nuovo stovigliato lavabile in tutte le Scuole

Pur prevedendo l'art. 19 lett. d) del CSA la possibilità di utilizzare stoviglie monouso autorizzate per la sola Scuola dell'Infanzia e stoviglie lavabili per la Scuola Primaria e Secondaria di Primo Grado, Authentica, quale **MIGLIORIA**, **propone l'estensione dello stovigliato lavabile anche alla Scuola dell'Infanzia, garantendo quindi a tutti gli alunni**:〉 **piatti fondi** in **melammina certificata per uso alimentare** (Reg. CE 1935/2004), idonea al lavaggio industriale e al contatto con cibi caldi, per un numero di pezzi complessivo previsto pari a **220** unità; 〉 **piatti piani biscomparto** in **melammina certificata per uso alimentare** (Reg. CE 1935/2004), idonea al lavaggio industriale e al contatto con cibi caldi; questa tipologia di piatto consente di servire pietanze con temperature diverse (es. secondo caldo con contorno crudo), mantenendone intatte le qualità organolettiche, per un numero di pezzi complessivo previsto pari a **220** unità; > **bicchieri in policarbonato Tritan,** ergonomici e di dimensione adatta alla fascia di età, per un numero di pezzi complessivo previsto pari a **220** unità; > **posate in acciaio** inox 18/10, dimensionate per la Scuola dell'Infanzia ("baby cutlery") e standard per Primaria e Secondaria, per un numero di pezzi complessivo previsto pari a **220** unità; > **vassoi in materiale plastico per uso alimentare**, lavabili e impilabili, per un numero di pezzi complessivo previsto pari a **160** unità; > **caraffe per l'acqua** con coperchio (art. 19 e art. 33 del CSA) per la mescita dell'acqua di rete, per un numero di pezzi complessivo previsto pari a **25** unità.

Le **caratteristiche tecniche** delle singole componenti della dotazione di stovigliato che Authentica propone di inserire a inizio appalto, (anche in sostituzione di quelle attualmente in dotazione presso il refettorio della Primaria e Secondaria, di proprietà dell'appaltatore uscente) sono riportate nelle **relative schede tecniche**, **ALLEGATO SUB A;** si tratta di materiale accuratamente selezionato sulla base di requisiti funzionali, estetici e di basso impatto ambientale nell'ambito del loro intero ciclo di vita. **La soluzione proposta assicura inoltre la coerenza estetico/funzionale di tutto lo stovigliato utilizzato nei diversi plessi del Comune**. La quantificazione di tutte le componenti dello stovigliato che Authentica ha previsto di inserire all'avvio dell'appalto, è riportata nell'elenco sopra indicato, fermo restando l'impegno alla loro **fornitura integrativa nel corso dell'appalto stesso,** in tutti i casi in cui questo risultasse necessario (art. 19 e 21 CSA):

SOLUZIONE DI EMERGENZA E QUALE ULTERIORE MIGLIORIA

*Per la scuola dell'Infanzia, in caso indisponibilità del lavaggio stoviglie e/o per qualunque motivo, si propone il **vassoio a 5 scomparti in polpa di cellulosa biodegradabile**, che non richiede l'inserimento dei piatti monouso, per un numero di pezzi complessivo previsto pari a **50** unità.*

Benefici ambientali complessivi attesi dal Progetto "Stovigliato: Zero Rifiuti"

Il Progetto qui esposto comporta quindi **numerosi benefici ambientali**: > **riuso e/o *upcycling*** dello stovigliato sia in plastica dura che di altro materiale, eliminando quindi la sua trasformazione in rifiuti; 〉**azzeramento della produzione di rifiuti di plastica monouso** nei refettori del Comune; 〉 **riduzione di oltre il 90% del volume complessivo dei rifiuti generati** dal servizio di refezione rispetto a una gestione tradizionale con monouso; 〉 impiego di **materiale biodegradabile e compostabile al 100%** per le

componenti monouso residuali. **Il Progetto è quindi pienamente coerente con le finalità espresse dal Comune all'art. 11 dell'Allegato A del CSA e con la Strategia Nazionale *Plastic-Free* e il PNRR – Missione 2 (Rivoluzione verde e transizione ecologica).**

