

REPUBBLICA ITALIANA

COMUNE DI SULMONA

(Provincia di L'Aquila)

APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PERIODO
2019/2024.

N. 4663 di Rep.

L'anno duemiladiciannove addì nove, del mese di dicembre, in
Sulmona, presso gli Uffici Comunali, ubicati in Via Panfilo Mazara.

Avanti a me, dott.ssa Nunzia Filomena Buccilli, Segretario Generale
del Comune di Sulmona, in virtù del provvedimento sindacale n. 44 Reg.
Ord. del 10.12.2018, autorizzato a rogare contratti in cui il Comune è parte
a termini dell'art. 97 - comma 4 - lettera c) del D.Lgs. n. 267/2000, sono
comparsi:

1) ~~XXXXXXXXXX~~, nato a ~~XXXXXX~~ il ~~XXXXXX~~, Dirigente del
Settore III - Pianificazione/Gestione del territorio e attività produttive -
del Comune di Sulmona, il quale interviene nel presente atto ai sensi
dell'art. 107 del D. Lgs. n. 267/2000, in forza del provvedimento sindacale n.
61 del 6.12.2019, ed in esecuzione della determinazione dirigenziale R.G. n.
1096 del 22.7.2019, in rappresentanza e per conto del Comune di Sulmona,
codice fiscale: 00181820663, che nel contesto dell'Atto verrà chiamato per
brevità anche "Comune";

dall'altra parte:

dott. [REDACTED], nato a [REDACTED] il [REDACTED], in qualità di procuratore, giusta atto a rogito del notaio [REDACTED] in [REDACTED] Rep. n. 135911 del 6.3.2017 (allegato "A") di "E.P. S.p.A.", con sede legale in Roma in via Giuseppe Palumbo n. 26, numero d'iscrizione presso la C.C.I.A.A. di Roma e partita Iva: 05577471005, capogruppo mandataria del Raggruppamento Temporaneo di imprese costituito con scrittura privata del 26.9.2019 autenticata nelle firme dal notaio [REDACTED] di [REDACTED] Rep. 50735/Racc. 18628 (allegato "B"), registrata a Pescara il 26.9.2019 al n. 9290 Se IT, fra la predetta impresa e "Cooperativa di Servizi, Lavoro e Produzione Co.Se.L.P. - Società Cooperativa" con sede in Pratola Peligna, via Nazario Sauro n. 80, numero d'iscrizione presso la C.C.I.A.A. di L'Aquila e partita Iva: 01112600661, nel prosieguo dell'Atto chiamata per brevità anche "Appaltatore". La procura sopra menzionata è dichiarata dal comparente tuttora valida e non revocata.

Detti Comparenti, della cui identità personale sono certo, mi chiedono di ricevere questo Atto, ai fini del quale:

PREMETTONO

che con Determina Reg. Gen. n. R.G. 1498 del 24.9.2018, rettificata e integrata con successivi provvedimenti R.G. 162 del 22.02.2019 e R.G. 576 del 3.5.2019, il Comune di Sulmona ha stabilito di procedere all'appalto triennale del servizio refezione scolastica nelle scuole del Comune di Sulmona per un importo a base di gara di € 1.471.687,50, di cui € 16.840,00

per oneri da interferenza non ribassabili, mediante procedura aperta, da tenersi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 co. 3 lett. a) del D. Lgs. 50/2016;

- che con il medesimo atto sono stati approvati la relazione tecnico-illustrativa del servizio, il capitolato speciale d'appalto, i criteri di valutazione e relativi punteggi/pesi, lo schema di contratto, l'organigramma del personale, l'elenco dei mezzi impiegati nel precedente appalto, nonché il Duvri;

- che con successiva Determinazione dirigenziale R.G. n. 620 del 09.5.2019 la Centrale di committenza Sulmona ha approvato gli schemi di bando e disciplinare di gara;

- che la copertura finanziaria della spesa è assicurata con fondi propri di bilancio;

- che, come risulta dal verbale in data 19.7.2019, la Commissione giudicatrice all'uopo nominata ha proposto l'aggiudicazione nei confronti dell'ATI "EP S.p.A/Co.,Se.L.P. Soc. Coop a r.l.", che ha conseguito un punteggio complessivo pari a 79,45 e ha offerto un ribasso pari al 4,36% per un importo unitario pari ad € 4,50;

- che con Determinazione dirigenziale R.G. n. 1096 del 22.7.2019 è stato aggiudicato all' "Appaltatore" il servizio di cui sopra per l'importo complessivo di € 1.408.256,15 (euro unmilionequattrocentoottomila-duecentocinquantasei/15), oltre Iva;

che la suddetta determina, all'esito positivo della verifica dei requisiti, è divenuta efficace, come da nota prot. n. 52039 del 28.11.2019, in atti della Centrale Unica di Committenza Sulmona;

- che nell'ambito della procedura di verifica dei requisiti avviata in capo all'aggiudicataria è stata anche richiesta tramite BDNA in data 25.7.2019 e 26.7.2019 la documentazione antimafia rispettivamente alla Prefettura di Roma, per la mandataria, e di L'Aquila, per la mandante, che non ancora hanno fornito riscontro;

- che, tuttavia, in forza di quanto previsto dall'art. 92 co. 3 D. lgs. 159/2011, essendo decorsi oltre 30 gg dalla data di richiesta della predetta documentazione, è possibile procedersi alla stipula contrattuale;

- che in data 30.9.2019 è stato sottoscritto, ai sensi dell'art. 32 del D. Lgs. 50/2016 e delle previsioni del capitolato speciale d'appalto, il verbale di esecuzione anticipata del contratto per l'avvio del servizio, nelle more della stipula del presente atto;

- che nulla osta alla stipula del contratto in relazione a quanto stabilito dall'art 32 del D.Lgs. 50/2016.

Tutto ciò premesso, le Parti come sopra costituite, mentre confermano e ratificano la precedente narrativa e gli atti in essa richiamati, incluse tutte le dichiarazioni di scienza e conoscenza di impegno precontrattuale rese dall'Appaltatore in fase di gara, che sono qui integralmente confermate come se letteralmente trascritte, atti e

documenti tutti che esse dichiarano di ben conoscere, quale parte integrante e sostanziale del presente atto, convengono e stipulano quanto segue:

ARTICOLO 1

(Oggetto dell'appalto)

Il Comune, come sopra costituito, con la sottoscrizione del presente contratto, conferisce all'Appaltatore che, come sopra rappresentato, accetta, l'appalto del servizio di refezione scolastica per le scuole cittadine dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado.

Il servizio ricomprende le attività di preparazione, confezionamento, trasporto, consegna e distribuzione dei pasti agli utenti (alunni, personale docente e non docente avente diritto al pasto), gestione ciclo rifiuti, pulizia e sanificazione dei locali refettorio, in cui verrà espletato il servizio, attività tutte da prestarsi sotto l'osservanza piena ed assoluta delle norme, patti, condizioni e modalità contenute nel capitolato speciale, allegato al presente atto sotto la lettera "C", oltre che dell'offerta tecnica presentata in sede di gara dall'Appaltatore, allegata al presente atto sotto la lettera "D" e delle Linee guida regionali per la ristorazione pubblicate sul BURA n. 26 del 3.3.2017.

ARTICOLO 2

(Importo – Durata presunta)

L'importo netto contrattuale complessivo ammonta ad € 1.408.256,15 (euro unmilionequattrocentoottomiladuecentocinquantasei/15), oltre Iva di legge al 4%.

La durata del contratto decorre dall'01/10/2019 fino al 30/09/2022, salvo eventuale rinnovo per altri due anni - da esprimersi almeno 30 giorni prima della scadenza del contratto - e successiva proroga tecnica per massimo mesi sei.

ARTICOLO 3

(Corrispettivo)

Il prezzo da corrisondersi per ogni pasto è pari ad € 4,50, al netto dell'Iva.

Il pagamento a favore della ditta appaltatrice avverrà, previa rimessa al protocollo di apposita fattura elettronica, verificata per regolare esecuzione dall'ufficio competente, in rate mensili entro 30 giorni dalla data di presentazione della stessa, previo accertamento della regolarità contributiva e retributiva, fatta salva l'applicazione dell'art. 30 commi 5 e 5bis del D. Lgs. 50/2016.

Tenuto conto dell'art. 17-ter del D.P.R. 633/1972, così come modificato dall'art. 1 co. 629 L. 190/2014 comma 629 L.190/2014, e di quanto disciplinato dal Decreto MEF del 23.1.2015, l'IVA verrà trattenuta dal Comune per essere versata direttamente nelle casse dell'Erario. La

fattura emessa dall'Appaltatore dovrà recare in calce l'annotazione "scissione dei pagamenti".

I pagamenti in conto o a saldo in dipendenza del presente contratto saranno effettuati mediante accredito su apposito conto corrente bancario o postale acceso presso banche o presso la Società Poste Italiane S.p.A., ai sensi dell'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136, a seguito di mandato emesso dal Tesoriere del "Comune".

L'Appaltatore ha l'obbligo di comunicare al Comune gli estremi identificativi del conto corrente di cui al precedente capoverso entro il termine previsto dall'art. 3 co.7 della L. 136/2010 nonché, nello stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso. Gli stessi soggetti provvedono, altresì, a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

L'Appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 L. 136/2010 anche nei confronti delle eventuali proprie controparti. A tal fine si impegna:

- a dare immediata comunicazione al Comune ed alla Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo della Provincia dell'Aquila - della notizia dell'eventuale inadempimento degli obblighi in materia di tracciabilità finanziaria;
- ad inserire nei contratti sottoscritti con i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate alla fornitura, a pena di

nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari

Il Comune dichiara che il CIG relativo al presente appalto è il seguente: 7804595B87.

L'esecuzione di transazioni senza avvalersi di banche o della Società Poste Italiane S.p.A, in violazione delle prescrizioni di cui alla richiamata normativa, costituisce causa di risoluzione del presente accordo.

ARTICOLO 4

(Obblighi dell'Appaltatore)

L'Appaltatore si obbliga a:

- approntare i pasti giornalieri presso il proprio centro di cottura;
- trasportare gli stessi con idonei mezzi e distribuirli a tutti gli utenti aventi diritto delle scuole di cui all'art. 2 del Capitolato.

L'accertamento delle presenze quotidiane avverrà a cura del personale scolastico che provvederà anche alla prenotazione e alla richiesta dei pasti alla Ditta appaltatrice;

- a preparare i pasti "a legume fresco-caldo", con perizia gastronomica, con il sistema della cucina tradizionale, con prodotti freschi e cotti ogni giorno immediatamente prima del trasporto;
- a consegnare i pasti, entro 30 minuti dal confezionamento nel centro di cottura, con proprio personale ed automezzi adeguati dal punto di vista igienico e sanitario e muniti di apposita

autorizzazione sanitaria. All'Amministrazione Comunale dovranno essere comunicati i dati identificativi dei mezzi utilizzati. Le vivande/pietanze dovranno essere racchiuse in contenitori multiporzione a tenuta termica che mantengano la temperatura a termine di legge. All'atto della consegna nei vari terminali di distribuzione dovrà essere rilasciata apposita bolla di accompagnamento/documento di trasporto contenente l'indicazione dei pasti, che sarà firmata per ricevuta della merce e del materiale complementare a perdere dal personale incaricato;

- a somministrare, con proprio personale adeguatamente formato e munito delle abilitazioni e certificazioni di legge, nonché munito di materiale e divisa necessari al corretto espletamento delle diverse mansioni, i pasti a ciascun utente e presso i vari plessi scolastici che fruiscono della mensa, in contenitori e stoviglie igienicamente idonei messi a disposizione dalla medesima ditta ad integrazione di quello già in uso presso le scuole, ove esistente. Detto personale svolgerà le mansioni meglio specificate nell'art. 6 del Capitolato Speciale d'appalto;

- in caso di iniziative didattiche attuate esternamente o gite/visite di istruzione fuori dai plessi scolastici, a fornire, allo stesso prezzo, pasti freddi/cestini da viaggio confezionati secondo la vigente normativa in materia igienico-sanitaria;

- a fornire la documentazione giustificativa necessaria a permettere al Comune l'eventuale applicazione della normativa comunitaria riguardante il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari, ed in particolare: le fatture/bolle intestate alla ditta di ristorazione o al Comune devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del Comune, includendo solo i prodotti lattiero caseari acquistati per la preparazione dei pasti e merende; devono indicare la percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti devono essere preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e muniti della prescritta bollatura sanitaria (Direttiva CEE 92/46 e s.m.i.);
- a fornire, su espressa indicazione del competente ufficio comunale o di Dirigenti scolastici, menù alternativi nei seguenti casi:
 - a. per soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari, singole o multiple;
 - b. per soggetti diabetici;
 - c. per soggetti affetti da particolari malattie metaboliche o che in casi di indisposizione temporanea necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti;

- d. in tutti gli altri casi di problemi alimentari certificati dalla competente autorità sanitaria;
- a comunicare per iscritto, entro cinque giorni dall'inizio del servizio, l'elenco nominativo di tutto il personale impiegato nell'espletamento dello stesso, specificando qualifiche, figure professionali, monte ore, anzianità e livelli retributivi in relazione al CCNL applicato, nonché il nominativo dell'incaricato aziendale responsabile della direzione e controllo del servizio. Analoga comunicazione dovrà essere effettuata in caso di sostituzione o variazione del personale impiegato;
 - ad attuare tutte le misure a garanzia della sicurezza e salubrità dei prodotti alimentari impiegati secondo il sistema HACCP ex D. Lgs. n. 193/2007, secondo la norma UNI 10854, rendendosi disponibile ad adeguare o modificare il Piano di Autocontrollo su richiesta dell'Amministrazione comunale o su indicazione della competente Autorità Sanitaria senza pretendere alcun rimborso;
 - a raccogliere e gestire i pasti o le porzioni di pasti non consumati, anche in coerenza con l'offerta presentata;
 - ad eseguire correttamente la fase di gestione dei rifiuti attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001: 2015 o comprovato con altri mezzi previsti ai sensi del D.M. 25 luglio 2011) in modo da

arrecare il minor impatto possibile sull'ambiente in coerenza con la modalità di raccolta differenziata individuata dal Comune;

- ad osservare, nei confronti dei propri dipendenti, le norme in materia di assicurazioni, assistenza e previdenza, di igiene e sicurezza del lavoro, e a corrispondere il trattamento economico previsto dal vigente CCNL di settore. A tal fine la Ditta appaltatrice dichiara di applicare al proprio personale il contratto del settore *Turismo – Settore pubblici esercizi*. Nel caso di accertata violazione, verranno applicate le norme di leggi vigenti in materia nonché le sanzioni previste dal presente Atto;

- a fornire al Comune le informazioni sul personale utilizzato nel corso dell'esecuzione contrattuale, anche a fini dell'applicazione di clausole sociali per la tutela dei livelli occupazionali in successivi affidamenti o per nuove procedure di affidamento del servizio;

- a rispettare le previsioni del proprio progetto di assorbimento del personale, presentato in sede di gara, in attuazione della clausola sociale prevista;

- a rispettare gli obblighi di condotta derivanti dal D.P.R. 62/2013 e dal Codice integrativo di comportamento adottato dall'Ente, che riceve in copia, e di impegnarsi, per sé ed i suoi collaboratori, a rispettarli per quanto compatibili con la natura del presente contratto e con il ruolo e l'attività svolti in sua esecuzione.

Tali impegni costituiscono adempimento contrattuale a pena di risoluzione ex art. 1453 c.c, previa contestazione dell'addebito, formalizzato dal Dirigente comunale competente mediante lettera pec con invito all'Appaltatore a controdedurre entro gg. 15 dal ricevimento.

Sulle controdeduzioni si pronuncia l'Amministrazione entro i successivi gg. 10.

ARTICOLO 5

(Controlli e penali)

Per le modalità di effettuazione dei controlli e le penali, si rinvia a quanto previsto sul punto dal capitolato speciale d'appalto allegato al presente atto.

ARTICOLO 6

(Verifiche)

Il Comune si riserva di verificare in ogni momento il corretto e soddisfacente espletamento del servizio secondo le prescrizioni del capitolato. A conferma l'Impresa, su richiesta dell'Ente, per ciascun produttore e fornitore, mensilmente e per tutta la durata dell'appalto, rimetterà copia delle relative fatture d'acquisto.

ARTICOLO 7

Il subappalto non è ammesso non avendo l'Appaltatore dichiarato in sede di gara di voler subappaltare quote di appalto.

ARTICOLO 8

(Risoluzione di diritto del contratto)

Costituiscono motivo per la risoluzione di diritto del contratto le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale, di fallimento e/o di messa in liquidazione dell'Impresa, o quando l'Appaltatore si renda colpevole di frode;
- b) mancato rispetto degli obblighi di tracciabilità oppure la perdita dei requisiti prescritti;
- c) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, mancata applicazione dei contratti collettivi, ritardi reiterati dei pagamenti delle competenze spettanti al personale impegnato nel servizio, inosservanza obbligo di assunzione del personale del precedente gestore del servizio oggetto del presente atto;
- d) cessazione o interruzione senza giustificato motivo del servizio;
- e) subappalto non autorizzato del servizio come da previsione dell'art. 8
- f) cessione del contratto a terzi;
- g) gravi violazioni delle norme di sicurezza e prevenzione;
- h) gravi violazioni e/o inosservanza delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato e/o gravi

violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dall'Impresa anche a seguito di diffide dell'Amministrazione Comunale;

- i) mancata stipulazione del contratto assicurativo contro i rischi di responsabilità per danni a terzi, persone e cose;
- j) nel caso di terza violazione nell'arco dello stesso anno scolastico di obblighi sanzionati a norma del precedente art. 6 con una pena pecuniaria o reiterate inadempienze di grave entità;
- k) casi di intossicazione alimentare;
- l) mancato rispetto degli obblighi derivanti dal codice di comportamento adottato dal Comune di Sulmona per i propri dipendenti.
- m) inadempimento degli obblighi di applicazione della clausola sociale per il riassorbimento del personale della ditta appaltatrice uscente, derivanti dal progetto di riassorbimento presentato.

Al verificarsi delle predette ipotesi il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di avvalersi della clausola risolutiva.

Resta impregiudicata la facoltà dell'Amministrazione di agire in giudizio per il risarcimento dei danni.

Il Comune, ai sensi dell'art. 1 co. 13 D.L. 95/2012 convertito in L. 135/2012, qualora si verifichino le condizioni ivi indicate, si riserva il diritto

di recesso dal contratto in qualsiasi momento nel rispetto delle previsioni di legge.

Il presente contratto è, inoltre, sottoposto a condizione risolutiva consistente nell'accertamento dell'esistenza di cause interdittive di cui all'articolo 67 del D.lgs. 159/2011 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4 del medesimo Decreto. In tal caso sarà fatto salvo il pagamento del valore del servizio già eseguito e il rimborso delle spese sostenute per l'esecuzione del rimanente, nei limiti delle utilità conseguite.

ARTICOLO 9

(Risoluzione del contratto)

Al di fuori dei casi di cui al precedente articolo, il Comune potrà invocare la risoluzione del contratto nelle altre ipotesi e con le modalità di cui agli articoli 21 e 22 del capitolato speciale.

L'Appaltatore potrà chiedere la risoluzione del contratto in caso di impossibilità ad eseguirlo per causa sopravvenuta allo stesso non imputabile secondo quanto previsto dal Codice Civile.

ARTICOLO 10

(Soluzione delle controversie)

E' esclusa la clausola arbitrale. Per la definizione delle controversie è, pertanto, competente il giudice del luogo ove il contratto è stato stipulato.

ARTICOLO 11

(Polizze assicurative)

L'Appaltatore ha costituito, ai sensi dell'articolo 103 del D. Lgs. 50/2016, cauzione definitiva di € 56.301,00 (euro cinquantaseimilatrecentouno/00), a mezzo polizza fidejussoria n. 2019/50/2531337 emessa, in data 27.9.2019 da "Reale Mutua" - Agenzia di Napoli, Società autorizzata all'esercizio nel ramo cauzioni.

Tale polizza è ridotta del 50% per il possesso da parte dell'Ati di certificazioni ISO 9001:2015 in corso di validità e di un ulteriore 20% per il possesso da parte dell'Ati di certificazioni Uni En Iso 14001:2015 in corso di validità.

Tale cauzione sarà svincolata ai sensi di legge.

L'Appaltatore ha, altresì, attiva polizza di assicurazione contro i rischi di danni a persone e cose, anche per casi di colpa grave, inerenti la gestione del servizio e RCO con massimali conformi a quelli previsti nel capitolato (€ 5.000.000,00). Tale polizza, sia per la mandataria sia per la mandante, è stata estesa all'appalto costituente oggetto del presente contratto con apposite appendici di variazione.

ARTICOLO 12

(Obblighi dell'Appaltatore nei confronti dei propri lavoratori
dipendenti)

La Società mandataria dichiara di applicare ai propri lavoratori dipendenti il vigente Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i lavoratori del settore "Pubblici esercizi ristorazione collettiva e commerciale e turismo". Afferma, inoltre, che la Società mandante "Co.Se.L.P. a r.l." applica il CCNL del settore "Turismo pubblici esercizi".

Dichiara, altresì, per sé e per società mandanti di rispettare tutti gli obblighi riguardanti la materia della sicurezza sul lavoro di cui al D. Lgs. n. 81/2008. Le parti danno atto che si è già provveduto alla verifica della idoneità tecnico-professionale dell'impresa mediante acquisizione e controllo dei documenti di cui all'allegato XVII del citato decreto legislativo.

L' "Appaltatore" è altresì obbligato a rispettare tutte le norme in materia retributiva, contributiva, previdenziale, assistenziale, assicurativa, sanitaria, previste per i dipendenti dalla vigente normativa, con particolare riguardo a quanto previsto dall'articolo 105, comma 9, del D.Lgs. 50/2016.

ARTICOLO 13

(Obblighi in materia di assunzioni obbligatorie)

L' "Appaltatore" è in regola con gli obblighi di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68, come da certificazioni in atti (prot. n. 51334 del 25.11.2019 e n. 35971 del 20.8.2019).

ARTICOLO 14

(Domicilio)

A tutti gli effetti del presente contratto l'“Appaltatore” ha eletto domicilio presso la propria sede legale sopra dichiarata, il Comune presso la propria sede in via Mazara n. 21.

ARTICOLO 15

(Spese contrattuali)

Sono a carico dell' “Appaltatore” tutte le spese del contratto e tutti gli oneri connessi alla sua stipulazione, compresi quelli tributari, fatta eccezione per l'I.V.A. che rimane a carico del Comune.

ARTICOLO 16

(Rinvio)

Per quanto non espressamente previsto nel presente contratto valgono le disposizioni di leggi e regolamenti in materia, nonché quelle previste nel capitolato speciale.

ARTICOLO 17

(Registrazione)

Ai fini fiscali si dichiara che il servizio dedotto nel presente contratto è soggetto al pagamento dell'I.V.A., per cui si richiede la registrazione in misura fissa.

Ai fini della liquidazione dei diritti di segreteria si dichiara che il valore del presente Atto è di € 1.408.256,15

ARTICOLO 18

(Disposizioni generali)

L'imposta di bollo e' assolta con modalita' telematiche, ai sensi del D.M. 22 febbraio 2007, mediante Modello Unico Informatico (M.U.I.), per l'importo di € 45,00. Il pagamento dell'imposta di bollo sugli allegati viene effettuato tramite annullamento della seguente marca da bollo:

Bollo n. 01171538025810 del 6.12.2019 di € 576,00.

Il bollo sopra menzionato verrà apposto su una copia analogica all'uopo estratta e debitamente annullato. La copia rimarrà agli atti presso l'Ente. Il presente atto, composto di n. 20 (venti) pagine, oltre gli allegati, viene da me, Segretario, ricevuto, redatto e letto alle parti che, a mia richiesta, lo riconoscono conforme alla loro volontà ed insieme con me ed alla mia presenza e vista lo sottoscrivono con firma digitale ai sensi dell'art. 1, comma 1, lettera s) del D. Lgs. 7 marzo 2005, n. 82 (Codice dell'amministrazione digitale), previa verifica della validità dei certificati elettronici utilizzati.

IL COMUNE DI SULMONA

 (firmato digitalmente)

L'APPALTATORE

 (firmato digitalmente)

IL SEGRETARIO GENERALE

Nunzia Filomena Buccilli (firmato digitalmente)

ALLEGATO AL CONTRATTO
Rep. 4663 del 9.12.2019
Il Segretario Generale

Repertorio n. 135911

Raccolta n. 29432

PROCURA SPECIALE

REPUBBLICA ITALIANA

L'anno duemiladiciassette il giorno sei del mese di marzo, in Napoli, nel mio studio.

Dinanzi a me notaio in Napoli con studio alla Via n. , iscritto nel Ruolo del Collegio Notarile dei distretti riuniti di Napoli, Torre Annunziata e Nola, senza l'assistenza dei testimoni per non averne fatta richiesta né il costituito né io notaio,

si costituisce

- nato a il , nella qualità di amministratore unico e legale rappresentante della "E.P. - Società per Azioni" con sede in Roma, Via Giuseppe Palumbo n. 26 e capitale di euro 1.530.000,00 (unmilione cinquecentotrentamila virgola zerozero) interamente versato, codice fiscale e numero d'iscrizione nel Registro delle Imprese di Roma 05577471005, iscritta nel R.E.A. della Camera di Commercio di Roma al n. 904890, indirizzo PEC: epnapoli@certificazioneposta.it, domiciliato per la carica presso la sede sociale, della cui identità ed idonei poteri di firma io notaio sono certo.

Il medesimo, in virtù dei poteri a lui attribuiti dal vigente statuto sociale, con il presente atto nomina procuratori della "E.P. - Società per Azioni" i signori:



- ~~Giuseppe~~ ~~...~~, nato ad ~~...~~ (ca) il ~~...~~, re-
sidente in ~~...~~, Via dei ~~...~~ n. ~~...~~, codice fiscale ~~...~~
- ~~...~~ ~~...~~, nato a ~~...~~ (ca) il ~~...~~,
residente in ~~...~~ (ca), Via ~~...~~ n. ~~...~~, codice fi-
scale ~~...~~
- ~~...~~ ~~...~~, nato a ~~...~~ di ~~...~~ (ca) il ~~...~~
residente in ~~...~~, ~~...~~, codice fiscale ~~...~~
- ~~...~~ ~~...~~, nata a ~~...~~ il ~~...~~,
residente in ~~...~~, Via ~~...~~ n. ~~...~~, codice fiscale ~~...~~
- ~~...~~ ~~...~~, nata a ~~...~~ il ~~...~~,
residente in ~~...~~, Via ~~...~~ n. ~~...~~, codice fiscale ~~...~~
- ~~...~~ ~~...~~, nato a ~~...~~ (ca) il ~~...~~,
residente in ~~...~~ (ca), Via ~~...~~ n. ~~...~~, codi-
ce fiscale ~~...~~
- ~~...~~ ~~...~~, nato a ~~...~~ (ca) il ~~...~~,
residente in ~~...~~, ~~...~~, codice
fiscale ~~...~~
- ~~...~~ ~~...~~, nato ad ~~...~~ (ca) il ~~...~~,
residente in ~~...~~ (ca), Via ~~...~~ n. ~~...~~, codice
fiscale ~~...~~
- ~~...~~ ~~...~~, nato a ~~...~~ (ca) il ~~...~~,
residente in ~~...~~, ~~...~~, codice
fiscale ~~...~~

1955, residente in ~~XXXXXXXXXX~~, Via ~~XXXX~~ n. ~~XX~~,

codice fiscale ~~XXXXXXXXXX~~,

affinché, in nome e per conto della detta società, disgiuntamente tra loro, possano:

- stipulare, in Italia, contratti di appalto o subappalto, partecipare a gare di appalto di ogni genere e tipo, presenziare alle sedute di gare, intervenire a collaudi, sopralluoghi, verbali di consegna di locali ed attrezzature, costituire associazioni temporanee d'impresa, conferendo ed accettando i relativi mandati;
- conciliare e transigere le controversie promosse in sede di commissione di conciliazione avanti le direzioni territoriali del lavoro, agli uffici del lavoro ed i sindacati;
- rappresentare la società innanzi alle organizzazioni sindacali ed agli uffici del lavoro anche al fine di sottoscrivere verbali relativi alle assunzioni di personale e alla cessione dello stesso in ambito delle procedure di cambio di gestione dei servizi in appalto, con espressa facoltà di conciliare e transigere eventuali vertenze;
- inoltrare e sottoscrivere denunce e domande di tutti gli atti amministrativi e/o sanitari previsti dalla normativa vigente in relazione all'inizio attività di ristorazione (scia sanitarie ed amministrative).

Il tutto con promessa di rato e valido fin d'ora, senza necessità di ulteriore ratifica o conferma.

Richiesto ho ricevuto il presente atto del quale ho dato lettura al costituito che lo ha dichiarato conforme alla sua volontà.

Scritto con mezzo elettronico da persona di mia fiducia ai sensi di legge e completato a mano da me notaio in facciate quattro di un foglio.

Sottoscritto alle ore 15,15.

Firmato: ~~PAOLO MORELLI~~ - NOTAIO ~~PAOLO MORELLI~~ segue sigillo.

Io Sottoscritto dott. PAOLO MORELLI,
Notaio in Napoli attesto che la presente copia
composta di n. due fogli è conforme al
suo originale. Si rilascia, per gli usi consentiti
dalla legge, in Napoli, oggi 13/3/2014

[Handwritten signature]



"B"

4663 9.12.2019



===== ASSOCIAZIONE TEMPORANEA DI IMPRESE =====

Le sottoscritte imprese: =====

- "E.P. - Società per Azioni" con sede in Roma alla via Giuseppe Palumbo n. 26, numero di iscrizione presso la C.C.I.A.A. di Roma, codice fiscale e P. I.V.A. 05577471005, numero REA RM-904890, a questo atto rappresentata dal procuratore signor ~~XXXXXXXXXX~~, nato a ~~XXXXXXXXXX~~ il ~~XX/XX/XX~~, domiciliato per la carica presso la sede sociale, autorizzato al presente atto dalla procura a rogito Notario ~~XXXXXXXXXX~~ del 6 marzo 2017 rep. 135.911 debitamente iscritta presso la C.C.I.A.A. di ROMA in data 28 marzo 2017; =

- "COOPERATIVA DI SERVIZI, LAVORO E PRODUZIONE COSELP - Società Cooperativa" con sede in Pratola Peligna alla via N. Sauro n. 80, numero di iscrizione presso la C.C.I.A.A. di L'Aquila, codice fiscale e P. I.V.A. 01112600661, numero REA AQ-66752, a questo atto rappresentata dal Presidente del Consiglio di Amministrazione signora ~~XXXXXXXXXX~~ nata a ~~XXXXXXXXXX~~ il ~~XX/XX/XX~~, domiciliata per la carica presso la sede sociale, autorizzata al presente atto dal verbale del Consiglio di Amministrazione del 24 settembre 2019; =

===== P R E M E T T O N O =====

- che le società "E.P. - Società per Azioni" e "COOPERATIVA DI SERVIZI, LAVORO E PRODUZIONE COSELP - Società Cooperativa" in relazione alla procedura di gara indetta dalla Centrale di Committenza Sulmona Via Mazara, 21 67039 Sulmona (AQ), hanno presentato offerta congiunta per la procedura aperta per l'aggiudicazione della Gara mediante procedura aperta per l'appalto del "Servizio di refezione scolastica per le scuole cittadine a ridotto impatto ambientale C.I.G: 7804595B87", designando la società "E.P. - Società per Azioni" quale capogruppo della relativa Associazione Temporanea di Imprese, obbligandosi in caso di aggiudicazione a conferire, con unico atto, mandato speciale con rappresentanza alla stessa "E.P. - Società per Azioni" =====

- che con Determina n. 197 del 22 luglio 2019 (Reg. Generale n. 1096 del 22/07/2019) il Dirigente di Settore del Comune di Sulmona ha approvato i verbali della gara in oggetto ed ha aggiudicato l'appalto alle società costituite per un valore triennale di euro 1.408.256,15 (unmilionequattrocentoottomiladuecentocinquantasei/15) (inclusi oneri di sicurezza di euro 16.840,00 (sedicimilaottocentoquaranta/00)) oltre I.V.A. al 4% (quattro per cento) pari all'importo complessivo di euro 1.464.586,40 (unmilionequattrocentosessantaquattromilacinquecentottantasei/40); =====

- che con prot. n. 40710 del 23 settembre 2019 il Comune di Sulmona ha richiesto, tra l'altro, l'atto costitutivo dell'A.T.I.. =====

Tanto premesso, le società "E.P. - Società per Azioni" e "COOPERATIVA DI SERVIZI, LAVORO E PRODUZIONE COSELP - Società Cooperativa" appositamente e temporaneamente raggruppate in

Registrato
in PESCARA
il 26/09/2019
al n° 9290
serie 1T

relazione alla fornitura di cui in premessa ed in conformità all'impegno assunto in sede di offerta, con il presente atto dichiarano di conformarsi alla disciplina prevista all'art. 48 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.. =====

La società "COOPERATIVA DI SERVIZI, LAVORO E PRODUZIONE CO-SELP - Società Cooperativa" pertanto conferisce con il presente atto mandato con rappresentanza alla società "E.P. - Società per Azioni" che assumerà quindi la veste e le funzioni di impresa capogruppo e mandataria e per essa il suo amministratore unico pro tempore. =====

Detto mandato con rappresentanza concerne ogni e qualsiasi attività utile all'appalto ed alla sua esecuzione, e quindi la mandataria, a mezzo del predetto suo amministratore, potrà rappresentare la società mandante anche in sede processuale e compiere, nei confronti del soggetto appaltante, tutte le operazioni e gli atti di qualsiasi natura dipendenti dal contratto, fino all'estinzione del rapporto. =====

In via esemplificativa, detto mandato comprende, perciò, le facoltà di: =====

- stipulare anche in nome e per conto dell'impresa mandante, con ogni più ampio potere e con promessa di rato e valido fin d'ora, tutti gli atti necessari per la gestione e l'esecuzione dell'appalto, compresi comunque il contratto e gli altri documenti contrattuali con il soggetto appaltante e con facoltà di negoziare e determinare ogni clausola, condizione e/o termine incluse clausole arbitrali e le clausole concernenti la responsabilità solidale delle costituite imprese riunite nei confronti del soggetto appaltante; =====
- effettuare depositi e costituire cauzioni; =====
- in generale sottoscrivere documenti di ogni genere, compiere qualsiasi atto e fare tutto quanto altro necessario per la gestione e l'esecuzione dei lavori dell'appalto di cui in premessa. =====

Il presente mandato è conferito ai sensi delle vigenti leggi in materia, perciò: =====

- l'offerta congiunta comporta la responsabilità solidale nei confronti dell'ente appaltante di tutte le imprese raggruppate; =====
 - il mandato si intende gratuito e irrevocabile e la sua revoca per giusta causa non avrà effetto nei riguardi dell'ente appaltante; =====
 - alla mandataria spetta la rappresentanza, anche processuale, dell'impresa mandante nei riguardi dell'ente appaltante per tutte le operazioni e gli atti di qualsiasi natura dipendenti dal contratto, fino all'estinzione del rapporto. =====
- Tuttavia l'ente appaltante può far valere direttamente la responsabilità a carico dell'impresa mandante; =====
- il rapporto di mandato non determina di per sé organizzazione o associazione fra le imprese riunite, ognuna delle quali conserva la propria autonomia ai fini della gestione,

degli adempimenti fiscali e degli oneri sociali; =====

- in caso di fallimento dell'impresa mandataria, l'ente appaltante ha facoltà di proseguire il rapporto di appalto con altro operatore economico che sia costituito mandatario nei modi previsti dall'art. 48, comma 17, del D.Lgs. n. 50/2016, purché abbia i requisiti di qualificazione adeguati ai lavori, servizi o forniture ancora da eseguire; non sussistendo tali condizioni la stazione appaltante può recedere dall'appalto; =====

- in caso di fallimento dell'impresa mandante, l'impresa mandataria, qualora non indichi altra impresa subentrante in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, è tenuta alla esecuzione, direttamente o a mezzo di altra eventuale impresa mandante purché abbia i requisiti di qualificazione adeguati ai lavori, servizi o forniture ancora da eseguire. =====

La ripartizione degli incarichi è così definitivamente pattuita tra i contraenti: =====

- la società "E.P. - Società per Azioni", quale Società Mandataria - Capogruppo della costituenda Associazione Temporanea di Impresa ha la responsabilità di: =====

- curare i Rapporti con l'Ente e la legale rappresentanza,
- Eseguire tutte le prestazioni principali e secondarie previste dai documenti di gara presso le seguenti scuole: ===

ISTITUTO COMPRENSIVO N.2 "L. RADICE/OVIDIO" =====

Infanzia S. Giovanni Bosco Via Togliatti =====

Infanzia Don Antonio Di Nello Viale Costanza =====

Infanzia Rodari Via Sallustio =====

Infanzia Michele Celidonio Via Cornacchiolo =====

Infanzia Frazione Bagnaturo =====

Primaria Lombardo Radice Viale Togliatti =====

Primaria Celestino Via Bagnaturo =====

Secondaria di 1° grado Ovidio Via Togliatti =====

- la società "COOPERATIVA DI SERVIZI, LAVORO E PRODUZIONE CO-SELP - Società Cooperativa", quale società mandante eseguirà tutte le prestazioni principali e secondarie previste dai documenti di gara presso le seguenti scuole: =====

ISTITUTO COMPRENSIVO N. 1 "MAZZINI/CAPOGRASSI" =====

Infanzia Collodi Viale Mazzini =====

Infanzia Giovanni Paolo II Via Trento =====

Infanzia Maria Montessori Via Dalmazia =====

Primaria L. Masciaglioli Viale Mazzini =====

Secondaria di 1° grado Capograssi Via Dalmazia 34 =====

ISTITUTO COMPRENSIVO N. 3 "SERAFINI/DI STEFANO" =====

Infanzia Via Crispi (comprensiva anche dell'infanzia ex via Angeloni) =====

Infanzia Frazione Marane Marane Case Nuove =====

Infanzia ex Viale Matteotti (oggi in Viale Roosevelt) =====

Primaria Lola di Stefano Viale Roosevelt II =====

Secondaria Panfilo Serafini Via Alessandro Volta n. 9 =====

La ripartizione dei proventi e dei costi relativi alla parte-

cipazione alla Gara d'Appalto in oggetto è in misura del: =====
- 66% (sessantasei per cento) per l'Impresa Capogruppo Mandat-
taria; =====

- 34% (trentaquattro per cento) per l'Impresa Mandante. =====
Ciascuna Impresa, pertanto, fatturerà direttamente il corri-
spettivo della propria quota di partecipazione all'Ente ap-
paltante e ne curerà direttamente il relativo incasso, sia in
acconto che a saldo e rilascerà quietanza liberatoria. =====

Le spese del presente atto sono a carico delle società rag-
gruppate in misura del 66% per l'Impresa Capogruppo Mandata-
ria e del 34% per l'impresa mandante. =====

Le parti dichiarano che non ricorrono le condizioni per frui-
re del premio di concentrazione di cui al D.L. 35/2005 e che
pertanto il presente contratto non è soggetto a pubblicità
commerciale. =====

TOCCO DA CASARIA, contrada Brecciarola n. 3, il ventisei
settembre duemiladiciannove (26.09.2019) =====

~~REPERTORIO N. 50.735~~ - ~~RACCOLTA N. 18.628~~ =====

REPERTORIO N. 50.735 =====

RACCOLTA N. 18.628 =====

===== AUTENTICA DI FIRMA =====

Certifico io sottoscritta ~~Donatella Quartuccio~~ Notaio in Pe-
scara iscritta nei ruoli dei distretti notarili riuniti di
Teramo e Pescara, che i signori: =====

- ~~Roberto Quartuccio~~, nato a ~~Teramo~~ il ~~10/01/1970~~
domiciliato per la carica ove appresso, non in proprio ma
quale Procuratore della società "E.P. - Società per Azioni"
con sede in Roma alla via Giuseppe Palumbo n. 26, numero di
iscrizione presso la C.C.I.A.A. di Roma, codice fiscale e P.
I.V.A. 05577471005, numero REA RM-904890; =====

- ~~Donatella Quartuccio~~, nata a ~~Teramo~~ il ~~10/01/1970~~
~~1970~~, domiciliata per la carica ove appresso, non in proprio
ma quale Presidente del Consiglio di Amministrazione della
"COOPERATIVA DI SERVIZI, LAVORO E PRODUZIONE COSELP - Società
Cooperativa" con sede in ~~Teramo~~ Peligna alla via N. Sauro n.
80, numero di iscrizione presso la C.C.I.A.A. di L'Aquila,
codice fiscale e P. I.V.A. 01112600661, numero REA AQ-66752; =
della cui identità personale, qualifica e poteri, io Notaio
sono certa, hanno firmato l'atto che precede in mia presenza,
anche a margine, alle ore tredici e trentacinque. =====

Scrittura da me Notaio letta ai comparenti. =====

TOCCO DA CASARIA, contrada Brecciarola n. 3, il ventisei
settembre duemiladiciannove (26.09.2019) =====

DONATELLA QUARTUCCIO NOTAIO SIMBOLO DI TABELLIONATO =====

=====

=====

=====

La presente copia, composta di 2 (due) fogli, è conforme al suo originale e
si rilascia per gli usi consentiti.

Dal mio studio, il 6 dicembre 2019.

Carlo Felice





CITTÀ DI SULMONA

Medaglia d'Argento al Valor Militare

PROVINCIA DELL'AQUILA

1° SETTORE "AMMINISTRATIVO E LEGALE"

Servizi alla Persona

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI I° GRADO DEL TERRITORIO COMUNALE

ART. 1 - DEFINIZIONI

Il presente Capitolato Speciale detta la disciplina relativa al contratto d'appalto che il Comune di Sulmona intende concludere con un operatore economico per la gestione del servizio di refezione scolastica. L'appalto di cui al presente capitolato descrittivo-prestazionale ha per oggetto il servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale.

Nella predisposizione del presente Capitolato si è tenuto conto, facendovi espresso rinvio:

- delle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica", provvedimento della Conferenza unificata Stato-Regioni e Province autonome del 29 aprile 2010. Intesa ai sensi dell'art.8 comma 6 della legge 5 giugno 2003 n° 131, G.U. n. 134 dell'11.06.2010);
- delle Linee Guida nazionali definite in tema di ristorazione scolastica frutto del Protocollo d'intesa siglato a febbraio 2014 dalle Associazioni ANCI (Associazione Nazionale dei Comuni d'Italia), ANGEM (Associazione Nazionale della ristorazione collettiva e servizi vari), ORICON (Osservatorio ristorazione collettiva e nutrizione);
- del vigente Codice Contratti 2016, come modificato dal decreto correttivo D. Lgs. 19/04/2017 n. 56;
- delle Linee di indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica del giugno 2016, approvate con Determinazione regionale 30.12.2016 n. DPF011/234 pubblicata sul BURA speciale n. 26 del 3.03.2017;
- del D.M. dell'ambiente e della tutela del territorio 25 luglio 2011 recante la disciplina dei Criteri Ambientali Minimi – CAM per la ristorazione;
- degli indirizzi dell'Amministrazione comunale di cui alla Deliberazione G.C. n° 259 del 15.12.2017;

- della Relazione di conformità ai sensi dell'art 34 c. 20 del D.L. 179/2012 convertito con legge 221/2012, approvata con Deliberazione G.C. n° 38 del 1.03.2018;
- delle indicazioni della ASL I Sulmona-Avezzano-Aquila - SIAN (Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione);
- delle Linee di indirizzo della Regione Abruzzo 2016 per la ristorazione scolastica del giugno 2016, approvate con Determinazione regionale 30.12.2016 n. DPF011/234 pubblicata sul BURA speciale n. 26 del 3.03.2017).

Per "Appaltatore", "Impresa aggiudicataria", "Ditta appaltatrice", "Ditta" deve intendersi l'operatore economico che sarà risultato aggiudicatario al termine della gara pubblica e al quale verrà affidata la gestione del servizio di cui al presente capitolato e relativi allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale.

Per "Amministrazione Comunale", "Comune", "Ente", "Committente" deve intendersi il Comune di Sulmona nel cui territorio sarà svolto il servizio di refezione scolastica.

Per "Centro di cottura" deve intendersi il luogo di produzione in cui verranno preparati i pasti da somministrare.

Per le altre definizioni si rimanda alle norme vigenti.

ART. 2 - OGGETTO E FINALITA' DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione nelle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado del Comune di Sulmona, comprendente le attività di approvvigionamento e conservazione prodotti alimentari, preparazione e confezionamento pasti, trasporto, consegna e distribuzione dei pasti agli utenti (alunni, personale docente e non docente avente diritto al pasto), gestione ciclo dei rifiuti, pulizia e sanificazione del centro cottura e locali refettorio in cui verrà espletato il servizio, che interesserà le seguenti scuole:

- Infanzia Collodi Viale Mazzini
- Infanzia Giovanni Paolo II via Trento
- Infanzia S. Giovanni Bosco via Togliatti
- Infanzia Rodari via Sallustio
- Infanzia Maria Montessori via Dalmazia
- Infanzia Don Antonio Di Nello viale Costanza
- Infanzia Michele Celidonio via Cornacchiola
- Infanzia via Crispi (comprensiva anche dell'Infanzia ex via Angeloni)
- Infanzia ex viale Matteotti (oggi in Viale Roosevelt)
- Infanzia Frazione Bagnaturo
- Infanzia Frazione Marane Marane Case Nuove

- Primaria L. Masciangioli viale Mazzini
- Primaria Lola Di Stefano viale Roosevelt II
- Primaria Lombardo Radice viale Togliatti
- Primaria Celestino V via Bagnaturo
- Secondaria di 1° grado Serafini via Volta
- Secondaria di 1° grado Ovidio via Togliatti
- Secondaria di 1° grado Capograssi via Dalmazia 34

In via riepilogativa, si precisa che per effetto delle ordinanze sindacali 2017 (n. 99 e 100) e per gli interventi /lavori che interesseranno gli edifici scolastici, le scuole risultano logisticamente così collocate:

ISTITUTO COMPRENSIVO N. 1 "MAZZINI/CAPOGRASSI"

SCUOLA DELL'INFANZIA

CARLO COLLODI - nell'edificio Capograssi Via Dalmazia

GIOVANNI PAOLO II VIA TRENTO

MARIA MONTESSORI - nei MUSP (moduli ad uso scolastico provvisorio presso cortile Caserma Cesare Battisti Viale Mazzini)

PRIMARIA 1° GRADO

L. MASCIANGIOLI VIALE MAZZINI - 11 classi elementari nei MUSP-moduli ad uso scolastico provvisori (presso cortile Caserma Cesare Battisti VIALE MAZZINI)

SECONDARIA 1° GRADO

SCUOLA MEDIA CAPOGRASSI VIA DALMAZIA N.34 (salvo trasferimento per lavori e interventi)

ISTITUTO COMPRENSIVO N.2 "L. RADICE/OVIDIO"

SCUOLA DELL'INFANZIA

S. GIOVANNI BOSCO – VIALE METAMORFOSI edificio comunale Contratto di Quartiere

DON ANTONIO DI NELLO - VIALE COSTANZA

RODARI VIALE SALLUSTIO

MICHELE CELIDONIO – presso edificio ex asilo comunale in VIA L'AQUILA

L. VOLPICELLI BAGNATURO – presso edificio Scuola Primaria Bagnaturo VIA BAGNATURO

PRIMARIA 1° GRADO

LOMBARDO RADICE – nell'ex edificio CESCOT / Croce Rossa) in VIA LUCIANO MARCANTE
CELESTINO V FRAZIONE DI BAGNATURO VIA BAGNATURO

SECONDARIA 1° GRADO

OVIDIO VIALE TOGLIATTI N. 1

ISTITUTO COMPRENSIVO N. 3 "SERAFINI/DI STEFANO"

SCUOLA DELL'INFANZIA

Via CRISPI - VIALE METAMORFOSI edificio comunale Contratto di Quartiere

MARANE VIA MARANE CASE NUOVE

ex viale ANGELONI - VIALE METAMORFOSI edificio comunale Contratto di Quartiere

ex viale MATTEOTTI - VIALE ROOSEVELT

PRIMARIA 1° GRADO

LOLA DI STEFANO VIALE ROOSEVELT N.II

SECONDARIA 1° GRADO

PANFILO SERAFINI VIA ALESSANDRO VOLTA N. 9

Il servizio sarà svolto come segue:

- per Scuole dell'Infanzia e Primaria a tempo pieno presumibilmente tutti i giorni feriali della settimana (dal lunedì al venerdì), escluso sabato e i giorni festivi e, comunque, secondo i rientri previsti nel piano dell'offerta formativa;
- per le Scuole Secondarie di 1° grado (ex scuole medie) presumibilmente due/tre giorni a settimana per le classi a tempo prolungato, escluso sabato e i giorni festivi.

(A questo riguardo si terrà conto delle attività scolastiche previste nel Piano dell'offerta formativa nei giorni stabiliti di rientro pomeridiano).

In ogni caso, la Ditta sarà tenuta ad effettuare le consegne dei pasti anche in sedi diverse da quelle indicate all'art 2, qualora si verificassero ulteriori spostamenti di scuole/classi in altri edifici comunque ricadenti nel territorio comunale, oppure in caso di istituzione, realizzazione o soppressione di plessi scolastici, anche a seguito di nuovi piani di dimensionamento delle istituzioni scolastiche o per trasferimenti legati allo svolgimento di lavori nei plessi scolastici o ricollocazione logistica per altri motivi di forza maggiore o ragioni di ordine pubblico.

Le finalità del presente appalto sono quelle di offrire e migliorare la ristorazione scolastica nel rispetto dei principi di sicurezza alimentare, (elevando il livello qualitativo dei pasti nella scuola, sia sotto il profilo nutrizionale che della percezione sensoriale), promuovere la salute dell'utente (favorendo abitudini alimentari sane e corrette, promuovere il consumo consapevole di specifici prodotti alimentari) e la salvaguardia dell'ambiente (riducendo al minimo i danni possibili) contribuendo a raggiungere gli obiettivi ambientali definiti nel piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (cosiddetto PAN-GPP, adottato con Decreto interministeriale n. 135 dell'11 aprile 2008) pubblicato nella G.U. dell'8 maggio 2008, redatto ai sensi della L.296/2006, art.1 c. 1126, 1127, 1128.

SISTEMA INFORMATIZZATO

Nell'ottica di snellimento delle procedure volte ad agevolare il rapporto tra cittadini e Pubblica Amministrazione, il Comune intende dotarsi di un sistema di informatizzazione dei Buoni Mensa scolastica attraverso l'introduzione di un software e di un conto elettronico prepagato" (sistema in modalità prepagata) per la tracciabilità informatizzata delle presenze, dei consumi e dei pagamenti

La Ditta appaltatrice è tenuta, pertanto, a fornire un apposito sistema informatizzato di prenotazione pasti (buono informatizzato e automatizzato) e per il pagamento del servizio in conformità alle normative

vigenti in materia, per la riscossione dei proventi/corrispettivi, con gestione dell'intero processo, che offra la possibilità anche a beneficio e per quanto di competenza dell'Ente:

- di visualizzare, monitorare e verificare sempre in tempo reale dati e informazioni sui consumi dei pasti, lo stato dei pagamenti dei pasti (conto elettronico on-line e credito dei consumatori), le presenze e l'andamento del servizio refezione, anche mediante ampia reportistica a fini di controllo, di analisi statistica, per elaborazioni dati e trasmissione flussi al Casellario assistenza Inps nei formati previsti dall'Ente e/o dall'Inps;
- di documentare e attestare le spese sostenute dall'utente, anche attraverso accesso diretto del titolare del conto;
- di gestire e generare comunicazioni e flussi informativi con utenza e con i Servizi comunali interessati al controllo dei dati, alle entrate finanziarie e riscossioni pagamenti, nel rispetto della normativa sulla privacy e della sicurezza dati;
- di rilevare giornalmente il numero degli utenti attraverso la predisposizione di procedure e strumenti informatizzati per la visualizzazione quotidiana e rilevazione celere delle presenze presso i plessi scolastici, trasmettendo i dati raccolti al centro cottura;
- di caricare e gestire l'anagrafica bambini e studenti, ossia gli elenchi degli utenti ricadenti nelle diverse fascia di appartenenza ISEE ai fini della contribuzione tariffaria del servizio refezione da parte delle famiglie, secondo i dati forniti dall'Ente;
- di trasferire le somme versate dagli utenti nelle casse comunali
- di predisporre la rete dedicata dei locali/esercizi convenzionati per ricaricare il conto mensa

Tutte le spese relative al software e ad eventuali spese della piattaforma informatizzata (quali a titolo esemplificativo spese di attivazione, manutenzione, configurazione, adeguamenti e canoni funzionamento) sono a esclusivo carico dell'operatore economico, comprese quelle derivanti da danni - da chiunque cagionati - o da guasti di qualsiasi tipo, ivi compresi guasti a cui possa essere soggetto il sistema informatico nonché le spese relative all'installazione dei rilevatori presso gli esercizi convenzionati e, comunque, tutte le spese necessarie al regolare funzionamento del servizio.

ART. 3 – DURATA DELL'APPALTO

Il contratto d'appalto avrà durata di anni tre, rinnovabile per ulteriori anni 2 con provvedimento espresso del Comune, decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto (ovvero da data anteriore ove si proceda all'esecuzione anticipata dello stesso), con presunta decorrenza dal mese di ottobre 2019, abbracciando gli anni scolastici 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022, e - previo rinnovo - 2022/2023, 2023/2024.

Per anno scolastico, ai fini del servizio refezione, si intende il periodo scolastico che va dal 1 ottobre fino al 31 maggio dell'anno successivo; peraltro l'inizio e il termine del servizio potrà essere discrezionalmente differito o anticipato dal Comune in relazione a eventuali esigenze organizzative e funzionali, tenuto conto

del giorno settimanale e tenuto conto del calendario scolastico approvato annualmente dalla Regione Abruzzo.

Il Comune di Sulmona si riserva di autorizzare l'esecuzione anticipata del contratto ai sensi dell'art. 32 del D. Lgs. 50/2016. Pertanto la sottoscrizione del contratto, da stipularsi, in forma pubblico-amministrativa e in modalità elettronica, potrà avvenire anche in data successiva all'effettivo inizio del servizio.

E' fatta salva comunque la possibilità per il Comune di disporre una proroga tecnica ai medesimi patti e condizioni vigenti, per garantire la continuità del servizio, per il tempo strettamente necessario all'individuazione del nuovo contraente.

In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni.

Eventuali sospensioni/interruzioni del servizio dovute a causa di forza maggiore comunicate dal Comune, non costituiscono motivo di risarcimento per danni o mancati guadagni.

ART. 4 – PROCEDURA DI GARA, QUANTITATIVO PASTI E IMPORTI

La gara sarà espletata mediante procedura aperta ai sensi dell' art. 60 del D. Lgs. n. 50/2016 e verrà aggiudicata sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa per l'Ente come previsto all'art. 95 comma 3 lettera a) del medesimo Codice dei contratti valutabile secondo i criteri premiali riportati nel disciplinare di gara.

Non sono ammesse offerte economiche alla pari o in aumento.

L'importo a base d'asta per i primi tre anni d'appalto - e fatto salvo quanto previsto all'art. 3 - , è fissato in euro € 1.471.687,50 di cui euro 16.840 per costi di sicurezza non ribassabili, considerando un costo unitario per pasto pari ad euro 4,70 oltre iva per un numero presunto annuo di pasti pari a 104.375 con una media di poco superiore ai 500 pasti giornalieri (stimati in base al trend attuale della domanda).

Il valore economico complessivo dell'appalto è individuato come da seguente prospetto :

	Voci ed interventi di spesa	Importo presunto
1	Valore dell'appalto per anni tre dell'affidamento previsto (dimensionati per n. 104.375 pasti annui)	€ 1.471.687,50
	Valore massimo stimato dell'appalto, calcolato ai sensi dell'art. 35, comma 4 del D.Lgs. n. 50/2016, tenendo conto della possibilità di rinnovo per due anni, ai sensi dell'art. 63 del medesimo decreto e della revisione prezzi	€ 2.471.687,50

	Eventuale proroga tecnica semestrale per l'individuazione del nuovo contraente	€ 250.000
	costi sicurezza non ribassabili a tre anni	€ 16.840
	costi di sicurezza non ribassabili a cinque anni	€ 25.160
	costi di sicurezza non ribassabili a cinque anni e mezzo	€ 26.740
2	I.V.A. al 4%	€ 58.867,50 per appalto triennale € 98.867,50 per appalto quinquennale € 108.867,50 per appalto di anni cinque e mesi sei

per un valore potenziale complessivo di euro 2.830.555

Per completa informazione e dettaglio, si offrono di seguito - a titolo pienamente statistico e indicativo - i dati relativi ai quantitativi di pasti registrati nei precedenti anni e periodi scolastici sottoindicati :

anno	pasti erogati
2010	128.552 (di cui n. 2835 a giugno)
2011	123.834 (di cui n. 1921 a giugno)
2012	121.252 (di cui n. 3018 a giugno)
2013	118.924 (di cui n. 2552 a giugno)
2014	124.854 (di cui n. 2391 a giugno)
2015	119.319 (servizio non erogato a giugno)
2016	98.998 (servizio non erogato a giugno)
2017	84.240 (servizio non erogato a giugno)
gennaio 2018	8.737
febbraio 2018	10.527
marzo 2018	11.912
aprile 2018	10.356
maggio 2018	12.810

novembre 2018	3.193	(a partire dal giorno 26 novembre 2018)
dicembre 2018	9.100	
per complessivi 66.619 pasti nell'anno 2018		
gennaio 2019	11.271	
febbraio 2019	10.251	

Il quantitativo di pasti in appalto, in quanto presuntivo e dal valore puramente indicativo, non è vincolante per l'Ente e potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, in conseguenza delle esigenze della popolazione scolastica e in ragione dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza giornaliera (sulla base delle richieste di pasti presentate dagli alunni e dagli insegnanti/personale avente diritto).

Saranno pagati esclusivamente i pasti effettivamente ordinati e forniti, alle condizioni economiche fissate nel contratto (senza che l'impresa appaltatrice abbia null' altro a pretendere).

La fornitura e la consegna dei pasti dovrà essere effettuata nei giorni feriali, dal lunedì al venerdì, escluso il sabato e le festività, secondo le modalità di cui all'art. 2, in conformità al calendario delle attività didattiche previste per le ore pomeridiane e nel periodo didattico per ciascun anno scolastico dell'appalto compreso tra ottobre e maggio.

ART. 5 – DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI- SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA

Il Committente, in osservanza di quanto disposto art. 26 comma 3 del D. Lgs. 81/08, ha provveduto a predisporre il DUVRI, avendo valutato, in relazione all'attività oggetto d'appalto, la sussistenza di rischi interferenti che rendono necessaria l'adozione di misure di prevenzione e protezione atte ad eliminare o ridurre i rischi in argomento.

In ogni caso restano immutati i vigenti obblighi normativi D. Lgs 81/2008 a carico dell'Impresa aggiudicataria in merito alla sicurezza sul lavoro .

La Ditta appaltatrice dovrà fornire un "piano operativo" e redigere il proprio documento/relazione sulla valutazione dei rischi (D.V.R.) per la sicurezza e la salute durante il lavoro in relazione al presente appalto, con le procedure di sicurezza relative alla propria specifica attività e concernenti la propria idoneità tecnico-professionale, nonché provvedere all'attuazione e vigilanza delle misure di prevenzione e degli interventi di protezione dai rischi a cui sono esposti i lavoratori (procedure di sicurezza adottate; prescrizioni, obblighi e divieti; manutenzioni per mantenimento condizioni efficienza e sicurezza dei mezzi e attrezzature impiegate, etc).

Tale documento (D.V.R.) dovrà essere consegnato all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio.

Il Comune potrà chiedere modifiche e/o integrazioni al D.V.R. e potrà chiedere approfondimenti e adeguamenti prima dell'avvio del servizio e/o prima di allegarlo al contratto.

Prima della stipula del contratto la ditta appaltatrice potrà proporre l'integrazione delle misure previste.

Le eventuali proposte modificative o integrative non potranno variare l'importo del contratto.
Oltre al DVR , prima e ai fini dell'avvio del servizio appaltato, dovrà essere presentata al Comune tutta la documentazione prevista dall'allegato XVII del D. Lgs 81/2008 e quant'altro necessario ai fini della verifica del possesso dei requisiti tecnico-professionali in capo all'aggiudicatario.

ART. 6 – ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

I PRODOTTI

In conformità alle disposizioni richiamate nell'art. 2 del presente capitolato e ferme restando le specifiche tecniche di base contenute nel D.M. dell'ambiente e della tutela del territorio 25 luglio 2011 recante la disciplina dei Criteri Ambientali Minimi – CAM per la ristorazione, cui l'operatore è comunque vincolato, il Comune promuove ed incentiva l'utilizzo di :

A) prodotti agricoli e agroalimentari della Valle Peligna provenienti da sistemi di filiera corta (cosiddetti a "km 0), di seguito elencati (secondo indicazioni offerte dalla ASL 1 Servizio SIAN), con attribuzione di punteggio commisurato al numero dei prodotti offerto:

FARINE- di solina, di polenta e di farro

ORTAGGI- broccoletti, cavolfiori, bietole, cipolla

UOVA FRESCHE

FORMAGGI- ricotta, mozzarella, formaggio a pasta filata

Eventuali altri alimenti a chilometro zero reperibili a seconda della stagionalità e della disponibilità del mercato locale:

LEGUMI- ceci, fagioli, piselli

FARINE- farina di grano duro e orzo

ORTAGGI- patate, pomodori, insalata, cavoli, spinaci, finocchi, zucchine, carote, melanzane, peperoni, fagiolini, carciofi

FRUTTA- pesche, susine, mele, uva, albicocche, ciliegie, anguria, pere, arance, mandarini, clementine, banane, kiwi

B) prodotti biologici (produzione derivazione biologica), fonte Reg C.E. 834/2007 e regolamenti attuativi ;

C) prodotti "da sistemi di produzione integrata" (riferimento alla norma Uni 11233 : 2009), prodotti Igp Dop e Stg rispondenti al Reg CEE n. 1898/2006;

D) prodotti tipici e tradizionali compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli artt. 2 e 3 del Decreto del Ministero delle politiche agricole n. 350/1999;

(i prodotti B, C e D sono quelli di cui al paragrafo 5.3.1 del D.M. dell'ambiente e della tutela del territorio 25 luglio 2011).

Ai prodotti di cui ai suindicati punti B) C), D) saranno attribuiti punteggi direttamente proporzionali alla maggior quota percentuale di alimenti elencati offerti, con le caratteristiche previste al paragrafo 5.3.1 dell'allegato D.M. dell'ambiente e della tutela del territorio 25 luglio 2011.

