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:	EURORISTORAZIONE SRL
PARTITA IVA:	01998810244
SEDE LEGALE:	VIA SAVONA 144, 36040, TORRI DI QUARTESOLO
PEC:	INFO.EURORISTORAZIONE@PEC.IT
OFFERTA SOTTOSCRITTA DA:	CLAUDIO TOTTI
CODICE FISCALE:	TTTCLD60L12E472C
FORMA DI PARTECIPAZIONE:	SINGOLO

QUESTIONARIO:	
CENTRO COTTURA ENTRO 20 KM	SI
CENTRO COTTURA ENTRO 25KM	NO
PERCENTUALE FORNITA OLTRE IL 20%	80
PERCENTUALE FORNITA OLTRE IL 10%	90
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

kuwf4jvanr4408ko84kwooog4kk0000

RELAZIONE TECNICA

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 della Relazione

PREMESSA INTRODUTTIVA 1
1. DISTANZA CENTRO COTTURA DAI PLESSI DI DISTRIBUZIONE 2
2. AZIONI PER LA SALVAGUARDIA DELLA GREEN ECONOMY 3
2.1 Progetti che prevedano la gestione dello stovigliato senza produzione di rifiuti 3
2.2 Progetti che prevedano la gestione dello stovigliato con sistema misto (parte lavabile e parte biodegradabile compostabile al 100%) 4
3. PROGETTO SISTEMA INFORMATIZZATO 5
3.1 Formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema utilizzato dal Comune di Mathi per la rilevazione delle presenze 5
4. PROGETTO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO 6
4.1 Organigramma e funzionigramma: organico dedicato del centro cottura, terminali di distribuzione e trasporto . 6
4.2 Piano di formazione ed addestramento 8
4.3 Curriculum del Direttore del Servizio 11
4.4 Presenza di cuoco responsabile / dietista o nutrizionista iscritto all'Albo 12
5. QUALITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI 13
5.1 carni avicole 13
5.2 carni suine 13
5.3 menu' di carni bovine certificate nell'ambito dei sistemi di qualita' piemontesi riconosciuti (es. coalvi) pari al 50% della fornitura 13
6. GESTIONE QUALITA' DEL SERVIZIO E COMUNICAZIONE ALL'UTENZA 14
6.1 Progetto di comunicazione efficace e "*customer satisfaction*" 14
6.1.1 Strategia di comunicazione, obiettivi e roadmap 15
6.1.2 Supporti, metodi e destinatari 16
6.1.3 Valutazione gradimento del servizio ed efficacia dei progetti proposti 19
6.2 Organizzazione di momenti, giornate, eventi formativi, di sensibilizzazione su tematiche di educazione alimentare, sostenibilità e spreco alimentare 21
7. INIZIATIVA SOCIALE 24
7.1 Fornitura derrate in eccedenza per distribuzione pacchi indigenti 24
7.2 Fornitura panettoni per gli anziani (over 65) 24
8. POSSESSO CERTIFICAZIONI 24
8.1 UNI EN ISO 9001 – Sistema di gestione per la qualità 24
8.2 UNI EN ISO 22000 – Sistema di gestione per la sicurezza alimentare 24
8.3 ISO 14001:2015 – Sistema di gestione ambientale 24
9. AMMODERNAMENTO ATTREZZATURE ANCHE AI FINI DELL'ADEGUAMENTO AI C.A.M. NEI LOCALI INTERESSATI AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA 25
9.1 Insonorizzazione locali refettorio – tinteggiatura locali 25
9.2 Ammodernamento attrezzature e arredamenti locali refettori 26

ALLEGATI: ***1)*** *Schede tecniche attrezzature e stoviglie durevoli;* ***2)*** *Schede tecniche stoviglie biodegradabile – compostabile;* ***3)*** *Certificazioni di Qualità in copia conforme;* ***4)*** *Scheda tecnica dei pannelli DECHO e tipologia di tinteggiatura;* ***5)*** *Schede tecniche di attrezzature e arredi.*

PREMESSA INTRODUTTIVA

Euroristorazione S.r.l. si presenta alla gara di refezione scolastica per il **Comune di Mathi** con l'obiettivo di offrire un servizio affidabile, efficiente e di elevata qualità, forte di una consolidata esperienza nel settore della ristorazione collettiva, in particolare in ambito scolastico e sociosanitario.

