



Ministero dell'Istruzione e del Merito

GEMELLI CARERI

CORSO ASPROMONTE, 89014 - OPPIDO MAMERTINA (RC)

Tel.: 096686186 - C.F.: 91006900806 - C.M.: RCIS02200T

E-mail: rcis02200t@istruzione.it - Pec: rcis02200t@pec.istruzione.it

Protocollo come da segnatura

Oppido Mamertina, 03/08/2026

Allegato “G” al Capitolato tecnico

SCHEMA DI OFFERTA TECNICA

Oggetto: Procedura negoziata senza pubblicazione di un bando di gara, previa indagine di mercato, per l'affidamento della Concessione del Servizio di ristorazione mediante BAR, ai sensi dell'art. 187 del D.Lgs. n. 36/2023, sulla Piattaforma DigitalPa Acquisti Telematici della C.U.C. Consortile Canavese e Valli di Lanzo, per i seguenti 3 (tre) anni per un importo stimato pari a €431.612.80 CIG: BBA672464

La sottoscritta: PAPATOLA FERNANDA ROBERTA

Nata a: SOVERATO, il _21/03/1968

Residente a: SOVERATO Provincia di CZ

Via MATOTO n.° 11

in qualità di: (indicare la carica, anche sociale) PRESIDENTE CONSIGLIO
AMMINISTRAZIONE E LEGALE RAPPRESENTANTE

dell'Operatore/Impresa: SAM CALABRIA SOCIETA' COOPERATIVA

con sede nel Comune di: SAN SOSTENE Provincia di CZ

codice fiscale: 03377110782

partita I.V.A.: 03377110782

telefono: 3355703281_ fax _____

indirizzo di posta elettronica: amministrazione@samcalabria.it

nella dedotta qualità, presenta la seguente Offerta Tecnica e accetta, esplicitamente ed incondizionatamente, tutte le obbligazioni e condizioni contenute nel Disciplinare della procedura in oggetto, nel Capitolato Tecnico e negli altri allegati, dichiarando di essere disposto ad assumere l'affidamento in Concessione del Servizio di ristorazione inerente ai distributori automatici presso la sede dell'Istituto GEMELLI CARERI.

Tabella A

***CARATTERISTICHE TECNICHE RIGUARDANTI L'ORGANIZZAZIONE
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE MEDIANTE BAR E
L'ALLESTIMENTO DEL PUNTO RISTORO CHE COSTITUIRANNO
OGGETTO DI VALUTAZIONE TECNICA DA PARTE
DELL'AMMINISTRAZIONE CONCEDENTE***

CRITERIO		PUNTI MAX (70 pt)		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	INDICARE VALORE OFFERTO
1	Qualità del servizio BAR, considerando l'organizzazione del punto BAR e caffetteria	40	1.1	1 PUNTO PER OGNI ANNO DI SERVIZIO BAR SVOLTO PRESSO ISTITUTO SCOLASTICO PUBBLICO	La scrivente dichiara di non aver svolto servizio bar presso istituti scolastici pubblici

			1.2	1 PUNTO PER OGNI ANNO DI SERVIZIO BAR SVOLTO PRESSO ENTI PUBBLICI	La scrivente dichiara di aver svolto servizi bar presso Enti pubblici dall'ottobre 2022
			1.3	COMPOSIZIONE TEAM Da presentare in allegato curricula a dimostrazione Personale con esperienza gestionale nel bar	La Scrivente attesta che Il Team per la gestione del servizio bar sarà composto da: N° 1 Direttore Tecnico del servizio (Responsabile della Commessa in forza presso la struttura aziendale della scrivente) sempre reperibile e con consolidata esperienza nel settore.: N° 1 Barista Full Time responsabile del Bar presso i locali dell'Istituto Superiore "Gemelli Careri": con comprovata esperienza in posizioni analoghe. N° 1 Banconista Part Time addetto alle attività di Bar presso i locali dell'Istituto Superiore "Gemelli Careri": con almeno un anno di esperienza in posizioni analoghe.
2	Proposte afferenti alla qualità degli alimenti <i>(numero di prodotti - alimenti e bevande -eventualmente offerti dall'operatore economico in aggiunta a quelli richiesti dall'Amministrazione e nel Capitolato tecnico della presente procedura)</i>	18	2.1	NUMERO DI PRODOTTI PROVENIENTI DA PRODUZIONI BIOLOGICHE 1 punto per ciascun prodotto offerto	1.Caffè espresso biologico: Pellini Caffè Bio 100% Arabica (in grani per bar). 2.The freddo biologico (Limone/Pesca): Galvanina Bio in bottiglia di vetro. 3.Succo di frutta biologico: Zuegg Skipper Bio (gusti assortiti pera/pesca/albicocca). 4.Frollini biologici: Alce Nero frollini con gocce di cioccolato. 5.Snack salato biologico: Fonzie Bio o Tarallini Biologici Alce Nero. 6.Latte biologico per caffetteria: Granarolo Biologico Intero/Parzialmente Scremato.