Le carni dovranno essere di esclusiva provenienza italiana. Il pesce, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua e bevande sfuse: distribuzione di acqua di rete, distribuzione di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate (da concentrato). La ditta che effettua il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nel presente documento. Dovrà inoltre dichiarare in sede di gara la soluzione che si impegna ad adottare per evitare i confezionamenti.

Tutti i prodotti devono essere comunque conformi al paragrafo 5.3.1. D.M. dell'ambiente e della tutela del territorio 25 luglio 2011.

E' vietato l'utilizzo di prodotti alimentari derivanti da organismi geneticamente modificati (O.G.M.), come pure l'impiego di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM) o che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM".

LA PREPARAZIONE

I pasti giornalieri dovranno essere approntati presso il centro di cottura dell'azienda aggiudicataria, nel rispetto del menù stabilito, trasportati con idonei mezzi e distribuiti a tutti gli utenti aventi diritto delle scuole di cui all'art. 2.

In ogni caso i pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 L.283/1962 e s.m.i. per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati.

La preparazione dei pasti sarà "a legume fresco-caldo" con perizia gastronomica, con il sistema della cucina tradizionale, con prodotti freschi e cotti ogni giorno immediatamente prima del trasporto, salvo le deroghe ammesse per legge. L'Impresa aggiudicataria, nella preparazione dei pasti, sarà tenuta a:

1)-utilizzare derrate alimentari di prima qualità in ottimo stato di conservazione, nel rispetto scrupoloso delle norme igienico-sanitarie vigenti in materia. Esse dovranno essere correttamente conservate, anche in confezioni che rechino etichettature conformi alla legge vigente per la corretta rintracciabilità della provenienza del prodotto, in grado di garantire le caratteristiche organolettiche e i requisiti nutritivi degli alimenti (gli alimenti dovranno essere privi di anomalie in ordine all'odore, al gusto e allo stato fisico);

2)-attenersi nella produzione e preparazione dei pasti alle prescrizioni dei Menù grammature, nonché alle caratteristiche e requisiti merceologici delle materie prime contenuti nel documento "Linee di indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica". A tal fine la Ditta aggiudicataria dovrà tenere in considerazione quanto previsto nel suindicato documento regionale 2016.

Le procedure di cottura e confezionamento nella stessa mattinata di consumo dei pasti, dovranno garantire il rispetto delle qualità organolettiche e delle proprietà nutritive degli alimenti stessi.

L'elaborazione dei cibi/piatti e l'impiego dei prodotti ortofrutticoli deve tenere conto dei criteri della stagionalità e della giusta rotazione di cui alle Linee regionali per la ristorazione, per favorire la varietà/alternanza e il consumo di prodotti caratterizzati da maggior sapore e maggior contenuto di nutrienti.

Il Comune, a seguito di valutazioni di opportunità collegate all'evolversi della Scienza dell'Alimentazione, o sulla scorta di particolari indicazioni provenienti dai competenti Organi dell'A.S.L. o della Regione Abruzzo, modifiche o aggiornamenti della legislazione vigente, proposte della Commissione Mensa (se nominata), o infine per necessità rappresentate da particolari gruppi di utenti, si riserva la facoltà insindacabile di disporre l'adeguamento del servizio ed eventuali modifiche del menù, nel rispetto del numero e tipologia di portate, senza alcun onere aggiuntivo per il Comune.

Tali modifiche saranno comunicate con congruo anticipo all'Appaltatore che dovrà uniformarsi senza diritto a maggiori o diversi compensi unitari e complessivi rispetto a quelli aggiudicati in sede di gara.

Anche nei casi di emergenza, è fatto espresso divieto alla ditta di modificare il menù senza preventiva autorizzazione del Comune.

Scostamenti dal menù previsto devono essere segnalati motivatamente dal gestore e accettati dal Comune.

IL TRASPORTO E LA CONSEGNA dei pasti dovranno essere assicurati dalla ditta con proprio personale ed automezzi adeguati al trasporto di alimenti e conformi al D.P.R. 327/80 art.43 dal punto di vista igienico-sanitario e muniti di apposita autorizzazione sanitaria e/o di altra occorrente per legge per la veicolazione dei pasti. Tali mezzi dovranno essere altresì efficienti e in regola con tutte le norme concernenti la circolazione degli autoveicoli, nonché provvisti di adeguata copertura assicurativa. Per il trasporto delle merci dovranno essere utilizzate mezzi di trasporto a basso impatto ambientale (comprovante da idonea documentazione), quali veicoli almeno euro 4, veicoli elettrici, vetture ibride.

L'offerente deve fornire una Scheda dei mezzi di trasporto utilizzati per le merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

I pasti devono essere confezionati nella stessa mattina di consumo e la consegna dei pasti dovrà avvenire entro 30 minuti dal confezionamento nel centro di cottura. Comunque i pasti non devono arrivare oltre mezz'ora prima dell'orario di consumazione pasto (orario refezione). Verrà valutata la riduzione dell'

intervallo di tempo tra preparazione e distribuzione dei pasti, cioè tempi di percorrenza verso le sedi di ristorazione, (riducendo, in tal modo, al minimo lo stazionamento dei pasti in legame caldo, garantendo la qualità organolettica e le proprietà nutritive degli alimenti, i requisiti qualitativi e le caratteristiche sensoriali dei cibi). Le temperature delle pietanze/alimenti dovranno essere idonee e conformi alla normativa vigente in materia (art.31 DPR 327/1980 Reg. CE 852 e 853/04) ossia: temperatura non al di sotto dei + 65°C per i cibi da consumarsi caldi ; temperatura non al di sopra dei +10°C per cibi da consumarsi refrigerati; temperatura non superiore a +4°C per cibi da consumarsi freddi.

Le vivande/pietanze, predisposte secondo le tabelle dietetiche delle Linee di indirizzo Regione Abruzzo per la refezione scolastica, dovranno essere racchiuse in idonei contenitori multi porzione a tenuta ermetica (ad es.: acciaio inox) che mantengano la temperatura a termine di legge (come prescritto dall'art. 31 del D.P.R. n. 327/80 , Regolamenti comunitari di riferimento CE 852 e 853/04 per quanto riguarda il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi o caldi), l'appetibilità del cibo e le caratteristiche organolettiche degli alimenti. Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici, o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione o il freddo, per prevenire contaminazioni o scongiurare proliferazioni batteriche così come sopra descritto.

All'atto della consegna nei vari terminali di distribuzione dovrà essere rilasciata apposita bolla di accompagnamento/documento di trasporto, contenente l'indicazione dei pasti e firmata per ricevuta della merce e materiale complementare a perdere (tovagliolini, bicchieri, posate, etc.) dal personale scolastico all'uopo incaricato. In caso di consegna di un numero di pasti inferiori rispetto a quello ordinato, o di pietanze non rispettose del menù previsto, la Ditta dovrà provvedere tassativamente a integrare o sostituire i pasti contestati.

L'accertamento delle presenze quotidiane degli alunni fruitori verrà eseguito dal personale scolastico, che provvederà anche alla prenotazione e alla richiesta mattiniera dei pasti alla Ditta appaltatrice, nei giorni di somministrazione e funzionamento della refezione.

LA DISTRIBUZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI

La Ditta, con proprio personale adeguatamente formato e munito delle abilitazioni e certificazioni di legge, nonché provvisto di materiale e divisa necessari al corretto espletamento delle diverse mansioni, dovrà somministrare mediante carrelli termici e con la massima igiene i pasti a ciascun utente presso i vari plessi scolastici che fruiscono della mensa, in contenitori e stoviglie igienicamente idonei messi a disposizione dalla medesima ditta ad integrazione di quello già in uso presso le scuole, ove esistente.

Detto personale, oltre alla distribuzione dei pasti, dovrà inoltre provvedere :

- ad apparecchiare, sparecchiare e sistemare i tavoli di mensa; ritirare i contenitori a fine pasto;
- a rigovernare, riordinare , riassettare ed igienizzare/pulire i locali mensa;

In caso di iniziative didattiche attuate esternamente o gite/visite di istruzione fuori dai plessi scolastici, la ditta è obbligata a fornire, allo stesso prezzo del pasto completo, pasti freddi/cestini da viaggio confezionati secondo la vigente normativa prevista in materia igienico-sanitaria.

Si prevede l'assegnazione di punteggi all'offerente che si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale".

L'offerente dovrà a tal fine effettuare dichiarazione che attesti, secondo quanto previsto dalla Legge 155/2003, la destinazione del cibo non somministrato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, corredata da uno specifico Protocollo sottoscritto tra Fornitore e Organizzazione Non Lucrativa di Utilità Sociale per la distribuzione gratuita dei prodotti alimentari agli indigenti.

SANIFICAZIONE E PULIZIA DI LOCALI E ATTREZZATURE

La Ditta sarà tenuta a rigovernare, riordinare, riassetare, nonché a igienizzare/pulire i locali mensa, le attrezzature e il centro cottura.

Il personale della ditta appaltatrice provvederà a lavare e sanificare piatti, utensili, contenitori, stoviglie utilizzati con l'impiego di specifici prodotti ed efficienti attrezzature forniti dalla ditta aggiudicataria.

I prodotti detergenti, disinfestanti e disinfettanti dovranno essere dotati dell'etichetta di qualità ecologica Ecolabel o essere conformi alle vigenti norme in materia di igiene e pulizia come da certificazione equivalente di rispondenza.

L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare, conformi ai criteri ambientali minimi relativi ai prodotti per l'igiene, come da etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

In caso di impiego di prodotti «tessuto-carta » non in possesso di etichetta Ecolabel, l'offerente dovrà presentare qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto (laboratori di prova, di calibratura e gli organismi di ispezione e certificazione conformi alle norme europee).

IMBALLAGGI : L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio x UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione Prevenzione per riduzione alla fonte x UNI EN 13429:2005 Imballaggi - Riutilizzo x UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali x UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo x UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60% . Verifica: L'offerente deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.).

In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 'Asserzioni Ambientali Autodichiarate'(ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

GESTIONE RIFIUTI: la Ditta dovrà garantire correttamente la fase di gestione rifiuti attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001 : 2015, in corso di validità), in modo da arrecare il minor impatto possibile sull'ambiente, in coerenza con la modalità di raccolta differenziata individuata dal Comune.

Verranno accettate parimenti altre prove per soddisfare il requisito di capacità, come una relazione che contenga una descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato dall'offerente (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione).

ART.7 -DIETE E MENU SPECIALI

La Ditta, su espressa indicazione del competente Ufficio comunale o dei Dirigenti scolastici, dovrà fornire menù alternativi e prodotti sostitutivi esistenti sul mercato nei seguenti casi (certificati dal punto di vista medico):

- soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari, singole o multiple;
- soggetti diabetici;

- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche o soggetti che in casi di indisposizione temporanea necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari o specifici alimenti;

- in tutti gli altri casi di problemi alimentari certificati dalla competente autorità sanitaria.

Ogni dieta speciale, personalizzata, dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione termica sigillata e contrassegnata dal nominativo dell'utente e dall'indicazione del plesso scolastico di appartenenza.

Dovrà altresì essere inserita in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura (caldo o fredda) prevista per legge, fino al momento del consumo.

Con riferimento ai soggetti celiaci, la Ditta è tenuta a fornire un menù il più possibile aderente a quello generale.

La "dieta no glutine" deve prevedere derrate e quote di prodotti per l'alimentazione di soggetti affetti dalla celiachia (facendosi uso del prontuario dell'Associazione CELIACHIA). Tali pasti dovranno essere contenuti in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

I menù alternativi/diete speciali (per motivi di salute, etico-religiosi, filosofici) dovranno essere equilibrati e variati, per garantire la corretta rotazione degli alimenti e evitare monotonia alimentare e squilibri nutrizionali.

Per quanto concerne concretamente la modalità di preparazione e distribuzione delle diete speciali, si rinvia in particolare alle pagine 28 e 29 del documento Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica approvato il 29 aprile 2010 e alle Linee di indirizzo per la Ristorazione scolastica della Regione Abruzzo 2016 da pag. 137.

ART. 8 - CENTRO DI COTTURA

Il Centro di cottura destinato alla ristorazione collettiva, munito di autorizzazione igienico-sanitaria in corso di validità (per esso espressamente rilasciata) e provvisto di ogni altra certificazione amministrativa/abilitazione in relazione al presente appalto per il suo regolare funzionamento e per i pasti da asporto, così come prescritta dalla normativa vigente in materia, dovrà essere adeguatamente attrezzato, dimensionato e idoneamente strutturato a norma di legge per avere la capacità produttiva richiesta, in relazione al quantitativo di pasti previsto in appalto (e in grado di approntare almeno 700 pasti giornalieri). Dovrà essere pienamente rispondente a quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008 in materia di sicurezza e rispondere a tutti i requisiti di legge, in particolare a quelli richiesti dal Regolamento CE 852/2004.

La Ditta dovrà predisporre e attuare scrupolosamente il Piano di Autocontrollo sui principi dell'HACCP ai sensi del D. Lgs. 193/2007 (ex D.lgs. 155/1997).

L'offerente dovrà dichiarare, in sede di partecipazione alla gara che, in caso di aggiudicazione, dalla data di inizio del servizio e per tutta la durata dell'appalto, disporrà della proprietà o disponibilità a qualsiasi

titolo di un centro di cottura (dotato dei requisiti di legge e certificazioni prescritte) che sia localizzato ad una distanza non superiore a 20 Km. dal Palazzo Municipale, quale condizione di esecuzione del contratto. Le minori distanze saranno oggetto di punteggio premiale.

Il centro di cottura dovrà essere giornalmente riordinato, pulito e sanificato adeguatamente (insieme alle stoviglie e attrezzature utilizzate per il servizio), nonché versare in condizioni di idoneità e corretta igienicità.

Il fornitore deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:

- alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori;
- e alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

Qualora gli apparecchi in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, è prevista l'assegnazione del punteggio in relazione al numero di apparecchi con il minor consumo energetico, rilevato dall'apposita documentazione tecnica.

Il rispetto del requisito è comprovato dall'appartenenza delle attrezzature utilizzate (lavatrici, lavastoviglie e forni) alla classe A, o almeno A+ per i frigoriferi ed i congelatori, con riferimento all'etichetta Energy Label, previsto dalla Direttiva 92/75/CEE concernente l'indicazione del consumo di energia e di altre risorse degli apparecchi domestici, mediante l'etichettatura ed informazioni uniformi relative ai prodotti. E' accettato quale mezzo di prova la copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta.

ART. 9 - PERSONALE : IMPIEGO E IGIENE

Il personale dovrà assumere un contegno deontologicamente corretto, collaborativo, educato e riguardoso rispetto ai commensali e all'ambiente in cui operano.

Tutto il personale in servizio deve essere munito di apposito cartellino di identificazione (riportante il nome, il timbro dell'impresa e le generalità del dipendente), nonché di libretto di idoneità sanitaria.

La Ditta dovrà comunicare all'Ente il nominativo dell'incaricato aziendale responsabile della direzione e controllo del servizio che dovrà monitorare sul buon andamento dello stesso e la regolarità complessiva dell'appalto. La Ditta dovrà altresì fornire prima dell'avvio del servizio, l'elenco nominativo dettagliato di tutto il personale impiegato nell'espletamento del servizio (debitamente formato sulle tematiche di cui al paragrafo 5.5.3 dell'allegato D.M. Ambiente 25 luglio 2011 e in possesso dell'idoneità igienico-sanitaria), specificando qualifiche e figure professionali.

Gli addetti alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, idonei dal punto di vista sanitario ai sensi delle normative vigenti in materia, in possesso dei requisiti, certificazioni e abilitazioni di legge, dovranno curare scrupolosamente l'igiene personale, mantenendo uno standard elevato di pulizia.

Essi non dovranno avere smalti sulle unghie né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non creare contaminazioni delle pietanze in lavorazione o in distribuzione. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

Prima di accedere ai locali di produzione e di distribuzione, il personale dovrà indossare idonei indumenti da lavoro (puliti, decorosi e se del caso protettivi).

Gli indumenti da lavoro sono il copricapo, il camice o grembiule o giacca, pantaloni, guanti monouso, mascherina monouso, zoccoli anatomici e quant'altro previsto dalla normativa di riferimento.

Prima dell'inizio dell'attività lavorativa, della produzione, della distribuzione, del lavaggio e, comunque, nel trasferimento da una manipolazione all'altra il personale dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani, assumendo condotte diligenti e precauzionali per garantire la sicurezza delle lavorazioni e prevenire le contaminazioni dei cibi.

ART. 10 - SALVAGUARDIA DEI LIVELLI OCCUPAZIONALI – CLAUSOLA SOCIALE

In ossequio all'art. 50 del vigente D. Lgs 50/2016 e in esecuzione delle indicazioni dell'Amministrazione comunale fornite con Deliberazione G.C. n. 259 del 15.12.2017 per la tutela e stabilità occupazionale, la Ditta aggiudicataria che subentra ad altra impresa nel servizio in oggetto dovrà assorbire il personale adibito all'esecuzione del lavoro o allo svolgimento del servizio oggetto dell'affidamento risultante negli organici (calcolato ai sensi delle Linee Guida Anac n. 13 del 13.02.2019 come media del personale impiegato nei sei mesi precedenti la data di indizione della nuova procedura di affidamento), mantenendo i diritti acquisiti sulla base di contratti nazionali, regionali e territoriali vigenti in materia, ivi compresi le qualifiche e gli inquadramenti in atto e l'anzianità di servizio conseguita a ogni effetto contrattuale o di legge. A questo riguardo si chiarisce che il contratto applicabile è quello del settore Turismo-Settore pubblici esercizi.

Tale assorbimento, accettato in sede di gara, potrà avvenire nei limiti di compatibilità con la pianificazione e l'organizzazione d'impresa dell'appaltatore subentrante e in armonia con le esigenze tecnico-organizzative previste per l'esecuzione del servizio.

In sede di gara, in coerenza con le Linee Guida n. 13 ANAC del 13.02.2019, il concorrente alleggerà all'offerta tecnica un progetto di assorbimento atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico).

In caso di violazione o inadempienza degli obblighi derivanti dalla clausola sociale, si rinvia alle previsioni di risoluzione disciplinate a seguire.

Per le implicazioni e riflessi applicativi della clausola sociale ovvero in caso di inosservanza del progetto di assorbimento proposto, si allega tabella contenente i dati significativi relativi al personale utilizzato nel contratto in corso di esecuzione e si fornisce elenco dei mezzi di trasporto utilizzati dall'Appaltatore uscente.

ART. 11 - SCIOPERI E IMPEDIMENTI DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del proprio personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio (gravi guasti, interruzione energia o gas), l'Impresa dovrà darne tempestiva informazione alle Scuole ed al Comune e comunque almeno tre giorni prima.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna.

E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione appaltante di sopprimere o ridurre il servizio di refezione scolastica per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per mancato guadagno.

ART. 12 - ASSICURAZIONI

La Ditta appaltatrice si assume tutte le responsabilità civili e penali derivanti dall'ingestione da parte degli utenti di cibi contaminati e/o avariati e comunque connesse all'espletamento del servizio. Pertanto, risponderà direttamente dei danni alle persone, anche propri dipendenti, o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi nei confronti del Comune, salvi gli interventi in favore della ditta da parte delle proprie società assicuratrici.

A tal riguardo la Ditta dovrà produrre documentazione attestante la stipula di:

- un'assicurazione contro i rischi di danni a persone e cose, anche per casi di colpa grave, inerenti la gestione del servizio, con un massimale a ristoro dei danni pari almeno ad € 5.000.000,00 (diconsi cinquemilioni).
- polizza assicurativa responsabilità civile RCO pari almeno ad € 5.000.000,00 (diconsi cinquemilioni) per prestatore di lavoro.

Tali polizze dovranno essere presentate prima della stipula del contratto e comunque essere attive al momento dell'eventuale esecuzione anticipata del contratto; esse devono essere emesse a favore del Comune di Sulmona, come beneficiario delle stesse.

ART. 13 - CARTA DELLA QUALITA' DEI SERVIZI

La Ditta offerente è tenuta a redigere, in sede di partecipazione alla gara - e a dare applicazione e attuazione di quanto in essa prevista in caso di aggiudicazione dell'appalto - uno schema di "Carta della qualità dei servizi", che dovrà essere approvata dall'Amministrazione comunale, anche eventualmente apportandovi modifiche e integrazioni finalizzate ad assicurare la qualità del servizio. I contenuti e gli impegni previsti nella Carta devono essere coerenti con quanto previsto dalla normativa vigente in materia e riportare anche, coerentemente con quanto definito nel presente capitolato e quanto offerto in sede di gara, standard di qualità e relativi indicatori di misurazione e monitoraggio, azioni di controllo e rilevazione gradimento, obiettivi di risultato e miglioramento della qualità del servizio, modalità di partecipazione, completezza e

tempestività di aggiornamento e modalità di accesso alle informazioni, modalità di inoltro di suggerimenti e reclami da parte dell'utenza, tempi di risposta, nonché eventuali richieste d'indennizzo.

Dovrà essere calato nella carta di servizi specifico piano di informazione agli utenti secondo quanto previsto al paragrafo 5.3.8 dell'allegato 1) D.M. dell'ambiente e della tutela del territorio 25 luglio 2011 a cui si rinvia espressamente.

L'Appaltatore si impegna a proporre aggiornamenti della Carta dei Servizi con cadenza annuale dalla data di inizio dell'appalto, inserendo azioni di miglioramento del servizio e piani di comunicazione e di coinvolgimento da sviluppare, in una logica collaborativa con l'Ente e attivando modalità partecipative con famiglie e scuole.

ART. 14 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

La Ditta è obbligata a rispettare le specifiche tecniche di base e le condizioni di esecuzione di cui al D.M. Ambiente 25 luglio 2011, le Linee di indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica del 2016 quanto offerto in sede di gara, quanto previsto dal presente capitolato e quanto contenuto nella Carta dei servizi.

La Ditta si impegna ad attuare nei processi di approvvigionamento, acquisizione, produzione e fornitura di derrate ed alimenti un sistema di gestione della rintracciabilità della filiera agro-alimentare di cui alla certificazione Uni Eni Iso 22005:2007, per garantire un elevato livello di sicurezza alimentare.

In un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità, in coerenza anche quanto offerto in sede di gara.

La Ditta sarà tenuta ad effettuare le consegne dei pasti anche in sedi diverse da quelle indicate all'art 2 qualora si verificassero ulteriori spostamenti di scuole/classi in altri edifici comunque ricadenti nel territorio comunale, oppure in caso di istituzione o soppressione di plessi scolastici, anche a seguito di nuovi piani di dimensionamento delle istituzioni scolastiche o per trasferimenti legati allo svolgimento di lavori nei plessi scolastici o ricollocazione logistica per altri motivi di forza maggiore o ragioni di ordine pubblico.

L'impresa aggiudicataria, nella esecuzione dei servizi previsti, avrà l'obbligo di uniformarsi scrupolosamente a tutte le disposizioni di legge e regolamentari igienico-sanitarie applicabili in materia, nonché di rispettare e far osservare al proprio personale tutte le prescrizioni e norme del presente capitolato e relativo contratto.

L'Aggiudicatario assume l'obbligo di dare esecuzione anticipata al contratto, nelle more della stipula del medesimo, a richiesta del Committente, ai sensi dell'art. 32 del D. Lgs. 50/2016.

Entro cinque giorni dall'inizio del servizio appaltato, l'Impresa dovrà comunicare per iscritto l'elenco dei veicoli utilizzati (trasmettendo la relativa carta di circolazione), i nominativi delle persone impiegate in cucina e nella consegna dei pasti con indicazione delle qualifiche, nonché il nominativo di un proprio referente in grado di fornire in ogni momento le informazioni al Comune ed agli addetti al controllo del servizio. Analoga comunicazione dovrà essere effettuata in caso di sostituzione del personale impiegato o variazione rispetto alle precedenti segnalazioni.

La Ditta appaltatrice sarà tenuta altresì:

- a fornire al Comune informazioni sul personale utilizzato nel corso dell'esecuzione contrattuale, anche a fini dell'applicazione di clausole sociali per la tutela dei livelli occupazionali in successivi affidamenti o per nuove procedure di affidamento del servizio;
- a rispettare le previsioni del progetto di assorbimento del personale della Ditta appaltatrice uscente, in attuazione della clausola sociale prevista.

La Ditta dovrà comunicare all'Ente il nominativo dell'incaricato aziendale della direzione e controllo del servizio che dovrà monitorare sul buon andamento e la regolarità dell'appalto. Resta fermo quanto previsto anche dall'art. 9.

L'Appaltatore garantirà l'idoneità e l'adeguatezza del personale addetto al servizio oggetto del presente capitolato d'appalto e solleva l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità in proposito.

In particolare la Ditta dovrà impiegare personale sufficiente, adeguatamente formato sulle tematiche di cui al paragrafo 5.5.3. dell'allegato 1) del D.M. Ambiente 2011 e professionalmente idoneo e in regola in relazione al servizio da prestare.

L'Impresa è tenuta all'osservanza, nei confronti dei propri dipendenti, delle norme in materia di assicurazioni, assistenza e previdenza, di igiene e sicurezza del lavoro ai sensi del D.Lgs. 81/2008. Dovrà corrispondere il trattamento economico previsto dal vigente CCNL di settore a provvedere ai conseguenti oneri contributivi, assicurativi previdenziali e formativi, esonerando il Comune da ogni obbligo o responsabilità in tal senso.

Nel caso di accertata violazione, verranno applicate le norme di legge vigenti in materia nonché le sanzioni di cui al presente capitolato.

L'Impresa si obbliga ad attuare tutte le misure di eliminazione o riduzione al minimo dei rischi e pericoli di contaminazione alimentare a garanzia della sicurezza e salubrità dei prodotti alimentari impiegati applicando il proprio sistema di autocontrollo aziendale sui principi del metodo HACCP (ex D. Lgs. n. 193/2007), secondo la norma UNI 10854, rendendosi disponibile ad adeguare o modificare il Piano di Autocontrollo su richiesta dell'Amministrazione comunale o su indicazione della competente Autorità Sanitaria senza che la stessa possa pretendere alcun rimborso.

La Ditta appaltatrice onde permettere al Comune l'eventuale applicazione della normativa comunitaria riguardante il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari distribuiti nelle mense

scolastiche, è tenuta a fornire la documentazione giustificativa necessaria. In particolare, le fatture/bolle intestate alla ditta di ristorazione o al Comune:

- devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del Comune interessato, includendo solo i prodotti lattiero caseari acquistati per la preparazione dei pasti e merende;
- devono indicare la percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti devono essere preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e muniti della prescritta bollatura sanitaria (Direttiva CEE 92/46 e s.m.i.).

La Ditta si impegna a garantire l'attività di informazione agli utenti di cui al paragrafo 5.3.8 e le attività di formazione al proprio personale sulle tematiche di cui al paragrafo 5.5.3 dell'allegato 1) del D.M. Ambiente 25 luglio 2011.

L'aggiudicatario deve utilizzare pertanto prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. In ogni caso dovranno essere utilizzati prodotti conformi ai criteri ambientali minimi approvati, relativi ai prodotti per l'igiene

La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.). Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso.

In tal caso, qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

In caso di utilizzo di prodotti in carta riconducibili al gruppo "tessuto-carta", la Ditta dovrà utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici di cui all'etichetta EU ECO-LABEL 2009/568 CE o che siano conformi agli stessi.

In tal caso la Ditta dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

L'Impresa, a tenore delle leggi vigenti e in coerenza con le modalità di raccolta individuate e dettate dal Comune, dovrà provvedere al corretto smaltimento dei rifiuti speciali nonché alla raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani dei materiali a perdere (piatti, stoviglie, tovagliolini, posate, bicchieri forniti), impegnandosi a conferirli direttamente negli appositi contenitori/cassonetti raccoglitori.

L'impresa deve garantire di non effettuare, altresì, qualsiasi forma di riciclo dei cibi avanzati.

Nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale la Ditta dovrà garantire al proprio personale che saranno affrontate le tematiche elencate al paragrafo 5.5.3 dell'allegato 1 al D.M. ambiente 25 luglio 2011.

Si richiama, in ogni caso, tutti gli obblighi previsti nell'allegato 1 D.M. dell'ambiente e della tutela del territorio 25 luglio 2011, ivi compreso quello relativo al rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari e anche in relazione a quanto proposto in sede di offerta in gara.

La Ditta appaltatrice si impegna a dare altresì applicazione e attuazione a quanto previsto nella **"Carta della qualità dei servizi"**, disciplinata nei contenuti all'articolo precedente, a cui si fa integrale rinvio.

L'Impresa assume ogni responsabilità per casi di infortunio o di danni arrecati all'Amministrazione, ai terzi ed ai fruitori della refezione in dipendenza di dolo o colpa nell'adempimento degli obblighi previsti dal presente capitolato e risponde del fatto dei propri dipendenti a norma dell'art. 2049 del C.C.

Infine l'Appaltatore si impegna a rispettare gli obblighi derivanti dal codice di comportamento adottato dal Comune di Sulmona per i propri dipendenti (visionabile sul sito istituzionale nella sezione Amministrazione trasparente - Disposizioni generali - Atti generali), per quanto compatibili con la natura del presente appalto e con il ruolo e l'attività svolti in sua esecuzione. Tale impegno, infatti, costituisce adempimento contrattuale a pena di risoluzione ex art. 1453 c.c. previa contestazione dell'addebito, formalizzato dal Dirigente comunale competente mediante lettera raccomandata a/r con invito all'Appaltatore a controdedurre entro gg. 15 dal ricevimento. Sulle controdeduzioni si pronuncia l'Amministrazione entro i successivi gg. 10.

In ogni caso graverà sulla Ditta appaltatrice ogni autorizzazione amministrativa, oneri, spese per dotazioni e attrezzature eventualmente necessarie nei refettori e spazi adibiti a condimento e preparazione pietanze, non presenti nei locali scolastici e comunque indispensabili per il corretto e regolare espletamento delle attività oggetto dell'appalto e comunque funzionali allo svolgimento del servizio.

E' richiesto pertanto il preventivo sopralluogo nei locali oggetto del servizio nell'ambito della presente procedura di gara, da attestare e documentare.

ART. 15 - RELAZIONE DI SERVIZIO

Al termine di ogni anno scolastico secondo la durata del contratto, l'Impresa dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale una relazione sull'andamento del servizio contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di autocontrollo, alle attività di formazione del personale, ai rapporti con gli addetti al controllo della qualità, alle iniziative di informazione verso l'utenza, ai seminari svolti e ad eventuali disfunzioni nel corso della gestione dell'appalto, con relative soluzioni adottate.

ART. 16 - VERIFICHE PERIODICHE DEL CONTRATTO

Il Comune si riserva di verificare in ogni momento il corretto e soddisfacente espletamento del servizio secondo le prescrizioni del presente capitolato. A conferma l'Impresa, su richiesta dell'Ente, per ciascun produttore e fornitore, mensilmente e per tutta la durata dell'appalto, rimetterà copia delle relative fatture di acquisto.

ART. 17 - CONTROLLI E PENALI

Il controllo della qualità e quantità dei pasti è riservato alla locale ASL, alla Commissione Mensa eventualmente nominata dall'Ente. La Commissione potrà avvalersi a tal fine di un tecnico di fiducia o di un medico ASL. I membri della Commissione, nel rispetto delle norme igieniche e muniti di abbigliamento adeguato, possono eseguire visite quotidiane al centro di cottura ed ai centri di deposito e stoccaggio delle derrate alimentari per accertare che le derrate siano idonee ad essere impiegate nella confezione dei pasti e che corrispondano in peso e qualità ai quantitativi relativi alla composizione giornaliera di cui alla tabella dietetica della ASL. La Commissione, inoltre, sorveglia che non si verifichi spreco di alimenti e che siano scrupolosamente osservate le norme igieniche, dando suggerimenti all'Ente.

Il Comune si riserva comunque di effettuare, con proprio personale o tecnici incaricati, controlli sulla validità di conduzione del servizio, sulla pulizia del centro di cottura, sul controllo delle durate alimentari e dei pasti.

Le modalità di controllo dovranno essere calate nella Carta dei servizi.

L'Impresa, per l'effettuazione dei controlli ed in occasione dei sopralluoghi di cui al precedente capoverso, dovrà mettere a disposizione camici monouso, mascherine e cuffie.

Qualora dalle ispezioni effettuate dovessero risultare irregolarità, l'Amministrazione Comunale farà pervenire all'impresa aggiudicataria, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. L'Impresa, in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte entro 10 giorni dalla data della comunicazione. Trascorso tale termine, se le controdeduzioni non saranno ritenute valide, il Comune procederà immediatamente ad applicare le sanzioni di seguito previste:

€ 500,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;

€ 500,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche;

€ 500,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature;

€ 500,00 per ogni caso di mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, riguardanti la conservazione delle derrate, delle pietanze, il riciclo e quant'altro previsto dalle leggi in materia;

€ 500,00 per ogni caso di mancato rispetto della sanificazione, pulizia e controllo qualità;

€ 500,00 per eventuali rinvenimento di corpi estranei nei cibi;

€ 500,00 per ritardi nella consegna dei pasti nei plessi scolastici rispetto agli orari concordati;

€ 1.000,00 in caso di recidiva, salvo quanto previsto dall'art.20;

€ 500,00 in ogni altro caso di non corrispondenza del servizio alle prescrizioni del presente capitolato.

ART. 18 - PAGAMENTI

Il Comune di Sulmona pagherà il corrispettivo dovuto (prezzo unitario contrattuale moltiplicato per il numero dei pasti forniti mese per mese) a favore della ditta appaltatrice previa trasmissione nelle forme prescritte di valida fattura da emettersi conformemente alle previsioni normative vigenti, (fatturazione elettronica, tracciabilità pagamenti, conto corrente dedicato, scissione dell'iva, etc.) dopo verifica della regolare esecuzione del servizio dall'ufficio competente.

Il pagamento avverrà in rate mensili entro 30 giorni dalla data di presentazione della fattura (risultante dal protocollo generale) previo accertamento della regolarità contributiva e retributiva e ad avvenuto espletamento delle procedure di verifica prescritte dal Decreto del Ministero Economia e Finanze n. 40 del 18.1.2008 e delle altre norme vigenti in materia, nel rispetto degli obblighi di "tracciabilità dei flussi finanziari" (di cui all'art. 3 L. 136/2010 e s.m.i e norme attuative). Le fatture dovranno essere accompagnate obbligatoriamente da prospetti contenenti il numero di pasti erogati nel mese di riferimento distinto in:

- plessi scolastici
- alunni/studenti e personale docente e non docente avente diritto (distintamente)
- giorni di fornitura,

debitamente sottoscritto dai rispettivi Dirigenti Scolastici per conferma e valida attestazione.

Il prezzo contrattuale è soggetto a revisione a partire dal terzo anno del contratto, secondo le modalità di seguito precisate.

Entro il mese di maggio del 2021 ed entro lo stesso termine degli anni successivi, l'Appaltatore può inoltrare al Comune istanza di variazione del prezzo, accompagnata dalla documentazione dimostrativa della variazione richiesta costituita dagli indici dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati pubblicati dall'Istat.

La prima variazione di prezzo è riconosciuta nella misura corrispondente ai predetti indici intervenuta tra la data di avvio del servizio a quella dell'istanza ed ha effetto dal 1 gennaio dell'anno successivo. Le ulteriori variazioni di prezzo hanno effetto dal 1 gennaio degli anni successivi a quello della richiesta.

Per il pagamento delle fatture farà fede il numero dei pasti usufruiti dagli alunni, dagli insegnanti e dal personale ATA/non docente aventi diritto, accertati dalla Ditta aggiudicataria del servizio, congiuntamente ai Responsabili a ciò addetti nei singoli Istituti scolastici.

Sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante del certificato di collaudo o di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

Dal pagamento del corrispettivo mensile sarà detratto l'importo delle eventuali penali applicate per inadempienza a carico della Ditta Appaltatrice e per quant'altro dalla stessa dovuto, salvo errori, irregolarità o contestazioni.

Il prezzo di aggiudicazione è per la ditta impegnativo e vincolante per tutta la durata del contratto in oggetto. La ditta aggiudicataria non avrà nessun diritto di pretendere sovrapprezzi o indennità speciali di alcun genere, per aumenti di costi di manodopera o delle derrate alimentari, per perdite o per qualsiasi altra sfavorevole circostanza che potrebbe verificarsi dopo l'aggiudicazione e/o durante l'esecuzione della fornitura in oggetto.

ART. 19 - SUBAPPALTO

Pena la risoluzione di diritto del contratto, l'incameramento della cauzione e salvi i danni per il Comune, è fatto divieto alla ditta appaltatrice di subappaltare o cedere anche parzialmente ad altra ditta la fornitura dei pasti senza il consenso del Comune, sempre che la Ditta abbia espresso, in sede di domanda di partecipazione alla gara, la volontà di ricorrervi.

ART. 20- RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO-CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Costituiscono motivo per la risoluzione di diritto del contratto le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale, di fallimento e/o di messa in liquidazione dell'Impresa, o quando l'Aggiudicatario si renda colpevole di frode;
- b) mancato rispetto obblighi di tracciabilità flussi finanziari, oppure perdita dei requisiti prescritti;
- c) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro, ritardi reiterati dei pagamenti delle competenze spettanti al personale impegnato nel servizio, inosservanza obbligo di assunzione personale del precedente gestore del servizio refezione scolastica di cui al precedente punto art. 10, se applicabile;
- d) cessazione o interruzione senza giustificato motivo del servizio;
- e) subappalto non autorizzato del servizio;
- f) cessione del contratto a terzi;
- g) gravi violazioni delle norme di sicurezza e prevenzione;
- h) gravi violazioni delle disposizioni legislative e regolamentari nonché gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dall'Impresa anche a seguito di diffide dell'Amministrazione Comunale;
- i) mancata stipulazione del contratto assicurativo contro i rischi di responsabilità per danni a terzi, persone e cose;
- j) nel caso di terza violazione nell'arco dello stesso anno scolastico di obblighi sanzionati a norma dell'art. 17 con una pena pecuniaria o reiterate inadempienze di grave entità;
- k) casi di intossicazione alimentare;
- l) mancato rispetto degli obblighi derivanti dal codice di comportamento adottato dal Comune di Sulmona per i propri dipendenti;
- m) inadempimento degli obblighi di applicazione della clausola sociale per il riassorbimento del personale della ditta appaltatrice uscente, derivanti dal progetto di riassorbimento presentato.

Al verificarsi delle predette ipotesi il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di comunicazione pec, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Resta impregiudicata la facoltà dell'Amministrazione di agire in giudizio per il risarcimento dei danni subiti, con incameramento della cauzione, in conseguenza dell'avvenuta risoluzione contrattuale.

Indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto, l'Amministrazione Comunale si riserva di recedere dal contratto nei seguenti casi:

- 1) per motivi di pubblico interesse, necessità o in caso di forza maggiore;
- 2) quando il comportamento dell'Impresa Aggiudicataria sia gravemente pregiudizievole per l'immagine e il decoro dell'Amministrazione Comunale e dell'interesse del pubblico.

ART. 21- RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Comune, inoltre, potrà invocare la risoluzione del contratto:

- a) in caso di violazioni di obblighi contrattuali per ipotesi diverse da quelle elencate al precedente articolo;
- b) in caso di mancata reintegrazione del deposito cauzionale qualora la cauzione definitiva sia stata, anche solo parzialmente, utilizzata a copertura di danni o oneri sostenuti a causa della mancata, imperfetta, ritardata o irregolare esecuzione delle prestazioni contrattuali;
- c) in ogni altro caso di inadempienza per fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'art. 1453 c.c.
- d) in caso di accertamento di un grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali da parte dell'appaltatore, tale da comprometterne la buona riuscita delle prestazioni;
- e) in caso di inapplicazione di quanto previsto nella "Carta della qualità dei servizi", disciplinata nei contenuti all'articolo 13.

Al ricorrere delle ipotesi suesposte, il Comune formula la contestazione degli addebiti all'appaltatore, assegnando un termine non inferiore a quindici giorni per la presentazione delle proprie controdeduzioni. Acquisite e valutate negativamente le predette controdeduzioni, ovvero scaduto il termine senza che l'Appaltatore abbia risposto, la stazione appaltante dichiara risolto il contratto.

In caso di risoluzione, all'Appaltatore verrà corrisposto il prezzo contrattuale dei pasti forniti fino al giorno della risoluzione, con deduzione delle eventuali penalità comminabili ai sensi del presente capitolato nonché delle spese connesse all'affidamento del servizio a terzi, come precisato al successivo art. 22.

L'Appaltatore potrà chiedere la risoluzione del contratto in caso di impossibilità ad eseguirlo per causa sopravvenuta allo stesso non imputabile secondo quanto previsto dal Codice Civile.

ART. 22 - AFFIDAMENTO A TERZI CONSEGUENTE A RISOLUZIONE

Con la risoluzione del contratto, sorgerà in capo al Comune il diritto di affidare a terzi il servizio, in danno dell'Impresa. L'affidamento a terzi, mediante scorrimento di graduatoria approvata in sede di aggiudicazione di gara, ove possibile, viene notificato all'Impresa inadempiente nelle forme prescritte, con indicazione delle nuove condizioni di esecuzione del servizio affidato e dei relativi importi.

All'Impresa inadempiente saranno addebitate le eventuali spese sostenute in più dall'Amministrazione rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Il relativo importo sarà prelevato dal deposito cauzionale e, ove questo non fosse sufficiente, da eventuali crediti dell'impresa, con salvezza del diritto dell'Amministrazione di rivalersi anche sui beni dell'Impresa. Nel caso di minore spesa, nulla competerà all'Impresa inadempiente.

ART. 23 - SPESE CONTRATTUALI

Sono a carico dell'Impresa tutte le spese di contratto, da stipulare in forma pubblico-amministrativa e in modalità elettronica, registro, bolli, diritti e quant'altro attinente.

ART. 24 - ELEZIONE DI DOMICILIO

Agli effetti del contratto l'Appaltatore dovrà comunicare al Comune il proprio domicilio legale prima che abbia inizio l'esecuzione del contratto e, inoltre, il nominativo del Responsabile nei rapporti con l'Amministrazione rintracciabile in ogni momento via mail, a mezzo fax e telefono cellulare.

ART. 25 - CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto adempimento delle obbligazioni nascenti dal contratto ed a titolo di cauzione, la ditta aggiudicataria dovrà costituire una garanzia fideiussoria ai sensi e con le modalità di cui all'art. 103 D. Lgs. 50/2016.

ART. 26 - TRATTAMENTO DEI DATI

Informativa ai sensi dell'art.13 del Reg. UE 679/2016 relativo al trattamento ed alla protezione dei dati personali

I dati acquisiti in esecuzione della presente procedura e per il periodo necessario allo sviluppo dell'attività amministrativa correlata, verranno trattati ai sensi del Reg. UE 679/2016 - GDPR - artt. 13 e 14.

I dati verranno utilizzati esclusivamente per le finalità relative al procedimento di gara secondo le modalità previste dagli artt. 24,28,29 e 37 - paragrafo 7 del suddetto GDPR e anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità dello stesso.

I dati acquisiti saranno trattati e conservati dall'Amministrazione Comunale di Sulmona nel rispetto del Regolamento U.E. GDPR n° 679/2016 per il periodo necessario allo sviluppo dell'attività amministrativa correlata. I dati raccolti verranno conservati per un periodo massimo di 10 anni, così come previsto dal

piano di conservazione documentale per gli enti locali. Tale periodo potrà essere prolungato in caso di specifici eventi (ad es. contenzioso). I dati personali in questione saranno trattati:

- su supporti cartacei o informatici/telematici;
- da soggetti autorizzati al trattamento. La raccolta dei dati è obbligatoria per la chiusura del procedimento. I dati saranno utilizzati al fine di procedere alla definizione dei procedimenti amministrativi in corso e dei successivi controlli previsti dalla legge.

Il Titolare del trattamento dei dati è il Comune di Sulmona. - protocollo@pec.comune.sulmona.aq.it.

Il Responsabile del trattamento dei dati è il Dirigente del 1° Settore/Servizi alla Persona.

L'incaricato del trattamento è il [REDACTED] - Ufficio Istruzione -

[REDACTED]

Il Responsabile della protezione dei dati (D.P.O.) è la Società Si.net Servizi informatici srl di Milano designata con Decreto sindacale n. 45 del 14.12.2018, il cui referente è l'Ing [REDACTED]. Il diritto di accesso dell'interessato alle informazioni sul trattamento dei dati personali che lo riguardano e altri diritti dell'interessato sono disciplinati dall'art. 15 all'art. 21 del Regolamento UE n° 679/2016. L'interessato può proporre una segnalazione o un reclamo, in materia del trattamento dei dati personali, all'autorità del Garante Privacy.

ART. 27 - CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

Eventuali controversie saranno definite dal giudice del Foro di Sulmona.

ART. 28 - RINVIO

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato si applicano le norme vigenti in materia.

All I tabella personale e elenco veicoli utilizzati dall'attuale appaltatore



4663 9.12.2019

OFFERTA TECNICA

L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO DEL
TERRITORIO COMUNALE

CIG: 7804595B87



CITTA DI SULMONA



Indice

- 
- 1. ORGANIZZAZIONE E ESECUZIONE DEL SERVIZIO**
 - 1.1** *Approvvigionamento e conservazione derrate alimentari*
 - 1.2** *Produzione pasti: preparazione e confezionamento*
 - 1.3** *Piano trasporto – consegna e distribuzione – somministrazione pasti*
 - 1.4** *Pulizia e sanificazione (dei locali refettorio, del centro produzione pasti con riferimento alle attrezzature ed alla cadenza delle operazioni)*
 - 1.5** *Sistema di gestione ambientale*



- 2. CARATTERISTICHE E FUNZIONAMENTO DEL CENTRO COTTURA E DI PREPARAZIONE PASTI**
 - 2.1** *Superficie, dotazione strumentale e sua dislocazione negli spazi/reparti di lavoro*
 - 2.2** *Utilizzo apparecchiature uso professionale a basso consumo energetico (rilevato dall'apposita documentazione tecnica)*



- 3. PRODUZIONE ALIMENTI IMPEGNO ALL'UTILIZZO DI PRODOTTI A KM ZERO DI PROVENIENZA AGROALIMENTARE DELLA VALLE PELIGNA**



- 4. PROPOSTE AGGIUNTIVE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO SENZA ONERI PER IL COMUNE E CONTROLLO DEL SERVIZIO**

- 4.1** *Gestione imprevisti / emergenze per garantire comunque continuità al servizio*
- 4.2** *Realizzazione schema della Carta qualità dei servizi*



5. PROSSIMITA' / VICINANZA CENTRO DI COTTURA DAL PALAZZO MUNICIPALE S. FRANCESCO

5.1 Distanza fino a 10 km

5.2 Distanza superiore a 10 km e fino a 15 km

5.3 Distanza superiore a 15 km e fino a 20 km



6. FORNITURE DI DERRATE ALIMENTARI PERCENTUALMENTE ULTERIORI RISPETTO AL MINIVO DOVUTO

6.1 Ulteriore quota percentuale di alimenti di produzione biologica secondo la formula $Po = 8\% / \%max$

6.2 Ulteriore quota percentuale di alimenti da sistemi di produzione integrata, da Igp, Dop, Stg prodotti tipici e tradizionali di cui agli elenchi allegati al D.M. per le politiche agricole n. 350/1999 e smi, secondo la formula $Po = 8\% / \%max$



7. DESTINAZIONE DI CIBO NON SOMMINISTRATO

7.1 Recupero cibo non somministrato e destinazione ad ONLUS per distribuzione gratuita ad indigenti in linea con la legge 166 del 19 agosto 2016

7.2 Altre attività/proposte/iniziative per la riduzione degli sprechi o eccedenze alimentari diverse da quelle di cui al punto precedente



8. SOFTWARE – SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA TRACCIABILITA' INFORMATIZZATA DELLE PRESENZA MENSA, DEI CONSUMI E DEI PAGAMENTI

8.1 Integrazione con PagoPa

8.2 Accesso via web o app da parte dell'utente per gestire la propria posizione anche con Spid

8.3 Verifica delle presenze tramite reportistica e output idonei anche per trasmissione flussi Inps (casellario assistenza)



PREMESSA



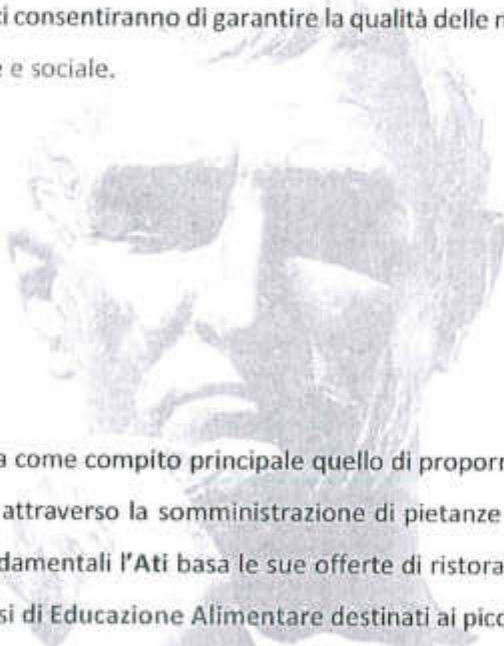
Il servizio che l'Ati presenta, è ispirato alle esigenze educative, sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile e alla difesa della biodiversità.

Da tempo la ricerca ha dimostrato che mangiare bene è una delle cose che possiamo fare per stare meglio.

Questo principio è alla base della Politica Nutrizionale dell'Ati che, per perseguire tale obiettivo, ha investito in ricerca e sviluppo in tutti i settori della propria attività.

La scelta delle materie prime, è dunque dei fornitori, rappresenta il primo step per il perseguimento di un servizio di qualità che ha come presupposto: *"A Scuola come a Casa, L'Ati Seguirà la tua Crescita"*

Abbiamo pertanto selezionato per il Comune di Sulmona, sulla base delle indicazioni presenti all'intero della documentazione di gara, i partner che ci consentiranno di garantire la qualità delle materie prime e il costante impegno in termini di minor impatto ambientale e sociale.



La refezione scolastica oggi, dunque, ha come compito principale quello di proporre un modo semplice, piacevole ed accattivante di educazione alimentare attraverso la somministrazione di pietanze equilibrate ed adeguate al palato dei bambini. Su questi presupposti fondamentali l'Ati basa le sue offerte di ristorazione scolastica offrendo ai propri utenti molti servizi aggiuntivi quali: Corsi di Educazione Alimentare destinati ai piccoli usufruttori del servizio; Corsi di formazione alimentare destinati ai genitori e docenti; Consulenza dietetica che fornisce consigli per integrare al pranzo scolastico una prima colazione ed una cena per un apporto energetico ed equilibrato; allestimento dei refettori con immagini ludiche che richiamano i consigli enunciati nei corsi di formazione alimentare



CITTA DI SULMONA

Il servizio proposto è improntato alla **sostenibilità ambientale** e quindi volto a favorire la riduzione degli impatti sull'ambiente in coerenza con quanto indicato nel **"Piano d'Azione"** per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione – **"PAN GPP"**, promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, adottato con il Decreto Interministeriale n. 135 dell'11 aprile 2008 aggiornato con Decreto 10 aprile 2013 (G.U. n. 102 del 3 maggio 2013).

I Criteri Ambientali, anche quelli **"di base"**, **corrispondono a caratteristiche e prestazioni superiori a quelle previste dalle leggi nazionali e regionali vigenti il cui rispetto deve comunque essere assicurato.**

In particolare si segnalano:



- ✓ Regolamento (CE) N. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91;
- ✓ Regolamento (CE) N. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli. Come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009
- ✓ Regolamento (CE) N. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi;
- ✓ Regolamento (CE) N. 710/2009 della Commissione del 5 agosto 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica;
- ✓ Decreto Ministeriale 18354 del 27/11/2009 e successive modifiche e integrazioni recante "Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici";
- ✓ Regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione, del 18 dicembre 2013, che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari) GU L 179 del 19.6.2014, pag. 17-22- In vigore
- ✓ L. 23 dicembre 1999, n. 488 art. 59, comma 4 e s. m. i. recante "Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità";
- ✓ Decreto del Ministro delle Politiche Agricole dell'8 settembre 1999, n.350 recante "norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173";
- ✓ Direttiva 98/58/CE del Consiglio del 20 luglio 1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti;
- ✓ Decreto Legislativo 29 luglio 2003, n.267 Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento;
- ✓ Direttiva 2007/43/CE del Consiglio del 28 giugno 2007 che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne
- ✓ "DECRETO LEGISLATIVO 7 luglio 2011, n. 122: Attuazione della direttiva 2008/120/CE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini. (11G0164) (GU n.178 del 2-8-2011) Entrata in vigore del provvedimento: 03/08/2011
- ✓ D.LGS. 07/07/2011 N. 126 Attuazione della direttiva 2008/119/CE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli. (11G0166) (GU n.180 del 4-8-2011)
- ✓ Entrata in vigore del provvedimento: 05/08/2011
- ✓ Decreto Legislativo 1° settembre 1998, n.331 Attuazione della direttiva 97/2/CE relativa alla protezione dei vitelli. Pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale 25 settembre 1998 n.224;
- ✓ Linee Guida MIUR 2015 per l'Educazione Alimentare;
- ✓ Linee Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica, Ministero della Salute
- ✓ Linee di indirizzo Regione Abruzzo;
- ✓ Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari nell'ambito del piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (PAN GPP) come individuato dal DM 25 luglio 2011;
- ✓ Decreto Legislativo 18 aprile 2016 n. 50 "Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture.";
- ✓ Normativa Nazionale e Comunitaria in materia di Sicurezza Alimentare.

1. ORGANIZZAZIONE E ESECUZIONE DEL SERVIZIO

1.1 Approvvigionamento e conservazione derrate alimentari



Tutta la Buona Gestione ha inizio dalla selezione dei fornitori e alla scelta delle derrate alimentari:

Criteri di scelta ed approvvigionamento delle derrate alimentari

La scelta dei fornitori, in particolare di quelli delle derrate alimentari, assume un rilievo fondamentale nella valutazione della qualità del servizio di una società di ristorazione.

Le due Aziende che compongono l'Ati dispongono all'interno della propria organizzazione di un Ufficio Acquisti strutturato, entrambi presidiati da una responsabile con pluriennale esperienza che, tra i diversi compiti cui deve assolvere, ha anche quello della selezione dei fornitori.

La scelta dei fornitori diventa quindi un momento strategico fondamentale in esito al quale si gioca una fetta rilevante della qualità finale erogata dall'azienda.

Per questo motivo le valutazioni a cui vengono sottoposti i fornitori sono estremamente severe e riguardano, oltre alla qualità dei prodotti in senso stretto anche caratteristiche non meno importanti quali l'affidabilità finanziaria, la puntualità e la precisione nelle consegne, la dislocazione territoriale, la disponibilità di mezzi euro 6c o elettrici ecc...

L'Ati opera su tutto il territorio nazionale con volumi di acquisto notevoli e con la necessità di una



capillare rete distributiva. **In questo scenario**, l'ipotesi di avvalersi di grandi piattaforme distributive, che pure avrebbe potenziali vantaggi di natura economica (*legati al fatto di concentrare su un unico fornitore l'intero volume dell'acquisto*), è stata scartata dall'ufficio acquisti in quanto ritenuta inidonea ad assicurare e garantire continuità e tempestività di consegne su tutto il territorio e in ragione di motivazioni soprattutto di natura ambientale e di sviluppo economico territoriale.

Evitando di concentrare il punto di partenza delle derrate in un'unica area e privilegiando diversi distributori/grossisti/produttori sparsi sul territorio infatti si ottengono due grandi benefici:

- Si riducono le distanze che le materie prime devono coprire per raggiungere i singoli impianti di produzione (con benefici anche di natura economica legati alla minore incidenza dei costi di trasporto);
- Si permette una ricaduta economica territoriale dell'attività di ristorazione che viene svolta (i fornitori sono locali).



La selezione dei fornitori

Requisito minimo in questa fase di valutazione è l'attestazione a mezzo autocertificazione di conformità rispetto ai requisiti di igienicità stabiliti dal regolamento CE 852/04, oltre che alla continua applicazione del D. Lgs. 193/07, circa i controlli da effettuare durante tutte le fasi della filiera produttiva, costituiscono titolo preferenziale l'orientamento ai requisiti della Norma UNI EN ISO 22000, UNI EN ISO 14001, UNI EN ISO 5001 oltre il possesso della certificazione di qualità ISO 9001.

Al Fornitore Locale sprovvisto di tale documentazione, che manifesterà la volontà di adeguarsi alla Normativa vigente riceverà il supporto Tecnico dalla nostra divisione della Qualità.

L'Ufficio Acquisti, nell'accreditamento di qualsiasi fornitore, procede seguendo una politica di acquisto strutturata che tiene in considerazione diverse "leve", volte al contenimento dei costi nel rispetto di standard qualitativi imprescindibili.

L'accreditamento di un fornitore avviene attraverso una tabella di valutazione che tiene conto di:

11 indicatori riconducibili alle categorie: Qualità, Servizio e Prezzo.

Alcuni dei fattori di valutazione sono:

- Durata della validità dei listini;
- Analisi economica finanziaria del bilancio aziendale;
- Capacità di gestire forniture locali (Km=0);
- Capacità di gestire forniture Bio, Dop, Igp e Equo Solidali;
- Disponibilità dei prodotti e marchi richiesti dal Capitolato;
- Gestione delle NON conformità nella fornitura;
- Certificazioni;
- Frequenze di consegna;
- Capacità di misurare e migliorare le prestazioni logistiche e di servizio;
- Tempi di consegna dalla data dell'effettuazione dell'ordine;
- Capacità di gestire.



Ogni fattore ha un peso in percentuale al quale viene assegnato un punteggio detto "Voto".



Sono accreditabili solo quei fornitori che, in esito al processo di valutazione, raggiungono un punteggio minimo pari ad 80%.
I valori di qualità e servizio incidono per il 60% della valutazione.
Solo il 40% è il peso della valutazione relativa al prezzo.

In ogni caso, tutti i criteri presi in considerazione nell'ambito della valutazione, rappresentano nel loro insieme una griglia particolarmente significativa di quella che è:



l'affidabilità e la qualità del potenziale fornitore.

id non conformità	peso	peso 100	NC	Voto
1 Deterioramento prodotto	1	4,5	1	4,5
2 Interruzione della catena del freddo	2	9,1	0	-
3 Contaminazioni (presenza di corpi estranei)	3	13,6	0	-
4 Rispetto della shelf life stabilita	2	9,1	0	-
5 Conformità Etichettatura	3	13,6	0	-
6 Ora di consegna stabilita a contratto	1	4,5	0	-
7 Quantità non corrispondenti all'ordine (bolla)	1	4,5	1	4,5
8 Fornitura di prodotti sostitutivi all'interno delle caratteristiche merceologiche di capitolato	1	4,5	0	-
9 Fornitura di prodotti sostitutivi al di fuori delle caratteristiche merceologiche di capitolato (frode)	3	13,6	1	13,6
10 Derrata scaduta	3	13,6	0	-
11 conformità dell'imballo	2	9,1	0	-
	22	100		77,3

La fornitura sarà valutata su queste 11 caratteristiche, il punteggio sarà la media delle forniture controllate nel mese

fornitore AAA	
voto 1	77,3
voto 2	76
voto 3	100
voto 4	99
VOTO	88,075

La valutazione del fornitore nel corso del tempo



La valutazione delle performances del fornitore avviene nel corso del tempo per verificare, con costanza, che quei requisiti che ne hanno permesso il primo accreditamento, vengano confermati dalla realtà e permangano per tutta la durata del rapporto contrattuale.

Per questo motivo, l'Ati ha istituito una griglia di valutazione (Quality Vendor Rating) che ci permette di evidenziare le prestazioni dei fornitori nel corso del tempo e, di conseguenza, di intraprendere tutte le attività necessarie per assicurare il mantenimento e il miglioramento continuo degli standard qualitativi.

Le forniture vengono quindi valutate sulla base di 11 criteri.

A ciascuno di essi viene assegnato un punteggio, calcolato sulla base della media delle forniture controllate durante ogni mese.

Il punteggio ottenuto non deve mai scendere al di sotto del valore soglia di 80 (pena l'interruzione del rapporto di fornitura).

L'analisi di questi dati, permette di individuare, per ogni fornitore, le aree di eccellenza e quelle di caduta, consentendo, in un rapporto di autentica partnership, di intraprendere azioni correttive mirate, laddove necessarie.



CITTA DI SULMONA



Criteri generali di fornitura

L'Ati provvederà all'acquisto delle derrate alimentari secondo le indicazioni merceologiche ed organolettiche di cui alle Linee Guida Regionali, purché effettivamente disponibili sul territorio della Valle Peligna (in caso contrario, verranno concordate con il referente comunale o il DEC le opportune alternative).

La consegna delle derrate alimentari avverrà in modo da non ostacolare le operazioni di preparazione dei pasti.

Lo stoccaggio dei prodotti avverrà, nelle opportune aree, magazzini e celle refrigerate al fine di un'ottimale conservazione delle caratteristiche di tutti i prodotti.

Appena i prodotti giungeranno al magazzino verrà registrata, su ognuno, la data di arrivo, quella di scadenza e l'identificazione del lotto al fine di garantire la rintracciabilità degli stessi e consentire una perfetta rotazione tenendo presente il sistema First In - First Out.

La rotazione dei prodotti sarà quotidiana per i prodotti altamente deperibili, mentre per quelli non deperibili non sarà superiore ai 3/4 giorni.

I prodotti sono controllati scrupolosamente e, a seconda della natura e dello stato di deperibilità, conservati nel magazzino o nelle celle frigorifere; in ogni caso protetti da fonti di inquinamento e di contaminazione.

Gli ordini e la conseguente consegna delle derrate, avverrà rispettando le esigenze dei menu settimanali.

