

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:	PIEMONTE CATERING DI PAOLO FAVERO CAMP
PARTITA IVA:	09451220017
SEDE LEGALE:	VIA FRASCHETTI, 27, 10070, BALANGERO
PEC:	PIEMONTECATERINGFAVERO@LEGALMAIL.IT
OFFERTA SOTTOSCRITTA DA:	PAOLO FAVERO CAMP
CODICE FISCALE:	FVRPLA65S11E445U
FORMA DI PARTECIPAZIONE:	SINGOLO

QUESTIONARIO:	
CENTRO COTTURA ENTRO 20 KM	SI
CENTRO COTTURA ENTRO 25KM	NO
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



OFFERTA 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**

INDICE

1. DISTANZA CENTRO COTTURA DAI PLESSI DI DISTRIBUZIONE	Pag. 1
2. AZIONI PER LA SALVAGUARDIA GREEN ECONOMY	
2.1 Progetti che prevedano la gestione dello stovigliato senza produzione di rifiuti	Pag.1
2.2 progetti che prevedano la gestione dello stovigliato con sistema misto	Pag.4
3. PROGETTO SISTEMA INFORMATIZZATO	Pag. 5
4. PROGETTO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO	
4.1 Organigramma e funzionigramma	Pag. 6
4.2 Piano di formazione e addestramento.	Pag. 9
4.3 Curriculum del Direttore del Servizio	Pag. 12
4.4 Presenza di cuoco responsabile/dietista o nutrizionista iscritti al rispettivo albo professionale	Pag. 13
5. QUALITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI	
5.1 Per carni avicole	Pag. 14
5.2 Per carni suine	Pag. 14
5.3 Inserimento nei menù di carni bovine certificate nell'ambito dei sistemi di qualità piemontesi riconosciuti	Pag. 14
6. GESTIONE QUALITA' DEL SERVIZIO E COMUNICAZIONE ALLA UTENZA	
6.1 Progetto di comunicazione efficace e "customer satisfaction".	Pag. 18
6.2 Organizzazione di momenti, giornate, eventi informativi o formativi, di sensibilizzazione su tematiche di educazione alim	Pag. 24
7. INIZIATIVA SOCIALE	Pag. 24
7.1 distribuzione eccedenze	
7.2 Fornitura panettoni per gli anziani (over 65)	Pag. 24
8. POSSESSO CERTIFICAZIONI	
8.1 UNI EN ISO 9001 – SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITÀ	Pag. 24
8.2 UNI EN ISO 22000 – SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE	Pag. 24
8.3 ISO 14001:2015 - SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE	Pag. 24
9. AMMODERNAMENTO ATTREZZATURE ANCHE AI FINI DELL'ADEGUAMENTO CRITERI AMBIENTALI DEL SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA	
9.1 Insonorizzazione locali refettorio – tinteggiatura locali	Pag. 25
9.2 Ammodernamento attrezzature e arredamenti locali refettori	Pag. 27

PRESENTAZIONE AZIENDALE



Piemonte Catering di Paolo Favero Camp ha sede a Balangero (TO) e vanta oltre un decennio di esperienza nel settore della ristorazione scolastica e non. Il proprietario Paolo Favero Camp, insieme alla sua famiglia, offre un servizio accurato con preparazione dei pasti in tempo reale. Ci distinguiamo infatti per la nostra abilità nel personalizzare menù vari in base alle esigenze uniche di ogni cliente, garantendo la preparazione dei piatti in loco per assicurare alti standard qualitativi.

Tutte le pietanze, realizzate con materie prime accuratamente selezionate, sono il risultato del rispetto per la tradizione culinaria piemontese e nazionale e l'innovazione gastronomica del gusto e del sapore.

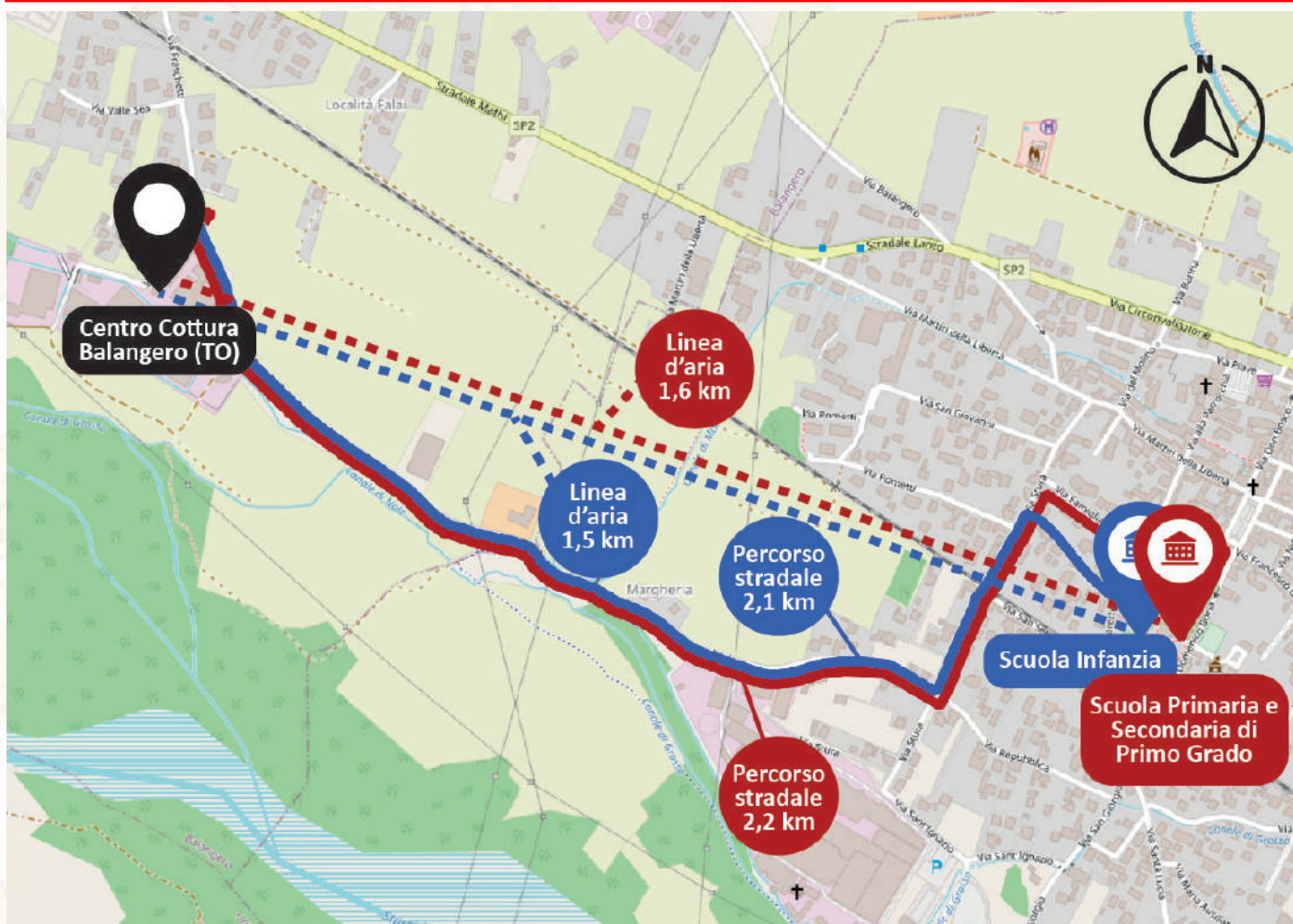
Questo background nel mondo della ristorazione ci permette di offrire inoltre servizi di catering per privati ed eventi aziendali eccezionalmente raffinati, con un occhio di riguardo alla qualità e all'autenticità.

La lavorazione artigianale delle materie prime è il fulcro della nostra cucina, contribuendo in modo Significativo alla creazione di piatti che si distinguono per la loro eccellenza.

Il gusto e il sapore dei nostri piatti, frutto di questa cura meticolosa delle materie prime, contribuiscono a posizionare l'azienda tra le più rinomate e ambite nel settore.

1. DISTANZA CENTRO COTTURA DAI PLESSI DI DISTRIBUZIONE

Piemonte Catering impiegherà il proprio centro cottura situato a Balangero (TO) in via Fraschetti n. 27 a distanza inferiore a 20 KM dai plessi di distribuzione.



2. AZIONI PER LA SALVAGUARDIA GREEN ECONOMY

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

Piemonte Catering, consapevole dell'impatto ambientale generato dai materiali monouso impiegati nella ristorazione scolastica, anche quando costituiti da materiali biodegradabili o compostabili, ha sviluppato un progetto integrato per **l'eliminazione completa delle stoviglie a perdere** da tutti i refettori scolastici del Comune di Mathi. Attualmente infatti solo presso la Scuola dell'Infanzia vengono impiegati piatti, bicchieri, posate in materiale monouso autorizzato, mentre per le altre classi di ordine superiore (primaria e secondaria di primo grado) è già impiegato stovigliato riutilizzabile.

Piemonte Catering pertanto offre e garantisce la fornitura di materiale riutilizzabile per la Scuola dell'Infanzia di Mathi e **IN VIA MIGLIORATIVA prevede l'installazione di apposita lavastoviglie professionale, al fine di garantire la miglior gestione possibile delle stoviglie riutilizzabili al termine del pasto, come meglio descritto successivamente.**

La scelta di superare l'impiego di stoviglie monouso, pur se conformi ai requisiti di ecocompatibilità previsti dai Criteri Ambientali Minimi di cui al DM 65/2020, discende da una valutazione approfondita del **ciclo di vita** di tali manufatti: la produzione di piatti, bicchieri e posate biodegradabili



comporta infatti il consumo di materie prime rinnovabili, l'impiego di risorse energetiche e idriche nei processi di trasformazione industriale, l'emissione di gas serra nelle fasi di trasporto e distribuzione, e la generazione di un flusso costante di rifiuti che, per quanto avviati a compostaggio o a recupero, determinano comunque un impatto ambientale evitabile qualora si adotti un modello gestionale orientato alla prevenzione della produzione di rifiuti alla fonte, secondo il principio cardine della gerarchia europea di gestione dei rifiuti.

Pertanto, il nostro progetto si inserisce pienamente nell'obiettivo prioritario dell'Amministrazione di ridurre la produzione di rifiuti nei refettori scolastici: la nostra proposta infatti si fonda sull'**impiego esclusivo di stoviglie riutilizzabili** consentendo di azzerare completamente la produzione di rifiuti realizzando un modello di mensa scolastica integralmente orientato alla circolarità e alla sostenibilità ambientale, in piena coerenza con i Criteri Ambientali Minimi.

Il progetto da noi previsto prevede in primo luogo un'attenta selezione dei prodotti e un definito sistema gestionale completo che disciplina tutte le fasi operative, dalla raccolta al lavaggio delle stoviglie stesse, assicurando **elevati standard igienico-sanitari** conformi al Regolamento (CE) 852/2004 e al Piano di Autocontrollo HACCP.

SCELTA DEI MATERIALI E STOVIGLIATO – in considerazione della fascia di età degli utenti della Scuola dell'Infanzia e della necessità di garantire la **massima sicurezza nella manipolazione** da parte dei bambini, abbiamo previsto una dotazione completa di **piatti in melamina certificata per uso alimentare priva di BPA e formaldeide**, conforme al Regolamento (CE) 1935/2004 e al Regolamento (UE) 10/2011 sui materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA). Tale scelta ci permette così di rispondere a un duplice requisito: ➤**l'infrangibilità**, eliminando il rischio di schegge e frammenti taglienti in caso di caduta accidentale, ➤**la leggerezza**, che facilita la presa ed impiego autonomo da parte dei bambini più piccoli, **favorendo lo sviluppo dell'autonomia** nel momento del pasto. I piatti piani e fondi, con diametro adeguato a contenere le corrette porzioni/grammature relative all'età di bambini, saranno caratterizzati da **bordo rialzato antiscivolo** che agevola la raccolta del cibo con le posate.

In riferimento alle **posate**, abbiamo previsto anche in questo caso un'attenta selezione, privilegiando prodotti realizzati in materiali sicuri e di dimensioni adeguate, per garantire al bambino il facile utilizzo. In particolare, abbiamo previsto l'impiego di **posate in acciaio INOX** dell'azienda Stalgas, che oltre a garantire l'inossidabilità e la massima sicurezza per il contatto con gli alimenti, assicura ergonomicità e semplicità di utilizzo anche per i più piccoli: infatti *le posate (forchette, cucchiari ed eventuali coltelli) sono di lunghezza ridotta rispetto a quelle "tradizionali" per adulti, hanno inoltre i rebbi arrotondati assicurando così la massima sicurezza prevenendo possibili incidenti durante il loro impiego.*

Queste posate, pur risultando adatte ai bambini, hanno caratteristiche "estetiche" che le fanno assomigliare completamente a quelle usate dagli adulti; tale scelta non è casuale ma è finalizzata a rendere il **bambino più sicuro di sé**, sentendosi "pari" all'adulto che ha a fianco, migliorando così la propria autostima e sviluppo di autonomia e competenze.

In merito ai **bicchieri**, prevediamo l'impiego di **bicchieri aperti in polycarbonato** in modo così da garantire la massima sicurezza per i più piccoli. Questo materiale infatti è fino a 3 volte più resistente e duraturo rispetto al vetro, ma soprattutto è **infrangibile** e quindi non si rompe neanche se cade a terra; inoltre la struttura è leggera, permettendo così al bambino di avvicinare alla bocca il bicchiere con l'acqua in maniera agevole e semplificata, *incrementando la propria autonomia.*

Il prodotto da noi scelto è in possesso di idonea certificazione in materia di sicurezza e idoneità al contatto con gli alimenti; infatti, oltre ad essere lavabile in lavastoviglie, non assorbe odori o sostanze.

Nella tabella sottostante si riassumono i prodotti da noi impiegati e relative caratteristiche, indicando anche nome fornitore/produttore.

PRODOTTO - MARCA	CARATTERISTICHE
Piatto fondo e piano in melamina – Dekorah 	• Materiale idoneo: melamina 100% italiana, certificata per il contatto alimentare. • Massima sicurezza: materiale termoisolante per massima resistenza agli urti. • Dimensioni compatte: piatto con diametro 19 cm, ideale per le porzioni dei bambini. • Massima sicurezza: materiale termoisolante per massima resistenza agli urti. • Leggero e facile da utilizzare: progettato appositamente per i bambini, con design sicuro e funzionale per le mani dei più piccoli, garantendo massima autonomia. • Massima resistenza e durabilità: idoneo al lavaggio in lavastoviglie anche ad alte temperature. • Massima sicurezza igienica: superficie liscia e resistente, per una pulizia sicura.
Posate in acciaio inox – Stalgast 	• Materiale idoneo e sicuro: acciaio inossidabile 18/0, INOX, igienico, senza nichel e senza ruggine. • Dimensione idonea ai bambini: lunghezza 15.2 cm e un peso di 30 g, agevolando l'impiego anche da parte dei più piccoli. • Leggero e facile da utilizzare: progettato appositamente per i bambini, con design sicuro e funzionale, grazie ai rebbi arrotondati per la massima sicurezza. • Massima resistenza e durabilità: idoneo al lavaggio in lavastoviglie anche ad alte temperature.
Bicchiere impilabile in polycarbonato - Garcia de Pou 	• Materiale idoneo e sicuro: il polycarbonato è un polimero termoplastico trasparente e incredibilmente resistente, trattato in modo da risultare idoneo agli alimenti e all'uso alimentare, non trasmette odore e sapore; • Massima resistenza e durabilità, leggero e facile da usare: bicchiere infrangibile, non si rompe, leggero e quindi idoneo per i bambini. • Massima igiene: idoneo ai cicli di lavaggio in lavastoviglie, non trattiene liquidi/odori, garantendo massima sicurezza alimentare; • Certificato: idoneo al contatto con gli alimenti, certificato Reach, Registro sanitario. • Dimensioni: base allargata per garantire stabilità sul piano del tavolo e impugnatura ergonomica.