			2.2	FORNITURA DI PRODOTTI PER ALLERGIE, INTOLLERANZE 1 punto per ciascun prodotto offerto	1.Merendina Gluten-Free: PlumCake Schär senza glutine (monoporzione sigillata). 2.Snack salato Gluten-Free: Schär Salinis (focaccine o brezel salati senza glutine). 3.Biscotti Gluten-Free: Galbusera ZeroGrano frollini con gocce di cioccolato. 4.Bevanda vegetale alternativa (Senza Lattosio/Vegan): AdeZ Barretta/Bevanda all'Avena o Soia Alpro per macchiati e cappuccini. 5.Latte Delattosato: Granarolo Accadi (Lactose Free <0,1%) per intolleranti al lattosio. 6.Cornetto surgelato Gluten-Free / Vegan: Cornetto senza glutine e senza latte preincartato per cottura protetta.
			2.3	FORNITURA DI PRODOTTI DIETETICI 1 punto per ogni prodotto offerto	1- Barretta proteica: <i>Enervit Protein Bar 30%</i> (gusti assortiti). 2-Bevanda analcolica Zero Zuccheri: <i>Coca-Cola Zero</i> o <i>Pepsi Zero</i> in lattina. 3-Yogurt Greco magro / proteico: <i>Fage Total 0%</i> o <i>Fruyo Fage</i> (fresco da banco). 4-Galette di riso/mais ipocaloriche: <i>Scotti Gallette di Riso con cioccolato fondente</i> (snack leggero). 5-Chips di verdure o legumi non fritte: <i>San Carlo Veggy Good</i> (snack a base di riso e lenticchie). 6--Snack di frutta secca: <i>Fatina Extra / Ventura</i> (misto benessere mandorle, noci e nocciole in bustina da 30g).
3	Criteri di sostenibilità ambientale	12	3.1	FORNITURA DI PRODOTTI PROVENIENTI DA PRODUZIONI DI FILIERA CORTA*** 1 punto per ciascun prodotto offerto	1.Succo di Bergamotto di Reggio Calabria: Consorzio di Tutela del Bergamotto di Reggio Calabria (acquisto diretto senza intermediari). 2.Confetture per farciture panini dolci: Cooperativa Agricola locale (es. Fiasconaro o consorzi della piana), fornitura diretta di marmellate artigianali di agrumi calabresi. 3.Spremute e Ortofrutta fresca (Arance/Clementine): OP (Organizzazione Produttori) Pianagri di Gioia Tauro (acquisto tramite cooperativa agricola ai sensi del D.Lgs. 228/2001). 4.Snack di pane / Taralli artigianali: Panificio artigianale calabrese con consegna diretta dal laboratorio al bar scolastico.
			3.2	FORNITURA DI PRODOTTI PROVENIENTI DA PRODUZIONI A KM 0** 1 punto per ciascun prodotto offerto	1.Salumi per la farcitura dei panini (Capocollo/Salame): Salumificio artigianale di Cittanova / Taurianova (entro i 15-20 km dal plesso scolastico). 2.Formaggi freschi e stagionati (Caciotta/Provola): Caseificio artigianale della Piana di Gioia Tauro / Rosarno (trasformazione e latte di allevamenti locali entro 30 km). 3.Pane fresco quotidiano per panini: Panificio locale di Taurianova (distanza inferiore a 2 km dal luogo di consumo). 4.Pasticceria fresca da colazione (Cornetti/Treccine artigianali): Laboratorio di pasticceria artigianale di Taurianova o comuni limitrofi (consegna all'alba a km 0).