KM.0



CITTA DI SULMONA

FORNITORI INDIVIDUATI PER L'APPALTO E RELATIVI TEMPI DI APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE A KM 0

PRODOTTI KM 0	DERRATA	CONSEGNA	FORNITORI LOCALI
FARINE	di solina, di polenta ,di farro	QUOTIDIANA	AZ. AGRICOLA D'AMATO Via Corfiniese PRATOLA PELIGNA MOLINO FERRARA Via Galvani RAIANO
ORTAGGI	broccoletti, cavolfiori, bietole, cipolle, aglio rosso	QUOTIDIANA	AZ AGRICOLA DE SANTIS MARIO LOC FONTE S. ANGELO PRATOLA PELIGNA AZ AGRICOLA ROSSO PIERLUIGI VIA PROV MORRONESE SULMONA F.LLI RAULLI VIALE DELLA REPUBBLICA SULMONA F.LLI TERZINI VIA LAMACCIO SULMONA
UOVA FRESCHE	Uova di giornata	QUOTIDIANA	COSTANZA BOSI VIA TIBURTINA V RAIANO
FORMAGGI	ricotta, mozzarella, formaggi, pasta filata	QUOTIDIANA	LEONE ANGELO VIA DEL LAVORO 6 SULMONA REGINELLA D'ABRUZZO VIA AROTO 1 SULMONA ANASAPE-TERRANTICA C.TRA CANNUCCIA RAIANO
LEGUMI	ceci, fagioli, piselli	QUOTIDIANA	AZ. AGRICOLA D'AMATO Via Corfiniese PRATOLA PELIGNA
FARINE	farina di grano duro, orzo	QUOTIDIANA	AZ. AGRICOLA D'AMATO Via Corfiniese PRATOLA PELIGNA MOLINO FERRARA Via Galvani RAIANO
ORTAGGI	patate, pomodori, insalata, cavoli, spinaci finocchi, zucchine, carote, peperoni, fagiolini carciofi, melanzane, zucca	QUOTIDIANA	AZ AGRICOLA DE SANTIS MARIO LOC FONTE S. ANGELO PRATOLA PELIGNA AZ AGRICOLA ROSSO PIERLUIGI VIA PROV MORRONESE SULMONA F.LLI RAULLI VIALE DELLA REPUBBLICA SULMONA F.LLI TERZINI VIA LAMACCIO SULMONA

CITTA DI SULMONA

FRUTTA	Pesche Susine Mele Uva Albicocche Ciliegie Anguria Pere Kiwi	QUOTIDIANA	F.LLI RAULLI VIALE DELLA REPUBBLICA SULMONA F.LLI TERZINI VIA LAMACCIO SULMONA.
FARRO	Farro	QUOTIDIANA	AZ. AGRICOLA D'AMATO Via Corfiniese PRATOLA PELIGNA
PRODOTTI VARI	Km 0, Biologici, Carni Rosse e Bianche, Farine Antiche, Salumi, Legumi, Formaggi Aglio Rosso di Sulmona, Pasta ecc..	QUOTIDIANA	PRODOTTI TIPICI D'ABRUZZO CONSORZIO PRODOTTI LOCALI VIA FEDERICO II SULMONA

Gestione informatizzata del magazzino e degli ordini



L'Ati, al fine di ottimizzare la gestione del magazzino e di eliminare "errori" da parte di cuochi nel riordino delle derrate alimentari si è dotata di un software per la gestione degli ordini.

L'ufficio acquisti provvede ad attivare su tale gestionale i soli codici relativi ai fornitori e alle derrate alimentari corrispondenti al capitolato.

Una volta effettuata la consegna del fornitore l'addetto registra la bolla sul software gestionale.

In tal modo è possibile tenere traccia di tutte le derrate alimentari acquistate dalla cucina.



Tracciabilità della produzione

Entrambi le Aziende che compongono l'Ati sono in possesso della Certificazione HACCP 10854 che prevede la progettazione e realizzazione del sistema di autocontrollo e rintracciabilità di filiera.

L'Ati opera nell'ambito di una filiera agroalimentare ed ha l'interesse a progettare ed attuare un sistema di rintracciabilità per contribuire alla garanzia delle caratteristiche igienico sanitarie e per assicurare criteri di trasparenza e sicurezza verso il cliente.

L'attività di rintracciabilità consentirà a l'Ati di risalire dalle pietanze preparate alle materie prime utilizzate, oltre che controllare la distribuzione.

Il processo di produzione pasti necessita dell'identificazione dei prodotti in uso e dell'evidenziazione dello stato di lavorazione dei materiali a partire dalla fase di prelievo dal magazzino

fino alla consegna alla cucina, preparazione dei pasti e somministrazione.

Il soddisfacimento di questi requisiti è garantito da:

- Etichettatura;
- Sistema di posizionamento o marcatura per aree, ossia la disposizione in area apposita o apposizione sul semilavorato di un cartellino caratterizzato dal colore identificativo dell'area successiva cui il cibo può essere ammesso, essendo stata completata la fase precedente.
- Materiali, semilavorati, prodotti finiti che manifestano non conformità vengono posti in aree delimitate e comunque individuati da apposito cartellino, rimovibile solo a non conformità risolta dal responsabile del servizio.



L'Ati richiederà i certificati o dichiarazioni di conformità e schede tecniche dei prodotti ai propri fornitori. Le stesse saranno inserite sul portale Web/APP a disposizione per essere consultate da chiunque voglia informarsi. Nello stesso portale Web/APP sarà consultabile giornalmente il menù giornaliero con la tracciabilità di ogni ingrediente inserito in menù.

Sarà definito un piano di controllo allo scopo di assicurare il corretto funzionamento del sistema di rintracciabilità.

Tale piano deve comprendere l'identificazione dei punti rilevanti, le attività di prevenzione e monitoraggio per ciascun punto e le corrispondenti modalità di registrazione.

È opportuno anche disporre di un sistema di verifica dell'efficacia ed efficienza del piano di controllo messo in atto.



TRACCIABILITÀ ALIMENTARE

Addestramento: il personale sarà addestrato, sensibilizzato e coinvolto al fine di assicurare una corretta attuazione del sistema di rintracciabilità.

Documentazione del sistema di rintracciabilità: includerà il manuale che descriverà la filiera produttiva, le responsabilità e le modalità di gestione e verifica.

Tale manuale deve essere condiviso da tutte le organizzazioni coinvolte nel sistema di rintracciabilità di filiera per la parte di propria competenza.

1.2 Produzione pasti: preparazione e confezionamento

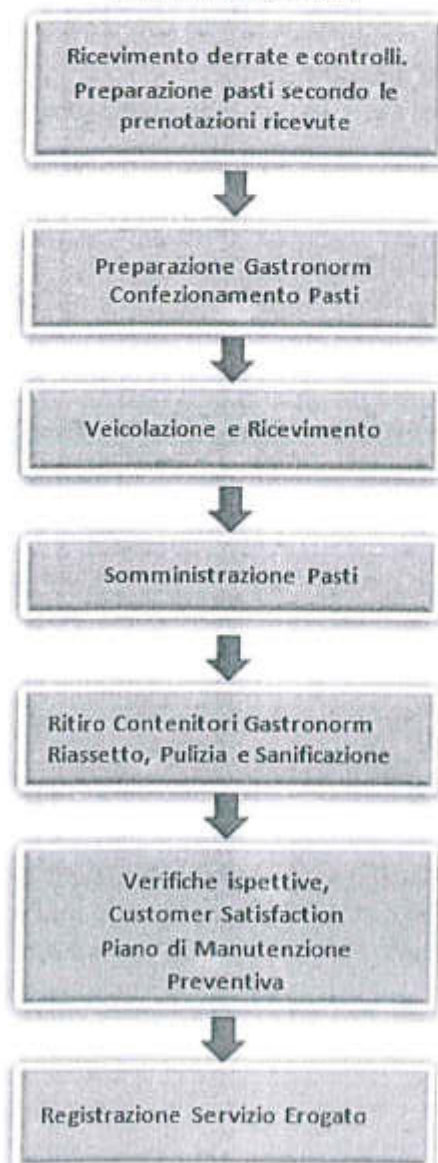
Premessa all'organizzazione del servizio



L'Ati accettando in toto il Capitolato Speciale d'Appalto ed i relativi allegati, ha individuato nel corso dello studio dello stesso e del sopralluogo tecnico, gli elementi specifici e peculiari dell'organizzazione per il servizio di refezione scolastica.

L'organizzazione inizia alla fonte del processo meramente produttivo, in quanto L'Ati prevede di utilizzare un modello organizzativo volto alla continua e quotidiana verifica del servizio erogato, dal punto di vista quantitativo e qualitativo; dalla scelta di fornitori qualificati, locali e certificati, all'introduzione di prodotti con particolari caratteristiche qualitative per la preparazione dei pasti, alla formazione ed aggiornamento del personale, all'organizzazione del servizio, alle operazioni della filiera produttiva specifica ed in particolare la somministrazione dei pasti, alle procedure di autocontrollo e di verifica del servizio, la cosiddetta "Customer Satisfaction".

FILIERE PRODUTTIVE



La filiera produttiva a fianco riassume gli specifici macro servizi che verranno prestati per l'esecuzione dell'intero processo.

I paragrafi che seguono definiscono nel dettaglio le procedure di lavorazione ed organizzazione di tale filiera, personalizzata nella sua specificità.

Modalità di ricevimento derrate all'arrivo presso i centri cottura

Definizione della qualità delle materie prime – requisiti generali

Le caratteristiche generali dei prodotti alimentari utilizzati per preparare i pasti destinati agli utenti del servizio in oggetto di gara, saranno corrispondenti a quanto previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto.

Altri particolari:

- i prodotti alimentari utilizzati per il servizio di ristorazione saranno prodotti, confezionati, imballati, stoccati, trasportati, nel rispetto delle normative vigenti;
- non saranno impiegati prodotti edibili derivanti da o contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.);
- l'etichettatura dei prodotti confezionati e l'etichettatura nutrizionale saranno conformi a quanto prescritto dalla normativa vigente; le etichette dei prodotti confezionati saranno riportate su ogni confezione, chiaramente leggibili ed in lingua italiana;
- gli imballaggi saranno conformi alla normativa vigente, solidi, costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare, fino al consumo, la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche;



e. le carte e i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio saranno **sempre** nuovi e tali da non trasmettere sostanze nocive agli alimenti; eventuali **stampe** non saranno a contatto con il prodotto;

f. per tutti i prodotti utilizzati sarà conservata la relativa **scheda tecnica** con indicate la: denominazione di vendita; Il nome della ditta produttrice; l'**elenco** degli ingredienti; le condizioni di conservazione; la durata dell'alimento;

g. per gli alimenti per i quali non è prevista una **etichettatura nutrizionale** sarà riportata la composizione percentuale in nutrienti. Nel caso di impiego di farine o di amidi, sarà indicato il tipo di cereale da cui provengono;

h. tutte le derrate che arriveranno nei centri cottura saranno **consegnate** con mezzi euro 6 C/ ibridi o elettrici.

Ricevimento merci, modalità e sistemi di controllo quantità/qualità, stoccaggio presso i centri cottura

Le merci vengono sempre ricevute dal Responsabile dell'impianto il quale provvede:

1. al controllo delle bolle di consegna;
2. al controllo degli imballaggi e dell'integrità delle confezioni dei prodotti;
3. alla gestione e raccolta dei documenti;
4. allo stoccaggio delle merci nel magazzino e nelle celle frigorifere, secondo le normative;
5. alla rotazione delle derrate alimentari secondo la giacenza di magazzino con il metodo F.i.F.o (First-in-First-Out).

Quality Control Techniques
For Food Safety



Figure professionali coinvolte



Le merci vengono controllate dal capo Cuoco nonché dai Direttori Responsabili dei Centri Cottura.

Tali figure sono ampiamente addestrate e formate sulla Manualistica H.A.C.C.P. che comprende le modalità e procedure di controllo delle derrate all'arrivo presso gli impianti cucina.

Le altre figure coinvolte nella verifica e controllo delle derrate in arrivo per ogni centro cottura saranno le seguenti:

- Direzione Controllo Qualità
- Direzione Acquisti Food
- Responsabile Igiene
- Responsabile Nutrizione degli Alimenti
- Responsabile Acquisti Food,



Tempi e ritiro delle merci

La programmazione delle consegne segue procedure molto rigorose stabilite dalla Manualistica H.A.C.C.P., in particolare vengono dettati i tempi e gli orari di consegna che non coincidono mai con la produzione e somministrazione dei pasti; quindi le consegne saranno effettuate il mattino all'arrivo del personale addetto al ricevimento ed il pomeriggio al termine del servizio di ristorazione.

Il ritiro e lo stoccaggio delle derrate avverrà in tempi brevi, nella norma 10 minuti per evitare la giacenza delle derrate all'esterno e a temperature non conformi; la consegna avverrà con mezzi adeguati e a norma (normativa A.T.P.)

Euro 6C, ibridi o elettrici, ogni mezzo sarà dotato di appositi carrelli e muletti per garantire lo scarico e stoccaggio veloce, e la sicurezza degli addetti.

I fornitori non potranno "mai" consegnare la merce in assenza del personale dell'Ati.

Trattamento del prodotto non conforme al ricevimento

Al momento del ricevimento, a seconda della natura della derrata alimentare considerata, gli aspetti da tenere sotto controllo sono:

1. etichettatura con i rispettivi vincoli di conformità ad essa attinenti;
2. separazione e stato di confezionamento riguardante l'assenza di promiscuità e l'integrità del confezionamento;
3. temperatura mediante lettura termometro comparando i valori ottenuti con i parametri specificati;
4. proprietà organolettiche;
5. rispetto della quantità ordinata;
6. rispetto della chef life;
7. igienicità del mezzo di consegna.



Per ognuno di tali aspetti la accertata non conformità al momento della fornitura ai parametri definiti, determina l'applicabilità della modalità di "reso al fornitore" che si esplica attraverso le seguenti quattro fasi:

1. restituzione della merce direttamente al fornitore;
2. compilazione della "bolla di reso" in triplice copia (fornitore, sede Ufficio Acquisti, appalto);
3. compilazione del modulo "Segnalazione Disservizio Fornitore".

MODALITÀ DI STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE



Modalità di conservazione presso i Centri Cottura

L'Ati dichiara di rispettare e mantenere le corrette temperature stabilite dalla normativa vigente; per la merce deperibile la durata dello stoccaggio non si procrastinerà oltre il mantenimento dei requisiti di freschezza.

Anche per la merce non deperibile si eviteranno stoccaggi prolungati.

L'Ati garantirà l'immediato immagazzinamento delle derrate deperibili, la separazione delle diverse categorie merceologiche al fine di prevenire eventuali contaminazioni crociate e la separazione dei resi dalla merce da inviare in produzione.

Lo stoccaggio dei prodotti finiti o intermedi avverrà nei luoghi di deposito rigorosamente separati da quelli destinati alle materie prime (frigoriferi semilavorati, abbattitori di temperatura).

La merce non deperibile sarà riposta in luoghi freschi ed asciutti secondo il principio della rotazione delle scorte F.i.F.O. (First in First Out), inoltre, la frequenza degli approvvigionamenti consente la perfetta e scrupolosa conservazione degli alimenti.

L'Ati adotterà il principio della rintracciabilità del prodotto stoccato associando ad ogni scaffalatura della dispensa e delle celle il singolo prodotto riportando le caratteristiche che lo identificano.



Tale principio di stoccaggio e conservazione permette una più accurata organizzazione del magazzino, il controllo quotidiano delle partite di merce per merceologia di prodotto, evitando accumuli "poco rintracciabili"; altresì permette al committente di verificare la qualità e l'ordine di quanto conservato.

L'Ati adotterà il sistema di azioni e procedure (in conformità alle certificazioni possedute), per verificare sistematicamente la conformità delle derrate alimentari in arrivo dai fornitori e lo stato di conservazione delle stesse secondo gli standard di capitolato, in aggiunta agli ordinari controlli di competenza del nostro staff aziendale e del personale di cucina, sulla merce consegnata nei centri di cottura.

L'obiettivo e l'esigenza primaria sono quelli di garantire un approvvigionamento e conservazione delle derrate stabile, ordinato, regolare e continuo.

Le procedure di qualità dell'Ati permetteranno di far fronte a tutte le possibili criticità nella gestione dell'approvvigionamento delle derrate di qualità, ad esempio l'indisponibilità dei prodotti biologici o locali, rottura dei rapporti con i fornitori, ecc...



L'efficacia e la qualità delle procedure predisposte dell'Ati permetteranno di garantire l'affidabilità del sistema di fornitura, sia in termini di costante mantenimento delle qualità delle derrate fornite, sia in termini di pronta rispondenza alle esigenze di variabili derivanti dalla conformazione del menu.



Tempistica di stoccaggio: le derrate saranno stoccate entro 10' dalla consegna, secondo quanto previsto dal nostro Manuale di Qualità.

Nei locali magazzino/dispensa delle cucine vengono stoccate le derrate **non deperibili** quali scatolame, pasta, riso, olio Extra Vergine di Oliva e in un magazzino predefinito solo lo stoccaggio esclusivo di derrate **gluten free** non deperibili.

Per le altre **derrate (deperibili)** sono previste celle frigo/frigoriferi/pozzetti gelo con destinazione di utilizzo differenti – frutta e verdura, carni e derivati – salumi e latticini/derivati – prodotti congelati/surgelati. Sempre nei locali predefiniti ci saranno frigo/frigoriferi/pozzetti gelo per lo stoccaggio di derrate deperibili **gluten free**.

Sulle porte delle dotazioni frigorifere onde consentire una immediata riconoscibilità del contenuto e della temperatura di conservazione, sono affissi appositi cartelli.

Fatta eccezione per il magazzino ove la temperatura è quella ambiente, per le altre aree sono previste temperature di conservazione differenti.



Locali di conservazione

Le materie prime in arrivo vengono suddivise in funzione delle aree di stoccaggio e conservazione.

La gestione dei prodotti immagazzinati viene effettuata in tempo reale, registrando la data di arrivo, quella di scadenza e il tempo massimo che il prodotto può sostare al fine di garantire la rintracciabilità dei prodotti e consentire una perfetta rotazione presente il sistema F.i.F.O. (First In First Out).

La rotazione dei prodotti sarà quotidiana per i prodotti altamente deperibili.

L'Ati, al fine di garantire la separazione delle derrate gluten free, garantirà l'applicazione di adeguate etichette di riconoscimento dell'alimento.

Trattamento del prodotto non conforme allo stoccaggio

Durante le operazioni di stoccaggio delle materie prime possono rilevarsi due fonti di non conformità:

- quelle nascenti da vizi di fornitura emerse solo in questa fase di stoccaggio;
- quelle nascenti nel durante dello stoccaggio per vizi o difetti interni.



Nel primo caso qualora essi si riscontrassero solo in un momento successivo allo stoccaggio, ad esse si darà seguito segregando i prodotti in apposita area (ove possibile), identificandoli con il talloncino "merce da non somministrare – da rendere al fornitore", opportunamente compilato nella parte "Data/Firma operatore".

A tale segregazione dovrà quindi seguire la restituzione al fornitore dei prodotti oggetto delle non conformità rilevate.

Nel secondo caso sono delle anomalie di svariata natura che possono determinare sensibili scostamenti ai parametri specificati e che nei casi estremi, implicano la distruzione della merce.

Qualora la distruzione delle derrate non avvenga immediatamente ma si rinvii ad un momento successivo, al fine di evitare utilizzi involontari, è necessario provvedere segregando e individuando tali prodotti a mezzo di apposito talloncino: "prodotto da non somministrare – da rendere al fornitore", opportunamente compilato nella parte "Data/Firma operatore".

Del trattamento di tale prodotto dovrà sussistere oltre ad un elenco dettagliato dei prodotti coinvolti, una relazione sull'accaduto nella quale dovranno chiaramente essere riportate sia le cause delle anomalie registrate e le azioni correttive intraprese a garanzia del pieno ripristino della normalità.

Tale documentazione viene conservata nel registro "Trattamento Prodotto/Servizio non conforme" nei faldoni del Piano di Autocontrollo.

Rintracciabilità allo stoccaggio



È propria delle derrate la cui conformità sia stata preventivamente verificata all'atto del ricevimento e regolarmente registrata sull'apposita "scheda di registrazione al ricevimento" tramite apposita modulistica personalizzata per ogni sito produttivo.



1.2 Produzione pasti: preparazione e confezionamento

METODOLOGIE DI PREPARAZIONE DEI PASTI, TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E CONFEZIONAMENTO



L'Ati non utilizzerà prodotti per i quali sia stato già superato il termine minimo di conservazione/data di scadenza.

Le operazioni di trasformazione delle derrate saranno effettuate evitando qualsiasi possibile contaminazione tra prodotto "sporco" e prodotto "pulito", lavandosi frequentemente le mani e garantendo pulizia e sanificazione di superfici ed utensili dopo l'uso e prima dell'utilizzo.

Presso le cucine saranno garantite le separazioni funzionali dei flussi relativi a carni bianche e carni rosse, pesce, verdure, piatti freddi, diete speciali e diete etniche.

Nella manipolazione degli ingredienti si effettueranno le operazioni più delicate con l'ausilio di presidi ed utensili, evitando in ogni caso la manipolazione di alimenti pronti al consumo.

Durate tali operazioni sarà prestata la massima attenzione ai tempi-temperature, avendo cura di limitare lo stretto necessario per la loro corretta esecuzione, i tempi di esposizione alla temperatura ambiente nelle operazioni più comuni, quali: mondatura, toelettatura, assemblaggio e disposizioni sulle placche da forno.

Gli ingredienti saranno mantenuti in cella frigorifera (frigoriferi semilavorati/giornalieri), fino al loro utilizzo non appena ultimata la preparazione.

Gli affettati, i formaggi già porzionati e i cibi in attesa di essere serviti saranno conservati in contenitori idonei adeguatamente chiusi e protetti.

L'Ati porrà attenzione alla preparazione di alimenti che non sono destinati a subire trattamenti termici prima del consumo.

Per verdura e frutta il lavaggio deve avvenire con abbondante acqua corrente per tempi congrui; dopo l'eventuale uso di coadiuvanti e disinfettanti (tipo Amuchina) è d'obbligo un accurato risciacquo.

La pezzatura degli arrosti arrotolati sarà calibrata anche in relazione al possibile rischio legato all'incompleta cottura al cuore del prodotto.

Quanto all'intervallo tra la preparazione delle derrate ed il momento del pasto, non è consentito anticipare al giorno prima alcuna operazione.



Procedura di sanificazione pre-lavorazione



L'Ati prevede la specifica procedura di sanificazione inizio attività produttiva:

il mattino prima delle lavorazioni lo staff di cucina procederà alla sanificazione dei tavoli di lavorazioni ed utensili al fine di garantire l'igienicità dei piani di lavorazione.

Procedure di lavorazione degli alimenti



Di seguito presentiamo una descrizione delle procedure standard di preparazione/lavorazione degli alimenti suddivise per tipologia di alimento.

Per ogni tipologia di alimento sono state determinate:

- area di lavorazione: indicazioni riguardanti le zone all'interno della cucina dedicate alla lavorazione dell'alimento;
- personale addetto: indicazioni del personale addetto alla manipolazione dell'alimento;
- tipologia di lavorazione: indicazione sulla specifica della tipologia di lavorazione;
- materie prime: specifica la tipologia delle materie prime utilizzate per preparazione dell'alimento;
- attrezzature ed utensili utilizzati: elenco delle attrezzature che possono venire utilizzate per la manipolazione dell'alimento;
- modalità esecutive: modalità sulle procedure da eseguire;
- modalità operative: operazioni specifiche da effettuare per singola preparazione.

Si allegano le metodologie di preparazione predisposte sotto forma di flussi, ove ogni modalità operativa è completa di tutte le indicazioni che gli operatori di cucina devono seguire per ottemperare alle disposizioni aziendali in termini di sicurezza ed igiene.

Nei diagrammi vengono identificate le fasi soggette a registrazione; in corrispondenza delle stesse viene riportato il codice del riferimento al PRP o CCP presente nella scheda di registrazione in produzione.

Modalità esecutive di preparazione e istruzioni operative



gli addetti prima dell'inizio del ciclo lavorativo, verificano: la corretta pulizia della divisa; che siano indossati i guanti anti taglio e il paragrembo al momento del taglio della carne con coltelli; che sia stata indossata la cuffia e che la stessa raccolga tutti i capelli; che non siano indossati anelli, collane, orecchini e clip.

Istruzione Operativa Carne cruda



Gli addetti seguiranno le istruzioni operative per la preparazione delle carni.

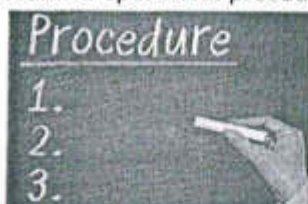
Preleveranno dalle celle di conservazione le materie prime da lavorare in quantità proporzionate alla forza lavoro/potenziale del macchinario, e alle esigenze dell'utenza in modo tale che le stesse non sostino a lungo fuori dalle celle e non subiscano un rialzo termico elevato.

Al termine di ciascuna preparazione, l'operatore disporrà nelle placche la carne lavorata che verrà utilizzata in zona cottura.

La stessa sarà conservata nella cella carni lavorate (rosse o bianche) fino al momento del prelievo per la cottura.

Nel caso si verifichino "Non conformità in produzione" l'operatore seguirà le indicazioni fornite del Piano di Autocontrollo.

Modalità operative: procedure



Per la carne destinata alla preparazione di arrosti l'operatore procederà aprendo involucri di plastica contenenti la carne, sgocciolando il sangue che c'è all'interno (nell'apposito lavello di zona lavorazione) e cestinando l'involucro (nella pattumiera a pedale di zona), mondando la carne (separando dalla polpa da utilizzare gli sfridi che,

verranno poi allontanati dalla zona di lavorazione), tagliando a pezzi regolari la carne che non dovrà superare i 2,5 kg di peso e i 10 cm di spessore per non ostacolare la fase dell'abbattimento di temperatura ove prevista; ed infine, legando la carne per aumentarne l'uniformità (operazione che sarà possibile effettuare anche con l'apposito tubo per arrosti).

Per la carne destinata alla preparazione di fette l'operatore procederà aprendo gli involucri di plastica contenenti la carne, sgocciolando il sangue che c'è all'interno (nell'apposito lavello di zona di lavorazione) e cestinando l'involucro (nella pattumiera a pedale di zona), mondando la carne (separando dalla polpa da utilizzare gli sfridi che, verranno poi allontanati dalla zona di lavorazione) affettando la carne con l'ausilio dell'apposito coltello o affettatrice cercando di mantenere per ogni fetta dimensioni e peso standard (rispettando le grammature previste dalle Linee Guida di riferimento), battendo le fette preparate (con l'ausilio di batticarne manuale o automatico) avendo cura che lo spessore della fetta non sia inferiore a 7,5 mm, per facilitarne la cottura e mantenere una buona consistenza del prodotto.

Per la carne destinata alla preparazione di impasti per polpette, ripieni, ragù e hamburger l'operatore procederà aprendo involucri di plastica contenenti la carne, sgocciolando il sangue che c'è all'interno (nell'apposito lavello di zona di lavorazione) e cestinando l'involucro (nella pattumiera a pedale di zona), mondando la carne (separando dalla polpa da utilizzare gli sfridi che, verranno poi allontanati dalla zona di lavorazione) tagliando a pezzi regolari la carne passando i pezzi ottenuti una prima volta al tritacarne con lo stampo medio (operazione autosufficiente per la carne da ragù), impastando la carne con il resto degli ingredienti ripassando il tutto al tritacarne (con lo stampo fine) terminando così la preparazione di ripieni e, solo per polpette e hamburger, passando il composto ottenuto alla polpettatrice, facendo attenzione che la polpetta o l'hamburger ottenuta rispetti le grammature previste ma non superi lo spessore di 15 mm.

Per la carne destinata alla preparazione di spezzatini l'operatore procederà aprendo involucri di plastica contenenti la carne, sgocciolando il sangue che c'è all'interno (nell'apposito lavello di zona di lavorazione) e cestinando l'involucro (nella pattumiera carrellata a pedale di zona), mondando la carne (separando dalla polpa da utilizzare gli sfridi che, verranno poi allontanati dalla zona di lavorazione) tagliando a pezzi regolari la carne cercando di mantenere un'uniformità nei cubetti che dovranno essere al massimo di 1,5 cm.

Dopo aver svolto una o più operazioni sopraindicate l'operatore deporrà la carne semilavorata nella **specifica** cella di stoccaggio, non dimenticando di etichettare ogni contenitore con la relativa etichetta riportante le **caratteristiche** del prodotto.

Istruzione Operativa: Piatti freddi Salumi / Formaggi



Gli addetti seguiranno le istruzioni operative per la **preparazione** dei salumi e formaggi.

Preleverà dalle celle di conservazione le materie prime da lavorare in quantità proporzionate alla forza lavoro/potenziale del macchinario e alle esigenze dell'utenza.

Al termine di ciascuna preparazione, l'operatore disporrà nelle placche o nei piatti in ceramica monouso **gli** alimenti.

Gli stessi sono conservati nelle celle di giornata (salumi e formaggi) fino al momento del consumo che **dovrà** avvenire entro le prossime 1,5 h.

Modalità operative



L'operatore addetto alla preparazione dei salumi da consumare crudi affettati **dovrà** togliere eventuali legacci, spaghi al prodotto, effettuare una mondatura, togliere l'eventuale cotenna ed effettuare un controllo visivo per valutare lo stato di conservazione e **l'aspetto** del prodotto.

Eseguite le operazioni suindicate potrà trasferire l'alimento nella macchina affettatrice, alla quale andrà imputato lo spessore di taglio secondo la tipologia di prodotto e l'uso specifico che ne andrà a fare.

Durante la fase di affettatura l'operatore dividerà il prodotto per porzione e lo disporrà nei diversi contenitori che andranno poi coperti, etichettati e stoccati nelle celle giornaliere o (nel caso dei piatti) in carrelli refrigerati.

L'operatore addetto alla preparazione dei formaggi da consumarsi affettati **dovrà** effettuare una mondatura, togliere l'eventuale crosta ed effettuare un controllo visivo per valutare lo stato di conservazione e l'aspetto del prodotto.

Eseguite le operazioni sopraindicate potrà affettare i formaggi a mano o (se il tipo di formaggio lo permette) con l'affettatrice.

Durante l'affettatura l'operatore dividerà il prodotto per porzione e lo disporrà nei diversi contenitori che andranno poi coperti, etichettati e stoccati nelle celle giornaliere o (nel caso dei piatti) in carrelli refrigerati.

Programma di lavoro

Il giorno stesso dell'utilizzo il cuoco preleva dalle celle dei salumi e dei formaggi i prodotti, li lavora per poi riporli, una volta confezionati, negli appositi contenitori.



Istruzione Operativa Pesce surgelato



Gli addetti seguiranno le istruzioni operative per la preparazione del pesce.

Nel caso si verificassero delle "Non conformità in produzione" l'operatore seguirà le indicazioni fornite del Piano di Autocontrollo.

Modalità operative

Per il pesce da cuocere in forno al naturale e condito l'operatore procederà risciacquando nel lavello di area di lavorazione (per togliere eventuali residui di liquidi di scongelamento) all'interno di GN (gastronorm) forati, pesando i filetti o i tranci cercando di renderli il più uniformi possibile, sia per il peso (nel rispetto delle grammature previste dalle Linee Guida di riferimento) che per la dimensione, ricordandosi di non superare lo spessore di 18 mm circa e riportando il numero dei pezzi di alimenti che compongono la porzione.

Il pesce verrà quindi disposto in teglie di altezza massima 60 mm che verranno poi utilizzate per la cottura.

Per il pesce da cuocere in brasiera o in bollitore l'operatore procederà risciacquando nel lavello di area di lavorazione (per togliere eventuali residui di liquidi di scongelamento) all'interno di GN forati e, se la pezzatura lo richiede, con l'ausilio del coltello tagliandolo in modo uniforme.

L'operatore, comunque, dovrà pesare i pezzi di pesce che compongono la porzione (nel rispetto delle grammature richieste) riportando il numero dei pezzi di prodotto che compongono la porzione.

Verranno quindi inseriti in GN forati dei GN normali, stoccati in cella coperti in attesa di essere cotti.

Per il pesce destinato alla produzione di polpette l'operatore procederà risciacquando nel lavello di area di lavorazione (per togliere eventuali residui di liquidi di scongelamento) all'interno di GN forati e, mondando i filetti del pesce (separando la polpa da utilizzare dai ritagli e dalle lisce che verranno costantemente gettati nel bidone dell'immondizia), tagliando a pezzi la polpa, passando i pezzi ottenuti una prima volta al tritacarne, impastando il tutto con il resto degli ingredienti, passando il composto ottenuto dalla polpettatrice, facendo attenzione che la porzione ottenuta rispetti le grammature richieste ma non superi lo spessore di 15 mm riportando il numero di polpette da distribuire in ogni porzione.

Disporrà il pesce in teglie di altezza massima 60 mm ed inserirà le varie teglie già nel carrello pronte per la cottura.

Per il pesce da cucinare impanato o gratinato l'operatore procederà risciacquando nel lavello di area di lavorazione (per togliere eventuali residui di liquidi di scongelamento) all'interno di GN (gastronorm) forati, pesando i filetti o i tranci cercando di renderli il più uniformi possibile, sia per il peso (nel rispetto delle grammature di riferimento) che per la dimensione, ricordandosi di non superare lo spessore di 18 mm circa e riportando il numero dei pezzi di alimenti che compongono la porzione. Disporrà il pesce in teglie di altezza 6,0 cm che inserirà nel carrello pronti per la cottura.

Programma di lavoro

Il giorno precedente a quello dell'utilizzo il prodotto viene prelevato dalla cella surgelati e trasferito nell'apposita cella alla temperatura di tra $+0^{\circ}\text{C}/+3^{\circ}\text{C}$ per la fase di scongelamento oppure il pesce viene confezionato e protetto in appositi sacchetti per alimenti e scongelato in acqua corrente a temperatura $+10^{\circ}\text{C}/+12^{\circ}\text{C}$.

La cottura avverrà entro le 24 ore dallo scongelamento.

Istruzioni Operative: Verdure fresche



Gli addetti seguiranno le istruzioni operative per la preparazione delle verdure.

Preleverà dalle celle di conservazione le materie prime da lavorare in quantità proporzionate alla forza lavoro/potenziale del macchinario e alle esigenze dell'utenza. Al termine di ciascuna preparazione, l'operatore disporrà nelle placche la verdura lavorata che verrà utilizzata in zona cottura.

Nel caso si verificano "Non conformità in produzione" l'operatore seguirà le indicazioni fornite del Piano di Autocontrollo.

Modalità operative procedure

Per le verdure che saranno utilizzate come base di sughi e/o salse l'operatore dovrà effettuare una mondatura, una pelatura, un lavaggio in soluzione di acqua sostanza disinfettante allo 0,1%, un risciacquo in abbondante acqua corrente (**operazioni da effettuare con lava verdure**) e quindi una tritatura (**con taglia verdure**).

Per le verdure in foglia l'operatore dovrà effettuare una cernita, conservare le parti migliori e scartare le foglie ingiallite o appassite con l'ausilio del coltello o di una macchina per il taglio dell'insalata, lavare in soluzione di acqua sostanza disinfettante allo 0,1%, risciacquare in abbondante acqua ed infine sgocciolare per circa 35 secondi la verdura utilizzando la centrifuga elettrica.

Per le altre verdure da utilizzare in insalate bisognerà procedere eliminando le parti che presentano anomalie per colore o per consistenza, quindi andranno pelate (**se con buccia**) utilizzando coltello o pelapatate elettrico, lavate in soluzione di acqua sostanza disinfettante allo 0,1%, risciacquare in abbondante acqua corrente (**operazioni da effettuare con una macchina lava verdure**) ed affettate a mano o con l'ausilio di specifiche macchine (**cubettatrice, ecc....**).

Per le verdure fresche che saranno utilizzate come base per brodi bisognerà procedere eliminando le parti che presentano anomalie per colore o per consistenza, quindi andranno pelate (**se con buccia**), mondate, lavate in soluzione di acqua e sostanza disinfettante allo 0,1%, risciacquare in abbondante acqua corrente (**operazioni da effettuare con una macchina lava verdure**), tagliate a pezzi o cubettate per facilitarne la cottura.

Programma di lavoro

Il giorno stesso dell'utilizzo gli operatori lavorano le verdure destinate alla cottura così come per le verdure crude avviene la lavorazione il giorno stesso (lavaggio e asciugatura con apposite macchine) e le stocca nella cella delle verdure semilavorate.

Il giorno di consumo lavora le verdure da consumarsi crude.

Istruzioni Operative Verdure secche e/o surgelate



Gli addetti seguiranno le istruzioni operative per la preparazione delle verdure. Preleverà dalle celle di conservazione le materie prime da lavorare in quantità proporzionate alla forza lavoro/potenziale del macchinario e alle esigenze dell'utenza.

Al termine di ciascuna preparazione, l'operatore disporrà nelle placche la verdura lavorata che verrà utilizzata in zona cottura. Nel caso si verificano "Non conformità in produzione" l'operatore seguirà le indicazioni fornite del Piano di Autocontrollo.

Modalità operative procedure

Per le verdure surgelate da cuocere l'operatore dovrà prelevare dalla cella, il giorno di utilizzo, le verdure, toglierle dalle confezioni, (facendo attenzione a non lasciare pezzi delle confezioni sulle verdure), trasferirle in teglie forate GN 2/1 altezza massima 10 cm (per un massimo di 10 kg), disporle nel carrello porta teglie e trasferirle in zona cottura.

Per le verdure secche da cuocere l'operatore dovrà, il giorno antecedente l'utilizzo, aprire i sacchi di verdure e versare il contenuto in vasche di plastica (facendo attenzione a non far entrare eventuali corpi estranei), quindi aggiungere l'acqua fredda. Terminata l'operazione, dovrà trasferire il tutto in cella delle verdure semilavorate.

Il giorno in cui verranno utilizzate le verdure l'operatore dovrà scolarle e (a seconda del tipo di cottura) trasferirle in bollitore o in forno.

Programma di lavoro

Il giorno stesso dell'utilizzo il cuoco toglie dalle celle le verdure surgelate e le mette in lavorazione (cottura).

Per le verdure secche, il giorno antecedente l'utilizzo, vengono messe in ammollo in acqua fredda.

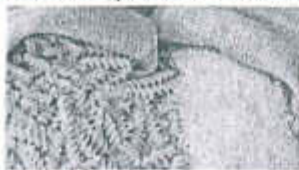
Imparare a mangiare



Si può imparare a mangiare a scuola?



Istruzioni Operative Pasta e Riso



Gli addetti seguiranno le istruzioni operative per la preparazione dei primi piatti. Preleverà dalle celle di conservazione le materie prime da lavorare in quantità proporzionate alla forza lavoro/potenziale del macchinario e alle esigenze dell'utenza.

Al termine di ciascuna preparazione, l'operatore disporrà nelle placche la verdura lavorata che verrà utilizzata in zona cottura. Nel caso si verifichino "Non conformità in produzione" l'operatore seguirà le indicazioni fornite del Piano di Autocontrollo.

Modalità operative procedure

Per i primi piatti a base di pasta e riso da cuocere l'operatore dovrà prelevare dal magazzino dedicato, il giorno di utilizzo, le materie prime da cucinare, toglierle dalle confezioni, (**facendo attenzione a non lasciare pezzi delle confezioni verdure sul prodotto**), trasferirle nei bollitori e/o nelle brasieri per la relativa cottura.

Per le preparazioni dei sughi e salse l'operatore dovrà, il giorno antecedente l'utilizzo e/o il giorno di utilizzo, preparare il condimento (**facendo attenzione a non far entrare eventuali corpi estranei**), quindi unire il sugo alle preparazioni dei primi piatti.

Programma di lavoro

Il giorno stesso dell'utilizzo il cuoco preleva dal magazzino generi secchi le materie prime e le mette in lavorazione (**cottura**).

Per i sughi, il giorno antecedente e /o il giorno stesso l'utilizzo, verranno riattivati e uniti alle preparazioni dei primi piatti a fine cottura.

Istruzioni operative Uova



Preleverà dalle celle di conservazione le materie prime da lavorare in quantità proporzionate alla forza lavoro/potenziale del macchinario e alle esigenze dell'utenza. Al termine di ciascuna preparazione, l'operatore disporrà nelle placche le uova lavate che verranno utilizzate in zona cottura.

Nel caso si verifichino "Non conformità in produzione" l'operatore seguirà le indicazioni fornite del Piano di Autocontrollo.

Modalità operative procedure

Per le uova fresche l'operatore dovrà prelevare dalla cella, il giorno di utilizzo, le uova, toglierle dalle confezioni, (**facendo attenzione a non lasciare pezzi delle confezioni**), trasferirle in teglie forate GN 2/1 altezza massima 10 cm (per un massimo di 10 kg), disporle nel carrello porta teglie e trasferirle in zona cottura.

Per le uova fresche da cuocere l'operatore dovrà, il giorno dell'utilizzo, cuocere le uova nel bollitore (**facendo attenzione a non far entrare eventuali corpi estranei**), quindi aggiungere l'acqua fredda con sostanza disinfettante per alimenti.

Terminata l'operazione, dovrà trasferire il tutto in contenitori GN e procedere alla sgusciatura.

Ove applicabile procedere al preimpiattamento delle uova cotte e stoccarle in cella di giornata fino al relativo utilizzo.

Programma di lavoro

Arrivato il momento dell'utilizzo il cuoco toglie dalle celle le uova sode preimpostate e le posiziona in zona confezionamento.

Per le uova sode da veicolare, il giorno stesso della preparazione e all'utilizzo, vengono messe in gastronorm inox.

Per le preparazioni a base di uova e per garantire l'igienicità delle preparazioni gastronomiche saranno utilizzate uova sgusciate liquide pastorizzate.

Istruzioni Operative Semilavorati



Gli addetti seguiranno le istruzioni operative per la preparazione dei prodotti semilavorati.

Preleverà dalle celle di conservazione le materie prime da lavorare in quantità proporzionate alla forza lavoro/potenziale del macchinario e alle esigenze dell'utenza.

Al termine di ciascuna preparazione, l'operatore disporrà nelle placche o nei piatti gli alimenti. Gli stessi sono conservati nelle celle di giornata fino al momento del consumo che dovrà avvenire entro le prossime 1,5 h.

Modalità operative procedure

L'operatore addetto alla preparazione degli arrosti o delle preparazioni gastronomiche da cuocere antecedentemente al consumo e da riattivare entro 4 ore, dovrà abbattere di temperatura l'alimento dopo la cottura tra 0/3° mediante abbattitore di temperatura entro e non oltre 2 ore.

Eseguite le operazioni suindicate potrà trasferire l'alimento nelle apposite gastronorm per il relativo stoccaggio del prodotto semilavorato identificato con apposita etichetta indicando la data di produzione, la data di scadenza consumo e il nr. di lotto interno progressivo al fine della rintracciabilità degli alimenti.

Durante la fase di affettatura carni cotte, l'operatore dividerà il prodotto per porzione e lo disporrà nei diversi contenitori che andranno poi coperti, etichettati e stoccati nelle celle giornaliere o (nel caso dei piatti) in carrelli refrigerati.

Eseguite le operazioni sopraindicate potrà riattivare il prodotto stoccato nella apposita cella seguendo le procedure previste per la cottura; quindi si riporterà l'alimento a temperature superiori ai 75°C entro i tempi previsti per la riattivazione delle preparazioni del giorno.

Programma di lavoro

Il giorno stesso dell'utilizzo il cuoco preleva dalle celle di stoccaggio i prodotti semilavorati, li riattiva e unisce il condimento preparato e completa la preparazione per essere utilizzato.



CITTA DI SULMONA

Istruzioni Operative Sughi e salse



Gli addetti seguiranno le istruzioni operative per la preparazione di sughi e salse. Preleverà dalle celle di conservazione le materie prime da lavorare/cucinare in quantità proporzionate alle tipologie di sughi e salse previste da menu.

Al termine di ciascuna preparazione, l'operatore disporrà nelle placche i sughi e le salse.

Gli stessi sono conservati nelle celle di giornata fino al momento del consumo che dovrà avvenire entro le 4 h.

Modalità operative procedure

L'operatore addetto alla preparazione dei sughi e delle salse da cuocere antecedentemente al consumo e da riattivare entro 4 ore, dovrà abbattere di temperatura l'alimento dopo la cottura tra 0/3' mediante abbattitore di temperatura entro e non oltre 2 ore.

Eseguite le operazioni suindicate potrà trasferire l'alimento nelle apposite gastronorm per il relativo stoccaggio del prodotto semilavorato identificato con apposita etichetta indicando la data di produzione, la data di scadenza consumo e il numero di lotto interno progressivo al fine della rintracciabilità degli alimenti.

Dopo la fase di riattivazione, l'operatore unirà il prodotto per unirlo alla materia prima antecedentemente cotta pasta o riso che disporrà nei diversi contenitori gastronorm.

La preparazione ottenuta sarà conservata a temperature superiori ai 75°C entro i tempi previsti per la somministrazione delle preparazioni del giorno.

Programma di lavoro

Il giorno stesso dell'utilizzo il cuoco preleva dalle celle di stoccaggio gli ingredienti, li lavora e li utilizza per la cottura prima di utilizzarli come condimento.

Gestione delle diete speciali



Identificazione e rintracciabilità delle diete speciali

L'identificazione e la rintracciabilità del prodotto/servizio in senso stretto avvengono in tutte le fasi della filiera produttiva dell'Ati, ovvero dal momento del ricevimento delle derrate alimentari alla fase di distribuzione dei pasti.

Tutte le fasi legate alle singole procedure possono essere il risultato dell'identificazione delle materie prime utilizzate anche per la produzione delle preparazioni gastronomiche, destinate alle diete speciali che il personale di cucina dell'Ati produce.

Gli ingredienti utilizzati per la preparazione delle diete speciali saranno quelli previsti dalla definizione e condivisione del dietetico, che individua le caratteristiche merceologiche da impiegare; le verifiche di conformità prima dello stoccaggio da parte del/la cuoco/a responsabile, il cui esito viene registrato su apposite **Schede di Registrazione al ricevimento** - documenti di acquisto (Ordini e Bolle) nei quali sono riportati tutti i dati relativi al prodotto acquistato destinato alle diete speciali specie quei prodotti destinati ad una alimentazione particolare come i prodotti senza glutine che seguono una determinata e specifica procedura.

La prenotazione delle diete speciali



La presenza degli utenti a regime dietetico speciale saranno comunicate al mattino, il Capo Cuoco inserirà gli alimenti consentiti sul modulo di lavorazione giornaliera e di seguito preparerà le etichette personalizzate con

il nominativo ed il tipo di alimento da preparare.

Le cucine hanno un'area esclusivamente dedicata alla preparazione delle diete speciali, il Capo Cuoco si occuperà della preparazione e lavorazione e cottura degli alimenti seguendo le Istruzioni Operative; successivamente verranno predisposte in apposite preparazioni separate dalle altre, contenenti le diete speciali, tutte le diete saranno accompagnate dall'apposita scheda prenotazione.

Il modulo del riepilogo delle diete speciali con i relativi nominativi separati per ogni scuola saranno conservate in un apposito schedario.

Elaborazione dei menu delle diete speciali

Tali documenti vengono predisposti o recepiti dall'Ati nel rispetto del Capitolato o delle specifiche richieste dal Comune o dall'ASL di competenza.

In essi vengono riportati, su base settimanale le singole portate, con netta distinzione tra le portate da preparare.

I menu sono verificati dal Responsabile dell'Appalto ed approvati dal Comune e dall'ASL di competenza, mediante apposizione della firma direttamente sul documento.

Una volta "verificati" ed "approvati", i menu rimangono esposti nell'Area Confezionamento Pasti e direttamente presso le scuole ed inseriti nel portale App del genitore.

I menu così predisposti consentono anche l'identificazione della corrispondente scheda di controllo H.A.C.C.P., nel campo "Legenda Schede di Flusso Operativo".

In essi sono indicati i codici identificativi H.A.C.C.P. che consentono di risalire alla relativa "Scheda di Flusso Produzione" e le conseguenti Istruzioni Operative adottate dall'azienda per monitorare i CCP e PRP tramite le possibili fonti di contaminazione come per preparazioni gastronomiche delicate come quelle per cellachia.

Confezionamento delle diete speciali

Una volta approvato il menu definitivo, con l'entrata in vigore dello stesso, il Servizio dietetico e igiene degli alimenti dell'Ati, elabora sulla base dell'analisi del capitolato un ricettario personalizzato alle preparazioni gastronomiche speciali, riportante la codifica del piatto, la portata, le caratteristiche merceologiche previste dal contratto, la grammatura delle materie prime, le modalità di preparazione del piatto, e lo sviluppo bromatologico.

Il ricettario elaborato dal Servizio dietetico dell'Ati serve al cuoco e/o alla dietista di appalto, per compilare il modulo "piano diete speciali" e al responsabile dell'autocontrollo o al magazziniere per compilare la scheda di registrazione della rintracciabilità del prodotto "Rintracciabilità derrate alimentari".

Il modulo "piano diete speciali" contiene le informazioni relative al nome / scuola / tipologia di dieta speciale.

Una volta elaborato dalla Dietista, tale modulo sarà affisso in cucina e consegnato agli addetti alla distribuzione per facilitare, dopo il confezionamento delle diete speciali, la relativa e corretta somministrazione.

Per rispettare la privacy dell'utente nella dieta non verrà mai descritta la patologia né sul modulo né sul contenitore monouso dove viene confezionato il pasto speciale dietetico.

Il confezionamento delle diete speciali viene effettuato con separazione temporale rispetto le altre preparazioni per evitare possibili contaminazioni crociate, successivamente vengono apposte sul coperchio del contenitore in maniera indelebile il cognome, la scuola e la tipologia di dieta (non identificata attraverso la patologia).

Rintracciabilità delle diete speciali

Approvati ed entrati in vigore i menu, il Servizio Dietetico dell'Ati, elabora sulla base di quanto espressamente indicato nel C.S.A. un ricettario personalizzato alle preparazioni gastronomiche, riportante la codifica del piatto, la portata, le caratteristiche merceologiche previste dal C.S.A., la grammatura delle materie prime le modalità di preparazione del piatto.

Il ricettario elaborato dal Servizio Dietetico dell'Ati serve al cuoco e/o alla dietista di appalto, per la compilazione del "Piano Diete Speciali" e al Responsabile dell'Autocontrollo o ai magazzinieri per compilare la scheda di registrazione della rintracciabilità del prodotto "Rintracciabilità Derrate Alimentari".

Una volta elaborato dalla dietista e condiviso con il genitore dell'utente assoggettato alla dieta, lo stesso sarà affisso in cucina e distribuito per facilitare, dopo il confezionamento delle diete speciali la relativa e corretta alimentazione.

Per rispettare la privacy dell'utente a dieta non verrà mai descritta in progetto la patologia né sul modulo né sul contenitore monouso dove viene confezionato il pasto dietetico.

Metodologie per la preparazione delle derrate biologiche/convenzionali/D.O.P. e I.G.P.



L'adozione dei prodotti Biologici, D.O.P. e I.G.P. non comporta alcuna difficoltà legata alla produzione e lavorazione di tali derrate, prevenendo la non promiscuità di utilizzo da parte degli operatori rispetto ai prodotti convenzionali.

Pubblicizzazione e identificazione di prodotti biologici ed equo solidali



La pubblicizzazione dei prodotti alimentari Biologici, D.O.P., I.G.P. avviene attraverso l'esposizione dei menù nell'APP del Genitore in cui vengono indicati tutti i prodotti particolari impiegati nella preparazione del pasto del giorno.

CITTA' DI SULMONA

Tecnologie di manipolazione



Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, vengono utilizzati piani, attrezzature ed utensili distinti, facendo precedere, ad ogni avvicinamento, un'adeguata pulizia delle superfici e delle attrezzature.

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio degli arrostiti, lessi, insalate di riso, ed alle operazioni di confezionamento dei pasti, farà uso di apposite mascherine e guanti monouso.

Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dei locali cucina resteranno chiuse e l'impianto di estrazione d'aria resterà in funzione.

Il personale non effettuerà più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazione crociata.

I prodotti accederanno ai locali cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno), poiché avendo subito numerose manipolazioni nel corso del loro trasferimento dallo stabilimento di produzione fino alla consegna, costituiscono un serbatoio di germi ed infestanti che potrebbero diffondere negli ambienti/aree di preparazione contaminando cibi e attrezzature.

Tutti i prodotti surgelati/congelati prima di essere sottoposti a cottura, saranno sottoposti a scongelamento, ad eccezione di diverse indicazioni da parte dei produttori.

I prodotti congelati/surgelati verranno scongelati con le modalità previste dal nostro piano HACCP.

La porzionatura delle carni crude sarà effettuata nella stessa giornata in cui verranno consumate o nella giornata precedente, nel caso di approntamento di semilavorati per pasti crudi.

La carne trita sarà macinata nella giornata di consumo o, nella giornata precedente, in caso di approntamento di semilavorati per pasti crudi.

Il formaggio grattugiato sarà preparato in giornata.

Il lavaggio e il taglio delle verdure sarà effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo.

Le operazioni di impanatura saranno fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.

Le porzionature di salumi e di formaggio saranno effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.

Legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua.

Le paste che non richiedono particolari manipolazioni saranno prodotte in modo espresso, appena prima del confezionamento, per ciascuna fascia di utenti.



CITTA' DI SULMONA

COTTURA DEGLI ALIMENTI EFFETTUATA QUALCHE ORA PRECEDENTE AL CONSUMO



Tutte le derrate verranno cotte just in time con alcune esclusioni.

Infatti, per permettere una migliore gestione dei tempi di cucina ed una resa finale ottimale dal punto di vista organolettico, per arrosti, bolliti e brasati di carne bovina, per le paste al forno, per sughi e ragù, è prevista la preparazione qualche ora precedente, come annoverato anche nelle Linee Guida di cui all'allegato B al decreto 381 del 9/08/2007.

In seguito alla preparazione i prodotti vengono immediatamente abbattuti con l'utilizzo dell'abbattitore rapido di temperatura, verificando il raggiungimento della temperatura $<10^{\circ}\text{C}$ entro le prime due ore e $<4^{\circ}\text{C}$ entro le successive 2 ore. La rigenerazione dei prodotti abbattuti avviene monitorando i tempi e le temperature.

Ciascun alimento rigenerato deve raggiungere una temperatura $>75^{\circ}\text{C}$ al cuore del prodotto e mantenerla per almeno 30 minuti. Per quei prodotti che una volta abbattuti vanno serviti freddi (tipo vitello tonnato), invece, le procedure da seguire in seguito all'abbattimento sono quelle previste per i piatti freddi.

CONSERVAZIONE ALIMENTI COTTI



La conservazione dei prodotti cotti viene monitorata al fine di evitare possibili contaminazioni crociate o proliferazioni batteriche causate dal mancato rispetto di temperature o tempi. Fondamentale è, ovviamente, il controllo igienico dei locali, delle attrezzature, del personale e la relativa formazione.

Le misure preventive messe in atto dall'Ati prevedono la verifica delle temperature dei frigoriferi, la verifica dei tempi di conservazione e la separazione degli alimenti con adeguata protezione.

Gli alimenti cotti conservati vengono abbattuti e conservati in frigo ed identificati attraverso apposita etichetta riportante la data di preparazione, il numero di lotto interno e la data di scadenza assegnata.

Il tempo massimo previsto dal Piano HACCP dell'Ati per la conservazione degli alimenti cotti è di 4 ore.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE DEI PIATTI FREDDI



Nella preparazione dei piatti freddi i possibili rischi sono relativi alle contaminazioni crociate ed all'interruzione della catena del freddo.

Fondamentale è, ovviamente, il controllo igienico dei locali, delle attrezzature, del personale e la relativa formazione. Le misure preventive messe in atto dall'Ati prevedono la verifica delle temperature dei frigoriferi, la verifica dei tempi di conservazione e la separazione degli alimenti.

Le misure preventive messe in atto dall'Ati prevedono la verifica delle temperature dei frigoriferi, la verifica dei tempi di conservazione e la separazione degli alimenti con adeguata protezione.

La preparazione dei piatti freddi prevede la verifica dell'assenza di tracce di sporco o di residui di lavorazioni precedenti su teglie, piatti, superfici d'appoggio mani ecc... l'esposizione a temperatura ambiente non deve essere superiore ai 15 minuti. Una volta porzionati i prodotti vanno stoccati in cella di mantenimento.

CITTA' DI SULMONA

CONFEZIONAMENTO



Nella fase del confezionamento esistono dei pericoli relativi a possibili proliferazioni batteriche in seguito a permanenza a temperatura ambiente per tempi troppo lunghi e pericoli di contaminazione crociata per le diete speciali.

Le misure preventive messe in atto dall'Ati per far fronte a ciò, prevedono controllo dei tempi e delle temperature.

In modo particolare i prodotti cotti vengono riposti all'interno delle gastronorm nei contenitori termici ad hoc predisposti.

I pasti caldi vengono inseriti nei bagnomaria ad una temperatura pari o superiore a 75°C ed ivi mantenuti per un periodo massimo di 1 ora.

L'eventuale esposizione a temperatura ambiente non deve superare i 5 minuti, pena l'eliminazione del prodotto.

I piatti freddi (formaggi, affettati e verdure crude), serviti anch'essi in multi porzione, vengono riposti nella parte inferiore del carrello ove la temperatura viene conservata grazie alla presenza di piastre eutettiche.

La temperatura iniziale dei piatti freddi deve essere inferiore a 8°C.

L'esposizione a temperatura ambiente non deve superare i 10 minuti.

Oltre al sistema di multi porzione, si prevede l'utilizzo di piatti personalizzati in monoporzione da utilizzare per gli utenti a dieta.

L'allestimento dei vassoi verrà predisposto all'ultimo momento.

Essi saranno composti utilizzando gli alimenti pronti per la distribuzione e i prodotti dietetici, precedentemente preparati e conservati ad idonee temperature, che potranno essere presentati con vaschette termo sigillate ove fosse necessario.

Per le modalità di confezionamento dei vassoi si rimanda alla descrizione della giornata tipo.

Trattamento del prodotto non conforme in produzione



Durante la delicata fase della produzione i parametri da tenere sotto controllo sono riepilogati nelle specifiche descritte per ciascuna delle singole operazioni che caratterizzano il ciclo produttivo Aziendale.

Il rispetto delle modalità descritte nelle "Schede di Flusso Operativo Produzione", presenti nel Manuale di Autocontrollo, è attestata direttamente dai cuochi che appongono la loro firma sull'apposita scheda di registrazione.

Eventuali scostamenti da tali parametri dovranno essere trattati facendo seguire una specifica azione correttiva così come descritta nelle singole schede di flusso operative nella sezione "Azione Correttiva".

Qualora l'azione correttiva richiamata si traducesse nella necessità di segregare o scartare il prodotto stesso esso viene, al fine di impedirne l'utilizzo, trattato secondo le modalità espresse nella citata scheda di flusso operativo, direttamente sotto la responsabilità dei cuochi.

In quest'ultimo caso, le registrazioni circa le modalità del trattamento stesso e la natura delle non conformità rilevate, dovranno risultare su apposito registro in dotazione in appalto e denominato "trattamento prodotto/servizio non conforme".

Modalità di confezionamento e distribuzione dei pasti

Nella fase del confezionamento esistono dei pericoli relativi a possibili proliferazioni batteriche in seguito a permanenza a temperatura ambiente per tempi troppo lunghi e pericoli di contaminazione crociata per le diete speciali.

Le misure preventive messe in atto da L'Ati per far fronte a ciò, prevedono controllo dei tempi e delle temperature.

In modo particolare i prodotti cotti vengono riposti all'interno delle gastronorm nei carrelli appositamente predisposti (le cui caratteristiche vengono descritte in apposito paragrafo).

I pasti caldi vengono inseriti nei bagnomaria ad una temperatura pari o superiore a 75°C ed ivi mantenuti per un periodo massimo di 3 ore.

L'eventuale esposizione a temperatura ambiente non deve superare i 10 minuti, pena l'eliminazione del prodotto.

I piatti freddi (formaggi, affettati e verdure crude), serviti anch'essi in multi porzione, vengono riposti nella parte inferiore del carrello ove la temperatura viene conservata grazie alla presenza di piastre eutettiche.

La temperatura iniziale dei piatti freddi deve essere inferiore a 8°C.

L'esposizione a temperatura ambiente non deve superare i 10 minuti.

Oltre al sistema di multi porzione, si prevede l'utilizzo di vassoi personalizzati da utilizzare per gli utenti a dieta e per coloro che non possono recarsi presso la sala mensa per consumare il pasto.

L'allestimento dei vassoi verrà predisposto immediatamente prima dell'inizio della fase di distribuzione.

Essi saranno composti utilizzando gli alimenti pronti per la distribuzione e i prodotti dietetici, precedentemente preparati e conservati ad idonee temperature, che potranno essere presentati con vaschette termo sigillate ove fosse necessario.



PROGRAMMI E SISTEMI DI COTTURA



La programmazione delle preparazioni dipende essenzialmente dalle tipologie di attrezzature deputate alla cottura, dagli alimenti da preparare (sulla base del menu in vigore) e dalla turistica del personale.

All'interno dell'organizzazione è possibile verificare come vengano distribuite le attività di cucina, sulla base delle quali vengono quotidianamente organizzate le cotture.

La variabilità massima è data dal menu del giorno il quale viene studiato e strutturato in modo da permettere una ottimale organizzazione dei tempi per le differenti preparazioni.

I sistemi di cottura si possono classificare in diversi modi.

Il più generico riguarda il comportamento dei liquidi presenti nell'alimento.

La cottura per espansione e quella per concentrazione.

La cottura per espansione è effettuata in un liquido, in cui avviene uno scambio di sostanze nutritive e aromi tra il liquido di cottura e l'alimento.

La cottura per concentrazione ha lo scopo di concentrare le sostanze nutritive dell'alimento tramite la trasformazione in vapore di una parte dell'acqua in esso contenuta.

Questo tipo di cottura è in genere effettuato ad alte temperature e in ambiente secco.

La cottura mista prevede una cottura in due fasi: la prima per concentrazione e la seconda per espansione.

Riportiamo nella tabella sottostante le varie tecniche di cottura unitamente alle attrezzature utilizzate per ciascuna tipologia, nonché le caratteristiche principali delle metodologie prese in considerazione.

Ultimata la cottura e controllata la temperatura, i pasti sono confezionati, in tempo reale, in vari contenitori multiporzioni e isotermici di acciaio inox, che sono poi inseriti in contenitori isotermici ermetici precedentemente sterilizzati e preriscaldati mediante l'utilizzo di un generatore elettronico di vapore saturo a 170° C, ed avviati alla distribuzione, con una temperatura del prodotto > a +75° C, per la garanzia di una T° di +65° fino alla somministrazione.

Il confezionamento viene gestito correttamente evitando in tutti i modi di riaprire, anche per tempi ridotti, i contenitori termici una volta che questi sono stati riempiti e chiusi.