2.1. B) SOLUZIONI E PROCESSI PER LA RIDUZIONE DELLA PRODUZIONE DI RIFIUTI NON CONNESSI ALL'UTILIZZO DELLO STOVIGLIATO

Authentica ha pianificato il servizio per minimizzare **la produzione di rifiuti sia a monte che a valle del processo:**

A MONTE DEL PROCESSO, definizione di una serie di **misure preventive finalizzate alla riduzione della produzione di rifiuti** (specialmente della frazione indifferenziata) attraverso azioni preventive e privilegiando una gestione orientata alla minimizzazione degli sprechi. In particolare: › inserimento nel team aziendale dedicato agli acquisti del "***Sustainability Buyer***", una figura professionale che tramite attività di *scouting*, identifica nuove opportunità "*Green*" ed è incaricato della selezione di fornitori che adottano sistemi di approvvigionamento ecologici; ›adozione di precise strategie di **ottimizzazione degli imballaggi** e di **riduzione del *packaging*** in ingresso nei magazzini, ovvero: - **fornitori di prodotti non deperibili** (scatolame, pasta, riso, ecc.): consegne esclusivamente su pallet riutilizzabili e utilizzo di imballi realizzati in materiali riciclabili o mono-materiale; - **fornitori di ortofrutta**: impiego di cassette riutilizzabili che consentono, per ogni tonnellata di prodotto conferito, un risparmio energetico di circa **900 kWh** e una riduzione di **60–70 kg di rifiuti solidi**; - **conformità normativa**: ove previsti, gli imballaggi sono conformi alla **norma UNI EN 13432**, idonei al conferimento nella frazione organica; **-scelte di approvvigionamento sostenibili**: preferenza per prodotti sfusi e riduzione mirata dei prodotti monodose; ›**uso di utensili per la porzionatura calibrati sulle grammature in funzione delle fasce d'età**› **formazione dedicata al personale sulla gestione dei rifiuti;**

2.2 Progetti che prevedano la gestione dello stovigliato con sistema misto (parte dello stovigliato lavabile e parte in materiale biodegradabile compostabile al 100% cioè smaltibile come rifiuto organico)

Qualora il Comune opti invece per una **soluzione mista** – in linea con la previsione minima dell'art. 19, comma 1, lett. d), del CSA (stoviglie lavabili per Primaria e Secondaria, monouso autorizzato per Infanzia), Authentica è in grado di erogare il servizio con **soluzioni pienamente in linea con tale richiesta**, così articolate: > **Scuola Primaria e Scuola Secondaria di Primo Grado** (Via Capitano Gatti n. 2): fornitura e inserimento di **tutte le componenti dello stovigliato** integralmente lavabili (**piatti, bicchieri, posate e vassoi**) **come individuate e descritte al precedente punto 2.1, par. "dotazione di nuovo stovigliato lavabile" che qui si richiama;** > **Scuola dell'Infanzia** (Via Domenico Borla n. 20): verranno utilizzati **piatti monouso, semplici o biscomparto**, in materiale **biodegradabile e compostabile al 100%** conforme alla norma UNI EN 13432 (polpa di cellulosa, PLA o cartoncino con barriera compostabile), conferibile nella frazione organica della raccolta differenziata in conformità alle modalità previste dal servizio "porta a porta" gestito dalla S.I.A. S.r.l. (art. 64 del CSA); **le altre componenti dello stovigliato** (bicchieri, posate), come individuate e descritte al precedente punto 2.1, saranno integralmente lavabili e forniti da Authentica.

SOLUZIONE DI EMERGENZA E QUALE ULTERIORE MIGLIORIA *A questa soluzione si aggiunge, quale miglioria, anche la proposta alternativa (da valutare con il Comune) del* ***vassoio a 5 scomparti in polpa di cellulosa biodegradabile****, presentato al punto precedente 2.1.*

- **tovaglioli e materiali residuali**: cellulosa pura biodegradabile compostabile al 100%, come previsto dall'art. 19 del CSA.

La "seconda vita" dello stovigliato lavabile usato: le differenti soluzioni messe a punto da Authentica

Anche nel caso di applicazione della **soluzione "mista"** sopra presentata, per lo stovigliato lavabile utilizzato nelle Scuole Primaria e Secondaria di Primo Grado potranno essere utilizzate le **soluzioni virtuose** descritte al precedente punto 2.1 e che qui si richiamano interamente.