			3.3	UTILIZZO DI PRODOTTI PER LA PULIZIA CON MARCHIO DI QUALITÀ ECOLOGICA DELL'UNIONE EUROPEA "ECOLABEL UE"	1-Detergente Lavapavimenti professionale: <i>Sutter Zero Natural Wave</i> (Certificato Ecolabel UE). 2-Detergente Sgrassatore universale per superfici e bancone: <i>Chanteclair Vert Sgrassatore Eco</i> (Certificato Ecolabel UE). 3-Detergente Lavastoviglie / Lavatazzine automatico: <i>Ecolab Trump XL / Green Care Professional</i> (Certificato Ecolabel UE). 4-Sapone lavamani per il personale e utenti: <i>Tork Sapone Liquido Schiuma Mild</i> (Certificato Ecolabel UE).
--	--	--	-----	--	--

~~Si allega alla presente la documentazione a comprova del possesso delle caratteristiche tecniche-costruttive dei distributori automatici offerti per l'espletamento del Servizio.~~

Luogo _SAN SOSTENE_ , data _03.08.2026

Per l'Operatore economico offerente: _FIRMATO DIGITLAMENTE
(il legale rappresentante) FIRMATO DIGITALMENTE

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

DI CAPUA ALESSANDRO ANTONIO

Indirizzo

VIA SCHITO 22B CASTELLAMMARE DI STABIA (NA) 80053

Telefono

3509007637

Email

alessandrodicapua408@gmail.it

Nazionalità

italiana

Data di nascita

25.05.1980

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)

1994-1997

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

Officina meccanica moto, 80053 C/MARE DI STABIA (NA)

• Tipo di azienda o settore

OFFICINA

• Tipo di impiego

MECCANICO

Principali mansioni e responsabilità

MECCANICO

• Date (da – a)

1998-2000

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

PL Asti

• Tipo di azienda o settore

GRAFICA

• Tipo di impiego

ADDETTO STAMPA SU PLASTICA

Principali mansioni e responsabilità

ADDETTO STAMPA SU PLASTICA

• Date (da – a)

2001-2006

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

ECO CHIMICA STINGO, CASTELLAMMARE DI STABIA (NA) 80053

- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

STOCCAGGIO MATERIALI CHIMICI E ADDETTO MANUTENZIONE IMPIANTI
DEPURAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore

2006-2008
DANS ALLESTIMENTI FIERE, BOSCO NERO (TORINO)
ALLESTIMENTI FIERE

- Date (da-a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

2009-2010
GOCCIA BIANCA *Via Ponte, 49, 80051 Agerola NA*
BURRIFICIO , IMPORT EXPORT DI LATTE E DERIVATI
CAPO DEL PERSONALE
CAPO DEL PERSONALE

- Date (da-a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

2011-2016
HOTEL PARADISO C/MARE DI STABIA 80053 (NA)
HOTEL PARADISO
PORTIERE DI NOTTE, MANUTENTORE , BARISTA
PORTIERE DI NOTTE, MANUTENTORE , BARISTA

- Date (da-a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

2016-2025
OFFICINA CAFFE' C/MARE DI STABIA 80053 (NA)
BAR
TITOLARE E BARISTA
TITOLARE E BARISTA

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

DIPLOMA

Anno scolastico 2022/2023

MADRELINGUA

ALTRE LINGUA

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

CAPACITÀ E COMPETENZE

RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

PATENTE O PATENTI

INTERNATIONAL MONTESSORI INSTITUTE- POMPEI

Tecnico Economico (Amministrazione , Finanza e Marketing) art. Sistemi Informativi Aziendali

ITALIANA

INGLESE, FRANCESE

BUONO

BUONO

BUONO

SVILUPPATE COMPETENZE RELAZIONALI DATA ESPERIENZA LAVORATIVA E PERSONALE. CIÒ HA PERMESSO DI RAFFINARE LE POSSIBILITÀ DI LAVORARE IN MODO EFFICACE ED EFFICIENTE SULLA BASE DI FACOLTÀ PRAGMATICA.