Per il confezionamento dei pasti l'Ati ha nei propri Centri Cottura la disponibilità di:



N° 80 contenitori isotermici in robusto polietilene a chiusura ermetica

N° 150 contenitori a chiusura ermetica in acciaio inox per minestre e brodi

N° 80 contenitori isotermici cilindrici in acciaio inox per sughi e salse

N° 120 contenitori isotermici green icsi +N° 40 blu icsi

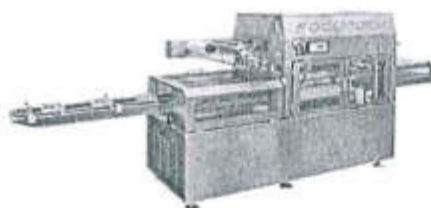
N° 120 contenitori isotermici ad immissione di vapore

N° 900 TEGLIE gastronorm in acciaio inox 18/10 con coperchi per la preparazione, cottura e trasporto pasti pronti.



N. 4 TERMOSIGILLATRICI ELETTRONICHE AUTOMATICHE PER DIETE SPECIALI IN MONOPORZIONI

Il trasporto dei cibi effettuato dall'Ati garantirà il parametro temperatura nei limiti su definiti.



L'Ati ha sottoposto a prove di validazione tale processo, che è periodicamente verificato per assicurare l'efficacia dello stesso nel tempo. Le preparazioni sono confezionate per il trasporto nei contenitori di cui sopra e racchiuse in contenitori ermetici isotermici, con temperatura non inferiore a +75°C per i pasti caldi e temperature di +4° C per i prodotti a legume freddo, trasferiti mediante idonei automezzi commerciali destinati esclusivamente a questo scopo, mantengono le temperature ottimali fino al consumo.

I pasti speciali viaggiano come prodotto identificato e confezionato in mono porzione, nei contenitori isotermici destinati ai diversi plessi scolastici.

Gli automezzi sono sottoposti alle attività di sanificazione quotidiana e settimanale prevista dalla specifica procedura di detersione e disinfezione.

Per le minestre e la pasta asciutta sono utilizzati contenitori isotermici in acciaio inox a chiusura ermetica, per i secondi piatti ed i contorni caldi contenitori isotermici in robusto ABS antiurto coibentato, preriscaldati con gettito di vapore;

per i secondi piatti ed i contorni freddi contenitori isotermici delle stesse caratteristiche, opportunamente refrigerati;

per il pane singolarmente sigillato, idonee ceste con coperchio, mentre la frutta dopo la cernita ed il lavaggio viaggia in contenitori appositi e chiusi.

Ultimata la cottura e controllata la temperatura, i pasti sono confezionati, in tempo reale, in vari contenitori multiporzioni e isotermici di acciaio inox, che sono poi inseriti in contenitori isotermici ermetici precedentemente sterilizzati e preriscaldati mediante l'utilizzo di un generatore elettronico di vapore saturo a 170° C, ed avviati alla distribuzione, con una temperatura del prodotto > a +75° C, per la garanzia di una T° di +65° fino alla somministrazione.

Tali temperature sono state più volte validate da verifiche interne e da verifiche degli organi di controllo pubblici (AUSL ECC.) già svolte sul Servizio di refezione scolastica effettuato dalla CO.SE.L.P. per il Comune di SULMONA

I pasti speciali per diete particolari sono confezionati in piatti monouso singolarmente termosigillati

Tali pasti sono appropriatamente identificati per garantire la certezza della consegna ai bambini a cui sono effettivamente destinati.

L'Ati, tramite la documentazione specifica (certificazione d'idoneità, schede tecniche dei produttori, registrazioni AUSL ecc.) garantisce l'idoneità igienico sanitaria dei contenitori e degli automezzi utilizzati e l'attitudine degli stessi a preservare e mantenere le giuste temperature.

La Temperatura delle preparazioni a legume caldo deve essere mantenuta a +65°C fino alla somministrazione.

I cibi da consumare freddi vengono avviati alla distribuzione ad una temperatura di + 4° per garantire in ogni caso al servizio di somministrazione una Temperatura inferiore a +10°C.

Il confezionamento viene gestito correttamente evitando in tutti i modi di riaprire, anche per tempi ridotti, i contenitori termici una volta che questi sono stati riempiti e chiusi.



1.3 Piano trasporto – consegna e distribuzione – somministrazione pasti

Il Piano dei Trasporti elaborato è stato redatto tenendo in considerazione i seguenti fattori:

- ubicazione dei due centri produzione pasti e delle Strutture esterne ove veicolare i pasti, secondo quanto previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto;
- calcolo dei tempi di percorrenza e dei tempi di consegna;
- rilievi delle modalità di consegna dei contenitori con particolare attenzione al luogo di sosta (punto di arrivo) dei mezzi di trasporto rispetto ai terminali di consegna;
- capienza dei mezzi di trasporto in relazione ai terminali di consegna e al volume dei contenitori (numero dei pasti, disagiata viabilità, difficoltà di parcheggio, ecc.);
- calcolo della quantità pesi e volumi dei contenitori;
- disposizioni del Testo Unico Legge 81 in tema di sicurezza sul lavoro ad esempio: massimo peso sollevabile e trasportabile manualmente per addetto alla consegna.

I Mezzi saranno tutti dotati con il software innovativo della "Visirun"

Che localizza i veicoli, comunica con gli operatori, monitora le temperature, Tracciabilità delle Consegne ecc..

Per visionare una Demo del servizio offerto, basta accedere al sito www.visirun.com

e in alto a destra alla voce "ACCEDI" si possono inserire queste credenziali, si potrà così approfondire il servizio con una flotta virtuale.

USERNAME: test@visirun.it

PASSWORD: test



Il servizio per il trasporto dei pasti sarà effettuato con automezzi dotati di regolari autorizzazioni,

In particolare per il trasporto dei pasti saranno utilizzati n° 05 (cinque) veicoli più n°02 (due) analoghi, come automezzo di emergenza sempre a disposizione per ogni e qualsivoglia evenienza a garanzia del servizio dislocati uno per ogni centro cottura.

Innovativo e facile da usare

Visirun è il partner ideale per aiutarti a condurre la tua flotta verso il successo. Grazie ai nostri localizzatori satellitari conoscerai sempre l'esatta posizione dei tuoi mezzi e sarai in grado di ottimizzare i loro spostamenti pianificando i percorsi più efficienti.

Il software Visirun è inoltre semplicissimo da usare e ti consentirà, in un clic, di evidenziare parametri importanti quali i consumi carburanti, gli stili di guida degli autisti, i Km percorsi e tanto altro ancora. Visirun viaggia vicino al tuo business aiutandoti a ridurre gli sprechi, risparmiare tempo ed aumentare la produttività.



LOCALIZZA I VEICOLI



COMUNICA CON GLI AUTISTI



RIDUCI I CONSUMI



SCARICA I DATI TACHIGRAFO



IMMOBILIZZATORE ANTIFURTO



CRUSCOTTO STATISTICHE



Gli automezzi sono tutti idonei all'uso, con autorizzazione sanitaria /registrazione della ASL.

Gli automezzi, sono adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, possiedono un vano di carico separato dal vano guida, possiedono anche una porta laterale con guarnizione a tenuta per impedire dispersioni di calore per facilitarne il carico e le consegne in qualsiasi situazione, sono coibentati isotermicamente e rivestiti internamente con materiali sanificabili, sono dotati di ganci di fissaggio contenitori e di attacchi di scarico per facilitare la fuoriuscita di acqua di lavaggio per evitare i ristagni, rispondono ai requisiti igienico sanitari di cui al DPR 327/80 e eventuali normative regionali.

Ogni autista oltre che a conoscenza dei prodotti trasportati e delle normative HACCP e della formazione sulla movimentazione dei carichi ha a disposizione un smartphone utilizzabile per ogni evenienza.

I mezzi saranno destinati esclusivamente all'appalto a garanzia del fatto che i veicoli non saranno adibiti a usi promiscui o a eccessivi carichi di lavoro che potrebbero comprometterne l'efficienza nel corso del tempo.

I mezzi verranno sottoposti alle periodiche manutenzioni previste dal costruttore (tagliandi) e a tutti gli interventi che si renderanno necessari (cambi gomme, manutenzione straordinaria, ecc...).

Gli automezzi saranno equipaggiati, durante il periodo invernale, di pneumatici termici e avranno in dotazione anche un set di catene antineve a garanzia dell'effettuazione dei trasporti anche in avverse condizioni climatiche.

La continuità del servizio in oggetto sarà sempre garantita; l'eventuale mal funzionamento verrà eliminato nel più breve lasso di tempo.

A richiesta dell'Ente, l'ufficio manutenzioni dell'Ati si rende disponibile a esibire il libretto attestante le manutenzioni.

Scheda Pulizia Automezzo	
Punto di Intervento	Cassone coibentato automezzi
Prodotti	Detergente sgrassante per cucine + Disinfettante
Attrezzature	Mop - Carrello con strizzatore - Scopa - Tampone abrasivo - Panno spugna; Macchina vapore
Frequenza	Al termine di ogni servizio
Modalità di Intervento	1. Togliere eventuali residui con la scopa; 2. Preparare la soluzione di acqua e detergente; 3. Pulire le pareti interne con il panno spugna; 4. Se vi fossero incrostazioni eliminarle col tampone; 5. Passare il mop col detersivo sul pavimento; 6. Risciacquare; 7. Disinfettare mediante macchina a vapore su tutta la superficie

PIANO DEI TRASPORTI

AUTOMEZZO	GIRO	REFETTORIO	VIA	PARTENZA	TEMPO DI PERCORRENZA		ARRIVO	Tempo di scarico	RI-PARTENZA	
Automezzo A PARTENZA DA C.P.P ORE 11,30	1	INFANZIA L.DI STEFANO	ROOSELVET	11,30	10'		11,40	2'	11,42	
		INFANZIA S.GIOVANNI CRISPI ANGELONI	METAMORFOSI	11,30	5'		11,47	4'	11,51	
Automezzo B PARTENZA DA C.P.P ORE 12,00	2	INFANZIA RODARI	SALLUSTIO	12,00	10'		12,10	2'	12,12	
		INFANZIA CELIDONIO	L'AQUILA	12,00	3'		12,13	2'	12,15	
		INFANZIA DI NELLO	COSTANZA	12,00	4'		12,19	4'	12,23	
Automezzo C PARTENZA DA C.P.P ORE 11,30	3	INFANZIA BAGNATURO	BAGNATURO	11,30	7'		11,37	2'	11,39	
		INFANZIA MARANE	MARANE	11,30	8'		11,47	3'	11,50	
Automezzo D PARTENZA DA C.P.P ORE 12,10	4	INFANZIA MONTESSORI COLLODI	DALMAZIA	12,10	10'		12,20	3'	12,23	
		INFANZIA SAN G. PAOLO II	TRENTO	12,10	2'		12,25	3'	12,28	
Automezzo E PARTENZA DA C.P.P ORE 12,20	5	PRIMARIA L.DI STEFANO	ROOSELVET	12,20	10'		12,30	4'	12,34	
Automezzo B PARTENZA DA C.P.P ORE 13,00	6	PRIMARIA L.MASCIANGIOLI	MAZZINI	13,00	10'		13,10	4'	13,14	SOLO MARTEDI
		ELEMENTARE BAGNATURO	BAGNATURO	13,00	10'		13,10	4'	13,14	SOLO LUNEDI
Automezzo A PARTENZA DA C.P.P ORE 13	7	PRIMARIA L. RADICE	L. MARCANTE	13,00	10'		13,10	6'	13,16	
		SECONDARIA SERAFINI	A. VOLTA	13,00	4'		13,20	4'	13,24	SOLO MARTEDI E GIOVEDI
Automezzo C PARTENZA DA C.P.P ORE 13,10	8	SECONDARIA CAPOGRASSI	DALMAZIA	13,00	10'		13,10	4'	13,14	SOLO MARTEDI E GIOVEDI
		SECONDARIA OVIDIO	TOGLIATTI	13,00	6'		13,20	3'	13,23	SOLO MARTEDI E GIOVEDI

1.4 Pulizia e sanificazione (dei locali refettorio, del centro produzione pasti con riferimento alle attrezzature ed alla cadenza delle operazioni)

INNOVAZIONE E MIGLIORAMENTO PER UN SERVIZIO DI PULIZIA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

L'Ati si affiderà per la fornitura dei detergenti e sanificanti all'Azienda Sutter. I suoi detergenti e sanificanti sono conformi al Decreto Ministeriale del 24 maggio 2012 (relativo ai Criteri Ambientali Minimi per il Servizio di Pulizia e i Prodotti per l'igiene) e al Dec. Min. 9 novembre 2016 (relativo ai criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di sanificazione per le strutture sanitarie e per la fornitura dei prodotti detergenti) e del Piano d'Azione Nazionale per il GPP (detto PAN GPP) offriamo le seguenti misure di gestione ambientale del Servizio di Pulizia:

Ogni prodotto concentrato sarà diluito con sistemi di dosaggio finalizzati al minor consumo di sostanze chimiche rendendo le operazioni di manipolazione dei prodotti sicure per l'operatore



Sistema Venturi: Attraverso un sistema fisico/idraulico ed in assenza totale di impianto elettrico il prodotto viene diluito proporzionalmente ed in modo oggettivo tra acqua e prodotto chimico garantendo una riduzione del 30% di prodotto (stimato mediamente sui nostri cantieri esistenti) causato dal dosaggio soggetto al giudizio dell'operatore.

Sistema "facile dosaggio":



Per tutti i prodotti concentrati dove non sarà possibile usare dei sistemi a muro si adatteranno flaconi conformati in modo che per vasi comunicanti non si possa che spillare una dose alla volta

Centraline di dosaggio:



Per le lavatrici adatteremo centraline di dosaggio automatiche con il controllo automatico dei consumi, fornendo anche statistiche "allert" nel caso in cui la dose non venga garantita.

L'utilizzo di prodotti di pulizia conformi ai criteri di assegnazione di etichette ambientali ISO di Tipo I (conformi alla norma ISO 14024) come ECOLABEL (2005/344/ce).

Inoltre Sutter Professional azienda che aderisce al progetto europeo CHARTER AISE finalizzato alla sostenibilità ambientale del prodotto e della produzione Sutter Professional è certificata ISO 9001; ISO 14001 OHSAS 18001:



- L'uso di detergenti super concentrati studiati appositamente per eliminare completamente i rifiuti da imballaggio e ridurre le emissioni di CO2 e l'impatto ambientale da trasporto.

Inoltre, tali prodotti evitano che la diluizione sia condotta arbitrariamente dagli addetti al servizio attraverso i sistemi di dosaggio

Le soluzioni proposte sono volte a minimizzare i consumi di acqua come:



uso del sistema di lavaggio superfici con pre-impregnazione eliminando il 90% di soluzione esausta di risciacquo che normalmente viene smaltita negli scarichi idrici.

Inoltre rispetto ai sistemi tradizionali ad impregnazione diretta si arriva a risparmiare fino al 400% della acqua usata per la soluzione lavante.

l'utilizzo al 100% di prodotti di pulizia conformi ai criteri di assegnazione di etichette ambientali ISO di Tipo I (conformi alla norma ISO 14024) come ECOLABEL (2005/344/ce):

L'utilizzo di lavatrici per il ricondizionamento dei Mop e Panni per aumentare il ciclo di vita dei tessuti e l'utilizzo dei tessuti esclusivamente in Microfibra, ci porterà ad ottenere un sostanziale abbattimento di rifiuti grazie all'ottenimento di oltre 300 cicli di lavaggio.

l'Uso di detergenti prodotti da Sutter Professional con formulazioni naturali, di origine vegetale

Zero
natural force



DERMATOLOGICAMENTE TESTATI

I prodotti della linea Zero su cui è stato eticamente possibile effettuare il patch test (non sono stati testati prodotti fortemente acidi/alcalini) hanno dimostrato un'ottima tollerabilità cutanea.

IL GRUPPO SUTTER NON SVOLGE TEST DI ALCUN TIPO SUGLI ANIMALI

PRODOTTI NON CLASSIFICATI COME PERICOLOSI (senza pittogrammi di rischio)**

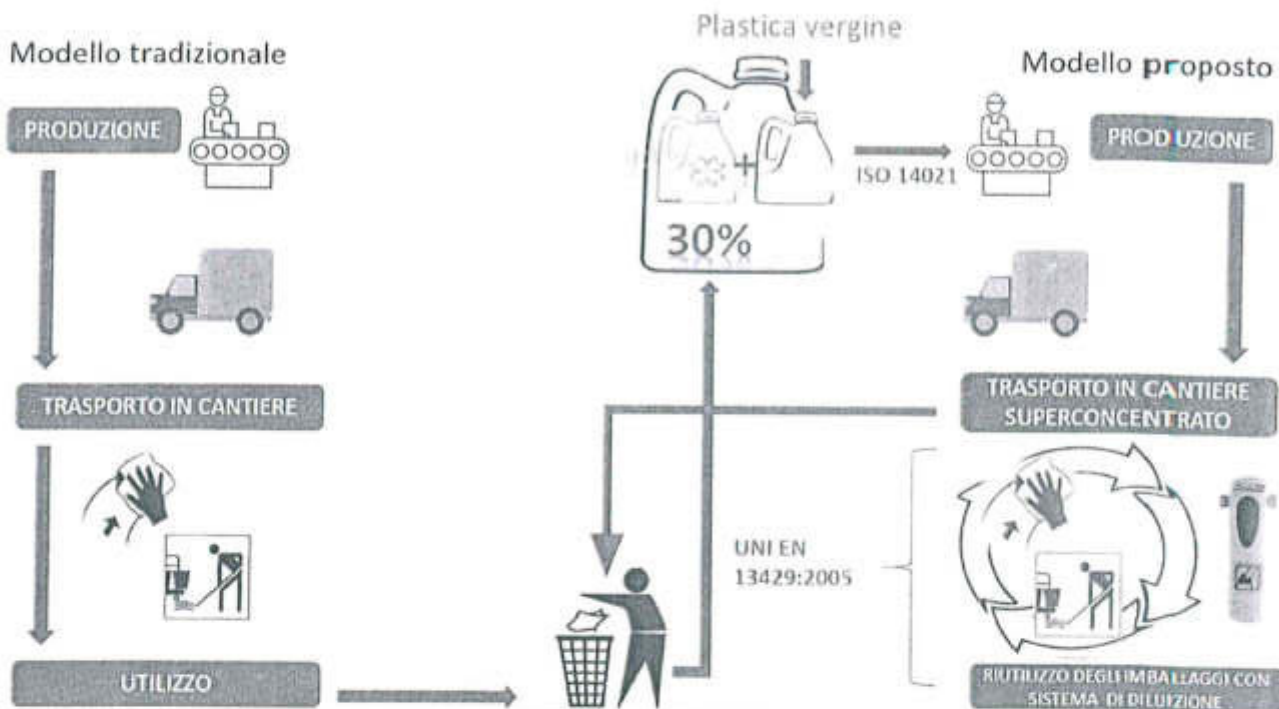
Le sostanze contenute permettono al prodotto di non essere classificato come pericoloso

(Reg. 1272/2008/EC CLP) CERTIFICATI ECOLABEL ISO di Tipo I (conformi alla norma ISO 14024):



CITTA' DI SULMONA

MODELLO GESTIONE RIFIUTI



SPECIFICI PER haccp

Prodotto	Produttore	Descrizione diluizione	CAM 2012	Applicazione	Sistema diluizione
DEGREASER PLUS 	Sutter Professional 	Detergente naturale sgrassante superattivo 3% - 5% (300-500 ml in 10 L d'acqua).	ECOLABEL EU IT/020/009 	Pulizia fondo pavimento manuale o lavasciuga Pulizia fondo arredi 	Sistema Venturi 
S.F. 120 	Sutter Professional 	Detergente naturale sgrassante alcalino 3% - 5% (300-500 ml in 10 L d'acqua).	ECOLABEL EU IT/020/009 	Lavaggio pavimento manuale o lavasciuga Predisposizione di fondi con secchio 	Sistema Venturi 
GRILL CLEANER PLUS 	Sutter Professional 	Sgrassante super efficace per la rimozione di grasso carbonizzato in schiuma ad alto potere aggrappante Pronto uso	ECOLABEL EU IT/020/009 	Disincrostazione filtri cappe, Fori e piastre 	Pronto uso

Prodotti per arredi



















Prodotto	Produttore	Descrizione diluizione	CAM 2012	Applicazione	Sistema diluizione
DIAMOND Ecolabel 	Sutter Professional 	Detergente naturale antioscurante con effetto antistatico, Pronto all'uso.	ECOLABEL EU IT/020/009 	Spazzatura ad umido arredi e vetri 	Pronto uso
AMBER Ecolabel 	Sutter Professional 	Sgrassatore naturale Pronto all'uso.	ECOLABEL EU IT/020/009 	Sgrassatura ad umido arredi e vetri 	Pronto uso

Disinfettanti per arredi

Prodotto	Produttore	Descrizione diluizione	CAM 2012	Applicazione	Sistema diluizione
LACTIC 	Sutter Professional 	Detergente Disinfettante acido BIOCIDA con capacità battericida, fungicida, virucida. Ottimo anche ad uso HACCP Pronto all'uso	ALLEGATO B EU-0006622-0010 	Detergenza e disinfezione arredi 	Pronto uso
MULTIGIDHC 	Sutter Professional 	Detergente Disinfettante. Ottimo anche ad uso HACCP Pronto all'uso	ALLEG. B - ISO 17025 PMC N. 18795 	Detergenza e disinfezione arredi 	Pronto uso



Detergenti disincrostanti per bagni

Prodotto	Produttore	Descrizione diluizione	CAM 2012	Applicazione	Sistema diluizione
RUBY ECOLABEL 	Sutter Professional 	Detergente disincrostante naturale deodorante per rubinetti, rivestimenti ed arredi bagno. Pronto all'uso.	ECOLABEL EU IT/020/009 	Pulizia / sanificazione accessori bagno 	Pronto all'uso
DESCALER PLUS 	Sutter Professional 	Detergente disincrostante a base di acidi organici di origine naturale 3% - 5 % (da 300 ml a 500 ml in 10 L d'acqua).	ECOLABEL EU IT/020/009 	Pulizia / sanificazione accessori bagno Pavimenti e pareti 	Sistema Venturi  
XTRA CALC ECOLABEL 	Sutter Professional 	Detergente acido in schiuma	ECOLABEL EU IT/020/009 	Disincrostazione arredi bagno 	Pronto uso IN SCHIUMA
POM WC ECOLABEL 	Sutter Professional 	Disincrostante naturale deodorante per WC. Pronto all'uso.	ECOLABEL EU IT/020/009 	Pulizia / sanificazione accessori bagno 	Pronto all'uso
















Disinfettanti da diluire

Prodotto	Produttore	Descrizione diluizione	CAM 2012	Applicazione	Sistema diluizione
CUAT 88 FOOD 	Sutter Professional 	Disinfettante per superfici lavabili, idoneo per la pulizia e la disinfezione di superfici 3% (300 g per 10 litri d'acqua).	ALLEG. B - ISO 17025 PMC N. 18948 	Lavaggio/disinfezione pavimento manuale o lavasciuga Pulizia arredi con secchio 	Sistema Venturi  

MANI

Prodotto	Produttore	Descrizione diluizione	CAM 2012	Applicazione	Sistema diluizione
LOTION FOAM 	Sutter Professional 	Schiuma lavanti cosmetica certificata ECOLABEL, delicata sulla pelle e con un delicato profumo floreale.	ECOLABEL EU IT/030/010R 	Lavaggio mani 	DISPENSER 

LAVASTOVIGLIE

Prodotto	Produttore	Descrizione diluizione	CAM 2012	Applicazione	Sistema diluizione
UNIVERSAL PLUS 	Sutter Professional 	Detergente lavaggio stoviglie automatico certificato ECOLABEL diluizione 1 gr. Lt.	ECOLABEL EU IT/038/001 	Lavaggio stoviglie automatico 	TWIN DOSE 
ECO RINSE 	Sutter Professional 	Brillantante per il lavaggio stoviglie automatico certificato ECOLABEL diluizione 1 gr. Lt.	ECOLABEL EU IT/038/001 	Lavaggio stoviglie automatico 	TWIN DOSE 
WASH PLUS ECOLABEL 	Sutter Professional 	Detergente per il lavaggio stoviglie a mano certificato ECOLABEL diluizione: 9 - 11 ml Acque medie (15-25° F)	ECOLABEL EU IT/019/013 	Lavaggio stoviglie manuale 	Pompa per dosaggio wash 

LA FORMAZIONE



Training & Consulting

Sutter Lab è il nuovo format del centro di formazione di Sutter Professional, sempre attento ai problemi di una società in continua evoluzione tecnologica e che ritiene perciò che il compito di una grande Azienda, oggi più che mai, non possa esaurirsi nella produzione e commercializzazione del prodotto, ma debba necessariamente essere integrato da un continuo dialogo con tutte le figure professionali.

Formazione in evoluzione

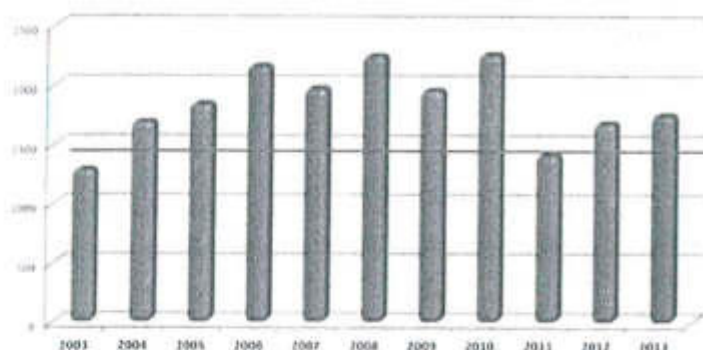
Sutter professional per oltre 30 anni si occupa di formazione e assistenza tecnica su cantiere. Formazione per più di **2000 persone** all'anno con docenti sempre aggiornati e competenti. Inoltre È un punto di riferimento per tutti i clienti, dove acquisiscono competenze attraverso l'apprendimento di metodologie professionali che permettono di elevare la qualità del lavoro e il suo rendimento economico.

Formazione e ambiente

Ormai già da due anni Sutter professional si impegna fattivamente verso l'ambiente non solo producendo prodotti e sistemi finalizzati ad una maggiore sostenibilità ambientale, ma creando **un iter formativo specifico** alla conoscenza di tutte le normative in campo ecologico ed alla loro corretta attuazione anche ai fini pratici nelle procedure.



PROCESSO DI FORMAZIONE



3.000 pers.

20.500 in 10 anni

Sopralluogo, controllo di
processo FORMAZIONE
ON THE JOB

Analisi del processo
FORMAZIONE IN AULA

Controllo periodico
RILASCIO DI AUDIT SUL
PROCESSO FORMATIVO
E DI APRENDIMENTO

Formazione

(in aula)

SISTEMA pulizia

- Il ruolo del Capocantiere nell'Impresa di Servizi (modulo di 4 ore)
 - Gestione della commessa
 - Analisi e controllo della conformità progettuale e standard qualitativi
 - Analisi e condivisione sistemi di Controllo di processo e di risultato
- Procedure di pulizia e tecniche di pulizia per gli operatori (modulo di 4 ore)
 - Definizione di pulizia
 - Nozioni di chimica di base
 - GPP e Criteri ambientali minimi
 - le certificazioni ecologiche (ecolabel)
 - lo sviluppo sostenibile
 - analisi gamma prodotti utilizzati in cantiere
 - Corrette modalità d'uso in relazione al dosaggio dei prodotti di pulizia
 - Precauzioni d'uso (divieto di mescolare, come manipolare il prodotto, come intervenire in caso di sversamenti o di contatti accidentali, come leggere le schede di sicurezza)

- Differenze tra disinfezione e lavaggio
- Modalità di conservazione dei prodotti
- Caratteristiche dei prodotti per la pulizia a minori impatti ambientali e dei prodotti ausiliari "ecologici", le etichette, incluse quelle ecologiche, dei prodotti detergenti e disinfettanti per le pulizie.

Addestramento

(sul campo)

- Prove pratiche su cantiere con dimostrazione sull'uso del sistema
- Formazione in cantiere di tutto il personale addetto alle pulizie con training specifico sul tipo di lavoro che andranno a svolgere
- Ad ogni partecipante viene consegnato materiale didattico. A fronte di test di verifica grado di apprendimento verrà rilasciato attestato di partecipazione

Aggiornamento continuo

(on line)

- Ogni operatore avrà un accesso
- al sito www.connect.sutterprofessional.it



E potrà continuare l'autoformazione attraverso videocorsi e documenti specifici

Kit di controllo LQA Pulizia e Sanificazione in tutti i refettori e nelle due cucine

Allo scopo di effettuare le rilevazioni necessarie a determinare la qualità del risultato, il Gruppo di Controllo disporrà di uno specifico kit, composto da una serie di strumenti di misura.








Questi strumenti supportano le attività di controllo e ne garantiscono la corretta, omogenea ed oggettiva esecuzione, a dispetto dell'eterogeneità dei contesti monitorati.



Slide di controllo microbiologico		Strumento per il monitoraggio microbiologico delle superfici nelle aree ad alto rischio. La slide viene messa a contatto della superficie da esaminare e poi viene incubata per il conteggio delle unità formanti colonia (UFC) e il confronto con i limiti critici stabiliti.
Bioluminometro		Strumento che prevede l'utilizzo di tamponi che rilevano la presenza di specifiche molecole (ATP). Il livello di ATP fornisce in tempo reale indicazioni sul grado di pulizia delle superfici e palesa la contaminazione dovuta a carica organica.





Punti critici	Operazione	Prodotto	diluizione	Frequenza
Tavoli di lavoro 	detergenza e disinfezione	MULTIGENIC	PRONTO USO	Durante la lavorazione
	detergenza sgrassatura	DEGREASER PLUS	2-3%	Giornalmente
	Disinfezione	ONDAKLOR	3%	Giornalmente
	disincrostazione	DESCALER PLUS	10%	Settimanale
Attrezzature 	Detergenza e disinfezione	LACTIC	Pronto all'uso	durante la lavorazione
	Disinfezione	CUAT 88 FOOD	3%	Giornalmente
Forni e grill 	Detergenza	GRILL CLEANER	Pronto all'uso	Giornalmente
Cappe 	Detergenza	SF 120	3-5%	Settimanale
Frigo 	Detergenza	DEGREASER PLUS	3-5%	Settimanale
	Disinfezione	ONDAKLOR	3%	Settimanale
Pavimenti 	Degreasing and Detergenza	DEGREASER PLUS	2-3%	Giornalmente
	Disinfezione	CUAT 88 FOOD	3%	Giornalmente
Lavelli rubinetti 	Disinfezione	LACTIC	Pronto all'uso	Giornalmente
	Descaling	DESCALER PLUS	5%	Settimanale



Punti critici	Operazione	Prodotto	diluizione	Frequenza
Wall coverings 	Detergenza e disinfezione	MULTIGENIC	Pronto all'uso	Giornalmente
	Detergenza	DEGREASER PLUS	2-3%	Settimanale
Tavoli sedie 	Detergenza e disinfezione	MULTIGENIC	Pronto all'uso	Giornalmente
	Disinfezione	CUAT 88 FOOD	3%	Settimanale
vetrine 	Detergenza	PLURAL	Pronto all'uso	Giornalmente
	Detergenza e disinfezione	LACTIC	Pronto all'uso	Settimanale
mani 	Lavaggio e disinfezione mani	ANTIBAC FOAM	Pronto all'uso	Giornalmente



Punti critici	Operazione	Prodotto	diluizione	Frequenza
STOVIGLIE  	Detergenza Lavastoviglie	UNIVERSAL PLUS	1gr. / lt.	Giornalmente
	Risciacquo Lavastoviglie	ECO RINSE	0,5 gr. / lt.	Giornalmente
	detergenza manuale	WASH PLUS	3%	Giornalmente
	disincrostazione	DESCALER PLUS	10%	Quindicinale

1.5 Sistema di gestione ambientale

La ristorazione collettiva, come qualsiasi attività produttiva, è chiamata ad aggiornare e rivedere il processo produttivo per raggiungere l'obiettivo di sostenibilità del pasto "in grado di soddisfare i bisogni delle generazioni attuali senza compromettere la possibilità che le generazioni future riescano a soddisfare i propri".

La sfida dell'eco-efficienza per la ristorazione collettiva richiede un esame attento dell'impatto ambientale generato lungo tutta la filiera produttiva, in un'ottica di sistema e non delle singole attività.

La necessità di ottenere un servizio di ristorazione eco-efficiente è ulteriormente rafforzata dalle azioni delle Autorità Competenti.



Il concetto di eco-efficienza è entrato a far parte, ormai da anni, del "Core Business della Ep Spa e Coselp, pertanto entrambe le Aziende che compongono l'Ati possiedono (nei due centri cottura che saranno utilizzati per la produzione dei pasti per il comune di Sulmona) la certificazione dei sistemi di gestione ambientale, conforme alla norma ISO 14001:2015 consentendo all'Ati di raggiungere e dimostrare un buon livello di comportamento sostenibile, mediante il controllo degli impatti ambientali connessi alle proprie attività, prodotti e servizi

A tal proposito, il Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, in ottemperanza alle disposizioni adottate dall'Unione Europea, ha indicato, con il **Decreto Ministeriale del 25/07/2011**, i criteri ambientali che le Pubbliche Amministrazioni devono utilizzare per l'assegnazione dei punteggi.

L'Ati con il proprio progetto, intende soddisfare pienamente quanto richiesto dal DM al fine di rendere il proprio servizio Ecosostenibile in linea tra l'altro con la norma **UNI EN ISO 14001:2015**.

A dimostrazione dell'importanza che l'Ati conferisce alla "questione ambientale" si specifica che la stessa grazie alla collaborazione con LifeGate, punto di riferimento per lo sviluppo sostenibile attraverso il modello d'impresa "People, Planet e Profit", partecipa al **progetto Impatto Zero** grazie al quale è stato stimato l'impatto ambientale generato dalla mobilità della flotta aziendale prendendo in considerazione la percorrenza media annua di ogni veicolo. Con Impatto Zero* saranno ridotte e compensate le emissioni di CO₂ contribuendo alla creazione e tutela di oltre 10.000 mq di foreste in crescita in Madagascar.

Il contributo dell'Ati riguarda un intervento dall'alto valore scientifico e sociale.

Il progetto si avvale di Università italiane e straniere specializzate nell'**LCA**, Life Cycle Assessment, ciclo di vita del prodotto, per il calcolo scientifico dell'impatto ambientale e della collaborazione di Parchi e Riserve per le attività di riforestazione, conservazione e tutela dei terreni.

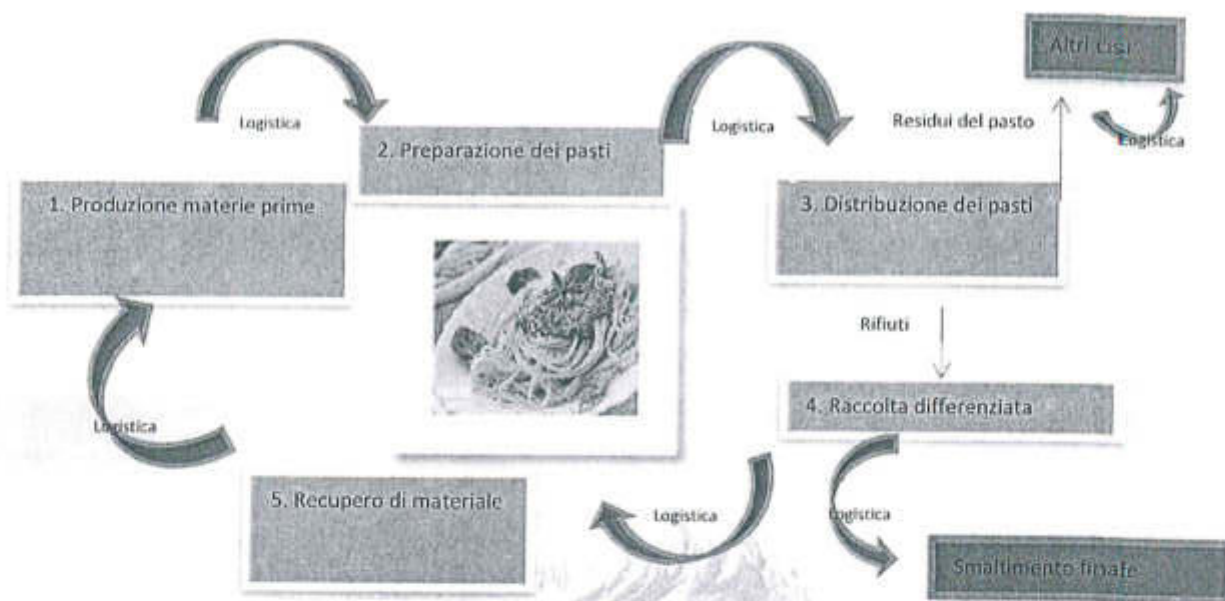
Alle Guardie Ecologiche Volontarie di Modena è affidato il compito di effettuare periodici interventi di monitoraggio e verifica dell'avanzamento dei progetti.

L'approccio metodologico per la riduzione dell'impatto ambientale

L'impostazione operativa dell'Ati ai fini della riduzione dell'impatto ambientale si avvale dell'approccio **Life-Cycle Thinking (LCT)** che fa riferimento alla considerazione di un prodotto o servizio tenendo conto di tutte le fasi del ciclo di vita che lo caratterizzano.

Durante l'intero ciclo di vita del servizio, infatti, vengono considerati i carichi ambientali tenendo conto anche dei consumi energetici.

Un esempio dell'approccio LCT è proposto di seguito:



L'approccio LCT costituisce la base delle Politiche Integrate di Prodotto promosse dall'Unione Europea che partono dall'assunto per cui tutte le operazioni di produzione e consumo di beni o servizi provocano un impatto sull'ambiente ed è dunque opportuno studiarle in "un'ottica di ciclo di vita".

Per mettere in pratica i principi dell'LCT è necessario ricorrere ad una metodologia operativa che permetta di quantificare il carico ambientale associato ad un prodotto o servizio.

Tale metodologia è quella del **Life Cycle Assessment** (LCA) (tradotto letteralmente come: valutazione del ciclo di vita). Si tratta di una metodologia che valuta un insieme di interazioni che un prodotto o un servizio ha con l'ambiente, considerando il suo intero ciclo di vita.

La rilevanza di tale tecnica risiede principalmente nel suo approccio innovativo che consiste nel valutare tutte le fasi di un processo produttivo come correlate e dipendenti.

Il metodo LCA dunque considera l'intera filiera produttiva, allo scopo di determinare le prestazioni energetiche ed ambientali, non tenendo conto delle distinzioni settoriali.

Nel caso specifico della ristorazione collettiva dunque il metodo LCA richiede di studiare l'industria alimentare e di trasformazione, del packaging, dei trasporti e della logistica ecc...

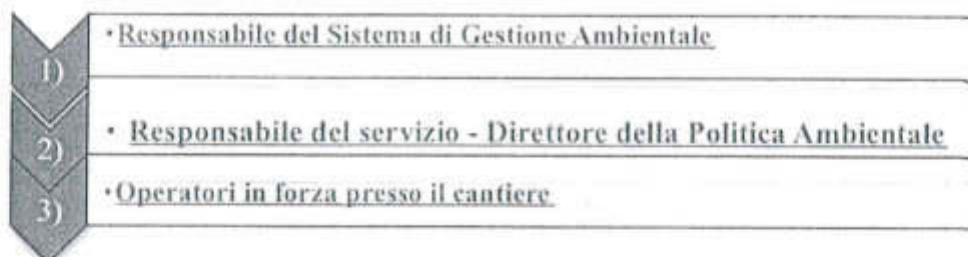
Utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale.

Per rendere operativo il piano di trasporto, l'Ati come già descritto nel punto 1.3 metterà a disposizione per il servizio di ristorazione furgoni a basso impatto ambientale.

In particolare saranno utilizzati furgoni euro 6 C nel rispetto del punto 5.3.3 del DM del 25/07/2011.

Il Direttore della Politica Ambientale

La figura che coprirà il ruolo di Responsabile del servizio sarà adeguatamente formata dal Responsabile del Sistema di Gestione Ambientale al fine di ricoprire anche il ruolo di **"Direttore della Politica Ambientale"**.



In questo modo quindi il Direttore della Politica Ambientale, adeguatamente formato, non solo potrà impartire le idonee informazioni ai propri sottoposti circa il modus operandi dell'azienda relativamente agli interventi di riduzione dell'impatto ambientale, ma sarà anche in grado di verificare e controllare la corretta applicazione delle Istruzioni Operative Specifiche che costituiscono il cuore della Politica Ambientale adottata.

Riduzione dell'impatto ambientale

Il primo passo per la riduzione dell'impatto ambientale: ridurre e differenziare i rifiuti

La componente fondamentale dei rifiuti prodotti in un centro di produzione pasti è costituita da scarti organici generati nella preparazione pasti e da imballaggi in cartone e plastica così come si evince dal grafico che segue: pertanto gli interventi di riduzione devono interessare principalmente tali macro aree: organico; imballaggi.

Pertanto, l'Ati al fine di garantire innanzitutto la riduzione dei rifiuti e poi l'idoneo trattamento degli stessi in linea con le attuali normative con particolare riferimento a quanto previsto dal DM del 25/07/2011 propone di porre in essere i seguenti interventi:



- 1) Accordi con i fornitori per la riduzione dei rifiuti derivanti dagli imballaggi;
- 2) Raccolta differenziata dei rifiuti

Di seguito si descrivono nel dettaglio le modalità di attuazione per ogni singolo punto.

L'Ati effettuerà il trattamento degli imballaggi tenendo presente che Ridurre, Riutilizzare e Riciclare sono le tre "R" del buon packaging.

A queste si può aggiungere quella di Riflettere, per aggiornarsi e scambiarsi esperienze e pareri.

In Europa i rifiuti degli imballaggi alimentari costituiscono, infatti, il 65% del totale dei rifiuti da imballaggio.

Questi a loro volta rappresentano il 5 % circa dei rifiuti complessivi.

Pertanto l'Ati con il proprio servizio mira ad interventi atti innanzitutto a ridurre l'entità del packaging e a fare in modo, poi, che i rifiuti prodotti siano per lo più caratterizzati da materiale biodegradabile e/o riutilizzabile.

È chiaro però che in un servizio di ristorazione la riduzione del packaging dipende anche, e soprattutto, dalle materie prime acquistate e dagli accordi con i fornitori ai quali l'azienda si rivolge ed è per questo motivo che gli interventi proposti riguarderanno innanzitutto specifici accordi di fornitura.

In particolare, le proposte dell'Ati sono:

- Organizzare la fase di approvvigionamento secondo i seguenti principi:
 - ✓ Acquisto privilegiato di materie prime in confezioni industriali da un minimo di 3 KG in su privilegiando le confezioni superiori a 10KG
 - ✓ Preferenza all'acquisto da fornitori che utilizzano sistemi di confezionamento con **materiali riciclabili**
 - ✓ Acquisto della verdura in **casse riutilizzabili da rendere al fornitore e/o compostabili al 100%**.
- Stringere specifici accordi con i fornitori locali al fine di ottenere un packaging sostenibile che risponda alle seguenti caratteristiche: Effective (è Utile), Efficient (non spreca), Cyclic (non si butta), Clean (non inquina).

Raccolta differenziata dei rifiuti

L'Ati si impegna ad effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti in linea con quanto previsto dal punto 5.3.7 del DM del 25/07/2011 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare e dalle disposizioni e dalle modalità di raccolta individuate dall'Amministrazione Comunale.



I **centri di cottura** che saranno utilizzati per la produzione dei pasti, saranno attrezzati con appositi contenitori per la raccolta differenziata distinti per codice colore.

Il personale sarà opportunamente formato ed informato sulle modalità di raccolta in vigore sul territorio e lo staff dell'Ufficio preposto dall'Ati così come descritto nei paragrafi che precedono, effettuerà verifiche ispettive per il controllo del rispetto della procedura di gestione dei rifiuti.

Impiego di fornitori a filiera corta (vedi punto 1.1)

I prodotti agricoli a "**filiera corta**" prevedono un rapporto diverso tra produttori e consumatori, che "**accorciano**" il numero degli intermediari e garantiscono al consumatore finale l'utilizzo di prodotti di buona qualità.



Il progetto di "**filiera corta**" mira a favorire la valorizzazione della produzione tipica, locale e stagionale e a promuovere il contesto ambientale in cui questa avviene, per l'attenzione che viene posta alla salvaguardia e alla difesa dell'integrità del territorio.

Fare riferimento a "fornitori a filiera corta" vuol dire pertanto:

- Ridurre il numero di Km percorsi favorendo la diminuzione dell'emissione di CO₂ in atmosfera e quindi contribuire alla riduzione dell'impatto ambientale;
- Favorire lo sviluppo dell'economia locale.

Utilizzo di prodotti per la pulizia ecologici (nel rispetto del punto 5.3.5 del DM del 25/07/2011)
(Vedi capitolo 1.4)

Per tutte le operazioni di pulizia e sanificazione saranno utilizzati prodotti ad **alta biodegradabilità** dotati di **certificazione Ecolabel** o equivalente in conformità a quanto previsto dal Decreto del Ministero dell'Ambiente.

Requisiti dei prodotti in carta – tessuto

Per i prodotti in carta verranno utilizzati: tovagliolo certificato PEFC, ECOLABEL, BFR Recommendation XXXVI; Tovaglietta certificata FSC a tutela dell'ambiente.



Distribuzione dell'acqua – eliminazione della plastica

Il punto 5.3.1 del Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25/07/2011 prevede: "*non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche. Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua e bevande sfuse...*".

L'Ati al fine di ottemperare a quanto previsto dal DM, allo scopo di limitare in modo considerevole l'utilizzo di materiale plastico e contribuire quindi alla riduzione dei rifiuti propone l'utilizzo di un sistema di distribuzione di acqua che annulla del tutto l'utilizzo della plastica azzerando gli inconvenienti ambientali ed economici derivanti da inutili sprechi di risorse e aggravii nei costi di gestione dei rifiuti.

Per risolvere tale problema l'Ati propone di fornire:

- n° 1 erogatore di acqua microfiltrata per ogni refettorio;

Utilizzo di stoviglie sanificabili

L'Ati intende acquistare una nuova dotazione completa di stoviglie sanificabili in polycarbonato

Tale dotazione sarà caratterizzata da eccellenti proprietà fisiche quali:

- Elevata resistenza contro urti e rotture
- Elevata resistenza termica
- Stabilità dimensionale anche ad alte temperature
- Biologicamente inerte
- Facilmente riciclabile
- 70% più leggero della porcellana
- Compatibili in lavastoviglie e microonde



Il polycarbonato rispetto alla porcellana non si sbecca ed è più resistente ai graffi e quindi si eliminano i difetti dovuti all'usura che con la porcellana si evidenziano dopo circa 1 mese di utilizzo.

Tale dotazione sarà corredata da una una dotazione completa di posate in acciaio, resistenti e perfettamente sanificabili permetterà di ridurre drasticamente i rifiuti prodotti durante l'espletamento del servizio.

Tale proposta oltre a rappresentare una miglioria in termini di riduzione dell'impatto ambientale generato dal servizio di ristorazione garantisce, quindi, anche un'innovazione tecnologica che migliorerà la percezione della qualità del servizio.

La presentazione del pasto sarà quindi di grande effetto e risponderà ai requisiti di un **servizio di ristorazione Ecocompatibile al 100%**.

EP Spa certificata per la riduzione dei consumi e costi energetici



Risparmiare energia e gestirla in modo efficiente sono le prime azioni da compiere per contribuire alla sostenibilità delle attività umane.

Le imprese hanno un ruolo chiave in questo: risparmiare energia e integrare la gestione delle prestazioni energetiche nelle attività quotidiane permette loro di controllare i consumi e contenere i costi energetici, traendone profitto economico e vantaggio competitivo.

Anche i consumi di energia, quindi, necessitano di essere gestiti in modo efficiente e volto al continuo miglioramento: un controllo puntuale e sistematico degli usi dell'energia potrebbe infatti essere in grado di consentire già in breve tempo un considerevole risparmio dei costi interni aziendali, oltre a garantire un prezioso contributo alla salvaguardia delle risorse energetiche a livello globale.

A tal proposito la EP Spa ha ritenuto certificarsi volontariamente ad Un Sistema di Gestione dell'Energia mediante la Norma ISO 50001: 2011 per ridurre l'impatto ambientale, utilizzando le strutture ad alto consumo energetico in maniera più efficiente.

Interventi attuati per la Riduzione dei consumi idro-energetici

Descrizione degli interventi

Tra le misure adottate per la riduzione degli impatti ambientali un punto nodale è certamente quello del risparmio idro – energetico al fine di ridurre le emissioni di CO₂.

Il problema del risparmio idro – energetico è attualmente allo studio di molti enti mondiali tra i quali l'EPA (Environment Protection Agency) che in uno studio del 2015 ha sottolineato come il 35% dei consumi energetici siano generati dal consumo di acque.

Questo dato è stato ribadito dalla Commissione EU nella direttiva per la diminuzione dei consumi energetici negli edifici (2012/91/EC).

Ciò significa che ridurre il consumo di acqua vuol dire ridurre in generale i consumi energetici e di conseguenza le emissioni di inquinanti nell'atmosfera e di conseguenza l'impatto ambientale.

A tal fine sarà attuata una politica di risparmio idro – energetico agendo sia attraverso una forte campagna di sensibilizzazione del personale sia con procedure ed azioni tecniche opportunamente tarate.

In ogni refettorio l'Ati effettuerà questi interventi:

INTERVENTI PER IL RISPARMIO IDRICO	
<u>Riduttori di flusso</u>	Il riduttore di flusso è costituito da un dispositivo a spirale, che imprime all'acqua un movimento circolare aumentando la velocità, ed un sistema di retine e fori, che sfruttando la forza dell'acqua stessa per miscelarla con l'aria ne aumenta il volume del getto. Questo dispositivo si applica alla parte finale del normale rubinetto e consente un risparmio di acqua di circa il 50%
<u>Rubinetteria lavabi</u>	Si adatteranno rubinetti a pulsante che interrompono il getto automaticamente, senza l'intervento dell'utente. Questo dispositivo consente un risparmio di acqua di circa il 5%
<u>Rubinetteria docce</u>	La testa della doccia viene sostituita con dispositivi tali da creare un getto laminare, che produce le stesse condizioni di confort, con un consumo d'acqua ridotto del 30%
<u>Sciacquone WC</u>	Nei modelli più comuni vengono consumati, per ogni scarico, dai 9 ai 16 litri di acqua pulita. Si installeranno invece cassette con doppio tasto (3/6 litri) che comportano risparmi di oltre il 50%.

L'Ati attuerà la politica di risparmio idro – energetico anche agendo attraverso una forte campagna di sensibilizzazione del personale al fine di illustrare le finalità del progetto e le modalità di esecuzione.

In particolare l'Ati prevede di:

- Designare un coordinatore addetto al risparmio;
- Programmare un piano di intervento;
- Educare e coinvolgere il personale negli sforzi di risparmio energetico;
- Promuovere corsi di formazione di esperti per istruire sul risparmio energetico.



Pertanto, innanzitutto verrà consegnato a tutti i dipendenti un primo promemoria generale contenente le buone prassi per il risparmio energetico ed idrico e per la diffusione di informazioni riguardo le tematiche dello sviluppo sostenibile e le buone pratiche ambientali applicabili sul luogo di lavoro.

Inoltre, all'inizio del servizio verrà consegnato un questionario conoscitivo anonimo per individuare sia le buone pratiche in atto sia quelle eventualmente poco corrette.

Il questionario rappresenterà lo strumento ideale per ottenere un quadro di riferimento iniziale utile in termini immediati per comprendere il livello di partenza e per predisporre al meglio le successive fasi esecutive del percorso di formazione.

Si procederà dunque con:

- 1) **Fase educativa:** in cui si effettueranno dei veri e propri incontri di formazione e informazione in cui saranno illustrate innanzitutto le buone prassi che consentono un risparmio economico e un miglioramento delle prestazioni ambientali e le tecnologie attualmente esistenti (ed applicate nei centri di cottura) per ridurre i consumi energetici;
- 2) **Fase di attuazione e monitoraggio:** durante tale fase si potrà valutare e quantificare l'efficacia degli interventi. Sarà effettuato un monitoraggio in itinere mediante un questionario per valutare il grado di cambiamento delle abitudini;
- 3) **Verifica finale e presentazione dei risultati:** L'indagine mediante il questionario sarà ripetuta al termine del progetto per verificare se vi siano stati dei miglioramenti nelle prestazioni ambientali, dei mutamenti nei comportamenti e riduzioni nei consumi energetici.

Tale procedura consente inoltre di:

- ✓ valutare concretamente le ricadute in termini di tutela ambientale;
- ✓ individuare le aree su cui intervenire per ottenere ulteriori miglioramenti;
- ✓ verificare l'efficacia del progetto formativo.

Gli attori del mondo della scuola direttamente coinvolti come utenti-destinatari dell'intervento rappresentano i punti nodali per avviare una campagna di sensibilizzazione e per trasferire le buone prassi dalla scuola a casa, in modo da incidere sui comportamenti collettivi, in particolare il ns coinvolgimento unitamente a quello sia della Amministrazione Comunale che a quello determinante ed inderogabile delle aziende coinvolte nella gestione della raccolta differenziata in generale potrebbe consentire l'avvio di un percorso di riduzione degli imballaggi e di rivisitazione delle scelte di ecosostenibilità.

La sensibilizzazione degli alunni in termini di informazione e responsabilità e la condivisione sociale in tema di gestione dei rifiuti con l'acquisizione di input, idee e proposte operative intese come obiettivo di sensibilizzazione e coinvolgimento degli alunni, dei docenti e degli operatori scolastici sui temi della sostenibilità ambientale e, nello specifico, sulle questioni dello smaltimento e recupero dei rifiuti urbani dovrebbe promuovere un nuovo rapporto di collaborazione e condivisione tra i cittadini e l'amministrazione locale, volto al miglioramento complessivo della qualità della vita nella città. Il coinvolgimento dei cittadini e di tutte le parti sociali costituisce un aspetto di fondamentale importanza per la riuscita e la condivisione del progetto di incremento delle raccolte differenziate, promosso dall'Amministrazione Comunale, e, più in generale, per un'implementazione a scala sempre più ampia delle politiche ambientali.

L'Ati mette sempre particolare attenzione alle tematiche e alle normative ambientali definendo di fatto il controllo ed il miglioramento delle prestazioni ambientali ed in particolare in tema di smaltimento dei rifiuti che sono raccolti in maniera differenziata presso i due Centri Cottura depositati e sistemati in appositi contenitori ben distinti, dotati di apertura a pedale, dislocati in apposite aree di raccolta pronti per essere conferiti al servizio di raccolta urbana per lo smaltimento controllato tutti codificati con codice colore.

Nei refettori si "producono" piccolissime quantità di umido, per via di modestissime quantità di avanzi rimasti nei piatti che saranno gestiti con le stesse modalità di raccolta, differenziazione e smaltimento.

Conformemente alle scelte di politica ambientale dell'Ati le attività oggetto di questo appalto, saranno eseguite minimizzando gli impatti sull'ambiente.

A sostegno dell'ambiente per una ristorazione sana ed ecosostenibile l'Ati definisce il controllo ed il miglioramento continuo delle prestazioni ambientali di un'azienda secondo standard internazionali al fine di una sensibile riduzione dell'impatto ambientale.



L'energia solare raffigura da sempre la fonte rinnovabile per eccellenza, oggi è diventata anche il simbolo di un modo diverso di concepire l'energia e lo sviluppo economico.

Il Sole è la principale fonte energetica per il nostro pianeta.

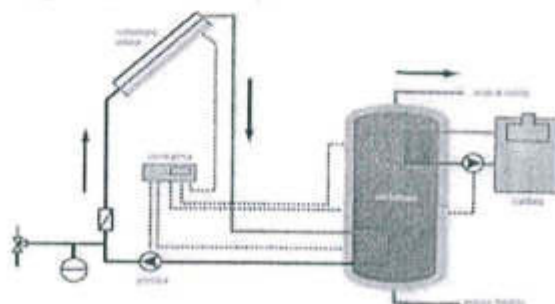
Oggi l'energia solare è l'energia rinnovabile più a portata di mano e con le tecnologie messe a disposizione è possibile captare e utilizzare in tempo reale questa enorme ed inesauribile sorgente di energia nel rispetto dell'ambiente in cui viviamo e del futuro dei ns figli.

IL CENTRO DI COTTURA della COSELP DESTINATO AL PRESENTE APPALTO in s.s 5 loc Pratelle in PRATOLA PELIGNA a sostegno della RISTORAZIONE ECOSOSTENIBILE si serve di ENERGIA PULITA avendo installati i segg impianti:

-impianto di PRODUZIONE ENERGIA SOSTENIBILE mediante un importante IMPIANTO FOTOVOLTAICO con una capacità di 20kw costituito essenzialmente dall'assemblaggio di NUMEROSI moduli fotovoltaici installati sulla copertura che sfruttando l'energia solare producono energia elettrica utilizzata per la produzione di pasti destinati alle mense scolastiche per una ristorazione ECOSOSTENIBILE DA ENERGIA PULITA –



Impianto di PRODUZIONE ACQUA CALDA mediante IMPIANTO SOLARE TERMICO per sfruttare l'energia del sole per produrre acqua calda sia per la produzione dei pasti che per il lavaggio delle stoviglie che di supporto all'impianto di riscaldamento. Un impianto solare termico consente di trasformare direttamente l'energia solare incidente sulla superficie terrestre in energia termica, senza nessuna emissione inquinante e con un risparmio economico delle fonti energetiche tradizionali (energia elettrica o combustibili fossili) importante. L'energia termica così generata viene raccolta sotto forma di acqua calda.



Impianto di adduzione acque reflue per separazioni grassi delle produzioni dei pasti mediante apposito Serbatoio interrato "DEGRASSATORE" (detta anche vasca condensa grassi) in cui confluiscono gli scarichi delle acque oleose, cioè le acque reflue provenienti dalle lavorazioni del Centro di Cottura.

Il Degrassatore ha la funzione di separare l'acqua dai grassi contenuti sia nei saponi sia nei rifiuti alimentari, i quali diversamente creerebbero problemi di intasamento nelle fognature data la loro peculiare tendenza a indurirsi e/o inquinamento ambientale considerato le loro composizioni chimiche;



Le acque così ripulite confluiscono nell' Impianto DISOLEATORE interrato per un ulteriore depurazione prima di essere avviate alla condotta pubblica. All'impianto Disoleatore confluiscono anche le acque meteoriche e altre di superficie (es. pioggia) contenenti residui oleosi e solidi generate da eventi atmosferici o da processi di servizio, quali quelli eseguiti per la pulizia delle aree esterne circostanti il CENTRO DI COTTURA. La rimozione dalle acque di scarico di sostanze fangose e/o oleose avviene mediante l'impiego di una singola cisterna. Al suo interno, grazie a processi di sedimentazione e separazione, i solidi sedimentabili si depositano sul fondo mentre le sostanze oleose si separano per sospensione.



Le acque così ripulite confluiscono nel disoleatore prima di essere avviate alla condotta pubblica.

Tutte le attrezzature installate sono a basso consumo energetico ed a basso impatto ambientale. Le attrezzature di mantenimento a temperatura controllate sono in classe A+ e A, mentre le attrezzature di cottura utilizzano il gas metano di rete, sono dotate di boiler per il controllo dell'umidità riducendo sensibilmente il consumo della energia utilizzata e di bruciatori FLOWER FLAME ad alta efficienza auto adattanti. I forni a vapore EASY LINE utilizzano gas metano di rete con bruciatori e scambiatori di ultima generazione che consentono una sensibile riduzione dei consumi. Grazie alla tecnologia integrata con l'elettronica intelligente di nuova generazione e di sonde di cottura, oltre alla cottura multipla e simultanea di prodotto si ottiene il riconoscimento delle quantità/prodotto caricato e contestualmente la gestione automatica delle fasi di cottura consumando solo l'energia sufficiente alle varie fasi di cottura permettendo un significativo contenimento dei consumi.

Il lavaggio delle stoviglie avviene mediante lava oggetti industriale a serrandina con doppia parete coibentata con ridotto consumo di acqua e dispositivo di risparmio energetico che preriscalda l'acqua fredda in ingresso mediante il vapore recuperato dal ciclo di lavaggio. In oltre l'acqua in ingresso viene prelevata già riscaldata dal serbatoio di accumulo acqua dall'impianto solare termico.

- tutti gli infissi e le porte di chiusura nel rispetto dell'ambiente del contenimento energetico sono state realizzate in alluminio a taglio termico con vetri termici basso emissivo
- l'illuminazione in tutte le aree/laboratori è garantita oltre che dalla luce naturale per via delle ampie finestrature perimetrali da un nuovissimo impianto di plafoniere a led ad alto risparmio energetico;

CITTA DI SULMONA

Nel CENTRO DI COTTURA COSELP DESTINATO AL PRESENTE APPALTO è stato realizzato un moderno e tecnologico IMPIANTO DI CELLE FRIGORIFERE realizzato da primaria azienda a livello nazionale (COSTAN EPTA SpA) costituito da tre celle di refrigerazione a T° 0°/4° due celle congelatore per il deposito di prodotti congelati a -20° / -18°.

Sono inoltre presenti numerosi frigoriferi per il mantenimento dei prodotti in lavorazione di classe energetica A++.

Il sistema di gestione ambientale della COSELP è attuato attraverso le Norme ISO della serie 14000

La certificazione ambientale è uno strumento volontario di autocontrollo e responsabilizzazione adottabile da organizzazioni che intendano perseguire un miglioramento continuo delle proprie performance ambientali.

La COSELP con tale processo di certificazione si è impegnata non solo ad osservare le disposizioni di legge in materia ma anche a migliorare le proprie prestazioni e la trasparenza verso l'esterno, aumentando l'efficienza produttiva interna.

La certificazione ambientale ha previsto infatti una riorganizzazione sia dell'azienda secondo sistemi di gestione ambientale (SGA) che della impiantistica e della dotazione strumentale più in generale rappresentando un approccio strutturato nella definizione di obiettivi e strategie per l'ambiente.

La certificazione ambientale si è basata su standard normativi di riferimento e ha riguardato "la parte di sistema gestionale che comprende la struttura organizzativa, le attività, le procedure, le responsabilità, i processi e le risorse necessari per sviluppare, implementare, raggiungere, rivedere e mantenere la politica ambientale". La COSELP ha ottenuto così non solo l'ottimizzazione del proprio sistema produttivo e la riduzione di diseconomie, ma anche un miglioramento della propria immagine all'esterno.

La Coselp ha inteso la certificazione ISO 14001, quale metodo sistematico per attuare una gestione più corretta e trasparente delle risorse naturali e ambientali presenti nel territorio e per qualificare la serietà del proprio impegno, mediante il controllo degli impatti ambientali connessi alle proprie attività, prodotti e servizi.