L'organizzazione aziendale è strutturata per garantire all'Ente Appaltante risultati concreti e continuativi nel tempo, nel pieno rispetto delle *Linee Guida nazionali e della Regione Piemonte* per la ristorazione scolastica.

Fondata nel 1996 a Torri di Quartesolo, l'azienda ha progressivamente ampliato la propria presenza sul territorio nazionale attraverso l'attivazione di centri di produzione in diverse regioni italiane. In particolare, la **presenza consolidata in Piemonte**, con più impianti produttivi attivi, consente di assicurare un **servizio efficiente e capillare**, garantendo la disponibilità di personale qualificato per la copertura di eventuali assenze e l'impiego di attrezzature e mezzi sostitutivi per la gestione di qualsiasi imprevisto.

Il percorso di crescita ha permesso a Euroristorazione di sviluppare una profonda **conoscenza dei territori, delle tradizioni alimentari e delle specificità sociali**, integrando tali competenze in un modello organizzativo flessibile ed efficace.

I NOSTRI NUMERI:

- **19** centri cottura
- **+140** milioni di fatturato
- **+3600** dipendenti
- **196** appalti pubblici di ristorazione scolastica

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI:

GMP-HACCP Principi generali sull'igiene alimentare.	**UNI 11548:2021** Progettazione di menù per la Ristorazione Collettiva scolastica pubblica e privata.
ISO 9001:2015 Sistema di gestione qualità.	**Certificazione del Disciplinare Tecnico** per la Produzione delle Diete Speciali.
ISO 45001:2018 Sistema di gestione della salute e della sicurezza sul lavoro.	**DTP 108** Certificato del requisito "Senza Glutine".
ISO 14001:2015 Sistema di gestione ambientale.	**ISO 30415:2021** Diversity and inclusion (D&I).
ISO 50001:2018 Sistema di gestione energetica.	**UNI PDR 125:2022** Sistema di gestione per la parità di genere.
ISO 37001:2016 Sistema di gestione anticorruzione.	**SA 8000:2014** Responsabilità sociale d'impresa.
ISO 22005:2007 Rintracciabilità di Prodotto.	**EMAS** Sistema comunitario di ecogestione e audit.
ISO 22000:2018 Sicurezza Alimentare.	**ISO/IEC 27001** Sistema di gestione della Sicurezza Informatica.

LA NOSTRA MISSION

Euroristorazione ha come missione quella di **creare momenti di convivialità e benessere attraverso pasti gustosi, equilibrati e preparati con cura**. Utilizza esclusivamente **ingredienti freschi e di provenienza controllata**, rispettando rigorosi **standard di sicurezza alimentare**. L'azienda opera con un **team di professionisti altamente qualificati**, che lavorano con passione e dedizione per offrire un servizio attento, puntuale e centrato sulle esigenze di ogni cliente. Inoltre, Euroristorazione si impegna concretamente per la tutela dell'ambiente, adottando pratiche sostenibili e **riducendo l'impatto ecologico** delle proprie attività. **Innovazione, qualità e sostenibilità** sono i pilastri su cui si fonda l'azione dell'azienda, che si propone di contribuire al benessere delle **comunità** servite offrendo non solo pasti, ma anche un'esperienza di condivisione, attenzione e crescita.

L'Azienda è stata recentemente insignita anche del **Premio Industria Felix 2024**, alta onorificenza di Bilancio per ***"migliore impresa del settore ristorazione per performance gestionale e affidabilità finanziaria CERVED"***. Il Premio rappresenta il riconoscimento più grato "**all'inventiva, allo zelo e alla determinazione di chiunque abbia messo a disposizione la propria capacità di "costruire**" un'attività capace di dar frutti copiosi e redditizi in termini di benessere sociale e di progresso economico.

