



CIAO, SONO SFERA,  
**BIO-SFERA**  
E SONO ARRIVATA PER GUIDARVI  
NEL VOSTRO PROGETTO DI  
RISTORAZIONE A BASSO  
IMPAATO AMBIENTALE!



## RELAZIONE TECNICA

**Gestione in appalto del  
servizio di ristorazione  
scolastica e mensa  
dipendenti comunali a  
ridotto impatto ambientale**

**CIG 8658718821**





<b>1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO .....</b>	<b>1</b>
■ 1.1 Organigramma e funzionigramma organico dedicato del centro cottura, terminali di distribuzione, trasporti.....	1
■ 1.2 Curriculum del Direttore del Servizio.....	6
■ 1.3 Piano di formazione e addestramento .....	7
■ 1.4 Gestione degli imprevisti ed emergenze .....	10
■ 1.5 Piano dei trasporti .....	12
■ 1.6 Numero di mezzi impiegati.....	16
■ 1.7 Distanza centro cottura .....	16
■ 1.8 Organizzazione e gestione della comunicazione e customer satisfaction... ..	17
<b>2. QUALITA' DEL SERVIZIO .....</b>	<b>20</b>
■ 2.1 Piano alimentare.....	20
■ 2.2 Proposte di nuovi menù .....	23
■ 2.3 Inserimento nei menù di prodotti biologici per il 100% della fornitura Per prodotti biologici derivanti dai cereali (es. pane, pasta, riso,farine, prodotti da forno, ecc.).....	25
■ 2.4 Inserimento nei menù di prodotti biologici per il 100% della fornitura Per carni avicole.....	25

■ 2.5 Inserimento nei menù di prodotti biologici per il 100% della fornitura Per carni suine.....	26
■ 2.6 Inserimento nei menù di prodotti biologici per il 100% della fornitura Per prodotti dell'ortofrutta, legumi e prodotti con pomodori lavorati (passate, pelati, ecc.) .....	26
■ 2.7 Inserimento nei menù di carni bovine certificate nell'ambito dei sistemi di qualità piemontesi riconosciuti .....	26
■ 2.8 Iniziative per la riduzione degli scarti e recupero dei generi alimentari non consumati .....	26
<b>3. POTENZIAMENTO INFRASTRUTTURALE ED ARREDI .....</b>	<b>28</b>
■ 3.1 proposta di interventi strutturali.....	28
■ 3.2 Reintegro, potenziamento, miglioramento attrezzature .....	29
■ 3.3 Rinnovo e/o miglioramento di stoviglie e arredi .....	30

**ELENCO ALLEGATI:**

- PRESENTAZIONE CENTRO COTTURA
- ALL. AL CRITERIO 1.2
- ALL. AL CRITERIO 1.3
- ALL. AL CRITERIO 1.5
- ALL. AL CRITERIO 1.6
- ALL. AL CRITERIO 1.7
- ALL. AL CRITERIO 1.8 VOL. 1
- ALL. AL CRITERIO 1.8 VOL. 2
- ALL. AL CRITERIO 1.8 VOL. 3
- ALL. AL CRITERIO 2.1
- ALL. AL CRITERIO 2.2
- ALL. AL CRITERIO 2.8
- ALL. CRITERIO 3.1
- ALL. CRITERIO 3.2
- ALL. CRITERIO 3.3



Il progetto tecnico che di seguito proponiamo è stato redatto e personalizzato da Dussmann, appositamente per il **COMUNE DI IVREA**,

in risposta alla procedura di gara per l'appalto del servizio di razione scolastica e mensa dipendenti comunali a ridotto impatto ambientale.

## *1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO*

### *1.1 ORGANIGRAMMA E FUNZIONIGRAMMA ORGANICO DEDICATO DEL CENTRO COTTURA, TERMINALI DI DISTRIBUZIONE, TRASPORTI*

Con la presente organizzazione Dussmann, oltre a confermare il personale attualmente in essere presso tutte le strutture, ha ritenuto di integrare alcune figure a completamento dell'organico di controllo di cucina e di supporto su alcuni refettori durante il servizio di distribuzione, al fine di dare maggior fluidità, garantendo in tal modo un miglior rapporto in distribuzione. Il personale di nuovo inserimento è stato evidenziato di colore rosso nella tabella seguente. Gli orari di servizio indicati sono indicativi in riferimento ad una giornata tipo completa e comprensivi della pausa per chi ne avesse diritto. Tale organizzazione è fattibile di variazione per qualsiasi nuova esigenza di servizio.

FASE OPERATIVA	N°	QUALIFICA	LIVELLO	MONTE ORE SETTIMANALE	FUNZIONI/ATTIVITA'	
<b>DIREZIONE E CONTROLLO</b>	1	DIRETTORE DEL SERVIZIO	2	40	Coordinamento e controllo appalto come da art.48 CSA anche reperibile telefonicamente 24/24	
	ORARIO GIORNALIERO: dalle 8,00 alle 16,30					
	1	DIETISTA	5	25	Gestione e monitoraggio diete, controlli haccp e refettori; presenza per incontri con utenza	
	ORARIO GIORNALIERO: dalle 9,00 alle 14,30					
	1	IMPIEGATA	5	20	gestione amministrativa dell'appalto	
	ORARIO GIORNALIERO: dalle 9,30 alle 14,00					
	1	MANUTENTORE	5	5	verifica, controllo e gestione ordinaria delle attrezzature ed impianti e per la riparazione delle emergenze non gravi	
<b>TOTALI</b>		<b>4</b>		<b>90</b>		

FASE OPERATIVA	N°	QUALIFICA	LIVELLO	MONTE ORE SETTIMANALE	FUNZIONI/ATTIVITA'	
<b>CENTRO COTTURA RICEVIMENTO MERCI, PREPARAZIONE E COTTURA, CONFEZIONAMENTO DERRATE E PASTI, LAVAGGIO, VEICOLAZIONE</b>	1	CAPO CUOCO	3	40	Coordinatore di cucina e controllo attività, preparazione pasti, gestione ordini	
	ORARIO GIORNALIERO: dalle 7,00 alle 15,30					
	1	CUOCO DI PARTITA	4	40	Supporto al capo cuoco e preparazione dedicata ai contorni e secondi piatti	
	ORARIO GIORNALIERO: dalle 7,00 alle 15,30					
	1	CUOCO DI PARTITA	4	35	Supporto al capo cuoco e preparazione dedicata ai sughi e primi piatti	
	ORARIO GIORNALIERO: dalle 8,00 alle 15,30					
	1	CUOCO	4	25	Supporto al capo cuoco e preparazione dedicata alle diete speciali	
ORARIO GIORNALIERO: dalle 8,00 alle 13,30						
1 AIUTO CUOCO		5	30		Supporto ai cuochi per la lavorazione delle derrate e confezionamento pasti	
ORARIO GIORNALIERO: dalle 7,30 alle 14,00						

FASE OPERATIVA	N°	QUALIFICA	LIVELLO	MONTE ORE SETTIMANALE	FUNZIONI/ATTIVITA'			
<b>CENTRO COTTURA</b> <b>RICEVIMENTO MERCI,</b> <b>PREPARAZIONE E</b> <b>COTTURA,</b> <b>CONFEZIONAMENTO</b> <b>DERRATE E PASTI,</b> <b>LAVAGGIO,</b> <b>VEICOLAZIONE</b>	1	AIUTO CUOCO	5	25	Supporto ai cuochi per la lavorazione delle derrate e confezionamento pasti preparazione e picking frutta, pane, formaggio, merende ecc. da veicolare sui refettori ricevimento, controllo e stoccaggio derrate; preparazione merende, frutta, pane e derrate varie necessarie per il servizio; supporto autisti pulizia e sanificazione cucina; lavaggio gastronom e contenitori utilizzati; smaltimento dei rifiuti pulizia e sanificazione cucina; lavaggio gastronom e contenitori utilizzati; smaltimento dei rifiuti pulizia e sanificazione cucina; lavaggio gastronom e contenitori utilizzati; smaltimento dei rifiuti terminato il turno in refettorio, si sposta al centro cottura: pulizia e sanificazione cucina; lavaggio gastronom e contenitori utilizzati; smaltimento dei rifiuti terminato il turno in refettorio, si sposta al centro cottura: pulizia e sanificazione cucina; lavaggio gastronom e contenitori utilizzati; smaltimento dei rifiuti caricamento mezzi e veicolazione pasti come da piano trasporti specificato al punto 1.5; ritiro contenitori vuoti; consegna materiale consumo c/o refettori sanificazione automezzi			
	ORARIO GIORNALIERO: dalle 7,30 alle 13,00							
	1	ADDETTE SERVIZI MENSA	6S	30				
	ORARIO GIORNALIERO: dalle 7,30 alle 14,00							
	1	MAGAZZINIERE	5	20				
	ORARIO GIORNALIERO: dalle 8,00 alle 12,30							
	1	ADDETTE SERVIZI MENSA	6S	28				
	ORARIO GIORNALIERO: dalle 13,00 alle 19,00							
	1	ADDETTE SERVIZI MENSA	6S	21				
	ORARIO GIORNALIERO: dalle 14,00 alle 18,30							
	1	ADDETTE SERVIZI MENSA	6S	25				
	ORARIO GIORNALIERO: dalle 13,00 alle 18,30							
	1	ADDETTE SERVIZI MENSA	6S	15				
	ORARIO GIORNALIERO: dalle 15,00 alle 18,00							
	1	ADDETTE SERVIZI MENSA*	Addetta che svolge servizio anche alla Prim. Fiorana	6S	17,5			
	ORARIO GIORNALIERO: dalle 15,00 alle 18,30							
	1	ADDETTE SERVIZI MENSA *	Addetta che svolge servizio anche alla Inf. Torre	6S	10			
	ORARIO GIORNALIERO: dalle 14,30 alle 16,30							
	1	AUTISTA	5	20				
	ORARIO GIORNALIERO: dalle 10,30 alle 15,00							
	1	AUTISTA	5	20				
	ORARIO GIORNALIERO: dalle 10,30 alle 15,00							
	1	AUTISTA	5	20				
	ORARIO GIORNALIERO: dalle 10,30 alle 15,00							
	1	AUTISTA	5	20				
	ORARIO GIORNALIERO: dalle 10,30 alle 15,00							
<b>TOTALI</b>	<b>19</b>			<b>461,5</b>				

REFETTORI	N°	QUALIFICA	LIVELLO	MONTE O RE SETTIMANALE	MANSIONE/ATTIVITA'
INF. E.BERTOLE'	3	ADDETTE SERVIZI MENSA	6S	48	Tutte le 3 addette sono impiegate per 16 ore settimanali Accensione carrelli termici, Allestimento tavoli, controllo ricevimento pasti, distribuzione, riassetto, lavaggio e sanificazione refettorio e stoviglie
	ORARIO GIORNALIERO: dalle 11,00 alle 14,30				
INF. DORA BALTEA	1	ADDETTA SERVIZI MENSA	6S	17	Accensione carrelli termici, Allestimento tavoli, controllo ricevimento pasti, distribuzione, riassetto, lavaggio e sanificazione refettorio e stoviglie
	ORARIO GIORNALIERO: dalle 11,00 alle 14,30				
INF. SANT'ANTONIO E ASILO NIDO	1	ADDETTA SERVIZI MENSA	6S	5	Supporto durante la distribuzione pasti
	ORARIO GIORNALIERO: dalle 11,45 alle 12,45				
INF. SAN MICHELE	1	ADDETTA SERVIZI MENSA	6S	17	Accensione carrelli termici, Allestimento tavoli, controllo ricevimento pasti, distribuzione, riassetto, lavaggio e sanificazione refettorio e stoviglie
	ORARIO GIORNALIERO: dalle 11,00 alle 14,30				
INF. SAN GIOVANNI	1	ADDETTA SERVIZI MENSA	6S	15	Allestimento tavoli, distribuzione, riassetto, lavaggio e sanificazione refettorio e stoviglie
	ORARIO GIORNALIERO: dalle 11,30 alle 14,30				
INF. DON MILANI	1	ADDETTA SERVIZI MENSA	6S	17	Accensione carrelli termici, Allestimento tavoli, controllo ricevimento pasti, distribuzione, riassetto, lavaggio e sanificazione refettorio e stoviglie
	ORARIO GIORNALIERO: dalle 11,00 alle 14,30				
INF. TORRE BALFREDO	1	ADDETTA SERVIZI MENSA	6S	5	Supporto durante la distribuzione pasti
	ORARIO GIORNALIERO: dalle 11,45 alle 12,45				
INF. TORRE BALFREDO	1	ADDETTE SERVIZI MENSA*	6S	15	Accensione carrelli termici, Allestimento tavoli, controllo ricevimento pasti, distribuzione, riassetto, lavaggio e sanificazione refettorio e stoviglie; al termine del servizio va al centro cottura
	ORARIO GIORNALIERO: dalle 11,00 alle 14,00				