Soluzioni e processi per la riduzione della produzione di rifiuti non connessi all'utilizzo dello stovigliato

Tutte le azioni e iniziative, sia a monte che a valle del processo, descritte al precedente punto 2.1.B) e che si richiamano interamente, trovano piena applicazione anche per la soluzione "mista" qui descritta.

Si precisa tuttavia che l'opzione proposta e che adotterà Authentica è quella illustrata al punto 2.1 (sistema integrale "a rifiuto zero"), che consente la massima riduzione dell'impatto ambientale, come descritto in tale punto al paragrafo "benefici ambientali complessivi", ed è oggetto di specifico punteggio massimo (8 punti) nella tabella di valutazione di cui all'Allegato A del CSA.

3. Progetto Sistema Informatizzato

Formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema utilizzato dal Comune per la rilevazione delle presenze

Il Sistema informatizzato del Comune E. Meal School: inquadramento

Ai sensi degli artt. 7, 10 lett. p) e 29 del CSA, il Sistema informatizzato E. Meal School per la gestione del servizio di refezione scolastica è gestito direttamente dal Comune, ma **dovrà essere utilizzato da Authentica**

per la gestione informatizzata delle prenotazioni/presenze, nel rispetto delle **chiare finalità** individuate dal Comune, ovvero: ›semplificazione delle procedure di prenotazione e pagamento per l'utenza, ›miglioramento dell'efficienza, ›sicurezza dei pagamenti, ›tutela della privacy con particolare riguardo ai dati sensibili e alle fasce ISEE, ›controllo tempestivo delle morosità e monitoraggio in tempo reale dei flussi finanziari. La Funzione IT di Authentica assicura il **pieno allineamento tra il Sistema E. Meal School, già utilizzato da Authentica presso altri Comuni, e la strumentazione hardware e software di Authentica** (la "Piattaforma Authentica", si veda successivo paragrafo dedicato).

Dotazione tecnologica presso il Centro Cottura

Authentica metterà a disposizione presso il proprio Centro Cottura, una **postazione di lavoro completa,** dedicato al servizio per il Comune, **con PC dalle caratteristiche tecniche idonee a operare via WEB con il Sistema del Comune** (art. 29, comma 4, CSA). Più in particolare, **la postazione comprenderà**: ›PC di **ultima generazione** con sistema operativo aggiornato e browser compatibili (Chrome, Edge, Firefox), connessione internet a banda larga in fibra ottica con linea di back-up 4G/LTE per garantire continuità operativa, ›stampante laser per la stampa di reportistica, ›gruppo di continuità (UPS) per la protezione da interruzioni di alimentazione, ›antivirus professionale con aggiornamento automatico.

Operatività quotidiana e flusso dei dati di prenotazione/rilevazione pasti

Il numero effettivo dei pasti da erogare in ogni scuola sarà comunicato giornalmente ad Authentica tramite il Sistema E. Meal School o, in alternativa, a mezzo telefono o e-mail entro le ore 09.30, come previsto dagli artt. 7 e 29 del CSA (per i pasti freddi per le gite invece il giorno precedente, art 7 comma 2 CSA). **Il personale dedicato di Authentica provvederà, entro pochi minuti dal ricevimento,** a verificare la regolarità e completezza delle informazioni pervenute dalle scuole (se necessario, interfacciandosi con i referenti del Comune). **Sarà inoltre sua cura effettuare le seguenti operazioni tramite la Piattaforma Authentica**: ›allineare la produzione in cucina al numero esatto di pasti richiesti per plesso, turno e tipologia (pasto standard, diete speciali, diete in bianco, menu alternativi); ›confermare e registrare le eventuali variazioni; ›trasmettere i dati al cuoco responsabile e al personale addetto alla distribuzione.

La Piattaforma Authentica, integrata con il Sistema E. Meal School del Comune: principali funzionalità

A garanzia della piena soddisfazione del Comune e di tutti gli utenti, è importante sottolineare che Authentica pone come punto focale della propria organizzazione operativa la **Piattaforma digitale Authentica, facilmente integrabile con il Sistema E. Meal School,** attraverso la quale Authentica assicura una gestione integrata di tutti i principali aspetti gestionali del servizio: ›individuazione del fabbisogno e approvvigionamento ›analisi nutrizionale delle ricette e dei menu ›gestione magazzino e produzione ›tracciabilità e autocontrollo ›confezionamento e logistica ›gestione manutenzioni ›controllo di gestione ›*dashboard* personalizzata a disposizione del Comune. La Piattaforma è conforme ai requisiti per la gestione delle informazioni sugli alimenti in relazione al Regolamento UE 1169/2011, alla UNI 11584 "by design" e permette controlli istantanei su nutrienti, CAM, frequenze, una comunicazione in *real time* verso il Comune con consultazione interattiva.