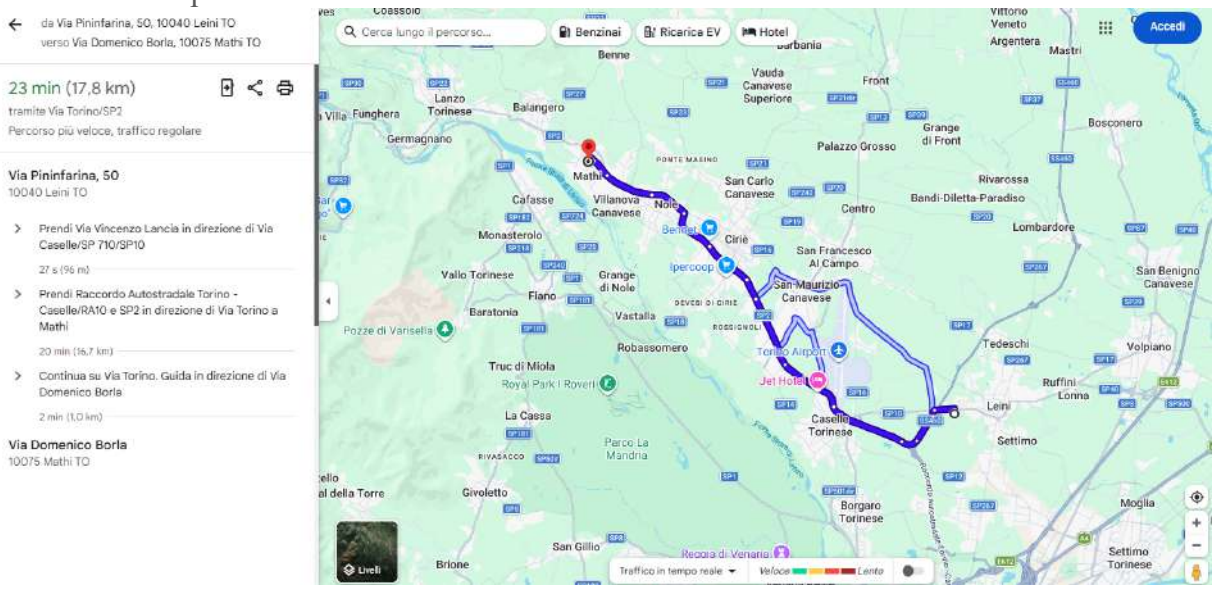
Euroristorazione
una tra le migliori imprese del settore ristorazione per performance gestionale e affidabilità finanziaria Cerved con sede legale nella regione Veneto