REFETTORI	N°	QUALIFICA	LIVELLO	MONTE ORE SETTIMANALE	MANSIONE/ATTIVITA'
PRIM. S. LESCA	1	ADDETTA SERVIZI MENSA	6S	20	accensione carrelli termici, Ripristino refettorio, Allestimento tavoli, controllo ricevimento pasti, distribuzione, riassetto, lavaggio e sanificazione refettorio e stoviglie
	ORARIO GIORNALIERO: dalle 11,30 alle 16,00				
PRIM. FIORANA	1	ADDETTA SERVIZI MENSA	6S	5	Supporto durante la distribuzione pasti
	ORARIO GIORNALIERO: dalle 12,15 alle 13,15				
PRIM. M. D'AZEGLIO	1	ADDETTA SERVIZI MENSA^	6S	17,5	accensione carrelli termici, Ripristino refettorio, Allestimento tavoli, controllo ricevimento pasti, distribuzione, riassetto, lavaggio e sanificazione refettorio e stoviglie; al termine del servizio va al centro cottura
	ORARIO GIORNALIERO: dalle 11,30 alle 15,00				
	1	ADDETTA SERVIZI MENSA	6S	21	Ripristino refettorio, Allestimento tavoli, distribuzione su due turni, riassetto, lavaggio e sanificazione refettorio e stoviglie
	ORARIO GIORNALIERO: dalle 11,30 alle 16,00				
PRIM. NIGRA	2	ADDETTE SERVIZI MENSA	6S	34	Tutte le due addette sono impiegate per 18 ore settimanali; Ripristino refettorio fra turni, Allestimento tavoli, distribuzione su due turni, riassetto, lavaggio e sanificazione refettorio e stoviglie
	ORARIO GIORNALIERO: dalle 11,30 alle 15,15				
	1	ADDETTA SERVIZI MENSA	6S	15	Allestimento tavoli, distribuzione su due turni, riassetto, lavaggio e sanificazione refettorio e stoviglie
	ORARIO GIORNALIERO: dalle 11,30 alle 14,30				
PRIM. OLIVETTI	3	ADDETTE SERVIZI MENSA	6S	57	Tutte le tre addette sono impiegate per 19 ore settimanali; accensione carrelli termici, Ripristino refettorio, Allestimento tavoli, controllo ricevimento pasti, distribuzione, riassetto, lavaggio e sanificazione refettorio e stoviglie
	ORARIO GIORNALIERO: dalle 11,30 alle 15,30				
	1	ADDETTA SERVIZI MENSA	6S	19	Allestimento tavoli, distribuzione su due turni, riassetto, lavaggio e sanificazione refettorio e stoviglie
	ORARIO GIORNALIERO: dalle 12,00 alle 16,00				
PRIM. DON MILANI	2	ADDETTE SERVIZI MENSA	6S	34	Tutte le due addette sono impiegate per 17 ore settimanali; accensione carrelli termici, Ripristino refettorio, Allestimento tavoli, controllo ricevimento pasti, distribuzione, riassetto, lavaggio e sanificazione refettorio e stoviglie
	ORARIO GIORNALIERO: dalle 11,30 alle 15,15				
	1	ADDETTA SERVIZI MENSA	6S	10	Supporto distribuzione su due turni
	ORARIO GIORNALIERO: dalle 12,00 alle 14,00				
PRIM. L. GUELPA	1	ADDETTA SERVIZI MENSA	6S	21	accensione carrelli termici, Ripristino refettorio, Allestimento tavoli, controllo ricevimento pasti, distribuzione, riassetto, lavaggio e sanificazione refettorio e stoviglie
	ORARIO GIORNALIERO: dalle 11,30 alle 16,00				
	1	ADDETTA SERVIZI MENSA	6S	5	Supporto durante la distribuzione pasti
	ORARIO GIORNALIERO: dalle 12,15 alle 13,15				
SEC. ARDUINO	1	ADDETTA SERVIZI MENSA	6S	18	presente lun-mart-giov: preparazione self-service, Allestimento tavoli, controllo ricevimento pasti, distribuzione, riassetto, lavaggio e sanificazione refettorio e stoviglie
	ORARIO GIORNALIERO: dalle 12,00 alle 18,30				
	1	ADDETTA SERVIZI MENSA	6S	15	presente lun-mart-giov: Allestimento tavoli, distribuzione, riassetto, lavaggio e sanificazione refettorio e stoviglie
	ORARIO GIORNALIERO: dalle 12,00 alle 17,30				
SEC. FALCONE	1	ADDETTA SERVIZI MENSA	6S	6	presente mart-giov: Allestimento tavoli, distribuzione, riassetto, lavaggio e sanificazione refettorio e stoviglie
	ORARIO GIORNALIERO: dalle 13,00 alle 16,00				
	1	ADDETTA SERVIZI MENSA	6S	15	presente lun-mart-giov: preparazione self-service, Allestimento tavoli, controllo ricevimento pasti, distribuzione, riassetto, lavaggio e sanificazione refettorio e stoviglie
	ORARIO GIORNALIERO: dalle 12,00 alle 17,30				
MENSA DIPENDENTI	1	ADDETTA SERVIZI MENSA	6S	14	presente lun-mart-giov: Allestimento tavoli, distribuzione, riassetto, lavaggio e sanificazione refettorio e stoviglie
	ORARIO GIORNALIERO: dalle 12,00 alle 16,30 lun-gio - ORARIO GIORNALIERO: dalle 12,00 alle 16,30 mart				
	1	AIUTO CUOCO	5	6	presente da lun a gio: cotture pasta e grill espresse; ultimazione piatti freddi
	ORARIO GIORNALIERO: dalle 12,30 alle 14,00				
TOTALI	41			625,5	

### *Modalità di sostituzione del personale a garanzia di continuità del servizio*

La presenza della Filiale Divisione Scuole anche con un ufficio sito in Piemonte a Caresanablot (VC) e della Sede Dussmann a Capriate San Gervasio ed in generale tutta l'organizzazione di Dussmann Service, fortemente strutturata e capillarmente distribuita sul territorio nazionale, consentirà di far fronte a qualsiasi tipo di situazione in maniera efficiente e con tempistiche adeguate alle necessità che di volta in volta si presentano. La gestione degli operatori destinati al servizio di sostituzione personale indisponibile spetta al Direttore del Servizio. **Per garantire la continuità dei flussi comunicativi sarà assegnato un dispositivo smartphone al Direttore del Servizio e telefono cellulare al Capo cuoco e al Servizio di Pronto Intervento.** Attraverso tali strumenti viene garantita la reperibilità di tali figure 24 ore su 24 tutti i giorni della settimana (festività e domeniche comprese) per permettere un intervento immediato in caso di emergenza. Premesso che il servizio è di pubblica utilità e quindi non suspendibile, in caso d'imprevisti o emergenze sarà premura di Dussmann Service, nella persona del Direttore del Servizio, avvisare tempestivamente (almeno 5 giorni prima in caso di sciopero ed almeno 24 ore prima per altri imprevisti) e comunicare per iscritto qualsiasi inconveniente e la soluzione attuata per ripristinare al più presto possibile il normale servizio nel rispetto di quanto previsto nel Capitolato. **Modalità di turnazione e sostituzioni per assenze del personale:** Per programmare correttamente i turni necessari a garantire continuità al servizio, rotazione dei cicli di lavoro/riposo, assicurando nel contempo efficienza ed efficacia allo stesso, vengono tenuti presenti: il tipo di orario settimanale che prevede 5 giorni di lavoro e 2 di riposo (5+2) e il tasso di sostituzione per riposi, ferie, festività, malattie. **Assenze prevedibili:** Le assenze di cui è possibile prevedere sia il periodo in cui si verificheranno sia la durata, e che quindi è necessario tenerne conto per una corretta ed efficace programmazione del servizio, sono:

①ferie ②permessi ③esercizio dell'attività sindacale ④diritto allo studio ⑤riduzione orario contrattuale ⑥festività abolite. La limitazione degli effetti negativi delle assenze prevedibili sulla programmazione operativa consiste nel far fronte tempestivamente alla carenza di forza lavoro, conseguenza di tali avvenimenti. A tal fine è redatta una precisa pianificazione delle ferie e dei permessi in modo tale da avere sempre sotto controllo le assenze degli operatori tale da garantire la presenza costante di personale qualificato per il regolare espletamento del servizio. **Assenze non prevedibili:** Le forme in cui si manifesta l'assenteismo non prevedibile e non programmabile sono MALATTIE e INFORTUNIO. Tali assenze se non pianificate, proprio per la loro natura imprevedibile, danno luogo a sconvenienti effetti sulla programmazione del servizio. L'aspetto più delicato del fenomeno riguarda il ripetersi frequente di assenze di breve durata. In base alla durata dell'assenza il Direttore opera con le seguenti modalità:

MODALITÀ DI COMPENSAZIONE DELL'ORGANICO PER ASSENZE			
DURATA	ASSENZA BREVE	DURATA	ASSENZA LUNGA
Fino a 1 gg	Sostituzione con addetti di appalto (con qualifiche equivalenti)	Da 5 gg a 25 gg	Arruolamento addetti (con qualifiche ed esperienza idonee) da appalti limitrofi
Da 2 gg a 4 gg	Incarichi supplementari ad altri addetti presenti sull'appalto	Oltre 25 gg	Assunzione nuovi addetti con contratto a termine (previa qualifica addetti dußmann service)
<b>1. IMPIEGO DI PERSONALE APPARTENENTE ALLA SQUADRA JOLLY DI EMERGENZA DELLA FILIALE:</b> Dussmann Service è tra le prime aziende del settore con circa 17.000 dipendenti. Per far fronte ad una situazione di assenza improvvisa può contare sulla Squadra jolly di emergenza composta da operatori qualificati e già formati: n. 5 Dietiste, n.20 cuochi responsabili, n.10 cuochi, n.10 aiuto cuochi, n.50 ASM, n.10 autisti.			
<b>2. REPERIMENTO DI PERSONALE QUALIFICATO DA APPALTI LIMITROFI:</b> Grazie alla nostra presenza sul territorio Piemontese Dussmann potrà attingere personale dai propri appalti, ubicati in Piemonte in cui svolge servizi di ristorazione per sopperire ad eventuali assenze di addetti presso la singola struttura scolastica. In particolare, durante tutto l'anno, Dussmann dispone di un consistente gruppo di lavoro che opera nelle cucine dei P.O. di Ciriè (TO), P.O. della TO4 e di Molinette e nelle Caserme dei Carabinieri ubicate sul territorio della Provincia di Torino con personale che lavora con turni di lavoro da mattina a sera e da lunedì a domenica, che ci consente di garantire, in tempi immediati, le sostituzioni di personale siano esse programmate che emergenziali			
<b>3. LAVORO INTERINALE:</b> Dussmann, infine, per risolvere tempestivamente assenze improvvise e garantire la sostituzione del personale, si avvale della collaborazione di aziende di lavoro interinali presenti sul territorio. Sarà garantita la sostituzione del personale assente entro 2 ore con personale già formato.			

LA GESTIONE DELLE EMERGENZE SARÀ RISOLTA DA DUSSMANN  
ENTRO 30 MINUTI, CON LE SEGUENTI POSSIBILITÀ:

### Gestione dello sciopero



Dussmann, **CERTIFICATA SA8000**, rispetta il diritto di tutti i dipendenti di formare e aderire ai sindacati di loro scelta e il diritto dei lavoratori alla contrattazione collettiva.

L'azienda si impegna, in caso di sciopero di settore, locale o generale che possa avere incidenza specifica sull'appalto, a garantire un servizio minimo le cui condizioni tecniche di produzione e distribuzione saranno oggetto di uno specifico protocollo di intesa con la committente finalizzato a tutelare l'utente finale nell'ottica del rispetto della qualità dei prodotti e dei servizi erogati nell'ottica della continuità del servizio. Trattandosi di servizio pubblico essenziale, l'azienda avrà cura di garantire la presenza necessaria del personale per adempiere le proprie attività bilanciando in modo equo, efficiente ed efficace l'interesse della committenza e dell'utenza finale con il diritto di sciopero costituzionalmente garantito e regolato dalla L. 146/90". Il Direttore del Servizio informa con congruo anticipo (almeno 5 giorni prima) e mediante avviso scritto all'Amministrazione Comunale della data prevista dello sciopero e provvede a rintracciare ed attivare le unità operative minime necessarie all'espletamento del servizio.