PIANO GESTIONALE DELLE STOVIGLIE RIUTILIZZABILI - Il progetto da noi elaborato prevede un intervento migliorativo fondamentale affinché sia possibile garantire un servizio efficiente. Infatti la gestione delle stoviglie al termine del pasto costituisce un processo operativo cardine che prevede pertanto una procedura specifica conforme al Manuale di Autocontrollo HACCP.

Pertanto, al fine di garantire il miglioramento continuo della qualità e della sicurezza del servizio, abbiamo previsto **IN VIA MIGLIORATIVA l'installazione di una lavastoviglie industriale dedicata** presso il refettorio della Scuola dell'Infanzia di Via Domenico Borla.

Questa soluzione ci consentirà di *internalizzare completamente il ciclo di lavaggio e sanificazione* delle stoviglie all'interno del plesso, eliminando la movimentazione esterna di materiale sporco e riducendo drasticamente i rischi igienici e logistici connessi al trasporto.

Pertanto, al termine del pasto, il personale addetto provvederà immediatamente allo **sparecchiamento dei tavoli**. I piatti saranno in primo luogo svuotati da ogni residuo/traccia grossolana: infatti i residui di cibo non consumato e gli scarti saranno adeguatamente raccolti e differenziati, separando i rifiuti organici da altri materiali, conferendoli in appositi contenitori per poi essere smaltiti secondo il sistema di raccolta attivo sul territorio comunale.

A questo punto, le stoviglie saranno accatastate ordinatamente su carrelli dedicati, separandole per tipologia, e trasportate alla zona dedicata del refettorio della scuola dell'infanzia, per essere quindi caricate su appositi cestelli della lavastoviglie installata in loco per essere sottoposte al ciclo di lavaggio e sanificazione.

A livello operativo, il **ciclo di igienizzazione** delle stoviglie prevederà



un **prelavaggio meccanico** per l'asportazione dei residui grossolani, una **fase di lavaggio** con acqua a 60-65°C e detergente professionale ad elevata biodegradabilità conforme agli standard **Ecolabel**, e un **risciacquo finale** a temperatura non inferiore a 82°C, che garantisce la sanificazione termica delle superfici senza necessità di additivi chimici disinfettanti. Il ciclo di lavaggio terminerà con una **fase di asciugatura** ad aria calda che eliminerà completamente l'umidità residua prevenendo la proliferazione batterica durante lo stoccaggio. L'intero processo si conclude in un arco temporale contenuto, permettendo di gestire in totale sicurezza le stoviglie senza alcuna movimentazione esterna, con un evidente beneficio in termini di prevenzione delle contaminazioni crociate e di efficienza operativa.

Al termine del ciclo di lavaggio, l'operatore qualificato eseguirà un **controllo visivo di pulizia e integrità** su ogni stoviglia. Le stoviglie che presenteranno residui di sporco, aloni o incrostazioni saranno reimmesse nel ciclo di lavaggio, mentre quelle con eventuali scheggiature, crepe o segni di rottura saranno invece scartate, a tutela della sicurezza dell'utenza; l'operatore provvederà a segnalare la stoviglia non idonea al fine venga immediatamente sostituita con il materiale in surplus messo da noi a disposizione.

Le stoviglie conformi, perfettamente pulite e igienizzate, saranno quindi impilate ordinatamente, separate per tipologia e stoccate in un **apposito armadio in acciaio chiuso dedicato**, collocato all'interno del refettorio stesso o in spazio limitrofo ad uso esclusivo, protette da contaminazioni ambientali e pronte per il successivo utilizzo.

Questa soluzione garantisce una gestione a ciclo chiuso che massimizza la sicurezza igienica, riduce i tempi di movimentazione e assicura la costante disponibilità di stoviglie in condizioni ottimali.

L'installazione della lavastoviglie presso la Scuola dell'Infanzia rappresenta pertanto un intervento migliorativo concreto, che eleva lo standard qualitativo del servizio, riduce i rischi igienici legati alla movimentazione e offre una gestione più efficiente e sicura delle stoviglie, a beneficio dell'utenza e dell'Amministrazione.



IN SINTESI: Sulla base del numero medio di pasti giornalieri serviti presso la Scuola dell'Infanzia di Via Domenico Borla, stimato in circa 48 unità (43 alunni più 5 insegnanti, in coerenza con i dati indicativi del Capitolato), e considerando i giorni effettivi di erogazione del servizio, il volume annuo di pasti per tale plesso si attesta orientativamente intorno a 7.000 unità. L'eliminazione di un set completo di stoviglie monouso per ciascun pasto (composto da piatto, bicchiere, forchetta, coltello e cucchiaio) ottenuta mediante l'introduzione di stoviglie riutilizzabili gestite in loco con l'ausilio della lavastoviglie installata in via migliorativa, comporta il **mancato conferimento di circa 42.000 pezzi monouso per anno scolastico. Tale quantitativo si traduce in un volume di rifiuti evitato stimabile in oltre quattro metri cubi annui**, ai quali si somma l'ulteriore riduzione degli imballaggi secondari altrimenti necessari per il trasporto e lo stoccaggio delle stoviglie a perdere. L'intervento, oltre a generare un beneficio ambientale misurabile in termini di prevenzione della produzione di rifiuti, eleva lo standard igienico e organizzativo del servizio, in piena coerenza con le azioni per la salvaguardia della green economy previste dall'Amministrazione.

2.2 progetti che prevedano la gestione dello stovigliato con sistema misto

Si evidenzia che Piemonte Catering garantisce l'utilizzo esclusivo di stovigliato riutilizzabile per tutti i refettori.

Infatti, come descritto nel paragrafo precedente abbiamo elaborato un progetto organizzativo tale da garantire l'impiego di stovigliato riutilizzabile anche presso il refettorio della Scuola dell'Infanzia, unica mensa in cui attualmente vengono usati prodotti monouso. Il nostro progetto di intervento infatti prevede in primo luogo la fornitura di piatti, bicchieri e posate lavabili riutilizzabili e l'installazione di apposita lavastoviglie.

Tuttavia si evidenzia che garantiremo **l'impiego eventuale di stovigliato monouso in materiale biodegradabile compostabile al 100% e quindi smaltibile come rifiuto organico ESCLUSIVAMENTE in caso di emergenza** (es. guasti sulla rete idrica territoriale, emergenze sanitarie, ecc.).

3. PROGETTO SISTEMA INFORMATIZZATO

Consapevoli che l'efficacia di qualsiasi piattaforma tecnologica dipende in misura determinante dalla **competenza e dalla dimestichezza degli operatori che la utilizzano quotidianamente**, abbiamo progettato un percorso di **addestramento intensivo e strutturato del nostro personale**, per garantire un utilizzo sicuro, autonomo e consapevole del sistema in uso presso l'Ente.

Il percorso formativo che abbiamo progettato si articola in **quattro fasi distinte**, ciascuna con obiettivi didattici specifici e metodologie adeguate ai diversi profili professionali coinvolti. La responsabilità complessiva dell'iniziativa è affidata al nostro **Referente del Sistema di Gestione Informatizzata**, figura professionale dedicata che fungerà da interlocutore permanente con l'Amministrazione Comunale per ogni aspetto legato alla piattaforma.

1 “Formazione d'aula iniziale con il personale dell'Impresa fornitrice del sistema informativo”:

Organizzeremo una giornata formativa intensiva della durata di **8 ore**, condotta direttamente da personale tecnico specializzato della società che ha sviluppato e che gestisce il sistema informatico in uso presso il Comune di Mathi. Questa sessione, che si svolgerà prima dell'avvio effettivo del servizio, vedrà la partecipazione di **tutte le figure professionali impiegate sul servizio** che, in ragione del proprio ruolo, interagiranno con la piattaforma: il **Direttore Responsabile del Servizio**, il **Referente del Sistema Gestione Informatizzata**, il **Cuoco Capo Turno** e gli **Addetti ai Servizi Mensa**. Durante questa giornata, i partecipanti acquisiranno una *conoscenza approfondita dell'architettura del sistema, delle logiche di funzionamento, dei flussi informativi e delle modalità di accesso e navigazione*. Saranno trattati in dettaglio i seguenti moduli: l'interfaccia di prenotazione e rilevazione presenze, le modalità di comunicazione giornaliera del numero pasti tra le scuole e il centro di cottura, la gestione delle diete speciali e delle diete in bianco all'interno del sistema, la visualizzazione e la verifica della regolarità e completezza delle informazioni pervenute, e la generazione dei report mensili di riepilogo da allegare alle fatture.

2”Addestramento pratico on-site e simulazioni”: si svolgerà immediatamente dopo la formazione d'aula e sarà **condotta dal nostro Referente del Sistema Gestione Informatizzata**, che avrà precedentemente acquisito una padronanza completa della piattaforma. Questa fase, sarà articolata in **sessioni pratiche personalizzate di 1 ora per ciascuna figura professionale**. Il **Direttore Responsabile del Servizio** sarà addestrato sulle funzionalità di supervisione e controllo, con particolare attenzione alla generazione dei report statistici, al monitoraggio dei flussi finanziari e alla gestione delle eventuali morosità. Il **Cuoco Capo Turno** e il suo staff saranno addestrati sull'utilizzo del PC messo a disposizione presso il centro di cottura, con esercitazioni pratiche sulla ricezione e visualizzazione degli ordini giornalieri, sulla stampa dei moduli di produzione e sulla verifica incrociata tra i pasti prenotati e quelli effettivamente prodotti. Gli **Addetti ai Servizi Mensa** saranno addestrati sulle procedure di rilevazione presenze tramite Tablet, sulla registrazione delle eventuali presenze non prenotate e sulla gestione delle comunicazioni di variazione dell'ultimo momento. Per tutte le figure, saranno condotte **simulazioni** delle operazioni quotidiane, comprese le situazioni di potenziale criticità, al fine di consolidare la sicurezza operativa e ridurre il rischio di errori.

3 “Affiancamento in servizio e tutoring”: si svilupperà *durante le prime due settimane di effettiva erogazione del servizio*. Il nostro **Referente del Sistema Informatizzato** sarà **fisicamente presente presso il centro di cottura** durante le fasi critiche di ricezione degli ordini e di avvio della produzione, e si recherà presso i plessi scolastici durante le operazioni di rilevazione presenze e distribuzione pasti. Questa presenza costante sul campo consentirà di **correggere in tempo reale eventuali incertezze o errori operativi**, di rispondere immediatamente ai dubbi del personale e di raccogliere feedback utili per ottimizzare le procedure di interazione con il sistema. L'affiancamento in servizio rappresenta, nella nostra metodologia, lo strumento più efficace per **trasformare la conoscenza teorica in automatismo professionale**, garantendo che ogni operatore raggiunga un livello di autonomia e sicurezza tale da operare senza esitazioni anche in condizioni di normale pressione lavorativa.

4 “Aggiornamento ricorrente e gestione delle emergenze informatiche”: copre l'intera durata quadriennale dell'appalto. Su base **semestrale**, il nostro Referente del Sistema Informatizzato condurrà sessioni di aggiornamento della durata di **4 ore ciascuna**, destinate a tutto il personale operativo. Queste sessioni avranno un duplice obiettivo: da un lato, **rinfrescare le competenze acquisite** e verificare che non si siano consolidate prassi operative errate o difformi dalle procedure standard; dall'altro, **introdurre eventuali nuove funzionalità** del sistema che fossero state implementate dall'Ente nel corso del tempo. Inoltre, ogni qualvolta l'Amministrazione Comunale dovesse comunicare aggiornamenti o modifiche alla piattaforma, il nostro Referente provvederà, entro cinque giorni lavorativi, a organizzare una sessione formativa dedicata per tutto il personale interessato.

Gestione dei guasti e delle emergenze Dedicheremo una parte del percorso formativo alla **gestione dei guasti e dei malfunzionamenti del sistema informatico**. Abbiamo pertanto predisposto una **procedura operativa di emergenza** che sarà oggetto di specifico addestramento per il Cuoco Capo Turno e per il Direttore Responsabile del Servizio. Tale procedura prevede che, immediatamente dopo la rilevazione del guasto, venga attivata la segnalazione all'Ufficio Istruzione del Comune tramite posta elettronica certificata e telefonicamente, e che contestualmente venga attivata la **modalità di comunicazione alternativa** per la ricezione del numero dei pasti, che potrà avvenire tramite e-mail o telefono. Il personale sarà addestrato anche alla corretta gestione della ripartenza del sistema dopo l'intervento manutentivo, con la verifica dell'integrità e della completezza dei dati precedentemente inseriti.

4.1 Organigramma e funzionigramma

Il presente servizio è stato strutturato secondo un testato sistema organizzativo, che si compone di una macrostruttura articolata su livelli funzionali distinti ma integrati:

1) Struttura direzionale generale: ha il compito di implementare e governare l'intera struttura di servizio e gestire il contratto in termini di risultati economici e qualitativi generali, mediante attività di indirizzo generale e pianificazione strategica dell'appalto.

2) Coordinamento e controllo centralizzato: ha il compito di garantire standard qualitativi e procedurali omogenei per la corretta ed efficace erogazione dei servizi, fornire supporto operativo e metodologico. Ricomprende la gestione delle risorse umane, la gestione amministrativa e contabile, la gestione degli aspetti inerenti a qualità, sicurezza ed ambiente.

3) Funzioni operative di commessa: la gestione operativa è composta dagli operatori di servizio che opereranno sulla base delle specifiche tecniche poste a base di gara e dello specifico know-how aziendale.

In primo luogo, ruolo fondamentale viene ricoperto dalla Struttura direzionale e di Coordinamento che sovrintende al corretto svolgimento delle operazioni di ristorazione. Per la completa gestione del servizio, la struttura di controllo sarà composta da differenti figure con compiti ben definiti ed esperienza pluriennale.

QUALIFICHE	MANSIONI	REPERIBILITÀ
COORDINATORE DEL SERVIZIO	Garantirà la direzione ed il controllo dell'intero servizio, compresa la gestione di eventuali reclami con adozione delle necessarie misure di ripristino, la turnazione/programmazione del personale operante nelle diverse sedi, comprese le loro sostituzioni. Parteciperà, quando pianificato, ai controlli operativi per la gestione della qualità.	Lun - dom H/24
DIRETTORE TECNICO	Direzione, coordinamento e controllo dell'intero servizio, fungendo da primo referente per la Committenza e punto di snodo tra la struttura operativa e la direzione aziendale	Lun – ven 08:00 – 20:00
DIETISTA	Elaborazione dei menù scolastici ordinari e speciali nel rispetto dei LARN, dei CAM e delle tabelle dietetiche approvate. Valutazione nutrizionale dei menu, redazione delle tabelle dietetiche e gestione delle diete speciali (sanitarie ed etico-religiose)	Lun – ven 08:00 – 20:00
RESPONSABILE QUALITÀ	Gestione del Sistema di Gestione Qualità (ISO 9001) e Sicurezza Alimentare (ISO 22000, HACCP), coordinando audit interni ed esterni	Lun – ven 08:00 – 20:00
UFFICIO TECNICO	Gestione della manutenzione ordinaria e straordinaria di attrezzature, impianti del centro cottura e dei refettori, garantendone la piena efficienza.	
RESPONSABILE SICUREZZA	Attuazione delle politiche di salute e sicurezza secondo SGS (ISO 45001) e D.Lgs. 81/08, compresa la redazione/aggiornamento del DVR e dei piani di emergenza.	
UFFICIO AMMINISTRATIVO	Gestione ordini e flusso documentale amministrativo (conferme d'ordine, DDT, fatture, registrazioni su piattaforma aziendale)	

Con riferimento alla **struttura operativa** abbiamo previsto l'impiego delle seguenti figure professionali.