La norma ISO 14001 ha permesso alla COSELP di:

- definire la politica ambientale e diffonderla al personale
- pianificare per individuare gli aspetti ambientali delle attività dell'impresa che necessitano di monitoraggio
- attuare il sistema di gestione ambientale (ruoli, responsabilità e autorità)
- introdurre procedure di controllo
- riesaminare di continuo il sistema di gestione ambientale implementato

L'ottenimento da parte della COSELP della certificazione ISO 14001 per le attività svolte nel Centro di Cottura destinato alla presente fornitura è sicuramente il riconoscimento ad una organizzazione locale che da sempre ha posto la massima attenzione al territorio in cui opera, il nostro.

La COSELP pone la massima attenzione ad ogni singolo aspetto della filiera produttiva a cominciare dalla scelta dei fornitori/produttori e contestuale scelta delle materie prime a Km 0 o da coltivazioni a basso impatto ambientale e biologiche (produzione-imballaggi-distribuzione) fin anche alla sensibilizzazione ad una produzione di pasti quanto più

CITTA' DI SULMONA

vicina al reale fabbisogno-consumo che limiti o annulli gli sprechi, con una particolare attenzione al parsimonioso utilizzo di detergenti e sanificanti ECOLABEL.

L'opportuna installazione di impianti FOTOVOLTAICO e SOLARE TERMICO, la realizzazione di linee di scarico adeguate alle necessità di un Centro di Cottura e la canalizzazione di acque reflue fino al serbatoio DEGRASSATORE ed al serbatoio DISOLEATORE nel Centro di Cottura COSELP che sarà destinato alla preparazione dei pasti per il presente appalto rappresentano al momento la massima TECNOLOGIA oggi a disposizione in tema di FONTI ENERGETICHE RINNOVABILI -RISPARMIO ENERGETICO e di SALVAGUARDIA AMBIENTALE

La COSELP sempre in tema di rispetto ambientale ha stipulato appositi accordi con tutti i propri fornitori per la

-gestione dei contenitori da imballo e per il successivo riutilizzo,

-gestione e convenzione con ditta specializzata per il ritiro e tracciabilità degli oli esausti,

-gestione e ritiro carta-cartoni, plastica-polistirolo, vetro-metalli reso possibile anche attraverso l'utilizzo di capienti contenitori differenziati per colore posti in una area ben delimitata nei pressi del Centro di Cottura.

Per quanto concerne gli imballaggi secondari e primari, per quando possibile si ordinano confezioni di maggiore contenuto (quantità di ingrediente), in modo da ridurre l'incidenza della massa di imballaggio rispetto al peso netto dell'ingrediente; può allora essere utile evitare di acquisire alimenti in confezioni monouso/mono-dose, dove è alta la massa dell'imballaggio associata al prodotto (basso rapporto peso netto/tara). Gli esempi possono essere quelli delle mozzarelle fresche che anziché in vaschette da 4 pz ci si ordinano e si accettano in vasconi da 50 pz, del tonno in scatola, si limita al minimo l'acquisto di tonno in confezioni da 80 g e si preferisce le grosse latte da 5 Kg o più. Evitiamo di fornire agli utenti dessert o spuntini monoporzione ad "alta intensità di imballaggio" (succhi di frutta, yogurt, budini, merendine) in luogo dei medesimi serviti in multiporzioni e in confezioni più capienti o, meglio ancora, sostituendoli con prodotti freschi (frutta di stagione, tranci di dolci, ecc.).

La maggior parte dei processi produttivi in un contesto come quello della ristorazione collettiva comporta la produzione di scarti di lavorazione sotto forma di sfrido, prodotti non conformi che possono essere sicuramente contenuti, ma non azzerati.

La fase di preparazione dei pasti è quella più legata all'organizzazione gestionale del servizio. La cucina è l'interfaccia diretta del settore acquisti e forniture a cui detta necessità e tempi. L'ottimizzazione delle fasi di acquisto degli ingredienti e preparazione delle portate consente di evitare l'accumulo di eccedenze che rischiano di avariarsi e quindi diventare rifiuto. Inoltre, secondo la recente legge n. 179 del 31/7/2002, gli scarti generatisi in fase di preparazione dei pasti, sia crudi che cotti possono essere conferiti a strutture di ricovero per animali di compagnia, stipulando un'apposita convenzione con gli stessi.

La gestione dei rifiuti porta con sé un problema di fondo, quello dei volumi di spazio necessari per lo stoccaggio degli stessi. Un modo per contenere questa complessa questione è, attivare una raccolta differenziata efficace e virtuosa, al fine di ridurre al minimo la frazione da destinare alla discarica, come previsto anche dalla direttiva comunitaria. Come i materiali riciclabili quali plastica, carta, vetro, alluminio, anche i rifiuti organici possono essere trasformati in qualcosa di valore ovvero il compostaggio dei rifiuti.

Occorre infine rimarcare come la corretta gestione dei rifiuti generati da questa fase possa facilmente garantire ai circuiti di raccolta differenziata dei rifiuti organici, materiale di buona qualità, facilmente riciclabile da processi di compostaggio.

La frazione di rifiuti destinata al compostaggio è una delle più inquinanti, una ragione in più per incentivare sistemi di raccolta differenziata e favorire la trasformazione in compost, onde evitare il ricorso allo smaltimento in inceneritore o discarica.

Secondo Wikipedia, il compost è:

"il risultato della bio-ossidazione e dell'umificazione di un misto di materie organiche (come ad esempio residui di prodotto di salse che a fine produzione rimangono all'interno delle pentole, scarti di cucina, in particolare buccia di patate e carote, scarti di frutta e verdura in generale o anche i rifiuti del giardinaggio come foglie ed erba sfalciata) da parte di macro e microrganismi in condizioni particolari: presenza di ossigeno ed equilibrio tra gli elementi chimici della materia coinvolta nella trasformazione."

Molto semplicemente, il compost è il materiale che deriva dal processo di compostaggio dei rifiuti organici.

Si tratta di un materiale inodore stabile e simile all'humus – il terriccio che ricopre i boschi, caratterizzato da quel piacevole odore di terra, erba, funghi e muschio – ricco di materia organica, come anche di proteine e carboidrati.

Il compostaggio è, quindi, un processo biologico, controllato dall'uomo, con lo scopo di creare una sostanza ricca di proteine e sostanze nutrienti, da impiegare in vari modi.

Il compostaggio sarà attivato nel ns centro di cottura e ove possibile anche in tutti i refettori

Il compostaggio ha un ruolo chiave nel chiudere il "cerchio organico", che consiste nel restituire la materia organica e i preziosi elementi nutritivi per le piante al suolo, contribuendo pertanto a sostenere imprese agricole e orticole.

Nelle scuole, il compostaggio fornisce un modo non solo di ridurre la quantità di rifiuti che devono essere smaltiti ma anche di convertirli in un prodotto che è utile per il giardinaggio, architettura del paesaggio o piante domestiche.

Nell'individuare il tema dei rifiuti solidi, il compostaggio fornisce un modo per instillare nei più giovani un senso di maggiore attenzione alla gestione dell'impatto ambientale.

Con il compostaggio, i bambini possono fare molto più che consegnare lattine o vecchi quotidiani per il loro riciclaggio: possono vedere l'intero ciclo, dalla "spazzatura" degli avanzi di cibo o altri rifiuti organici fino a qualcosa che è piacevole da maneggiare ed è buono per la terra. Contrariamente alla filosofia "lontano dagli occhi, lontano dal cuore", i bambini che fanno compostaggio diventano consapevoli della risorsa potenziale dei rifiuti organici piuttosto che considerarli qualcosa di semplicemente "disgustoso" da gettare via e dimenticarsene. Imparano per esperienza diretta che possono essi stessi fare la differenza e creare un effetto positivo sull'ambiente.

Un altro motivo per fare compostaggio nelle scuole è che questo fornisce un argomento interessante per approfondimenti di altre materie scientifiche. Sebbene il compostaggio sia un processo semplice (occorre semplicemente inserire materiale organico in un apposito contenitore e aspettare che si decomponga), include anche affascinanti interazioni tra processi biologici, chimici e fisici

Ancora, una buona legge, la n. 155 del 25 giugno 2003 ("*del Buon Samaritano*"), permette a tutte le organizzazioni che operano a fini di solidarietà sociale, riconosciute come ONLUS, di recuperare gli alimenti ad alta deperibilità (cibo cotto, alimenti freschi, etc.) che non siano stati serviti nel circuito della ristorazione (mense aziendali, scolastiche, etc.) e di distribuirli ai bisognosi. Il prelievo dalle mense o strutture simili può avvenire purché gli alimenti non siano arrivati già sulle tavole; tale possibilità si applica anche a quegli alimenti confezionati che, pur essendo arrivati sulle tavole, non siano stati consumati (per esempio merendine, succhi di frutta, frutta fresca integra). In pratica i soggetti che si occupano di assistenza agli indigenti sono equiparati ad un consumatore finale che, in quanto tale, non ha obblighi di legge specifici nel trasporto, conservazione e deposito degli alimenti. In questo modo si solleva anche il soggetto donatore dal cosiddetto principio della "responsabilità di percorso" in base al quale, prima, era necessario fornire garanzie per il cibo donato anche dopo la sua consegna.

Oggi grazie al nostro benessere, creiamo una quantità sempre maggiore di rifiuti e a molti di noi sembra non interessino le possibili ripercussioni negative sull'ambiente.

Fino a che l'immondizia è lontana dagli occhi, è anche lontana dalla nostra mente.

Questo modo di pensare è quello che sta distruggendo il nostro ambiente. Dobbiamo cambiare la mentalità delle persone da "Lo metto nel cestino e sparisce" a "Quanto di quella immondizia è veramente necessaria"?

L'educazione, in questo passaggio, è fondamentale ed è proprio questo che unitamente agli Enti preposti e responsabili la COSEL propone di fare, educare gli studenti e le loro famiglie verso azioni e comportamenti a creare meno rifiuti possibili. Il modo più efficace per ridurre i rifiuti nella propria vita quotidiana.

L'evoluzione della tecnologia informatica e l'emergere di nuovi strumenti di comunicazione digitale ed il loro utilizzo nella gestione complessiva delle ns attività, ci ha consentito di ridurre in maniera considerevole di carta da scrivere e da stampa, la maggior parte della quale diviene rifiuto.

Sono state individuate misure che hanno contribuito a un uso responsabile della carta e a impedire la generazione di rifiuti cartacei nei diversi luoghi di al lavoro quali:

- Stampare sempre copie su entrambi i lati del foglio per ridurre l'uso della carta e programmare le stampanti a questo scopo. I costi per la carta sono dimezzati, il consumo di energia è ridotto e meno gas responsabile dell'effetto serra è emesso usando entrambi i lati di un foglio.
- Quando possibile, stampare in modalità 2 in 1 o 4 in 1, impostando le stampanti o le fotocopiatrici per stampare 2 (o 4) pagine sullo stesso foglio cartaceo.
- Trasmettere messaggi via e-mail o sms o su gruppi telefonici
- Quando si stampa, usare caratteri più piccoli, margini più stretti e rimuovere l'interlinea di 1,5.
- Stampare bozze su carta già stampata su un lato e ove possibile usare carta riciclata
- Quando necessario, stampare solo le pagine necessarie e non l'intero documento.

- Salvare i documenti su CD o strumenti USB invece di stampare le copie e consentire agli studenti di consegnare i propri compiti con strumenti USB
- utilizzare la firma elettronica
- inviare il 100% dei rifiuti cartacei al recupero



In particolare lavorare con i ragazzi e con i bambini ci permette di promuovere iniziative educative che mirano alla riconversione degli stili di vita e ad una informazione corretta delle cause dei grandi disequilibri del nostro tempo: crediamo infatti che la riconversione passi non solo dalla trasformazione del sistema produttivo ma anche e soprattutto da una conversione vera degli stili di vita individuali.

INFORMARE, PARTECIPARE, SENSIBILIZZARE

La diffusione di modelli di consumo poco critici, l'eccessivo utilizzo e spreco di energie, lo scorretto smaltimento dei rifiuti con bassi livelli di riciclaggio, la pianificazione territoriale poco attenta a processi e meccanismi di impatto e sostenibilità socio-ambientale, la ripartizione iniqua dei pesi e benefici ecologici, incidono notevolmente sullo stato di salute dell'ambiente dei territori e di conseguenza della cittadinanza. In tale scenario si propone in collaborazione con gli Enti preposti la realizzazione di percorsi di arricchimento formativo destinati agli studenti e volti a sostenere e potenziare l'offerta formativa delle scuole stesse.

Percorsi sui temi dell'ambiente, dell'impegno civico e della partecipazione, che avranno la capacità di costruire processi ed azioni per il miglioramento del proprio territorio e la valorizzazione delle sue qualità ambientali, culturali e sociali, di cui i ragazzi sono protagonisti.

Veri e propri laboratori che spingono i giovani ad individuare e realizzare dei processi di cambiamento per il loro territorio, offrendo loro le possibilità di utilizzare le competenze acquisite in un contesto dinamico e concreto, di esprimere sé stessi e di costruire dei valori condivisi con le comunità. Le nuove generazioni sono chiamate ad essere protagoniste di un cambiamento epocale che le vuole attrici nella promozione di stili di vita alternativi e nella responsabilizzazione collettiva rispetto a temi fondamentali quali i modelli di consumo critico e responsabile.



L'Ati attiverà nei propri centri di cottura in Pratola Peligna, destinati al presente appalto, appositi accordi contrattuali con distributori di energia che certificheranno la provenienza 100% da fonti rinnovabili:

l'energia Idroelettrica, Eolica, Solare, Geotermica e da altre fonti rinnovabili.

È da sottolineare il sistema di smaltimento in raccolta differenziata effettuato quotidianamente dall'Ati in armonia con il sistema e l'organizzazione della raccolta differenziata operata dalla Pubblica Amministrazione.

CITTA DI SULMONA

2 CARATTERISTICHE E FUNZIONAMENTO DEL CENTRO COTTURA E DI PREPARAZIONE PASTI

2.1 Superficie, dotazione strumentale e sua dislocazione negli spazi/reparti di lavoro

Per la gara in oggetto l'Ati utilizzerà due centri cottura per la produzione dei pasti per la gara in oggetto: uno con autorizzazione sanitaria intestata ad Ep spa e l'altro con autorizzazione sanitaria intestata a Coselp

Centro Cottura EP Spa

Premessa

Una corretta gestione del servizio di ristorazione scolastica richiede la capacità, da parte dell'azienda che lo esegue, di conciliare e rispettare le richieste dell'Ente, senza però per mai perdere di vista la qualità delle pietanze prodotte e soprattutto i destinatari del servizio.

L'ottimizzazione di tali obiettivi non può prescindere dalla disponibilità di un adeguato centro di produzione delle pietanze.

A tal fine la EP Spa, metterà a disposizione del Comune di Sulmona il centro di cottura sito alla Strada Provinciale 52 Via Nolfense (Pratola Peligna) con un lay-out produttivo innovativo che rispetta il principio della marcia in avanti e le prescrizioni delle vigenti normative in materia di sicurezza alimentare (Reg. CE 852/2004) e di sicurezza sui luoghi di lavoro (D.Lgs 81/2008).

Descrizione del flusso operativo

Il centro di produzione delle pietanze deve avere specifiche caratteristiche strutturali, al fine di garantire il rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente, quali:

- lay-out di produzione che rispetta la marcia in avanti;
- separazione delle aree destinate ai diversi cicli produttivi (stoccaggio, prelavorazione, cottura, cottura diete speciali, lavaggio, servizi e spogliatoi differenziati per sesso);
- dimensioni e capacità produttiva delle attrezzature proporzionate al numero di pietanze da servire ed alla specifica tipologia di servizio richiesta dal CSA.

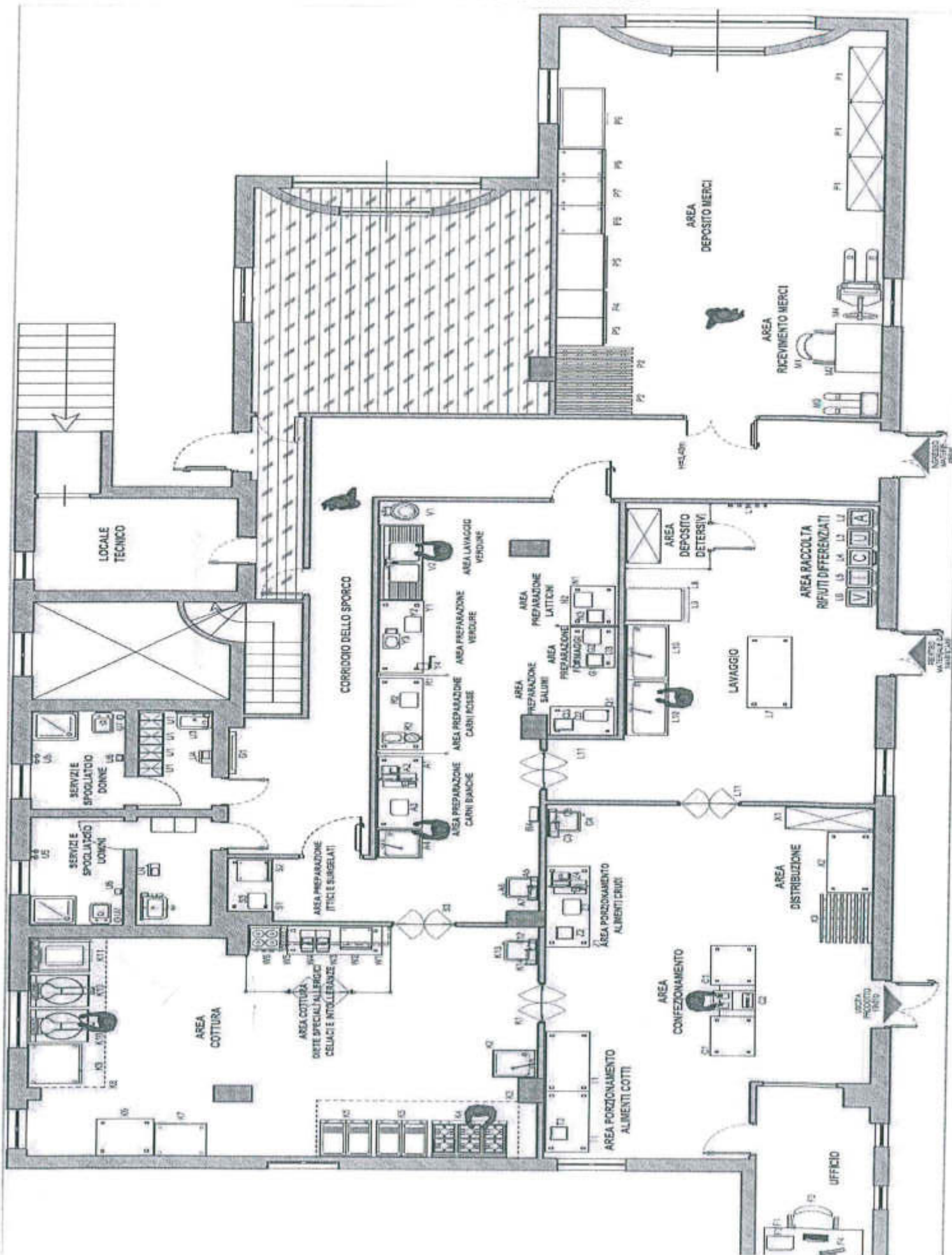
Infatti il centro di cottura prevede un'organizzazione tale da garantire un apposito ingresso dedicato al ricevimento delle materie prime dal quale è possibile raggiungere l'area magazzino in cui sono stoccate le derrate alimentari. Prelevate dal magazzino le materie prime occorrenti, già private dei loro imballi primari e secondari ed inserite in appositi contenitori per alimenti, e attraverso uno specifico vano di ingresso vengono avviate all'area di prelavorazione.

Completate le operazioni di prelavorazione si prosegue, avviando i semilavorati alla zona dedicata alla cottura la quale è presente un'area specifica per la cottura delle diete speciali e un'altra per la cottura delle diete convenzionali.

Una volta ultimate le operazioni di cottura, le pietanze saranno condotte alla zona dedicata al confezionamento e successivamente all'area esterna per il carico furgoni e la successiva fase di trasporto. Per quanto attiene le fasi del processo produttivo inerenti la pulizia e sanificazione è importante sottolineare che l'area cottura è funzionalmente collegata anche alla zona lavaggio.

Di seguito si riporta la planimetria del Centro Cottura





Descrizione del centro di produzione pasti con relativa ripartizione delle diverse attività

Il centro di produzione pasti è stato progettato **proporzionando le singole aree necessarie alla quantità di pietanze da produrre** ed al numero di personale da impiegare per la produzione.

Nella tabella che segue si riporta una descrizione delle aree previste e delle relative dimensioni:

LEGENDA SUPERFICI	
AREA	DIMENSIONE
AREA RICEVIMENTO MERCI	10,00m ²
DEPOSITO MERCI	40,00m ²
CORRIDOIO PERCORSO SPORCO	30,00m ²
SERVIZI E SPOGLIATOIO UOMINI	8,00m ²
SERVIZI E SPOGLIATOIO DONNE	7,00m ²
AREA PREPARAZIONE LATTICINI	4,00m ²
AREA PREPARAZIONE FORMAGGI	4,00m ²
AREA PREPARAZIONE SALUMI	4,00m ²
AREA LAVAGGIO VERDURE	5,00m ²
AREA PREPARAZIONE VERDURE	5,00m ²
AREA PREPARAZIONE CARNI ROSSE	5,00m ²
AREA PREPARAZIONE CARNI BIANCHE	6,00m ²
AREA PREPARAZIONE SURGELATI	7,00m ²
AREA COTTURA	40,00m ²
AREA COTTURA DIETE SPECIALI E CELIACI	5,00m ²
AREA PORZIONAMENTO ALIMENTI COTTI	11,00m ²
AREA PORZIONAMENTO ALIMENTI CRUDI	9,00m ²
CONFEZIONAMENTO	13,00m ²
AREA DISTRIBUZIONE	7,00m ²
UFFICIO	8,00m ²
LAVAGGIO	29,00m ²
AREA DEPOSITO DETERSIVI	3,00m ²
TOTALE	260,00m ²

Qui di seguito si descrivono le singole aree a partire dall'area destinata allo stoccaggio delle merci fino a quella di confezionamento.

Magazzino

Dall'ingresso destinato alle materie prime giungono le derrate alimentari nell'area ricezione merci, per essere successivamente stoccate all'interno dell'area deposito merci.

Le derrate alimentari, dunque, vengono stoccate in funzione delle proprie caratteristiche.

Si è tenuto conto anche della necessità di stoccare separatamente i prodotti destinati ai celiaci al fine di evitare accidentali contaminazioni.

Tale area è dotata delle seguenti dotazioni e attrezzature:

MAGAZZINO	
AREA RICEVIMENTO MERCI (M) - AREA = 10,00m ²	
Sedia	n.1
Scrivania	n.1
Pesapallet	n.1
Transpallet	n.1
DEPOSITO MERCI (P) - AREA = 40,00m ²	
Scaffale acciaio inox	n.3
Europallet in PVC	n.2
Cella frigo Carni Bianche	n.1
Cella frigo Carni Rosse	n.1
Cella frigo Frutta e verdure	n.1
Cella frigo Latticini	n.1
Cella frigo Formaggi	n.1
Cella frigo Salumi	n.1
Cella frigo Congelatore	n.1

Prelavorazione

La zona di prelavorazione del centro cottura è stata progettata con una apertura riservata al collegamento col magazzino da dove provengono le materie prime già disimballate e da prelavorare.

Tale area viene impiegata per prelavorare le materie prime preliminarmente alla fase di cottura. Al fine di assicurare la prelavorazione differenziata degli alimenti appartenenti alle diverse categorie merceologiche, la zona di prelavorazione presenta le seguenti aree: area preparazione latticini, area preparazione formaggi, area preparazione salumi, area lavaggio verdure, area lavorazione verdure, area preparazione carni rosse, area preparazione carni bianche, area preparazione ittici e surgelati.

Di seguito si riportano relative dotazioni e attrezzature:

PRELAVORAZIONE	
AREA PREPARAZIONE LATTICINI (N) - AREA = 4,00m ²	
Tavolo lavoro acciaio inox	n.1
Tagliere codice colore in PVC	n.1
Bilancia da banco	n.1
AREA PREPARAZIONE FORMAGGI (G) - AREA = 4,00m ²	
Tavolo lavoro acciaio inox	n.1
Tagliere codice colore in PVC	n.1
Bilancia da banco	n.1
AREA PREPARAZIONE SALUMI (Q) - AREA = 4,00m ²	
Tavolo lavoro acciaio inox	n.1
Tagliere codice colore in PVC	n.1
Bilancia da banco	n.1
AREA LAVAGGIO VERDURE (V) - AREA = 5,00m ²	
Pelapatate	n.1
Lavello 2 vasche + gocce.	n.1
AREA LAVORAZIONE VERDURE (V) - AREA = 5,00m ²	
Tavolo lavoro acciaio inox	n.1
Tagliere codice colore in PVC	n.1
Taglia trita verdure	n.1
Apriscatole da banco	n.1
AREA PREPARAZIONE CARNI ROSSE (R) - AREA = 5,00m ²	
Tavolo lavoro acciaio inox (180x70)	n.1
Tagliere codice colore in PVC	n.1
Tritacarne	n.1
Sterilizzatore per coltelli	n.1
AREA PREPARAZIONE CARNI BIANCHE (A) - AREA = 6,00m ²	
Tavolo lavoro acciaio inox (180x70)	n.1
Affettatrice	n.1
Tagliere codice colore in PVC	n.1

Lavatoio vascone (70x70)	n.1
Erogatore sapone	n.1
Lavamani	n.1
Portacarta	n.1
AREA PREPARAZIONE ITTICI E SURGELATI (S) - AREA = 7,00m ²	
Tavolo lavoro acciaio inox (180x70)	n.1
Frigo	n.1
Tagliere codice colore in PVC	n.1
Porta "vai e vieni" in PVC e acciaio inox	n.1

Cottura convenzionale

Le zone di prelavorazione si collegano, dunque, direttamente all'area cottura. Tale area è stata opportunamente suddivisa per differenziare la preparazione delle diete convenzionali da quella delle diete speciali al fine di assicurare una produzione sicura che azzeri il rischio di contaminazioni crociate.

L'area cottura convenzionale è stata attrezzata, in termini di quantità e tipologia, in modo da poter soddisfare pienamente la capacità produttiva richiesta dalla lex specialis di gara con le seguenti dotazioni e attrezzature:

COTTURA - AREA = 40,00m ²	
Porta "vai e vieni" in PVC e acciaio inox	n.1
Lavatoio vascone (70x70)	n.1
Cappa aspirazione (320x140)	n.1
Cucina 6 fuochi	n.1
Cuocipasta 2 vasche	n.2
Tavolo lavoro acciaio inox (90x90)	n.1
Abbattitore rapido di temperatura	n.1
Cappa aspirazione (375x120)	n.1
Forno	n.1
Pentola bollitoio	n.2
Brasiera	n.1
Portacarta	n.1
Lavamani	n.1
Erogatore sapone	n.1

Porzionamento alimenti cotti

Tale area è stata opportunamente predisposta per effettuare le operazioni di porzionamento degli alimenti cotti all'interno dei contenitori gastronomici secondo le grammature previste da CSA.

Di seguito si riportano relative dotazioni e attrezzature:

AREA PORZIONAMENTO ALIMENTI COTTI (T) - AREA = 11,00m ²	
Tavolo lavoro acciaio inox	n.2
Bilancia da banco	n.1

Porzionamento alimenti crudi

Tale area di porzionamento è stata opportunamente divisa da quella prevista per gli alimenti cotti al fine di evitare contaminazioni crociate tra alimenti cotti e alimenti crudi.

Di seguito si riportano relative dotazioni e attrezzature:

AREA PORZIONAMENTO ALIMENTI CRUDI (Z) - AREA = 9,00m ²	
Tavolo lavoro acciaio inox	n.1
Bilancia da banco	n.1
Tagliere codice colore in PVC	n.1
Affettatrice	n.1

Confezionamento

Le zone di porzionamento si collegano alla zona di confezionamento, in cui i contenitori gastronomici chiusi vengono inseriti all'interno dei contenitori isotermini polibox.

Di seguito si riportano relative dotazioni e attrezzature:

CONFEZIONAMENTO (C) - AREA = 13,00m ²	
Tavolo lavoro acciaio inox	n.2
Termo-sigillatrice automatica	n.1
Portacarta	n.1
Lavamani	n.1
Erogatore sapone	n.1

Distribuzione

Tale area è destinata alla fase successiva al confezionamento, dove i pasti confezionati saranno consegnati all'autista, il quale procederà successivamente con le operazioni di carico degli automezzi.

Di seguito si riportano relative dotazioni e attrezzature:

CITTA' DI SULMONA

AREA DISTRIBUZIONE (X) - AREA = 7,00m²

Scaffale acciaio inox
Tavolo lavoro acciaio inox
Europallet in PVC

Cottura diete speciali

Tale area è destinata esclusivamente alla preparazione delle diete speciali. Pertanto è stata attrezzata in modo da essere del tutto indipendente rispetto la preparazione delle diete convenzionali. L'area, inoltre, sarà dotata di utensileria e pentolame esclusivamente dedicati alla preparazione delle diete speciali.

Tale area è dotata delle seguenti dotazioni e attrezzature:

AREA COTTURA DIETE SPECIALI ALLERGICI CELIACI E INTOLLERANZE (W) AREA = 5,00m²

Tavolo lavoro acciaio inox (150x70)	n.1
Frigo	n.1
Mobile pensile acciaio inox (150x45)	n.1
Chiuditrice manuale	n.1
Cappa aspirazione (60x60)	n.1
Cucina elettrica con forno (60x60)	n.1

Lavaggio e sistemazione rifiuti con raccolta differenziata

L'area destinata al lavaggio del pentolame e delle stoviglie è stata collocata in una posizione strategica ed è equipaggiata con attrezzature idonee per il lavaggio di tutte le attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio.

Tale area è dotata delle seguenti dotazioni e attrezzature:

LAVAGGIO (L) CON RELATIVA AEREA PER RACCOLTA DIFFERENZIATA- AREA = 29,00m²

Lampada battericida U.V.	n.1
Carrello portarifiuti (alluminio)	n.1
Carrello portarifiuti (umido)	n.1
Carrello portarifiuti (carta)	n.1
Carrello portarifiuti (imballaggi)	n.1
Carrello portarifiuti (vetro)	n.1
Tavolo lavoro acciaio inox (180x70)	n.1
Cappa aspirazione	n.1
Lavastoviglie	n.1
Lavatoio vascone (140x70)	n.2
Porta "vai e vieni" in PVC e acciaio inox	n.2

Deposito detersivi

Tale area, adeguatamente separata dagli altri locali, sarà destinata esclusivamente allo stoccaggio dei prodotti e sarà attrezzata con un Europallet in PVC.

Servizi igienici e spogliatoi

Dall'ingresso dedicato al personale si accede all'area dedicata a servizi e spogliatoi che sono stati opportunamente differenziati per sesso.

I servizi e gli spogliatoi sono stati dimensionati in funzione del numero di unità impiegate nel centro di cottura e sono dotati di:

SERVIZI E SPOGLIATOIO UOMINI (U) - AREA = 8,00m ²	
Armadietto spogliatoio doppio scomparto	n.4
Erogatore sapone	n.1
Specchio	n.1
Asciugamani elettrico	n.1
Attaccapanni	n.1
Scovolo	n.1
Scovolo	n.1
SERVIZI E SPOGLIATOIO DONNE (D) - AREA = 7,00m ²	
Armadietto spogliatoio doppio scomparto	n.4
Erogatore sapone	n.1
Specchio	n.1
Asciugamani elettrico	n.1
Attaccapanni	n.1
Scovolo	n.1
Scovolo	n.1

Dotazione di impianti del centro cottura aziendale

La dotazione impiantistica del centro cottura di Pratola Peligna è la seguente:

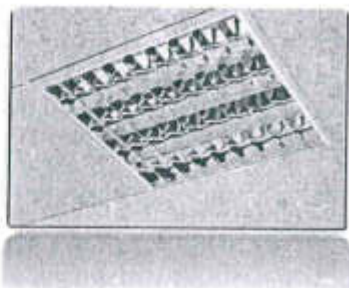
- ✓ Impianto illuminazione con plafoniere a led;
- ✓ Impianto di illuminazione di emergenza;
- ✓ Serbatoio di GPL da 3mc per alimentare le apparecchiature di cucina;
- ✓ Impianto distribuzione GPL alle varie apparecchiature;
- ✓ Impianto distribuzione F.M.;
- ✓ Impianto idrico di carico;
- ✓ Impianto idrico di scarico;
- ✓ Impianto rilevazione fughe GPL con blocco dell'erogazione in caso di emergenza;
- ✓ Impianto di estrazione aria;
- ✓ Impianto di immissione aria

Misure adottate per il raggiungimento di importanti obiettivi nella cosiddetta "ristorazione ecosostenibile"

Misure adottate per la riduzione dei consumi energetici

Il centro di cottura della EP Spa, per quanto concerne la riduzione dei consumi energetici è dotato anche:

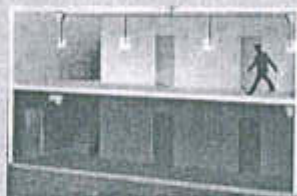
Plafoniere a LED



Risparmio
energetico

Il LED, è una nuova tecnologia illuminotecnica che permette grossi risparmi energetici e grandi benefici manutentivi. I vantaggi relativi all'utilizzo dei LED sono:

- l'energia consumata da 1 plafoniera normale è pari a 477 kwh/anno, mentre una plafoniera equivalente a LED consuma solo 286 kwh/anno.
- Sulla base delle temperature realmente misurate, secondo le specifiche dei semiconduttori, le case costruttrici dichiarano 50.000 h reali di funzionamento, ovvero circa 11,4 anni se accese per 12 h al giorno, oppure 17 anni se accese per 8 h al giorno.
- Accensione possibile anche a bassissime temperature (-40°C);
- Alimentazione in bassissima tensione in corrente continua.
- Assenza di mercurio;
- Assenza di componenti IR o UV nello spettro luce visibile;



Sensori di presenza

Permettono l'accensione delle luci solo in presenza di persone.

I sensori di presenza saranno installati negli ambienti ove la presenza del personale non è costante (corridoio, servizi igienici, spogliatoi) al fine di evitare inutili consumi di energia elettrica dovuti al mancato spegnimento delle luci da parte del personale.

Timer



Installazione di timer sull'impianto generale luci al fine di evitare il consumo di energia elettrica dovuta al mancato spegnimento delle luci da parte del personale a fine servizio.

Utilizzo di attrezzature di ultima generazione e a ridotto consumo energetico

La EP Spa nella scelta delle attrezzature installate all'interno del proprio centro di cottura si è ispirata ai criteri di ECOefficienza dettati dalle vigenti normative.

La scelta, infatti, è stata effettuata scegliendo tra le varie marche e modelli presenti sul mercato le attrezzature che garantiscono il più basso impatto ambientale

Ciò in ossequio a quanto previsto dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25/07/2011 che al punto 5.3.4 "Consumi energetici" prevede l'utilizzo di attrezzature di classe A/A+ e/o di attrezzature ad uso professionale che garantiscono il minor consumo energetico.

Naturalmente, la selezione del tipo di attrezzatura da utilizzare ha previsto l'integrazione delle motivazioni ambientali con quelle relative alla capacità tecnica delle attrezzature stesse al fine di poter garantire un servizio realmente



efficiente. Tutte le attrezzature installate sono prodotte da case produttrici internazionalmente riconosciute e posseggono i requisiti di sicurezza richiesti dai mercati CEE ed Extra CEE.

Centro Cottura COLSEP

CARATTERISTICHE E FUNZIONAMENTO DEL CENTRO DI COTTURA

Superficie, dotazione strumentale e sua dislocazione negli spazi/reparti di lavoro

La CO.SE.L.P. ha sviluppato un proprio centro di ricerca nel settore dell'alimentazione collettiva vantando, peraltro, collaborazioni con specialisti in Scienza dell'Alimentazione e con Dipartimenti universitari.

La CO.SE.L.P. ha realizzato in Pratola Peligna (AQ) un proprio centro di cottura innovativo e tecnologicamente all'avanguardia nel settore, destinato esclusivamente alla ristorazione collettiva, unico nell'intero comprensorio del centro Abruzzo CERTIFICATO UNI EN ISO 9001:2015, CERTIFICATO UNI EN ISO 22000:2005, CERTIFICATO UNI EN ISO 22005:2008, UNI 10854 HACCP, CERTIFICATO ISO 14001 e munito di CERTIFICATO di CONFORMITA' alla PREPARAZIONE DI PASTI BIOLOGICI, centro pilota per la preparazione ed il confezionamento del pasto fresco/caldo, in grado di una produzione giornaliera di circa cinquemila pasti.

Inoltre, sempre in Pratola Peligna (AQ) la CO.SE.L.P. dispone di un magazzino di deposito di prodotti alimentari, tecnologicamente all'avanguardia CERTIFICATO UNI EN ISO 9001:2015, UNI 10854, HACCP, ISO 22000:2005, ISO 22005:2008 utilizzato come piattaforma distributiva dei prodotti da utilizzarsi nelle varie strutture gestite dalla stessa.

L'organizzazione della COSELP con sede operativa in Pratola Peligna è composta attualmente da circa 63 dipendenti di dimostrata e certificata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva, tutti i dipendenti hanno svolto corsi di formazione e partecipano con regolare frequenza a corsi di aggiornamento professionale in materia di H.A.C.C.P. di cui al Reg CE 852/2004 di Sicurezza Alimentare e di sicurezza sui luoghi di lavoro.

La ristorazione collettiva scolastica, proprio per le tante tipologie e le quantità dei prodotti che si trova a trattare, ha nell'area produttiva una risorsa tecnologica di fondamentale importanza, decisiva, per la Qualità e la Sicurezza Alimentare delle preparazioni realizzate. Infatti, nessun prodotto può essere idoneamente trattato (conservato, lavorato, preparato ecc.) anche in funzione della sua interazione con l'ambiente esterno, in uno spazio non adeguato, né sufficientemente controllato.

Come per gli altri settori dell'industria alimentare, e per alcuni versi anche in misura maggiore, la ristorazione collettiva scolastica necessita che tutti i parametri ambientali siano controllati e che ci sia una protezione ambientale molto elevata, anche a causa dell'inevitabile esposizione del prodotto in alcune fasi produttive. Tutte le fasi produttive dalla ricezione e deposito di materie prime, la lavorazione delle materie prime, la preparazione, la cottura, il confezionamento, fino alla spedizione degli alimenti hanno bisogno di spazi, strutture e attrezzature adeguate ai fini della corretta realizzazione.

Con tale convinzione, la CO.SE.L.P. ha realizzato, in Pratola Peligna, un nuovissimo CENTRO DI COTTURA tecnologicamente all'avanguardia, destinato esclusivamente alla preparazione dei pasti per mense scolastiche, dotato di sofisticate attrezzature con una capacità produttiva superiore ai circa 5.000 pasti die, realizzato a norma delle vigenti leggi, regolamenti e decreti nazionali e comunitari.



Il Centro Cottura, con la struttura e le sue ripartizioni, le sue zone distinte e separate dedicate alle lavorazioni specifiche e con l'insieme degli impianti e delle attrezzature, è certificato ai fini delle norme UNI EN ISO 9001:2015, UNI 10854, UNI EN ISO 22000:2005, UNI EN ISO 22005:2008, ISO 14001: 2015,

Certificato di idoneità aziendale alla realizzazione di pasti biologici REG. CEE 834/07 889/08 IT BIO 006 S987,

certificato/riconoscimento della COLDIRETTI per la valorizzazione dei prodotti della filiera agricola italiana a km 0 RISTAQABR001

CITTA DI SULMONA



Tutte le attrezzature allocate nel predetto centro di cottura sono costruite in acciaio inox aisi, tecnologicamente all'avanguardia dotate di sistemi elettronici di controllo, gran parte nuove, tutte perfettamente efficienti e in ottimo stato, tutte sono marchiate CE, a basso consumo energetico, certificate ed oggetto di regolare attività di manutenzione mediante apposite

convenzioni con ditte specializzate ed autorizzate dalle case produttrici.

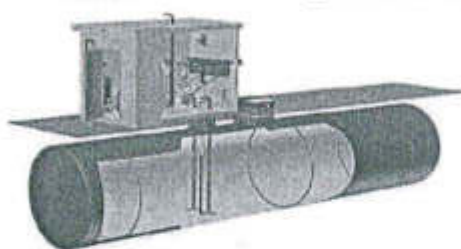
Dotazioni strumentali di attrezzature e di impianti

-impianto di videosorveglianza con sistema di registrazione e comunicazione in tempo reale 24 ore su 24 per evitare anche in produzione l'introduzione d'intrusi, persone non autorizzate o di animali, in tutti i reparti di lavorazione sono attive telecamere di monitoraggio ad infrarossi;

- impianto di rilevazione gas con elettrovalvola elettronica per il rilevamento fuoriuscite di gas e blocco automatico con segnalazione di allarme e rilevatori dislocati su tutti i laboratori;

-impianto rilevazione fumi attivo 24 ore su 24, con collegamento telefonico, allarme acustico e video con sistema di blocco automatico immissione aria con rilevatori elettronici e pannelli luminosi dislocati su tutti i reparti/aree ;

impianto rilevazione calore attivo 24 ore su 24, con collegamento telefonico, allarme acustico e video con e rilevatori elettronici e pannelli di segnalazione luminosa dislocati su tutti i reparti/aree;



sistema antincendio automatico con cabina pompe e quadro comandi elettronico con segnalatori ottici e luminosi dotato impianto perimetrale con idranti/lance e pompe su tutti i reparti con serbatoio antincendio autonomo con accumulo diretto di acqua da acquedotto pubblico e pompe sommerse azionabili automaticamente in caso di emergenza mediante apposito e dedicato generatore di corrente da kw 20 elettronico, in tutti i reparti/aree di lavorazioni sono installati appositi

estintori carrellati muniti di asta di identificazione e localizzazione;

- impianto anti intrusione attivo 24 ore su 24, con collegamento telefonico, allarme acustico e video con rilevatori elettronici di presenza e antieffrazione perimetrali dislocati su tutti i reparti/aree collegato direttamente con le forze dell'ordine;

-allarme automatico acustico e visivo per il superamento dei limiti minimi e massimi di T° delle celle di stoccaggio materie prime a temperatura controllata;

- sistema di telecomunicazione con due linee telefoniche esterne e dati con centralino di smistamento e di intercomunicazione interna, con apparecchi telefonici in tutte le zone di lavorazione e gli uffici;

-impianto di emergenza elettrica mediante disponibilità di un generatore elettrico attivabile automaticamente in caso di black out elettrico con autonomia di 48/72 ore per la continuità di funzionamento sia delle celle frigorifere che delle lavorazioni e/o altro

- sistema tecnologico perimetrale di igiene ambientale e monitoraggio sia per le aree interne che esterne per il controllo della contaminazione biologica con servizio di disinfezione, disinfestazione, derattizzazione e monitoraggio organismi camminatori

- sistema di ventilazione ed espulsione con un impianto elettronico automatico di captazione e di espulsione di grassi, fumi e vapori

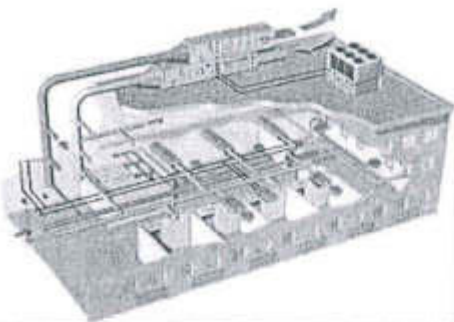
mediante la gestione automatica dei flussi su 5 cappe in acciaio inox di aspirazione installate su tutte le zone/locali/aree di cottura. Le cappe sono interamente realizzate in acciaio inox AISI 304 finitura satinata, spessore 8/10. Assemblate con puntatura, sono completamente ribordate anche nelle parti interne. Filtri antigrasso in acciaio inox AISI 304 a labirinto. Canalina perimetrale sagomata per la raccolta grassi/condensa completa di rubinetto per il recupero e sistema di illuminazione a led con lampade IP 66. L'impianto prevede oltre ad un QUADRO INVERTER per la gestione completa dell'impianto con sistema di interruttori a led anche singoli quadretti di gestione con regolatori della velocità di aspirazione a bordo di ogni singola cappa.

Tutti i quadri di comando sono dotati di segnalazioni luminose ed hanno protezione IP 66



CITTA DI SULMONA

Il sistema prevede estrazione dei fumi di cottura e vapori da tutte le zone/laboratori interessati creando ovviamente una depressione nei locali con la conseguente necessita di prelevare aria dai locali attigui o dall'esterno. Ciò avverrà in particolare da porte e finestre creando correnti d'aria indesiderate, scompensi termici in particolare nella stagione invernale, ristagno di umidità ed aria insalubre con difficoltà di tiraggio delle cappe e pericolose contaminazione delle preparazioni



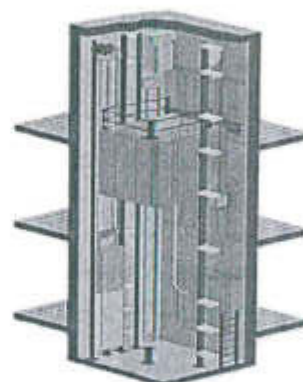
Per evitare quanto sopra il CENTRO DI COTTURA COSELP è dotato di un impianto elettronico di reintegro dell'aria UTA, direttamente negli ambienti/laboratori. Tale impianto rimette/reintegra in tutti i locali la stessa quantità (desiderata) di aria, trattata e microfiltrata prelevata dagli aspiratori delle cappe. Questo sistema/impianto ha costi di trattamento dell'aria in entrata abbastanza alti, ma risulta indispensabile e consente una buona regolazione dei flussi d'aria mantenendo nei locali aria sana e pulita. Tale impianto ci consente di evitare correnti d'aria fastidiose e pericolose per la salute degli addetti e per la salubrità delle preparazioni in generale.

- impianto elettronico di reintegro aria trattata e microfiltrata a scambiatore termico di temperatura, in grado di mantenere all'interno di tutti i laboratori/zone una temperatura ottimale ed un equilibrato tasso di umidità con velocità di ricambio di aria controllata elettronicamente onde evitare pericolosi ristagni e muffe.

L'impianto è inoltre coadiuvato da potenziometri a velocità regolabile dislocate nelle varie zone di lavorazione. Un'adeguata ventilazione elimina, infatti, come si è detto l'aria resa calda, umida e pesante dai fumi della cottura, previene la formazione su pareti e soffitti di gocce di umidità e condensa, che potrebbero cadere sui cibi e sulle attrezzature contaminandoli con batteri e muffe. Infine la buona ventilazione evita il ristagno di cattivi odori.

L'impianto di reintegro aria raggiunge perimetralmente tutti i locali attraverso apposita canalizzazione microforata in acciaio zincato mediante sistema di sospensione a soffitto

-impianto ascensore di collegamento fra il piano ingresso/reception, gli spogliatoi, i laboratori di preparazione e cottura, i magazzini, la sala riunione/formazione professionale e gli uffici amministrativi e di gestione.



L'impianto a trazione oleodinamica ha una portata 900kg con una capienza di 12 (dodici) persone con quadro di manovra elettronico a 2 processori CE ed apparecchiatura di telesoccorso con combinatore telefonico e interfaccia GSM.

-impianto elettrico industriale certificato a norma di legge con una capacità di potenza di 90 kw a correre su canaline metalliche perimetrali supportato da quadri e sottoquadri di zona/laboratori, dotato di quadri per prese con pulsanti di sgancio automatico e led luminosi di segnalazione su ogni zona/laboratorio/area di lavoro



-sistema oleodinamico di sollevamento e movimentazione merci a trazione elettrica con quadro comandi elettronico per la movimentazione delle merci fino a 4 mt di altezza per una portata di 15q.li

-sistema oleodinamico di sollevamento e movimentazione con pedana inox a trazione elettrica per il carico e scarico contenitori isotermitici

-sistema di sollevamento e movimentazione montascale elettrico per il trasferimento dei contenitori isotermitici anche in caso di gradini o impedimenti

-serrande avvolgibili di chiusure perimetrali in acciaio zincato microforato con profilo

antivandalo con griglie di ripresa aria e chiusure di sicurezza allarmate, tutte dotate di motorizzazione laterale di sollevamento elettrico trifase a comandi singoli

-impianto esterno di refrigerazione industriale per celle frigo a temperatura positiva e temperatura negativa con unità remote indipendenti dotate di quadro di gestione delle temperature per singole celle e di quadro di comando generale.

CITTA DI SULMONA

-porte tagliafuoco di sicurezza REI 120 con maniglioni antipanico a delimitazione delle varie zone/laboratori di lavorazione a chiusura automatica. La porta di accesso al laboratorio di preparazione cottura è dotata di OBLO' REI 120

-Tutti gli impianti elettronici e di sicurezza sono gestiti mediante quadri di comando elettronici con led luminosi di segnalazione, regolatori di potenza ed avvisatori acustici e visivi di anomalie con combinatori e linee telefoniche dedicate.

-Il Centro Cottura è servito da un sistema perimetrale di ampie finestre apribili a taglio termico con vetri termici basso emissivo, dotate di zanzariere e porte a ritorno automatico dotate di maniglione di sicurezza, zanzariere, tende flap e barriere elettriche di emissione lame di aria antinsetti;

-La pavimentazione in materiale lavabile, sanificabile e antiscivolo, è stata realizzata in base alla normativa vigente sia in materia di sicurezza alimentare sia antinfortunistica. Le pareti perimetrali sono tutte piastrellate ad altezza di legge e realizzate in materiali adatti a laboratori uso alimentare facilmente lavabili e sanitizzabili.

Tutte le attrezzature e i macchinari sono conformi ai requisiti di legge, costruiti in acciaio inox e idonei al contatto con gli alimenti, possono essere facilmente puliti e disinfettati. Sono a basso consumo energetico in classe A+ e A conformi ai regolamenti EU 2015/1094. I componenti dei macchinari e delle attrezzature sono smontabili per l'attività di pulizia e sanificazione ed installati in modo tale da consentire anche una adeguata pulizia e sanificazione dell'area circostante.

Tutti i reparti/aree di lavorazione sono dotati oltre che degli impianti ed attrezzature di sicurezza di dispenser sapone disinfettante, dispenser asciugamani monouso, lampade di emergenza, di lampade cattura insetti, trappole collanti per lotta insetti striscianti e roditori, bacheche di segnalazione, cartellonistica di sicurezza, di obbligo e di attenzione, di estintore/idrante, di rete dati e telefonica.

Ai fini operativi è bene precisare che la scelta del legame caldo (cioè del prodotto realizzato giornalmente per intero a ridosso del servizio agli utenti) che consente di produrre cibi più appetibili e più sicuri, impone un impiego significativo di personale, attrezzature e veicoli per il trasporto, oltre alla disponibilità di una struttura adeguata, ben suddivisa in zone operative, ciascuna dotata di specifiche attrezzature. La struttura è stata realizzata secondo un Layout corretto che permette di minimizzare e/o annullare il rischio di contaminazione del cibo, sfruttare al massimo tutto lo spazio a disposizione e ottimizzare l'impiego delle risorse umane in cucina, rispettando le norme vigenti in materia di sicurezza degli addetti, igiene e Sicurezza Alimentare delle produzioni a garanzia della salute dei piccoli utenti.

Ci preghiamo EVIDENZIARE le risultanze dell'AUDIT da parte DELL' ISTITUTO ZOOPROFILATTICO di TERAMO in cui si evince sia il giudizio di ECCELLENZA per le NS ATTIVITA' nel NS CENTRO DI COTTURA sia i complimenti PER LA PARTICOLARE ATTENZIONE rivolta dalla COSELP per l'utilizzo e la promozione dei PRODOTTI del TERRITORIO. L'elenco allegato delle attrezzature e degli impianti e la lettura delle loro caratteristiche tecniche, evidenziano come nell'impianto CO.SE.L.P. siano presenti tutte le più avanzate tecnologie in tema di ristorazione collettiva, per consentire la corretta preparazione dei pasti in un sistema integrato di qualità, sicurezza alimentare, rispetto dell'ambiente e della salute e sicurezza dei lavoratori.

Tutti i locali, gli impianti ed i macchinari, si è detto, sono rispondenti alle normative in tema di sicurezza dei luoghi di lavoro di igiene degli alimenti e di efficienza energetica adottando le migliori tecnologie/tecniche disponibili sul mercato e un comportamento più consapevole e responsabile verso gli usi delle attrezzature e della energia implicando dunque uno sfruttamento più razionale delle stesse e della relativa energia, eliminando sprechi dovuti al funzionamento e alla gestione non ottimale.

Spazi/ reparti del CENTRO DI COTTURA

Il Centro di cottura è suddiviso in spazi reparti ben identificabili dedicati a:

- alla reception ingresso – centralista gestione sistema qualità, HACCP e sicurezza alimentare
- alla ricezione e controllo materie prime e prodotti, allo stoccaggio prodotti lunga scadenza, prodotti deperibili, materiale di consumo - alle celle per il deposito e mantenimento dei prodotti a temperatura controllata
- al laboratorio di cernita e lavaggio frutta e verdure- al laboratorio di lavorazione e preparazione carni
- alla preparazione piatti freddi/affettati- alla di preparazione paste all'uovo fresche e ripiene
- alla preparazione pasti e cottura su fuochi con cucine industriali, pentoloni, brasieri, forni a vapore e convenzione
- al laboratorio (spazio autonomo funzionale attrezzato ben distinto) di preparazione e cottura pasti per celiachie
- al laboratorio (spazio autonomo funzionale attrezzato ben distinto) di preparazione e cottura pasti per allergie
- al mantenimento e confezionamento pasti e allestimento contenitori isotermini per la veicolazione
- al confezionamento automatico in monoporzione con termosigillatrici
- alla spedizione e carico automezzi
- al lavaggio, sterilizzazione delle attrezzature e stoviglie
- agli spogliatoi DONNE e ai servizi igienici per le DONNE- alla medicazione pronto intervento
- agli spogliatoi UOMINI e ai servizi igienici per le UOMINI- alla medicazione pronto intervento
- ai servizi igienici per DISABILI-uffici amministrativi e di gestione-sala formazione
- allo stoccaggio detersivi e disinfettanti - al ricovero degli automezzi per la veicolazione dei pasti
- serbatoi di accumulo acqua potabile per emergenze, serbatoio di accumulo acqua da solare termico, caldaie, impianti tecnologici – al generatore di aria-compressore -ai contatori gas metano-elettrovalvola- al generatore di corrente- alla centrale antincendio di emergenze e pompe- all'unità di elettroventilatore di aspirazione-alla UNITA' TRATTAMENTO ARIA di reintegro
- alla raccolta differenziata e la sistemazione dei rifiuti in attesa dello smaltimento.

Tale struttura di produzione pasti e dotazione di attrezzature è stata ripetutamente valutata positivamente dalla società di certificazione CERTIQUALITY (ente internazionale di certificazione riconosciuto e accreditato ACCREDIA ente italiano di accreditamento per la qualità) nell'ambito della valutazione e certificazione del Sistema di Gestione Qualità Aziendale (ISO 9001), valutazione e certificazione del Sistema di Autocontrollo e HACCP (UNI 10854 - HACCP), e successivamente anche ai sensi della norma Internazionale per il Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare UNI EN ISO 22000, sistema della gestione della tracciabilità nelle filiere agroalimentari UNI EN ISO 22005

A coronamento di una continua politica a sostegno dell'ambiente per una ristorazione sana ed ecosostenibile la COSELP ha ottenuto in oltre la certificazione ISO 14001:2015. La ISO 14001 definisce il controllo ed il miglioramento delle prestazioni ambientali di un'azienda secondo standard internazionali al fine di una sensibile riduzione dell'impatto ambientale.

spazio/reparto dedicato alla ricezione e controllo materie prime e prodotti, allo stoccaggio prodotti lunga scadenza, allo stoccaggio prodotti deperibili, allo stoccaggio materiale di consumo alle celle per il deposito e mantenimento dei prodotti a temperatura controllata

All'interno del Centro di Cottura la COSELP dispone di uno spazio magazzino/scorte di prodotti alimentari, tecnologicamente all'avanguardia CERTIFICATO UNI EN ISO 9001:2015, UNI 10854, HACCP D.L. 155, UNI EN ISO 22000:2005, UNI EN ISO 22005:2008 piattaforma distributiva sia dei prodotti da utilizzarsi nelle varie strutture gestite dalla stessa cooperativa sia da supporto in caso di mancata consegna di prodotti e/o emergenze dotato delle seguenti attrezzature e impianti

- 1) CELLA FRIGORIFERO a temp positiva, mt 1,80 x mt 3,50 x H mt 2,60 per frutta e verdura
- 2) CELLA FRIGORIFERO a temp positiva per latticini, mt 1,70 x per mt 3,50 x H mt 2,60
- 3) CELLA FRIGORIFERO a temp positiva per formaggi stagionati e salumi mt 1,70x mt 3,50 x H mt 2,60
- 4) CELLA CONGELATORE a temp negativa per alimenti surgelati verdure, mt 2,60 x mt 3,50 x H mt 2,60

- 5) CELLA CONG. a temp negativa per alimenti surgelati pesce da mt 2,60 per metri 3,50 per H metri 2,60
- 6) CELLA CONG. a temp. negativa per prodotti a temp. controllata / surgelati, mt 2,40 x mt 2,00 x H mt 2,00
- 7) CELLA FRIGORIFERO a temp positiva per carni rosse, a due ante h 1,80
- 8) CELLA FRIGORIFERO a temp positiva per carni bianche, a due ante h 1,80
- 9) CELLA FRIGORIFERO a temp positiva, mt 1,80 x mt 3,50 x H mt 2,60
- 10) CELLA FRIGORIFERO A TEMP. POSITIVA per salumi e formaggi a 4 ante
- 11) CELLA FRIGORIFERO A TEMP. POSITIVA per prodotti a temperatura controllata a 1 anta, h 1,80
- 12) CELLA FRIGORIFERO A TEMP. POSITIVA per prodotti destinati alle allergie e intolleranze a 2 ante
- 13) CELLA FRIGORIFERO A TEMP. POSITIVA per prodotti destinati alle celiachie a 2 ante
- 14) ARMADIO ELETTRONICO ABBATTITORE/MANTENIMENTO DI TEMPERATURA h 2,00 a 1 anta
- 15) ABBATTITORE DI TEMPERATURE/MANTENIMENTO FINO A -40° a 1 anta
- 16) POZZETTO CONGELATORE per prodotti a temperatura controllata mt 1,80

Tutte le celle sono di nuovissima costruzione a norma di leggi e regolamenti comunitari in materia di rispetto ambientale ed a basso consumo energetico.

Ognuna di queste celle è dotata di sonde interne per il rilievo della temperatura e di display esterno per il monitoraggio della temperatura interna e sono provviste di allarme acustico e luminoso tarato sui valori minimi e massimi accettabili, che segnala il superamento di queste due soglie, sono dotate di sistema di sblocco di sicurezza interno con dispositivo di allarme conforme ai requisiti di cui alla norma ISO 27000.

Sono tutte collegate mediante apposito impianto di emergenza ad un generatore di corrente che si attiva automaticamente in caso di blackout elettrico al fine di mantenere tutte le scorte contenute nelle celle nelle temperature di sicurezza.