### Assenza del Direttore del Servizio

In caso di assenza o impedimento del Direttore del Servizio (ferie, malattia, ecc.) Dussmann Service provvederà a nominare **alla firma del contratto** un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti, **già disponibile da subito**.

### 1.2 CURRICULUM DEL DIRETTORE DEL SERVIZIO

Il *Direttore del Servizio, FRANCO TANTILLO in possesso di Diploma di scuola secondaria dal 1999 svolge il ruolo di Direttore per servizi analoghi in centri di cottura con produzione superiore a 2000 pasti giorno*(settore ristorazione collettiva/scolastica) dal 2004 **per il COMUNE DI IVREA** le cui competenze sono:

<b>COMPETENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➡ Mantenimento di standard elevati di servizio alla clientela durante operazioni ad alto volume e frenetiche</li> <li>➡ Formazione interdisciplinare e coordinazione della pianificazione con i membri del team per garantire un servizio impeccabile</li> <li>➡ Preparazione degli ordini di alimenti mantenendo al contempo un adeguato controllo sulle porzioni</li> <li>➡ Verifica che il cibo preparato abbia soddisfatto tutti gli standard di qualità e quantità</li> <li>➡ Osservazione di procedure sulla sicurezza alimentare in base alle politiche societarie e alle norme sanitarie.</li> <li>➡ Osservazione rigorosa di tutte le politiche e le procedure monetarie, sulla sicurezza, sull'inventario e sulla manodopera.</li> <li>➡ Esecuzione di tutte le responsabilità previste dalla posizione in maniera accurata e tempestiva.</li> <li>➡ Comunicazione aperta e tempestiva con il team direzionale durante ogni turno per garantirne una conduzione priva di problemi.</li> </ul>
-------------------	--

di cui si *allega il curriculum (cfr. All. al criterio 1.2)*. E' il referente Responsabile nei confronti dell'Amministrazione Comunale e sarà delegato a rappresentare Dussmann nell'esecuzione del contratto (come richiesto all'art. 48 del CSA). Le ore dedicate al servizio saranno **n. 8 al giorno.**

### 1.3 PIANO DI FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

Dussmann ha impostato un “**Piano di Formazione Permanente**” che, in coerenza con i requisiti del Sistema Qualità certificato ISO 9001:2015, coinvolge a cascata tutti gli operatori impiegati in appalto attraverso interventi formativi continui e che prevede i seguenti step e modalità organizzative:

<b>STEP FORMATIVI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Analisi e valutazione dei bisogni formativi;</li> <li>► Progettazione delle attività di formazione;</li> <li>► Progettazione e produzione materiale didattico;</li> <li>► Coordinamento attività di formazione;</li> <li>► Monitoraggio e verifica delle attività svolte. Di seguito riportiamo il programma dei corsi di formazione previsti per ogni anno di contratto rivolti a tutto il personale coinvolto direttamente o indirettamente nell'erogazione del servizio di ristorazione scolastica per il Comune di Ivrea e relativo cronoprogramma. I corsi di formazione hanno obbligo di presenza. Dussmann informerà l'Amministrazione Comunale del giorno e della sede dove si svolgeranno i corsi, ai quali <u>sarà invitato tutto il personale dell'Amministrazione Comunale e i docenti delle scuole.</u></li> </ul>
<b>MODALITÀ ORGANIZZATIVE</b>	<p><b>FORMAZIONE IN AULA:</b> Le sessioni di aula sono utilizzate per tutti gli argomenti che possono essere affrontati in modo principalmente teorico. Gli argomenti trattati sono standard e uguali per tutti i partecipanti. Sono organizzati lavori di gruppo, simulazioni e discussioni che facilitano il processo di apprendimento. Questi corsi possono avvenire con l'ausilio di strumenti informatici e multimediali (es. filmati, mp4, ecc.) e potrà essere distribuito materiale cartaceo (opuscoli, brochure, ecc.). <b>Al termine delle attività svolte in aula, viene effettuato un test di verifica.</b></p>

**MODALITÀ  
ORGANIZZATIVE**

**FORMAZIONE ON THE JOB:** Oltre alle attività in aula Dussmann prevede attività di *formazione sul campo*, che risulta essere molto efficace in quanto svolgendo un’attività la si impara prima e soprattutto il formatore può immediatamente intervenire per la correzione di eventuali errori. L’attività di **Training on the job** riguarda la maggior parte degli argomenti della formazione tecnica, cioè tutti quelli che richiedono attività pratiche e conoscenza di processi produttivi e gestionali (il **saper fare**). Durante la formazione on the job il personale direttivo di sede affianca sistematicamente gli Addetti nel loro percorso di apprendimento. Al termine di ciascun argomento, il partecipante è sottoposto a verifica sia sull’apprendimento sia sulle prove pratiche

**MODALITÀ ORGANIZZATIVE**

**FORMAZIONE A DISTANZA:** In un ottica di miglioramento continuo, con lo scopo di favorire la comunicazione interna e la gestione/condivisione della conoscenza Dussmann ha introdotto una Piattaforma on line denominata “**Scuola di Formazione Dussmann Service**”, quale strumento innovativo, pratico e flessibile per permettere di raggiungere in modo tempestivo, capillare ed in sicurezza tutti i collaboratori. La *piattaforma di e-learning aziendale è il fulcro delle attività di formazione per tutto il personale Dussmann*, che potrà accedervi in qualsiasi momento tramite username e password comunicati all’assunzione per consultare il Portale INAZ del Dipendente. Con l’accesso alla piattaforma si entrerà in un ambiente dinamico, dove, un’assistente virtuale, *Carola*, guiderà il dipendente nell’effettuazione dei corsi destinati al proprio ruolo professionale. Al termine di ogni singolo corso di formazione e al superamento del test finale, laddove previsto, verrà reso disponibile in automatico

► **Programma corsi di formazione e aggiornamento:** l’attività formativa riguarderà tutto il personale, sia quello oggetto di passaggio di gestione sia il personale eventualmente di nuova assunzione. Tutto il personale, a seconda della propria mansione e ruolo, parteciperà a corsi di formazione specifici. La formazione sarà suddivisa in gruppi omogenei in funzione della diversa tipologia di mansione/ruolo (es. personale direttivo e di coordinamento, personale di cucina, ecc.): ■ **Gruppo A** (Responsabile del Servizio, Dietista, Magazziniere, Impiegata d’appalto, Tecnico Manutentore); ■ **Gruppo B** (Capi cuoco, secondo cuoco); ■ **Gruppo C** (ASM, autisti). Il Piano di formazione *ANNUALE* illustrato nella tabella in allegato si articola per l’intera durata contrattuale prevedendo corsi di formazione e aggiornamento annuali. Ciascun lavoratore parteciperà ai *corsi obbligatori previsti dalla normativa* (Autocontrollo e piano HACC, Igiene degli alimenti, formazione D.Lgs. n. 81/2008 privacy) e a numerosi *corsi aggiuntivi* che qualificano ulteriormente l’offerta formativa di Dussmann affrontando anche le tematiche della **sostenibilità alimentare e ambientale**. **I corsi di formazione sono suddivisi nei seguenti moduli:**

MODULI	CORSI PRINCIPALI
Modulo A) Apertura Appalto e Organizzazione Del Servizio	A.1 - Apertura appalto/A.2 - Organizzazione e tempistiche del servizi
Modulo B) La Comunicazione Con L'utenza;	B.1 - Comunicazione come mezzo per la qualità/ B.2 - La Commissione Mensa
Modulo C) Procedure Aziendali	C.1 - Indicazioni nutrizionali per il pasto a scuola/ C.2 - La gestione del prodotto biologico/ C.3- Ispezioni/ C.4 - Personale/ C.5 - Le certificazioni di qualità/ C.6- La gestione delle diete speciali/ C.7- La ristorazione senza glutine/ C.8 - Trasporto/ C.9- Distribuzione/ C.10- Sanificazione/ C.11 - Monitoraggio del servizio/ C.12 - Emergenze
Modulo D) Igiene Nella Ristorazione Collettiva, Autocontrollo E Sistema Haccp;	D.1 - Normative di riferimento/ D.2 - Autocontrollo e piano HACCP/ D.3 - Igiene degli alimenti e delle lavorazioni/ D.4 - L'igiene degli ambienti e delle attrezzature/ D.5 - Igiene personale
Modulo E) Sicurezza Sui Luoghi Di Lavoro	E.1- Sicurezza sui luoghi di lavoro - Legge 81/08/ E.2 - Primo Soccorso/ E.3- Prevenzione incendi
Modulo G) Sostenibilità Alimentare e Ambientale;	G.1 - Alimentazione e salute/ G.2 - Alimenti/ G.3 - Alimentazione e ambiente/ G.4 - Energia, trasporti e mense/ G.5 - Corretta gestione dei rifiuti/ G.6 - Non spreco
Modulo F) Manovre Di Disostruzione Vie Respiratorie.	F.1 - Manovre Disostruzione vie respiratorie

Di seguito la tabella del monte ore complessivo previsto per il personale impiegato

per il Comune di Ivrea:

TABELLA MONTE ORE FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE DEL COMUNE DI IVREA COMPRESIVA DELLA FORMAZIONE ON THE JOB	GRUPPO A	GRUPPO B	GRUPPO C
<b>Totale ore di formazione 1° anno per operatore</b>	67	67	67
<b>Totale ore di formazione 1° anno</b>	335	469	3.350
<b>Totale ore di formazione anni successivi</b>	975	1.407	9.750
<b>N. operatori coinvolti</b>	5	7	50
<b>Ore complessive per l'intera durata contrattuale</b>	1.310	1.876	13.100

In parallelo con i corsi di formazione sopra indicati, verranno individuati tra gli addetti impiegati c/o il centro cottura e ogni refettorio, i Lavoratori che parteciperanno ai **corsi di formazione addizionali per Addetti al primo soccorso ed Addetti antincendio**, in modo da garantire la presenza in ogni turno di almeno n.1 Addetto che abbia frequentato detti corsi. **Formazione ed addestramento personale neo assunto:** Dussmann attribuisce particolare rilievo alla fase di inserimento e all'integrazione nel team di lavoro di tutto il Personale neoassunto. **La fase di inserimento è orientata allo spirito di squadra, momenti formativi più tradizionali si uniscono in modo naturale all'apprendimento**

**“sul campo”, permettendo un inserimento progressivo e monitorato nel ruolo.**

Per questo motivo abbiamo studiato, per il personale eventualmente assunto in corso d'appalto, una procedura di formazione ed addestramento specifica che prevede: ➤ Un incontro formativo preliminare con il Responsabile Qualità o con il Direttore Responsabile del Servizio ➤ Una fase di addestramento sul campo a cura di un collega con funzioni di tutor ➤ La partecipazione ai corsi di formazione sopra descritti già programmate e calendarizzate. Oltre a ciò è prevista una **formazione “ad personam”** per i corsi di formazione già svolti con consegna delle dispense relative agli argomenti trattati. Inoltre, il personale neoassunto sarà affiancato per il tempo necessario ad operatori che svolgono già la stessa mansione. **Tutta la documentazione inerente i corsi di formazione (argomenti, durata, partecipanti, esito verifica di formazione) saranno trasmessi all’Ufficio Pubblica Istruzione, attraverso idonei report mensili.**

Per i corsi in dettaglio per figura professionale, la metodologia didattica, l'elenco dei formatori e le modalità di verifica della formazione si rimanda al progetto di formazione in allegato. (*cfr. All. al criterio 1.3*).

#### ***1.4 GESTIONE DEGLI IMPREVISTI ED EMERGENZE***

Di seguito vengono illustrate le modalità operative attuate da Dussmann per la gestione delle emergenze, che potrebbero riguardare diversi aspetti del servizio di ristorazione.

<b>TIPOLOGIA DI EMERGENZE</b>	<b>MODALITÀ DI RISOLUZIONE</b>
<b>I. INAGIBILITÀ TOTALE DEL CENTRO DI COTTURA DI DUSSMANN</b>	Produzione pasti da un <i>Centro Cottura alternativo in piena disponibilità di Dussmann per tutta la durata contrattuale</i> sito in Via Vercelli 4/6 a Caresanablot (VC) con veicolazione dei pasti in contenitori attivi alimentati elettricamente al fine di mantenere la corretta temperatura per tutto il tragitto ed anche al momento dello scarico presso i refettori. Altre cucine a disposizione durante la durata contrattuale: ➤ Comune di Borgaro e Vinovo ➤ Cucina di produzione in fresco caldo presso P.O. di Cirie (TO) di prossima nuova attivazione, aperta 365 giorni l’anno. ➤ Cucine di produzione in fresco caldo delle Caserme dei Carabinieri ubicate sul territorio della Provincia di Torino, aperte 365 giorni l’anno. ➤ Cucine di appoggio e stoccaggio presso i P.O. della TO4 e di Molinette aperte 365 giorni l’anno.