FIGURA PROFESSIONALE	COMPETENZE TECNICHE	COMPETENZE RELAZIONALI
	CUOCO <i>Approfondita competenza nella gestione degli ordini e nell'effettuazione dell'analisi dei fabbisogni relativamente alla propria struttura di competenza. Capacità gestionali nella pianificazione del lavoro e nell'organizzazione dei turni e delle mansioni in cucina. Puntuale conoscenza del Piano HACCP aziendale, dei requisiti merceologici dei prodotti alimentari, delle tecniche di cucina, del funzionamento di tutti i macchinari e delle attrezzature impiegate nell'impianto.</i>	<i>Ottime capacità relazionali rivolte soprattutto al nucleo operativo affidato. Autorevolezza nella gestione organizzativa. Capacità di ascolto delle esigenze dei propri subordinati. Forte capacità di relazionarsi con management aziendale.</i>
	AUTO CUOCO <i>Approfondita conoscenza dei requisiti specifici delle materie prime e delle tecniche di manipolazione, preparazione e cottura delle pietanze. Specializzazione nell'impiego di attrezzature e macchinari da cucina. Conoscenza delle procedure di igiene della produzione. Puntuale applicazione delle procedure di sicurezza. Puntuale conoscenza del Piano HACCP aziendale.</i>	<i>Grande intuito e capacità di prevenire le esigenze dei propri superiori diretti (Cuoco e Capo Cuoco) al fine di fornire un ottimale supporto tecnico nell'espletamento del servizio. Costante comunicazione con il Cuoco durante le attività di affiancamento.</i>
	AUTISTA <i>Veicolazione dei pasti dal centro cottura ai plessi scolastici e alle RSA con automezzo elettrico, nel rispetto del legame termico e degli orari di consegna di pasti e merende; etichettatura e carico dei contenitori, ritiro dei contenitori puliti, pulizia e sanificazione del mezzo.</i>	<i>Controllo costante di tempi e temperature per preservare le caratteristiche organolettiche e nutrizionali; conoscenza di modalità e tempistiche di consegna, della pulizia/sanificazione di mezzi.</i>
	ADDETTO AI SERVIZI MENSA <i>Approfondita conoscenza delle istruzioni operative per la porzionatura e la composizione dei piatti. Puntuale conoscenza, del piano dei trasporti e delle relative tempistiche di consegna, dei menù del giorno e dei rispettivi ingredienti al fine di fornire, qualora richieste dai commensali, le corrette informazioni sugli stessi. Capacità di garantire la costante presenza della giusta quantità di vassoi, stoviglie e quant'altro necessario alla consumazione del pasto e, qualora risultino mancanti, di intervenire prontamente per il rifornimento degli stessi. Puntuale conoscenza del Piano HACCP aziendale.</i>	<i>Corsi HACCP, Corso sicurezza rischi specifici, Corso tecniche operative per la somministrazione dei pasti, Corso di comportamento per lavorare a contatto l'utenza, Formazione impiego applicativi e dispositivi informatici.</i>

I criteri che saranno seguiti nell'individuazione del personale di servizio saranno:

1. **Assorbimento prioritario di tutto il personale uscente**, previa verifica ed eventuale aggiornamento dei percorsi formativi svolti, al fine di non disperdere l'esperienza e la conoscenza specifica del servizio maturata dagli addetti, oltre che la loro conoscenza diretta delle sedi interessate dal servizio.
2. **Eventuali nuovi inserimenti**, se necessari, effettuati attraverso una selezione attuata sulla base di una scala di elementi prefissati:
 - Territorialità – preferenza per personale residente nel Comune di Mathi e area limitrofa;
 - Esperienza su servizi analoghi – premialità per soggetti che abbiano già svolto la mansione da coprire;
 - Esperienza di settore – ulteriore premialità a chi abbia già ricoperto la mansione assegnata al settore della ristorazione collettiva.
 - Esperienza con l'Amministrazione – premialità per chi abbia già prestato, con buon esito, attività presso la Committente.

In particolare, la nostra soluzione organizzativa per la gestione del servizio prevede l'impiego quotidiano delle seguenti figure.

ID OPERATORE	QUALIFICA	LIVELLO	SEDE	LUN					MONTE ORE SETTIMANALE
				LUN	MAR	MER	GIO	VEN	
OPERATORE 1	Direttore del Servizio	1	Tutte le Sedi		2,00				2,00
OPERATORE 2	Dietista	3				2,00			2,00
OPERATORE 3	Cuoco	4	Centro cottura	Full-time con impiego in quota-parte sul servizio					10,00
OPERATORE 6	Cuoco	4	Centro cottura	Full-time con impiego in quota-parte sul servizio					10,00
OPERATORE 5	Aiuto cuoco	5	Centro cottura	part-time con impiego in quota-parte sul servizio					5,00
OPERATORE 7	Aiuto cuoco	5	Centro cottura	part-time con impiego in quota-parte sul servizio					3,00
OPERATORE 8	Addetto servizio mensa	6	Centro cottura	part-time con impiego in quota-parte sul servizio					5,00
OPERATORE 9	Autista	5	Centro cottura	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	12,50
OPERATORE 10	Addetto servizio mensa	6s	Refettori	5,5	4,0	5,5	4,0	4,0	23,00
OPERATORE 11	Addetto servizio mensa	6s	Refettori	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	15,00
OPERATORE 12	Addetto servizio mensa	6s	Refettori	5,5	4,0	5,5	4,0	4,0	23,00

L'**organizzazione del lavoro** si fonda su una progettazione specifica del servizio, realizzata mediante l'impiego di indicatori di produttività applicati a ciascuna delle attività previste a capitolato. Tali indicatori, ricavati dall'analisi di pubblicazioni specialistiche e dalla consolidata esperienza di Piemonte Catering nella gestione di servizi analoghi, hanno permesso di definire un modello operativo che garantisce efficienza e qualità in ogni fase del processo. *I tempi di servizio necessari per lo svolgimento delle attività oggetto d'appalto sono stati determinati tenendo conto delle frequenze indicate a capitolato, supportati da un'attenta analisi di servizio condotta sui locali d'appalto durante i sopralluoghi, e sono ulteriormente ottimizzati in modo da minimizzare qualsiasi interferenza con le attività scolastiche degli istituti interessati.*

Segue, pertanto, la proposta di un **cronoprogramma giornaliero tipo**, che illustra in maniera dettagliata le modalità operative previste per lo svolgimento delle attività inerenti al presente servizio. Tale cronoprogramma rappresenta il modello organizzativo che la scrivente intende adottare, garantendo così la massima coerenza con le esigenze operative e qualitative richieste. Le fasce orarie di intervento saranno concordate preventivamente con l'Amministrazione e, qualora si rendesse necessario, potranno essere modificate al fine di rispondere in maniera tempestiva ed efficace alle specifiche esigenze dell'Ente.



LEGENDA

	Direzione e controllo		Gestione servizio dietetico		Preparazioni e cottura
	Ricevimento e stoccaggio derrate		Preparazione diete speciali		Distribuzione pasti
	Ordini/HACCP		Allestimento refettori		Trasporto e consegna pasti
	Pulizia e sanificazione locali		Lavaggio stoviglie		Confezionamento
	P Pausa		Supporto alla preparazione past		

STRUTTURA INTERNA														
PERSONALE	GIORNI DI SERVIZIO	07:30	08:30	09:30	10:30	11:30	12:30	13:30	14:30	15:30	16:30	ORE SETTIMANA		
		8:00	9:00	10:00	11:00 0:00	12:00 0:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00			
Coordinatore del servizio	Lun - ven											2,0		
Dietista	Lun - ven											2.0		

CENTRO COTTURA																
PERSONALE	GIORNI DI SERVIZIO	07:30 08:30 09:30 10:30 11:30 12:30 13:30 14:30 15:30 16:30														ORE SETTIMANA
		8:00	9:00	10:00	11:00 0:00	12:00 0:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00					
Cuoco	Lun - ven					P P										10,0
Cuoco	Lun - ven				P P											10,0
Aiuto cuoco	Lun - ven															5,0
Aiuto cuoco	Lun - ven															3,0
Addetto servizio mensa	Lun - ven															5.0

		REFETTORI												
PERSONALE	GIORNI DI SERVIZIO	07:30	08:30	09:30	10:30	11:30	12:30	13:30	14:30	15:30	16:30		ORE SETTIMANA	
			8:00	9:00	10:00	11:00 0:00	12:00 0:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00		
Autista	Lun - ven												12,5	
Addetto servizio mensa	Lun - ven												23,0	
Addetto servizio mensa	Lun - ven												23,0	
Addetto servizio mensa	Lun - ven												15,0	

4.2 Piano di formazione e addestramento.

La **valorizzazione continua del capitale umano**, realizzata anche tramite un progetto formativo completo e specificamente strutturato per il presente appalto, è uno strumento imprescindibile per garantire l'eccellenza qualitativa e la piena conformità normativa del servizio di refezione scolastica del Comune di Mathi. In piena aderenza con la normativa igienico-sanitaria e di sicurezza vigente, abbiamo progettato un **Piano Quadriennale di Formazione, Addestramento e Aggiornamento** che si distingue per sistematicità, capillarità e un investimento orario significativo, mirato a costruire e mantenere un team di professionisti altamente specializzati nel settore della ristorazione scolastica.

L'architettura del piano si fonda su un'analisi approfondita dei fabbisogni formativi, differenziati per profilo professionale. Per l'intera durata dell'appalto, **garantiamo un monte ore formativo di 80 ore totali per tutta la durata dell'appalto**, con l'obiettivo di creare una cultura condivisa della qualità, della sicurezza alimentare e della centralità dell'utente, con particolare attenzione al benessere dei minori.

In aggiunta al Piano di Formazione proposto garantiamo la formazione specifica per l'utilizzo del sistema informativo impiegato dal Comune di Mathi, come meglio dettagliato nel paragrafo 3.

Il programma integra armonicamente formazione teorica d'aula, esercitazioni pratiche in *addestramento "on the job"* e moduli in *e-learning* per garantire flessibilità e massima efficacia nell'apprendimento. Il nostro approccio alla gestione delle risorse umane riconosce nell'**addestramento operativo** il momento cruciale in cui la conoscenza teorica si trasforma in **competenza pratica, automatismo corretto e comportamento professionale affidabile**. Se la formazione d'aula fornisce il quadro normativo e procedurale di riferimento, è l'addestramento "on the job" che plasma la reale capacità esecutiva del personale, garantendo che ogni gesto, ogni procedura e ogni controllo vengano eseguiti con precisione, consapevolezza e nel pieno rispetto degli standard qualitativi e igienico-sanitari richiesti per il servizio.

Abbiamo pertanto progettato un **sistema strutturato di addestramento**, articolato in percorsi differenziati per figura professionale e fondato su metodologie didattiche attive, che opererà in stretta sinergia con il piano di formazione di seguito illustrato, garantendo per l'intero quadriennio contrattuale la costante aderenza delle prestazioni operative agli standard promessi e alle prescrizioni del Capitolato.

Modalità organizzative e metodologia dell'addestramento

L'addestramento sarà erogato secondo un **modello a fasi progressive**. La responsabilità del coordinamento delle attività addestrative è affidata al **Direttore Responsabile del Servizio**, che si avvarrà del supporto tecnico del Dietista per le tematiche nutrizionali e delle diete speciali, e del Cuoco Capo Turno per le attività di produzione.

Il processo addestrativo si articola in quattro fasi distinte:

La **Fase 1**, denominata **"Osservazione Guidata"**, prevede che *il nuovo operatore o l'operatore oggetto di aggiornamento affianchi per un periodo definito un collega senior o un preposto*, osservando l'esecuzione corretta delle procedure. Durante questa fase, il tutor illustra ogni passaggio operativo, motivandone la ragione igienica, qualitativa o normativa, e risponde ai quesiti del discente, creando un primo livello di consapevolezza. La **Fase 2**, denominata **"Esecuzione Assistita"**, consiste *nell'esecuzione diretta delle mansioni da parte dell'operatore in addestramento, sotto la costante supervisione del tutor*. Ogni azione viene monitorata e, se necessario, corretta in tempo reale, prevenendo il consolidamento di abitudini errate. Questa fase è ripetuta ciclicamente fino al raggiungimento di un livello di autonomia ritenuto soddisfacente dal preposto.

La **Fase 3**, denominata **"Esecuzione Autonoma con Verifica"**, prevede che *l'operatore svolga le proprie mansioni in autonomia, ma con verifiche a campione, programmate e non annunciate, da parte del Direttore Responsabile o del Cuoco Capo Turno*. L'obiettivo è validare sul campo il consolidamento delle competenze e identificare eventuali aree di miglioramento.

La **Fase 4**, denominata “**Addestramento Ricorrente e di Mantenimento**”, si sviluppa lungo tutto l’arco contrattuale e *prevede sessioni periodiche di riallineamento, esercitazioni su procedure critiche e simulazioni di emergenza*. Questa fase è fondamentale per mantenere elevato il livello di attenzione del personale e per introdurre eventuali modifiche procedurali o nuove attrezzature.

La responsabilità della gestione e del monitoraggio dell’intero processo formativo è affidata al **Direttore Responsabile del Servizio**, il quale, coadiuvato dal nostro Ufficio Qualità e Formazione centrale, provvederà alla pianificazione annuale, all’organizzazione logistica dei corsi, alla conservazione della documentazione comprovante l’attività svolta, che sarà sempre resa disponibile agli organi di controllo dell’Amministrazione. Ogni dipendente sarà dotato di una “**Scheda Personale di Formazione**”, un documento dinamico che registrerà l’intero percorso formativo individuale, certificando le competenze acquisite e gli aggiornamenti periodici.

La metodologia didattica adottata è di tipo attivo-esperienziale. I moduli teorici saranno progettati per fornire solide basi normative e procedurali, mentre le fasi di addestramento pratico, condotte da figure senior e dal Dietista di riferimento, si svolgeranno direttamente presso il centro di cottura e i refettori scolastici. Questa scelta consente di calare immediatamente le conoscenze nella realtà operativa quotidiana, facilitando la comprensione dei punti critici e l’acquisizione di automatismi corretti. Per le tematiche più specifiche, quali la gestione delle allergie e intolleranze o l’utilizzo del software gestionale, saranno organizzati **laboratori pratici e simulazioni**, incluse le “**prove in negativo**” per testare l’efficacia delle procedure di prevenzione delle contaminazioni crociate. Di seguito, presentiamo la tabella relativa alla nostra proposta di Piano Formativo e di aggiornamento i cui contenuti saranno aggiornati sulla base di nuove normative, esigenze emergenti e risultati dei monitoraggi interni.