Si riporta immagine screenshot esemplificativo delle funzionalità della Piattaforma Authentica (calcolo del fabbisogno Prodotti Alimentari).

Referente del sistema gestione informatizzata

In conformità all'art. 71, comma 3.5, del CSA, Authentica individuerà entro la data di consegna del servizio un **Referente del Sistema Informatizzato responsabile** in possesso di adeguata professionalità ed esperienza nel settore di riferimento, reperibile durante l'orario degli uffici comunali e in grado di **gestire in modo idoneo il servizio informatizzato e di intervenire tempestivamente per la risoluzione di eventuali disservizi**. Il Referente sarà l'interlocutore unico della gestione informatizzata con il Comune. I dati di contatto (telefono diretto, e-mail, PEC) saranno comunicati prima dell'avvio del servizio.

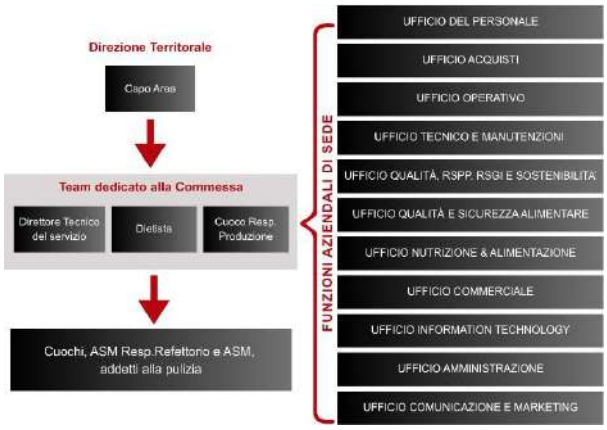
Reportistica mensile sull'andamento del servizio, disponibile in *real time* per il Comune

La Piattaforma Authentica integrata con il Sistema E. Meal School consente al personale dell'Ufficio Scuola del Comune dotato di specifiche credenziali di monitorare in *real time* **l'andamento del servizio e dei numerosi *KPI* previsti sia dal Sistema E. Meal School (già noti al Comune) che dalla Piattaforma**, descritti nel paragrafo dedicato.

PROGETTO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO

Nel presente punto 4 - **contenuto in 6 pagine complessive, come richiesto a pag. 60 del CSA** - Authentica espone il **piano organizzativo del personale impiegato nell'esecuzione del servizio**, declinato nei diversi sottocriteri (4.1, 4.2, 4.3 e 4.4). In via introduttiva, e al fine di consentire una visione più ampia del contesto organizzativo aziendale entro il quale trova collocazione il piano organizzativo, al successivo punto 4.1, si presentano: **›l'organizzazione aziendale e il suo raccordo con il piano organizzativo del servizio; ›i criteri di costruzione del piano e la loro coerenza con il quadro contrattuale; ›l'organigramma vero e proprio del personale dedicato al servizio, contenente tutte le specifiche informazioni richieste con i relativi Gantt; ›il piano di trasporti dei pasti dal Centro Cottura alle scuole; › il funzionigramma sintetico e le linee gerarchiche,** loro raccordo con l'organigramma dedicato. ›infine, un focus sul **personale jolly messo a disposizione per una migliore esecuzione del servizio**

4.1 ORGANIGRAMMA E FUNZIONIGRAMMA: ORGANICO DEDICATO DEL CENTRO COTTURA, TERMINALI DI DISTRIBUZIONE, TRASPORTO.



L'ORGANIZZAZIONE AZIENDALE/FUNZIONIGRAMMA E IL SUO RACCORDO CON IL PIANO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO L'organizzazione aziendale di Authentica si articola sui seguenti **quattro livelli funzionali integrati** (si veda flusso a lato): ›**Direzione Territoriale**: con funzione di raccordo tra le funzioni aziendali di sede, il team operativo dedicato alla commessa e il Comune. Presidia il rispetto degli standard contrattuali, supervisiona l'andamento complessivo del servizio e la relazione con il Comune; ›**Team dedicato alla Commessa**: composto da:

- **Direttore del Servizio** che sovrintende all'intera filiera, mantiene il contatto costante con i referenti del Comune (Ufficio Scuola), partecipa agli incontri periodici e con la Commissione Mensa (art. 71.3.1 e art. 68 CSA) e provvede personalmente alle comunicazioni ufficiali, senza intervenire direttamente con Dirigenti Scolastici, docenti o famiglie se non previo accordo con il Comune; - **Dietista,** responsabile dei profili nutrizionali e delle diete speciali; - **Cuoco Responsabile di Produzione**, che garantisce la regia tecnica, nutrizionale e produttiva del servizio e coordina cuoco, aiuto cuochi e ASM di magazzino; - **Cuoco dedicato**

alla preparazione delle diete speciali; - **Autista** che garantisce il collegamento tra Centro Cottura e i terminali di distribuzione presso le Scuole, ›**Staff Operativo**: costituito dalle figure professionali impiegate direttamente sull'appalto sia presso il Centro Cottura che nei refettori (come indicate nei diagrammi di Gantt); si segnala inoltre che Authentica impiegherà la figura professionale di un magazziniere presso il centro cottura (non ricompreso nel diagramma di Gantt); ›**le Funzioni aziendali di Sede**: forniscono supporto trasversale al servizio per le diverse competenze specialistiche; in particolare si segnala la figura dell'**Impiegato Amministrazione** che svolge tutte le attività amministrative necessarie per il rispetto degli adempimenti formali (figura non ricompresa nei Gantt).

Piano dei trasporti dal Centro Cottura alle scuole

Authentica assegna particolare rilevanza alla fase del trasporto dei pasti da Centro Cottura alle scuole (art. 9 e 42 CSA), durante il quale è prioritario assicurare il **mantenimento delle caratteristiche igienico-sanitarie ed organolettiche delle pietanze** che devono essere movimentate in condizioni di pieno controllo. Il piano dei trasporti messo a punto e di seguito rappresentato in tabella, tiene conto dei **percorsi** ricostruiti tramite *Google Maps*, dei l**imiti di velocità** previsti dal codice della strada, delle **tempistiche di scarico** diversificate in base alle caratteristiche delle scuole, della **viabilità** e del **traffico** negli orari interessati dal servizio. In caso di cambiamenti degli orari di consumazione dei pasti presso i refettori nel corso dell'appalto, Authentica adeguerà l'organizzazione del servizio di produzione e trasporto pasti, per offrire sempre la massima qualità e tempi di consegna ridotti al minimo. L'autista, dotato di *smartphone*, rispetterà sempre le seguenti prescrizioni: ›indossare la divisa e i DPI; ›attenersi scrupolosamente alla tabella di carico/scarico e rispettare i tempi di viaggio; ›controllare la merce di carico; ›avvisare immediatamente per qualsiasi disservizio; ›verificare, prima di ogni carico dei pasti, la sanificazione dell'automezzo; ›osservare il programma di manutenzione programmata dell'automezzo.

4.2 PIANO DI FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO DEL PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO NEL CORSO DEL QUADRIENNIO.