	<b>2. SOSPENSIONE TEMPORANEA GAS</b>	Immediata fornitura di <i>cestini freddi confezionati in lunch box</i> idonee al contatto con alimenti o <i>piatti freddi alternativi (assicurati anche per le diete speciali)</i> il cui contenuto verrà concordato con l'A.C. I pasti sostitutivi destinati agli utenti a regime dietetico speciale saranno contrassegnati con etichetta apposita completa di tutte le informazioni necessarie ad una distribuzione controllata. <b>A titolo migliorativo doteremo ciascun cestino con monouso biodegradabile e compostabile</b>
	<b>3. SOSPENSIONE TEMPORANEA ENERGIA ELETTRICA</b>	<b>Presso il centro di cottura di Burlo:</b> è presente un gruppo elettrogeno installato all'esterno dell'edificio. Il gruppo elettrogeno, alimentato a diesel grazie al capiente serbatoio è in grado di assicurare una autonomia di funzionamento tale da garantire la produzione di un menù di emergenza in caso di mancanza di elettricità all'interno del centro di cottura. Il gruppo alimenta le celle frigorifere, delle prese all'interno del reparto preparazione carni e delle prese all'interno del locale confezionamento. <b>Presso i refettori:</b> impiego di stoviglie monouso <i>biodegradabili e compostabili. o se per tempi prolungati, si provvederà al lavaggio delle stoviglie presso il centro cottura</i>
	<b>4. SOSPENSIONE TEMPORANEA DI ACQUA</b>	Dussmann dispone di <i>cisterne di acqua su ruote di diversa capienza</i> da utilizzare in caso in caso mancata erogazione dalla rete pubblica o da impossibilità di utilizzo dovuta anche a cause emergenziali di non potabilità dell'acqua. In tal caso <b>entro un'ora</b> è possibile rendere operativo il servizio. <b>Presso i refettori:</b> fornitura di bottiglie di acqua in <i>PLA biodegradabile e compostabile</i> .
	<b>5. INFESTAZIONI CONCLAMATE</b>	In caso di infestazioni acute, garantiamo l'uscita immediata dei nostri <b>tecnici del Servizio Pest Control</b> entro <i>2h dalla chiamata</i> .
	<b>6. NON CONFORMITA IMPANTI E ATTREZZATURE</b>	Come evidenziato negli armoni grammi di cui al criterio 1.1, abbiamo previsto la presenza di <i>n.1 addetto manutenzione per il pronto intervento, al fine di garantire la continuità del servizio</i> . E' dotato di furgoncino attrezzato e cellulare per la reperibilità. In ogni caso presso il centro cottura saranno sempre stoccati un numero elevato di <b>ricambi di maggior consumo a disposizione</b> . In caso di guasti di grave entità che necessitano di interventi particolari, il Resp. del Servizio contatterà il Centro di assistenza tecnica di Area quali SER. TEC. Strada Aeroporto, 2/C 10072 Caselle Torinese (TO) e AMC P.zza Ughetto, 7 Frazione Cascine Vica Rivoli (TO), con i quali Dussmann ha in essere un contratto di assistenza tecnica che garantisce l'intervento <i>entro massimo 2 ore dalla chiamata</i> e un servizio di reperibilità <i>24 ore su 24 per 365 giorni l'anno</i> . Qualora l'attrezzatura dovesse richiedere una manutenzione prolungata la stessa verrà sostituita temporaneamente, <i>entro 3 ore</i> , con un'attrezzatura dalle caratteristiche equivalenti attraverso: <b>noleggio temporaneo e impiego di attrezzature di backup a disposizione</b> . <b>presso i magazzini delle nostre Filiali.</b> <b>Blackout attrezzature frigorifere:</b> grazie al Software Testo Saveris Restaurant, sarà possibile acquisire tramite Bluetooth i valori di temperatura in continuo dalle celle e dai frigoriferi, tramite <i>datalogger Wi-Fi</i> . In caso di blackout il sistema invia un alert al Resp. del Servizio, il quale avviserà immediatamente l'A.C. e, in attesa dell'intervento del Centro di Assistenza, organizzerà il trasferimento delle derrate deperibili all'interno di <i>camion frigo</i>
	<b>7. ALLERTA ALIMENTARE</b>	Dussmann osserva scrupolosamente le disposizioni di cui all'art.18 del Regolamento CE/UE n°178 del 28/01/2002, in merito all'obbligo di "rintracciabilità" e adotta una <i>procedura certificata ai sensi della norma ISO 22005:2008</i> quando sia individuata la presenza di alimenti potenzialmente pericolosi per la salute presso le Unità Produttive. In caso di allerta alimentare viene predisposto il <b>blocco e il ritiro di tutte le pietanze prodotte con le materie prime oggetto di allerta</b> . Il pasto verrà garantito immediatamente concordando con il Comune un <i>menu d'emergenza</i> .



<b>8. EMERGENZA IN FASE DISTRIBUZIONE PASTI</b>	<p><b>Non conformità alimenti (corpi estranei e anomalie, T° non conformi, ecc.):</b> l'ASM Referente, presente presso ciascun plesso, <b>blocca la distribuzione</b>, valuta l'entità della non conformità, controllando anche le restanti gastronom e segnala la non conformità in modo da garantire il corretto reintegro dei pasti. Qualora non fosse possibile la sostituzione dei pasti nei tempi previsti per la distribuzione, viene concordata con l'A.C una variazione al menù.</p> <p><b>Ingestione accidentale di un alimento non permesso dalla dieta:</b> Dussmann doterà ciascun plesso di <i>kit salvavita</i> composto da siringhe autoiniettanti di adrenalina, per i bambini affetti da allergia alimentare in forma grave. In ogni plesso saranno presenti addetti <b>debitamente formati e addestrati</b> sulle procedure di primo soccorso e sull'utilizzo del kit salavavita che si attiveranno immediatamente contattando il 118 e applicando le modalità d'intervento nel più breve tempo possibile.</p> <p><b>Ostruzione delle vie respiratorie:</b> come evidenziato nel piano di formazione riportato nel criterio 1.3), Dussmann ha previsto la realizzazione di un corso di formazione per tutti gli operatori impiegati nel servizio oggetto d'appalto relativo alle <b>manovre di disostruzione pediatriche e alle modalità taglio e somministrazione degli alimenti pericolosi per bambini secondo nuove linee guida internazionali e direttive Ministero della Salute 07/2017</b>. Grazie a questo corso, nel caso in cui dovessero presentarsi situazioni di ostruzione delle vie respiratorie, Dussmann garantisce, durante la fase di somministrazione, <i>la presenza di operatori formati in grado d'intervenire tempestivamente applicando le manovre di disostruzione e contattando il 118</i>.</p>
<b>9. INTERRUZIONE DEL SERVIZIO CAUSE DI FORZA MAGGIORE</b>	<p>Dussmann a inizio appalto doterà ogni plesso scolastico di un <i>Pasto Scorta</i> composto da <b>prodotti pronti al consumo a lunga conservazione (idonei anche per le diete speciali)</b> come ad esempio: <i>tonno in scatola, legumi in scatola, carne in scatola, purea di frutta, succhi/nettari di frutta; ecc.</i> Il pasto scorta, in accordo con l'A.C. verrà consegnato ad inizio anno scolastico in tutte le scuole, seguito da apposita comunicazione. Il pasto scorta prevede <b>due consegne annuali</b> che permettono la gestione delle scadenze e sempre servito accompagnato da stoviglie monouso <b>biodegradabili e compostabili</b>. In caso di utilizzo, il pasto scorta verrà reintegrato</p>
<b>10.EMERGENZA EPIDEMIOLOGICA</b>	<p>In caso di epidemia/pandemia, come ad esempio COVID-19, Dussmann adotterà le misure contenitive e precauzionali impartite dal Ministero della Salute sulla base delle quali saranno adottati i migliori sistemi operativi per garantire sempre e comunque la continuità del servizio di ristorazione. <i>In caso di emergenza Covid ancora in atto verrà allestito per ciascuna scuola un triage con dotazione di termoscanner per verifica della temperatura in ingresso del personale Dussmann, ma in caso di necessità anche dell'utenza, porta mascherina, kit mascherine per eventuali necessità, calzascarpe monouso e gel sanificante mani.</i></p>

### 1.5 PIANO DEI TRASPORTI

Per il servizio di veicolazione dei pasti del Comune di Ivrea, Dussmann prevede di utilizzare: **1** automezzi dedicati al trasporto saranno di *nuova produzione* e ad *esclusivo utilizzo* per il Vostro Comune; **2** contenitori isotermici identificati per destinazione e specifico contenuto tramite apposita *etichetta e sistema di tracciabilità*.

#### Tipologia e numero dei mezzi impiegati per il trasporto dei pasti

Dussmann intende limitare l'inquinamento dovuto ai trasporti necessari per condurre il servizio del Vostro Comune scegliendo di utilizzare furgoni elettrici e ibridi. Nello



specifico, Dussmann metterà a disposizione *n. 5 AUTISTI e N. 3 AUTOMEZZI ELETTRICI* Nissan e-NV200 Zero Emission + 2 Ford Transit Costum MHEV ibridi+ *1 DI EMERGENZA con logo aziendale e con la possibilità di applicare anche il logo del Vostro Comune.* Il **valore aggiunto** della scelta di veicoli elettrici ed ibridi consiste in particolare dal fatto che la **ricarica rapida** deriva da fonte di energia rinnovabile effettuata presso il Centro cottura di Burolo dove Dussmann ha installato un **impianto fotovoltaico.**

#### Tipologia contenitori impiegati per il trasporto dei pasti

**Per i Pasti Convenzionali e Diete Speciali:** saranno utilizzati contenitori multiporzione Isotermici Cristal Polibox. **Per i Liquidi (Sughi, Brodi):** saranno utilizzati Contenitori isotermici Monetti Ey13; **Per la frutta già lavata ed il pane imbustato** saranno utilizzati contenitori in plastica trasparente con coperchio differentemente colorato in Plastica Digrim.

#### PIANO ORGANIZZATIVO DEI TRASPORTI SCUOLE

Il piano dei trasporti per il servizio oggetto di gara, è stato pianificato tenendo conto della conoscenza territoriale e logistica da parte di Dussmann acquisita negli anni di gestione dell'appalto, della vicinanza del centro cottura sito in Burolo che consente di **arrivare presso ciascun refettorio entro 15 minuti** e progettato con l'obiettivo di:

- ① minimizzare i km percorsi e scegliere **automezzi elettrici ibridi AZZERANDO** l'impatto ambientale; ed effettuare, ove possibile, consegne a pieno carico al fine di ridurre l'impatto ambientale anche a livello di energia elettrica
- ② minimizzare i tempi di consegna dei pasti per garantire le caratteristiche organolettiche del prodotto servito;
- ③ minimizzare il numero di consegne per percorso al fine di garantire il minor tempo possibile di stazionamento dei pasti (saranno effettuate massimo due consegne per giro di consegna)
- ④ ottimizzare al massimo le risorse a disposizione;
- ⑤ rispettare i vincoli

imposti dal capitolato di gara; ridurre gli sprechi. individuare il miglior percorso rispetto al posizionamento dei singoli punti di consegna. **Presso il centro cottura le preparazioni e conseguentemente il loro confezionamento e trasporto, saranno effettuate in modo differenziato, in funzione degli orari previsti per la distribuzione dei pasti e dei tempi di uscita dell'automezzo garantendo una consegna pasti per ciascun turno in base alla tempistica richiesta da CSA nell'art. 34.** Come è possibile evincere dal piano trasporti a seguire, dal momento della partenza all'orario di consegna previsto non si superano mai i 15 minuti. anche in caso di doppia consegna con un solo mezzo, (es.mezzo 1 e mezzo 2), saranno comunque garantiti i 15 minuti massimi di percorrenza, programmando l'arrivo nei pochi minuti precedenti la somministrazione. Le merende, come già previsto attualmente, verranno consegnate, con contenitori a parte, in occasione della consegna dei pasti, così da ottimizzare i carichi e quindi ridurre i consumi elettrici e potendo usufruire dei frigoriferi presenti e/o sostituiti presso i refettori Il piano è stato predisposto utilizzando google.maps.