1. DISTANZA CENTRO COTTURA DAI PLESSI DI DISTRIBUZIONE

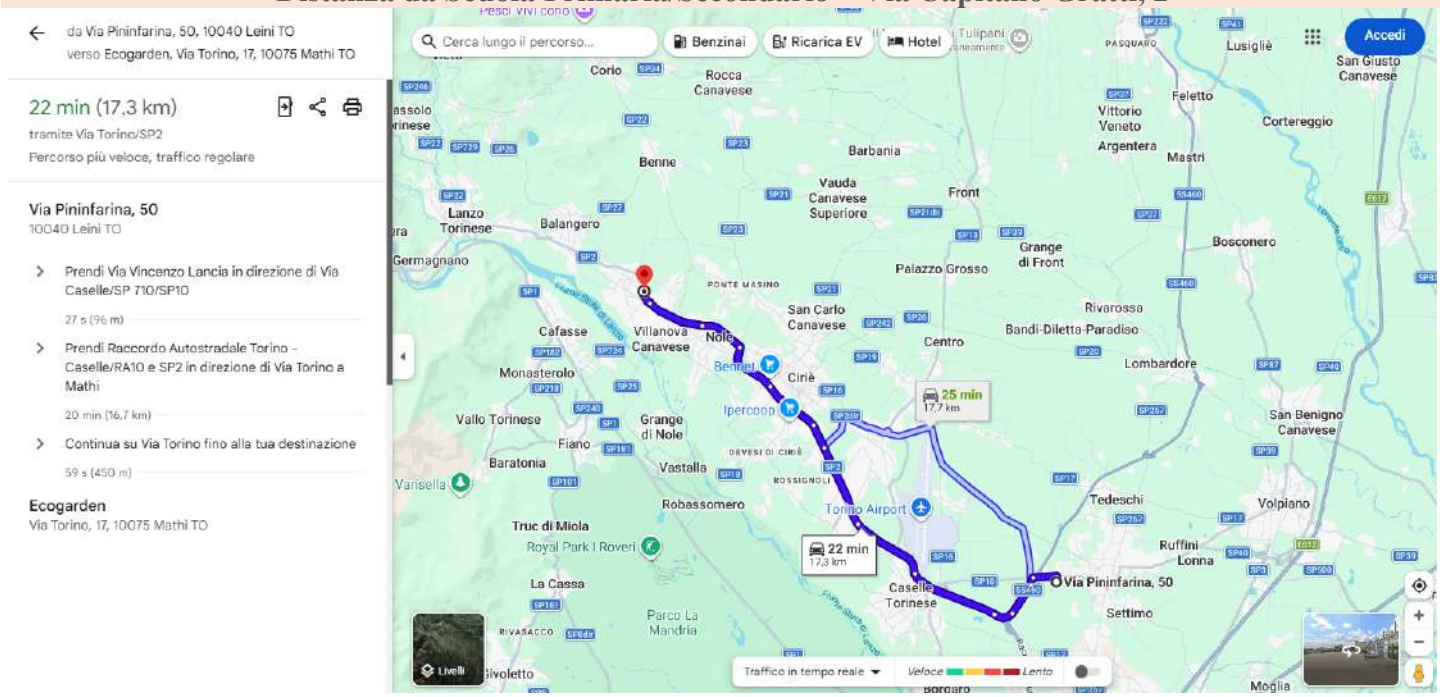
Il centro cottura che sarà utilizzato per la produzione dei pasti oggetto del presente appalto, di proprietà Euroristorazione, è sito a **Leinì (TO) in Via Pininfarina n. 50**, **entro i 20 km da entrambi i plessi scolastici,** come verificabile dall'estratto del sito https://googlemaps.it che riporta il chilometraggio e relativo percorso per raggiungere entrambe le sedi di distribuzione e, in particolare:

- 17, 8 km dalla sede dell'infanzia
- 17,3 km dalla sede della primaria e secondaria.

Distanza da Scuola dell'Infanzia – Via Domenico Borla, 20



Distanza da Scuola Primaria/Secondario – Via Capitano Gratti, 2



2. AZIONI PER LA SALVAGUARDIA DELLA GREEN ECONOMY

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

Considerato che Euroristorazione è l'attuale gestore del servizio e nel corso del precedente contratto ha già provveduto a dotare la primaria/secondaria di Mathi di apposita stoviglieria e posateria durevole, nonché di lavastoviglie per poter eseguire il lavaggio e la sanificazione in loco, in questo nuovo appalto la nostra proposta si concentrerà sulla **scuola dell'infanzia**, ove abbiamo previsto di inserire attrezzature di primari marchi di mercato e conformi ai CAM D.M. 65 DEL 10/03/2020, laddove applicabile e stoviglie durevoli, come rappresentato nella tabella seguente.

2.2 PROGETTI CHE PREVEDANO LA GESTIONE DELLO STOVIGLIATO CON SISTEMA MISTO (PARTE LAVABILE E PARTE BIODEGRADABILE COMPOSTABILE AL 100%)

Il nostro progetto prevede la consegna a tutti i refettori di **materiale biodegradabile e compostabile al 100%** esclusivamente per le **situazioni di emergenza**. In particolare, per ogni refettorio verranno consegnate almeno 3 ricambi di stoviglie biodegradabili e compostabili per i casi di emergenza di **marchio Magris** con le seguenti caratteristiche:

3. PROGETTO SISTEMA INFORMATIZZATO

3.1 FORMAZIONE DEL PROPRIO PERSONALE ALL'UTILIZZO DEL SISTEMA UTILIZZATO DAL COMUNE DI MATHI PER LA RILEVAZIONE DELLE PRESENZE