COMPETENZE DI WINDOWS

A B C

FRANCESCO CALZONE

Nato a Vibo Valentia il 02/02/1980

Residente a Pavia via Breventano 2

Abitazione a Pizzo Via Provinciale per Vibo Marina, 3

Cell. 327.3178972

direzione@cocktailsedreams.com



ESPERIENZE LAVORATIVE

2015/2020 TATO'S IRISH PUB

Responsabile bar e marketing, cassiere

2015/ attualmente NO LIMITS agenzia di manutenzione condominiale

Titolare

2015/15 Acqua Azzurra Lido Pizzeria e Ristorante

Responsabile bar e marketing, cassiere

2012/15 BUTTERFLYER agenzia comunicazione in Pavia

Titolare

2012/12 POSTE ITALIANE

Portalettere

2011/11 Ghilardini Group Food & Beverage Agency

Consulente Commerciale

2010/10	Radio Azzurra	Servizi Radio e Feste private/piazza
Tecnico montaggio e smontaggio impianti – Diffusione Pubblicitaria		
2009/10	L'Ormeggio	Wine & Cocktail Bar
Responsabile bar, marketing, cassiere		
2008/09	The Fairy Well	Pub & Cocktail Bar
Responsabile bar		
2007/08	Bloom	Restaurant Discoclub & Cocktail Bar
Responsabile bar, cassiere		
2006/07	Le Plaisir	Restaurant Discoclub & Cocktail Bar
Responsabile bar, cassiere		
2005/06	Morenitos Club	Pizza Restaurant & Cocktail Bar
Responsabile bar, cassiere		
2005/05	Rebus	Discoteca
Bartender		
2003/05	Kaipira Cafè	Wine & Cocktail Bar
Head Bartender		
1999/05	Tropical	Bar – Pasticceria - Gelateria
Head Bartender		

QUALIFICHE PROFESSIONALI

- ATTUALE PRESIDENTE ASSOCIAZIONE COCKTAILS & DREAMS
- BARMAN I.M.A.H.R.
- Ex Barman AIBES
- Barman Freestyle Diamond School Rimini
- Corso REC
- Corso HACCP
- Diploma di Ragioneria
- Svariati Masters inerenti al mondo del Food & Beverage

PREMI E TITOLI PROFESSIONALI

- 2017 Campione Regionale Barman Professionisti AIBES Calabria
- 2008 Terzo Classificato Regionale Barman AIBES Calabria
- 2007 Quarto Classificato Regionale Barman AIBES Calabria
- 2006 Terzo Classificato Regionale Barman AIBES Calabria
- 2005 Secondo Classificato Regionale Barman AIBES Calabria
- 2003 Campione Regionale Barman Semi Professionisti AIBES Calabria

COMPETENZE PROFESSIONALI E ALTRE INFO

- Microsoft Office
- Photoshop
- Illustrator
- Internet
- Patente B
- Esperto di Cocktail e drink nazionali ed internazionali
- Esperto in Caffetteria
- Esperto in merceologia del bar
- Capacità organizzative di eventi
- Capacità di gestire team
- Flessibilità oraria e disponibilità a lavorare nei giorni festivi e notturni

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel cv ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

Con Osservanza Francesco Calzone

INFORMAZIONI PERSONALI

LUCIANA AFFATIGATO



 VICO LA NURRA N. 1, 09016, IGLESIAS, Italia

  3343125432

 ALEAFFATIGATO1978@LIBERO.IT

Sesso Femminile | Data di nascita 21/11/1978 | Nazionalità ITALIANA

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

04/10/2024 – 31/10/2025

colf

DEIDDA VALERIA, VICO LA NURRA 1 09016 IGLESIAS

Mansioni svolte: colf

Attività o settore: Attività di famiglie e convivenze come datori di lavoro per personale domestico

18/01/2024 - 04/07/2024

badante

CARBONI ROBERTA, VIA BOLOGNA, 3 09016 IGLESIAS

Mansioni svolte: badante

Attività o settore: Attività di famiglie e convivenze come datori di lavoro per personale domestico