## SCUOLE DELL'INFANZIA

Mezzo 1 Transit Costum	Centro Cottura SS228 Lago di Viverone, 35 - Burolo	Infanzia Viale Biella 4/H Quartiere San Giovanni	Scarico	Infanzia Via Cigliano, 6 - Fraz. Torre Balfredo	Scarico	Rientro al Centro di Cottura
giro pranzi da Lunedì a Venerdì						
Km da percorrere	0	3,1	0	2,1	0	4,3
Tempo impiegato	00:04:00	00:06:00	00:04:00	00:03:00	00:04:00	00:06:00
Ora attività	11:20:00	11:26:00	11:30:00	11:33:00	11:37:00	11:43:00

Mezzo 2 Transit Costum	Centro Cottura SS228 Lago di Viverone, 35 - Burolo	Infanzia Sant'Antonio Via S. G. Bosco, 5	Scarico	Infanzia Via Dora Baltea, 7	Scarico	Rientro al Centro di Cottura
giro pranzi da Lunedì a Venerdì						
Km da percorrere	0	4,3	0	1,9	0	4,8
Tempo impiegato	00:04:00	00:07:00	00:04:00	00:03:00	00:04:00	00:07:00
Ora attività	11:20:00	11:27:00	11:31:00	11:34:00	11:38:00	11:45:00

Mezzo 3 Nissan	Centro Cottura SS228 Lago di Viverone, 35 - Burolo	Infanzia E. Bertolè Via Rossini, 35	Scarico	Rientro al Centro di Cottura
giro pranzi da Lunedì a Venerdì				
Km da percorrere	0	5,6	0	5,6
Tempo impiegato	00:04:00	00:09:00	00:04:00	00:09:00
Ora attività	11:20:00	11:29:00	11:33:00	11:42:00

Mezzo 4 Nissan	Centro Cottura SS228 Lago di Viverone, 35 - Burolo	Infanzia Via Largo San Michele, 9/E	Scarico	Rientro al Centro di Cottura
giro pranzi da Lunedì a Venerdì				
Km da percorrere	0	3,2	0	3,2
Tempo impiegato	00:04:00	00:06:00	00:04:00	00:06:00
Ora attività	11:20:00	11:26:00	11:30:00	11:36:00

Mezzo 5 Nissan	Centro Cottura SS228 Lago di Viverone, 35 - Burolo	Infanzia Don Milani Piazza I° Maggio, 1 Quartiere Bellavista	Scarico	Rientro al Centro di Cottura
giro pranzi da Lunedì a Venerdì				
	Km da percorrere	0	6,7	0
	Tempo impiegato	00:04:00	00:11:00	00:04:00
	Ora attività	11:15:00	11:26:00	11:30:00
				11:41:00

## SCUOLE PRIMARIE

Mezzo 1 Transit Costum	Centro Cottura SS228 Lago di Viverone, 35 - Burolo	Primaria Fiorana Via A. De Gasperi, 4	Scarico	Primaria C.so M. D'Azeglio, 53	Scarico	Rientro al Centro di Cottura
giro pranzi da Lunedì a Venerdì - primo turno						
	Km da percorrere	0	4,6	0	0,35	0
	Tempo impiegato	00:04:00	00:08:00	00:04:00	00:01:00	00:04:00
	Ora attività	11:50:00	11:58:00	12:02:00	12:03:00	12:07:00
					12:13:00	

Mezzo 2 Transit Costum	Centro Cottura SS228 Lago di Viverone, 35 - Burolo	Primaria C.so C. Nigra, 43	Scarico	Primaria A. Olivetti Viale Liberazione, 5	Scarico	Rientro al Centro di Cottura
giro pranzi da Lunedì a Venerdì - primo turno						
	Km da percorrere	0	5	0	1,6	0
	Tempo impiegato	00:04:00	00:08:00	00:04:00	00:03:00	00:04:00
	Ora attività	11:50:00	11:58:00	12:02:00	12:05:00	12:09:00
					12:19:00	

Mezzo 3 Nissan	Centro Cottura SS228 Lago di Viverone, 35 - Burolo	Primaria S. Lesca Via Frandina, 2/B - Fraz. Torre Balfredo	Scarico	Rientro al Centro di Cottura
giro pranzi da Lunedì a Venerdì - primo turno				
	Km da percorrere	0	4,6	0
	Tempo impiegato	00:04:00	00:07:00	00:04:00
	Ora attività	11:52:00	11:59:00	12:03:00
				12:10:00

Mezzo 4 Nissan	Centro Cottura SS228 Lago di Viverone, 35 - Burolo	Primaria L. Guelpa Canton Arbore snc - Fraz. San Bernardo	Scarico	Rientro al Centro di Cottura
giro pranzi da Lunedì a Venerdì - primo turno				
	Km da percorrere	0	8	0
	Tempo impiegato	00:04:00	00:10:00	00:04:00
	Ora attività	11:50:00	12:00:00	12:04:00
				12:14:00

Mezzo 5 Nissan	Centro Cottura SS228 Lago di Viverone, 35 - Burolo	Primaria Don Milani Piazza I° Maggio, 1 Quartiere Bellavista	Scarico	Rientro al Centro di Cottura
giro pranzi da Lunedì a Venerdì - primo turno				
	Km da percorrere	0	6,7	0
	Tempo impiegato	00:04:00	00:11:00	00:04:00
	Ora attività	11:51:00	12:02:00	12:06:00
				12:17:00

Mezzo 1 Transit Costum	Centro Cottura SS228 Lago di Viverone, 35 - Burolo	Primaria Fiorana Via A. De Gasperi, 4	Scarico	Primaria C.so M. D'Azeglio, 53	Scarico	Rientro al Centro di Cottura
giro pranzi da Lunedì a Venerdì - secondo turno						
	Km da percorrere	0	4,6	0	0,35	0
	Tempo impiegato	00:04:00	00:08:00	00:04:00	00:01:00	00:04:00
	Ora attività	12:20:00	12:28:00	12:32:00	12:33:00	12:37:00
					12:43:00	

Mezzo 2 Transit Costum	Centro Cottura SS228 Lago di Viverone, 35 - Burolo	Primaria C.so C. Nigra, 43	Scarico	Primaria A. Olivetti Viale Liberazione, 5	Scarico	Rientro al Centro di Cottura
giro pranzi da Lunedì a Venerdì - primo turno						
	Km da percorrere	0	5	0	1,6	0
	Tempo impiegato	00:04:00	00:08:00	00:04:00	00:03:00	00:04:00
	Ora attività	12:25:00	12:33:00	12:37:00	12:40:00	12:44:00
					12:54:00	

## SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO

Mezzo 1 Transit Costum	Centro Cottura SS228 Lago di Viverone, 35 - Burolo	Secondaria Arduino Via S. Nazario, 26	Scarico	Rientro al Centro di Cottura
giro pranzi da Lunedì - Martedì - Giovedì				
	Km da percorrere	0	3,3	0
	Tempo impiegato	00:04:00	00:06:00	00:04:00
	Ora attività	12:47:00	12:53:00	12:57:00
				13:03:00

Mezzo 4 Nissan	Centro Cottura SS228 Lago di Viverone, 35 - Burolo	Secondaria G. Falcone Viale Liberazione, 14	Scarico	Rientro al Centro di Cottura
giro pranzi da Lunedì- Martedì- Giovedì				
Km da percorrere	0	5,9	0	5,9
Tempo impiegato	00:04:00	00:09:00	00:04:00	00:09:00
Ora attività	12:35:00	12:44:00	12:48:00	12:57:00

## MENSA DIPENDENTI COMUNALI

Mezzo 3 Nissan	Centro Cottura SS228 Lago di Viverone, 35 - Burolo	Mensa Dip. Comunali c/o Inf. Opera Pia Moreno Via Sicardi, 4	Scarico	Rientro al Centro di Cottura
giro pranzi dip. Comunali da Lun a Giov				
Km da percorrere	0	5,8	0	5,8
Tempo impiegato	00:04:00	00:10:00	00:04:00	00:10:00
Ora attività	12:14:00	12:24:00	12:28:00	12:38:00

Saranno inoltre previsti passaggi giornalieri da parte degli autisti per il ritiro dei contenitori sporchi destinati al lavaggio, dalle ore 13,30 in poi. Con cadenza bisettimanale, saranno altresì organizzati giri per il rifornimento del materiale di consumo sui refettori. Per le specifiche tecniche si rimanda al progetto dei trasporti in allegato (*cfr. All. al criterio 1.5*).

### 1.6 NUMERO DI MEZZI IMPIEGATI

Dussmann si assumerà l'impegno ad utilizzare i seguenti automezzi a ridotto impatto ambientale:

Número veicoli	Tipologia automezzo	Costruttore	Designazione commerciale e modello	Categoria	Classe	Motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido)	Tipo di alimentazione	Classe di omologazione ambientale
3	Nissan E-NV200 trazione elettrica	Nissan	Autocarro per trasporto merci - E-NV200	Veicolo Commerciale	N1	Elettrico	Energia elettrica	essendo elettrico è "esente" da questo dato. Non ha nessuna emissione inquinante
2	Ford Transit Costum MHEV	Ford	Autocarro per trasporto merci - Transit Costum MHEV	Veicolo Commerciale	N1	Hybrid	Diesel/Elettrico	Auto Ibride Gruppo III
1 per emergenze	Ford Transit Costum MHEV	Ford	Autocarro per trasporto merci - Transit Costum MHEV	Veicolo Commerciale	N1	Hybrid	Diesel/Elettrico	Auto Ibride Gruppo III

In allegato le schede tecniche dei veicoli (*cfr. All. al criterio 1.6*).

### 1.7 DISTANZA CENTRO COTTURA

Il centro di cottura in disponibilità di Dussmann è sito in Burolo (TO)S.S. 228 Lago di Viverone n.35 ed il tempo di percorrenza necessario alla consegna a tutti i singoli refettori **è di max. 15 minuti**, in particolare per i **plessi più lontani** dal centro di cottura che sono Infanzia e Primaria Don Milani il cui **tempo max è di 11 minuti**. Nelle tabelle indicate

alla presente relazione il progetto di consegne in dettaglio (*cfr. All. al criterio 1.7*).

#### *1.8 ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELLA COMUNICAZIONE E CUSTOMER SATISFACTION*

Malcom X diceva che “la scuola è il nostro passaporto per il futuro, poiché il domani appartiene a coloro che oggi si preparano ad affrontarlo”. Questo è proprio ciò in cui crediamo noi di Dussmann Service quando ogni giorno entriamo nelle vite dei giovani studenti di Ivrea non solo come fornitori di un pasto sano ma anche come portatori di valori di sostenibilità e corrette abitudini alimentari, con l’obiettivo di fornire loro tutti gli strumenti per essere degli ottimi cittadini di domani. Per fare questo Dussmann ha pensato ad un articolato progetto di comunicazione delle attività di Educazione Alimentare e Ambientale che accompagnerà gli studenti di ogni livello nello studio di temi legati alla salvaguardia del pianeta e l’adozione di uno stile di vita corretto. Il **progetto proposto** (si veda l’allegato) inizia con un breve focus sul servizio di ristorazione scolastica per il Comune di Ivrea e prosegue illustrando in maniera semplice e chiara due pilastri sui quali si regge il nostro servizio: **i Criteri Ambientali Minimi e gli obiettivi dell’Agenda 2030 delle Nazioni Unite.** Si susseguono gli **obiettivi** dell’offerta di Dussmann per il Comune di Ivrea che sono INFORMARE e accorciare le distanze, COINVOLGERE le famiglie nella vita della scuola COLTIVARE nuovi talenti. E **gli strumenti** che verranno messi a disposizione degli alunni e dei genitori. Il progetto si conclude con una pratica linea del tempo sulla quale abbiamo posizionato tutte le attività che verranno svolte mese per mese. Di seguito una tabella riepilogativa delle attività che verranno svolti durante il periodo contrattuale e degli strumenti di comunicazione proposti da Dussmann e da concordare con l’Amministrazione:

<i>INIZIATIVE</i>	<i>STRUMENTI</i>
Presentazione ufficiale del servizio di ristorazione scolastica e della Carta dei Servizi	Incontro e distribuzione della stampa della Carta dei Servizi, se possibile, in caso contrario utilizzo delle principali piattaforme di video conferenza e condivisione del file pdf