Il vantaggio competitivo di Euroristorazione srl è rappresentato dal fatto che già **conosce già il software di Nova srl** utilizzato per la rilevazione delle prenotazioni dei pasti e rilevazione delle presenze/assenze degli utenti finali, per la formazione della banca dati.
Pertanto, sarà sufficiente una sessione formativa e qualche eventuale aggiornamento in corso d'opera in caso di necessità.
Allo scopo quindi di istruire ed affiancare gli utilizzatori del sistema (di Euroristorazione e del Comune), il personale tecnico di Nova Srl realizzerà un preciso e dettagliato **piano di formazione**, a cui si sommerà il servizio di **assistenza help desk** (mail, telefono, ticketing).

Come richiesto in Capitolato, per gli operatori Euroristorazione verrà programmata, prima dell'inizio del nuovo anno scolastico e in caso di aggiudicazione **una giornata di formazione in loco,** effettuata dal personale specializzato della software house, oltre ad **una sessione formativa webinar**.

QT.	DESCRIZIONE
1	Servizi: **GIORNATE FORMAZIONE "ON SITE"** Servizi di formazione e affiancamento al personale effettuati in loco.
1	Servizi: **SESSIONI FORMAZIONE "WEBINAR"** Servizi di formazione e affiancamento al personale effettuati da remoto.

MIGLIORIA

Approfittando della presenza dei tecnici Nova, anche i referenti dell'Ente (se desiderato) potranno essere coinvolti per quanto di loro competenza.

Inoltre, in generale, tutti gli operatori coinvolti nell'uso del sistema informatizzato saranno inoltre destinatari di un **piano di assistenza e manutenzione** comprensivo di:

- ✓ *assistenza telefonica/telematica per pronta risoluzione problematiche emergenti;*
- ✓ *backup giornaliero dei dati;*
- ✓ *fornitura ed installazione (via telematica) di nuove release del programma;*
- ✓ *aggiornamenti adattivi del SW al funzionamento su nuove release sistemi operativi;*
- ✓ *aggiornamento documentazione di help e manualistica.*

Il team di Euroristorazione Srl sarà infine a disposizione per tutto il periodo contrattuale come **supporto operativo** sull'uso del software, proponendo e concordando ogni comunicazione utile da trasmettere alle famiglie con le corrette indicazioni per interagire con l'applicativo.

4. PROGETTO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO

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

L'organizzazione proposta per la gestione della presente commessa assicura un'esecuzione dei servizi efficace ed efficiente.
L'organigramma si configura con **livelli di coordinamento** legati fra loro da **relazioni biunivoche** in quanto, per l'espletamento di qualsiasi servizio ristorativo, la Direzione Aziendale di Euroristorazione pretende uno **scambio continuo di informazioni** che vanno dalla disposizione di linee guida e pianificazione delle misure da adottare, alla resa operativa delle stesse e all'avvio di un sistema di feedback continuo verso l'apice direzionale. Il sistema, così organizzato, consentirà non soltanto di garantire un'**ampia consapevolezza dell'andamento del servizio a tutti i livelli direzionali**, ma anche di dimostrare all'A.C. **efficacia e affidabilità nella gestione del servizio.**

In particolare, oltre al costante **supporto dello Staff Direzionale Aziendale** e del **Team di controllo commesse pubbliche** è previsto un **Team di Controllo e Gestione in loco**, coordinato dal Direttore Tecnico e composto dal Responsabile del Centro Cottura, dal Dietista, dal Responsabile di Cucina. Oltre al controllo delle attività produttive in centro cottura, il Team effettuerà verifiche ispettive presso i refettori, al fine di garantire il costante rispetto degli standard qualitativi e procedurali, e sarà a disposizione dell'A.C per qualsivoglia necessità o modifiche del servizio.

A seguire, l'organizzazione del personale presso il Centro Cottura di Leinì e presso i refettori scolastici di Mathi, illustrata attraverso **Diagrammi di GANTT** che evidenziano - in riferimento ad **una giornata "tipo"** - per ciascun addetto impiegato, la mansione ricoperta per fascia oraria, in aderenza alle prescrizioni del Capitolato, la

consistenza dell'organico, il livello di inquadramento in base al **CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo** ed il monte ore giornaliero.