Premessa e quadro di riferimento

Authentica considera la formazione e l'aggiornamento professionale elementi essenziali per la crescita delle persone e per lo sviluppo delle loro competenze; per questo motivo tra le sue *best practices* rientrano a pieno titolo l'elaborazione e l'applicazione (già dalla fase di *start up* del servizio) di un **Piano di formazione e addestramento continuo e strutturato**, (di seguito "Il Piano") rivolto a tutti i dipendenti che opereranno nell'ambito del servizio per il Comune nonché, se richiesto, anche alle persone indicate dal Comune stesso. In un **contesto in continua evoluzione, la formazione costituisce infatti la leva principale per innovare il servizio e garantirne la qualità**, non solo sotto il **profilo igienico-sanitario**, ma altresì dal punto di vista relazionale e della soddisfazione dell'utenza. Il Piano elaborato Authentica per il quadriennio 2026/2027 – 2029/2030 è stato messo a punto al fine di assicurare il **raggiungimento e il mantenimento nel tempo di un elevato livello di professionalità a tutte le figure aziendali, con particolare focus su quelle con specifici ruoli di responsabilità (Direttore del Servizio, Dietista, Cuochi, ASM Responsabili di Refettorio)** affinché vengano sensibilizzate sull'importanza del proprio ruolo, in rapporto alle loro competenze. Come risulta dall'elenco delle materie oggetto di formazione esposte nei paragrafi successivi, nella costruzione del Piano è stata rivolta **particolare attenzione**:〉alle **materie formative finalizzate ad innalzare il livello qualitativo del servizio** anche dal punto di vista culinario, nutrizionale, dietetico e igienico-sanitario; 〉 alla **formazione rivolta al personale addetto alla somministrazione in merito alla gestione dei rapporti con tutti gli utenti**; 〉alla **conoscenza approfondita degli standard qualitativi prescritti da CSA, come integrati dalla presente Relazione Tecnica**; 〉alla **formazione rivolta alla conoscenza del piano delle Emergenze di Authentica** affinché tutto il personale sia posto in grado di assicurarne la pronta attuazione qualora si verifichino le criticità in esso previste; 〉 alle **modalità di gestione delle Diete speciali**; 〉 alle **modalità di corretta esecuzione della raccolta differenziata** dei rifiuti prodotti.

Modalità organizzative delle attività formative e di aggiornamento

La formazione è erogata con un **mix di modalità: 〉aula, 〉*e-learning* sulla piattaforma proprietaria Authentica Academy, 〉addestramento *on-the-job*** presso il Centro Cottura e i refettori, esercitazioni pratiche e audit interni. I **docenti** sono selezionati tra: Dietista responsabile, Responsabile Qualità e HACCP, Responsabile Sicurezza (RSPP), formatori **esterni certificati** (es. per allergeni e celiachia), tecnici del fornitore del software del Comune E. Meal School. Authentica collabora inoltre con numerosi **formatori ed enti specializzati altamente qualificati nella formazione delle materie specifiche, quali ad esempio: Università di Pollenzo, Slow Food, Last Minute Market, QUADIR, CIS, IFOA**. Per ciascuna sessione vengono predisposti: materiale didattico, registro presenze, test di apprendimento, attestato di frequenza, valutazione di efficacia a distanza.

In particolare, la **Scuola di Formazione Authentica Academy** è una piattaforma *e-learning on line* di corsi accessibile dai dipendenti al sito "https://formazionegruppoauthentica.it" mediante credenziali personali. che consente di **raggiungere in modo capillare tutti i collaboratori** e offre un ambiente dinamico di apprendimento. Al termine di ogni corso, e previo superamento del test finale, il dipendente può scaricare **l'attestato di partecipazione** e la dispensa dei contenuti.

Si segnala infine che – anche in una logica di valorizzazione del *Welfare* aziendale - **tutti i corsi previsti nel presente Piano sono liberamente accessibili** a tutto il personale Authentica interessato.

4.3 CURRICULUM DEL DIRETTORE DEL SERVIZIO: TITOLO DI STUDIO, FORMAZIONE ED ESPERIENZA

4.4 PRESENZA DI CUOCO RESPONSABILE/ DIETISTA-NUTRIZIONISTA ISCRITTI AL RISPETTIVO ALBO PROFESSIONALE

QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI

5.1 PER CARNI AVICOLE

Percentuale di fornitura di carni avicole biologiche offerta da Authentica: 100%.

5.2 PER CARNI SUINE

Percentuale di fornitura di carni suine biologiche offerta da Authentica: 100%.

5.3 INSERIMENTO NEI MENÙ DI CARNI BOVINE CERTIFICATE NELL'AMBITO DEI SISTEMI DI QUALITÀ PIEMONTESI RICONOSCIUTI (ES. COALVI) PARI AL 50% DELLA FORNITURA

Percentuale di inserimento nei menù di carni bovine certificate nell'ambito del sistema di qualità piemontese riconosciuta COALVI offerta da Authentica: 50% della fornitura.