01/04/2005 - 13/07/2005

Personale non qualificato delle attività industriali e professioni assimilate

Sostituire con il nome del datore di lavoro, Sostituire con l'indirizzo del datore di lavoro

Mansioni svolte: ADDETTO ALLA MANOVALANZA

Attività o settore: Sostituire con il tipo di attività o settore

01/04/2005 - 13/07/2005

Personale non qualificato delle attività industriali e professioni assimilate

L.T.P. SCARL, VIA CARBONIA 09010 VILLAMASSARGIA

Mansioni svolte: ADDETTO ALLA MANOVALANZA

Attività o settore: Sostituire con il tipo di attività o settore

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

DIPLOMA DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE CHE PERMETTE L'ACCESSO ALL'UNIVERSITA'

Amministrativo

Votazione: 75

**TITOLO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
(SCOLASTICA ED EXTRA-SCOLASTICA) CHE NON PERMETTE
L'ACCESSO ALL'UNIVERSITÀ**

Operatore servizi ristorazione (sala bar)

Votazione: 75/100

LICENZA MEDIA

Votazione: sufficiente

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre ITALIANO

Altre lingue	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
FRANCESE	B1	B1	B1	B1	B1
INGLESE	A1	A1	A1	A1	A1

Livelli: A1/2 Livello base - B1/2 Livello intermedio - C1/2 Livello avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative

Competenze organizzative e
gestionali

Competenze professionali

Competenze informatiche – Tipo
Conoscenza Windows NT; MS-DOS; Windows 95/98; Windows 3.x; Internet Explorer; Microsoft Word; Excel
spreadsheet; Windows 2000; MS Office

Competenze informatiche –
Eventuali specifiche

Altre competenze

Patente di guida

ULTERIORI INFORMAZIONI

•

Dati personali Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel cv ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

ALLEGATI

•

**Concessione del Servizio Bar presso l'I.I.S. 'Gemelli Careri' di Oppido Mamertina
Plesso ITCG via F.S. Alessio Taurianova (RC)**

Allegato alla Relazione Tecnica: Progetto Organizzativo del Personale il Piano di igiene e pulizia; progetto di recupero e destinazione del cibo non somministrato

1) Piano di organizzazione del personale L'architettura di management progettata per la gestione del Servizio di Ristorazione per la struttura oggetto di gara prevede un'organizzazione mista che integra il classico modello "per funzioni", basato su processi decisionali e direttivi di tipo gerarchico, con il modello "a progetto", il quale prevede la nomina di un "Referente Unico" rappresentato dalla figura del Referente Operativo del servizio e di Interfacce ubicate presso la struttura in grado di dare sempre risposte adeguate e tempestive. La struttura organizzativa presentata di seguito è deputata alla gestione dell'intero servizio, dalla comunicazione di aggiudicazione fino al termine dell'erogazione di tutti i servizi. Le caratteristiche professionali delle figure proposte tengono in considerazione preparazione e competenze sia in ambito tecnico/produttivo che in quello qualitativo/nutrizionale. Il nostro personale Direttivo, che sarà sempre e costantemente a vostra disposizione, rappresenta un gruppo di lavoro particolarmente affiatato e coeso e che avrà il compito di essere costantemente di supporto agli addetti operativi del servizio. Tutti i referenti individuati per la gestione dei servizi oggetto del capitolato hanno un'esperienza pluriennale e formazione professionale specifica in funzioni di coordinamento di servizi analoghi; sono pertanto figure già "testate" sul campo, garanzia di grande professionalità, competenza e flessibilità. La Professionalità e la Qualità da parte di SAM CALABRIA sarà garantita da personale qualificato con mansioni specifiche per ogni tipo di operatività, organizzate per 3 livelli funzionali, suddivisa tra struttura centrale e territorio. Il vantaggio che tale soluzione porterà al servizio sarà quello di ottenere un buon bilanciamento nell'avere da una parte una funzione di supporto e rafforzamento, dall'altra il territorio a cui spetterà la strategia di ascolto delle esigenze del cliente e l'attuazione del servizio.