Legenda mansioni:

4.2 PIANO DI FORMAZIONE ED ADDESTRAMENTO

4.3 CURRICULUM DEL DIRETTORE DEL SERVIZIO

VICE-RESPONSABILE DEL SERVIZIO

In caso di aggiudicazione, Euroristorazione fornirà i curricula completi di titoli di studio.

4.4 PRESENZA DI CUOCO RESPONSABILE / DIETISTA O NUTRIZIONISTA ISCRITTO ALL'ALBO

5. QUALITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI

5.1 CARNI AVICOLE

Euroristorazione **dichiara** il proprio impegno a fornire, in caso di aggiudicazione, carni avicole al 100% biologiche certificate (ovvero + 80% rispetto alla base obbligatoria), ogni qualvolta presenti in menù.

5.2 CARNI SUINE

Euroristorazione **dichiara** il proprio impegno a fornire, in caso di aggiudicazione, carni suine al 100% biologiche (ovvero + 90% rispetto alla base obbligatoria), ogni qualvolta presenti in menù.

5.3 MENU' DI CARNI BOVINE CERTIFICATE NELL'AMBITO DEI SISTEMI DI QUALITA' PIEMONTESI RICONOSCIUTI (ES. COALVI) PARI AL 50% DELLA FORNITURA

Euroristorazione **dichiara** il proprio impegno a fornire carni bovine al 100% certificate (ovvero + 50% rispetto alla base obbligatoria) nell'ambito dei sistemi di qualità piemontesi riconosciuti (es. COALVI), ogni qualvolta presenti in menù.

6. GESTIONE QUALITA' DEL SERVIZIO E COMUNICAZIONE ALL'UTENZA

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

6.2 ORGANIZZAZIONE DI MOMENTI, GIORNATE, EVENTI FORMATIVI, DI SENSIBILIZZAZIONE SU TEMATICHE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE, SOSTENIBILITÀ E SPRECO ALIMENTARE

7. INIZIATIVA SOCIALE

7.1 FORNITURA DERRATE IN ECCEDENZA PER DISTRIBUZIONE PACCHI INDIGENTI

Euroristorazione **dichiara** di fornire, in caso di aggiudicazione, **n. 55 pacchi alimentari/anno** di derrate in eccedenza da destinare a persone indigenti del territorio.

7.2 FORNITURA PANETTONI PER GLI ANZIANI (OVER 65)

Euroristorazione **dichiara** di fornire, in caso di aggiudicazione, **n. 55 panettoni /anno** per gli anziani (over 65) del territorio.

8. POSSESSO CERTIFICAZIONI

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

Euroristorazione S.r.l. **dichiara** il possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2015 – certificato n. AG/QMS-462/18/S rilasciato da Rina Agrifood SpA scadenza 31/08/2027, di cui si presenta copia conforme in ***Allegato 3***

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

Euroristorazione S.r.l. **dichiara** il possesso della certificazione UNI EN ISO 22000:2018 – certificato n. AG/SGSA-22/189 rilasciato da Rina Agrifood SpA con scadenza 17/06/2028, di cui si presenta copia conforme in ***Allegato 3.***

8.3 ISO 14001:2015 – SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE

Euroristorazione S.r.l. **dichiara** il possesso della certificazione ISO 14001:2015 – certificato n. 57175 rilasciato da CSQA Certificazioni srl con scadenza 27/02/2027, di cui si presenta copia conforme in ***Allegato 3.***

9. AMMODERNAMENTO ATTREZZATURE ANCHE AI FINI DELL'ADEGUAMENTO AI C.A.M. NEI LOCALI INTERESSATI AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

9.1 INSONORIZZAZIONE LOCALI REFETTORIO – TINTEGGIATURA LOCALI

9.2 AMMODERNAMENTO ATTREZZATURE E ARREDAMENTI LOCALI REFETTORI