GESTIONE QUALITÀ DEL SERVIZIO E COMUNICAZIONE ALLA UTENZA

6.1 PROGETTO DI COMUNICAZIONE EFFICACE E *"CUSTOMER SATISFACTION"*

PROGETTI E INIZIATIVE DI COMUNICAZIONE EFFICACE

Premessa, inquadramento e obiettivi di progetti e iniziative di comunicazione

Authentica mette a disposizione del Comune una **serie di iniziative e progetti da essa elaborati e testati, quindi di comprovata efficacia, in grado attivare una comunicazione positiva sia verso l'utenza diretta (alunni) che indiretta (genitori, insegnanti, comunità territoriale**); circa l'utenza diretta, le iniziative mirano in primis a coinvolgerla e sensibilizzarla: si tratta infatti di progetti in grado di stimolare i bambini attraverso il gioco, la socialità, la fantasia, la manualità e il movimento**;** giocando, infatti, i bambini esplorano, osservano, imitano, comunicano e danno significato alle proprie esperienze in modo spontaneo e naturale. **Gli**

Tutti i progetti e le iniziative di comunicazione e di educazione (ambientale e alimentare), pensati per ogni ordine scolastico degli alunni del Comune (compresi quelli descritti al successivo punto 6.2, **saranno accompagnati dalle Mascotte di Authentica "Gustavo il cuoco" e "Semilla la coltivatrice"**, presenze familiari e affettive che guideranno i bambini lungo tutto il percorso. I percorsi di educazione alimentare prevedono inoltre momenti dedicati alla conoscenza delle **filiere locali**, alla **stagionalità** e alla **protezione della biodiversità** (ad esempio attraverso le varietà ortofrutticole locali), collegando concretamente il pasto quotidiano ai temi dell'**Agenda 2030**.

Nel seguito del presente punto 6.1 (nonché nel successivo punto 6.2) vengono **presentate le singole iniziative di comunicazione ed educazione sia alimentare che ambientale destinate a tutti gli alunni, con indicazione dei tempi, dei destinatari, degli obiettivi e delle modalità attuative. Si precisa che tutte le attività, previa autorizzazione del Comune, saranno concordate ed effettuate anche con il coinvolgimento delle singole classi.**

Sistema di reportistica verso il Comune delle rilevazioni della *Customer Satisfaction*

Authentica elaborerà e renderà disponibile al Comune un **report trimestralmente al Comune,** contenente i **dati delle rilevazioni effettuate con tutti gli strumenti sopra indicati**, tra i quali: tasso di partecipazione; analisi KPI; confronto storico; criticità emerse; piano azioni correttive. Le informazioni acquisite saranno impiegate per sviluppare indicatori di qualità e di *performance* del servizio, mettendo a disposizione del Comune uno strumento di supporto alle attività di verifica, controllo e miglioramento continuo della gestione.

6.2 ORGANIZZAZIONE DI MOMENTI, GIORNATE, EVENTI INFORMATIVI O FORMATIVI, DI SENSIBILIZZAZIONE SU TEMATICHE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE; CONTRASTO ALLE PATOLOGIE ALIMENTARI IN MINORI DI ETÀ SCOLARE, SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E SPRECO ALIMENTARE

Authentica mette a disposizione del Comune una **serie di momenti, giornate, eventi informativi e formativi, anche in collaborazioni con Enti prestigiosi, elaborati e testati da Authentica - quindi di comprovata efficacia - volti a sensibilizzare sia gli utenti diretti (alunni) che indiretti (genitori, insegnanti, comunità territoriale) su tematiche di educazione alimentare, patologie alimentari in minori di età scolare, sostenibilità ambientale e spreco alimentare.** L'insieme di tali iniziative rientra sotto un unico progetto complessivo denominato **"EDUcando MANgiando"** e si articola in singole iniziative finalizzate a: ›stimolare la curiosità dei bambini verso nuove esperienze alimentari; ›coinvolgere tutti i cinque sensi nel momento del pasto; ›favorire la conoscenza degli alimenti e della loro stagionalità; ›promuovere l'assaggio e la varietà alimentare; ›sviluppare un approccio positivo e consapevole al momento del pasto.

Di seguito vengono **presentati i singoli progetti e iniziative, con indicazione dei tempi, dei destinatari, degli obiettivi e delle modalità attuative. Si precisa che le attività, previa autorizzazione del Comune, saranno effettuate anche con il coinvolgimento delle singole classi.**

7. INIZIATIVA SOCIALE

7.1 FORNITURA DERRATE IN ECCEDENZA PER DISTRIBUZIONE PACCHI INDIGENTI

Authentica si impegna a fornire derrate in eccedenza per la distribuzione **dei pacchi alimentari a favore di persone indigenti fino ad un n. massimo di 280 pacchi**.