Primo livello: "Comitato di Direzione" Il Comitato di Direzione è composto dal legale rappresentante e dagli amministratori muniti del potere di rappresentanza. Tale organismo, dotato di tutti i poteri di ordinaria e straordinaria amministrazione, sarà costantemente operativo nella fase di "avvio della Commessa", sia in termini di riunione fisica (eventualmente tramite video conferenza) che in termini di allineamento quotidiano tramite report scritto. Fornirà il necessario supporto al Referente Operativo per ogni adempimento di straordinaria rilevanza e la strategia risolutiva di eventuali problematiche impreviste e di carattere non ordinario. Inoltre sorveglierà sull'adeguatezza della struttura operativa impostata intervenendo in caso di necessità sia sostituendosi alla funzione ordinaria sia modificando la struttura stessa per meglio adempiere gli impegni contrattuali. In fase di "gestione della Commessa" il comitato verrà riunito con cadenza trimestrale.

Secondo Livello Di Pianificazione: composto dalle funzioni di sede che saranno coinvolte a supporto di tutte le necessità della gestione del presente appalto. Ad esso fanno parte le figure di organico della sede centrale di SAM CALABRIA (Direzione, Personale, Acquisti, Commerciale, Amministrativo, ecc).

Al centro della struttura vi sarà il Direttore, quale referente unico per la Committenza con la funzione di assolvere a tutti compiti connessi con l'organizzazione, con responsabilità di coordinamento e gestione del personale, di supervisione dell'attività produttiva, di esecuzione del contratto e contabilizzazione.

N° QUALIFICA ATTIVITA' DI LAVORO

- | | | |
|---|--|--|
| 1 | Referente Operativo | Supervisore del servizio |
| 1 | Referente Autocontrollo | Sicurezza alimentare |
| 1 | Referente per gli aspetti nutrizionali | Sicurezza nutrizionale |
| 1 | R.S.P.P. | Gestione degli adempimenti previsti dalle norme in tema di sicurezza sul lavoro. |

Terzo livello di Pianificazione: Questo livello è costituito dai profili costituenti l'organico operativo stabilmente impiegato nei servizi presso i locali oggetto del presente appalto: baristi, banconisti come da descrizione che segue:

In adempimento all'Art. 16.1.1 e all'Art. 16.1.2 del Capitolato Tecnico, si definisce l'organizzazione del personale per assicurare l'erogazione del servizio secondo i massimi standard di igiene e tempestività, con particolare attenzione all'azzeramento dei tempi di attesa nei picchi di affluenza.

Dimensionamento dell'Organico e Inquadramento

L'organico stabile assegnato al plesso scolastico ITCG di Taurianova rispetta pienamente le figure professionali minime richieste dall'Art. 16.1.3 ed è così strutturato:

1 Unità con mansione di Barista (Full-Time): Inquadrato al 5° livello del CCNL Commercio e Terziario (Art. 28). Copre un turno giornaliero di 6 ore (dalle 07:30 alle 14:30) dal lunedì al sabato, per complessive 40 ore settimanali. Si occupa dell'apertura del punto di ristoro, delle operazioni preliminari di sanificazione, dell'avvio della caffetteria e della gestione diretta della cassa e del banco per l'intera durata del servizio.

1 Unità con mansione di Banconista (Part-Time): Inquadrato al 6° livello del CCNL Commercio e Terziario (Art. 28). Assegnato a un regime part-time di 3 ore giornaliere (dalle 09:45 alle 12:45), per complessive 18 ore

settimanali, concentrate esclusivamente a supporto delle attività di preparazione ed erogazione nei momenti di massima affluenza.

Gestione del Picco di Affluenza (La Ricreazione)

Il momento critico dell'attività coincide con l'intervallo scolastico (ricreazione), della durata media di 15-20 minuti, durante il quale circa l'80% dell'utenza attiva si riversa contemporaneamente presso il punto di ristoro. Per garantire tempi minimi di attesa (Art. 16 comma 12) viene implementato il seguente modello a doppia linea servita:

Fase di Pre-produzione (09:45 - 10:30): Con l'ingresso in servizio del Banconista part-time, le due unità procedono alla farcitura espressa e al confezionamento dei panini freschi, alla sistemazione degli snack conformi ai criteri CAM sulle vetrine espositive e al pre-riempimento dei vassoi con i prodotti a maggior rotazione.