Scheda Personale di Formazione
Documento dinamico che registra l'intero percorso formativo individuale

1 DATI DEL DIPENDENTE

Nome e Cognome: Marco Bianchi
Matricola: MBI12345
Ruolo: Tecnico di Manutenzione
Reparto: Manutenzione Impianti
Data di assunzione: 15/03/2019

2 PERCORSO FORMATIVO

Corso	Data	Durata (ore)	Tipologia	Organismo	Esito
Sicurezza Generale Lavoratori	20/03/2019	4	Obbligatoria	Assenda Srl	Superato
Formazione Rischio Alto	21/03/2019	8	Obbligatoria	Assenda Srl	Superato
Manutenzione Preventiva Impianti	12/06/2020	16	Tecnica	Formazione & Co.	Superato
PLC Base - Siemens S7	18/11/2020	24	Tecnica	TechLearn	Superato
Aggiornamento Sicurezza	15/03/2021	6	Obbligatoria	Assenda Srl	Superato
Lean Maintenance	10/10/2022	16	Trasversale	Lean Academy	Superato
Lavori in Quota e DPI in Cat.	22/02/2023	8	Obbligatoria	Assenda Srl	Superato
Manutenzione Predittiva	05/02/2024	16	Tecnica	TechLearn	Superato
Corsi Antincendio - Livello 2	14/11/2024	8	Obbligatoria	Assenda Srl	Superato

TOTALE ORE DI FORMAZIONE COMPLESSIVE: 103 ore

3 COMPETENZE ACQUISITE

Sicurezza sul lavoro: ☒ Base ☒ Intermedio ☒ Avanzato
Manutenzione meccanica: ☒ Base ☒ Intermedio ☒ Avanzato
Elettricità industriale: ☒ Base ☒ Intermedio ☒ Avanzato
PLC e automazione: ☒ Base ☒ Intermedio ☒ Avanzato
Problem solving: ☒ Base ☒ Intermedio ☒ Avanzato
Comunicazione: ☒ Base ☒ Intermedio ☒ Avanzato

4 AGGIORNAMENTI PERIODICI E SCADENZE FUTURE

Formazione / Aggiornamento	Periodicità	Ultimo perfezionamento	Prossima scadenza
Formazione Generale Sicurezza	Ogni 3 anni	16/03/2019	16/03/2024
Aggiornamento Rischio Alto	Ogni 5 anni	25/03/2019	25/03/2024
Aggiornamento Antincendio	Ogni 3 anni	14/11/2024	14/11/2027
Lavori in Quota e DPI	Ogni 5 anni	22/02/2023	22/02/2028
Primo Soccorso	Ogni 3 anni	09/07/2022	09/07/2025

5 CERTIFICAZIONI CONSEGUITE

Certificazione	Emitte Certificazione S.r.l.	Data rilascio	Scadenza
PER/PMV	Eno Certificazione S.r.l.	30/06/2021	30/06/2026
Patente Motorista	Certifica S.r.l.	12/06/2019	12/06/2025
Certificazione PLC Siemens	Siemens Italia	18/11/2020	-
RISE - Primo Soccorso	Cross Blu	05/07/2022	05/07/2025

6 FIRMA RESPONSABILE / VALIDAZIONE HR

Responsabile diretto: Ing. Laura Verdi
Data: 20/05/2024

Validazione HR: Risorse Umane
R. Rossi
Data: 20/05/2024

Documento dinamico aggiornato in data: 20/05/2024

Cod. DOC-FOR-07 | Rev. 02 | Pag. 1 di 1

TITOLO	TEMATICHE DEL CORSO	ORE DURATA	PERSONALE A CUI È RIVOLTO
START-UP DI COMMESSA: ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Organizzazione del lavoro, mansionario, piano delle emergenze per guasti o scioperi; procedure per la gestione delle sostituzioni del personale e per il mantenimento della continuità del servizio.	4	Tutti
SICUREZZA ALIMENTARE E SISTEMA HACCP: CORSO BASE E AVANZATO	Quadro normativo (Reg. CE 852/2004); analisi dei pericoli e punti critici di controllo (CCP) nel legame fresco-caldo; prerequisiti igienici; procedure di sanificazione; gestione campioni e conservazione; approfondimento sulla gestione delle temperature e tracciabilità di filiera in conformità alla norma UNI EN ISO 22005:2007.	8	Tutti
SICUREZZA SUL LAVORO: FORMAZIONE GENERALE E SPECIFICA	Formazione ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e dell’Accordo Stato-Regioni; rischi specifici del centro di cottura e dei refettori (ustioni, tagli, scivolamento, movimentazione carichi); corretto utilizzo dei Dispositivi di Protezione Individuale (DPI); procedure di primo soccorso e antincendio; coordinamento con il DUVRI di commessa.	8	Tutti

GESTIONE AVANZATA DELLE DIETE SPECIALI, ALLERGENI E CELIACHIA	Focus normativo sul Reg. CE 1169/2011; iter di attivazione delle diete sanitarie ed etico-religiose; procedure operative per prevenire le contaminazioni crociate (separazione spazi, utensili, codici colore); utilizzo del Prontuario AIC; gestione informatizzata della dieta personalizzata e sistema di etichettatura univoca; conduzione di simulazioni pratiche e “prove in negativo” per validare le procedure.	10	Dietista, Cuoco, Aiuto Cuoco, ASM
BUONE PRATICHE DI COTTURA, MANIPOLAZIONE E RIDUZIONE DEGLI SPRECHI	Tecniche di manipolazione e cottura (vapore, forno a termoconvezione, bassa temperatura) per preservare le qualità organolettiche e nutrizionali; corretta porzionatura e utilizzo del piatto campione grammato; strategie per la riduzione del sale aggiunto e l’uso di materie prime a basso contenuto di sodio; protocollo per il recupero delle eccedenze alimentari non distribuite in conformità alla Legge 155/2003 e al progetto comunale.	12	Cuoco, Aiuto Cuoco, ASM
CORRETTA PRASSI IGIENICA, SANIFICAZIONE E GESTIONE RIFIUTI	Procedure operative standard per la pulizia e sanificazione di attrezzature, contenitori termici, carrelli e locali refettorio; uso corretto di detergenti e sanificanti a marchio Ecolabel; protocollo differenziato per gli ambienti a rischio (cucina dietetica); modalità di raccolta differenziata e smaltimento rifiuti secondo il regolamento comunale.	8	ASM, Aiuto Cuoco, Autista
COMUNICAZIONE E GESTIONE DELLE RELAZIONI CON L’UTENZA	Tecniche di comunicazione efficace con bambini, insegnanti e personale scolastico; ruolo dell’ASM come facilitatore del momento del pasto; gestione di segnalazioni e piccoli reclami; adesione al Codice di Comportamento dei Dipendenti Pubblici (D.P.R. 62/2013 e codice comunale); principi di riservatezza e tutela della privacy nel trattamento dei dati personali (GDPR).	8	Direttore ASM, Autista
FORMAZIONE PER PREPOSTI: COORDINAMENTO E CONTROLLO OPERATIVO	Ruoli e responsabilità del preposto in materia di sicurezza e qualità; tecniche di leadership e gestione dei team; supervisione delle attività e verifica delle procedure operative e di autocontrollo; gestione delle non conformità e azioni correttive; interfaccia con l’Amministrazione Comunale e la Commissione Mensa.	8	Direttore, Dietista, Cuoco Capo Turno
AGGIORNAMENTO NORMATIVO E NUTRIZIONALE	Aggiornamento annuale sulle evoluzioni normative in materia di sicurezza alimentare e sui CAM (Criteri Ambientali Minimi); approfondimenti sulle Linee di Indirizzo Nazionali per la Ristorazione Scolastica e le Linee Guida della Regione Piemonte; evoluzioni nutrizionali per la refezione pediatrica.	8	Direttore, Dietista, Cuoco
GESTIONE INFORMATIZZATA DEL SERVIZIO E MONITORAGGIO	Addestramento intensivo all’utilizzo del software gestionale in uso all’Ente per la rilevazione giornaliera delle presenze, la gestione degli ordini e la reportistica; formazione sul portale web per la consultazione dei menu e la gestione dei pagamenti da parte delle famiglie; protocollo per la risoluzione di guasti e malfunzionamenti del sistema.	6	Direttore, Referente del Sistema Gestione Informatizzata
TOTALE		80	

A conclusione di ogni modulo formativo sarà sempre effettuata una verifica dell’apprendimento tramite test e prove pratiche. La documentazione relativa a ogni sessione formativa, comprensiva di registri presenze, programmi dettagliati, materiali didattici ed esiti dei test di apprendimento, sarà raccolta e custodita dal Direttore Responsabile, costituendo un **registro di commessa** aggiornato e immediatamente consultabile da parte dell’Amministrazione Comunale e degli organi di controllo. Con questo impianto, assicuriamo che ogni

figura professionale impegnata nel servizio del Comune di Mathi possieda non solo le competenze tecniche necessarie al proprio ruolo, ma anche la piena consapevolezza del proprio contributo alla salute, al benessere e all'educazione alimentare degli alunni.

4.3 Curriculum del Direttore del Servizio

Piemonte Catering, forte di una pluriennale esperienza nella ristorazione collettiva e scolastica, individua quale **Direttore del Servizio** il **Sig. Paolo Favero Camp**, direttore aziendale e componente direttivo della **Divisione Ristorazione Collettiva** di Piemonte Catering.

Il proprietario e fondatore Paolo Favero Camp vanta un percorso professionale che lo ha visto operare in **diversi ambiti e contesti della ristorazione**, permettendo così di acquisire competenze tali da garantire un servizio di primissima qualità. Il direttore del servizio infatti ha maturato **un'esperienza pluriventennale** in tutti gli ambiti del servizio di ristorazione collettiva, *dalla gestione operativa, all'amministrazione, dal servizio commerciale alla consulenza tecnica in ambito di ristorazione*, consolidando un profilo manageriale completo, con radici famigliari nel settore. È da sempre un fautore della cucina tradizionale piemontese e, nella definizione dell'impostazione gastronomica del servizio, promuove menù che privilegiano **materie prime del territorio** e, ove possibile, **a chilometro zero**, senza tralasciare anche proposte di **cucina internazionale**, in coerenza con gli indirizzi nutrizionali e con le richieste della Committenza.

Il Direttore Tecnico rappresenta una figura chiave di governo dell'appalto: opera quale **referente unico della Committente** e "snodo" tra direzione aziendale e struttura operativa, assicurando **direzione e controllo dell'intero servizio**, inclusa la gestione di eventuali criticità e reclami con immediata attivazione delle misure di ripristino e miglioramento.

Ruolo cardine del direttore tecnico e del team direzionale è infatti la **supervisione della struttura operativa e coordinamento e controllo della qualità del servizio offerto**.

Il direttore tecnico e il personale con compiti di coordinamento e controllo Qualità del Servizio, sempre a disposizione, infatti collaborano strettamente con tutti i soggetti coinvolti alla verifica ed al controllo del servizio di ristorazione offerto, tra cui referenti e responsabili dell'Amministrazione Comunale, ma anche Commissione Mensa, Dirigenze scolastiche, ASL/Organi di controllo.

Ciò garantisce la **promozione di operazioni ed interventi atti a mantenere ed elevare lo standard qualitativo del servizio** e dell'azienda Piemonte Catering ai massimi livelli.

Pertanto, il Direttore del servizio, grazie alle competenze ed esperienze acquisite direttamente sul campo, svolge le seguenti funzioni:

- **Governo complessivo del contratto:** presidio dell'esecuzione del servizio, garanzia del rispetto degli obblighi contrattuali e degli standard qualitativi attesi (organolettici, nutrizionali, igienico-sanitari, organizzativi).
- **Coordinamento delle risorse:** programmazione/turnazione del personale, gestione sostituzioni, supporto allo start-up e all'addestramento operativo, continuità del servizio.
- **Controllo qualità e sicurezza alimentare:** supervisione applicazione procedure e registrazioni HACCP, gestione non conformità, supporto tecnico-qualitativo su autocontrollo e aggiornamenti procedurali.
- **Gestione approvvigionamenti e filiera:** indirizzo e controllo su requisiti delle derrate, tracciabilità, rotazione scorte, coerenza con scelte "territoriali/Km0" quando previste.
- **Interfaccia con la Committenza e gli organismi di controllo:** gestione dei rapporti operativi con Committente e, all'occorrenza, con Commissione Mensa, ASL e Dirigenze scolastiche; partecipazione a incontri/sopralluoghi e gestione delle segnalazioni.
- **Miglioramento continuo:** analisi criticità ricorrenti, definizione e attuazione di azioni correttive/preventive e verifiche di efficacia, con una logica di servizio "proattiva" e non meramente esecutiva.

Si riassume in tabella sottostante competenze ed esperienze del Direttore del servizio.

DIRETTORE DEL SERVIZIO – PAOLO FAVERO CAMP	
RUOLO	• Governo complessivo del contratto; • Coordinamento delle risorse; • Controllo qualità e sicurezza alimentare; • Gestione approvvigionamenti e filiera; • Interfaccia con la Committenza.
ESPERIENZA NEL SETTORE – 25 ANNI	

4.4 Presenza di cuoco responsabile/dietista o nutrizionista iscritti al rispettivo albo professionale

Piemonte Catering, grazie alla sua pluriennale esperienza nel settore della ristorazione collettiva, vanta un'organizzazione solida, un team di figure professionali con consolidata competenza nel settore, in grado di garantire continuità operativa, sicurezza alimentare e qualità percepita.

Elemento qualificante del nostro modello organizzativo è la collaborazione con la **Biologa Nutrizionista Dott.ssa Valentina Santomauro**, di pluriennale esperienza ed iscritta all'Albo dei Biologi Sezione A. Numero d'ordine AA_071700, che svolgerà un ruolo centrale sia nella **progettazione dietetica** sia nel **controllo tecnico-qualitativo** del servizio.

In particolare, la Biologa Nutrizionista sarà incaricata delle seguenti azioni:

- **elaborazione e aggiornamento dei menù**, con rotazione stagionale, nel rispetto delle fasce d'età e degli standard nutrizionali;
- **supporto alla scelta degli acquisti** e alla definizione dei requisiti delle derrate, con attenzione a qualità, stagionalità e tracciabilità;
- **supervisione e controlli presso il centro cottura**, verificando l'applicazione delle procedure di autocontrollo e l'aderenza alle modalità operative previste;
- **gestione e monitoraggio delle diete speciali** (allergie, intolleranze, patologie e/o motivazioni etico-religiose), garantendo sicurezza, correttezza nutrizionale e chiarezza nelle procedure di produzione e distribuzione.

Nella tabella sottostante si riassumono le competenze della figura da noi individuata e messa a disposizione per l'appalto:

BIOLOGA NUTRIZIONISTA - DOTT.SSA VALENTINA SANTAMAURO	
RUOLO	Biologa Nutrizionista Iscrizione all'albo dei Biologi, Sezione A. Numero d'ordine AA_071700
TITOLO DI STUDIO	Laurea Magistrale in Alimentazione e Nutrizione Umana - Università degli Studi di Milano; Laurea di primo livello in Scienze Biologiche – Università di Torino; Master di Specializzazione in Nutrizione - Nutrifer Milano
ESPERIENZA NEL SETTORE - dal 2014 (12 anni)	

Si allega CV della biologa nutrizionista.

Inoltre, garantiamo un'**organizzazione operativa** basata su un **team di addetti cucina** composto da cuochi, aiuto cuochi e personale di supporto, dedicati alle attività quotidiane di preparazione, cottura, porzionatura e gestione delle linee produttive. Tale squadra è coadiuvata da **n. 2 Cuochi Responsabili**, con ventennale esperienza nel settore, con funzione di *presidio e coordinamento dell'intero processo produttivo*. In particolare, tali figure avranno cura di attuare le seguenti azioni:

- pianificazione delle lavorazioni e dei turni;
- gestione operativa del personale di cucina;
- controllo delle procedure igienico-sanitarie e dell'applicazione del Piano HACCP;
- verifica delle materie prime in ingresso, dello stoccaggio e della corretta rotazione delle derrate (es. FIFO).

Inoltre, assicurano il raccordo con il Direttore tecnico per gli aspetti organizzativi (es. gestione fabbisogni, segnalazioni operative, eventuali criticità), garantendo continuità di servizio, uniformità esecutiva e rispetto degli standard qualitativi richiesti dalla Committenza e dagli utenti.

5. QUALITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI

5.1 Per carni avicole

Garantiremo la fornitura del 100% di carni avicole da produzione biologica.

5.2 Per carni suine

Garantiremo la fornitura del 100% di carni suine da produzione biologica.

5.3 Inserimento nei menù di carni bovine certificate nell'ambito dei sistemi di qualità piemontesi riconosciuti

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

6. GESTIONE QUALITA' DEL SERVIZIO E COMUNICAZIONE ALLA UTENZA

6.1 Progetto di comunicazione efficace e "customer satisfaction".

Piemonte Catering si impegna ad attuare iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni finalizzate a incentivare corrette abitudini alimentari, *come richiesto dai CAM di settore (DM 10 marzo 2020)*. Il **progetto di educazione alimentare** da noi elaborato sarà caratterizzato da programmi costruiti ad hoc per i piccoli utenti e per i genitori e docenti e saranno curati dal nostro team interno dedicato, costituito da personale professionale, tra cui dietisti/nutrizionisti ed esperti nella comunicazione.

LABORATORI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE PER GLI ALUNNI – Per poter trattare specifiche tematiche con gli alunni, abbiamo previsto l'elaborazione di laboratori e progetti ludico-didattici, adeguati all'età degli studenti, basati su un approccio ludico-sensoriale, che valorizzi il canale esperienziale come veicolo primario di apprendimento

La durata complessiva del programma è pari a n. 50 ore/anno, distribuite tra i plessi secondo una programmazione concordata con Amministrazione e scuole. I progetti saranno elaborati dalle nostre figure interne, tra cui Dietista, Tecnologo Alimentare ed esperti dell'educazione per i minori.