Carta dei Servizi	Stampa cartacea per famiglia e file pdf consultabile all'interno della login dedicata del portale scuole <a href="http://www.scuoledussmann.it">www.scuoledussmann.it</a>
Presentazione delle attività di customer satisfaction, presentazione delle attività della Commissione Mensa e delle dispense di formazione.	Incontro, se possibile, in caso contrario utilizzo delle principali piattaforme di video conferenza. Dispensa cartacea e pdf per la formazione della Commissione Mensa.
Notiziario – filo diretto con il servizio	Pdf consultabile sul sito del Comune di Ivrea e all'interno della login dedicata alle famiglie del portale scuole <a href="http://www.scuoledussmann.it">www.scuoledussmann.it</a>
Progetto di Educazione Alimentare “Alimentare Watson”	I materiali, cartacei e web, si compongono di: un quaderno per l'insegnante, un quaderno per le famiglie e gli alunni, un quaderno degli sprechi e il box contenente i “Chicchi dal mondo”. Tutti i materiali web sono a disposizione delle famiglie nella login del sito <a href="http://www.scuoledussmann.it">www.scuoledussmann.it</a> dedicata.
Progetto di Educazione Ambientale “Lady Sfera – Aiutami a salvare la Terra”	I materiali, cartacei e web, si compongono 9 quaderni di esercizi a uso degli studenti e un quaderno per le insegnanti con le soluzioni. Tutti i materiali web sono a disposizione delle famiglie nella login del sito <a href="http://www.scuoledussmann.it">www.scuoledussmann.it</a> dedicata.
Eventi internazionali di sensibilizzazione rispetto ai temi della sostenibilità, della multiculturalità e della condivisione di stili di vita corretti	Eventi in presenza, se possibile, in alternativa percorso virtuale. Menù a tema Materiali cartacei di approfondimento e gadget
Impariamo a riciclare! in collaborazione con Società Canavesana Servizi	Materiali cartacei di approfondimento. Pdf consultabile all'interno della login dedicata del portale scuole <a href="http://www.scuoledussmann.it">www.scuoledussmann.it</a>
Visite didattiche e uscite	Materiali cartacei di approfondimento. Brochure di supporto alla visita. Questionario di gradimento dell'esperienza post visita.
Risultati customer satisfaction	Condivisione degli esiti delle attività di customer satisfaction sul portale web dedicato alle Scuole di Ivrea, al quale il Comune avrà libero accesso per la condivisione dei risultati
Calendario menù del giorno	Cartaceo affisso nei refettori e file pdf nella login dedicata alle scuole di Ivrea nel sito <a href="http://www.scuoledussmann.it">www.scuoledussmann.it</a>
Calendario menù speciali e a tema	Cartaceo affisso nei refettori e file pdf nella login dedicata alle scuole di Ivrea nel sito <a href="http://www.scuoledussmann.it">www.scuoledussmann.it</a>
Tutte le attività sopra elencate	Ufficio marketing interno e ufficio stampa esterno – comunicati stampa, profili social aziendali

In allegato le brochure del progetto di comunicazione (*cfr. All. al criterio 1.8 Vol. 1*) ed il progetto di educazione alimentare (*cfr. All. al criterio 1.8 Vol. 2*).

## *Proposte idonee a rilevare e migliorare il gradimento del servizio*

Il progetto di monitoraggio e valutazione del gradimento del servizio attuato da Dussmann

Service è un percorso virtuoso finalizzato al costante miglioramento del servizio basato sul monitoraggio dei punti critici: “monitorando e migliorando i punti critici siamo certi di migliorare il servizio nel suo complesso”. **INDAGINI DI CUSTOMER**

**SATISFACTION:** Per la verifica della qualità e del gradimento dei pasti e del servizio offerto Dussmann utilizza da anni un sistema informatizzato di customer/reportistica

denominato **QUESTIONARI.NET**. Con la Customer Satisfaction ci proponiamo di monitorare l’andamento della qualità percepita dagli utenti del servizio (alunni e docenti e dipendenti comunali) ad alcune aree tematiche tipiche quali il gradimento del pasto

**(compreso l’inserimento di nuove ricette)** la temperatura dei cibi, la puntualità nei tempi di erogazione, la pulizia degli ambienti, il comportamento degli operatori, la gestione ed organizzazione delle attività nonché il grado di disponibilità e di cortesia del gestore del servizio e dei suoi collaboratori, ma soprattutto di offrire uno STRUMENTO

DI DIALOGO/PROPOSTA al Comune di Ivrea per indirizzare la nostra azione migliorativa verso le problematiche maggiormente rappresentate. *La rilevazione avverrà 6 volte all’anno presso ogni scuola. I risultati verranno trasmessi all’Amministrazione*

*Comunale sul portale web dedicato alle Scuole di Ivrea*, al quale il Comune avrà libero accesso per la condivisione dei risultati. In base ai risultati della customer tutte le attività

migliorative saranno attuate in accordo con l’Amministrazione Comunale

<b>RISULTATI DELLE INDAGINI E RELATIVE AZIONI DI MIGLIORAMENTO</b>	 Risposte positive superiori al 80% - risultato soddisfacente - nessuna azione
	 Risposte positive dal 50% al 80% - risultato accettabile - azioni preventive. Le azioni preventive si concretizzano con corsi di formazione “on the job”.
	 Risposte positive inferiori al 50% - risultato non accettabile - azioni correttive diversificate in base alla tematica: • aspetti tecnici del servizio • aspetti qualitativi • Comportamento del personale

**Dussmann si impegna a tenere conto delle criticità che possono emergere dalle**

indagini e a migliorare quanto riscontrato. Gli esiti delle rilevazioni saranno condivisi tra l'Amministrazione Comunale e Dussmann Service anche con scopi formativi nei confronti dei dipendenti, al fine di perseguire il miglioramento continuo della qualità percepita dall'utenza.

**②CUSTOMER ALLA COMMITTENZA:** N. 3 volte l'anno (novembre, febbraio e maggio), Dussmann svolgerà un'Indagine di Customer satisfaction, rivolta al Responsabile del Procedimento e al personale dell'Ufficio pubblica istruzione. I risultati di queste indagini saranno poi condivisi tra Dussmann e la Stazione Appaltante, sempre in un'ottica di miglioramento continuo del servizio.**③COMPILAZIONE PERIODICA DI SCHEDE DI VALUTAZIONE DA PARTE DELLE INSEGNANTI / COMMISIONI MENSA E DIPENDENTI COMUNALI:** Con frequenza mensile è prevista la compilazione da parte di questi utenti di una scheda di valutazione, che riporta dei giudizi sulla gradevolezza delle preparazioni del menu del giorno. Le schede sono successivamente raccolte da Dussmann che le analizza ed invia periodicamente un report all'Ente. In allegato la tabella con i piani di miglioramento (*cfr: All. al criterio 1.8 vol. 3*).

## 2. QUALITA' DEL SERVIZIO

### 2.1 PIANO ALIMENTARE

La nostra Azienda qualificherà i produttori/fornitori secondo le specifiche procedure integrate del proprio sistema di gestione per la qualità e la sicurezza alimentare certificato **UNI EN ISO 9001:2015, UNI EN ISO 14001:2015, SA 8000:2014, UNI EN ISO 45001:2018 e ISO 22000:2005**. Dussmann Service, per la gestione del servizio di ristorazione, oggetto della gara, applicherà il modello di approvvigionamento che combina: la **FILIERA CORTA TERRITORIALE** e la **FILIERA CORTA LOGISTICO/DISTRIBUTIVA** riuscendo in tal modo a ridurre il numero di passaggi

dai produttori/fornitori ai locali di produzione e quindi gestire buona parte dei propri approvvigionamenti in filiera corta. **La Piattaforma logistica per i fornitori locali che utilizzeremo è quella del fornitore BIODIFFUSIONE sito in Via Caluso 21, Mazze' (TO).** Biodiffusione, oltre ad essere fornitore di prodotti ortofrutticoli ed in parte anche produttore stesso, farà da piattaforma per alcune delle altre derrate di provenienza locale. questo ci consentirà di ridurre l'impatto ambientale dovuto alle consegne. Di seguito presentiamo le **fasi** per valutare e qualificare un fornitore.

1. RICERCA FORNITORI	<p>Si utilizzano gli elenchi specializzati della categoria merceologica interessata e si selezionano fornitori che offrono uno standard qualitativo certificato, in grado di garantire un elevato livello di servizio. La valutazione tecnico-qualitativa del nuovo fornitore considera solitamente: ➤ la capacità di soddisfare i requisiti qualitativi, ambientali e tecnici richiesti, ➤ l'adeguatezza dell'impostazione organizzativo – gestionale, ➤ la certificazione del Sistema di Gestione per la Qualità (fornitori prodotti food) secondo norme di riferimento adeguate, rilasciata da un Ente di certificazione accreditato da parte del proprio Organismo nazionale di Accreditamento, ➤ l'efficacia del Piano di Autocontrollo (mediante Sistema H.A.C.C.P.) adottato, ➤ gli attestati di conformità a garanzia del rispetto del Reg. CE 2092/91 e successivi aggiornamenti (per i fornitori di materie prime da agricoltura biologica), ➤ l'efficacia della logistica del fornitore nella zona di interesse.</p>
1. RICERCA FORNITORI	<p>La valutazione dei suddetti parametri si attua mediante la <i>verifica ispettiva presso lo stabilimento</i> di produzione per valutare sia i requisiti strutturali che organizzativi (documentazione), i rilievi effettuati sulla <i>fornitura di prova</i> e la verifica degli <i>esiti delle analisi microbiologiche e chimico-fisiche</i> effettuate sulla fornitura di prova.</p>
2. VERIFICA E AUDIT DI ACCREDITAMENTO	<p>La Direzione Acquisti e l'Ufficio Qualità svolgono un sopralluogo presso lo stabilimento del fornitore per eseguire verifiche che riguardano: ➤ esecuzione di test di assaggio; ➤ analisi logistica e trasporti; ➤ disponibilità e tipologia di laboratori analisi; ➤ autorizzazioni sanitarie; ➤ certificazioni di qualità. Ad ogni voce analizzata sarà attribuito un punteggio compreso tra 0 e 10. <b>Punteggio alto &gt; 5:</b> il fornitore prosegue l'iter di accreditamento. <b>Punteggio medio = 5:</b> il fornitore deve attuare azioni correttive se vuole continuare a concorrere per l'accreditamento. Nel caso in cui non fossero rispettati i tempi di attuazione delle azioni correttive, lo stesso viene escluso dalla lista dei possibili fornitori. <b>Punteggio basso &lt; 5:</b> il fornitore è automaticamente escluso dall'iter di selezione.</p>
3. TEST DI FORNITURA	<p>Fornitura di prodotti da testare presso impianti di ristorazione da noi gestiti. Inoltre, si valuta la possibilità di effettuare analisi microbiologiche - chimico fisiche sulle materie prime, sulla base della disponibilità di analisi effettuate dal fornitore secondo il Piano di Autocontrollo. La Direzione Acquisti valuta il fornitore, sulla base dei risultati ottenuti, come: ➤ fornitore qualificato; ➤ fornitore qualificato "con riserva". In questo caso il fornitore deve garantire, previa accettazione scritta, i modi ed i tempi in cui apporterà le azioni correttive necessarie a rientrare nei parametri necessari alla qualifica; ➤ fornitore escluso. Con il fornitore qualificato viene stipulata la <i>Convenzione di Fornitura</i> ed esso viene inserito nell'"Elenco dei Fornitori Qualificati",</p>

<b>4. ACCREDITAMENTO DEL FORNITORE</b>	<p>Se il test di fornitura ha avuto esito positivo, la Direzione Acquisti provvede all'accreditamento ufficiale del fornitore attraverso la firma della "Convenzione di Fornitura" che impegna il fornitore ad obblighi e garanzie a tutela del livello di servizio richiesto. La "Convenzione di Fornitura" è differenziata a seconda del tipo di fornitura e rappresenta il documento che regola i rapporti tra Dussmann Service e il fornitore.</p>
<b>5. FIRMA DELLA CONVENZIONE DI FORNITURA</b>	<p>La "Convenzione di Fornitura" riporta i dati necessari alla descrizione del prodotto/servizio convenzionato, includendo: ➤dati fornitore; ➤data stipulazione contratto; ➤categorie merceologiche fornite: descrizione qualitativa e quantitativa del prodotto o servizio; ➤ lista prodotti/servizi, contenente la descrizione ed il codice dei prodotti/servizi oggetto del contratto ed i relativi prezzi; ➤aspetti di logistica e relativa pianificazione delle consegne; ➤rispetto degli obblighi legislativi, tra cui il Reg. Ce 852/04 e la Norma SA8000 di Responsabilità Sociale; ➤regolamentazione pagamenti e dei listini. Al fine di rendere più efficace il sistema di rintracciabilità di Dussmann i listini vengono gestiti identificando ciascuna referenza con un codice prodotto, associato ad una specifica scheda tecnica e ad un codice interno che ne permette la successiva gestione. Ai fornitori selezionati di prodotti Bio Dop Igp Equo-solidale Produzione Integrata, Dussmann inoltre chiede: le certificazioni previsti dalla norma.</p>
<b>6. INIZIO FORNITURA</b>	<p>I fornitori accreditati sono inseriti nel <i>software aziendale OPLA "Gestione Magazzino"</i>. Ad ogni fornitore è attribuito un codice numerico. L'elenco dei prodotti fornibili ad un appalto è stilato sulla base del menu in vigore. L'appalto può ora procedere con l'invio degli ordini.</p>

Tutte le materie prime fornite saranno conformi alle Tabelle Merceologiche allegato n.