7.2 FORNITURA PANETTONI PER GLI ANZIANI (OVER 65)

Authentica si impegna a fornire fino a un massimo di 1000 panettoni all'anno a favore degli anziani (over 65) del Comune.

8. POSSESSO CERTIFICAZIONI

8.1 UNI EN ISO 9001 – SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITÀ

Authentica dichiara il possesso della **certificazione ISO 9001:2015 – Sistema di gestione per la Qualità; si allega copia in corso di validità.**

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

Authentica dichiara il possesso della **certificazione ISO 22000:2018 – Sistema di gestione per la sicurezza alimentare; si allega copia in corso di validità.**

8.3 ISO 14001:2015 - SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE

Authentica dichiara il possesso della **certificazione ISO 14001:2015 – Sistema di gestione ambientale; si allega copia in corso di validità.**

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

9.1 INSONORIZZAZIONE LOCALI REFETTORIO – TINTEGGIATURA LOCALI

A) INTERVENTI PROPOSTI PER IL REFETTORIO DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA VIA D. BORLA 20

Authentica propone **un intervento integrato di riqualificazione ambientale del refettorio della Scuola dell'Infanzia** (**ALLEGATO SUB D:** Progetto con relative schede tecniche), muovendo dalla consapevolezza che il momento del pasto è un'importante esperienza educativa, relazionale e di crescita per i bambini, e che la qualità degli spazi della refezione contribuisce in modo significativo al loro benessere quotidiano.

L'intervento valorizza le caratteristiche specifiche del locale — l'ampia **luminosità naturale** garantita dalle superfici vetrate e il patrimonio arboreo esterno — per trasformare il refettorio in un ambiente ancor più **accogliente, sereno, inclusivo ed educativo**, attraverso un insieme coordinato di azioni su comfort visivo, comfort acustico, benessere psicologico e funzione educativa dello spazio.

B) INTERVENTI PROPOSTI PER IL REFETTORIO DELLA SCUOLA PRIMARIA/SECONDARIA VIA C. GATTI 2

La proposta è stata sviluppata con l'obiettivo di trasformare il refettorio in uno spazio più moderno, funzionale e accogliente, capace di valorizzare il momento del pasto come esperienza educativa, relazionale e di benessere per gli alunni. Gli interventi proposti interessano gli aspetti estetici e percettivi dell'ambiente, con un effetto positivo anche sull'organizzazione e la qualità del servizio. (**ALLEGATO SUB E**: Progetto con relative schede tecniche).

9.2 AMMODERNAMENTO ATTREZZATURE E ARREDAMENTI LOCALI REFETTORI

Con l'obiettivo di elevare la qualità complessiva del servizio, Authentica ha messo a punto un **Piano coordinato di interventi di ammodernamento tecnologico, anche innovativi,** dei refettori sia dell'infanzia che della Primaria/Secondaria. Ogni soluzione è stata progettata ponendo al centro tre obiettivi inscindibili: la **sicurezza igienico-sanitaria degli utenti**, l'**efficienza operativa del personale** e la **sostenibilità ambientale del servizio**, in piena coerenza con i Criteri Ambientali Minimi per la ristorazione collettiva (D.M. 10 marzo 2020) e con i principi del Reg. (CE) 852/2004 in materia di igiene degli alimenti.

Il piano di interventi si riferisce alle due scuole sopracitate, presentando per la **Scuola dell'Infanzia separatamente gli interventi relativi alle attrezzature di nuovo inserimento e agli arredi (tavoli e sedie**), mentre per la **Scuola Primaria/Secondaria si presentano esclusivamente le attrezzature di nuovo inserimento**, in quanto gli arredi sono già presenti.

Per agevolare la valutazione, ciascun intervento è descritto nei suoi benefici concreti e ricondotto, nelle **tabelle di sintesi conclusive**, al corrispondente criterio igienico-ambientale soddisfatto e all'indicatore di risultato misurabile, rendendo immediatamente verificabile il valore aggiunto offerto.

Al fine di favorire **soluzioni di economia circolare in applicazione del principio "Nulla si spreca, tutto si recupera"**, Authentica potrà conferire, previo accordo con il Comune, a Banco delle Cose – Organizzazione di Volontariato o Ente analogo tutte le attrezzature e gli arredi destinati a essere sostituiti in applicazione del presente **Piano coordinato di interventi di ammodernamento tecnologico.**