Di seguito vengono schematizzati alcuni dei progetti e laboratori da noi previsti, specificando obiettivi e utenti coinvolti.

PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	
TITOLO	Il viaggio degli alimenti
OBIETTIVO	Conoscere l'origine dei cibi, come molti degli alimenti che vengono consumati tutti i giorni vengono realizzati e prodotti, come vengono coltivati e trasformati prima di raggiungere la nostra tavola.
ATTIVITÀ	Creazione e realizzazione di una serie di cartelloni per elaborare un "passaporto" degli alimenti con disegni e tappe del viaggio (semina, raccolta, trasporto...). es. Il viaggio del pane: semina del grano, la trasformazione da grano a farina, l'impasto della farina, la cottura, ecc.
UTENTI	<i>Scuola dell'Infanzia e prime classi della scuola primaria</i>

TITOLO	Mangio a colori
OBIETTIVO	Promuovere il consumo di frutta e verdura facendo conoscere attraverso il gioco e la curiosità spontanea dei piccoli le proprietà nutritive di questi speciali alimenti, molto spesso non apprezzati e consumati quotidianamente dai più giovani.
ATTIVITÀ	Durante la settimana prevista del progetto, ogni pranzo sarà dedicato a un colore e quindi il menù sarà caratterizzato dall'impiego di frutta e verdura e altri alimenti con questa tonalità di colore (es. il giorno del rosso – somministrazione di pasta al pomodoro, polpette di carne al sugo, contorno di verdure con peperoni rossi, macedonia di fragole). Durante questo pasto sarà lasciato agli utenti un piccolo opuscolo informativo riportante le caratteristiche dei piatti proposti, garantendo una comunicazione semplice e chiara in base all'età degli alunni.
UTENTI	<i>Scuola dell'infanzia e scuola primaria</i>
TITOLO	Il piatto giusto
OBIETTIVO	Educare alla composizione di un pasto equilibrato, apprendendo attraverso il gioco a squadra concetti cardine della sana alimentazione utili per la vita adulta.
ATTIVITÀ	Durante gli incontri i bambini saranno suddivisi in gruppi (in numero variabile in base agli utenti partecipanti): ad ogni squadra verrà dato un elenco di materie prime ed ingredienti; la squadra dovrà scegliere quale alimento impiegare e quale scartare per comporre un pasto bilanciato. Al termine dell'attività la nostra Dietista avrà il compito di comunicare ai bambini le scelte più giuste per una sana alimentazione.
UTENTI	<i>Scuola primaria e scuola secondaria di primo grado</i>
TITOLO	La merenda FAI DA TE
OBIETTIVO	Incentivare le merende e spuntini nutrienti per ridurre il consumo di snack confezionati.
ATTIVITÀ	Durante gli incontri i bambini avranno a disposizione alcune materie prime ed ingredienti da utilizzare per la preparazione di merende sane e gustose, come ad esempio frullati di frutta, spiedini di frutta, pane e marmellata, yogurt alla frutta, ecc. La dietista avrà il compito quindi di avviare discussioni sulle scelte migliori riguardanti la merenda.
UTENTI	<i>Scuola dell'Infanzia (la manipolazione avverrà da parte degli operatori), Scuola primaria e scuola secondaria di primo grado</i>
PROGETTI DI EDUCAZIONE AMBIENTALE	
TITOLO	L'orto a scuola
OBIETTIVO	Sviluppare consapevolezza sull'origine naturale del cibo, scoprendo quanto gli alimenti che vengono consumati quotidianamente dipendano dalle condizioni del territorio, dall'ambiente, dalle temperature e dalle risorse idriche. Comprendere quanto le nostre azioni quotidiane influenzino le condizioni ambientali (suolo, acqua, clima, ecc.)
ATTIVITÀ	Metteremo a disposizione delle scuole con giardino esterno un orto didattico che permetta ai piccoli di manipolare la terra per poter seminare e piantare piccoli ortaggi o erbe aromatiche per poi seguirne la crescita e lo sviluppo.
UTENTI	<i>Scuola dell'Infanzia e scuola primaria</i>
TITOLO	Riduci, riusa, ricicla
OBIETTIVO	Educare alla raccolta differenziata e alla riduzione degli sprechi, invogliando i bambini a scoprire il riutilizzo di materiali e le misure da attuare per evitare la produzione dei rifiuti stessi.
ATTIVITÀ	Laboratori creativi di manipolazione di materiale di scarto per la realizzazione di piccoli oggetti (es. portapenne con lattine o bottiglie, ecc.). Realizzazione di gare a squadre "il rifiuto nel bidone giusto" per invogliare ad attuare la raccolta differenziata. Installazione di idonei contenitori presso refettori e classi
UTENTI	<i>Scuola dell'Infanzia e scuola primaria</i>
TITOLO	Il cibo non si butta
OBIETTIVO	Sensibilizzare contro lo spreco alimentare, individuando valide soluzioni ed evidenziando le misure che ognuno può adottare, sia in casa che in mensa. Descrizione anche degli interventi adottati da Piemonte Catering per ridurre le eccedenze.

ATTIVITÀ	La prima fase è rappresentata dal monitoraggio degli scarti prodotti dai piccoli all'interno dei refettori; sarà creato un "Diario degli sprechi in mensa" dove i bambini potranno indicare quali pietanze vengono maggiormente scartate e non consumate completamente, dando una breve motivazione. Successivamente si prevederanno incontri di discussione dei dati ottenuti, invogliando i giovani a individuare misure per evitare lo spreco. Sarà realizzato il ricettario anti-spreco, come ad esempio polpette di pane raffermo, dolci con il cioccolato delle uova, ecc.
UTENTI	<i>Scuola primaria e scuola secondaria di primo grado</i>
PROGETTI PER AGEVOLARE IL CONSUMO DEL PROPRIO PASTO	
TITOLO	Il menù a sorpresa
OBIETTIVO	Il progetto ha la finalità di suscitare interesse e curiosità nei piccoli nei confronti del pasto proposto in mensa: in questo modo si sentiranno maggiormente coinvolti nel servizio e più invogliati ad assaggiare.
ATTIVITÀ	Realizzazione del giornalino "Il menù della scuola: a me piace perché..." dove ogni bambino potrà descrivere il proprio piatto preferito, spiegando il perché (ad esempio "la pasta al ragù perché mi ricorda quello fatto da mia nonna!", ecc.)
UTENTI	<i>Scuola dell'Infanzia e scuola primaria</i>
TITOLO	Assaggiatori curiosi
OBIETTIVO	Il progetto ha la finalità di avvicinare i piccoli ad ampliare i propri gusti in riferimento ad alcuni alimenti, attraverso la curiosità e il piacere della scoperta, superando diffidenze intrinseche dell'età e sviluppando i propri sensi.
ATTIVITÀ	Realizzazione di piccoli "assaggi al buio": i bambini verranno bendati ma potranno, attraverso gli altri sensi, scoprire che tipo di alimento si tratta. Il progetto ha infatti anche lo scopo di stimolare non solo la vista ma anche tutti gli altri sensi, soprattutto l'olfatto e il gusto. I bambini potranno quindi annusare, toccare alcuni alimenti e potranno tentare di indovinare l'alimento anche senza assaggiarlo. Chi indovinerà più alimenti sarà nominato "Assaggiatore con gusto!". La scelta delle materie prime e degli alimenti avverrà garantendo sempre la massima sicurezza in riferimento ad allergie ed intolleranze.
UTENTI	<i>Scuola dell'Infanzia, scuola primaria, scuola secondaria di primo grado</i>

Inoltre, come ulteriore misura aggiuntiva, proponiamo **IN VIA MIGLIORATIVA** la collocazione presso



TUTTI i refettori di **pannelli in FOREX** riportanti messaggi di comunicazione sulla sana alimentazione e la tutela ambientale. Il forex è un particolare materiale plastico, leggero ma resistente e particolarmente adatto alla stampa. Le immagini e i messaggi saranno elaborati dal nostro staff interno e saranno personalizzati in base ai fruitori dei refettori e alla loro fascia d'età. Come già accennato, prevederemo



l'installazione di pannelli con l'obiettivo di assimilare semplici concetti legati alle tematiche trattate. Gli stessi pannelli contribuiranno inoltre a valorizzare anche l'estetica dell'ambiente in cui si consuma il pasto.

PROGETTO "LA RACCOLTA DIFFERENZIATA SI FA ANCHE IN MENSA!"- INSTALLAZIONE ISOLE ECOLOGICHE E SENSIBILIZZAZIONE

Garantiamo in primo luogo la distribuzione (o sostituzione di quelli eventualmente già presenti) di idonei contenitori per la raccolta differenziata presso tutti i refettori, prevedendo pertanto la realizzazione di vere e proprie isole ecologiche per la raccolta dei diversi materiali e scarti prodotti in mensa. Saranno scelti modelli specifici in base alle reali dimensioni delle sale mense di ogni scuola e di dimensioni tali da garantire il corretto conferimento anche da parte dei più piccoli. Al fine di incentivare il corretto smaltimento dei rifiuti, prevediamo la realizzazione della cartellonistica da apportare presso ogni



contenitore: la produzione da parte dei piccoli del cartellone che permetterà di identificare le tipologie di rifiuti da conferire in ogni contenitore ha lo scopo di far apprendere in maniera attiva e divertente le corrette procedure di conferimento dei rifiuti. I bambini si sentiranno in questo modo protagonisti concreti dell'intervento e non solo meri esecutori di procedure "imposte" da altri.

Oltre a questi laboratori, il nostro piano di comunicazione prevederà anche specifici strumenti finalizzati a *monitorare il grado di soddisfazione complessivo* rispetto all'andamento del servizio con l'obiettivo di individuare eventuali criticità o disagi al fine di garantire un continuo miglioramento di quanto offerto.

Allo scopo di verificare il livello di **"Customer Satisfaction" dell'utente**, assicuriamo un sistema di monitoraggio di seguito illustrato, con somministrazioni di questionari (cartacei e digitali) e ulteriori strumenti, come sintetizzato in tabella:

TIPOLOGIA	TEMPI
Questionario cartaceo	Trimestrali
Questionario on-line	Trimestrale
Totem SmileIn	Bimestrali
Suggestion Box	Quotidiani
Spazio "reclami/suggerimenti" (email dedicata)	Quotidiani

L'indagine verrà svolta attraverso l'utilizzo di due questionari: **1- Questionario valutazione servizio** rivolto ai referenti comunali, al personale della scuola, improntato sulla verifica della qualità del servizio reso, sulla puntualità e sulle modalità di esecuzione del servizio; **2- Questionario alunni** elaborato in maniera semplice e comprensibile, con domande principalmente predeterminate a risposta chiusa.

I questionari saranno composti da una serie di domande a risposta chiusa, oltre a una nota libera che prenderanno in esame i seguenti aspetti del servizio: *grado di cottura delle pietanze; sapore, odore e colore; presentazione dei pasti; piatto preferito; piatto che non piace; senso di sazietà alla fine dei pasti; pulizia ambiente e stoviglie; gentilezza del personale*. Per ogni elemento, potrà essere espressa una valutazione con un punteggio da 1 a 5 (1: per niente soddisfatto; 5: molto soddisfatto).

La somministrazione del questionario cartaceo sarà rivolta a tutte le utenze in un'unica giornata con **cadenza trimestrale** e resa disponibile presso entrata ed uscita delle sale mensa.

Inoltre, abbiamo previsto la realizzazione di un **questionario digitale** che sarà inviato ai genitori degli utenti al proprio indirizzo email, anch'esso prodotto e somministrato con cadenza trimestrale.

Tutti i dati saranno registrati e analizzati e comunicati alla Committente ed utenti, come descritto successivamente.

Altro strumento che si prevede di impiegare per la rilevazione della customer satisfaction è rappresentato dal sistema **SmileIn con tecnologia HappyOrNot**. Attraverso smartphone, l'utente (anche i bambini) potrà rispondere alla domanda premendo l'emoticon a seconda del proprio livello di soddisfazione del servizio in analisi. Dopo aver scelto la domanda che si vuole porre all'utente, usciranno quattro "faccine" di differenti colori e con 4 livelli di soddisfazione: la faccina con sorriso indicherà la soddisfazione elevata, rossa con faccina in giù invece rappresenterà l'insoddisfazione. Attraverso la collocazione del totem sarà possibile garantire agli utenti la possibilità di esprimere il proprio livello di soddisfazione. In questa maniera si avrà un'analisi IN TEMPO REALE dell'andamento del servizio. Infatti attraverso tale programma, siamo in grado di garantire una raccolta continua di dati che vengono analizzati creando veri e propri report riepilogativi che consentono di analizzare



l'andamento del servizio in periodi differenti (giorno, settimana o mese). I risultati ottenuti possono essere analizzati anche tramite l'APP mobile HappyOrNot. I dati saranno rielaborati in grafici e percentuali complessivi che potranno essere scaricabili e resi disponibili. Infine il dispositivo touch offre la possibilità di costruire una **domanda "aperta"**. Gli utenti interessati potranno quindi lasciare un proprio commento in riferimento al servizio, indicando l'eventuale problematica riscontrata, cosa vorrebbero migliorare, oppure lasciare un proprio suggerimento generico.

Sarà effettuata una campagna con **cadenza bimestrale** di customer satisfaction con totem **SmileIn**.

Per poter conoscere le esigenze delle utenze, prevediamo la collocazione di “**suggestions box**” nei pressi delle aule mensa degli istituti, dove sarà possibile inserire opinioni e suggerimenti per migliorare il servizio offerto. Con *cadenza settimanale* saranno aperte le “suggestions box” da parte del nostro personale, che avrà il compito di realizzare un report finale per analizzare i suggerimenti proposti. Garantiremo la realizzazione di appositi moduli da inserire all’interno della box, che in totale anonimato permetteranno agli utenti di segnalare consigli a proposito di: *Menù; Pietanze offerte; Cortesia e gentilezza degli operatori; Livello di igiene; Servizio offerto.*



Inoltre, sempre al fine di garantire una comunicazione semplice e tracciabile con gli utenti, metteremo a disposizione anche **apposito indirizzo email dedicato** al servizio attraverso il quale le famiglie potranno inviare **segnalazioni** su eventuali disservizi o criticità riscontrate, ma anche **richieste di chiarimento** (menù, ingredienti, modalità di erogazione del servizio) oppure **suggerimenti e proposte migliorative** sul servizio di ristorazione scolastica. L’indirizzo email sarà monitorato giornalmente da parte dei nostri uffici di competenza; sarà poi compito del Direttore Responsabile o Dietista a rispondere all’utente.

Al momento del ricevimento dell’email, questa sarà protocollata in un registro interno con indicazione di data/ora di ricezione, mittente, oggetto, tipologia (segnalazione/reclamo/suggerimento/richiesta info). La risposta di presa in carico sarà inviata all’utente sempre **entro 48 ore lavorative**; per segnalazioni che richiedono accertamenti più complessi, verrà inviata **una prima risposta/interlocazione** entro il termine previsto, indicando lo stato di lavorazione e le tempistiche stimate di chiusura.

Questi dati risulteranno di fondamentale importanza per gli **incontri con la Commissione Mensa** di cui fanno parte docenti, genitori e talvolta rappresentanti dei bambini, permettendo così di raccogliere **feedback** dagli utenti finali e individuare eventuali risoluzioni. Gli incontri, svolti periodicamente, quindi permettono di trasmettere in maniera diretta eventuali **osservazioni, segnalazioni e suggerimenti** in modo strutturato, assicurando un **miglioramento continuo e personalizzato del servizio**. Durante gli incontri e davanti ai dati ottenuti dall’indagine di customer satisfaction, sarà possibile così proporre **aggiustamenti del menù**, introduzione di piatti più graditi, modifiche nelle porzioni o nelle modalità di distribuzione, che saranno comunque coordinati con il Comune. In caso di attivazione di eventuali modifiche, durante gli incontri successivi sarà possibile **monitorare l’efficacia delle modifiche introdotte**, confrontando i dati degli scarti, questionari di soddisfazione e osservazioni dirette. Gli incontri pertanto rendono il processo di ristorazione più **trasparente**, condividendo **obiettivi comuni**, tra cui qualità, salute e soddisfazione degli alunni.