Fase di Picco - Doppia Postazione (Durata Ricreazione): Il banco bar viene diviso fisicamente in due macro-aree operative indipendenti:

Postazione A (Barista Full-Time): Presidia la macchina del caffè per l'erogazione istantanea della caffetteria calda (caffè, cappuccini, ginseng) e gestisce i pagamenti elettronici (PagoPA/App/Chiavette come da Art. 7) e in contanti.

Postazione B (Banconista Part-Time): Dedicato esclusivamente alla somministrazione veloce delle bevande fredde (acqua, succhi, bibite) e alla consegna dei prodotti di gastronomia e da forno freschi (panini, cornetti), riducendo a zero i tempi morti di manipolazione e spostamento.

Piano delle Sostituzioni ed Emergenze (Art. 16.1.2)

Al fine di garantire la continuità assoluta del servizio bar (Art. 20) ed evitare le penali previste dall'Art. 21 (Inadempienze A e P), l'impresa dispone di un **elenco di personale supplente** centralizzato a livello provinciale. In caso di assenza improvvisa (malattia, infortunio o permessi contrattuali), la procedura aziendale prevede la notifica immediata al referente ditta entro le ore 06:30 del mattino e l'attivazione del lavoratore sostituto, dotato di medesimi requisiti professionali e sanitari (libretto HACCP - Art. 16.1.5), che garantirà la presenza in loco entro l'orario di apertura delle 07:30.

2: Piano di Igiene e Pulizia Specifico per Servizio BAR

1. Quadro Normativo di Riferimento

Il presente piano è redatto in aderenza al Regolamento CE 852/2004 (HACCP) e ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al D.M. 6 novembre 2023 e aggiornamento D.M. 9 aprile 2025. Garantisce la sanificazione dei locali e delle attrezzature del punto ristoro sito nell'ITCG di Taurianova.

2. Prodotti Detergenti e Sanificanti (Conformità CAM)

Requisiti chimici: Utilizzo esclusivo di detergenti sgrassanti e disinfettanti concentrati muniti di marchio **Ecolabel**.

Restrizioni d'uso: Divieto assoluto di tenere flaconi di detersivi, scope, strofinacci o panni sul bancone o nella zona di manipolazione degli alimenti. Saranno custoditi in un apposito armadietto tecnico chiuso.

3. Procedure di Pulizia Specifica per Attrezzature del Listino

Le pulizie non saranno mai eseguite durante le fasi di somministrazione.

Macchina del Caffè Espresso e Macinino (Quotidiana, a fine turno):

Lavaggio dei filtri e dei braccetti con detergente specifico per residui carboniosi.

Pulizia e sanificazione della lancia vapore (utilizzata per il cappuccino) dopo ogni ciclo di utilizzo per evitare incrostazioni e cariche batteriche del latte.

Svuotamento e lavaggio della vaschetta raccogli gocce.

Piastra Elettrica per Panini e Toast (Quotidiana):

Raschiatura a caldo dei residui di formaggio, grassi e briciole.

Sanificazione delle superfici di cottura con sgrassatore ecologico idoneo al contatto alimentare.

Vetrina Espositiva Neutra (Cornetti/Sfogliatella) e Refrigerata (Panini/Bibite) (Quotidiana):

Rimozione quotidiana delle briciole di cornetti, sfogliatelle e tuc.

Sanificazione quotidiana dei ripiani d'appoggio in vetro/acciaio prima del carico dei panini freschi.

Pulizia periodica (bisettimanale) delle guarnizioni e delle superfici interne del vano refrigerato delle bibite (lattine Pepsi, Fanta, succhi, ecc.).

Spremiagrumi / Centrifughe (Dopo ogni utilizzo):

Smontaggio completo dei componenti rimovibili e lavaggio immediato per evitare la fermentazione dei residui di frutta e l'attrazione di insetti.

4. Pulizia dei Locali e delle Superfici Dure

Pavimenti: Scopatura e lavaggio con sistema a umido (mop) a fine servizio (e dopo la ricreazione principale) utilizzando disinfettanti conformi al Reg. CE 852/2004.

Piani di lavoro e Bancone: Sanificazione continua durante la giornata con spray igienizzante a base alcolica a rapida evaporazione (senza risciacquo) e panni in microfibra monouso o dedicati per colore.