-apparecchio telefonico comunicazione interna tra reparti e linea esterna - Pedane di stazionamento - carrello saliscale elettrico per movimentazione merci -carrello transpallets a sollevamento idraulico, carrello a sollevamento elettrico con piattaforma inox , carrello industriale a sistema oleodinamico di sollevamento e movimentazione merci a trazione elettrica con cabina e quadro comandi elettronico per la movimentazione delle merci fino a 4 mt di altezza – Bascula industriale- Scaffalature perimetrali in acciaio inox-soppalco in carpenteria pesante con sistema di sicurezza movimentazione merci-distributore di sanitizzante e lavaggio delle mani, distributore di asciugamani a perdere- Bacheca di registrazione temperature -lame d'aria anti insetti a flusso elettronico - tende in pvc anti-insetti- sistema di rilevazione incendio con segnalatore ottico/acustico di emergenza, -idrante con manichetta estensibile , estintori -carrelli inox a pedana ed a ripiani per la movimentazione delle merci- apparecchi telefonici con esterno diretto e da centralino con intercomunicazione interna- scala industriale con passamani di sicurezza- cartellonistica di sicurezza ecc

Spazio/reparto destinato alla preparazione e cottura dei pasti

- N° 3 forno a vapore 40 teglie elettronico EASY LINE ad alta tecnologica e a risparmio energetico
- N° 1 forno convezione ventilato a gas 20 teglie gn 1/1
- N° 1 forno elettrico vapore ad alta tecnologia e risparmio energetico con gestione elettronica delle cotture
- N° 3 forni a gas diretto 4 teglie gn 1/1
- N° 1 cappa di aspirazione con filtri in acciaio inox di dimensione pari a metri 4,00 per metri 1,10
- N° 1 cappa di aspirazione con filtri in acciaio inox di dimensione pari a metri 4,00 per metri 2,
- N° 1 cappa di aspirazione con filtri in acciaio inox di dimensione pari a metri 5,70 per metri 1,50

Tutte le cappe sono dotate di sistema di illuminazione interna con illuminazione a led IP 66, quadretto comandi con regolatore di potenza a protezione anticalore

N° 3 cucine in acciaio inox industriali a 6 fuochi gas metano di rete

N° 3 brasiere elettroniche in acciaio inox ribaltabili lt. 120 a gas con bruciatori circolari

N°1 friggitrice industriale a doppia vasca inox con cestelli e doppio bruciatore a gas metano di rete

N° 1 piastra di cottura a doppia sezione a pietra lavica in acciaio inox

N° 4 pentoloni elettronico in acciaio inox con bruciatori a riscaldamento diretto lt. 150 a gas metano di rete

N° 1 pentolone elettronico lt 170 in acciaio inox per cotture a bagnomaria ed a vapore a gas metano di rete con bruciatori indiretti a gas metano di rete

N° 1 armadio abbattitore e mantenimento elettronico di temperatura (+4°-18°) in acciaio inox 20 teglie gn 1/1 con sonda elettronica

N° 1 abbattitore elettronico di temperatura ad alta tecnologia -40° gradi in acciaio inox gn 1/1 con sonda elettronica, segnalazione acustica di fine ciclo e gestione da remoto

N°1 tavolo bagnomaria di mantenimento a vascone e scomparti modulari per gastronorm 1/1

N°1 quadro di comando elettronico impianti di aspirazione con servomotore di regolazione forza di aspirazione a velocità programmabile e sistema a led luminosi di segnalazione anomalie

N°1 unità e impianto elettronico di trattamento e di reintegro aria microfiltrata con sistema anticondensa con scambiatore termico e quadro di comando elettronico a velocità programmabile

N°1 impianto industriale di canalizzazione a tubazione perimetrale di reintegro aria trattata e microfiltrata con serrande a chiusura automatiche

N° 1 caldaia di post riscaldamento per UTA trattamento aria di reintegro

N° 1 quadro elettrico di zona post contatore con segnalazione e a led luminosi

N°2 bilancia professionale- Utensileria varia

N°1 lavamani sanitizzante con comandi a pedale

N° 3 termometro elettronico con spillone per misurazione temperatura prodotti

N°1 impianto industriale di canalizzazione perimetrale di captazione a mezzo cappe e aspirazione fumane e vapori con separatore di grassi e servomotori elettronici di aspirazione modulare

N°2 tavoli di lavoro con base frigorifera ventilata mt2,20 x mt0,70 h mt 0,85 a temperatura positiva

N° 12 tavoli da lavoro con ripiano e alzatina in acciaio inox

N° 6 bancone di lavoro armadiato con ripiano in acciaio inox

N° 3 lavamani-N° 1 cassettera inox

N° 5 Scaffali con ripiani in acciaio

N° 2 armadio pensile in acciaio inox con ripiani ad ante scorrevoli

N° 6 Raccoglitori inox carrellati di scarti di lavorazione-

N° 1 elettrovalvola elettronica di sicurezza a sensore automatico per intercettazione fughe di gas

N° 6 distributore di sanitizzante e lavaggio delle mani

N° 6 distributore di asciugamani a perdere Griglie perimetrali di scarico in acciaio inox a pavimento con vasca di raccolta in acciaio

N° 2 Unità di trattamento acque

N° 1 Addolcitore/dissalatore di acqua

Lampade uv 24 ore su 24 a carrello cattura insetti-Lame d'aria anti insetti a flusso elettronico

Impianto perimetrale di distribuzione automatica di aria compressa con erogatori –

Compressore elettronico con segnalazione luminosa e comandi automatici da remoto

sistema di rilevazione incendio con segnalatore ottico/acustico di emergenza, idrante ed estintori con base
carrellata, cartellonistica di sicurezza-porta tagliafuoco REI 120 con oblo vetro e maniglione antipánico

N° 3 apparecchi telefonici con esterno diretto e da centralino con intercomunicazione interna, ecc

Spazio/reparto destinato esclusivamente alla preparazione e cottura dei pasti per celiaci

Area fisicamente e funzionalmente separata



N°1 cucina industriale 6 fuochi su base armadiata-

N°1 forno convenzione a gas diretto 4 gn 1/1

N°1 cappa di aspirazione in acciaio inox con filtri con sistema di illuminazione interna
con lampade led IP 66 dotate di protezione anticalore da metri 1,80 per metri 0,90

N°1 impianto di captazione ed aspirazione fumane e vapori con motore velocità regolabile e segnalazione di
funzionamento a led luminosi

N°1 bilancia professionale max 10 kg ad orologio

N°1 mixer turbo frantumatore ad immersione

N°1 tavolo frigo per prodotti a temperatura controllata con termometro e led luminosi

N° 1 Tavoli di lavoro armadiato in acciaio inox

N°1 Lavamani in acciaio inox con comandi a pedale

N° 1 miscelatore di acqua corrente

N°1 termo sigillatrice elettronica di piatti monouso per diete speciali –

Utensileria e stoviglieria specifica

Tavoli di lavoro in acciaio inox-

Raccoglitori inox carrellati di scarti di lavorazione

Griglie di scarico in acciaio inox a pavimento con vasca di raccolta in acciaio

Lampade uv 24 ore su 24 a carrello cattura insetti

N° 1 distributore di sanitizzante e lavaggio delle mani-N° 1 distributore di asciugamani a perdere

Porta a vetro di separazione da altre ZONE /REPARTI-Parete a vetro di separazione da altre ZONE/REPARTI

sistema di rilevazione incendio/fumi con segnalatore ottico/acustico di emergenza, cartellonistica di sicurezza

Spazio/reparto destinato esclusivamente alla preparazione e cottura dei pasti per allergici

Area fisicamente e funzionalmente separata

N°1 cucina industriale 6 fuochi su base armadiata-

N°1 forno convenzione a gas diretto 4 gn 1/1

N°1 cappa di aspirazione in acciaio inox con filtri con sistema di illuminazione interna con lampade led IP 66 dotate
di protezione anticalore da metri 1,80 per metri 0,90

N°1 impianto di captazione ed aspirazione fumane e vapori con motore velocità regolabile e segnalazione di
funzionamento a led luminosi -N°1 bilancia professionale max 10 kg ad orologio - ecc

N°1 mixer turbo frantumatore ad immersione

N°1 tavolo frigo per prodotti a temperatura controllata con termometro e led luminosi

N° 1 Tavoli di lavoro armadiato in acciaio inox

N°1 Lavamani in acciaio inox con comandi a pedale-N° 1 miscelatore di acqua corrente

N°1 termo sigillatrice elettronica di piatti monouso per diete speciali –

Utensileria e stoviglieria specifica-Tavoli di lavoro in acciaio inox-

Raccoglitori inox carrellati di scarti di lavorazione-cartellonistica di sicurezza

Griglie di scarico in acciaio inox a pavimento con vasca di raccolta in acciaio

Sistema di rilevazione incendio/fumi -Lampade uv 24 ore su 24 a carrello cattura insetti

N° 1 distributore di sanitizzante e lavaggio delle mani-N° 1 distributore di asciugamani a perdere

Allergies

Porta a vetro di separazione da altre ZONE /REPARTI- segnalatore ottico/acustico di emergenza,

Spazio/reparto destinato alla cernita e preparazione verdura

N°2 lava verdura a vasconi multipli in acciaio inox - N° 2 carrelli in acciaio inox
 N°1 lava verdura elettronica a flusso centrifugo con doccia di risciacquo
 N°2 pelapatate industriale con tramoggia di carico e filtro di raccolta bucce e scarti
 N°1 taglia verdura a dischi regolabili -N°1 affettaverdure da banco – N°1 sterilizzatore per coltelli
 N°1 robot cubettatrice/ taglia verdura elettronica industriale- N° 1 apriscatole elettronico
 N°1 mixer turbo frantumatore -N°1 cutter con bacinella inox lt 10- Lame d'aria anti insetti a flusso elettronico
 N° 2 doccioni di risciacquo a flusso regolabile-N°3 tavolo di lavorazione in acciaio inox
 N° 1 distributore di sanificante e lavaggio delle mani-N° 1 distributore di asciugamani a perdere
 N°1 pensile armadiato e Mensole inox varie misure- Tende in pvc anti insetto- cartellonistica di sicurezza
 N°1 scaffale armadiato-N°1 contenitore europallets deposito patate con coperchio-ecc
 Taglieri teflon varie misure-Utensileria varia-Raccoglitori inox carrellati di scarti di lavorazione
 Griglie di scarico in acciaio inox a pavimento con vasca di raccolta in acciaio

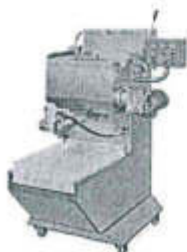
Spazio/reparto destinato lavorazione delle carni

N°1 tritata carne industriale in acciaio inox – -N°1 affettatrice per carni professionale- N°1 bilancia-
 N°1 polpettatrice / hamburgatrice elettronica mescolatrice automatica con nastro trasportatore e
 stampo in nylon a rullo -1 generatore di vapore saturo per sterilizzazione utensili- 1 raccoglitori
 inox carrellati
 -Utensileria varia-N°1 sterilizzatore utensili- -N°2 vascone di lavaggio in acciaio inox a 2 moduli
 N° 1 doccia con erogatore e modulatore di pressione-N° 1 distributore di sanificante e lavaggio
 delle mani
 N° 1 distributore di asciugamani a perdere- N° 2 tavoli di lavoro in acciaio inox, cartellonistica di sicurezza
 N°1 ceppo di lavorazione –N°6 taglieri teflon varie misure, ecc



Spazi /reparti destinato alle preparazioni

N°1 impianto perimetrale canalizzato elettronico anticondensa
 N°1 affettatrice elettronica industriale -N°1 affettatrice industriale automatica con conta fette elettronica
 N° 1 quadro elettrico di zona con segnalazione e a led luminosi
 N°1 grattugia automatica professionale-N°1 raviolatrice in continuo-N°1 impastatrice con estrusore
 N°1 gruppo taglierine -N°1 sfogliatrice automatica programmabile-N°10 trafilare in bronzo per pasta all'uovo
 N°1 taglierina elettronica per pasta corta-N°1 affilacoltelli-N°1 cutter automatico--N°1 impastatrice
 elettronica
 N°1 impastatrice/presa industriale automatica -N°1 gnoccatrice con mescolatore/dosatore
 industriale elettronica-N°1 macchina per pasta industriale con vasca di raccolta ribaltabile-N°1
 creperia elettronica--N°1 mescolatrice planetaria--N°1 trafilatrice per pasta lunga- -N°1 passa
 pomodoro industriale-N°1 apriscatole elettrico-N° 1 doccia con erogatore e modulatore di
 pressione-N° 1 distributore di sanificante e lavaggio delle mani-N° 1 distributore di asciugamani a
 perdere-N°1 impianto perimetrale ad aria compressa con diffusori-N°4 sbattitore/frullatore ad immersione
 industriale--N° 2 mixer ad immersione con turbo frantumatore
 Termometri rilevazione temperatura prodotto finito-Utensileria varia-Taglieri teflon varie misure-Raccoglitori inox
 carrellati di scarti di lavorazione, cartellonistica di sicurezza
 Griglie di scarico in acciaio inox a pavimento con vasca di raccolta in acciaio inox
 N° 6 Tavoli da lavoro inox con alzatine e ripiano inferiore-N° 4 Lavelli inox con miscelatori e comandi a pavimento-
 sistema di rilevazione incendio/fumo con segnalatore ottico/acustico di emergenza, idrante ed estintori carrellati –



Vasche di raccolte carrellate-Carrelli a ripiani in acciaio inox- Carrelli a pedane inox per la movimentazione di prodotto finito-Ceste carrellate per essiccazione e stabilizzazione della pasta

-Lampade uv 24 ore su 24 a carrello cattura insetti-Lame d'aria anti insetti a flusso elettronico

-Tende pvc anti insetto-N° 1 apparecchi telefonici con esterno diretto e da centralino con intercomunicazione interna, estintore con base carrellata.

Spazio/reparto destinato alla cernita e lavaggio frutta

N°2 lava verdura a vasconi multipli in acciaio inox- N°1 lavello con contenitore raccogli scarti in acciaio inox

N° 2 doccioni di risciacquo a flusso regolabile - N°3 tavolo di lavorazione in acciaio inox con alzatina e ripiano inferiore- N° 1 quadro elettrico di zona post contatore con segnalazione e a led luminosi-N° 1 distributore di sanitizzante e lavaggio delle mani-N° 1 distributore di asciugamani a perdere-N°1 pensile armadiato / mensole inox varie misure- -N°1 scaffale inox a ripiani di appoggio-N°1 contenitore europallets deposito patate con coperchio-N°1 sterilizzatore per coltelli-N° 2 carrelli in acciaio inox- Tende pvc anti insetto,



-Lampade uv 24 ore su 24 a carrello cattura insetti---Lame d'aria anti insetti a flusso elettronico
sistema di rilevazione incendio/fumi con segnalatore ottico/acustico di emergenza, idrante ed estintori carrellati con piantana evidenziatore, cartellonistica di sicurezza

Spazi/reparti destinati al mantenimento a temperatura di pasti pronti, al confezionamento automatico in monoporzione con termosigillatrici, all' allestimento dei contenitori isotermitici per la veicolazione dei pasti ed alla spedizione e carico automezzi



N°1 dispositivo elettronico generatore di vapore saturo per preriscaldamento contenitori termici

N°3 termosigillatrici automatiche elettroniche

N°1 termo sigillatrice automatica con tunnel e nastro trasportatore elettronica

N° 60 contenitori isotermitici a chiusura ermetica in acciaio inox in robusto polietilene con pareti

in espanso N° 40 contenitori isotermitici a chiusura ermetica in acciaio inox 18/10 per minestre e brodi

N° 30 contenitori isotermitici a chiusura ermetica cilindrici in acciaio inox 18/10 per sughi e salse

N°40 contenitori isotermitici green ice + n° 40 blue ice- Vascone di mantenimento bagnomaria

N°40 contenitori isotermitici ad immissione di vapore + n° 40 neutri -carrelli termici di mantenimento

N°10 carrelli di distribuzione in acciaio inox- -N°1 carrelli/pedana inox a sollevamento elettrico

N°1 carrello industriale a sistema oleodinamico di sollevamento contenitori a trazione elettrica

N° 1 carrello montascale elettrico di sollevamento a pianale-N°1 carrello pedana inox con ruote nylon piroettanti- -

N°4 carrelli movimentazione contenitori, cartellonistica di sicurezza

N° 700 bacinelle/teglie gastronomiche in acciaio inox 18/10 c/c per preparazione, cottura e trasporto pasti pronti

sistema di rilevazione incendio/fumi con segnalatore ottico/acustico di emergenza, idrante ed estintori carrellati con piantana evidenziatore, -Scaffalatura di stazionamento/ Scaffali in acciaio inox /Bacheche di servizio/ecc

Scaffalatura industriale perimetrale in acciaio inox a mensole porta contenitori

Pedane perimetrali per contenitori in acciaio inox-Lame d'aria anti insetti a flusso elettronico

N° 1 apparecchi telefonici con esterno diretto e da centralino con intercomunicazione interna

Spazi/reparti dedicati al lavaggio, sterilizzazione delle attrezzature e stoviglie

N°3 vasconi in acciaio inox a grandi pozzi e sgocciolatoio/ -N° 1 Vascone di ammollo in acciaio inox
N°1 lava oggetti elettronica industriale programmabile e automatica con boiler a risparmio energetico
N° 1 cappa per lava oggetti industriale di espulsione vapori con comando elettronico
N°2 tavoli in acciaio inox con alzatina e ripiano inferiore -N° 4 scaffale porta stoviglie in acciaio inox
N°1 scola utensili carrellato —N°2 doccia di risciacquo- cartellonistica di sicurezza
N° 1 Vascone elettronico programmabile di disincrostazione e sterilizzazione utensileria
-sistema di rilevazione incendio con segnalatore ottico/acustico di emergenza, idrante ed estintori
-Utensileria varia-Griglie di scarico in acciaio inox a pavimento con vasca di raccolta in acciaio
-Generatore di acqua calda per lavaggio utensileria e pentolame
N° 1 distributore di sanitizzante e lavaggio delle mani-N° 1 distributore di asciugamani a perdere
Lame d'aria anti insetti a flusso elettronico-Tende flap in pvc antinsetti
N° 1 apparecchi telefonici con esterno diretto e da centralino con intercomunicazione interna

Spazii/ reparti dedicati agli spogliatoi e servizi igienici e di pronto soccorso

I servizi igienici , con locali ampi e finestrati **BEN DISTINTI** tra **DONNE** e **UOMINI** , sono dotati di bagni con wc e lavamani con comando a pedale, antibagni con lavamani a comando a pedale , box docce, erogatori di sanitizzante e di asciugamani monouso, pavimentazioni antiscivolo e piastrellatura perimetrale lavabile e sanitizzabile, cartellonistica di sicurezza-cassetta di pronto soccorso, porte in pvc a ritorno automatico per ogni bagno e per ogni spogliatoio, finestre in alluminio a taglio termico e vetri basso emissivo, zanzariere .

I locali spogliatoi per le **DONNE** ospitano 25 armadietti sporco/pulito in acciaio inox con antine a chiusura, serratura personale e tettuccio antipolvere a spiovente

I locali spogliatoi per gli **UOMINI** ospitano 16 armadietti sporco/pulito in acciaio inox con antine a chiusura, serratura personale e tettuccio antipolvere a spiovente

Il bagno per **DISABILI** realizzato conformemente agli standard normativi è autonomo ed ha un ingresso diretto ed indipendente. Il locale lavanderia ospita una lavatrice per il lavaggio interno dei guanti antiscottature

Negli spazi disimpegno attigui agli spogliatoi sono installati armadi guardaroba in acciaio inox, armadietto pensile in acciaio inox per deposito materiale di sicurezza igienica monouso mascherine, guanti, calzari e cuffia raccogli capelli, armadietto scarpiera interno esterno, dispenser sapone sanitizzante-dispenser asciugamani-Lavello con comando a pedale, cartellonistica di sicurezza, estintore carrellato

I locali spogliatoi servizi igienici sono accessibili oltre che da una gradinata conforme alle normative di legge anche da un impianto ascensore di collegamento a trazione oleodinamica con una portata 900kg ed una capienza di 12 (dodici) persone con quadro di manovra elettronico a 2 processori CE ed apparecchiatura di telesoccorso con combinatore telefonico e interfaccia GSM.

N° 1 quadro elettrico di zona per la gestione dei locali spogliatoi /bagni con segnalazione e a led luminosi
sistema di rilevazione incendio con segnalatore ottico/acustico di emergenza, idrante ed estintori

Lame d'aria anti insetti a flusso elettronico-Porta di separazione con maniglione antipanico-

N° 1 caldaia da riscaldamento – porta tagliafuoco REI 120 con maniglione antipanico

Porta uscita di sicurezza con segnalazione luminosa- N° 1 apparecchi telefonici

Spazii/reparto dedicato alla reception ingresso – centralinista ed alla gestione sistema qualità e sicurezza alimentare

N° 1 Centralino a due linee esterne -N° 1 rack dati con centralini e modem

N° 3 apparecchi telefonici con esterno diretto e da centralino con intercomunicazione interna

N° 1 Telefono linea di emergenza- N° 1 videocitofono- sirena di allarme emergenza-

N° 1 Centralina di gestione sistema di rilevazione incendio/fumi con segnalatore ottico/acustico di emergenza, idrante ed estintori -N° 1 centralina di gestione elettrovalvola intercettazione fughe di gas

N° 1 centralina di gestione in automatico delle pompe antincendio -N° 1 centralina di gestione in automatico del generatore di corrente - N° 1 quadro elettrico di zona con segnalazione e a led luminosi
sistema di rilevazione incendio con segnalatore ottico/acustico di emergenza, idrante ed estintore con base
carrellata -Computer, armadi, scrivanie, sedute, calcolatrici, termometri di temperatura, stampante, fax,
fotocopiatrice, cartellonistica di sicurezza, porte di sicurezza con maniglione antipánico, porta tagliafuoco REI 120-
Impianto di condizionamento aria-Armadietto di pronto soccorso, -Video Terminale di videosorveglianza
Centralina di segnalazione allarme OTTICO/LUMINOSO e comando remoto delle pompe antincendio

Spazi/ locali dedicati alle strumentazioni tecnologiche

N° 1 serbatoio di accumulo acqua potabile -N° 1 serbatoio di accumulo acqua potabile per emergenze,
N° 1 serbatoio di accumulo acqua da solare termico -N° 2 pompe idrauliche di sollevamento e distribuzione acqua -N°
1 caldaia a gas metano, -N° 2 collettori idraulici con chiavi di arresto di zona, -N° 1 generatore di aria-compressore, -
N° 1 elettrovalvola di sicurezza per impianto gas, -N° 1 generatore di corrente
N° 1 centralina antincendio di emergenze con quadro gestione pompe sommerse e attacco wvff
N° 1 cisterna serbatoio di accumulo per alimentazione impianto antincendio da acquedotto pubblico
N° 1 estrattore centralizzato di aspirazione a velocità variabile con portata di 27.000 mc/h con motore a flusso e
pannelli coibentati a doppia protezione con griglie di raffreddamento e pannelli di ispezione con sistema di allarme
ed emergenze a blocco automatico-N° 1 Serbatoio con pompa a pressione diretto per lava verdura
N° 1 Ventilatore di immissione e/o bilanciamento con motore a 2 velocità con portata aria di
20.000 mc/h con filtri a celle- N° 2 batterie di post riscaldamento in rame ad alta potenzialità termica con serrande
motorizzate-N° 2 quadri elettrici di controllo e comando simultaneo con regolatore di giri e sonda temperatura- N°1
generatore elettronico di vapore saturo con mono spazzola- N°1 generatore di aria compressa
N° 1 locale caldaia da riscaldamento a gas metano-N° 1 locale di attrezzi manutenzione e pronto intervento
N°1 aspira liquidi industriale -Sterilizzatore ad acqua -Serbatoio a pressione per aspersione disinfettanti
N°1 lavasciuga industriale elettronica con piatto rotante a dischi abrasivi -N° 1 locale deposito detersivi con
scaffalature in acciaio inox e carrelli di movimentazione-N°1 generatore di acqua calda
Zona esterna attrezzata per la gestione della raccolta differenziata con raccoglitori carrellati distinti per cartone/
plastica/ lattine metallo/vetro / organico/secco-
Contenitore raccoglitori per oli esausti-Raccoglitori scarti di verdure e ortaggi-Contenitori rifiuti organici
N° 2 locali per ricovero e pulizia MEZZI

Le misure adottate e gli impianti a disposizione in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro nel centro di cottura



La sicurezza sul lavoro va intesa come quell'insieme di interventi che devono essere adottati per tutelare l'incolumità e la salute dei lavoratori durante lo svolgimento della loro attività

La formazione continua e costante dei lavoratori in materia di sicurezza sul lavoro è garantita oltre che dai responsabili della COSELP attraverso l'Unità Sicurezza e

Prevenzione anche da una apposita convenzione con Professionista esterno conformemente alla vigente normativa in materia di sicurezza sul lavoro che prevede che ad ogni lavoratore si assicuri la possibilità di ricevere una formazione sufficiente, costante ed adeguata in materia di salute e sicurezza attraverso sia corsi specifici sia durante le varie fasi di lavoro mediante l'Unità Sicurezza e Prevenzione che eroga la formazione in base alle specifiche valutazione del rischio che vengono effettuate per le varie attività lavorative

Il D. Lgs. 81/2008 definisce il lavoratore, cioè il soggetto che deve beneficiare della formazione: "persona che, indipendentemente dalla tipologia contrattuale, svolge un'attività lavorativa, nell'ambito dell'organizzazione di un datore di lavoro pubblico o privato, con o senza retribuzione, anche al solo fine di apprendere un mestiere, un'arte o una professione"

La COSELP si è dotata da tempo di un **Documento di Valutazione dei Rischi** e di un **Piano di Emergenza ed Evacuazione** anche detto DVR, conformemente alla norma OHSAS 18001 dove, vengono esposti l'organigramma della sicurezza e tutti i pericoli relativi all'attività svolta, calati nella realtà quotidiana delle attività nei vari spazi/reparti. Sono state analizzate quale valutazione preventiva dei rischi presenti tutte le fasi lavorative interne all'azienda, individuando tutti i pericoli connessi a ciascuna fase e quantificando tutti i rischi derivati. Nel DVR è inoltre presente un programma di miglioramento della sicurezza nel tempo, dove vengono riportate tutte le misure di prevenzione predisposte, il soggetto responsabile dell'attuazione ed una programmazione temporale. Su tutti i spazi reparti è apposta ed in evidenza apposita cartellonistica di segnalazione e di avvertimento dei rischi e dei pericoli oltre che di avvertimento e suggerimento. Tutti gli impianti risultano a norma CERTIFICATI e COLLAUDATI

Sempre a garanzia dei lavoratori sono stati adottati tutti gli interventi necessari a migliorare la sicurezza e la salute, nel centro di cottura COSELP sono stati installati i seguenti impianti

- centrale antincendio - impianto di rilevazione gas con sensori ed elettrovalvola elettronica per il rilevamento fuoriuscite di gas e blocco automatico con segnalazione di allarme e rilevatori dislocati su tutti gli spazi reparti;
- impianto rilevazione fumi attivo 24 ore su 24, con collegamento telefonico, allarme acustico e video con blocco automatico a saracinesche degli aspiratori da esterno e rilevatori/sensori elettronici dislocati su tutti i reparti/aree;
- impianto rilevazione calore attivo 24 ore su 24, con collegamento telefonico, allarme acustico e video con blocco automatico a saracinesche degli aspiratori di aria da esterno e rilevatori elettronici dislocati su tutti i reparti/aree;
- sistema antincendio automatico con impianto distributore di acqua con anello idraulico perimetrale e tubazioni in acciaio zincato sia esterno che interno con idranti e attacco esterno
 ww ff da 3" con cabina esterna, pompe sommerse, quadro comandi elettronico e serbatoio di accumulo in acciaio interrato da 10 m3 con segnalatori ottici e luminosi dotato di sistema perimetrale di idranti UNI 45 da 20 mt a lancia su tutti i reparti/aree con serbatoio antincendio autonomo con accumulo diretto di acqua da acquedotto comunale e pompe sommerse azionabili automaticamente in caso di emergenza mediante apposito e dedicato generatore di corrente, in tutti i reparti/aree di lavorazioni in oltre sono installati appositi estintori dotati di supporto carrellato con asta di evidenziazione/localizzazione;
- per la gestione e la manutenzione degli impianti di prevenzione e antincendio la COSELP dispone di convenzione con ditta esterna specializzata
- impianto anti intrusione attivo 24 ore su 24, con collegamento telefonico, allarme acustico e video con rilevatori elettronici di presenza e antifrazione perimetrali dislocati su tutti i reparti/aree collegato direttamente con le forze dell'ordine;
- dispositivi di protezione personale
- sistema di telecomunicazione di emergenza con linea telefonica e dati autonoma di emergenza 24 ore su 24 ore
- impianto di videosorveglianza con sistema di registrazione e comunicazione in tempo reale 24 ore su 24;
- impianto di emergenza elettrica mediante disponibilità di un generatore elettrico attivabile automaticamente in caso di black out elettrico con autonomia di 48/72 ore
- Pannelli luminosi di indicazioni uscite di emergenza in tutte gli spazi/reparti, scale, ingresso ecc.
- impianto di lampade di emergenza SA
- sistema tecnologico perimetrale di igiene ambientale sia per le aree interne che esterne per il controllo della contaminazione biologica con servizio di disinfezione, disinfestazione, derattizzazione e monitoraggio organismi camminatori
- cassette di pronto soccorso e di emergenza in diverse aree reparti, negli spogliatoi sia DONNE sia UOMINI e nella area appositamente destinata
- sistema di ventilazione ed espulsione con un impianto elettronico automatico di captazione e di espulsione di grassi, fumi e vapori mediante la gestione automatica dei flussi su 5 cappe in acciaio inox di aspirazione installate su

tutte le zone/locali/aree di cottura. Le cappe sono interamente realizzate in acciaio inox AISI 304 finitura satinata, spessore 8/10. Assemblate con puntatura, sono completamente ribordate anche nelle parti interne. Filtri antigrasso in acciaio inox AISI 304 a labirinto. Canalina perimetrale sagomata per la raccolta grassi/condensa completa di rubinetto per il recupero.



- impianto elettronico di reintegro aria trattata e microfiltrata a scambiatore termico di temperatura, in grado di mantenere all'interno di tutti i laboratori/zone una temperatura ottimale ed un equilibrato tasso di umidità con velocità di ricambio di aria controllata elettronicamente. Un'adeguata ventilazione elimina, infatti, come si è detto l'aria resa calda, umida e pesante dai fumi della cottura, previene la formazione su pareti e soffitti di gocce di umidità e condensa con batteri e muffe, mantenendo un ambiente di lavoro salubre

-impianto ascensore di collegamento fra il piano ingresso/reception, gli spogliatoi, i laboratori di preparazione e cottura, i magazzini, la sala formazione professionale e gli uffici amministrativi e di gestione.

L'impianto a trazione oleodinamica ha una portata 900kg con una capienza di 12 (dodici) persone con quadro di manovra elettronico a 2 processori CE, pulsante di emergenza ed apparecchiatura di telesoccorso con combinatore telefonico di sicurezza e interfaccia GSM.

-impianto elettrico industriale certificato a norma di legge con una capacità di potenza di 90 kw a correre su canaline metalliche perimetrali supportato da quadri e sotto quadri di zona/laboratori, dotato di pulsanti di sgancio automatico e led luminosi di segnalazione

-sistema oleodinamico di sollevamento e movimentazione merci a trazione elettrica con cabina e quadro comandi elettronico per la movimentazione delle merci fino a 4 mt di altezza per una portata di 15 q.li

-sistema oleodinamico di sollevamento e movimentazione con pedana inox a trazione elettrica per il carico e scarico contenitori isotermitici con sollevamento fino ad 1 mt

-sistema di sollevamento e movimentazione montascale elettrico per il trasferimento dei contenitori isotermitici in caso di gradini e/o impedimenti



-serrande di chiusure perimetrali lamiera zincata con griglie di ripresa aria e chiusure di sicurezza, dotate di motori di sollevamento elettrico a comandi singoli

-porte tagliafuoco di sicurezza con maniglioni antipánico a delimitazione delle varie zone/laboratori di lavorazione a chiusura automatica



-Il Centro Cottura è servito da un sistema perimetrale di ampie finestre apribili a taglio termico con vetri termici basso emissivo, dotate di zanzariere e porte a ritorno automatico dotate di maniglione di sicurezza, porte di sicurezza tagliafuoco REI 120 con maniglione antipánico, zanzariere, tende flap e barriere elettriche di emissione lame di aria antinsetti;

-La pavimentazione in materiale lavabile, sanificabile e antiscivolo, è stata realizzata in base alle normative vigenti sia in materia di sicurezza alimentare sia antinfortunistica.

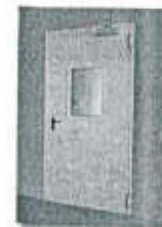
Tutti gli impianti sono dotati di CERTIFICAZIONE e CONFORMITA' a norma di legge

Tutte le attrezzature e i macchinari sono conformi ai requisiti di legge, con marcatura CE costruiti in acciaio inox e idonei al contatto con gli alimenti, possono essere facilmente puliti e disinfettati. Sono a basso consumo

energetico in classe A+ e A conformi ai regolamenti EU 2015/1094. pulizia e sanificazione ed installati in modo tale da consentire anche una adeguata pulizia e sanificazione dell'area circostante.

Tutti i reparti/aree di lavorazione sono dotati oltre che degli impianti ed attrezzature di sicurezza e prevenzione e di protezione individuale, di uscite di emergenza con maniglioni antipánico, di porte REI 120 anche di dispenser sapone disinfettante, dispenser asciugamani monouso, pannelli luminosi di segnalazione allarme, avvisatore acustici, lampade di emergenza, di lampade cattura insetti, trappole collanti per lotta insetti striscianti e roditori, bacheche di segnalazione, cartellonistica di sicurezza, di obbligo e di attenzione, di estintore/idrante, di rete dati e telefonica

Il Centro di Cottura è dotato di Piano di Emergenza ed Evacuazione ai sensi delle normative vigenti(allegato)



AUTOMEZZI specificare ECOLOGICI

Per i trasporti / veicolazione dei pasti in contenitori isotermici saranno coinvolti a seconda delle attività didattiche e/o dei turni di mensa nei molteplici plessi da servire, almeno **TRE** automezzi e comunque in funzione della soluzione più efficace in virtù del numero pasti da servire.

Inoltre si evidenzia che la COSELP dispone di altri automezzi, sempre comunque a disposizione per essere impegnati per sopraggiunte e imprevedibili richieste legate sia ad esigenze scolastiche sia a esigenze di bambini affetti da particolari patologie anche temporanee.

Tutti gli automezzi coinvolti sono idonei al servizio per cui sono impegnati e risultano tutti in possesso di regolare idoneità sanitaria rilasciata dalle competenti autorità sanitarie. Gli stessi sono efficienti, in regola con tutte le norme concernenti la circolazione degli autoveicoli ed in possesso di adeguata copertura assicurativa. La localizzazione del centro di cottura in Pratola Peligna a soli pochi minuti dalle sedi dei refettori di Sulmona ci permetterà di svolgere il servizio anche in caso di eventi imprevisti all'insegna della massima qualità ed efficienza entro i tempi stabiliti dal capitolato di appalto.

Utilizzo apparecchiature a uso professionale a basso consumo energetico RISTORAZIONE ECOSOSTENIBILE



Conformemente alle scelte di politica ambientale della COSELP le attività oggetto di questo appalto, saranno eseguite minimizzando gli impatti sull'ambiente. A sostegno dell'ambiente per una ristorazione sana ed ecosostenibile la COSELP ha ottenuto la **certificazione ISO 14001:2015** che definisce il controllo ed il miglioramento continuo delle prestazioni ambientali di un'azienda secondo standard internazionali al fine di una sensibile riduzione dell'impatto ambientale.

In particolare, nell'esecuzione delle attività saranno ridotti al minimo: i consumi idrici; i consumi energetici; il consumo di risorse naturali; la produzione di rifiuti; l'utilizzo di sostanze dannose per l'ecosistema e per la salute umana. Sarà preferito l'utilizzo di detersivi BIODEGRADABILI, la sostituzione o il contenimento dell'uso dei contenitori in plastica e le buste per evitare di generare scarti ingombranti oltre che dannosi per l'ambiente. Per raggiungere tale scopo si terrà conto non solo degli aspetti economici ma anche degli aspetti qualitativi del servizio offerto, inclusa l'implementazione di adeguate misure di gestione ambientale che garantiscano costantemente la riduzione dell'impatto complessivo dello stesso. La metodologia e il sistema organizzativo di svolgimento del servizio, il controllo della qualità del servizio prestato e l'attenzione per le tematiche ambientali saranno punti fermi secondo i rigorosi protocolli di gestione dei manuali **ISO 14001:2015**

L'energia solare raffigura da sempre la fonte rinnovabile per eccellenza, oggi è diventata anche il simbolo di un modo diverso di concepire l'energia e lo sviluppo economico.

Il Sole è la principale fonte energetica per il nostro pianeta. Oggi l'energia solare è l'energia rinnovabile più a portata di mano e con le tecnologie messe a disposizione è possibile captare e utilizzare in tempo reale questa enorme ed inesauribile sorgente di energia nel rispetto dell'ambiente in cui viviamo e del futuro dei nostri figli

IL CENTRO DI COTTURA della COSELP in s.s 5 località Pratelle in Pratola Peligna a sostegno della RISTORAZIONE ECOSOSTENIBILE si serve di ENERGIA PULITA avendo installati i seguenti impianti:

-impianto di **PRODUZIONE ENERGIA SOSTENIBILE** mediante un importante **IMPIANTO FOTOVOLTAICO** con una capacità di 20kw costituito essenzialmente dall'assemblaggio di **NUMEROSI moduli fotovoltaici** installati sulla copertura che sfruttando l'energia solare producono energia elettrica utilizzata per la produzione di pasti destinati alle mense scolastiche per una ristorazione **ECOSOSTENIBILE**

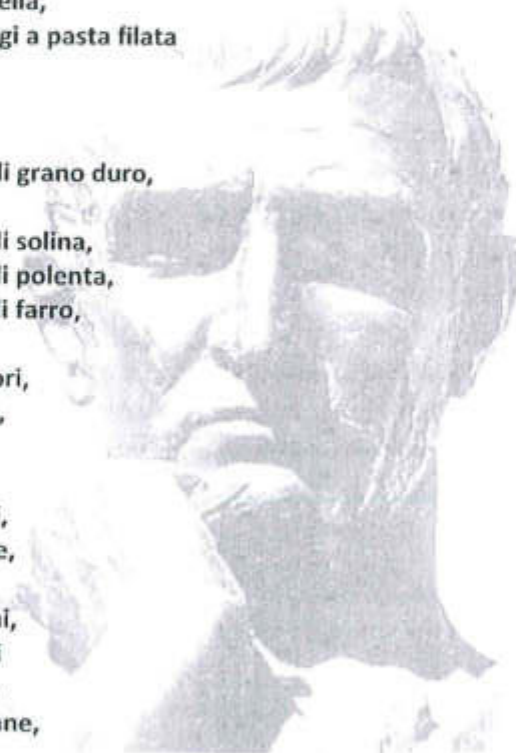
I due Centri Cottura essendo stati realizzati da poco, oltre le attrezzature evidenziate, tutte le attrezzature che allestiscono il centro sono a basso consumo energetico.

3 PRODUZIONE ALIMENTI IMPEGNO ALL'UTILIZZO DI PRODOTTI A KM ZERO DI PROVENIENZA AGROALIMENTARE DELLA VALLE PELIGNA

L'Ati si impegna all'utilizzo di prodotti a Km 0 di provenienza agroalimentare della Valle Peligna infatti abbiamo selezionato solo fornitori locali per la produzione dei pasti per la gara in oggetto.

L'Ati Utilizzerà:

1. Broccoletti,
2. Cavolfiori,
3. Bietole,
4. Cipolle,
5. Aglio rosso,
6. Ricotta,
7. Mozzarella,
8. Formaggi a pasta filata
9. Ceci,
10. Fagioli,
11. Piselli,
12. Farina di grano duro,
13. Orzo
14. Farina di solina,
15. Farina di polenta,
16. Farina di farro,
17. Patate,
18. Pomodori,
19. Insalata,
20. Cavoli,
21. Spinaci
22. Finocchi,
23. Zucchine,
24. Carote,
25. Peperoni,
26. Fagiolini
27. Carciofi,
28. Melanzane,
29. Zucca



4 PROPOSTE AGGIUNTIVE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO SENZA ONERI PER IL COMUNE E CONTROLLO DEL SERVIZIO

4.1 Gestione imprevisti/emergenze per garantire comunque continuità al servizio

GESTIONE DELLE EMERGENZE

L'Ati utilizzerà per il servizio in oggetto due centri cottura, pertanto se uno dei due dovesse andare in avaria tecnica, l'altro potrà sopperire tranquillamente alla produzione.

Si precisa che entrambi i centri cottura hanno capacità produttiva residua di oltre 1.000 pasti giornalieri.

Sostituzione del personale assente ed indicazione delle misure per garantire l'esecuzione del servizio in presenza di situazioni di emergenza

Nell'eventualità di assenze del personale in forza all'appalto per svariati motivi, L'Ati adotterà in tempo reale le sue procedure aziendali in modo rapido e just in time tanto da non far percepire a nessuno l'avvenuta problematica.

Riportiamo, in forma tabellare, un elenco di criticità che potrebbero verificarsi durante la gestione dell'appalto e le modalità organizzative di gestione delle emergenze.

Ciclicamente L'Ati sul territorio di Sulmona effettuerà selezioni di personale e corsi di formazione gratuiti a gente selezionata e decisa, organizzerà anche stage a gente fortemente motivata, proporrà anche inserimenti di figure a contratto a tirocinio.

Criticità	Modalità di gestione dell'emergenza
Assenza del Personale	Addetti squadra emergenza
	Ricorso ad Agenzie Interinali del posto
	Ricorso a lavoro straordinario a persone operanti sullo stesso appalto
	Ricorso a lavoro straordinario da personale operante nei vicini appalti
Situazioni di emergenza (richieste straordinarie)	Il Comune/DEC ha la possibilità di chiamare un cellulare reperibile 24 h su 24, mandare un messaggio/e-mail o servirsi del portale d'appalto.
Infortuni in tempo reale	Ricorso a lavoro straordinario persone operanti sullo stesso appalto
Assenza per Formazione	Ricorso a lavoro straordinario di persone non coinvolte alla formazione
	Ricorso ad Agenzie Interinali

L'Ati ha studiato un sistema di Gestione delle Reperibilità e un Piano di Emergenza che verranno impiegati in tutte quelle situazioni ove è necessaria una risposta coordinata, celere e pianificata, al fine della risoluzione delle criticità, emergenze o imprevisti.

Il modello organizzativo proposto tiene conto della territorialità della Commessa e garantisce contemporaneamente unitarietà di gestione e flessibilità necessaria, in quanto forte della presenza di una squadra d'emergenza sul territorio.



Il Piano di emergenza è il risultato di una corretta pianificazione inerente la gestione delle emergenze, e persegue i seguenti obiettivi:

- garantire una risposta coerente rispetto a oggettive probabilità di accadimento dell'evento;
- garantire una attivazione immediata delle procedure per ridurre al minimo il tempo necessario per eliminare la/e causa/e dell'emergenza;
- garantire l'adeguatezza delle risorse disponibili e immediatamente impiegabili;
- prevedere un'attivazione graduale e modulare delle risposte, ottimizzando le risorse impiegate
- L'Ati avvalendosi di più fornitori locali, nell'eventualità di una defaillance di uno di loro tranquillamente

sopperirà la defaianza con l'altro locale.

4.2 Realizzazione schema della carta qualità dei servizi

Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti.

La soluzione proposta dall'Ati, oltre ad attribuire quale finalità principale della misurazione e valutazione della soddisfazione il miglioramento della qualità dei Servizi di Ristorazione Scolastica, prevede di adottare, a tale scopo metodi e strumenti idonei, secondo criteri strettamente connessi al soddisfacimento del destinatario del servizio, creando così un sistema di misurazione e valutazione multidimensionale che fa riferimento a differenti fattori:

- ☞ input (efficienza nell'impiego delle risorse);
- ☞ processo (attuazione di piani e programmi, modernizzazione dell'organizzazione, sviluppo delle relazioni con i cittadini, promozione delle pari opportunità);
- ☞ output (qualità e quantità delle prestazioni e dei servizi erogati);
- ☞ risultato (rilevazione del grado di soddisfazione degli utenti);
- ☞ outcome (attuazione delle politiche rispetto al bisogno finali della collettività).

Tra i predetti fattori, l'output e il risultato indicano le dimensioni indispensabili della misurazione e valutazione della performance organizzativa, la qualità del servizio.

QUALITÀ DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE



— Qualità e quantità del servizio erogato (output)
 — Qualità percepita dall'utente/soddisfazione (risultato)

Per questo l'Ati, prevede di mettere a disposizione delle famiglie dei ns piccoli Utenti, un portale dedicato all'informazione, tramite la Piattaforma ristoCLOUD, che consiste in un vero e proprio supporto **quotidiano** per prendere visione dei menu giornalieri e dei piatti previsti per la Mensa Scolastica, delle loro variazioni e della loro composizione dal punto di vista organolettico, nutrizionale e bromatologico per il singolo pasto; (Tabelle di composizione degli alimenti pubblicate da CRA-NUT ex. INRAN "Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione"). Le indicazioni di contenuti o di eventuali sostanze che possono provocare allergie o intolleranze come previsto dal Regolamento UE 1169/2011.

Le possibilità di divulgare l'informazione al Consumatore Finale, saranno svariate, essendo ristoCLOUD una piattaforma Web è facilmente accessibile da qualsiasi tipo di device/dispositivo che abbia un semplice accesso ad INTERNET.

PC

Tablet

Smartphone



Selezionando i piatti che si vogliono consumare, tramite il proprio device, (es. Smartphone, Tablet, Pc) l'utente potrà verificare la corretta composizione del pasto e dei punti previsti. Inoltre premendo l'immagine del piatto si potrà ottenere la consultazione della scheda piatto completa di tutte le informazioni previste. Sarà possibile prendere visione di eventuali marchi di tutela (es. prodotto DOP, IGP, BIO, Equosolidale, KMO ecc.), con il relativo calendario della stagionalità o reperibilità sul mercato, fino alla possibilità di visualizzare la vera e propria scheda tecnica del produttore.

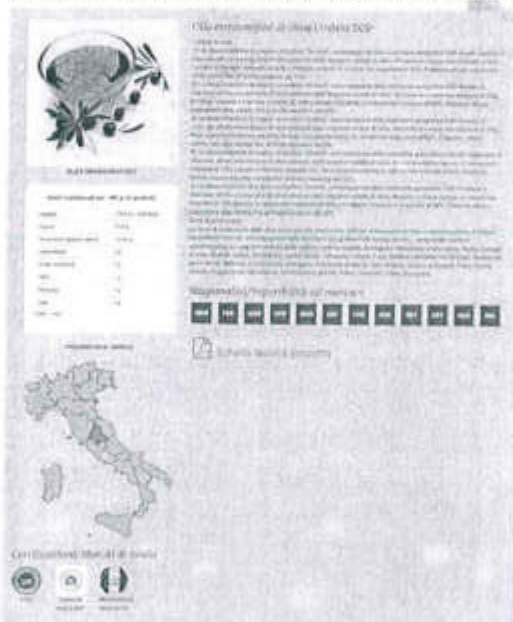
Cliccando sul singolo piatto, l'Utente prenderà visione delle informazioni relative a:

- 🕒 Nome del Piatto;
- 🕒 Descrizioni degli ingredienti che compongono la pietanza;
- 🕒 Indicazione sulla preparazione e cottura della ricetta;
- 🕒 Indicazione di determinati contenuti (Carne di Suino, prodotto gelo, ecc.);
- 🕒 Indicazione delle sostanze/ingredienti che potrebbero provocare intolleranze e allergie alimentari;
- 🕒 Indicazione dei valori nutrizionali e calorico della singola porzione;



A lato a titolo esemplificativo riportiamo una scheda piatto.

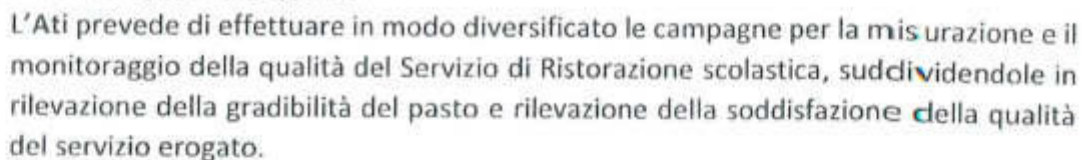
RistoCLOUD offre la possibilità di visualizzare tutte le informazioni necessarie per verificare la tracciabilità, di tutti gli alimenti utilizzati nella produzione dei pasti rivolti alla mensa, rendendole immediatamente disponibile online attraverso il semplice accesso alla piattaforma. Cliccando sull'immagine dell'ingrediente, l'Utente prenderà visione delle informazioni relative a:



- 🕒 Nome dell'Ingrediente;
- 🕒 Descrizioni delle caratteristiche dell'ingrediente;
- 🕒 Indicazione sulla stagionalità e reperibilità sul mercato dell'ingrediente;
- 🕒 Indicazione sulla provenienza;
- 🕒 Indicazione di eventuali marchi di tutela, appartenenza a consorzi o certificazioni;
- 🕒 Indicazione dei valori nutrizionali dell'ingrediente;
- 🕒 Visualizzazione della Scheda Tecnica fornita dal fornitore dell'ingrediente.

A lato a titolo esemplificativo riportiamo una scheda ingrediente.

Sistema di misurazione e monitoraggio della qualità.



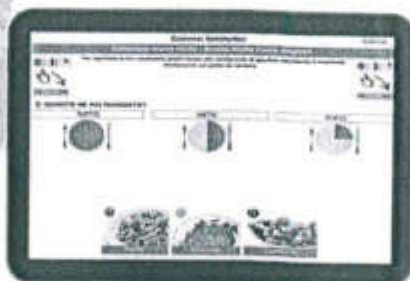
Nello specifico una rivolta direttamente agli alunni presso i diversi Refettori delle Scuole del Comune di Sulmona al termine del consumo, per valutare la gradibilità del pasto somministrato.

Un'altra riservata ai familiari che comodamente da casa potranno esprimere il loro giudizio sulla qualità del Servizio di Ristorazione proposto.

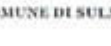
Per rilevare la gradibilità e la palatabilità dei piatti somministrati nei singoli refettori, l'Ati utilizzerà una APP, integrata nella piattaforma ristoCLOUD, che mediante l'utilizzo di tablet touch screen, consentirà di effettuare delle campagne di gradibilità. In modo facile *come se fosse un gioco*, i piccoli utenti potranno, al termine del Servizio di Ristorazione, presso il refettorio e con l'importante ausilio degli insegnanti preposti, esprimere il proprio gradimento sui singoli piatti proposti in menu.

Ma un cibo organoletticamente buono è anche "palatabile"? Non è detto... Con il termine palatabile connotiamo un alimento già in maniera positiva, perché intendiamo che sia "buono al palato" che "saporito", di consistenza gradevole e che dà particolare soddisfazione nel mangiarlo!

Altro dato importante che emergerà dal sondaggio è la quantità effettivamente consumata dal piccolo utente, utile per la gestione/valutazione degli scarti.




Di seguito riportiamo un esempio del pieghevole con le istruzioni che saranno forniti direttamente in Mensa agli utenti.



COMUNE DI SULMONA

1ª Campagna di solidificazione sulla Qualità del Servizio di Ristorazione, presso i Refettori Scolastici del Comune di Sulmona dal 14/10 al 15/10/2019



Qualità Nutrizionale

Per garantire la qualità nutrizionale degli alimenti è stato realizzato un database alimentare di base. Qualità

INQUADRO

1. 100% Piacimento

100% 0% 50%

100% 0% 50%

100% 0% 50%

Qualità Nutrizionale

Per garantire la qualità nutrizionale degli alimenti è stato realizzato un database alimentare di base. Qualità

INQUADRO

1. 100% Piacimento

100% 0% 50%

100% 0% 50%

100% 0% 50%

Qualità Nutrizionale

Per garantire la qualità nutrizionale degli alimenti è stato realizzato un database alimentare di base. Qualità

INQUADRO

1. 100% Piacimento

100% 0% 50%

100% 0% 50%

100% 0% 50%

CITTA' DI SULMONA

I familiari potranno partecipare anche loro alla suddetta rilevazione scaricando direttamente dallo Store l'applicazione gratuitamente My ristoSCHOOL con la quale oltre a consultare il menu del giorno, esprimeranno il loro giudizio sul gradimento dei piatti distribuiti presso il Refettorio della Scuola dove è iscritto il proprio figlio.

Allo stesso modo anche i Docenti e il personale autorizzato con la presente applicazione potrà esprimere il loro gradimento.

Per esprimere il proprio gradimento basterà cliccare sull'icona gradimento, scegliere tra i piatti presenti nel menu i piatti che si sono consumati e scegliere una delle faccine che esprimono il proprio parere.

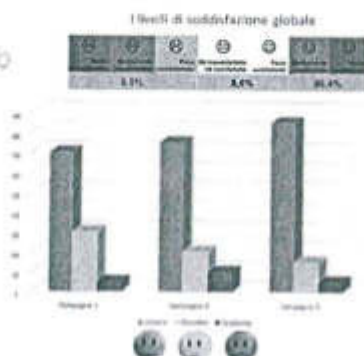


I Risultati

Il sistema al termine delle diverse Campagne di gradimento, svolte presso i refettori delle Strutture del Comune di Sulmona, elabora direttamente tutti i risultati e li rappresenta in forma grafica mediante istogrammi. Per rendere il lavoro il più semplice possibile, il sistema permette di comparare diverse campagne svolte nel tempo, al fine di verificare il trend dei vari sondaggi e quindi il corretto andamento della qualità del Servizio offerto. L'Ati propone di effettuare, la rilevazione della gradibilità, in **4 diversi momenti dell'anno** al fine di avere un campione di risposte consistente.



Sondaggio



I risultati vengono elaborati e pubblicati "on line", tramite il modulo della piattaforma ristoCLOUD "Customer Satisfaction", oppure stampati e messi a disposizione dell'utenza.

Per rispetto della privacy la piattaforma elaborerà tutti i risultati della Customer Satisfaction affinché appaiano in forma anonima, in modo tale da permettere di visualizzare solo la percentuale per ogni risposta.

Tutte le statistiche verranno elaborate presso la sede dal Servizio Nutrizionale della EP SPA e

successivamente con il parere dei Referenti delle Strutture Scolastiche del Comune di Sulmona, verranno rese disponibili ai familiari. Il risultato della rilevazione della gradibilità potrà portare alla sostituzione dei piatti meno graditi con nuove proposte alternative.

Soddisfazione del Servizio

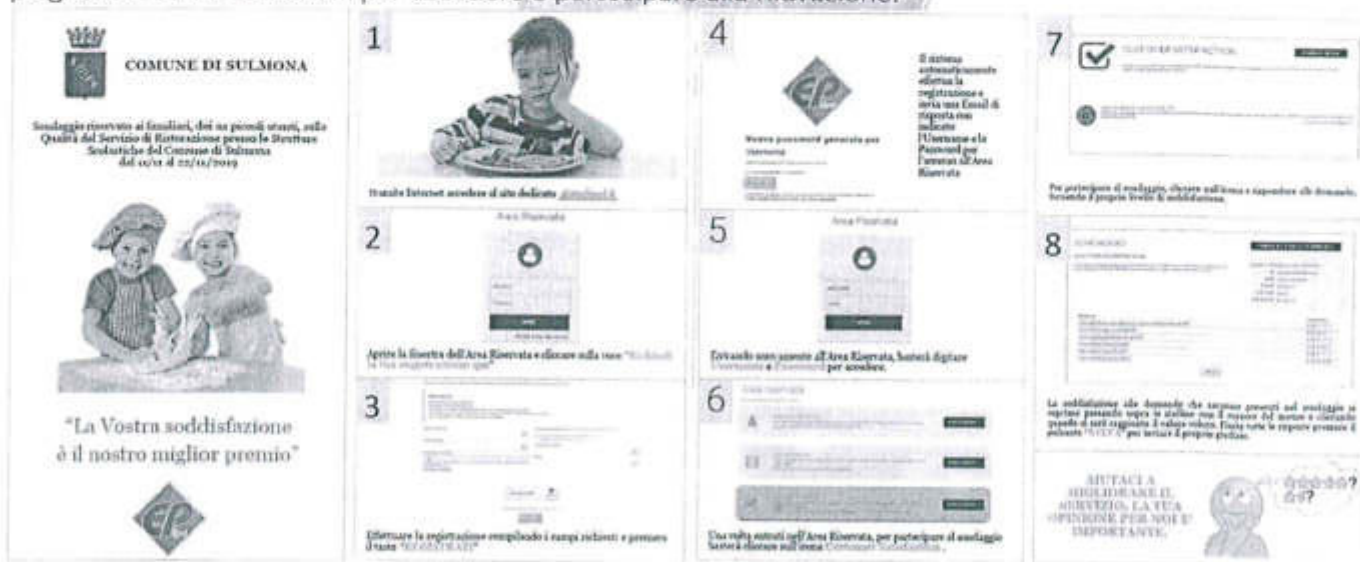
Gli obiettivi dell'indagine, che si è posta l'Ati, sono:

- 🔄 Definire il grado di soddisfazione generale del Servizio di Ristorazione;
- 🔄 Definire il grado di soddisfazione e di importanza attribuito alle diverse componenti del servizio;
- 🔄 Valutare l'eventuale esistenza di scostamenti tra il livello qualitativo atteso e quello effettivamente percepito dai genitori;
- 🔄 Individuare gli elementi di forza e di criticità nell'organizzazione del servizio;
- 🔄 Individuare eventuali soluzioni di miglioramento concretamente attuabili;
- 🔄 Evidenziare eventuali differenze tra le valutazioni sulla qualità del pasto espresse dai genitori e quelle espresse dagli alunni con la rilevazione del gradimento effettuato direttamente nel Refettorio.

Per valutare la percezione dell'importanza e della soddisfazione del servizio in tutti i suoi aspetti, verrà chiesto ai genitori tramite un questionario informatizzato, di esprimere la propria opinione in merito ad alcuni fattori, potendo dare per ciascuno di essi un valore da 1 a 5 dove:

- 🔄 1 = insoddisfatto;
- 🔄 2 = poco soddisfatto;
- 🔄 3 = quasi soddisfatto;
- 🔄 4 = soddisfatto;
- 🔄 5 = molto soddisfatto.

Alcune settimane prima dell'inizio campagna verrà distribuito a Scuola ai famigliari dei piccoli utenti, un pieghevole con le istruzioni per accedere e partecipare alla rilevazione.



1 **COME PARTECIPARE**
Il sistema automaticamente genera la registrazione e crea una Email di risposta che indica l'indirizzo e la Password per l'accesso all'Area Riservata.

2 **AREA RISERVATA**
Tramite l'indirizzo email ricevuto al sito dedicato www.ristocloud.it.

3 **AREA RISERVATA**
Aprire la finestra dell'Area Riservata e cliccare sulla voce "Registrati".

4 **AREA RISERVATA**
Tramite il QR code ricevuto al sito dedicato www.ristocloud.it.

5 **AREA RISERVATA**
Tramite il QR code ricevuto al sito dedicato www.ristocloud.it.

6 **AREA RISERVATA**
Tramite il QR code ricevuto al sito dedicato www.ristocloud.it.

7 **AREA RISERVATA**
Tramite il QR code ricevuto al sito dedicato www.ristocloud.it.

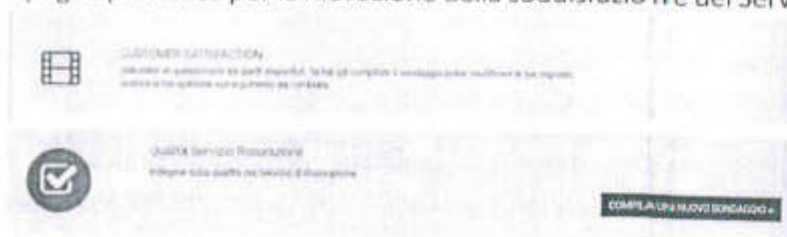
8 **AREA RISERVATA**
Tramite il QR code ricevuto al sito dedicato www.ristocloud.it.

I famigliari potranno partecipare alla campagna di rilevazione della soddisfazione del Servizio di Ristorazione in due modi:

- 🔄 da Web utilizzando la piattaforma ristoCLOUD dal PC di casa;
- 🔄 da mobile utilizzando l'App My ristoCLOUD direttamente dal proprio Smartphone.

Da Web

Il familiare dopo essersi registrato alla piattaforma ristoCLOUD ricevendo via mail o SMS le credenziali di accesso a lui riservate. In occasione della campagna periodica per la rilevazione della soddisfazione del Servizio di Ristorazione Scolastica in condivisione con il Comune di Sulmona, il familiare tramite l'accesso all'area riservata potrà entrare nel modulo dedicato alla Customer Satisfaction e compilare il sondaggio.



Da Mobile

Con l'applicazione gratuitamente My ristoCLOUD si potrà partecipare alle Campagne di rilevazione della Soddisfazione sulla qualità del Servizio di ristorazione tranquillamente dal proprio Smartphone. Leggendo il QR CODE presente nei diversi refettori, nel periodo di campagna di Customer Satisfaction, verrà configurata l'APP. Per rispondere alle domande previste basterà passare, con il dito, sulle stelline che esprimono la propria soddisfazione.



I Risultati

Il sistema al termine del periodo di ogni Campagna, elabora direttamente tutti i risultati e li rappresenta sia in forma numerica che mediante grafica in forma a torta, evitando lunghe elaborazioni.

Per rendere il lavoro il più semplice possibile, il sistema permette di comparare diverse campagne svolte nel tempo, al fine di verificare il trend dei vari sondaggi e quindi il corretto andamento della qualità del Servizio offerto.

Di seguito si riporta un esempio, alla domanda "Cosa ne pensi del Servizio di Ristorazione", alla quale saranno assegnate in percentuale le risposte ottenute.

CITTA' DI SULMONA

L'Ati prevede di effettuare le Campagne di Soddisfazione del Servizio di Ristorazione", in **4 momenti diversi dell'anno**: di cui a lato riportiamo il calendario per l'anno 2019.

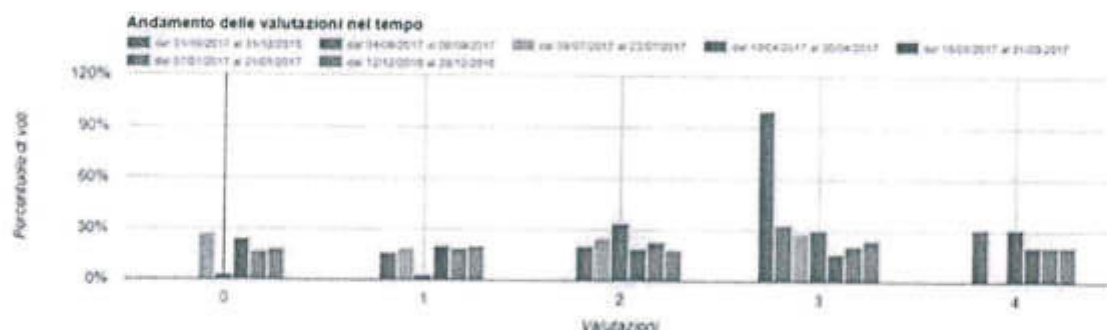
I risultati di questi questionari "on line" vengono "rielaborati" in tempo reale e resi disponibili al termine del sondaggio, tramite il modulo della piattaforma RistoCLOUD "Customer Satisfaction", oppure stampati e messi a disposizione dell'utenza.



Per rispetto della privacy la piattaforma elaborerà tutti i risultati della Customer Satisfaction affinché appaiano in forma anonima, in modo tale da permettere di visualizzare solo la percentuale per ogni risposta.