Pertanto, tutti i dati raccolti a seguito delle indagini di customer satisfaction e la relativa registrazione di segnalazioni/reclami, saranno riassunti in un **documento di sintesi** che sarà trasmesso periodicamente al Comune, riportando anche gli eventuali risultati ottenuti dagli incontri con la Commissione Mensa.

6.2 Organizzazione di momenti, giornate, eventi informativi o formativi, di sensibilizzazione su tematiche di educazione alim

Oltre ai progetti ed interventi descritti nel paragrafo precedente, offriamo **ulteriori iniziative innovative** che coinvolgeranno sia gli alunni che i genitori, con finalità di sensibilizzazione alle tematiche della sana alimentazione e contrasto a patologie alimentari, ma anche sostenibilità ambientale e spreco alimentare.

VISITA GUIDATA E ATTIVITÀ LABORATORIALI PRESSO AZIENDA AGRICOLA DEL TERRITORIO – Considerando quanto per noi è importante scegliere e fornirci da produttori locali, riteniamo sia fondamentale far conoscere anche agli utenti e alle famiglie questo aspetto cardine per una sana alimentazione, sia da un punto di vista salutistico, che ambientale e sociale. Per questo proporremo delle visite guidate presso le realtà locali che realizzano e producono in maniera tradizionale e rispettando i cicli della natura prodotti di primissima qualità.



Ad esempio, proporremo una visita guidata presso **l’Azienda agricola Abbà** sita a Cascina Impero nel Comune di Favria (TO) per osservare la produzione del latte fresco oppure **l’Azienda Agricola “Il Noceto”**, sita in via Ceretti n. 14, Vauda Canavese (TO) per immergersi nella bellezza della campagna e scoprire il fascino della vita agricola, attraverso esperienze che assicurano un viaggio educativo che spazia dalla cura degli animali alla coltivazione di frutta

e verdura.

Il progetto ha lo scopo di avvicinare tutta la famiglia a riscoprire prodotti di qualità, ma anche l'importanza che assume il preparare insieme gli alimenti che vengono poi consumati, proprio al fine di associare il momento del pasto a una pausa dalla vita frenetica e dalle preoccupazioni quotidiane per riscoprire il piacere di stare assieme, comunicare e rafforzare il rapporto relazionale con l'altro.

PROGETTO “DAL PIATTO ALL’ENERGIA: GLI SCARTI CHE DIVENTANO RISORSA” – visita alla Centrale di biomassa a cippato a Luserna San Giovanni - La proposta educativa “Dal piatto all’energia: gli scarti che diventano risorsa” è rivolta agli alunni delle classi III, IV e V della scuola primaria e si inserisce all’interno dei percorsi di educazione ambientale, educazione civica e sostenibilità. Attraverso una giornata di visita alla Centrale a biomassa a cippato di Luserna San Giovanni, gli studenti avranno l’opportunità di conoscere concretamente i principi dell’economia circolare e di comprendere come materiali considerati comunemente scarti possano trasformarsi in risorse utili per la collettività.

L’attività prende avvio da una realtà molto vicina all’esperienza quotidiana dei bambini: la mensa scolastica. Ogni giorno, infatti, durante il pranzo vengono prodotti diversi tipi di rifiuti, tra cui molti di origine organica, come avanzi di cibo, bucce di frutta, ma anche tovaglioli usati e altri materiali che richiedono una corretta gestione. Partendo dall’osservazione di questi scarti, gli alunni saranno guidati a riflettere sul valore delle risorse che utilizzano quotidianamente e sull’importanza di ridurre gli sprechi alimentari.

Il percorso educativo mira innanzitutto a far comprendere il concetto di economia circolare, un modello che si contrappone alla logica dell’usa e getta e che promuove il riutilizzo, il recupero e la valorizzazione dei materiali. Attraverso esempi concreti e attività laboratoriali, i bambini scopriranno che ciò che viene definito “rifiuto” non è necessariamente qualcosa da eliminare, ma può diventare una nuova risorsa se gestito correttamente.

Particolare attenzione sarà dedicata alla distinzione tra rifiuto e risorsa. Gli alunni saranno invitati a osservare diversi materiali e a ragionare sul loro possibile destino: alcuni potranno essere riciclati, altri trasformati in compost, mentre altri ancora potranno contribuire alla produzione di energia. Questo approccio favorirà la comprensione dei processi di recupero e permetterà di sviluppare una maggiore consapevolezza ambientale.

La visita alla centrale consentirà inoltre di approfondire il tema della produzione energetica da fonti rinnovabili. Gli studenti scopriranno come il cippato, costituito da piccoli frammenti di legno ottenuti dalla manutenzione dei boschi e dagli scarti della lavorazione del legno, possa essere utilizzato come combustibile per produrre calore ed energia. Attraverso l’osservazione diretta degli impianti e le spiegazioni degli operatori, comprenderanno il percorso che porta una biomassa a trasformarsi in energia utile per il riscaldamento di edifici pubblici e privati.

Il collegamento con la ristorazione collettiva rappresenta un elemento centrale del progetto. I bambini saranno guidati a riflettere sul fatto che ogni gesto compiuto durante il pranzo, come scegliere porzioni adeguate o consumare interamente il pasto, contribuisce a ridurre la quantità di scarti prodotti. Impareranno inoltre che



una corretta raccolta differenziata permette di avviare i materiali ai processi di recupero più appropriati, favorendo la tutela dell'ambiente e il risparmio di risorse naturali.

L'esperienza presso la centrale sarà quindi occasione per comprendere il percorso degli scarti e il loro possibile reinserimento nei cicli produttivi. Attraverso attività interattive, osservazioni e momenti di confronto, gli alunni potranno collegare la realtà della mensa scolastica ai temi più ampi della sostenibilità ambientale e della gestione responsabile delle risorse.

Nella tabella sottostante si riassume pertanto la scansione organizzativa e le iniziative previste del progetto.

PROGETTO “DAL PIATTO ALL’ENERGIA: GLI SCARTI CHE DIVENTANO RISORSA”	
Destinazione	Centrale a biomassa a cippato di Luserna San Giovanni (TO)
Destinatari	Classi III, IV e V della scuola primaria
Durata	Intera giornata (9:00 - 16:00)
Obiettivi educativi	• Comprendere il concetto di economia circolare. • Distinguere tra rifiuto e risorsa. • Riflettere sugli sprechi alimentari nella mensa scolastica. • Conoscere il percorso degli scarti organici. • Scoprire come le biomasse possono produrre energia. • Promuovere comportamenti sostenibili nella vita quotidiana.
Programma della giornata in visita presso centrale a biomassa	
Accoglienza e introduzione	Il personale educativo e docenti avranno il compito di iniziare la giornata ponendo una serie di domande che stimolino negli alunni curiosità e attenzione, come ad esempio: cosa succede agli avanzi del pranzo? dove finiscono le bucce della frutta? come si può produrre energia senza petrolio?. Per semplificare e agevolare gli alunni saranno impiegati anche immagini, brevi video e altri materiali informativi analoghi idonei per l'età.
Laboratorio “La mensa sostenibile”	Gli alunni saranno raggruppati in piccoli gruppi per lo svolgimento di un laboratorio finalizzato alla classificazione di diverse tipologie di rifiuti (avanzi, bucce di frutta, tovaglioli sporchi, bottiglie di plastica, foglie e ramaglie) con l'obiettivo finale di apprendere le diverse modalità di conferimento e smaltimento, scoprendo quindi quali materiali possono diventare compost, biomassa o essere riciclati.
Visita guidata alla centrale a biomassa	Durante la visita alla centrale a biomassa di Luserna San Giovanni, gli alunni avranno l'opportunità di osservare da vicino le diverse fasi del processo di produzione dell'energia. Accompagnati dagli operatori dell'impianto, visiteranno il deposito del cippato, conosceranno i sistemi che alimentano la caldaia e scopriranno come viene generata l'energia termica distribuita attraverso la rete di teleriscaldamento. Attraverso spiegazioni semplici e adeguate alla loro età, i bambini comprenderanno come il cippato, ottenuto da residui e scarti della lavorazione del legno e dalla manutenzione dei boschi, possa essere trasformato in una preziosa risorsa energetica. La visita permetterà di comprendere concretamente il concetto di economia circolare, mostrando come materiali destinati a diventare scarti possano essere recuperati e valorizzati per produrre energia utile al riscaldamento di edifici pubblici e abitazioni del territorio.

Gioco educativo “Il viaggio dello scarto”	Attraverso un coinvolgente gioco a tappe, gli alunni seguiranno il percorso compiuto da uno scarto organico, dalla sua produzione fino alla sua trasformazione in una nuova risorsa. Divisi in gruppi, i bambini ricostruiranno le diverse fasi del viaggio: dalla mensa scolastica alla raccolta differenziata, dal conferimento negli impianti di trattamento fino alla produzione di compost o energia, per arrivare infine al ritorno alla natura sotto forma di nuova materia o risorsa utile. L'attività consentirà di comprendere in modo semplice e concreto il concetto di economia circolare, aiutando gli alunni a riflettere sull'importanza della corretta gestione dei rifiuti e sul valore che gli scarti possono acquisire attraverso processi di recupero e trasformazione. Grazie all'approccio ludico e partecipativo, i bambini saranno protagonisti dell'apprendimento e potranno visualizzare il percorso che collega i comportamenti quotidiani alla tutela dell'ambiente.
Laboratorio creativo “Costruiamo il ciclo dell'economia circolare”	Attraverso un'attività pratica e collaborativa, gli alunni realizzeranno un grande cartellone dedicato al ciclo dell'economia circolare. Partendo dall'esperienza quotidiana del pasto consumato a scuola, i bambini ricostruiranno le diverse fasi che trasformano uno scarto in una nuova risorsa: dal pasto alla produzione dello scarto, dalla raccolta differenziata al recupero attraverso la produzione di biomassa o compost, fino alla generazione di energia o di terreno fertile per la coltivazione di nuovi alimenti. Il laboratorio permetterà di consolidare in modo creativo le conoscenze acquisite durante la visita, favorendo la comprensione dei collegamenti tra alimentazione, gestione dei rifiuti, produzione di energia e tutela dell'ambiente. La realizzazione del cartellone stimolerà inoltre il lavoro di gruppo, la partecipazione attiva e la capacità di rappresentare graficamente concetti complessi attraverso immagini, simboli e parole chiave.
Conclusione e verifica finale	La giornata terminerà con un breve quiz a dimostrazione di quanto appreso durante le varie attività svolte. Al termine ad ogni alunno sarà consegnato il diploma “Custode dell'Economia Circolare” a ricordo della giornata stessa.

SPORTELLLO “LA DIETISTA AL TELEFONO” - garantita per tutti i genitori degli utenti iscritti al servizio di ristorazione scolastica la libera partecipazione allo sportello di ascolto “La Dietista al telefono”. La nostra esperta in nutrizione pediatrica e non solo, sarà in grado di supportare i genitori e le famiglie al fine di trovare la serenità a tavola e creare un sano rapporto con il cibo. Lo sportello infatti permetterà ai genitori di chiarire dubbi, criticità e problematiche riscontrate con i propri bambini durante il momento del pasto, ma anche apprendere tecniche comportamentali per avvicinare i più piccoli ad alcuni cibi non ancora assaporati, oltre a ottenere consigli riguardanti la stesura del menù settimanale o direttamente quali materie prime da acquistare presso supermercati o alimentari. Di seguito si riportano solo alcuni esempi di argomenti trattati.

TEMATICA	INTERVENTO
“Mio figlio non vuole mangiare! Sono semplici capricci o c'è dell'altro?” Nella prima infanzia molto spesso capita che i piccoli non vogliano pranzare, facciano capricci, rifiutino il cibo. Si parla quindi molto spesso di selettività alimentare, caratteristica tipica dell'infanzia. Tuttavia questo fenomeno “mette in crisi” i genitori e fa vivere il momento del pasto con molto stress e ansia.	La nostra Dietista avrà quindi il compito di dare suggerimenti e consigli pratici sia nella scelta degli alimenti da proporre sia nei comportamenti da attuare durante i pasti stessi, al fine di evitare momenti di rabbia e scontento sia nei bambini che nei genitori stessi. Nel caso in cui questi comportamenti continuino e che sfocino in altre possibili criticità, la Dietista potrà suggerire ai genitori eventuali incontri e visite con figure psicologiche con esperienza nell'infanzia.

“Mio figlio si rifiuta di mangiare le verdure!”

Le verdure sono molto spesso alimenti che non vengono accettati dai piccoli utenti, spesso per colpa del colore, dell'odore e altre caratteristiche che ai piccoli suscitano disgusto o paura.

La Dietista suggerirà ai genitori comportamenti da attuare a tavola per invogliare almeno l'assaggio delle verdure. Inoltre predisporrà una serie di suggerimenti rivolti alla preparazione delle pietanze stesse, come ad esempio la realizzazione di polpette di verdure, al fine di invogliare il piccolo anche da un punto di vista puramente estetico; l'impiattamento e una presentazione giocosa della verdura può infatti spingere il piccolo ad assaggiare e assaporare nuovi gusti.

“Ho poco tempo per la spesa, come posso organizzarmi?”

Il momento della spesa viene solitamente fatto al termine della giornata di lavoro durante la settimana, acquistando prodotti in promozione o messi in bell'evidenza all'interno del supermercato stesso. Tuttavia capita molto spesso che l'acquisto venga fatto senza aver ben chiaro come cucinare le materie prime o come comporre le pietanze stesse, con il rischio poi di non aver idea di cosa preparare per cena.

La Dietista agevolerà le famiglie che ne facciano richiesta con un vademecum per “la spesa perfetta”: si tratta di un opuscolo con una serie di consigli pratici per garantire acquisti efficienti e di qualità: se si sa che si avrà poco tempo, privilegiare l'acquisto di materie prime che necessitano di poca preparazione ma con elevate qualità nutrizionali, andare a fare la spesa con una lista dei prodotti necessari, predisporre settimanalmente un menù di tutte le pietanze, elencando quindi le materie prime necessarie, tutto al fine di andare al supermercato con le idee chiare non solo su cosa acquistare ma anche su cosa cucinare.

Il Servizio “La Dietista al telefono”, completamente gratuito alle famiglie degli iscritti al servizio e sarà attivo una volta al mese per la durata di due ore (su prenotazione).

SEMINARI RIVOLTI A FAMIGLIE E DOCENTI - Al fine di sensibilizzare le famiglie e il corpo docente sulle tematiche della sana alimentazione, abbiamo previsto dei veri e propri **seminari sull'alimentazione** che potranno essere destinati anche all'intera cittadinanza.

I progetti vedranno il coinvolgimento di figure professionali interne al nostro organico e di professionisti esterni quali psicologi e pediatri del territorio, instaurando così proficue collaborazioni. In particolare, i percorsi di educazione alimentare si articoleranno in **cicli di incontri informativi e materiale informativo redatto appositamente per l'appalto e reso disponibile online.**

Offriamo n. 15 ore anno complessive di iniziative di educazione alimentare promuovendo incontri specifici per le famiglie degli utenti, docenti e Commissione Mensa.

Di seguito vengono descritti alcuni incontri/seminari da noi previsti, dove andremo a descrivere l'argomento trattato e gli obiettivi da noi previsti di sensibilizzazione e informazione per le famiglie e docenti.

SEMINARIO “COMPORTAMENTI CORRETTI A TAVOLA PER PASTI SERENI”

Argomento	L'adulto (sia il genitore che il personale scolastico) può influenzare il comportamento che il bambino crea con gli alimenti. Attuando quindi specifici comportamenti, l'adulto sarà in grado di garantire un ambiente sereno durante il pasto, che possa invogliare il bambino al consumo del pasto, senza creare invece litigi o conflitti durante pranzi/cene, specialmente a casa.
Svolgimento	n. 2 incontri/anno della durata di 2 ore ciascuno Lezioni frontali con nutrizionista/psicologi. Opuscolo con l'elenco di consigli da attuare a casa durante il pasto
Obiettivo	Sensibilizzazione e informazione per garantire un pasto sereno a casa/scuola.