2 al CSA e offerte in gara. **Tutti i fornitori Dussmann seguono la filiera controllata**

**e non utilizzano prodotti provenienti da O.G.M.** I fornitori accreditati per il Comune

di IVREA, elencati nella tabella allegata (*cfr. All. al criterio 2.1*), **sono stati selezionati**

**per garantire la fornitura dei prodotti del territorio e favorire i produttori locali.** Il

processo di selezione e monitoraggio dei fornitori non si conclude con l'accreditamento

ma prosegue durante tutto il periodo dell'Appalto attraverso un monitoraggio costante da

parte della Direzione acquisti. Per i capitoli 2.3,2.4,2.5,2.6 e 2.7 Dussmann si impegna

a mettere a disposizione della Stazione Appaltante fin da subito, le schede tecniche di

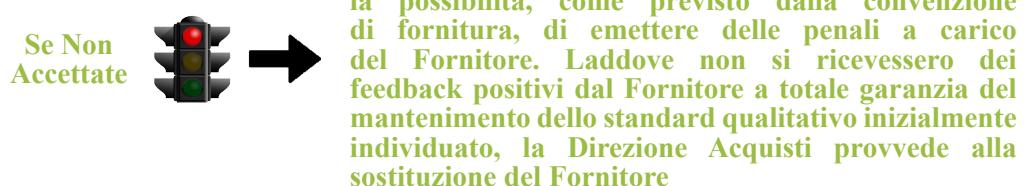
ciascun prodotto offerto. ➔**Gestione non conformità dei fornitori** - Eventuali "non

conformità" sono gestite tramite il software aziendale **OPLA'**. Dal momento in cui

l'appalto inserisce una "non conformità", dal sistema immediatamente parte un alert: ➤

all'Ufficio acquisti: qualora la non conformità riguardi aspetti tecnici ed amministrativi,

es: mancata consegna, consegna parziale, imballo rotto; ➤ all’Ufficio qualità: qualora la non conformità riguardi aspetti qualitativi del prodotto, es: non rispetto delle temperature, presenza di infestanti, ecc... L’ufficio di competenza comunica al fornitore l’apertura della non conformità e il fornitore produce le sue motivazioni che:



➔**Rivalutazione del fornitore** - Dussmann prevede una rivalutazione dell’intero processo con cadenza biennale o ogni qualvolta intervenga una variazione dei protocolli operativi del fornitore stesso.

## 2.2 PROPOSTE DI NUOVI MENÙ

Per il Comune di Ivrea Dussmann Service propone un menù formulato sulla base delle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica – 2010, delle Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica - Regione Piemonte, dei Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana (LARN) – rev. IV, delle Linee Guida per una sana alimentazione - Rev. 2018, dei Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari - Decreto 10.03.2020, delle richieste capitolari. La salute si costruisce a tavola, sulla base delle scelte che facciamo. Dussmann conferisce la giusta *rilevanza a una dieta varia ed equilibrata*. Un corretto stile alimentare contribuisce a costruire, rafforzare, mantenere il corpo e a fornire l’energia quotidiana indispensabile al buon funzionamento dell’organismo, nonchè previene l’insorgenza di obesità e sovrappeso in età giovanile e di condizioni patologiche in età adulta. I sistemi di valutazione adottati da Dussmann

Service sono: *⇒Certificazione UNI 11584 “Servizi di ristorazione collettiva - Requisiti minimi per la progettazione di menu”*; *⇒Applicativo aziendale Olpà per la gestione dei menù*, l’elaborazione dei ricettari, la valutazione e la verifica del profilo nutrizionale del menù stesso. Nell’elaborare i menù il Servizio Dietetico di Dussmann Service si è posto i seguenti obiettivi: ► Somministrazione di un pasto nutrizionalmente corretto e gradito; ► Garanzia di sicurezza igienica del pasto; ► Orientamento del comportamento alimentare verso modelli corretti; ► Soddisfazione dell’utenza; ► Garanzia di sostenibilità ambientale con il *progetto dieta sostenibile*: Valutazione dell’impatto ambientale di prodotti alimentari e della loro preparazione per la ristorazione collettiva eseguita dall’Università degli Studi di Milano - Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l’Ambiente sul ricettario standard destinato all’utenza scolastica di Dussmann Service e sottoposto all’analisi. I menù proposti da Dussmann Service si articolano secondo lo schema di base fornito all’Allegato n.1 al CSA. Si ispirano al *modello mediterraneo*, in cui sono privilegiati i cereali, i legumi (piselli, lenticchie, ceci, fagioli) la verdura, la frutta e l’olio extra vergine di oliva, ma che vede l’alternarsi anche di alimenti di origine animale come carne (rossa e bianca), pesce, uova, formaggi, affettati. Sono preferenzialmente impiegati *prodotti di stagione*, per conferire la *varietà degli alimenti*, consentendo un adeguato apporto di nutrienti, necessari per una crescita armonica, e contribuendo alla diffusione di abitudini alimentari corrette. Le *proposte culinarie sono semplici, appetibili e facilmente digeribili*. Le modalità di preparazione dei cibi sono diversificate, si utilizzano *verdure, ortaggi ed erbe aromatiche* proprie del periodo dell’anno. Si alternano anche le tecniche di cottura (al vapore, al forno, al cartoccio, in umido) per accrescere l’appetibilità ed evitare un’eccessiva monotonia del pasto. Queste cotture richiedono *minimi quantitativi di grassi*; l’utilizzo di carta da forno e di teglie antiaderenti, per la cottura di alimenti impanati, di frittate, sformati e dolci,

consente di limitare i grassi di condimento. L'utilizzo di aromi da cucina, erbe e spezie consente di *ridurre il sale* nelle preparazioni. Prestiamo *attenzione ai sapori, ai colori e ai profumi dei cibi per stimolare l'appetito ed invogliare all'assaggio.*

<b>MIGLIORIA AL SERVIZIO SCOLASTICO</b>	Dussmann propone la distribuzione della <b>spremuta di arancia</b> , in sostituzione della frutta di fine pasto, una volta a settimana.
<b>MIGLIORIA AL SERVIZIO MENSA</b>	In aggiunta alla composizione del pasto fornita all'Art.12 del Capitolato, tutti i giorni: ► Insalatona; ► Panini e focacce farciti; ► Spremuta di arancia; ► Dolce tipico confezionato nel centro cottura. Dusmann propone il ritiro del pasto in formula da asporto.
<b>PROPOSTA DI MENU SPECIALE</b>	Dussmann propone <b>menu speciali, realizzati a rotazione, con cadenza mensile e in giornate da validare e concordare con l'A.C.</b> Obiettivi di questi menù: conoscenza, valorizzazione e promozione delle tradizioni locali (Carnevale di Ivrea e Festa San Savino), regionali e culturali del mondo, e proposte di educazione alimentare e alla salute (menù a base di proteine vegetali). <i>Saranno garantite le alternative per le diete speciali.</i> La specifica dei menù e della timeline è riportata in allegato al Progetto di Comunicazione ( <i>cfr. All. al criterio 1.8</i> )

Per motivi di spazio i menù ed i relativi ricettari proposti sono allegati alla presente relazione (*cfr. All. al criterio 2.2*) e seguono lo schema base menù previsto nell'allegato n.1 del CSA.

Si sottolinea che **il menù proposto rispetta i minimi previsti da capitolato**, in termini di caratteristiche merceologiche, **ed è migliorativo**, come definito nei successivi criteri 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, **con l'obiettivo di garantire una ristorazione scolastica al 100% biologica.** (eccezione fatta per le carni bovine la cui richiesta, pari al restante 50%, è di prodotto certificato nell'ambito dei sistemi di qualità piemontesi riconosciuti).

#### *2.3 INSERIMENTO NEI MENU DI PRODOTTI BIOLOGICI PER IL 100% DELLA FORNITURA PER PRODOTTI BIOLOGICI DERIVANTI DAI CEREALI*

*(es. pane, pasta, riso, farine, prodotti da forno, ecc.)*

Dussmann si impegna a fornire il 100% di prodotti di questa categoria.

#### *2.4 INSERIMENTO NEI MENU DI PRODOTTI BIOLOGICI PER IL 100% DELLA FORNITURA PER CARNI AVICOLE*

Dussmann si impegna a fornire il 100% di prodotti di questa categoria.

## *2.5 INSERIMENTO NEI MENÙ DI PRODOTTI BIOLOGICI PER IL 100% DELLA FORNITURA PER CARNI SUINE*

Dussmann si impegna a fornire il 100% di prodotti di questa categoria.

## *2.6 INSERIMENTO NEI MENÙ DI PRODOTTI BIOLOGICI PER IL 100% DELLA FORNITURA PER PRODOTTI DELL'ORTOFRUTTA, LEGUMI E PRODOTTI CON POMODORI LAVORATI (PASSATE, PELATI, ECC.)*

Dussmann si impegna a fornire il 100% di prodotti di questa categoria.

## *2.7 INSERIMENTO NEI MENÙ DI CARNI BOVINE CERTIFICATE NELL'AMBITO DEI SISTEMI DI QUALITÀ PIEMONTESI RICONOSCIUTI*

Dussmann si impegna a fornire il 50% di prodotti di questa categoria (COALVI).

## *2.8 INIZIATIVE PER LA RIDUZIONE DEGLI SCARTI E RECUPERO DEI GENERI ALIMENTARI NON CONSUMATI*

In risposta a quanto previsto alla lettera C del paragrafo a.3 dei nuovi CAM approvati con D.M.10/3/2020, Dussmann ha implementato un progetto che si articola nelle seguenti **fasi ciascuna autonoma** l'una dall'altra nella sua attuazione ma sinergiche tra loro nel progetto di riduzione degli scarti.

<b>1. CORRETTA PROCEDURA DI SOMMINISTRAZIONE</b>	Dussmann, al fine di prevenire gli sprechi alimentari, e garantire il giusto numero di pezzi da somministrare doterà tutti i refettori di strumenti di distribuzione graduati così da garantire la porzione idonea con una sola presa. Tali appropriati utensili quali mestoli, palette, schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età e alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'Infanzia, Primaria , secondaria di primo grado) verranno affiancati dalle tabelle crudo/cotto e dal piatto campione di ogni pietanza presenti nel refettorio. Le pietanza , al fine di prevenire gli sprechi, saranno altresì somministrate al giusto punto di cottura.
<b>2. PROGETTO "QUANTO CI PIACE"</b>	Il progetto “QUANTO CI PIACE” è una procedura di valutazione degli scarti alimentari nella ristorazione scolastica, allo scopo di fornire una diagnosi precisa dei fattori che causano l'incompleta fruizione del pasto da parte degli utenti. Il risultato è un menù più equilibrato, gradito agli utenti che generi una minore quantità di scarti alimentari. <b>Monitoraggio</b> ► Il monitoraggio, effettuato da personale addetto al servizio, si svolgerà <i>giornalmente</i> presso il refettorio, selezionando i plessi/strutture rappresentative, con durata utile al monitoraggio del menù in vigore. I dati verranno elaborati mensilmente attraverso report, condivisi e analizzati con il committente. Partendo dai dati riguardanti i pasti serviti, l'implementazione della procedura “QUANTO CI PIACE” si divide in 3 fasi: ① Pesatura degli avanzi dei piatti attraverso la rilevazione e registrazione automatica attraverso bilancia elettronica e tablet, del peso degli alimenti non consumati; ② Invio automatico dei dati attraverso l'applicativo “QUANTO CI PIACE”; ③ Elaborazione ed analisi dei dati con relativo piano condiviso di miglioramento. Questa procedura verrà eseguita tramite tablet e bilancia elettronica fornita da Dussmann. Per le modalità operative si rimanda all'allegato (cfr. All. al criterio 2.8).