DOMANDA: COME CONSIDERI LA VARIETÀ DELLE PROPOSTE A MENÙ? (PESO 5/5)

	dal 01/10/2017 al 31/12/2018	dal 04/09/2017 al 06/09/2017	dal 09/07/2017 al 23/07/2017	dal 10/04/2017 al 30/04/2017	dal 13/03/2017 al 31/03/2017	dal 07/01/2017 al 21/01/2017	dal 02/12/2016 al 23/12/2016
Voto medio	4	3,8	2,5	3,9	2,9	3,1	3,1
Insufficiente	0%	0%	27%	3%	24%	17%	18%
Quasi sufficiente	0%	16%	19%	3%	20%	19%	20%
Sufficiente	0%	20%	35%	34%	19%	23%	18%
Buona	100%	33%	28%	30%	16%	21%	24%
Ottimo	0%	31%	0%	31%	21%	21%	21%



CITTA DI SULMONA

5 PROSSIMITA' /VICINANZA CENTRO DI COTTURA DAL PALAZZO MUNICIPALE S. FRANCESCO (calcolata tramite via Michelin)

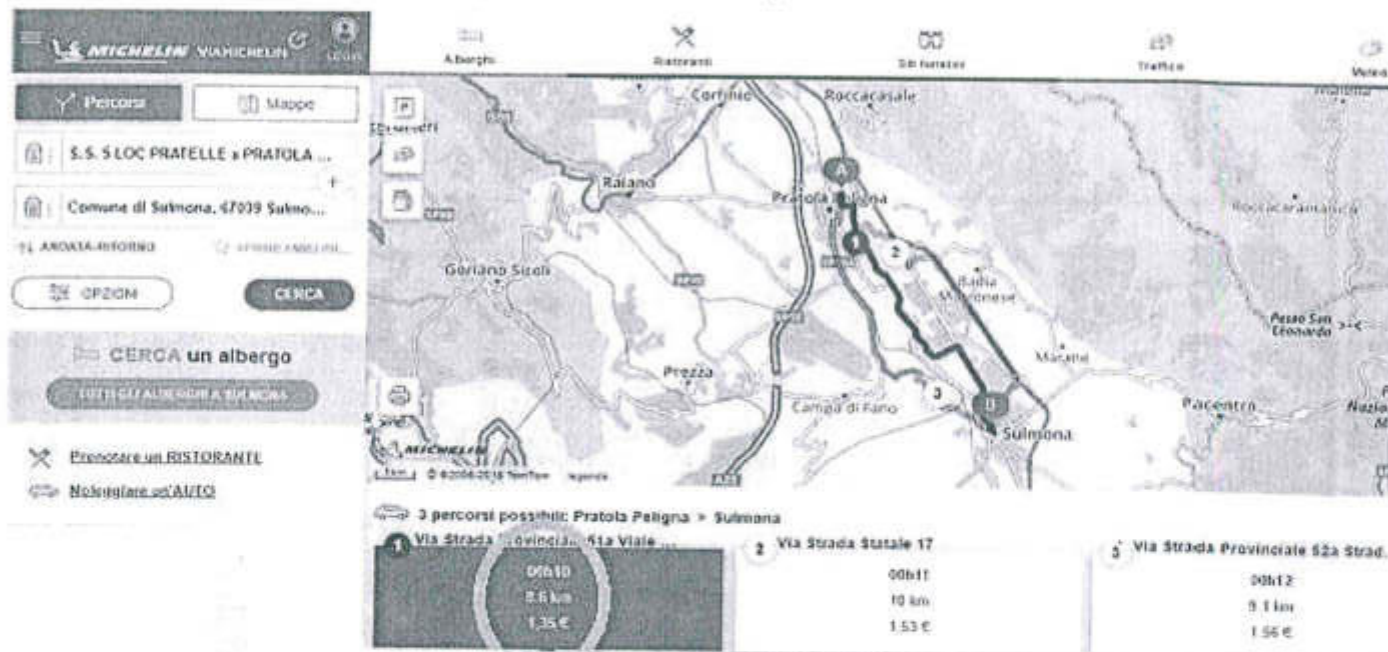
5.1 Distanza fino a 10 km

L'Ati utilizzerà per la gara in oggetto per la preparazione dei pasti n. 2 Centri Cottura, entrambi ubicati nel Comune di Pratola Peligna:

Il Primo Centro di Proprietà della Società CO.SE.L.P. è ubicato:

S.S. 5 LOC PRATELLE a PRATOLA PELIGNA

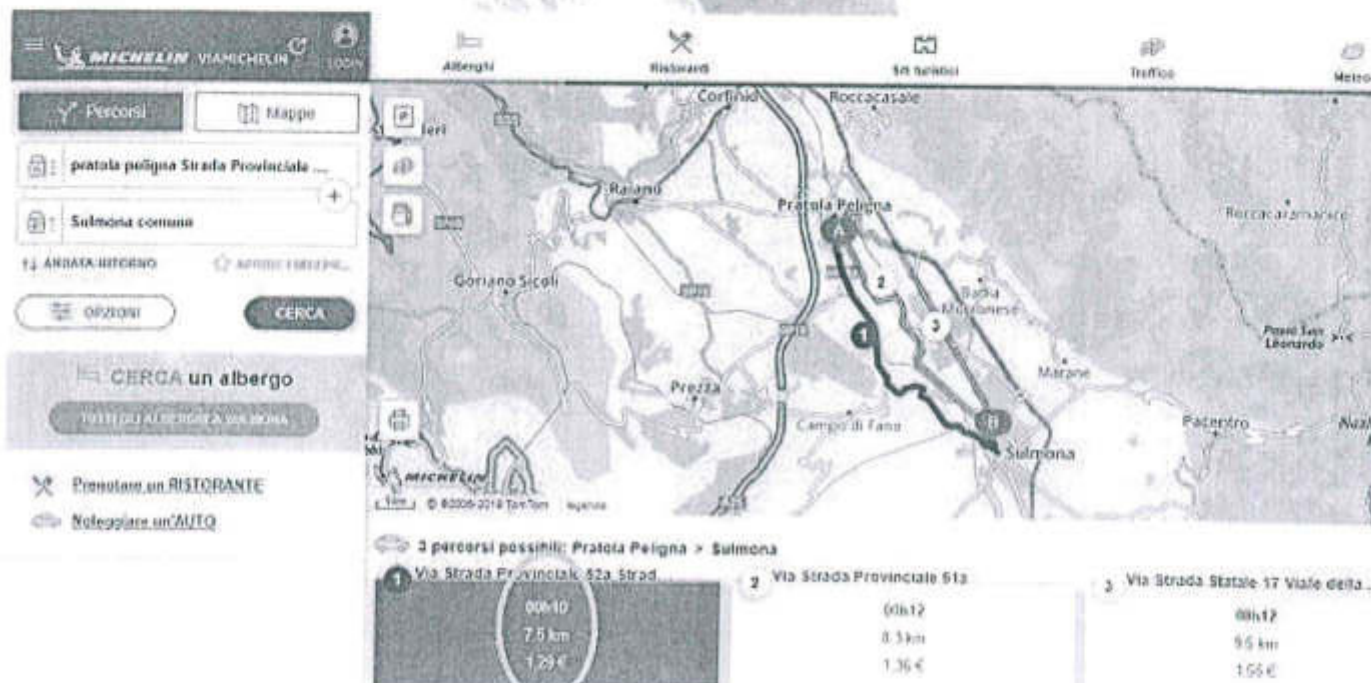
dista dal Palazzo Municipale S. Francesco: Km 8,6



Il Secondo Centro di Proprietà della Società EP Spa è ubicato:

Strada Provinciale 52 Via Nolfense (Pratola Peligna)

dista dal Palazzo Municipale S. Francesco: Km 7,5



6 FORNITURE DI DERRATE ALIMENTARI PERCENTUALMENTE ULTERIORI RISPETTO AL MINIVO DOVUTO

6.1 *Ulteriore quota percentuale di alimenti di produzione biologica secondo la formula $Po = 8\% / \%max$*

L'Ati propone un ulteriore quota percentuale di alimenti di produzione Biologiche:

+ 60% (sessanta%)



6.2 *Ulteriore quota percentuale di alimenti da sistemi di produzione integrata, da Igp, Dop, Stg prodotti tipici e tradizionali di cui agli elenchi allegati al D.M. per le politiche agricole n. 350/1999 e smi, secondo la formula $Po = 8\% / \%max$*

L'Ati propone un ulteriore quota percentuale di alimenti di produzione Integrata da IGP, DOP, STG, Prodotti Tipici e tradizionali di cui agli allegati al D.M. per le politiche agricole n.350/1999 e smi:

+ 80% (ottanta%)











CITTA DI SULMONA

7 DESTINAZIONE DI CIBO NON SOMMINISTRATO






7.1 Recupero cibo non somministrato e destinazione ad ONLUS per distribuzione gratuita ad indigenti in linea con la legge 166 del 19 agosto 2016

L'Ati si avvarrà dell'accordo sottoscritto tra la Diocesi di Sulmona - Valva Ufficio Caritas Diocesana

ACCORDO PER IL RECUPERO DEI PASTI INTEGRI NON DISTRIBUITI

Tra la DIOCESI DI SULMONA-VALVA UFFICIO CARITAS DIOCESANA con sede in SULMONA (AQ) - Via PORTA ROMANA N. 4, C.F.92003330666 nella persona del Rappresentante  nato a  il , Codice Fiscale , telefono , Fax , e-mail  it pec: 

e

la Società EP S.p.A. Con sede legale in Roma, via Giuseppe Palumbo 26 cap 00195; sede amministrativa e recapito postale in Napoli, alla Via Terracina, 188, cap. 80125, tel. 081/5930685 – fax: 081/5934439; e-mail: ufficiogare@epspa.it PEC epnapoli@certificazioneposta.it, P.I. 05577471005; nella persona dell'Amministratore Unico  nato a , residente in , via , C.F. 

Premesso che

- La EP S.p.A. è una Società che opera da decenni nel settore della ristorazione collettiva
- La CARITAS DIOCESANA DI SULMONA-VALVA è un'Associazione di Utilità Sociale, che svolge la sua attività per finalità esclusive di solidarietà sociale e senza fini di lucro.
- La EP S.p.A. intende partecipare alla "Gara mediante procedura aperta per l'appalto del servizio di refezione scolastica per le scuole cittadine del comune di Sulmona" avente CIG 7804595B87
- Che tra i punti che contribuiscono alla formazione del punteggio qualitativo della suddetta procedura di gara è esplicitamente previsto un progetto per il recupero del cibo non somministrato

Tutto ciò premesso, si conviene quanto segue:

1. In ottemperanza a quanto previsto dalla Legge 166 del 19 agosto 2016 in caso di aggiudicazione la Società EP S.p.A si impegna nei confronti della CARITAS DIOCESANA DI SULMONA-VALVA a recuperare e conferire, a titolo gratuito e senza nulla pretendere, i pasti integri non distribuiti e non somministrati ma perfettamente idonei al consumo in base alla normativa vigente.
2. I pasti verranno consegnati presso la sede di produzione pasti della EP S.p.A ad un incaricato della CARITAS DIOCESANA DI SULMONA-VALVA che provvederà a sua volta alla distribuzione alle persone meno abbienti.
3. Al ricevimento, la CARITAS DIOCESANA DI SULMONA-VALVA si impegnerà a controfirmare il documento di consegna e a mantenerne copia che varrà quale documentazione comprovante l'avvenuta donazione e costituirà parte integrante della rendicontazione.
4. Tale accordo avrà efficacia solo in caso di aggiudicazione della suddetta procedura di gara e la sua durata corrisponderà alla durata contrattuale dell'appalto.
5. L'accordo potrà essere disdetto dalle parti, in qualsiasi momento con un preavviso di tre mesi da comunicare a mezzo raccomandata AR/ PEC.

Sulmona, 14/06/2019

DIOCESI SULMONA-VALVA
Ufficio Caritas
Mons. Michele Fusco

EP Spa
L'Amministratore Unico


7.2 Altre attività/proposte/iniziative per la riduzione degli sprechi o eccedenze alimentari diverse da quelle di cui al punto precedente

Monitoraggio Sprechi.

Sulla base della legge 166 del 2016 sugli sprechi alimentari, EP SPA ha introdotto delle proprie procedure per monitorare e destinare eventuali sprechi ed eccedenze.

Gli sprechi alimentari si possono suddividere in:

SCARTI DI LAVORAZIONE	Gli scarti di lavorazione sono parti di alimento o residui che tramite la lavorazione vengono tolti dal prodotto materia prima. Tra gli scarti di lavorazione vi sono anche parti di preparazione alimentare.	
ECCEDENZE ALIMENTARI	I prodotti alimentari che, fermo restando il mantenimento dei requisiti di igiene e sicurezza, rimangono non somministrati per varie cause.	
SPRECO ALIMENTARE	L'insieme dei prodotti scartati dal consumatore ancora consumabili, pertanto destinabili al consumo e che sarebbero destinati a essere smaltiti come rifiuti	

SCARTI DI LAVORAZIONE

EP SPA per il monitoraggio degli sprechi alimentari utilizzerà la piattaforma ristoCLOUD, che consente di rilevare tramite la pesatura degli sprechi, con l'utilizzo di una speciale bilancia munita di touch screen collegata via Wi-Fi al sistema. Gli sprechi saranno rilevati per singola tipologia. Questa tipologia di scarti di lavorazione sarà destinata al compostaggio.



ECCEDENZE ALIMENTARI

EP SPA ha sottoscritto delle convenzioni con enti benefici e organizzazione senza scopo di lucro per la raccolta degli alimenti non consumati e la loro distribuzione a persone bisognose.

Gli alimenti al termine del servizio e prima della distribuzione alle suddette organizzazioni, saranno sottoposti ad abbattimento termico per garantirne la corretta conservazione.



SPRECO ALIMENTARI




Anche per il monitoraggio degli scarti delle pietanze non consumate, si procederà tramite la rilevazione con pesatura degli sprechi. La bilancia in questo caso rileverà tutti gli sprechi per singola tipologia di preparazione (es: primi in brodo, primi asciutti, secondi, contorni, ecc.). La Piattaforma consente di selezionare la tipologia di pietanza che viene pesata, al fine di identificare la quantità di spreco.



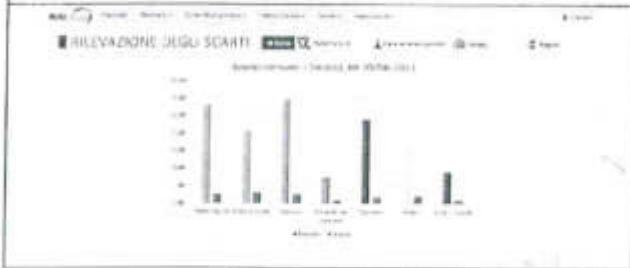
Procedura

Al rientro nella Cucinetta del Refettorio dei piatti, prima del lavaggio delle stoviglie, lo sbarazzo avverrà in appositi bidoni, per consentire il monitoraggio degli sprechi, pasti avanzati.

Il bidone sarà posizionato su un sistema di pesatura collegato a un monitor touch screen da dove sarà possibile selezionare la tipologia di pietanza e rilevare automaticamente il peso dei pasti avanzati sul piatto dai piccoli utenti.



	<p>L'operatore una volta posto il bidone sul sistema di pesatura, sceglierà sullo schermo touch screen, se effettuare la pesatura per tipologia di pasto o in modo indifferenziato.</p>
	<p>Sceglierà la data della rilevazione.</p>
	<p>Imputerà l'orario.</p>

	<p>A questo punto sceglierà la tipologia di pietanza da rilevare lo scarto.</p>
	<p>Il sistema rileva il peso dello scarto per singola tipologia di pietanza e lo invia alla piattaforma</p>
	<p>La piattaforma consente di creare statistiche o grafici sull'andamento delle rilevazioni.</p>

Al termine del monitoraggio sarà possibile visualizzare dei grafici di andamento per definire le quantità sprecate e definire anche il gradimento da parte dei Consumatori per una tipologia di pietanza o dell'altra.



Tutti gli sprechi saranno destinati a strutture quali Canili e Gattili.

8 SOFTWARE – SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA TRACCIABILITA' INFORMATIZZATA DELLE PRESENZA MENSA, DEI CONSUMI E DEI PAGAMENTI

8.1 Integrazione con PagoPa

8.2 Accesso via web o app da parte dell'utente per gestire la propria posizione anche con Spid

8.3 Verifica delle presenze tramite reportistica e output idonei anche per trasmissione flussi Inps (casellario assistenza)



Gestione del servizio informatizzato della prenotazione dei pasti

L'inserimento o le modifiche relative all'iscrizione ai servizi avvengono con estrema semplicità, a carico del cittadino e la tariffa correlata; è una libera scelta del Comune decidere di pubblicare le fasce ISEE per

Il sistema di registrazione, basato sulla prenotazione individuale del pasto e una reportistica esaustiva, **garantirà le famiglie circa il rispetto tassativo delle**

Scuola

☐ Autonomia (DIREZIONE, INDIRIZZO) Autonomia (DIREZIONE, INDIRIZZO)

Indirizzo (Indirizzo scuola, tipo di sezione e servizio alunni)

Corsi

di A.

Relatività (Distribuzione Servizi Relativa Caltanissetta)

SERVIZIO MENSA - RICORDO

Data di iscrizione al servizio mensa

M

☐ **Domanda di partecipazione indicativa**

Seleziona mensa (Anno Scolastico corrente)

☐ A ☐ L ☐ M ☐ A ☐ M ☐ M ☐ G ☐ V ☐ M ☐ S ☐ D ☐ S

Utilizza il servizio servizio mensa

Sezione parafiscale

☐ Certificazione multipla di parafiscale

☐ Autonomia (DIREZIONE, INDIRIZZO)

☐ **ATTENZIONE:** Autonomia (DIREZIONE, INDIRIZZO) e Autonomia (DIREZIONE, INDIRIZZO) sono obbligatori

Allegati e nel file (Allegati e Indirizzi)

0 normal

Allegati dell'utente

☐ Sette e un'unità a base di L'arte

1. DATI ANAGRAFICI

COGNOME _____

NOME _____

SESSO ☐ MASCHILE ☐ FEMMINILE
 LUNDEGGIA NATALETTA _____

PROVINCIA DI NASCITA _____ DATA DI NASCITA _____

INDICAZIONE DI RESIDENZA _____

CAP _____ CITTA' _____

2. CONTATTI

TELEFONO _____ FAX _____
 TELEFONINO _____ FAX _____

E-MAIL _____

3. ACCETTAZIONE DEL TRATTO D'UNIONE CIVILE

esigenze dietetiche degli alunni grazie ad una prenotazione individuale del pasto. Ad ogni alunno, codificato in modo univoco, sarà infatti associabile già in fase anagrafica una specifica dieta, sanitaria od etico-religiosa: tale particolarità non dovrà più essere ricordata dagli assistenti scolastici. La fase di prenotazione prevedrà inoltre la segnalazione quotidiana dei "pasti in bianco" relativi ad esigenze temporanee.

I Responsabili del **Comune di Sulmona** potranno accedere con le proprie credenziali per inserire le ulteriori informazioni necessarie al corretto svolgimento del Servizio di Ristorazione Scolastica tra cui:

- 🕒 Il calendario delle giornate di rientro e fruizione del servizio mensa;
- 📄 Eventuali Certificati sanitari che dichiarano eventuali intolleranze o allergie alimentari;
- 🍽️ Eventuali Diete speciali previste;
- 👤 Eventuali disagi alimentari dell'Alunno

Tali dati sono fondamentali per poter procedere all'informatizzazione della gestione delle prenotazioni.

Rilevazione delle Presenze

Tutte le fasi di accesso sono guidate e risulteranno facili e intuitive per l'operatore, che, in pochi secondi, accederà alla scuola prescelta e alle classi per effettuare le prenotazioni.

Seleziona la data: 25/04/2018

[Stampa registro scuola](#)

[Visualizza risposta informazioni](#)

REGISTRARE PRENOTAZIONI

Scuola Primaria Colodi *

Gli utenti con lo status di **1° A** sono ammessi.

La classe non è esente (1) sono comunicanti registrati del

1° A

Q 1° A

Seleziona tutti

CLASSE NON PRENOTATE

Q 1° A

1° B

1° C

1° D

1° A

Visualizza alunni che non usufruiscono del servizio mensa

[Visualizza alunni](#)

Stati inviati al centro cottura

Stampa Mensile [Esportazione Mensile](#) [Conferma](#)

Nome	Classe	Stato
Insegnante IA	1° A	Presente
Bertolasi Mario	1° A	Assente
Campini Alessandra	1° A	Assente
Celotto Azzurra	1° A	Assente
De Gialla Teresa	1° A	Assente

Visione App post-prenotazione



Il sistema garantisce un impatto minimale sull'attività didattica, perché le operazioni da svolgere saranno brevi, sicure e controllabili.



Microsoft Dynamics CRM 2011 - New Account Form

Name: ABC Company

Address: 123 Main St

Phone: 555-123-4567

Email: abc@company.com

Website: http://www.abc.com

Related Accounts:

Name	Address	Phone	Email	Website
ABC Company	123 Main St	555-123-4567	abc@company.com	http://www.abc.com
DEF Company	456 Main St	555-234-5678	def@company.com	http://www.def.com
GHI Company	789 Main St	555-345-6789	ghi@company.com	http://www.ghi.com
JKL Company	101 Main St	555-456-7890	jkl@company.com	http://www.jkl.com
MNO Company	202 Main St	555-567-8901	mno@company.com	http://www.mno.com
PQR Company	303 Main St	555-678-9012	pqr@company.com	http://www.pqr.com
STU Company	404 Main St	555-789-0123	stu@company.com	http://www.stu.com
VWX Company	505 Main St	555-890-1234	vwx@company.com	http://www.vwx.com
YZA Company	606 Main St	555-901-2345	yz@company.com	http://www.yza.com
BCD Company	707 Main St	555-012-3456	bcd@company.com	http://www.bcd.com

Paga:

Tramite questa area l'utente avrà la possibilità di effettuare il pagamento on-line e la ricarica dei pasti da che il proprio figlio consumerà presso i Refettori delle Scuole Comunali.



The screenshot shows a web interface for online payments. It includes a header with the user's name and a 'Paga' button. The main area has a section for 'Effettua il tuo pagamento' with a 'Paga' button. Below this, there are sections for 'Carica i tuoi pasti' and 'Carica i tuoi soldi', each with a 'Carica' button. There are also sections for 'Visualizza il tuo storico pagamenti' and 'Visualizza il tuo storico cariche'.

Calendario Pasti:

Il familiare, sempre all'interno dell'area riservata, della piattaforma, potrà monitorare tutte le presenze al servizio mensa o assenze che il proprio figlio ha effettuato nel mese corrente al Servizio di Ristorazione fornito dal Comune. Il servizio fornisce inoltre il valore progressivo dei pasti consumati.



The screenshot shows a web interface for the meal calendar. It includes a header with the user's name and a 'Calendario Pasti' button. The main area has a table with columns for 'Data', 'Presenza', 'Assenza', 'Mese', 'Anno', and 'Totale'. The table shows the calendar for the current month and year, with 'P' indicating presence and 'A' indicating absence. At the bottom, there is a 'Totale' section showing the total number of meals consumed.

Certificati:

In questa sezione è possibile inviare alla scuola i certificati in formato digitale.



The screenshot shows a web interface for uploading certificates. It includes a header with the user's name and a 'Carica Certificati' button. The main area has a section for 'Carica i tuoi certificati' with a 'Carica' button. Below this, there is a section for 'Visualizza i tuoi certificati' with a 'Visualizza' button. At the bottom, there is a 'Totale' section showing the total number of certificates uploaded.

Il sistema prevede la gestione e la storicizzazione dei certificati ISEE con relativa data di ricorrenza e adeguamento della situazione crediti dalla data prevista.



The screenshot shows a web interface for managing ISEE certificates. It includes a header with the user's name and a 'Gestisci ISEE' button. The main area has a section for 'Gestisci i tuoi ISEE' with a 'Gestisci' button. Below this, there is a section for 'Visualizza i tuoi ISEE' with a 'Visualizza' button. At the bottom, there is a 'Totale' section showing the total number of ISEE certificates managed.

Comunicazione Assenze e Dieta Bianca:

Comunicare anche al mattino stesso, entro l'orario stabilito con l'Amministrazione Comunale, l'assenza del proprio figlio con un semplice accesso all'Area Riservata; qui è possibile inoltre segnalare, nell'apposito calendario, se l'assenza è giornaliera o per più giorni, senza alcun costo.



The screenshot shows a web interface for communicating absences and white diet. It includes a header with the user's name and a 'Comunica Assenze e Dieta Bianca' button. The main area has a section for 'Comunica i tuoi assenze e dieta bianca' with a 'Comunica' button. Below this, there is a section for 'Visualizza i tuoi assenze e dieta bianca' with a 'Visualizza' button. At the bottom, there is a 'Totale' section showing the total number of communications.

Allo stesso modo i genitori potranno comunicare se, per problemi momentanei, il bambino/a deve consumare una Dieta in Bianco, anche per questa funzione è possibile impostare più giorni,

tenendo conto che per diete bianche che superano i tre giorni viene richiesta in automatico dal portale l'inserimento del certificato medico, che viene inoltrato direttamente alla scuola. Tutte le comunicazioni da casa, entro una fascia oraria ben determinata saranno visualizzate direttamente dall'operatore che effettuerà presso la Scuola con evidenziazione in corrispondenza del nome dell'alunno di un simbolo codificato.



Invio sollecito pagamento tramite SMS:

Sarà possibile impostare l'invio di SMS, relativo al sollecito di pagamento, con le impostazioni desiderate, impostandolo direttamente dalla anagrafica alunni.



Sistema di Pagamento

Per adempiere agli obblighi previsti dal Codice dell'Amministrazione Digitale, dal 1° gennaio 2017 tutte le pubbliche amministrazioni devono aderire ad un sistema di pagamento telematico, e per questo che l'Ati, ha previsto di proporre la piattaforma ristoCLOUD che tramite la partnership con **PMPAY**, ormai consolidata interagisce con una delle poche realtà interbancarie già in regola con il nuovo regolamento.

Le specifiche richieste alla PA per gli adempimenti di adesione al Nodo dei Pagamenti di **AgID** trovano naturale risposta nelle funzionalità della piattaforma **PMPAY**-SPC realizzata per gestire l'operatività con i servizi di **PagoPa**. **PMPAY**, in qualità di Partner tecnologico, offre agli Enti il Servizio infrastrutturale, attraverso una piattaforma di e-payment, necessario per l'interfacciamento ed il colloquio con il "Nodo dei pagamenti-SPC" per operare con tutti i modelli di pagamento previsti.

PMPAY-SPC è la soluzione ideale per le Pubbliche Amministrazioni e per tutte le realtà interessate alla gestione dei pagamenti verso le PA, per la gestione dei processi elettronici di incasso e pagamento secondo le Linee Guida definite da **AgID**.

Con **PMPAY**-SPC ogni Ente può attivare in modo semplice e immediato tutte le procedure di pagamento di cui necessita, inclusa l'eventuale integrazione con i gestionali già in uso. Il servizio offerto permette la gestione centralizzata di tutti i flussi di pagamento, comprese le attività di interrogazione e di riconciliazione.

PMPAY è un Partner Tecnologico riconosciuto e accreditato da **AgID**



Il modulo **PMPAY**-SPC mette a disposizione componenti specifiche, sia applicative con interfaccia utente per la gestione dei pagamenti da parte dei cittadini (portale ristoCLOUD), con l'accesso ai BackOffice Ente per funzionalità specifiche degli utenti Ente (rendicontazione, configurazione servizi, upload elenchi posizioni debitorie), sia sotto forma di servizi d'integrazione che consentono la gestione delle informazioni necessarie all'integrazione con il Nodo.



La piattaforma **PMPAY**-SPC, rende disponibili accessi utente e servizi distinti a seconda degli attori partecipanti al sistema:

- 🔑 Portale Gestore per il Partner Tecnologico
- 🔑 Portale Ente per gli utenti interni all'Ente
- 🔑 Portale Utente

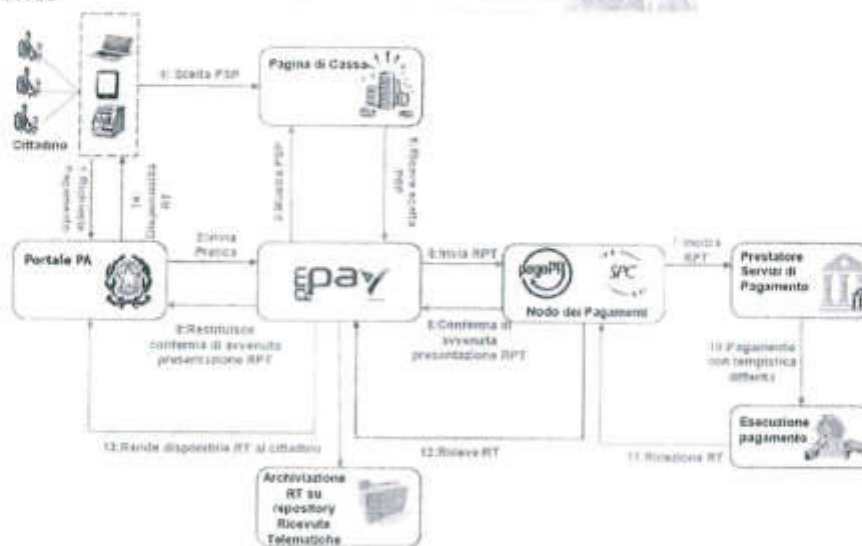
La piattaforma mette a disposizione dell'Ente la possibilità di attivare le funzionalità per la gestione dei tre modelli di pagamento previsti dal Nodo, e per ognuno di essi garantisce un efficace ed efficiente servizio di riconciliazione dei pagamenti:

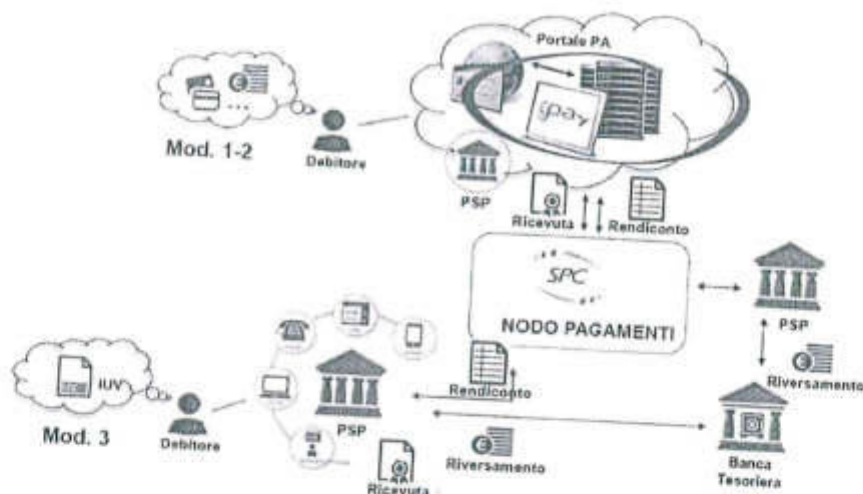
- ☑ Pagamento con esecuzione Immediata
- ☑ Pagamento con esecuzione Differita
- ☑ Pagamento predisposto dall'Ente e attivato presso PSP (Prestatori di Servizi di Pagamento)

Modelli di Comunicazione

MODELLO	DESCRIZIONE
Processo di pagamento attivato presso l'ente creditore 	Con esecuzione immediata <ul style="list-style-type: none"> L'esecuzione del pagamento ed il rilascio della relativa Ricevuta Telematica (RT) sono contestuali alla Richiesta di Pagamento Telematico (RPT). L'utilizzatore finale seleziona dal portale dell'ente creditore il PSP con cui effettuare l'operazione e invia la RPT per il tramite del Nodo SPC. Il PSP effettua il pagamento ed invia la RT all'utilizzatore finale.
	Con esecuzione differita <ul style="list-style-type: none"> L'invio della RPT ed il rilascio della RT avvengono in un momento successivo alla RPT. L'utilizzatore finale è sempre identificato dall'ente creditore e non anche dal PSP, il quale inoltra la RPT tramite l'ente creditore e non direttamente all'utilizzatore finale.
Processo di pagamento attivato presso PSP 	Con esecuzione immediata <ul style="list-style-type: none"> L'esecuzione del pagamento avviene tramite i canali messi a disposizione dal PSP (Home Banking, ATM, Mobile, etc.). L'esecuzione del pagamento ed il rilascio della relativa Ricevuta Telematica (RT) sono contestuali alla Richiesta di Pagamento Telematico (RPT).

Schema di Pagamento





Visualizzazione dedicata al Comune

Il Comune accedendo all'Area Riservata potrà usufruire di diversi modulo per la gestione del Servizio di Ristorazione Scolastica, dall'anagrafica alunni all'analisi delle presenze e dei pasti consumati. Inoltre potrà avere sempre immediato riscontro sugli Insoluti e sui Punti Convenzionati fino ad arrivare alla riconciliazione di tutti i pagamenti.



ANALISI PASTI

Consente al Comune di Sulmona di prendere visione in qualsiasi momento dei pasti che sono stati prodotti e consegnati suddivisi per categoria:

ANALISI PASTI
Da questa sezione è possibile consultare il numero complessivo dei pasti di ogni scuola e consultare il dettaglio di ogni classe della scuola selezionata.

[← TORNA](#)

gennaio

Pasti complessivi dal 01/01/2015 al 21/01/2015

Scuola	Pasti alunni	Pasti docenti	Totale pasti	
Scuola Materna S. Lucia	881	79	960	DETTAGLIO
Scuola Primaria "Viale Rini"	1136	96	1232	DETTAGLIO
Scuola Primaria Quindici	571	88	659	DETTAGLIO
Scuola Materna Capoluogo - stato Ponte	1185	123	1308	DETTAGLIO
TOTALE	4179	436	4615	DETTAGLIO

ANALISI PRESENZE

Consente al Comune di Sulmona di prendere visione in tempo reale della situazione (alunno per alunno) dei pasti consumati in quel determinato periodo, e della sua situazione contabile.

ANALISI PRESENZE/SALDO
 Da questa sezione è possibile consultare il totale dei pasti, l'importo dovuto, i pagamenti e il saldo di ogni alunno.
 [← TORNA](#)

Nome	Informazioni di nascita	Totale Pasti	Saldo iniziale	Debito	Versato	Saldo	
Albani Giacomo 1° A - Scuola Primaria 'Vittale Riva'	13/02/2009	82	€ 0,00	€ 410,00	€ 300,00	€ 110,00	ESTRATTO
Angeli Sabrina 1° A - Scuola Primaria 'Vittale Riva'	18/04/2009	75	€ 0,00	€ 360,00	€ 210,00	€ 150,00	ESTRATTO
Antonietti Matilde 1° A - Scuola Primaria 'Vittale Riva'	06/09/2009	83	€ 0,00	€ 415,00	€ 280,00	€ 135,00	ESTRATTO
Buoi Eva 1° A - Scuola Primaria 'Vittale Riva'	17/09/2009	33	€ 0,00	€ 162,00	€ 124,00	€ 38,00	ESTRATTO
Buoi Luca 1° A - Scuola Primaria 'Vittale Riva'	17/09/2009	81	€ -320,50	€ 293,50	€ 517,00	€ 47,00	ESTRATTO

ANALISI INSOLUTI

Consente al Comune di Sulmona di prendere visione in tempo reale dello stato debitorio alunno per alunno, e di inviare sms di sollecito per soglia di debito (esempio: a tutti quelli maggiori di - 100 €.)

ANALISI INSOLUTI
 Da questa sezione è possibile consultare l'elenco degli utenti con saldo negativo.
 [← TORNA](#)

[INVIARE NOTIFICHE](#)

☐
Visualizza alunni che non hanno mai effettuato un pagamento nel periodo:

[Esporta in Excel](#)
[Calcola il totale](#)

<input checked="" type="checkbox"/>	Nome	Informazioni di nascita	Saldo	
<input checked="" type="checkbox"/>	Albani Giacomo 1° A - Scuola Primaria 'Vittale Riva'	FOUGNO 13/02/2009	€ -110,00	STORICO CONTATTI
<input checked="" type="checkbox"/>	Angeli Sabrina 1° A - Scuola Primaria 'Vittale Riva'	FOUGNO 18/04/2009	€ -150,00	STORICO CONTATTI
<input checked="" type="checkbox"/>	Antonietti Matilde 1° A - Scuola Primaria 'Vittale Riva'	FOUGNO 06/09/2009	€ -135,00	STORICO CONTATTI
<input checked="" type="checkbox"/>	Buoi Eva 1° A - Scuola Primaria 'Vittale Riva'	FOUGNO 17/09/2009	€ -58,00	STORICO CONTATTI

ANALISI CONVENZIONATI

Consente al Comune di Sulmona di prendere visione in tempo reale di tutti i punti convenzionati per la ricarica delle quote pasto e dei loro versamenti periodici al Comune.



ANAGRAFICA ALUNNI

Da questa sezione è possibile consultare l'elenco degli alunni.

[← TORNA](#)

Cerca per nome	Cerca per codice fiscale	Scuola Primaria "Vittale Rose"	1° A
Nome	Scuola	Classe	Menu
Adami Giacomo	Scuola Primaria "Vittale Rose"	1° A	Menu Scuola Primaria
Aliperti Sabrina	Scuola Primaria "Vittale Rose"	1° A	Menu Scuola Primaria
Anzietti Matilde	Scuola Primaria "Vittale Rose"	1° A	Menu Scuola Primaria
Boni Eva	Scuola Primaria "Vittale Rose"	1° A	Menu Scuola Primaria
Boni Luca	Scuola Primaria "Vittale Rose"	1° A	Menu Scuola Primaria

[INFORMAZIONI](#)

[INFORMAZIONI](#)

[INFORMAZIONI](#)

[INFORMAZIONI](#)

[INFORMAZIONI](#)

BILANCIO PASTI

Consente al Comune di Sulmona di prendere visione in tempo reale per periodo della situazione contabile per singolo alunno (es: pasti consumati x quota per pasto = importo totale)



BILANCIO PASTI

Da questa sezione è possibile consultare il numero complessivo dei pasti di ogni mese ed i relativi costi.

[← TORNA](#)

gennaio

Periodo: gennaio/2016

Costo totale

Totale pasti serviti	Quota pasto netto	Totale imponibile	IVA (4%)	Costo totale
4617	€ 4,95	€ 36.730,32	€ 629,21	€ 21.598,54

Alunni

Pasti alunni	Costo totale alunni	Incasso rette alunni	Costo a carico del Comune
4179	€ 19.514,26	€ 19.628,50	€ 0,00

Docenti

Pasti docenti	Quota pasto lorda	Costo totale docenti
438	€ 5,67	€ 2.045,46

ANALISI INCASSI

Consente al Comune di Sulmona di prendere effettuare analisi degli incassi per competenza mese per mese anno per anno.

CITTA' DI SULMONA



ANALISI INCASSI ALLUNNI

Da questa sezione è possibile verificare l'importo dei versamenti effettuati ogni mese dagli utenti ed i relativi incassi, divisi per periodo di competenza.

€ TORNA

Seleziona periodo: 2015/2016

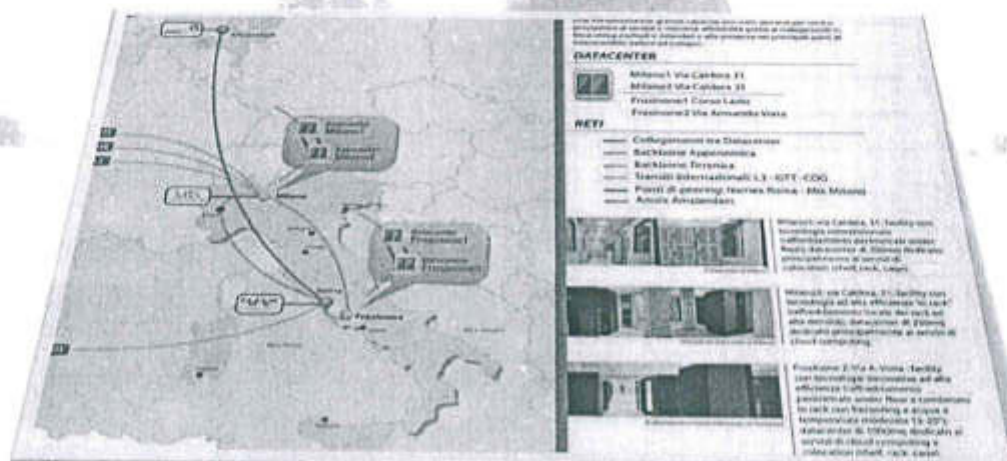
STAMPA

DA INCASSARE	COMPETENZA INCASSO										TUTALE	INCASSO MENSILE
	giu 2015	set 2015	ott 2015	nov 2015	dic 2015	gen 2016	feb 2016	mar 2016	apr 2016	mag 2016	giu 2016	
☐ 0,00 giu 2015											€ 0,00	€ 0,00 giu 2015
☐ 1.750,00 set 2015											€ 0,00	€ 0,00 set 2015
☐ 28.639,30 ott 2015	€ 57,30	€ 144,00	€ 1.110,70	€ 220,70	€ 78,70	€ 13,00					€ 1.731,40	€ 1.741,40 ott 2015
☐ 23.434,60 nov 2015	€ 803,70	€ 1.274,30	€ 11.097,30	€ 6.014,30	€ 1.817,50	€ 810,00					€ 25.417,10	€ 23.622,20 nov 2015
☐ 15.617,00 dic 2015	€ 346,60	€ 754,20	€ 3.204,20	€ 6.610,50	€ 2.661,50	€ 494,70					€ 16.067,10	€ 16.310,40 dic 2015
☐ 19.678,50 gen 2016	€ 770,00	€ 348,20	€ 7.417,50	€ 6.247,70	€ 3.280,10	€ 376,70	€ 59,60	€ 17,30			€ 13.747,30	€ 14.554,80 gen 2016
☐ 337,00 feb 2016											€ 0,00	€ 0,00 feb 2016
☐ 149,50 mar 2016											€ 0,00	€ 0,00 mar 2016
☐ apr 2016											€ 0,00	€ 0,00 apr 2016
☐ mag 2016											€ 0,00	€ 0,00 mag 2016
☐ giu 2016											€ 0,00	€ 0,00 giu 2016
Totale incassato	€ 2.377,30	€ 2.438,50	€ 15.869,70	€ 16.753,80	€ 8.548,10	€ 5.748,70	€ 39,60	€ 17,30				
Mensilità	€ -1.141,40	€ -6.769,52	€ -4.880,01	€ -6.968,80	€ -13.335,80	€ -197,60	€ -372,00					
Da incassare	€ 9.380,30	€ 16.436,30	€ 23.434,60	€ 15.517,00	€ 19.678,50	€ 237,00	€ 389,50					
Totale incassato da Pagamenti			€ 15.869,70									
Totale incassato per Competenza				€ 16.914,10								
Credito Residuo non Ancora Imputati				€ -922,30								
Credito Residuo da Periodi Precedenti				€ 47,20								
Ultimato Saldo Iniziale Utenti				€ 1.175,10								

SICUREZZA DELLA PIATTAFORMA ristoCLOUD

I Servizi proposti dalla piattaforma ristoCLOUD risiedono in un Cloud Computing Provider dotato di quattro datacenter di proprietà, due nella sede di Milano e due a Frosinone. L'infrastruttura garantisce, mediante un Service Level Agreement, una continuità di servizio del 99.90% attraverso livelli specifici di assurance che mettono al sicuro i risultati ai massimi livelli: fino al 99,95% di garanzia con penale e skill tecnici dedicati.

INFRASTRUTTURE DI RETE E DATACENTER



DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE DEI DATACENTER

I datacenter utilizzati hanno le seguenti caratteristiche:

- ☐ In possesso di certificazione di processo secondo ISO 9001;

☞ In possesso di certificazione di compatibilità ambientale ISO 14001;

☞ In possesso di certificazione di sicurezza dei dati ISO 27001;

di cui alleghiamo copia e inoltre:

☞ Registrar Accreditato presso il ccTLD Italiano e presso Eurid per il TLD .EU;

☞ LIR – Local Internet Registry per IPv4 e IPv6 accreditata presso RIPE NCC;

☞ Accreditata e sottoposta ad audit di affidabilità con Netcraft Ltd;

☞ Oracle Partner Gold Level (OPN: 44361900);

☞ Microsoft Partner con autorizzazione SPLA e personale MCP.

DATACENTER - Milano: facility con tecnologia ad alta efficienza "in rack" (raffreddamento locale dei rack ad alta densità) efficienza alta (PUE medio stagionale c.a. 1,4); datacenter di 250mq dedicato principalmente ai servizi di cloud computing. Potenza nominale massima: 300KW. Classificazione non certificata: TIER III. Operatori presenti in datacenter: Telecom Italia, Fastweb, Wind, Cogent Communications, Level3, GTT, Mix (fibre disponibili). Sistema di rilevazione dei fumi e del fuoco tipo Vesda multi-area progressivo. Estinzione incendi a saturazione di Argon. Alimentazione Media Tensione da anello, gruppi elettrogeni di emergenza N+1.

DATACENTER - Frosinone: facility di recentissima costruzione con tecnologie innovative (raffreddamento perimetrale under floor e combinato in rack con freecooling con acqua a temperatura moderata (15-20°) e grande portata, efficienza alta (PUE medio stagionale c.a. 1,3-1,35); datacenter di 1000mq dedicato ai servizi di cloud computing e, di colocation (shelf, rack, cage).

Potenza nominale massima: 1000KW. Classificazione non certificata: TIER III+ (TIER IV a livello design). Operatori presenti in datacenter: Telecom Italia, Fastweb, Wind, Infracom, Namex (fibre disponibili). Sistema di rilevazione dei fumi e del fuoco tipo Vesda multiarea progressivo. Estinzione incendi con sistema HI-FOG® di Marioff water mist ad alta pressione twin fluid secondo quanto indicato dallo standard NFPA 750 e UNI CEN/TS 14972. Alimentazione Media Tensione, gruppi elettrogeni di emergenza N+1.

Questo datacenter è realizzato in un nostro nuovo insediamento da 20000 mq del quale rappresenta il lotto iniziale, attualmente esiste una superficie coperta disponibile di 5000mq che attrezzeremo in maniera modulare in base alle esigenze di mercato ma, in via principale, per i servizi di Cloud Computing. Per tutti i centri sono garantite le condizioni climatiche secondo raccomandazioni ASHRAE 2008.

Per tutti i datacenter sono disponibili sistemi di controllo accessi, rilevamento intrusioni, videosorveglianza conformi:

CEI EN 50131 allarmi antifurto;

CEI EN 50132 tvcc;

CEI EN 50133 controllo accessi;

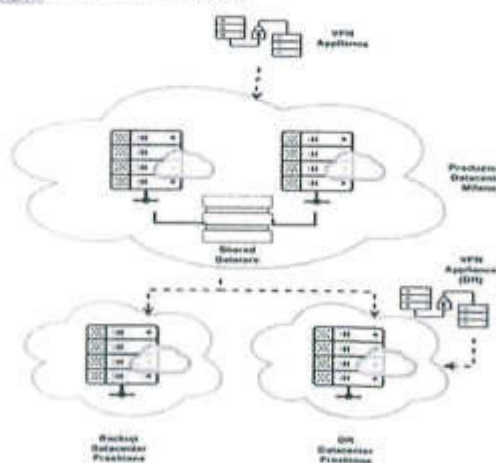
CEI EN 50134 allarmi sociali;

CEI EN 50136 trasmissione di allarmi;

EN 50137 sistemi integrati di allarme;

EN50118 centrali di ricezione/telesorveglianza.

I server principali ristoCLOUD sono nel Datacenter di Milano mentre i server per Disaster recovery sono presso il Datacenter di Frosinone.



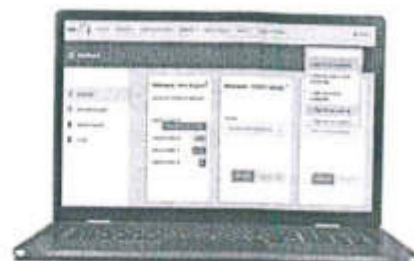
Controllo dei processi per ottimizzare la performance.

L'Ati ha previsto di utilizzare anche per la gestione dei controlli e delle performance la piattaforma ristoCLOUD che consente l'accesso profilato con credenziali personalizzate per i diversi Referenti dell'Ente ad una Dashboard con grafici e report configurabili, al fine di consentire l'accesso alle informazioni sull'andamento del Servizio di Ristorazione in tempo reale.

Dashboard Ente

ristoCLOUD permette la completa visibilità dell'intero portfolio dei controlli con strumenti di reportistica potenti.

- 🕒 Visualizza la performance del servizio
- 🕒 Dashboard e grafici rendono più comprensibile le performance del Servizio di Ristorazione in tempo reale.



Tutto il Servizio sotto occhio

- 🕒 Tenere traccia dello stato del Servizio, trova i dati rapidamente, lanciare i report in tempo reale e mantenere il controllo dei processi che servono per ottimizzarne la performance delle attività in una sola finestra.
- 🕒 Report Dettagliati
- 🕒 Visibilità a livello di tutti i processi, per misurare la performance e migliorare l'efficienza.

Le informazioni

- 🕒 Ampia gamma di opzioni per elencare, ordinare e filtrare le informazioni sul Servizio di Ristorazione come i report dei work flow e lo storico dei dati.
- 🕒 Scelta del livello di dettaglio

ristoCLOUD fornisce una risposta rapida a tutto, dai Report personalizzati di alto livello, all'esportazione dei dati in fogli di calcolo per creare analisi più dettagliate. Permette di accedere ai dati del Servizio in pochi secondi, per prendere decisioni fondamentali nell'ottica del continuo miglioramento. I dati in tempo reale danno la visibilità di cui il Cliente ha bisogno per tenere sotto controllo la performance, identificare le non conformità e la loro risoluzione. Tutte le rilevazioni o le verifiche effettuate saranno storicizzate nella sezione



documentale e rese disponibili in tempo reale al committente.

Controlli e rilevazione delle non conformità

Per definizione una Non Conformità è un mancato soddisfacimento di un requisito prestabilito e, a secondo della realtà di dove viene analizzato, è possibile riscontrare Non Conformità:

- 🕒 di procedura,
- 🕒 di processo,
- 🕒 di risultato.

In tutti e tre i casi però una NC è una situazione temporanea che va risolta, corretta e analizzata non appena se ne riscontra la presenza nel Servizio di Ristorazione.

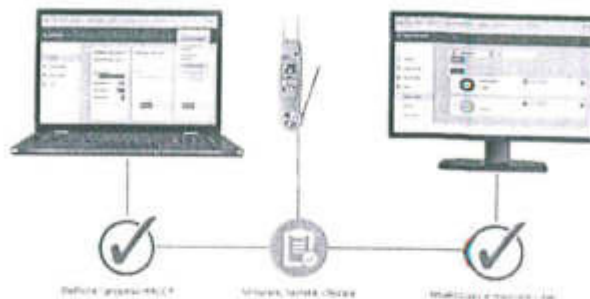
CITTA' DI SULMONA

Da una parte il primo scopo dei controlli è preventivo, tenere sotto controllo il sistema identificando tutti i punti critici, stimando i limiti critici entro i quali è bene mantenere il processo in questione per evitare rischi. L'altro scopo è correttivo, riportare il sistema ad un livello di sicurezza nel momento in cui uno dei punti critici non risulta più sotto controllo.

La Piattaforma ristoCLOUD consente l'integrazione e la gestione del Sistema per la sicurezza alimentare, che permette di documentare tutte le operazioni di processo nella produzione dei pasti in modo trasparente e senza carta, tramite un cruscotto e un terminale palmare.

Tramite la visualizzazione del cruscotto, sarà possibile digitalizzare il Sistema per la sicurezza alimentare e pertanto:

- 🕒 creare tutti i processi e i flussi di lavoro;
- 🕒 definire rapidamente le fasi di processo, i GMP/CCP e collegarli in modo intuitivo tramite la successione di 2 azioni, trascinare e rilasciare (drag & drop);
- 🕒 determinare i tipi di misura e le misure correttive;
- 🕒 importare le informazioni sul fornitore per la gestione della tracciabilità/rintracciabilità;
- 🕒 aggiornare rapidamente tutte le informazioni.



Sempre tramite il cruscotto, si potrà visualizzare a colpo d'occhio:

- 🕒 l'analisi dei dati misurati;
- 🕒 i controlli dello stato delle attività in tempo reale, indipendentemente dalla locazione;
- 🕒 le attività da svolgere;
- 🕒 le misure correttive intraprese;
- 🕒 la tracciabilità e la rintracciabilità di tutti i prodotti;
- 🕒 allarmi, allerte, richiami (anche via e-mail e SMS);
- 🕒 risultati delle analisi di laboratorio.

Diversamente, tramite il terminale palmare si potranno:

- 🕒 effettuare tutte le misure previste dal Sistema per la sicurezza alimentare (essendo dotato di un termometro a sonda),
- 🕒 ricevere sulla piattaforma i risultati di analisi effettuati dal laboratorio esterno accreditato;
- 🕒 gestire la tracciabilità e la rintracciabilità, grazie ad un lettore Q-code e BAR-code.

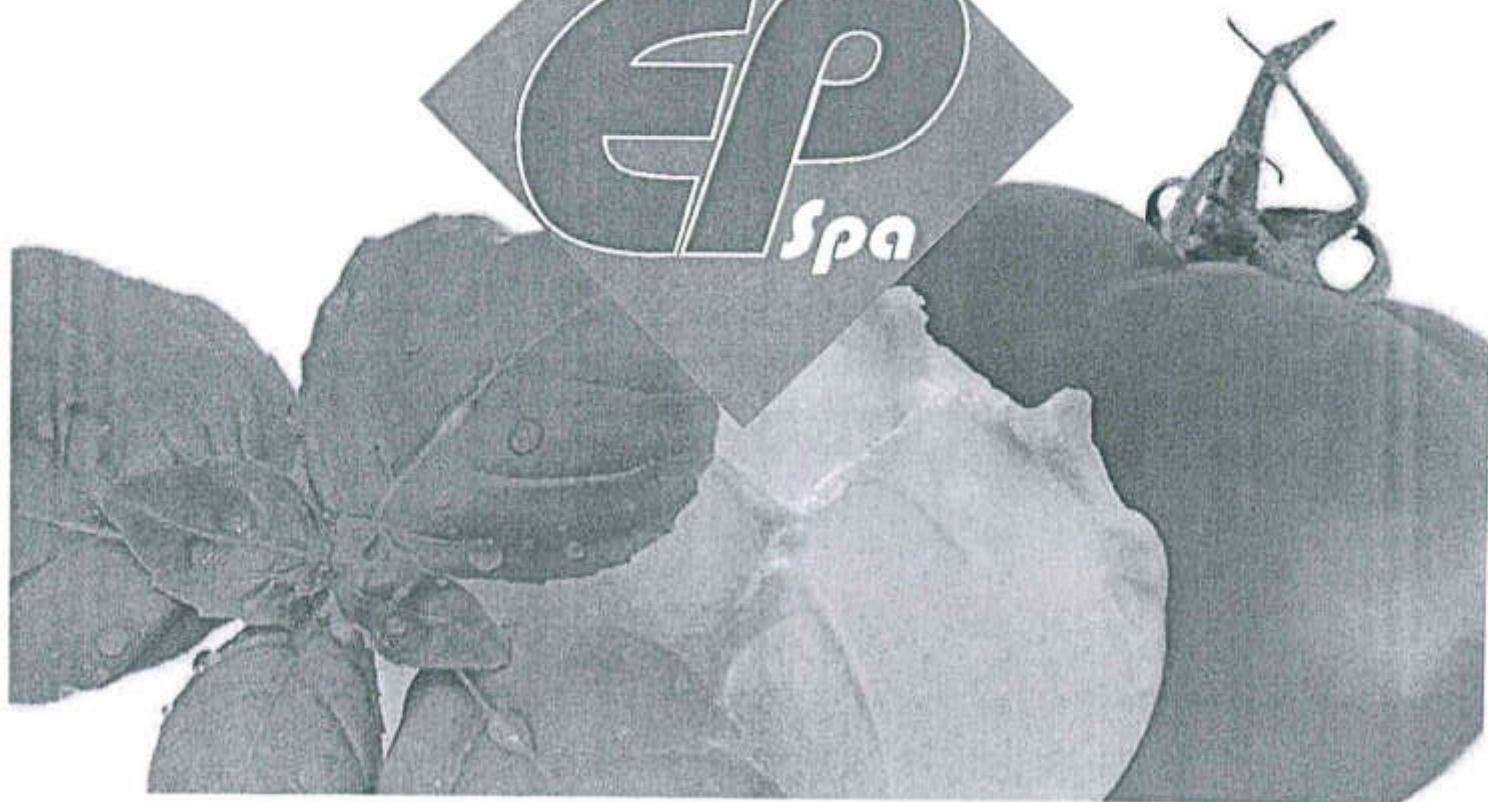
Per definizione una Non Conformità è un mancato soddisfacimento di un requisito prestabilito e, a seconda della realtà di dove viene analizzato, è possibile riscontrare NC di procedura, di processo o di risultato. In tutti e tre i casi però una NC è una situazione temporanea che va risolta, corretta e analizzata non appena se ne riscontra la presenza. Da una parte il primo scopo dei controlli è preventivo, tenere sotto controllo il sistema identificando tutti i punti critici, stimando i limiti critici entro i quali è bene mantenere il processo in questione per evitare rischi.

L'altro scopo è correttivo, riportare il sistema ad un livello di sicurezza nel momento in cui uno dei punti critici non risulta più sotto controllo.

La piattaforma proposta dall'Ati consente di accedere a una Dashboard Ente per verificare e controllare in tempo reale l'andamento del Servizio, numero dei pasti somministrati, ecc..



Carta dei Servizi di refezione scolastica



la Carta dei Servizi



L' Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS, o World Health Organization, WHO in inglese), promuove le scelte alimentari sane per i bambini e gli adolescenti. Infatti una sana alimentazione nell'infanzia e nell'adolescenza:

- *rafforza il potenziale di apprendimento e il benessere di bambini e adolescenti;*
- *contribuisce a diminuire il rischio delle principali patologie oggi causa di mortalità e di riduzione della qualità di vita: obesità, malattie cardiovascolari, alcuni tipi di tumori e disturbi del comportamento alimentare;*
- *consente di vivere l'età adulta e l'invecchiamento in buona salute.*

La Carta dei Servizi della EP Spa descrive i

principi fondamentali del servizio di ristorazione e le garanzie offerte a tutti gli utenti, comprendendo in questa categoria sia l'Ente Appaltante che il singolo utente finale, piccino o adulto. Essa ha carattere volontario e si ispira alla Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri del 27.01.1994 che dispone i "principi cui deve essere uniformata progressivamente, in generale, l'erogazione dei servizi pubblici".

La Carta dei Servizi di ristorazione scolastica nasce dalla necessità di migliorare l'informazione e la conoscenza dei diritti, delle garanzie e degli impegni che la EP Spa intende mantenere nel rapporto coi propri clienti nell'attività di ristorazione scolastica.

Presentazione EP spa



La EP Spa è stata costituita a Roma il 29 luglio 1998. Il 26 aprile 1999 la EP Spa acquista un'azienda già operante nel settore della ristorazione collettiva dal 1975 ereditando la sua esperienza. Con l'esperienza acquisita mediante questa incorporazione e quella sviluppata nella gestione di importanti commesse in questi altri dodici anni la EP Spa si pone oggi come una delle aziende leader della ristorazione collettiva del nostro paese. Questa posizione scaturisce dalla grande attenzione che l'azienda ha sempre posto nella comprensione delle mutevoli esigenze di mercato nonché ad una provata capacità di adattarsi alle specifiche caratteristiche degli appalti gestiti, grazie alle figure profes-

sionali qualificate in grado di esprimere uno standard qualitativo adeguato ai bisogni di volta in volta diversi. I servizi offerti dalla EP Spa comprendono:

- progettazione delle strutture;
- scelta delle attrezzature più adeguate per la produzione;
- individuazione dell'impianto più adatto al layout;
- vera e propria gestione dei servizi di ristorazione.

Naturalmente la prima garanzia di qualità della EP Spa riguarda il prodotto autentico delle mense collettive: pietanze gustose, genuine, equilibrate.

La ristorazione scolastica e il suo valore educativo

L'alimentazione ha un duplice riflesso in ognuno di noi: quello fisico legato ai fabbisogni nutrizionali nelle diverse età evolutive e quello psicologico legato alle relazioni personali e ai significati simbolici del cibo. In quest'ambito, il momento della ristorazione scolastica con il suo duplice obiettivo - nutrizionale e educativo - riveste un ruolo primario per il benessere psicofisico dei bambini e degli adolescenti.

Questa fascia di età è particolarmente importante perché sono proprio i bambini in età prescolare e scolare i soggetti più vulnerabili ed esposti ai potenziali rischi provocati da un'alimentazione quantitativamente e qualitativamente sbagliata. Obesità, ipertensione, allergie sono alcune delle conseguenze di comportamenti alimentari non adeguati, cui possono incorrere i nostri bambini.

Dal punto di vista strettamente nutrizionale, il pranzo è il pasto con la maggiore assunzione calorica della giornata ed è pertanto fondamentale che esso preveda una ragionata introduzione e bilanciamento dei nutrienti di cui l'organismo necessita.

È fondamentale, inoltre, tenere presente altri aspetti che concorrono a promuovere un buon rapporto con il cibo. La promozione al benessere mira a creare i presupposti indispensabili per un'atmosfera serena, che permetta un reale scambio relazionale e educativo fra insegnanti e alunni oltre che un'attenzione particolare nella scelta e nella presentazione degli alimenti. Le pietanze

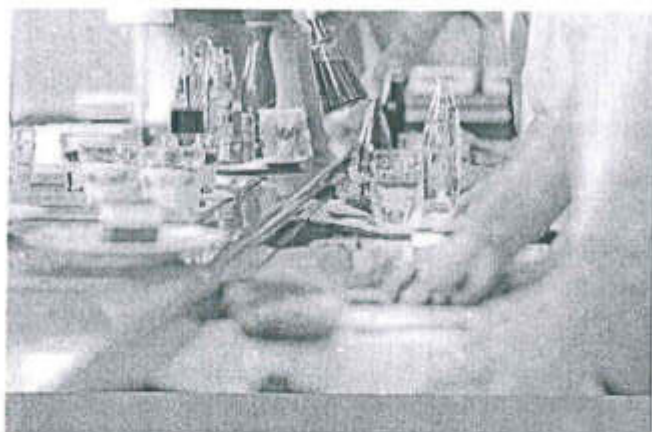
sono pensate affinché i nostri commensali possano accogliere il cibo con piacere, sperimentando sapori diversi ed alimenti nuovi, sviluppando il proprio gusto personale, per questo l'impegno della EP Spa è volto a diffondere la cultura del pasto come momento importante di scoperta e di scambio, di conoscenza reciproca e di convivialità non solo fra pari ma anche con gli adulti, salvaguardando quella componente di piacere dello "stare insieme" che caratterizza i pasti consumati in una dimensione di socialità. Per quanto attiene la valenza educativa del pranzo a scuola, possiamo individuare tre figure con ruoli diversi, ma tutti egualmente importanti, che esercitano influenza sul bambino:

- *il gestore del servizio*: individua e prepara cibi che, oltre a soddisfare i fabbisogni nutrizionali, abbiano caratteristiche di appetibilità e di gradevolezza per i bambini.

- *la scuola*: concorre a promuovere un buon rapporto con il cibo, trasferendo al bambino un'immagine positiva della mensa ed invogliandolo a sperimentare sapori diversi ed alimenti nuovi.

- *la famiglia*: consolida i corretti comportamenti alimentari incoraggiando e confermando a casa i messaggi educativi che il bambino riceve a scuola. È importante, infatti, che i messaggi educativi che il bambino riceve a scuola siano confermati e rinforzati da comportamenti coerenti degli adulti in famiglia.

Obiettivi della Carta



- CURARE L'EFFICACIA DEL SERVIZIO



- GARANTIRE LA TRASPARENZA INFORMATIVA



- GARANTIRE LA MASSIMA QUALITÀ DEL SERVIZIO DI "RISTORAZIONE" IN TUTTE LE FASI DEL PROCESSO



- ASCOLTARE LA VOCE DELL'UTENTE E SODDISFARNE LE RICHIESTE

I principi fondamentali



1. Uguaglianza e imparzialità

Il Servizio garantisce equità di trattamento nei confronti di tutti i cittadini, senza distinzione di razza, etnia, sesso, lingua, religione e opinioni politiche, condizione sociale o grado di istruzione. Inoltre, tutti coloro che usufruiscono della mensa scolastica hanno diritto ad essere trattati con obiettività, giustizia, imparzialità e cortesia.