SEMINARIO “LINEE GUIDA PER UNA SANA ALIMENTAZIONE”

Argomento	Controlla il peso e mantieniti sempre attivo; Più cereali, legumi, ortaggi e frutta Grassi: scegli la qualità e limita la quantità; Zuccheri, dolci e bevande zuccherate: nei giusti limiti, Bevi ogni giorno acqua in abbondanza; Il sale? meglio poco; Varia spesso le tue scelte a tavola.
Svolgimento	n. 2 incontri/anno della durata di 2 ore ciascuno Lezioni frontali con personale sanitario, Dietista
Obiettivo	Sensibilizzazione e formazione delle famiglie e degli operatori
SEMINARIO “DAL SUPERMERCATO ALLA TAVOLA PER UNA SANA ALIMENTAZIONE”	
Argomento	Una spesa attenta e accurata permette di assicurare un'alimentazione più sana; evitare cibi pronti o precotti o surgelati, cibi ultraprocesati o ricchi di zuccheri e grassi. Privilegiare quindi frutta e verdura DI STAGIONE, che contengono fibre, antiossidanti e aumentano le difese immunitarie di grandi e piccini. Preferire quindi la dieta mediterranea variando le tipologie dei cibi usati per assicurare il giusto apporto di sostanze nutrienti e di energia. Leggere bene le etichette dei prodotti, per scoprire gli ingredienti e la loro provenienza.
Svolgimento	n. 2 incontri/anno dalla durata di 2 ore ciascuno Materiale informativo digitale/cartaceo
Obiettivo	Sensibilizzazione e formazione delle famiglie sull'importanza di acquistare ingredienti e prodotti alimentari di qualità e salutari
SEMINARIO “I DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE”	
Argomento	I principali DCA dell'età evolutiva segnali predittivi diagnosi, cura e percorso terapeutico, conseguenze organiche di un DCA, vivere con chi soffre di un DCA.
Svolgimento	n. 2 incontri/anno della durata di 2 ore ciascuno Lezioni frontali con personale sanitario, Dietista
Obiettivo	Sensibilizzazione e formazione delle famiglie e degli operatori
SEMINARIO “I FALSI MITI DA SFATARE”	
Argomento	Zucchero bianco, zucchero di canna e uso di dolcificanti, consumo di sale, consumo di pesce, rischi legati al consumo di carne, regimi dietetici legati al dimagrimento, digiuno, consumo di carboidrati e zuccheri semplici, fibre consumo di acqua, olio, di palma dieta vegana e vegetariana, regime crudista dieta fruttariana, prodotti biologici, prodotti dietetici, glutammato, consumo di uova.
Svolgimento	n. 2 incontri/anno dalla durata di 2 ore ciascuno Lezioni frontali con personale sanitario, Dietista
Obiettivo	Sensibilizzazione e formazione delle famiglie e degli operatori
SEMINARIO “ALLERGIE ALIMENTARI E INTOLLERANZE”	
Argomento	Allergeni alimentari, allergie e intolleranze alimentari, la celiachia e NCGS etichettatura dei prodotti alimentari.
Svolgimento	n. 2 incontri/anno della durata di 2 ore ciascuno Lezioni frontali con personale sanitario, Dietista
Obiettivo	Sensibilizzazione e formazione delle famiglie e degli operatori.

PROGETTO “DOGGY BAG - NON ALIMENTARE LO SPRECO” – Il progetto nasce con l'obiettivo di ridurre lo spreco alimentare nelle mense attraverso una misura semplice e immediata: consentire agli alunni di riportare a casa, in totale sicurezza e in maniera semplice, alcuni prodotti non consumati durante il pranzo, come pane o frutta, accompagnando l'azione pratica con un percorso informativo rivolto sia ai bambini sia alle famiglie. Garantiremo pertanto la fornitura a tutti gli alunni di una **sacca riutilizzabile personalizzata** con una grafica dedicata al tema anti-spreco e riportante il nostro logo e lo stemma del Comune, che potrà essere utilizzata dagli alunni per raccogliere pane/frutta integri da consumare a merenda. Il progetto



prevederà inoltre la **distribuzione di materiale informativo dedicato** con un linguaggio differenziato in base alle utenze coinvolte: *per gli alunni* saranno fornite schede brevi che spiegano perché non si spreca, cosa si può recuperare e come raccontare a casa il “salvataggio” fatto a scuola; *per le famiglie* il materiale informativo ha uno scopo più “pratico”, con indicazioni su conservazione, consumo e buone abitudini domestiche per ridurre lo spreco (spesa, porzioni, riuso creativo degli avanzi). Nella tabella sottostante vengono maggiormente descritte le modalità di esecuzione del progetto.

PROGETTO “DOGGY BAG”	
Utenti	Tutti gli alunni delle scuole dell’infanzia e scuole primarie coinvolte
Svolgimento	Evento, all’avvio dell’appalto, presso le scuole che prevederà la distribuzione di una sacca personalizzata per la raccolta di alimenti non consumati in mensa agli alunni, con la partecipazione dei docenti ed eventualmente anche dei genitori. Consegna anche di materiale informativo e di sensibilizzazione sullo spreco alimentare con esempi pratici da attuare anche in casa.
Durata	<u>Monte ore previsto per l’evento di inaugurazione: n. 2 ore/anno</u> Impiego doggy bag: tutto l’anno scolastico

7.1 distribuzione eccedenze

Ci impegniamo alla fornitura delle derrate in eccedenza per la distribuzione pacchi indigenti.

7.2 Fornitura panettoni per gli anziani (over 65)

Ci impegniamo a garantire la fornitura di panettoni per gli anziani (over 65)

8. POSSESSO CERTIFICAZIONI

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

Siamo in possesso della certificazione UNI EN ISO 9001 – Sistema di gestione per la qualità.

Si allega copia alla presente.

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

Siamo in possesso della certificazione UNI EN ISO 22000 – Sistema di gestione per la sicurezza alimentare.

Si allega copia alla presente.

8.3 ISO 14001:2015 - SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE

Siamo in possesso della certificazione ISO 14001:2015 - Sistema di gestione ambientale.

Si allega copia alla presente.

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

9.1 Insonorizzazione locali refettorio

L'intervento elaborato dalla scrivente ha come obiettivo primario il risanamento delle pareti e la riduzione del rumore mediante la predisposizione ed installazione di specifici pannelli fonoassorbenti all'interno dei refettori interessati.

In particolare, quale offerta migliorativa completamente gratuita per l'Ente abbiamo previsto, in primo luogo, un **intervento di sanificazione ed insonorizzazione dei locali mensa**. Tale intervento è volto al miglioramento estetico dei locali mensa con un occhio di riguardo all'efficienza acustica degli spazi. In primo luogo verrà effettuato un **intervento di sanificazione e ripristino** dello stato della muratura. Per il trattamento verrà impiegata la pittura termica di Serenity che è composta da una base ad acqua con micro bolle in ceramica a bassa densità imbottite d'aria.



Le micro bolle in ceramica presenti all'interno della vernice rompono il ponte termico che si crea tra esterno e interno, generando un risparmio tra il 20% e il 40% su riscaldamento e inquinamento acustico. In aggiunta alle caratteristiche termiche e acustiche, la pittura è caratterizzata da un'altra serie di importanti proprietà. Oltre al sensibile isolamento termico e acustico, la pittura impedisce la formazione della condensa consentendo nel contempo la traspirazione del muro.

La presenza di specifici principi attivi biocidi, inoltre conferisce al prodotto un'efficace protezione ed azione preventiva nei confronti della proliferazione di funghi e muffe sul film secco applicato in parete. Al termine del ripristino verrà poi effettuato un **intervento di insonorizzazione** dei locali adibiti a refettorio. Tale intervento sarà così in grado di soddisfare il criterio previsto dal paragrafo 5.4.7 del DM del 25 luglio 2011 dei C.A.M per il servizio di ristorazione. Particolare attenzione, considerando la specifica destinazione d'uso, è stata posta:

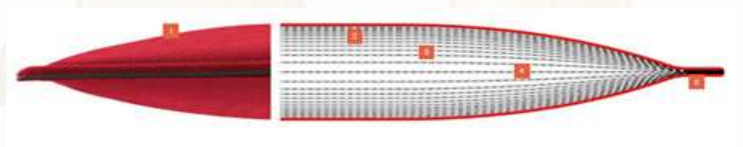
- al miglioramento del comfort visivo ed estetica degli ambienti;
- alla pulizia e salubrità degli ambienti, dove sono richiesti alti standard di igiene e sicurezza.

La proposta sviluppata si basa sull'utilizzo della *tecnologia Snowsound®* della Caimi Brevetti S.p.A. In particolare sono stati individuati 3 diversi sistemi che permettono di garantire le migliori prestazioni in base alle peculiari caratteristiche dei refettori di cui si propone la riqualificazione acustica:

- ❖ **Pannelli MITESCO applicati a parete**
- ❖ **Pannelli IN integrati in controsoffitto**
- ❖ **Pannelli PLI OVERSIZE sorretti da cavalletto in acciaio**

La tecnologia brevettata Snowsound si basa sull'utilizzo di pannelli composti da materiale a densità variabile, che permette di ottenere un assorbimento selettivo alle diverse frequenze e quindi di ottimizzare l'acustica dell'ambiente nonostante lo spessore molto contenuto dei pannelli. L'assenza di cornici e cuciture e la peculiarità del materiale con cui sono realizzati i pannelli, li rendono estremamente leggeri, poco ingombranti e adattabili ad ogni ambiente. Tutti i pannelli, indipendentemente dall'applicazione, sono così composti:

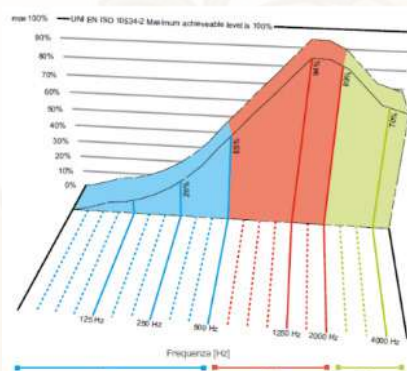
1. Le superfici del pannello sono rivestite in tessuto di poliestere Trevira CS® solidamente applicato all'imbottitura interna con la quale forma un corpo unico senza soluzione di continuità, molto resistente e difficile da perforare.
2. Poliestere ad alta densità.
3. Poliestere a media densità.
4. Poliestere a bassa densità.
5. Bordo rigido.



I pannelli individuati dalla scrivente presentano numerosi pregi e si contraddistinguono per un elevato grado di qualità ed efficacia rispetto ai pannelli tradizionalmente utilizzati.

ACOUSTIC PERFORMANCE A CLASS I pannelli sono stati testati in camera riverberante secondo la norma UNI EN ISO 354 ottenendo la "Classe di Assorbimento Acustico A" in accordo con la norma UNI EN ISO 11654. La tecnologia Snowsound è stata testata nella camera semianecoica dell'Università di Ferrara per misurarne l'abbattimento acustico in accordo con la norma ISO 10053. Le misurazioni, effettuate con diverse configurazioni, hanno evidenziato le notevoli capacità di attenuazione acustica di Snowsound, registrando le

performance alle diverse frequenze.



SOUND QUALITY Il grafico e l'immagine mostrano come i pannelli Snowsound incidono sull'acustica di un ambiente garantendone un complessivo bilanciamento dei suoni.

- 1 nonostante lo spessore ridotto assorbono relativamente bene le basse frequenze (sotto i 500 Hz), quelle che caratterizzano i suoni cupi normalmente più difficili da smorzare;
 - 2 assorbono molto bene le medie frequenze (tra i 500 e i 2000 Hz), quelle tipiche della voce umana ed in genere di tutti gli ambienti lavorativi;
 - 3 tendono a riflettere, assorbendo gradatamente meno le alte frequenze (sopra i 2000 Hz), quelle che per loro natura vengono già in gran parte assorbite dalle pareti, dagli elementi d'arredo e dalla presenza stessa delle persone.
- Si ottiene così un naturale complessivo bilanciamento dei suoni nell'ambiente.

100% SOUND ABSORBING L'assenza di cornici rende le superfici dei pannelli Snowsound completamente fonoassorbenti. Tutta la superficie è da considerarsi utile ai fini della correzione acustica. Nessuna parte del pannello è coperta da strutture in altro materiale che possano ostacolare la fonoassorbenza o riflettere parte del suono. I pannelli hanno le stesse caratteristiche estetiche, acustiche e funzionali da entrambi i lati.

GREENGUARD GOLD CERTIFICATION I prodotti Snowsound hanno ricevuto la certificazione Greenguard Gold, che convalida le loro caratteristiche di bassa emissione ed il loro contributo alla qualità dell'ambiente. I prodotti certificati Greenguard Gold offrono i più stringenti criteri di certificazione per i soggetti più "sensibili", come bambini ed anziani, e sono ideali per l'utilizzo in ambienti quali edifici scolastici e strutture di cura. I pannelli sono stati realizzati interamente in poliestere, quindi monomaterici e riciclabili al 100% senza necessità di dover separare il tessuto esterno dal materiale fonoassorbente interno.

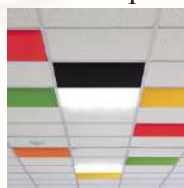


Di seguito si dettagliano le specifiche tecniche dei dispositivi che verranno impiegati nell'ambito dell'intervento di riduzione del rumore.

MITESCO >> Il pannello fonoassorbente Mitesco è dotato di due supporti che ne permettono il fissaggio alle pareti o a staffe in acciaio che mantengono il pannello staccato dalla parete per ottimizzarne le prestazioni acustiche. Il pannello fonoassorbente Mitesco può anche essere agganciato a chiodi/viti fissati nelle pareti mediante un gancio.



IN >> I pannelli Snowsound IN con dimensione 59x59 cm oppure 59x119 cm possono essere inseriti all'interno di controsoffitti dotati di profili e supporti idonei al supporto degli stessi. I pannelli sono muniti di marcatura CE ai sensi della norma di prodotto armonizzata EN 13964 per la destinazione di uso come controsoffitto.



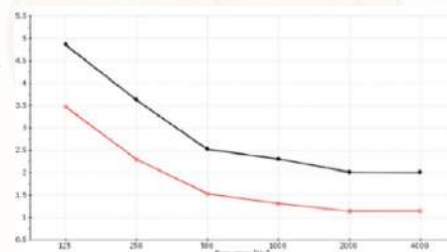
PLI OVERSIZE >> Pli Oversize è un pannello fonoassorbente realizzato con tecnologia Snowsound, sorretto da un cavalletto in acciaio, può essere utilizzato come divisorio all'interno degli ambienti. È possibile unire più pannelli tra loro mediante una cinghia che abbraccia il pannello, dotata di bottoni in acciaio ed occhielli che permettono di ottenere soluzioni lineari, soluzioni a "T", ad "L" o ad "X".



La proposta progettuale da noi elaborata prevede l'impiego sinergico dei dispositivi presentati **in tutti i refettori delle Scuole Primarie**. In particolare si prevedono i seguenti interventi, tarati in base alle specificità di ciascun refettorio rilevate in corso di sopralluogo.

SEDI	N. PANNELLI		
			
	MITESCO A PARETE	IN CONTROSOFFITTO	PLI OVERSIZE
REFETTORIO INFANZIA	4	8	-
REFETTORIO PRIMARIA	8	16	2

La proposta di intervento sopra esposta è stata ideata con l'obiettivo di ottimizzare le problematiche acustiche all'interno dei locali e ridurre in maniera sensibile il rumore atteso nei refettori. Al fine di quantificare il miglioramento prodotto dall'intervento previsto è stato utilizzato il software "Programma Snowsound®" di proprietà della Caimi Brevetti S.p.A., nel quale sono stati inseriti tutti i dati dimensionali relativi ai locali oggetto d'intervento.