Stoviglie e Bicchieri: Lavaggio automatico in lavastoviglie a ciclo termico (>60°C) per tazzine da caffè, cucchiaini e tazze da cappuccino.

5. Gestione Rifiuti e Contenitori

Frequenza di svuotamento: I contenitori della differenziata interni al BAR (allineati alla norma UNI 11686) saranno vuotati e igienizzati **almeno due volte alla settimana** (o quotidianamente nei periodi caldi).

Divieto assoluto di stoccare sacchi neri o rifiuti, anche temporaneamente, nelle aree di passaggio degli studenti.

3: Progetto di Recupero e Destinazione del Cibo Non Somministrato

1. Obiettivi e Quadro Normativo

In conformità alla **Legge n. 166/2016** (Legge Gadda) e alle Linee di indirizzo del Ministero della Salute del 16 aprile 2018, il progetto definisce le azioni per minimizzare le eccedenze e gestire le donazioni dei prodotti invenduti del listino BAR.

2. Classificazione dei Prodotti del Listino e Strategia di Gestione

Per rendere efficiente il recupero, i prodotti del listino BAR vengono divisi in tre categorie operative:

A) Prodotti non deperibili / a scaffale (Spreco Zero in loco):

Articoli: Patatine San Carlo, cracker Tuc, biscotti Ringo/Baiocco, Kinder Bueno, Twix, Mars, Vigorsol.

Strategia: Gestione delle scorte secondo logica FIFO (First-In, First-Out). Non generano invenduto giornaliero in quanto stoccati in confezioni sigillate a lunga scadenza.

B) Prodotti da forno dolci (Invenduto quotidiano tipo 1):

Articoli: Cornetti Le Tre Marie gusti vari, sfogliatelle.

Strategia: Cottura o approvvigionamento programmato in base allo storico giornaliero. Quelli rimasti a fine giornata mantengono la fragranza e la salubrità chimica ma perdono i requisiti commerciali per il giorno successivo. Vengono destinati integralmente alla donazione serale.

C) Panini freschi e Gastronomia (Invenduto quotidiano tipo 2 - Critico):

Articoli: Panini farciti (prosciutto cotto/crudo, salame piccante/dolce, pancetta, mortadella, caprese) e patatine fritte con wurstel.

Strategia: Per evitare tossinfezioni e rispettare il **divieto assoluto di riutilizzo delle eccedenze del giorno precedente**, tutti i panini sono farciti solo su prenotazione o direttamente al momento della richiesta. I panini non venduti entro la chiusura vengono ritirati dal banco e destinati alla donazione.

3. Procedura Operativa di Recupero e Donazione

Fase di Cernita (Ore 14:00 - Chiusura BAR): L'operatore d'un scomparto isola i prodotti freschi rimasti sul banco (sezione Panini e Cornetti). Viene eseguito un controllo visivo e olfattivo per confermare l'edibilità e l'integrità.

Confezionamento per il Trasporto: I prodotti dolci (cornetti) e salati (panini) vengono inseriti separatamente in sacchetti di carta per alimenti puliti o vaschette in R-PET, sigillati e contrassegnati con l'indicazione degli allergeni (es. "contiene glutine/lattosio").

Ritiro tramite Ente Partner: Grazie a una convenzione stipulata con una ONLUS/Banco Alimentare attiva sul territorio di Taurianova/Oppido Mamertina, i volontari effettueranno il ritiro delle eccedenze confezionate direttamente presso il plesso scolastico tre volte alla settimana, alla chiusura del servizio.

Tracciabilità: Ogni ritiro viene registrato su un apposito registro di ditte dove si annota il numero di pezzi donati (es. *n. 5 cornetti albicocca, n. 4 panini prosciutto crudo*).

4. Reportistica Annuale e Monitoraggio

Al termine di ogni anno di concessione, il gestore elaborerà un **Rapporto di Gestione dell'Invenduto** basato sui formulari e sulle ricevute rilasciate dall'organizzazione non lucrativa partner. Il report indicherà il peso stimato di cibo salvato dallo spreco e sarà consegnato al Responsabile dell'esecuzione del contratto dell'Istituto.