2. Efficienza ed efficacia

La EP Spa persegue l'obiettivo del miglioramento continuo dell'efficienza e dell'efficacia dei servizi offerti, mediante la ricerca delle soluzioni organizzative, procedurali e tecnologiche più idonee.

3. Trasparenza informativa

Si garantisce a tutti i cittadini il diritto di conoscere le modalità di organizzazione e funzionamento del servizio offerto. I menù della refezione scolastica vengono resi disponibili a tutti i docenti e ai genitori degli alunni che ne fanno uso. A tal proposito si intende definire quella che è l'organizzazione del servizio proposto dalla EP Spa.

3.1 L'organizzazione del servizio proposto dalla EP Spa

Il servizio di ristorazione interessa le scuole del Comune di Sulmona.

Pasti serviti quotidianamente sono circa

I pasti sono prodotti nel rispetto di quanto previsto dal Manuale per la Sicurezza Alimentare (HACCP) e dai Programmi di Prerequisiti appositamente stilato per il servizio in oggetto, nel rispetto della vigente normativa e a garanzia della sicurezza igienica e della salute dei piccoli utenti.

La EP Spa garantisce che tutti i genitori dei piccoli utenti possano essere adeguatamente informati circa i menù proposti ai piccoli. Per tale motivo i menù saranno disponibili on-line per una rapida e semplice consultazione. Inoltre i genitori dei piccoli potranno rapportarsi direttamente con gli "specialisti della EP Spa" i quali metteranno a disposizione degli stessi genitori la conoscenza posseduta nel campo della ristorazione collettiva e in particolar modo scolastica, in modo da aiutarli a comprendere ed annullare eventuali dubbi in merito. La EP Spa per garantire una corretta comunicazione con gli utenti e permettere a tutti di conoscere nel minimo dettaglio i processi produttivi e le modalità di esecuzione del servizio.

3. 2 Menù per utenze

La EP Spa nel progettare il servizio di refezione scolastica per il Comune di Sulmona, ha tenuto conto anche delle esigenze di utenti affetti da particolari patologie e/o con particolari esigenze nutrizionali (esempio: celiaci, intolleranti a particolari alimenti). Per la preparazione di tali pietanze saranno utilizzati tutti gli accorgimenti necessari durante la fase di produzione (stoviglieria differenziata per codice colore) e durante la fase di distribuzione.

4. Partecipazione

La EP Spa si impegna a garantire la partecipazione degli utenti al funzionamento e al

controllo del servizio di ristorazione fornendo tutte le informazioni richieste ed accettando suggerimenti e reclami per il miglioramento del servizio.

5. Continuità del servizio

Si garantisce la continuità del servizio senza interruzioni, tenendo conto del calendario scolastico, gestendo e comunicando in modo tempestivo eventuali cambiamenti o interruzioni nell'erogazione.

6. Conoscenza

La EP Spa persegue con tenacia l'obiettivo di diffondere i principi e le modalità di una corretta alimentazione, finalizzato allo sviluppo e alla salvaguardia dello stato di salute del bambino, come prevenzione di patologie derivanti da malnutrizione. Per questo persegue un collaudato sistema di educazione alimentare che tiene conto delle diverse estrazioni degli alunni, nonché delle differenti problematiche attinenti al consumo. Il personale è continuamente istruito non solo sulle procedure e le modalità del servizio e del proprio ruolo specifico.

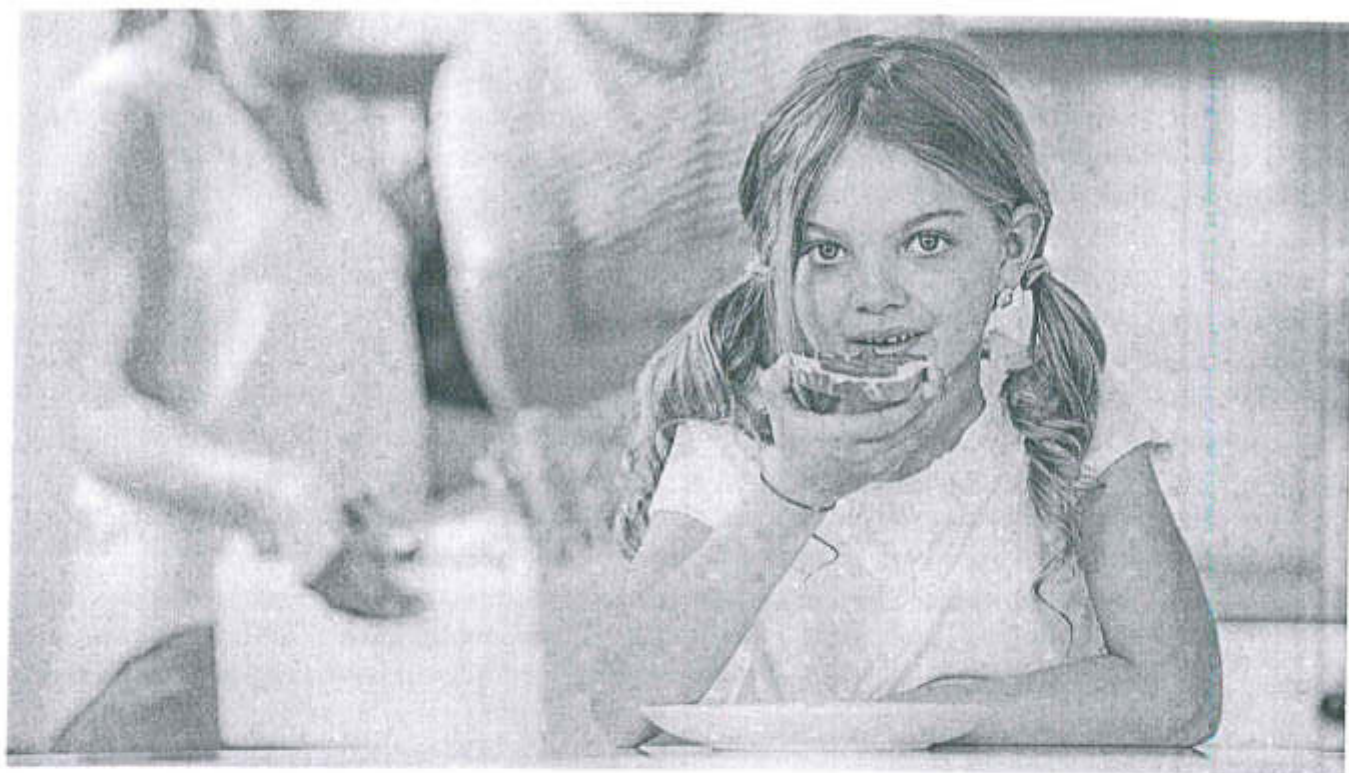
7. Garanzie di qualità igienica

7. 1 Garanzia igienica

Al fine di tutelare la salute degli utenti che usufruiscono del servizio di ristorazione, la EP Spa provvede ad attuare un controllo di qualità che si esplica su diversi livelli:

* *rispetto del Capitolato d'appalto, che prevede condizioni e caratteristiche chiare e tese ad ottimizzare il servizio erogato.*

* *osservanza del sistema di Autocontrollo, HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points, Analisi del rischio e punti critici di controllo), in applicazione alla normativa vigente (Regolamento CE n. 853/04).*



• *rispetto degli standard igienici e di qualità, mediante impiego di specialisti del settore, con verifica della rispondenza ai requisiti ed agli standard prefissati dal Capitolato e dalla normativa vigente.*

In particolare per quanto attiene ai controlli essi vengono eseguiti sugli aspetti merceologici, dietetici, di corrispondenza dei pasti a quanto previsto nei menù nonché sulla corretta erogazione delle diete speciali, sulle modalità di stoccaggio, lavorazione e distribuzione dei pasti, sulle scadenze dei prodotti, sulle modalità di trasporto e, in generale, tutto quanto è connesso con la produzione e la distribuzione dei pasti.

Inoltre vengono effettuati prelievi di campioni di derrate e cibi pronti al consumo, per analisi microbiologiche, chimico-fisiche e merceologiche. Sono altresì programmati tamponi per verificare il grado d'igiene delle superfici, delle attrezzature e delle mani degli operatori addetti al servizio.

7. 2 Qualità degli alimenti

Gli alimenti utilizzati nelle cucine devono rispondere ai requisiti di qualità merceologica previsti dal Capitolato nonché dalla dietetica. Relativamente alla qualità delle materie prime inoltre si specifica che è interesse della EP Spa prediligere l'utilizzo di prodotti provenienti da produzioni locali, certificate e garantite quali:

- derrate provenienti da agricoltura biologica (per la promozione della sostenibilità ambientale);
- derrate provenienti da agricoltura a lotta integrata (metodo di coltivazione mista);
- derrate a Denominazione di Origine Protetta (DOP, marchio di qualità che garantisce tutte le fasi di produzioni);
- derrate a indicazione geografica protetta (IGP, marchi di qualità);
- prodotti a filiera corta.

7.3 Valutazione sulla qualità del servizio

Per conoscere il grado di soddisfazione degli utenti – standard ormai riconosciuto a livello internazionale come "Customer satisfaction" - verranno effettuate delle rilevazioni periodiche dei giudizi sulla qualità del servizio, mediante la diffusione di idonei questionari (per gli alunni, i genitori e i dirigenti scolastici) e delle attese di miglioramento della ristorazione scolastica. Esse fanno parte integrante dell'azione di "miglioramento continuo" che fa parte della filosofia della qualità aziendale.

7.4 Un sistema di qualità certificato

Il sistema per la gestione della qualità adottato dalla EP Spa è ormai da anni certificato secondo le Norme UNI EN ISO, a garanzia del continuo impegno profuso nell'intento di fornire un servizio che possa realmente essere considerato di qualità. In particolare le norme per le quali la EP Spa ha deciso di certificare il proprio sistema sono:

1. **UNI EN ISO 9001:2008** Sistema per la gestione della qualità;
2. **UNI EN ISO 22000:2005** Sistema per la Sicurezza Alimentare
3. **UNI EN ISO 22005:2008** Sistema di Gestione della Rintracciabilità
4. **UNI 10854** Certificazione del sistema HACCP
5. **UNI EN ISO 14001:2004** Certificazione Ambientale
6. **OHSAS 18001:2007** Certificazione per la Sicurezza dei lavoratori
7. **SA8000** Certificazione del Sistema Etico
8. Certificato di Eccellenza (in possesso di un limitatissimo numero di azienda e che la EP Spa ha ottenuto grazie all'integrazione dei sistemi: qualità, ambiente e sicurezza).

7.5 Eventuali reclami

Eventuali osservazioni sul servizio potranno essere comunicate al Responsabile del Servizio presso il Centro di Cottura o all'Ufficio Gestione dell'Azienda nelle seguenti modalità:

- a mezzo e-mail: ufficio.info@epspa.it.
- Al centro cottura al seguente recapito telefonico:

8. Un Servizio di ristorazione a basso impatto ambientale

La EP Spa, da sempre attenta all'ambiente e a quelli che possono essere gli effetti del proprio operato sull'ambiente stesso, per tale motivo anche nella gestione del Servizio di refezione scolastica per il Comune di Sulmona si impegna a ridurre a zero l'impatto ambientale del proprio servizio mediante i seguenti interventi:

- approvvigionamento eco-sostenibile;
- utilizzo di prodotti ECOLABEL (detergenti ecologici che "rispettano l'ambiente");
- risparmio idroenergetico;

EP Spa

leader della ristorazione



leader della ristorazione Italiana

Contatti

Sede legale

Via Giuseppe Palumbo, 26 - 00195 - Roma
epsa@pec.it

Sede amministrativa ed operativa

Via Terracina, 188
80125 - Napoli
epnapoli@epsa.it
epnapoli@certificazioneposta.it
tel. 081. 593 06 85 - fax. 081. 593 44 39



epsa.it



Progetto di Riassorbimento del Personale in Applicazione della Clausola Sociale

CIG: 7804595B87



Piano Organizzativo generale dell'appalto, criteri e modalità di programmazione e di gestione del servizio

L'organizzazione gestionale predisposta per l'appalto è strutturata sulla base di alcuni criteri indispensabili, fulcro di qualsiasi organizzazione gestionale di Ristorazione Scolastica, vale a dire:

- Qualità del Servizio Erogato
- Sicurezza Igienico Sanitaria
- Interfaccia e Comunicazione continua con i Riferimenti del Comune

Grazie all'esperienza acquisita ed alla struttura aziendale, fondata sull'apporto di collaboratori qualificati ed altamente specializzati, la Proponente Ati è in grado di fornire elevate garanzie di effettiva qualità ed efficienza nella gestione di un servizio particolare quale il servizio di Ristorazione Scolastica.

➤ Modello Organizzativo Gestionale

Il modello gestionale proposto prevede Quattro livelli di Responsabilità per l'integrazione dei singoli apporti al progetto di gestione:

1. Direzione di Commessa

La Direzione Aziendale, avente compiti di orientamento strategico generale rispetto all'adeguato apporto delle risorse, al livello di integrazione delle singole funzioni ed all'approvazione del progetto.

2. Direzione del Progetto di Gestione

Il Responsabile del Servizio, avente compiti di orientamento strategico, di responsabilità contrattuale di coordinamento delle unità e funzioni di progetto e di quelle di supporto, di conduzione dell'Appalto e di interfaccia unico con il DEC per il miglioramento degli Obiettivi.

3. Coordinamento, Gestione ed Erogazione dei Servizi (Area Operativa)

Il Direttore delle Cucine e il Coordinatore Operativo, aventi compiti di implementazione di servizi ed attività, di coordinamento delle unità aziendali e di supporto, di conduzione dell'area di riferimento e di interfaccia unica con i Referenti delegati del Committente.

4. Supporto alla Gestione del Progetto (Area Gestionale)

Costituita da tutte le funzioni ed Unità Aziendali che partecipano alla conduzione dell'appalto e collaborano con il Responsabile di Commessa ed il Responsabile del Servizio, gestendo l'attività di propria competenza nel rispetto degli obiettivi progettuali: Sistemi Normati e Qualità, Servizio Sicurezza e Prevenzione, Risorse Umane, Sistemi Informativi, Servizio Ingegneria, Servizio Acquisti, Divisione Nutrizionale.

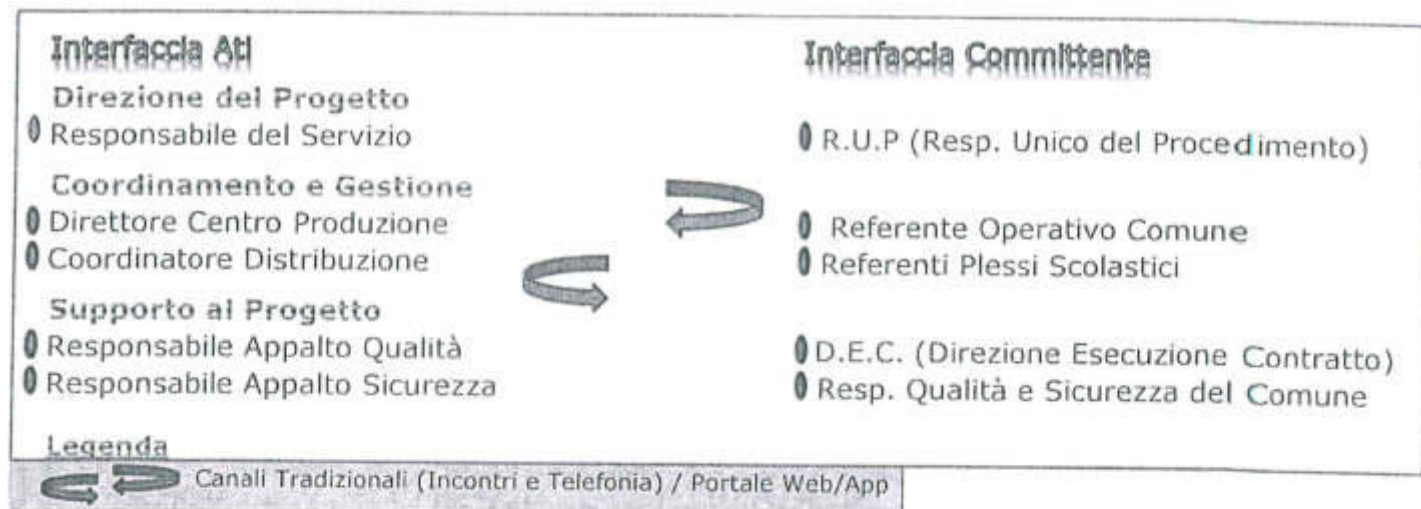
Modalità di Interfaccia

La corretta gestione della comunicazione è premessa irrinunciabile di una gestione trasparente del servizio; per questo motivo in aggiunta al modello relazionale classico basato esclusivamente sulle posizioni gerarchiche è stato elaborato anche un modello che pone l'accento sui diversi livelli di responsabilità e di competenza.

Questo tipo di rappresentazione pone al centro i rapporti di interfaccia con la Committente,

definendo all'interno e all'esterno della struttura della Proponente, una chiara attribuzione di responsabilità e modalità di interfacciamento





Punto di Forza

La preventiva definizione di chiare modalità di interfacciamento, favorisce la riduzione dei tempi dei passaggi delle informazioni e la possibilità di commettere errori dovuti ad asimmetrie informative e/o ad aspettative non condivise.

Modalità Organizzative di Programmazione e Gestione

Ogni processo/servizio richiede la pianificazione e programmazione delle attività necessarie e delle risorse, l'esecuzione delle attività, il controllo della gestione operativa ed il monitoraggio degli indici, dei parametri e delle variazioni che possono dar luogo a modifiche del processo sino a correggere le modalità esecutive delle singole attività.



Il Responsabile del Servizio,

avvalendosi delle Funzioni di supporto, rappresenta l'interfaccia unica per la Committente: ha l'obiettivo di assicurare il livello di servizio ottimale, inteso non solo come rispetto formale del contratto, ma come soddisfazione della Committente.



Il Responsabile del Servizio governa la conduzione dei servizi attraverso la pianificazione degli eventi di interfaccia e sovrintende il monitoraggio dei risultati dei processi/servizi, per la misurazione delle prestazioni in termini di efficacia e di efficienza, sia in termini di volumi d'attività, sia in termini di qualità di prodotti e servizi.

Le fasi di programmazione delle attività necessarie per l'assicurazione dello svolgimento dei servizi e di gestione e coordinamento del personale operativo sono affidate al Responsabile delle Cucine e al Coordinatore Operativo delle sedi di distribuzione.

CITTA' DI SULMONA

Di Seguito si riassumono, per i processi principali, le responsabilità dei diversi livelli organizzativi.

FASI / AZIONI	RESPONSABILI		
	Direzione EP SPA	Responsabil e del Servizio	Responsabili: Centro Cottura e Coordiamento Distribuzione
Progettazione del Servizio			▲
Pianificazione Attività del Processo-Servizi			▲
Programmazione Attività dei Servizi Programmati			▲
Programmazione Attività Servizi Straordinari e a Richiesta			▲
Erogazione Servizi			▲
Controllo Erogazione servizi			▲
Comunicazione e Trasmissione Risultati alla Committente		▲	
Monitoraggio Risultati Processi-Servizi	■		▲
Monitoraggio Progetto Globale di Gestione	■	▲	■
Proposta di Azioni Correttive dei Processi - Servizi	■	▲	
Azioni Correttive dei Processi - Servizi	■		▲
Valutazioni Performance del Progetto di Gestione		▲	
Gestione Rapporti con il Comune Committente		▲	

LEGENDA



Responsabilità Operativa

Direttamente Responsabile degli Adempimenti



Deve Essere Informato

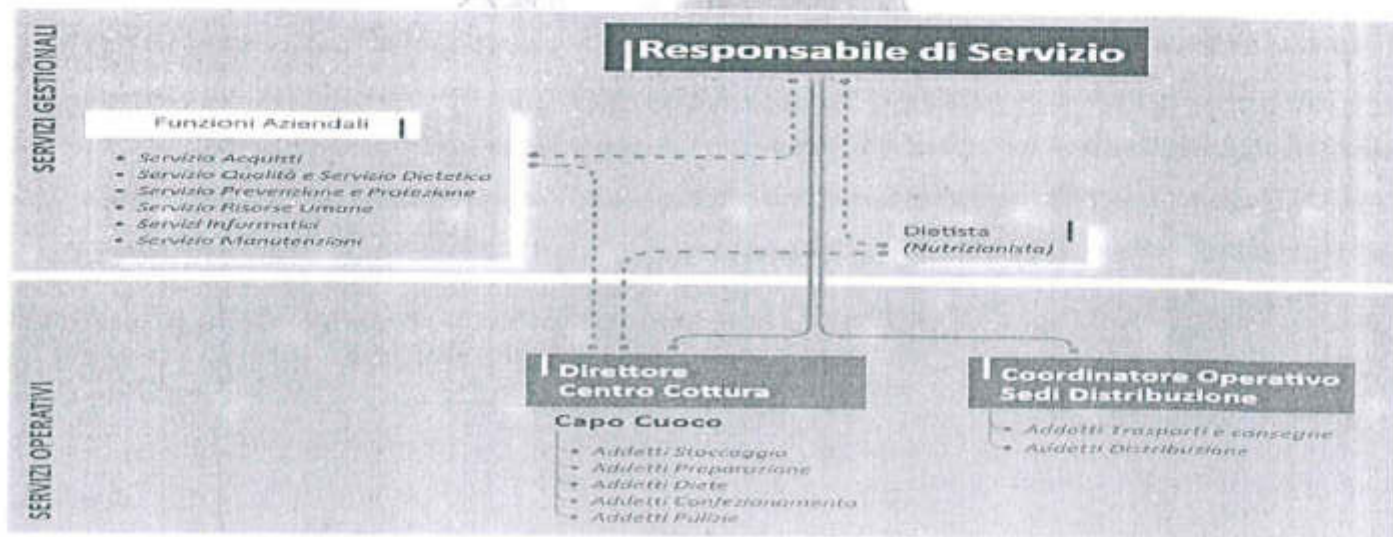
Deve Essere Informato dell'Azione o della decisione intrapresa

Organigramma Funzionale d'Appalto

Al fine di fornire un servizio di Qualità, rispondente alle esigenze della Committente, la Proponente ha articolato la struttura organizzativa per la gestione del servizio in maniera tale da garantire un'efficace integrazione tra le funzioni aziendali ed il personale avente responsabilità di gestione e controllo.

L'Architettura organizzativa per la gestione del servizio 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" nei confronti della Committente, il Responsabile del Servizio, in conformità con quanto indicato dall'Amministrazione nella documentazione di gara.

Egli coordina e collabora funzionalmente con le figure aziendali e d'appalto previste per la gestione, il coordinamento, il controllo e l'erogazione del servizio, così come evidenziato nell'Organigramma d'appalto di seguito riportato.



L'organigramma rappresenta la struttura organizzativa predisposta per l'appalto in oggetto ed ha lo scopo di illustrare schematicamente:

- L'articolazione delle funzioni dedicate all'appalto;
- Le posizioni, le unità previste e la loro collocazione;
- I rapporti gerarchici formali interni alla struttura organizzativa d'appalto ed i rapporti gerarchici e funzionali con la struttura aziendale;
- I livelli di responsabilità.

Nell'organigramma vengono evidenziati i rapporti ed i collegamenti necessari a garantire la "Continuità" di tutti i processi di gestione ed erogazione del Servizio di Ristorazione presso la struttura oggetto d'appalto.

In esso vengono evidenziati i rapporti gerarchici, rappresentati graficamente con linea continua, con evidenza dei vari livelli di responsabilità individuati nel rispetto del modello organizzativo adottato ed i rapporti funzionali, rappresentati graficamente con linea tratteggiata, tra le diverse funzioni con evidenza dei collegamenti tra la struttura di coordinamento del Servizio e le specifiche funzioni aziendali coinvolte.

Per l'appalto è stata definita una struttura organizzativa, costituita da diverse figure gestionali ed operative dedicate al coordinamento ed all'esecuzione delle attività di rifacimento.

Il coordinamento complessivo dell'appalto e delle attività relative al processo di distribuzione pasti e produzione è affidato al Responsabile del Servizio, che rappresenta il referente ed interlocutore unico nei confronti dell'Amministrazione.

A tale figura il Referente designato dell'Amministrazione (D.E.C.) potrà far riferimento per ogni necessità o problematica di carattere amministrativo, gestionale, igienico sanitario, durante tutto il periodo contrattuale, anche al di fuori dell'orario di attività previsto e programmato.

Il coordinamento operativo delle attività relative al processo di produzione pasti presso il Centro Cottura è affidato al Direttore del Centro, che rappresenta il referente "Interno" nei confronti del Responsabile del Servizio per tutte le problematiche gestionali relative all'erogazione delle attività produttive.

Il Direttore gestisce un gruppo di lavoro costituito da Addetti Operativi destinati all'esecuzione delle differenti attività costituenti il processo di produzione.

Egli è costantemente supportato dal Responsabile del Servizio per tutte le necessità di carattere contrattualistico, gestionale ed organizzativo, dalla Dietista per tutte le problematiche di carattere igienico-sanitario e di applicazione del piano HACCP e delle Funzioni Aziendali per tutte le necessità di carattere amministrativo (approvvigionamenti, aggiornamento professionale personale operativo, tecnologie di gestione, qualità e sicurezza, ecc.)

Descrizione delle Figure, dei compiti e delle mansioni

RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Il Responsabile del Servizio gode di autonomia gestionale ed operativa ed ha funzioni di gestione e coordinamento dell'intera struttura organizzativa predisposta per l'erogazione del servizio oggetto d'appalto.

Compiti e Mansioni

- Supporta il Direttore delle Cucine nella conduzione del progetto di gestione;
- Trasferisce sul servizio erogato gli input aziendali tesi a garantire la qualità offerta;
- Tiene i rapporti con il Direttore dell'esecuzione del contratto (D.E.C.) o suo delegato, al fine di garantire gli standard di qualità del servizio e tutte le possibili interazioni.

- Collabora con il Direttore delle Cucine nell'attuazione del piano di avvio e di conduzione delle attività di servizio secondo i metodi e i tempi previsti;
- Assicura la trasmissione dei dati e delle informazioni relative agli eventi di interfaccia delle attività di ogni processo ai fini della gestione complessiva del progetto;
- Supervisiona le attività di monitoraggio del servizio, in collaborazione con il Servizio Dietetico;
- Supervisiona in collaborazione con il Direttore delle Cucine, l'avvenuta applicazione delle norme di igiene e sicurezza sul lavoro e la coerenza operativa con i sistemi di qualità e sicurezza aziendale;
- Collabora con il Servizio Dietetico ed il Direttore nel proporre azioni correttive da intraprendere per risolvere eventuali non conformità relative all'esecuzione del servizio;
- Condivide con il Direttore eventuali variazioni intraprese rispetto ai processi di erogazione del servizio.

DIRETTORE CENTRO COTTURA

Il Direttore delle Cucine ha la funzione di Coordinamento e Gestione Operativa del Servizio e delle Risorse Operative Assegnate e responsabilità di attuazione delle disposizioni aziendali impartite. Egli espleta in modo autonomo tutte le operazioni di gestione in condizioni di eccellenza, nel servizio di ristorazione per le tipologie di utenze previste:

Compiti e Mansioni

- Coordina e supervisiona tutte le attività di stoccaggio, produzione, confezionamento, lavaggio e pulizia ordinaria e periodica effettuate all'interno delle Cucine;
- Organizza il piano di lavoro giornaliero, sulla base delle prenotazioni, attribuendo ai collaboratori compiti e mansioni, nonché la tempistica di riferimento;
- Si preoccupa di far applicare le norme di igiene e sicurezza sul lavoro;
- Supervisiona le attività di confezionamento dei pasti, la regolarità dei tempi di produzione, l'applicazione delle norme igienico-sanitarie relative alla manipolazione e conservazione degli alimenti, anche attraverso il Supporto del Servizio Dietetico;
- Gestisce la modulistica di riferimento, prevista dal sistema HACCP, con il supporto del Servizio Dietetico;
- Supporta il personale operativo nella gestione delle scorte e degli approvvigionamenti di materie prime in rapporto alle produzioni giornaliere ed alla quantità delle stese, in collaborazione con il Servizio Acquisti aziendale e con il supporto del Responsabile del Servizio;
- Supervisiona, con la collaborazione del Servizio Manutentivo, lo stato d'uso di attrezzature di servizio al fine di garantire la perfetta efficienza delle dotazioni a disposizione.
- Coordina e supervisiona tutte le attività di consegna dei pasti e di ritiro dei carrelli al termine del servizio;
- Monitora il rispetto delle condizioni igieniche durante il trasporto e durante la somministrazione, gestisce la modulistica di riferimento, prevista dal sistema di HACCP, con il supporto del Servizio Dietetico;
- Supervisiona, con la collaborazione del Servizio Manutentivo, lo stato d'uso e l'igiene dei carrelli al fine di garantire la perfetta efficienza delle dotazioni a disposizione;

DIETISTA

Questa figura professionale, che si occupa di tutti gli aspetti igienico sanitari legati all'appalto, collabora funzionalmente con il Responsabile del Servizio ed il Direttore delle Cucine per le verifiche pre viste con il costante e puntuale controllo delle derrate consegnate all'unità produttiva.

- Con la collaborazione del Direttore del Centro Produttivo e di Tecnici di laboratorio incaricati, svolge il programma di interventi di campionamento previsti;



Compiti e Mansioni

- Attiva il Sistema HACCP presso il Centro Produttivo e ne verifica il corretto funzionamento;
- Supervisiona il mantenimento della sicurezza igienico sanitaria e il miglioramento della qualità del servizio, attraverso il controllo dell'applicazione delle specifiche procedure aziendali e della legislazione vigente;
- Supervisiona la corretta compilazione e attuazione della modulistica prevista per il controllo del servizio ed in generale coordina le attività di Auditing su igiene, procedure di lavoro, sicurezza sul lavoro, qualità delle materie prime;
- Intrattiene contatti con gli Uffici ASL, SIAN, SUAP ed alti organi di vigilanza (NAS, ecc.);

- Esegue controlli periodici sulle materie prime, semilavorati e prodotti finiti in base a quanto previsto dal Sistema di Autocontrollo in collaborazione con il Laboratorio di Analisi accreditato;
- Prevede ad effettuare ispezioni sulle condizioni igienico-sanitarie delle attrezzature, delle superfici e dell'ambiente in genere;
- Verifica il rispetto delle condizioni organolettiche ed igienico-sanitarie dei pasti in fase di confezionamento;
- Propone eventuali variazioni ai menù definiti, da sottoporre a validazione da parte dell'ASL;
- Supporta il Direttore delle Cucine nelle attività di preparazione, apportando le conoscenze specifiche, per la cottura e preparazione dei cibi;
- Mantiene costanti e continui rapporti con gli uffici ASL preposti in ordine di composizione dei menù, delle tabelle bromatologiche, grammature, assortimenti, qualità e quantità dei generi alimentari nel rispetto delle norme contrattuali;
- Archivia tutti i documenti di registrazione della qualità ed i documenti amministrativi
- Supervisiona le diete speciali

ADDETTI OPERATIVI

Gli addetti, ognuno per la propria area di competenza, hanno responsabilità operative rispetto alla corretta erogazione del servizio, nel pieno rispetto delle norme igieniche previste e degli standard quali/quantitativi definiti. Gli addetti al servizio svolgono specifici compiti relativi alla mansione ricoperta:

Compiti e Mansioni

Gli Addetti operanti all'interno delle Cucine svolgono compiti operativi alle diverse attività produttive:

- L'addetto al Ricevimento e Stoccaggio/ Magazziniere svolge compiti operativi relativamente ai flussi in entrata ed in uscita delle merci e dei prodotti quali: predisposizione degli ordini delle materie prime necessarie per la lavorazione e per la produzione dei pasti secondo le indicazioni fornite dal Direttore delle Cucine; effettuazione delle verifiche previste dal piano operativo in fase di ricevimento delle materie prime (controllo visivo/olfattivo prodotti ricevuti – Temperature materie prime surgelate e prodotti freschi maggiormente a rischio di deperibilità, quali carni e latticini – verifica integrità confezioni – verifica corrispondenza bolle di accompagnamento con richieste d'ordine – controllo scadenza prodotti in consegna e prodotti in deposito); stoccaggio delle merci nelle celle frigorifere o sugli appositi scaffali rispettando le istruzioni operative definite per la fase di stoccaggio.
- Gli addetti alla preparazione pasti e diete svolgono le attività di preparazione delle materie prime, di lavorazione e cottura degli ingredienti delle ricette secondo i criteri di corretta prassi igienica CMP (Good Manufacturing Practices) in funzione al menù previsto. I pasti devono comunque rispondere al dettato dell'Art. 5 della Legge 283/1962 e s.m.i. per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e dell'Art.31 del DPR 327/1980 e s.m.i. per quanto concerne il rispetto delle temperature degli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.
- Gli addetti al confezionamento svolgono tutte le attività riguardanti la preparazione dei contenitori isotermitici nel rispetto delle condizioni ottimali di mantenimento delle temperature.
- Gli addetti alle pulizie svolgono attività di lavaggio di attrezzature di preparazione, contenitori e stoviglie, effettuano il lavaggio meccanico e manuale delle stoviglie, del pentolame, dei contenitori di trasporto e di quant'altro impiegato
- nella preparazione dei pasti, nel rispetto delle prescrizioni igieniche definite ad attività di sanificazione degli ambienti delle Cucine secondo i programmi e i protocolli definiti.

Organigramma Funzionale Aziendale Skill professionali delle figure tecniche di gestione

L'Ati è fermamente convinta che i punti di forza della propria gestione siano rappresentati da:

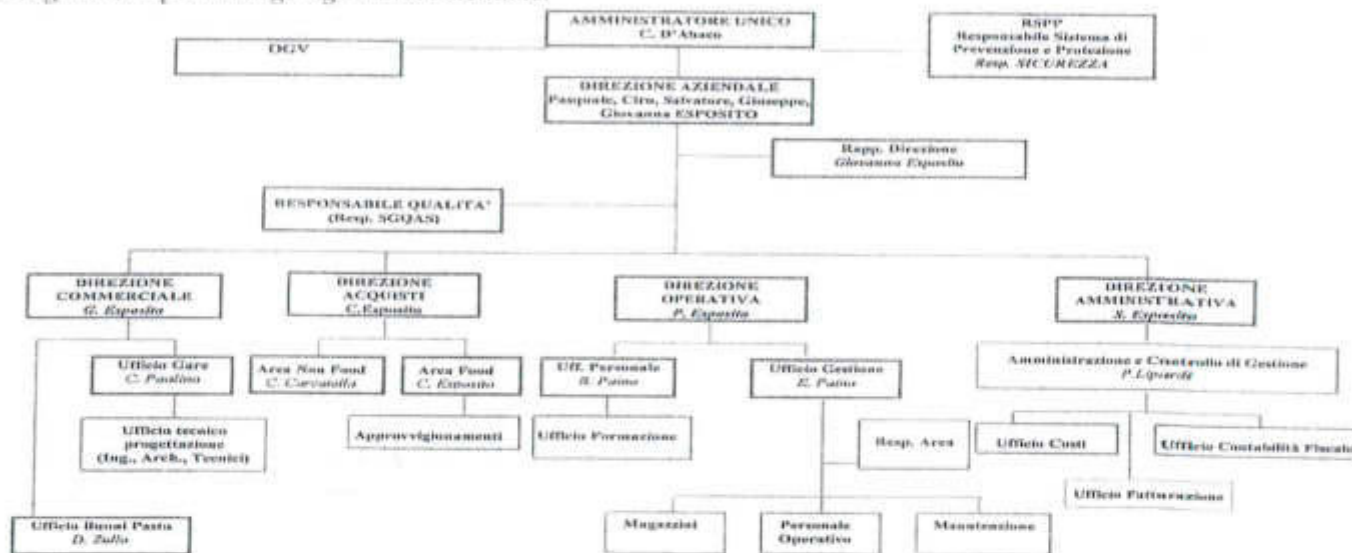
- 1) esperienza pluriennale nel campo della ristorazione;
- 2) struttura snella con limitati riporti per i referenti sul territorio: un'azienda capace di mettere a disposizione dei Clienti figure professionali con reale autonomia gestionale ed in grado di prendere decisioni immediate per la migliore gestione del servizio;
- 3) struttura organizzativa aziendale (plasmata sulla base del Modello Organizzativo di cui al D.Lgs 231/2001) composta da figure altamente qualificate e le cui componenti fondamentali sono:

Direzione Aziendale;
Direzione Legale;
Direzione Amministrativa;
Ufficio Sicurezza e Ambiente;

Direzione Commerciale,
Direzione Acquisti;
Ufficio Gare e Progettazione;
Ufficio Lavori e Manutenzioni.

Direzione Operativa;
Gestione Risorse Umane;
Ufficio Gestione Qualità,

Di seguito si riporta l'organigramma aziendale:



La determinazione degli uffici, i loro compiti, le responsabilità dei funzionari e degli impiegati, il coordinamento tra le persone che operano negli uffici è racchiuso, dunque, nell'organigramma che tutte le aziende di buon livello predispongono, osservano e continuamente migliorano. Il lavoro dell'Ati, quindi, si svolge attraverso le azioni dei suoi organi che, nel complesso, da un lato sono tra loro coordinate e dall'altro richiedono una differenziazione in coordinazioni di grado minore; ogni ramo di tale differenziazione costituisce un gruppo logico di azioni: è cioè una funzione organica nel lavoro aziendale.

Nell'Ati le competenze delle varie Direzioni vengono divise seguendo l'Ordinamento Funzionale: la Direzione è divisa fra Responsabili per ogni gruppo di funzioni così che l'ufficio subordinato può ricevere gli ordini dagli uffici superiori e ciascuno agisce nell'ambito delle proprie mansioni.

Al vertice dell'organigramma dell'Ati c'è per ogni Azienda l'Amministratore Unico che interagisce con le Direzioni a livello centrale per la definizione ed il raggiungimento degli obiettivi aziendali. All'Amministratore Unico, pertanto, spetta il compito di definire le politiche e le strategie da perseguire per il raggiungimento degli obiettivi aziendali. Inoltre, l'Amministratore Unico ha il compito di sovrintendere e coordinare le cinque Direzioni Centrali e l'Ufficio Gare:

- Gestione Risorse Umane; Direzione Operativa; Direzione Acquisti;
- Direzione Amministrativa; Direzione Legale; Ufficio Gare.

Nello svolgimento della propria funzione, l'Amministratore Unico si avvale della consulenza di Tecnici Esterni Specializzati in diversi rami professionali in particolare l'Amministratore Unico è coadiuvato da professionisti specializzati nei settori: tributari, societari, contrattuali, amministrativi, controversie relative al rapporto con il personale dipendente.

L'Ati, grazie alla pluriennale esperienza nel campo della ristorazione collettiva, è riuscita a mettere a punto un'organizzazione fortemente collaudata che garantisce un flusso continuo di informazioni secondo lo schema a cascata che si riporta a lato.

In particolare, l'ufficio personale si occupa della valutazione dei curriculum vitae del personale ed eventualmente della successiva assunzione con l'obiettivo di garantire l'inserimento di risorse professionali idonee. Dal momento dell'assunzione l'ufficio personale ha poi il compito di garantire la crescita professionale e il rispetto dei diritti di ogni singola unità operativa presente.

La fase successiva all'assunzione coinvolge invece direttamente le figure aziendali impegnate nell'assicurazione della qualità dei servizi offerti. Nello specifico si tratta di:

- Responsabile del Sistema di Gestione della Qualità, Ambiente e Sicurezza (RSGQAS);
- Tecnologi Alimentari, Nutrizioniste e Dietiste;
- Chef de Rang Formatore.
- Docente Formatore

L'Ati, consapevole che la specializzazione dei propri collaboratori si riverbera in modo positivo sulla qualità dei servizi offerti, si avvale di collaboratori la cui qualifica professionale e/o esperienza lavorativa sono strettamente attinenti al settore della ristorazione collettiva.

A tal riguardo L'Ati collabora con le Facoltà Universitarie di Veterinaria e Tecnologie alimentari dell'Università Federico II di Napoli per la realizzazione di corsi di formazione e specializzazione di studenti laureandi e nella scelta dei nuovi collaboratori con funzioni di responsabilità direttive, organizzative e di coordinamento dei propri servizi presceglie giovani laureati che abbiano frequentato corsi di specializzazione presso i propri centri di cottura e/o altre realtà produttive del campo alimentare.

- La funzione del Responsabile del Servizio sarà affidata al **[redacted]**;
- La funzione del Direttore delle Cucine sarà affidata al Dott. **[redacted]**;
- La funzione del Coordinatore Operativo delle Sedi di Distribuzione sarà affidata a chi del personale assorbito dal precedente gestore sarà secondo L'Ati in grado di svolgerlo dopo la dovuta formazione;
- La Funzione della Dietista sarà selezionata in loco con richieste e annunci che pubblicheremo sulle maggiori testate giornalistiche. La stessa sarà supportata e formata dal Dott. **[redacted]**;
- Tutte le altre Funzioni saranno sempre individuate dal personale che assorbiremo dal precedente gestore;
- La funzioni di Chef de Rang Formatore affiancato al personale che sarà assorbito dal precedente gestore, saranno affidate al Sig. **[redacted]**;
- La Funzione di Formatori saranno affidate alla dottoressa **[redacted]** dal Professore **[redacted]** e **[redacted]**.

La Selezione delle risorse sarà effettuata ponendo attenzione sia

Alla Sfera Soggettiva, riferita quindi all'insieme di caratteristiche ed inclinazioni personali. Il possesso di queste qualità testimonia la predisposizione della risorsa a svolgere con successo le mansioni assegnate;

All'Ambito Oggettivo e quindi l'esperienza pratica che deriva da compiti simili svolti in precedenti posizioni lavorative.

ORGANICO DEL PERSONALE IMPIEGATO NELL'APPALTO

livello contr.	Descrizione mansione	Tipo p-t	Perc. part time	settimana li	Scatti d'anzianità	Descrizione centro di costo	di lavoro
4	CAPO GRUPPO MENSA	Misto	75	30	6	SCUOLE DI SULMONA	AQ
4	IMPIEGATO	Misto	75	30	0	SCUOLE DI SULMONA	AQ
6	ADD. SERVIZI DI MENSA	Misto	31,25	12,5	1	SCUOLE DI SULMONA	AQ
6	ADD. SERVIZI DI MENSA	Misto	31,25	12,5	2	SCUOLE DI SULMONA	AQ
6	ADD. SERVIZI DI MENSA	Misto	31,25	12,5	2	SCUOLE DI SULMONA	AQ
6	ADD. SERVIZI DI MENSA	Misto	31,25	12,5	1	SCUOLE DI SULMONA	AQ
6	ADD. SERVIZI DI MENSA	Misto	31,25	12,5	2	SCUOLE DI SULMONA	AQ
6	ADD. SERVIZI DI MENSA	Misto	31,25	12,5	2	SCUOLE DI SULMONA	AQ
6S	ADD. SERVIZI DI MENSA	Misto	31,25	12,5	2	SCUOLE DI SULMONA	AQ
6	ADD. SERVIZI DI MENSA	Misto	31,25	12,5	2	SCUOLE DI SULMONA	AQ
6	ADD. SERVIZI DI MENSA	Misto	31,25	12,5	2	SCUOLE DI SULMONA	AQ
6	ADD. SERVIZI DI MENSA	Misto	31,25	12,5	1	SCUOLE DI SULMONA	AQ
6	ADD. SERVIZI DI MENSA	Misto	31,25	12,5	0	SCUOLE DI SULMONA	AQ
6S	ADD. SERVIZI DI MENSA	Misto	31,25	12,5	2	SCUOLE DI SULMONA	AQ
6	ADD. SERVIZI DI MENSA	Misto	31,25	12,5	0	SCUOLE DI SULMONA	AQ
6	ADD. SERVIZI DI MENSA	Misto	31,25	12,5	2	SCUOLE DI SULMONA	AQ
6S	ADD. SERVIZI DI MENSA	Misto	31,25	12,5	2	SCUOLE DI SULMONA	AQ
6S	ADD. SERVIZI DI MENSA	Misto	31,25	12,5	2	SCUOLE DI SULMONA	AQ
6S	ADD. SERVIZI DI MENSA	Misto	31,25	12,5	2	SCUOLE DI SULMONA	AQ
6	ADD. SERVIZI DI MENSA	Misto	31,25	12,5	2	SCUOLE DI SULMONA	AQ
6S	ADD. SERVIZI DI MENSA	Misto	25	10	0	SCUOLE DI SULMONA	AQ
6S	ADD. SERVIZI DI MENSA	Misto	31,25	12,5	2	SCUOLE DI SULMONA	AQ
6S	ADD. SERVIZI DI MENSA	Misto	31,25	12,5	2	SCUOLE DI SULMONA	AQ
6	ADD. SERVIZI DI MENSA	Misto	31,25	12,5	0	SCUOLE DI SULMONA	AQ
6	ADD. SERVIZI DI MENSA	Misto	25	10	2	SCUOLE DI SULMONA	AQ
6	ADD. SERVIZI DI MENSA	Misto	25	10	2	SCUOLE DI SULMONA	AQ
6	ADD. SERVIZI DI MENSA	Misto	25	10	0	SCUOLE DI SULMONA	AQ
6S	ADD. SERVIZI DI MENSA	Misto	37,5	15	0	SCUOLE DI SULMONA	AQ
6S	ADD. SERVIZI DI MENSA	Misto	37,5	15	0	SCUOLE DI SULMONA	AQ
5	MAGAZZINIERE	Misto	50	20	0	SCUOLE DI SULMONA	AQ
5	ADDETTO ALLE CONSEGNE	Misto	75	30	0	SCUOLE DI SULMONA	AQ
5	ADDETTO ALLE CONSEGNE	Misto	50	20	2	SCUOLE DI SULMONA	AQ
5	ADDETTO ALLE CONSEGNE	Misto	37,5	15	0	SCUOLE DI SULMONA	AQ
4	CUOCO	Misto	100	40	3	SCUOLE DI SULMONA	AQ
5	AIUTO CUOCO	Misto	50	20	1	SCUOLE DI SULMONA	AQ
5	AIUTO CUOCO	Misto	75	30	2	SCUOLE DI SULMONA	AQ

La finalità di sostenere l'aggiornamento e la riqualificazione dei dipendenti diventa prioritario in una logica di crescita e sviluppo aziendale dove le risorse umane sono alla base della stessa crescita e sviluppo in un contesto lavorativo come quello dei servizi. L'obiettivo generale che ci poniamo è quello di sviluppare capacità di comunicazione interpersonale, fluidificare i processi e rafforzare le capacità di gestione. I progetti che realizziamo si concretizzano nella nostra ferma volontà di continuare a credere nell'investimento nelle risorse umane come variabile strategica nel processo di sviluppo della qualità della prestazione erogata ai nostri committenti. L'implementazione di un innovativo progetto di Formazione Permanente nato in EP Spa per il personale operativo, permette di mettere a disposizione dei responsabili produttivi, direttamente sul campo, gli strumenti formativi teorico-pratici garantendo la continuità nell'esecuzione dei processi. Questo progetto, esce da una logica di formazione a pioggia, e riesce a fare della formazione personalizzata e mirata sulle carenze del singolo dipendente, il proprio punto di forza.

Risulta infatti molto più efficace la formazione che nasce dalla concreta necessità di aggiornamento o di specializzazione in un determinato ambito e che tenda a risultati mirati.

Le macro argomentazioni che abbiamo individuato e che sistematicamente vengono affrontati sono:

Metodologie di Lavoro; Sicurezza e Ambiente; Sistema Di Qualità; Responsabilità Sociale, Gestione diete speciali quali le Allergie, le Intolleranze Alimentari, la Celiachia, la Disfagia, la Diabetica ecc., Affiancamento e supporto alla mansione, Comunicazione e Gestione del Committente e Degente.

Tutto il personale quindi, indipendentemente dal ruolo e dalle precedenti esperienze lavorative, viene coinvolto in corsi interni di formazione appositamente strutturati allo scopo di allineare tutto il personale in merito alle conoscenze teoriche di base e alle metodologie operative. Per poter poi verificare l'efficacia della formazione, abbiamo studiato un apposito questionario di valutazione strutturato come un test e diversificato in base agli obiettivi da raggiungere ed alla mansione di servizio. Tale politica segue un orientamento mirato non solo alla crescita dei collaboratori: l'obiettivo che ci poniamo è quello di trasformare la conoscenza in abilità e competenza. Negli interventi di addestramento e formazione svolti, il personale trova quindi nuovi stimoli motivazionali oltre ad una crescita culturale e professionale che lo rende consapevole e protagonista delle attività lavorative anche per il futuro.

La nostra tendenza, è quella di consolidare l'immagine dell'Ati come Aziende leader anche nella Gestione delle Risorse Umane.

Nasce così il concetto di "Ep Spa Academy"; così abbiamo definito il nostro ente di formazione interno, chiamato a gestire un sistema strutturato e organico volto al presidio continuo del processo di sviluppo e di formazione del personale sia operativo, sia manageriale attraverso:

- La costituzione di un Gruppo di Presidio (La Faculty) che riferisca direttamente alla Direzione Aziendale
- L'individuazione della Figura del Manager della Formazione, La formazione del Gruppo di Docenti interni
- L'identificazione delle Sedi di Formazione, La formulazione di un Budget

In sintesi un sistema di gestione delle risorse umane che si estende ogni anno sempre di più a tutto il sistema azienda, ponendo al centro della propria strategia la tutela del cliente assicurandone una qualità totale operando a tutela del nostro personale nel rispetto della persona nel senso più ampio, garantendo al nostro interno comportamenti etici e socialmente responsabili.

Metodologie, didattiche, tecniche e strumenti

Metodologie didattiche: Lezioni frontali, formazione in affiancamento, esercitazioni di gruppo, simulazioni, analisi dei casi aziendali, verifiche con questionari, discussione di materiale illustrativo. Strumenti: computer, video proiettore, lavagna luminosa e lucidi a colori, lavagna a fogli di carta mobili, proiettore di diapositive

Formazione in sostituzione al libretto di idoneità sanitaria

Per la delicatezza del settore alimentare la normativa vigente, con riferimento alla L.R. Regolamento Regionale, prevede che tutti i soggetti che operano presso cucine o che comunque manipolino alimenti destinati alla somministrazione, non siano più obbligati a possedere il libretto di idoneità sanitaria in corso di validità ma, viceversa, risultino aver effettuato un corso di formazione rispondente a determinati requisiti di durata,

frequenza e dai contenuti specifici in tema di sicurezza alimentare. A tale obbligo, sono chiamate le imprese che erogano tali servizi e dalle quali tali addetti dipendono, assumendosi l'onere della formazione richiesta. La formazione e l'aggiornamento del personale alimentarista è rivolto quindi agli operatori addetti alla produzione, preparazione,

somministrazione e distribuzione degli alimenti. A tale evoluzione del servizio, ove il processo formativo viene individuato quale sostegno principale alla garanzia e la sicurezza degli alimenti nel suo complesso, L'Ati ha inteso incaricare specifiche figure interne che possiedono competenza e qualifica adeguata per assolvere pienamente a tale nuova esigenza formativa. Nel dettaglio, la pianificazione di tale attività prevede moduli formativi mirati, erogati sin dall'inizio dell'avvio appalto e vengono replicati con periodicità annuale.

L'Ati dando seguito al dispositivo di legge che prevede in luogo del libretto di idoneità sanitaria la formazione quale idoneo strumento per contribuire alla salubrità degli alimenti, ha istituito ed implementato il cosiddetto "Piano di Formazione sostitutivo del Libretto Idoneità Sanitaria".

I destinatari di tale obbligo formativo sono tutti gli operatori dell'Ati che, anche solo occasionalmente, vengono a contatto in modo più o meno diretto con i prodotti alimentari, sfusi o confezionati o con attrezzature che parimenti possono venirne a contatto (es. lavaggio-stoviglie).

Il Capo Commessa, in collaborazione con i membri del gruppo sulla sicurezza alimentare, verifica, prima dell'avvio dell'appalto, il monte ore previsto e pianifica il numero di ore previste per la formazione "in sostituzione del Libretto Idoneità Sanitaria". Tale formazione viene registrata in una specifica scheda "Registrazione Formazione Commessa" e copia del documento viene archiviata anche presso l'Ufficio Qualità delle sedi di Pratola Peligna (AQ) onde permettere l'aggiornamento dei dati sul software di gestione specifico per la formazione "in sostituzione del Libretto di Idoneità Sanitaria".

Registrazione e momenti della formazione

I corsi di formazione saranno attivati e debitamente registrati su apposita modulistica conservata in uno specifico faldone custodito in appalto. I momenti in cui saranno effettuati corsi sono:

- All'atto dell'assunzione - registrazione su scheda formazione food neo-assunto
- In occasione di trasferimento o cambiamento di mansione - registrazione su scheda formazione ad-personam
- a seguito dell'introduzione di nuove attrezzature di lavoro o di nuovi prodotti
- secondo la programmazione specifica definita tra L'Ati e l'Ente in caso di aggiudicazione - registrazione su scheda formazione generale

Piano di formazione del personale operativo

Il piano di formazione previsto per la commessa, prevede i corsi specificati di seguito nei "moduli di formazione"

Tutto il personale operativo è coinvolto, indipendentemente dalle precedenti esperienze lavorative, in corsi interni di formazione appositamente strutturati e descritti successivamente. Tali corsi hanno come obiettivo quello di allineare tutto il personale in merito alle conoscenze teoriche di base e alle metodologie operative specifiche necessarie per una corretta esecuzione del servizio in accordo a quanto stabilito dal capitolato e dall'offerta tecnica presentata.

Per ogni mansione operativa, L'Ati ha predisposto delle "Schede di Formazione" specifiche, in cui sono riportati gli obiettivi, i moduli trattati, le ore di formazione ed i docenti che si occuperanno della formazione e dell'informazione.

I corsi saranno eseguiti secondo i tempi previsti della programmazione dell'Ati e secondo le indicazioni riportate nella documentazione di gara in aggiunta a quelli resi obbligatori dalle leggi Regionali e/o Provinciali in merito a nuove disposizioni sanitarie.

Il personale dell'Ati al momento dell'inserimento, sarà formato sulle metodologie di Qualità, sulle regole riguardanti l'Haccp, l'Ambiente e l'Etica attraverso la "Scheda Formazione Neo Assunto/a".

Il personale neoassunto sarà affiancato per tutto il tempo ritenuto necessario affinché diventi responsabile per svolgere la propria attività in maniera autonoma. La scheda riportata in seguito è quella consegnata, unitamente alle brochure illustrative, agli addetti all'atto della prima formazione. Essa rappresenta una sintesi degli argomenti trattati nel corso all'atto dell'assunzione. Il partecipante al corso firmerà in calce, se riterrà di aver ricevuto tutta la formazione riportata sul modulo, la scheda. La stessa sarà successivamente archiviata in apposito faldone tenuto in appalto.

L'Ati avvierà, inoltre, un Progetto di Formazione Audiovisiva.

La Direzione Qualità ha constatato che per migliorare l'apprendimento delle conoscenze si è resa necessaria una forma di trasferimento delle informazioni mediante immagini e filmati commentati in modo semplice e intuitivo. In questo modo l'addetto che non ha padronanza della lingua potrà apprendere le nozioni necessarie allo svolgimento dell'attività lavorativa senza sforzi di comprensione linguistica limitando il rischio di fraintendimenti dovuti a non comprensione delle espressioni utilizzate durante la formazione. La formazione audiovisiva è utile in quanto la formazione d'aula di tipo frontale, così come erogata sino ad oggi, ha limiti rappresentati da un elevato numero di

assenteismo alle lezioni e da un ritorno, in termini di apprendimento, non sempre soddisfacente. Avendo a cuore la formazione effettiva delle risorse umane la nostra azienda ha deciso di investire in metodi formativi innovativi.

Da queste considerazioni è nato il progetto, entrato in fase operativa (sperimentale) nel corso del 2011 di formazione audiovisiva. In pratica, oltre ai normali metodi formativi, si proporrà agli operatori un DVD (che sarà loro consegnato per essere visionato anche in momenti successivi) dove saranno illustrate, mediante immagini e filmati "girati" presso nostri appalti reali, le diverse procedure operative in modo immediato e con accompagnamento di un commento semplice e intuitivo. Si ritiene infatti che l'immagine porti con sé una capacità di apprendimento più elevata della lezione tradizionale. Il supporto moderno poi (DVD), dovrebbe contribuire a creare un'immagine più accattivante al momento formativo, rendendo più partecipi le persone coinvolte.

Per catalogare tutta la formazione ricevuta, ogni operatore avrà una propria scheda di "Registrazione Formazione Ad Personam" dove saranno protocollati tutti i corsi di formazione ai quali l'addetto avrà partecipato. Questa scheda sarà archiviata in apposito faldone tenuto in appalto e, attraverso questa, l'Ente e il Responsabile di Commessa potranno prendere visione in ogni momento della formazione ricevuta da ciascun addetto.

Si segnala che la formazione viene erogata tenendo conto anche del documento di cui alla G.U. nr. 220 del 21/09/2011 in materia di **CRITERI AMBIENTALI MINIMI cap 5.3.6 "Formazione del Personale"**



L'Ati informerà tempestivamente l'Ente - relativamente ai giorni e delle sedi in cui si svolgeranno gli incontri formativi, al fine di permettere la partecipazione di un incaricato dell'Ente o studenti interessati.

Modalità di progettazione dell'inserimento e affiancamento del personale

In caso di personale già impiegato, il piano di formazione prevede corsi di formazione specifici di approfondimento inerente l'esecuzione del servizio in oggetto, le nuove metodologie, l'utilizzo di nuovi macchinari e l'uso corretto dei DPI, in particolar modo un riferimento alle caratteristiche degli ambienti oggetto del presente appalto. In relazione al personale neo assunto,

L'Ati presterà particolare attenzione, rivolgendo ad esso un percorso formativo approfondito ed esauriente, riguardante tematiche di carattere Qualitativo, di Sicurezza, Ambientale ed Etico connesse alla natura specifica del servizio erogato. In caso di personale assunto in un periodo successivo a quello di eventuale acquisizione ed inizio dell'appalto, si prevede lo svolgimento dei corsi formativi entro il primo mese di assunzione. Tutto il personale sarà affiancato da Responsabili esperti, per un periodo di almeno un turno intero di lavoro, ma prolungato se necessario. I corsi previsti, saranno finalizzati anche all'ottemperanza di quanto previsto dal D.Lvo 81/2008 e s.m.i.



Tutti i corsi di formazione verranno attivati già dal giorno antecedente l'avvio dell'appalto;

L'Ati prevede inoltre un costante aggiornamento con cadenza annuale.

Metodologie didattiche, strumenti e Responsabili della formazione

Metodologie didattiche: lezioni frontali, formazione in affiancamento, esercitazioni di gruppo, simulazioni, analisi casi aziendali, verifiche con questionari, discussione di materiale illustrativo.

Strumenti: computer, video proiettore, lavagna luminosa e lucidi a colori, lavagna a fogli di carta mobili, proiettore di diapositive, attrezzature e macchinari per il servizio di pulizia sanificazione e ristorazione ecc.

Responsabili della formazione: Il Piano di Formazione per tutte le Figure aziendali è affidato al Responsabile della Formazione e al Direttore del Personale, in collaborazione con il Direttore Qualità.

Il Direttore della Qualità è coadiuvato da altre figure tecniche interne e provvede alla formazione specifica del personale addetto in materia di: Qualità, Gestione del personale, Sistemi informatici, Metodi e sistemi di controllo, Sicurezza sul lavoro.

Per alcuni ambiti specifici, possono essere previste anche docenze esterne (medico competente, psicologo del lavoro, ecc...).

Legenda:

La clausola sociale deve essere interpretata però conformemente ai principi nazionali e comunitari in materia di libertà iniziativa imprenditoriale e di concorrenza, risultando altrimenti lesiva della concorrenza, scoraggiando la partecipazione a gare e limitando ultroneamente la platea dei partecipanti, nonché atta a ledere la libertà d'impresa, riconosciuta e garantita dall'art. 41 Costituzione, che sta a fondamento dell'autogoverno dei fattori di produzione e dell'autonomia di gestione propria dell'archetipo del contratto d'appalto.

Corollario obbligatorio di questa premessa è che tale clausola deve essere interpretata in modo da non limitare la libertà di iniziativa economica e, comunque, evitando di attribuirle un effetto automaticamente e rigidamente escludente; conseguentemente, l'obbligo di riassorbimento dei lavoratori alle dipendenze dell'appaltatore uscente nello stesso posto di lavoro e nel contesto dello stesso appalto, deve essere armonizzato e reso compatibile con

l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante (Consiglio di Stato sezione III, 5 maggio 2017 n. 2078). Qui nel di, secondo questo condivisibile indirizzo, la clausola sociale funge da strumento per favorire la continuità e la stabilità occupazionale dei lavoratori (Consiglio di Stato sezione V, 7 giugno 2016, n. 2433; id., sez. III 30 marzo 2016, n. 1255; id., 9 dicembre 2015, n. 5598; id 5 aprile 2013, n. 1896; id sez. V, 25 gennaio 2016, n. 242; id., sez. IV, 27 novembre 2014, n. 5890).

E che tale sia la finalità precipua della previsione, ne è prova la costituzione che oltre alla possibilità di distrarre un lavoratore, assunto in virtù della clausola sociale, in altra commessa, la giurisprudenza (Consiglio di Stato, Sezione III,

5 maggio 2017, n. 2078) ha affermato che i lavoratori, che non trovano spazio nell'organigramma dell'appaltatore subentrante e che non vengano ulteriormente impiegati dall'appaltatore uscente in altri settori, sono destinatari delle misure legislative in materia di ammortizzatori sociali (Consiglio di Stato, sezione III 30 marzo 2016 n. 1255).

La Clausola Sociale non comporta dunque alcun obbligo per l'impresa aggiudicataria di una commessa di assumere a full time e in forma automatica e generalizzata alle medesime condizioni il personale già utilizzato dalla precedente cooperativa affidataria (Consiglio di Stato Sezione V 17 Gennaio 2018 n. 272; Consiglio di Stato Sezione V 18 Luglio 2017 n. 3554 ; Consiglio di Stato Sezione III 27 Aprile 2018 n. 2569).

In tale direzione esattamente il Primo Giudice ha ricordato l'orientamento della sezione per cui la clausola sociale non può imporre all'impresa subentrante di prescegliere un determinato contratto collettivo potendo essa scegliere un contratto collettivo diverso applicabile all'oggetto dell'appalto.

3) Il know-how sviluppato nel corso degli anni, posiziona EP Spa e la Coselp tra le più importanti realtà in Italia, pertanto l'organizzazione che propone l'Ati sarà in grado di fornire un servizio rispettando "LQA" richiesto dal Cliente.