I calcoli effettuati permettono di sviluppare sia la fotografia del rumore atteso nelle condizioni dello stato di fatto del locale sia la previsione delle condizioni a seguito dell'intervento di riqualificazione acustica. I risultati dei calcoli vengono riassunti nel grafico riportato a fianco. Come mostrato nel grafico l'intervento produrrà una **riduzione del rumore atteso di circa il 30%** per ogni frequenza.

Al fine di sensibilizzare maggiormente gli utenti delle scuole, infatti proponiamo la collocazione presso TUTTI i refettori di **pannelli in FOREX** riportanti messaggi di comunicazione sull'alimentazione sana.

9.2 Ammodernamento attrezzature e arredamenti locali refettori

La presente offerta tecnica prevede uno specifico piano di implementazione delle attrezzature e degli arredi impiegati per l'attività di ristorazione presso le sedi scolastiche del Comune di Mathi, elaborato al fine di ottimizzare il processo di produzione dei pasti e il comfort dei locali adibiti a refezione. La strategia d'intervento è scaturita dalla profonda esperienza della scrivente nel settore della ristorazione, sulla base dell'approfondita analisi effettuata in sede di sopralluogo. Si evidenzia che tutti gli interventi previsti sono completamente gratuiti per l'Ente e tutti i macchinari e le attrezzature previste rimarranno di proprietà dell'Amministrazione al termine dell'appalto.

FORNITURA ATTREZZATURE ED ARREDI - Abbiamo previsto macchinari ed attrezzature nuove e ad elevata classe energetica, in grado di offrire elevati standard di qualità sia in termini di ecosostenibilità e risparmio energetico, sia in termini di prestazioni ed efficienza. Tutte le attrezzature aggiuntive rispetteranno quindi il criterio a.9 del DM del 10 marzo 2020 dei CAM sulla ristorazione collettiva riguardante i consumi energetici degli apparecchi impiegati. Queste migliorie favoriranno un'esperienza più funzionale, sostenibile e accogliente per gli utenti.

INTERVENTI MIGLIORATIVI		N
	LINEA SELF-700 - Free-flow con struttura autoportante, dotato di moduli accostabili per unione semplice o fissaggio in linea tramite accessori di collegamento. Tutti gli elementi sono mobili grazie a ruote integrate. La costruzione è realizzata in acciaio INOX 18/10, AISI 304, con piani di profondità di 700 mm. Sono presenti scorrevassoi fissi o reclinabili, porte scorrevoli su elementi caldi e neutri, e battenti su quelli refrigerati. Le vasche sono raggiate e dotate di scarico di troppo pieno amovibile. Gli elementi refrigerati dispongono di controllo digitale, mentre la pannellatura standard è in colore rosso, personalizzabile su richiesta.	1

	INSTALLAZIONE DI EROGATORE DI ACQUA MICROFILTRATA - Con lo scopo di ridurre l'impatto ambientale e migliorare la qualità del servizio offerto doteremo il refettorio di un erogatore di acqua microfiltrata. In concreto, nella mensa verrà inoltre installato un distributore di acqua microfiltrata Pura 3 prodotto dalla General Beverage. Pura 3 è un distributore compatto ideale per l'erogazione di acqua microfiltrata naturale refrigerata, refrigerata gassata, naturale a temperatura ambiente. Il sistema di funzionamento del distributore consente di regolare a piacimento sia la temperatura di uscita dell'acqua refrigerata sia il livello di gassatura. Le dimensioni compatte di 300x490x430h mm e lo scarso peso lo rendono adattabile ad ogni spazio.	2
	CONTENITORE SMART-HEATER – Gli Smart heater sono contenitori isotermici che grazie al sistema Smart Heater permette di trasformare tali contenitori in avanzati mantenitori /rigeneratori di cibi pronti. Lo Smart Heater è un sistema di accumulo di calore sia attivo che passivo. L'accumulo di calore attivo avviene tramite il collegamento alla corrente del contenitore vuoto, permettendo ai generatori termici di innalzare parallelamente la temperatura dell'aria nel polibox e quella dell'accumulatore termico fino a stabilizzarsi una volta raggiunti i 65°C. L'accumulo di calore avviene in modo passivo quando viene inserito all'interno del contenitore cibo caldo avente una temperatura superiore a quella dell'accumulatore termico (65°C) e il calore in eccesso viene assorbito. Ciò permette allo Smart Heater di funzionare da equalizzatore termico. L'accumulatore dello Smart Heater rilascia immediatamente energia termica quando la temperatura del cibo si abbassa rispetto a quella dell'accumulatore (65°C). Ciò per il fatto che lo Smart Heater sfrutta l'inerzia termica comportandosi come un aliante. Caricandosi d'energia, l'accumulatore si trasforma in un vero e proprio volano termico in grado di cedere calore a velocità e intensità differenti a seconda delle necessità del momento. Grazie al volano termico offerto dall'accumulatore, lo Smart Heater continua a trasferire calore al cibo per un periodo prolungato anche dopo che il contenitore è stato scollegato dalla rete elettrica. Per poter essere in grado di controllare la temperatura dei pasti e degli alimenti da parte degli operatori addetti al servizio di ristorazione, impiegheremo la tecnologia Smart Heater Polibox IoT, tramite l'uso di una APP specifica e innovativa di facile utilizzo.	2
	SPREMIAGRUMI INOX ELETTRICO CON LEVA - Spremiagrumi professionale dal design arrotondato, progettato per un utilizzo intenso nelle mense scolastiche. La macchina presenta un corpo privo di angoli, facilitando così la pulizia, e una vasca in acciaio inox rimovibile, lavabile anche in lavastoviglie. Include un sistema integrato di pigna e setaccio per massimizzare il rendimento, insieme a un microinterruttore brevettato sulla pigna che consente di accendere la macchina premendo l'agrume. La vasca e il coperchio sono realizzati in acciaio inox AISI 304, mentre il potente motore ventilato è dotato di riduzione ad ingranaggi, rendendo questo spremiagrumi ideale per le esigenze delle mense scolastiche.	1
	ESTRATTORE EST41 - L'estrattore a bassa velocità è progettato per l'estrazione di succhi a freddo da frutta e verdura. È dotato di una coclea ad alta efficienza e un tappo salvagoccia per facilitare l'uso. Il suo smontaggio è pratico e veloce, mentre un pestello consente di facilitare l'avanzamento degli alimenti. Include una spazzola per la pulizia e due vaschette: una per gli scarti e una per il succo. Inoltre, presenta tre cestelli con forature diverse e un potente motore asincrono ventilato con riduzione ad ingranaggi. La tramoggia di introduzione è ampia, permettendo di caricare facilmente pezzi più grossi.	1
	FORNO MICROONDE COMBINATO CON GRILL - Forno a microonde con struttura esterna e camera in acciaio inox, ideale per le piccole utenze, aiuta a risparmiare tempo ed energia elettrica in quanto il tempo di cottura si riduce fino al 75% rispetto a quello necessario in un forno tradizionale.	2

	LAVASTOVIGLIE KPLALS3018 - Lavastoviglie professionale particolarmente indicata per i servizi mensa perché sopporta facilmente cicli di lavoro continui e riduce al minimo i problemi alla schiena causati dalla necessità di chinarsi per le operazioni di carico e scarico delle stoviglie. Il macchinario si contraddistingue per praticità, efficienza ed elevate prestazioni. L'altezza utile di 35 cm rende questa lavapiatti a capote particolarmente adatta a ospitare anche le stoviglie sviluppate in altezza, comprese le teglie GN 1/1; questa caratteristica, associata alla sua possibilità di lavare 40 cesti ogni 60 minuti, (corrispondenti a 720 piatti all'ora) e di programmare 4 cicli di lavaggio da 90, 120, 180 secondi a ciclo continuo, rende questo modello particolarmente adatto ai servizi con elevati carichi di lavoro.	1
 REPRESENTATIVE IMAGE ONLY	CARRELLO TERMICO, 3x GN 1/1, BAGNOMARIA, 2 RUOTE FRENATE - Carrello termico a giorno 3GN1/1 con struttura in acciaio AISI 304 e vasca bagnomaria per bacinelle GN fino a 20 cm di altezza. Dotato di rubinetto per scarico acqua, termostato regolabile (30-90°C) e interruttore con spia luminosa. Ruote piroettanti con freno e ripiano inferiore asportabile, alimentato a 230V monofase, potenza 1950W.	1
	FORNITURA DI TAVOLI E SEDIE MODULARI – Per ottimizzare il comfort e la funzionalità degli spazi di refezione, è prevista la fornitura di tavoli e sedie di nuova concezione, progettati specificamente per l'ambiente scolastico. I tavoli avranno struttura in acciaio verniciato a polveri epossidiche, piano in laminato HPL antigraffio e facilmente sanificabile, con bordi arrotondati e dimensioni calibrate sulla fascia d'età (misure UNI EN 1729-1). Le sedie, ergonomiche e impilabili per facilitare la pulizia del pavimento, sono realizzate in polipropilene rinforzato con struttura in tubolare d'acciaio, conformi alla UNI EN 1729-2, prive di spigoli vivi e certificate per uso collettivo. Tutti i materiali sono conformi ai CAM arredi e prodotti in stabilimenti UE. La scelta cromatica, concordata con le Direzioni Didattiche, contribuirà a rendere l'ambiente più accogliente e coerente con la destinazione scolastica del plesso. <i>Si prevede la fornitura di n. 100 tavoli e 400 sedie, la cui collocazione sarà individuata dall'Amministrazione in funzione delle proprie esigenze organizzative</i>	40
	INSTALLAZIONE DI DIFFUSORI DI AROMATERAPIA – Presso ciascun refettorio verrà installato un diffusore ad ultrasuoni professionale a timer programmabile, con serbatoio da almeno 300 ml e copertura fino a 60 m². Il dispositivo diffonde oli essenziali puri di grado alimentare (certificati Ecocert, privi di additivi sintetici) con protocolli studiati in collaborazione con esperti di aromaterapia applicata ai contesti educativi. Le essenze utilizzate (agrumi, lavanda, eucalipto, rosmarino) sono selezionate per le loro proprietà rilassanti e per la capacità di neutralizzare odori persistenti tipici degli ambienti di refezione. Il programma di diffusione prevede cicli brevi (10-15 minuti) distribuiti prima e durante il pasto, con variazione stagionale delle essenze. La fornitura include il diffusore, la scorta di oli essenziali per il primo anno e il programma di rifornimento periodico. <i>Si prevede la fornitura di n. 1 diffusore per refettorio.</i>	2
	INSTALLAZIONE DI UN'ISOLA DEDICATA AI RIFIUTI - L'introduzione di un'isola rifiuti nelle diverse scuole rappresenta un intervento concreto per promuovere la raccolta differenziata e ridurre l'impatto ambientale degli spazi scolastici. Questo progetto trasforma la gestione dei rifiuti in un'attività educativa quotidiana, coinvolgendo studenti, docenti e personale in comportamenti responsabili e condivisi. Attraverso contenitori dedicati, segnaletica chiara e semplici routine, l'isola rifiuti favorisce maggiore consapevolezza, ordine e rispetto dell'ambiente.	2
	FORNITURA DI BORRACCE - verranno fornite borracce a tutti gli alunni, promuovendo così un utilizzo sostenibile e responsabile delle risorse idriche. Questa iniziativa non solo contribuirà a ridurre l'uso di plastica monouso, ma favorirà anche abitudini di idratazione più sane tra gli studenti.	120



FORNITURA DI STOVIGLIE E POSATE – Verrà fornito un set completo di stoviglie e posate per ciascun refettorio, calibrato sulla fascia d'età degli utenti e dimensionato per coprire il fabbisogno maggiorato del 20% per rotazione e ricambio. I materiali sono conformi alla normativa MOCA sui materiali a contatto con alimenti (Reg. UE 10/2011) e certificati per uso in mensa scolastica. Le posate sono in acciaio inox AISI 304 con impugnatura ergonomica dimensionata sulla fascia d'età degli alunni. Tutti i prodotti sono lavabili in lavastoviglie industriale e progettati per resistere ad almeno 1.500 cicli di lavaggio senza degrado funzionale. *Si prevede la fornitura di n. 100 set di stoviglie e posate, la cui distribuzione tra le varie scuole dell'infanzia sarà concordata con l'Amministrazione in funzione delle proprie esigenze organizzative.*

-

IMPIEGO DI MEZZI ELETTRICI PER IL TRASPORTO - Per la gestione del servizio di trasporto verranno messi a disposizione nr. 2 **mezzi Toyota ProAce ad alimentazione elettrica, oltre ad un mezzo di scorta EURO 6 da impiegare in caso di emergenza.** Gli automezzi utilizzati per la consegna dei pasti risulteranno idonei al trasporto di alimenti (*secondo quanto stabilito dalla normativa vigente in materia*), con particolare riferimento: A) *Alle disposizioni dell'art.43 del D.P.R. 327/80:*



- Idoneità igienica al trasporto delle sostanze alimentari e capacità di assicurare un'adeguata protezione, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali; - Accurata Pulizia e sanificazione del mezzo di trasporto prima di provvedere alla fase di consegna. B) *Alle disposizioni dell'art.6 del Reg. CE 852/2004.*

In osservanza del decreto del Ministero dell'Ambiente del 10/03/2020 (noto anche come CAM della ristorazione collettiva), abbiamo adottato una serie di misure strategiche volte a garantire la sostenibilità ambientale e a ridurre l'impatto ecologico del nostro servizio di trasporto pasti. In quest'ottica, abbiamo posto particolare attenzione nella scelta del veicolo destinato al trasporto, optando per soluzioni che possano contrastare l'inquinamento derivante dal traffico cittadino e dall'uso di veicoli a combustione tradizionale (benzina o diesel). Per questo motivo, garantiamo **l'impiego ESCLUSIVO di veicoli elettrici**, in particolare, per il servizio verranno messi a disposizione **due TOYOTA PROACE alimentati elettricamente**. Questi veicoli, grazie alla loro tecnologia avanzata, consentiranno di conseguire un risparmio energetico nell'ordine del 40% rispetto ai modelli tradizionali, eliminando al contempo ogni emissione di gas inquinanti e contribuendo significativamente alla riduzione dell'impatto ambientale.

La ricarica dei mezzi di servizio sarà garantita dalla presenza di un **IMPIANTO FOTOVOLTAICO DA 100 KW** già di proprietà ed operativo nella sede e centro cottura.

Questa infrastruttura tecnologica avanzata è progettata per permettere la ricarica di tutti i veicoli elettrici in nostro possesso, riducendo così i tempi di inattività e assicurando che il servizio possa operare senza interruzioni. L'impianto, oltre a garantire una ricarica rapida e sicura, rispetta i più recenti standard in materia di sicurezza ed efficienza energetica, offrendo una soluzione completa e all'avanguardia per il supporto della mobilità elettrica. L'adozione di questi strumenti si inserisce in un più ampio impegno verso la **sostenibilità ambientale** e la lotta contro il cambiamento climatico. Infatti, la scelta dei veicoli elettrici e l'installazione della colonnina di ricarica rappresentano un passo fondamentale per ridurre le emissioni di CO₂, migliorare la qualità dell'aria nelle aree urbane e promuovere un modello di mobilità più pulito e responsabile. Questa iniziativa, oltre a rispondere alle normative vigenti, testimonia il nostro impegno concreto per la tutela dell'ambiente e l'adozione di tecnologie innovative, capaci di garantire non solo un servizio efficiente, ma anche il rispetto dell'ecosistema e della salute pubblica.

ALLESTIMENTO GAZEBO TERRAZZA SCUOLA MATERNA –

Con l'obiettivo di rendere fruibile l'area terrazza prospiciente l'ingresso della scuola materna con qualsiasi condizione meteorologica, abbiamo previsto la fornitura e l'installazione di una struttura gazebo composta da copertura chiusa azionabile meccanicamente e pareti laterali per renderla ermeticamente chiusa. La struttura gazebo, verrà allestita nel più breve tempo possibile e sarà realizzata con materiali 100% eco sostenibili e sicuri. La copertura consentirà di elevare il comfort ambientale della scuola rendendo la terrazza un luogo vivibile tutti i giorni dell'anno.