**① "Super eroi in mensa":** I nostri supereroi (personale Dussmann) a rotazione faranno la loro comparsa nei refettori durante il pranzo ed intratterranno tra loro un dialogo stimolante e divertente, attirando l'attenzione dei piccoli utenti. L'obiettivo è incuriosire la creatività del bambino e stimolarne l'attinenza verso alcuni argomenti, in particolare l'alimentazione sana e il consumo di cibi "poco graditi" // **② Percorso a premi:** I bambini riceveranno, ad inizio anno, un **album di figurine** con immagini di educazione alimentare. Inoltre riceveranno il menù mensile suddiviso per settimana dove sarà presente una casella che bisognerà colorare di verde se si mangia tutto quanto servito a mensa, rosso se non si è consumato tutto. Ogni 8 figurine i bambini raggiungono diversi livelli di esperienza fino a diventare "Super sayan dello spreco zero". **③ Per prevenire lo spreco nella mensa dipendenti Dussmann propone l'implementazione di uno strumento informatico per la prenotazione/disdetta dei pasti così come previsto all'art. 10 del CSA da parte dei dipendenti.**



### *Progetti di recupero cibo non consumato*

Dussmann per la gestione delle eccedenze e la lotta allo spreco metterà in campo per il

Comune di Ivrea i progetti descritti di seguito:

I. RECUPERO CIBO NON SOMMINISTRATO	Dussmann Service ha sottoscritto un <b>accordo quadro con l'Associazione CARITAS</b> finalizzato al recupero del cibo non somministrato prodotto nel Centro di Cottura e nei refettori del Comune di Ivrea. (di cui si allega copia) <b>Obiettivi:</b> recupero degli esuberi alimentari di cibo cucinato e fresco, nonché il trasporto e la consegna dello stesso agli Enti Caritatevoli individuati dalla Committente, così come richiesto all'art. 65 del CSA, che assistono persone bisognose sul territorio. <b>Mense donatrici:</b> Nessun contributo per le attività svolte viene richiesto all'Ente caritativo beneficiario. <b>L'attività:</b> L'attività consiste nel recuperare tutti quei cibi cucinati, alimenti freschi come frutta e verdura e prodotti da forno, di ottima qualità e perfettamente integri, non serviti, che nel giro di poche ore, attraverso una rete logistica di furgoni attrezzati vengono consegnati e consumati presso gli enti beneficiari riceventi.
------------------------------------	---

COSA	DA DOVE	DA CHI	PER CHI	QUANDO
Merende/prodotti confezionati	Refettori scuole cittadine	Personale Dussmann e/o dell'Ente caritatevole	Soggetti indigenti	Quotidianamente
Prodotti fuori shelf life ma non scaduti	Centro Cottura			Settimanalmente
Alimenti cotti abbattuti / crudi non somministrati	Centro Cottura			Quotidianamente

Per la procedura si rimanda alle tabelle in allegato (*cfr. All. al criterio 2.8*).

*Inoltre: ➔ Il Panettiere Gran forno si rende disponibile a garantire quotidianamente*

*una fornitura di un Kg ca di pane per la Caritas. ➔ Il fornitore Biodiffusione sito*

*in Mazzè, metterà a disposizione settimanalmente una fornitura di frutta ed ortaggi*

*invenduti, che di volta in volta saranno disponibili, alla Caritas di Ivrea con cui*

*Dussmann ha già stilato un rapporto di collaborazione.*

<b>2. PROGETTO MENSA SOCIALE</b>	Dussmann propone di attivare qualora l'Ente fosse d'accordo, <b>all'interno della mensa dipendenti del Comune di Ivrea</b> , al termine del servizio di distribuzione pasti dei dipendenti, una mensa sociale per offrire i pasti in esubero della giornata a persone assistite o segnalate dall'Ufficio Servizi Sociali del Comune.	
<b>3. PROGETTO DOGGY BAG</b>	Dussmann ha ideato e realizzato una colorata e funzionale doggy bag, per insegnare ai bambini a non buttare via il cibo. Il pane fresco di giornata, eventualmente in esubero o non consumato e la frutta avanzata nei refettori, saranno a disposizione dei bambini che potranno portarli a casa.	
<b>4. PROGETTO PER IL RECUPERO DEI RESIDUI ALIMENTARI DESTINATI AL CONSUMO ANIMALE</b>	Dussmann, in ottemperanza alla Legge 179/2003, ha predisposto un progetto per la gestione degli avanzi dei pasti da destinare al consumo animale, in particolare ai canili e gattili del territorio quali ad esempio: <b>GATTILE DI IVREA e Canile Lega Nazionale Per La Difesa Del Cane Sezione Di Ivrea Del. Caluso</b> , ed in accordo con le autorità competenti e le associazioni operanti sul territorio eventualmente segnalate dal Comune di Ivrea. Verrà consegnato solo quanto accettato dai canili e gattili <b>previa stipulazione di apposito accordo</b> . Per le procedure si rimanda all'allegato ( <i>cfr. All. al criterio 2.8</i> ).	
<b>5. COMPOSTAGGIO</b>	Dussmann, ai fini della sostenibilità ambientale, come già avviene attualmente, destinerà gli scarti vegetali derivanti dai processi di lavorazione dei prodotti alimentari presso il Centro Cottura di Burolo, al sistema di compostaggio. Ciò potrà avvenire grazie alla specifica <b>compostiera</b> che avremo cura di installare all'esterno del Centro Cottura. Tale attrezzatura, attraverso la decomposizione e umidificazione degli scarti organici, produrrà un terriccio e un concime naturale per il successivo riutilizzo come fertilizzante. Inoltre, <b>in collaborazione con la Società Canavesana Servizi di Ivrea</b> gli scarti vegetali delle lavorazioni verranno prelevati per destinarli alla formazione di concime organico da loro prodotto presso il loro sito centrale di compostaggio.	
<b>6. PROGETTO RIDUZIONE DEI RIFIUTI</b>	Dussmann vuole avviare iniziative atte a prevenire e ridurre la produzione di rifiuti non riciclabili e ad aumentare la percentuale di raccolta differenziata, mediante inserimento di appositi contenitori per la raccolta differenziata da ubicare nelle aree di produzione e somministrazione pasti, attraverso il conferimento delle varie tipologie di rifiuti.	
<b>RENDICONTAZIONE AL COMMITTENTE</b>	<b>REFERENTE</b>	<b>RESPONSABILITÀ</b>
Tutti i dati derivanti dai progetti sopra descritti verranno pubblicati Mensilmente in formato pdf sul portale web messo a disposizione di Dussmann	ASM di ogni refettorio	Direttore del servizio

### 3. POTENZIAMENTO INFRASTRUTTURALE ED ARREDI

#### 3.1 PROPOSTA DI INTERVENTI STRUTTURALI

Il principio generale su cui Dussmann ha valutato la proposta dei seguenti interventi è stata: **•**sistemazione di tutti i locali ricevimento pasti ritenuti ammalorati con tinteggiatura con prodotto GREEN che innesca velocemente reazioni di igienizzazione



e di protezione delle superfici trattate. Crea una barriera che blocca la moltiplicazione incontrollata dei microrganismi e dei bioinfestanti, colpendo in modo mirato germi e batteri; **•** installazione di aspirazioni al fine di migliorare il clima all'interno del locale di lavaggio; **•** adeguamenti vari (elettrico e/o organizzativo) per l'installazione delle nuove attrezzature; **•** valorizzazione di alcuni locali a livello di impatto acustico ed ambientale (controsoffitti, luci led e pellicole vetri); **•** miglioramento condizioni di consegna pasti con apertura di un vano porta presso esterno della media Arduino al fine di evitare lo scarico dei contenitori tramite scale pericolose. Dussmann propone sinteticamente in forma tabellare i seguenti interventi strutturali:

INTERVENTI	LOCALI CUCINA E REFETTORI															
	DORA B.	SANTON	BERTOLE	S.MICHELE	S.GIOV.	TORRE	DON MILANI	D'AZEGLIO	LESCA	NIGRA	S.BERN.	FIORANA	OLIVETTI	FALCONE	ARDUINO	MENSA
SISTEMAZIONE PAVIMENTO CON SOBBALZI REFETTORIO	X	X		X												
TINTEGGIATURA LOCALE CUCINA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
TINTEGGIATURA REFETTORI							X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ADEGUAMENTI PER INSTALLAZIONE NUOVA LAVASTOVIGLIE						X	X									
NUOVA ASPIRAZIONE LOCALE CUCINA																X
CONTROSOFITTO AREA SELF																X
APERTURA DI VANO PORTA COLLEGAMENTO REFETTORI																X
LUCI LED													X			X
PELLICOLE VETRO																X

In allegato tabella dettagliata di quanto offerto (*cfr. All. al criterio 3.2*).

### 3.2 REINTEGRO, POTENZIAMENTO, MIGLIORAMENTO ATTREZZATURE

Dussmann oltre ad inserire le attrezzature previste obbligatoriamente da CSA, ha valutato di: **•** inserire in ciascun locale forni a microonde per l'eventuale rigenerazione di diete speciali e di una bilancia per garantire la corretta porzionatura e piatto campione; **•** di inserire ulteriori 2 carrelli bagnomaria ritenuti necessari presso le primarie Nigra e Fiorana **•** di sostituire ulteriori lavastoviglie con quelle di nuova tecnologia con recupero di calore in quelle cucine dove è stato riscontrata maggior umidità; **•** inserire e/o integrare carrelli di servizio ed armadi per il corretto governo dei materiale di pulizie; **•** rivisitazione generale della cucina della Don Milani e con inserimento nuovo lavello; **•** sostituire la vetrina refrigerata della linea self della mensa dipendenti con tipologia di ultima creazione. Dussmann offre sinteticamente in forma tabellare le seguenti nuove

attrezzature:

INTERVENTI	LOCALI CUCINA E REFETTORI													TOT			
	DORA B.	SANTON	BERTOLE	SMICHELE	S.GIOV.	TORRE	DON MILANI	D'AZEGLIO	LESCA	NIGRA	S.BERN.	FIORANA	OLIVETTI	FALCONE	ARDUNO	MENSA	
FORNO A MICROONDE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	16
BILANCIO ELETTRONICA, 2/5-20KG	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	16
CARRELLO BAGNOMARIA A 3 VASCHE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	2X	X	2X	X	X	X	16
LAVASTOVIGLIE A CAPOTTINA Green&Clean, Manuale con ESD, ZERO LIME e Sistema di filtraggio		X				X	X	X		X		X	X	X			8
FRIGO 670LT 1 P. +2/+10°C TOUCH R290 CLA					X			X	X								3
2 CARRELLO DI SERV.+MANIGLIA 2 RIPIANI 900						X											2
ARMADIO PER MATERIALE DI PULIZIA						X			X						X		3
LAVANDINO ARM. 2 VASCHE(600X500)+GOCC.DX. 1800 + ACCESSORI								X									1
TAZ. ARM. C/ALZ.+R/P+PORT SCOR. 1400MM									X								1
CARRELLO A TRE RUOTE PER TRASPORTO CONTENITORI										X							1
VETRINA REFRIGERATA SU VASCA REFRIGERATA 4 GN 1/1														X			1

In allegato tabella dettagliata e le schede tecniche di quanto offerto (cfr. All. al criterio 3.2).

### 3.3 RINNOVO E/O MIGLIORAMENTO DI STOVIGLIE E ARREDI

Dussmann ha ritenuto di: **•** sostituire tutto il kit di stovigliame per tutti gli utenti composto da: piatti e bicchieri in melamina e posate in acciaio; **•** tutte le caraffe in tritan per acqua; **•** i vassoi per il servizio self per gli utenti delle scuole secondarie e mensa dipendenti.

Ha altresì valutato la sostituzione di tavoli e sedie per la mensa dipendenti e dell'infanzia Dora B. ritenuti quelli più ammalorati; **•** di valorizzare i refettori delle scuole Primarie e Secondarie e Mensa dipendenti con kit di abbellimenti a parete con temi educativi e bidoni "simpatici" per la raccolta dei rifiuti; **•** di valorizzare la mensa dipendenti con l'inserimento di un'isola dedicata ai condimenti e distributore di bevande free-beverage.

Dussmann offre il rinnovo e il miglioramento delle seguenti stoviglie ed arredi:

INTERVENTI	LOCALI CUCINA E REFETTORI													TOT			
	DORA B.	SANTON	BERTOLE	SMICHELE	S.GIOV.	TORRE	DON MILANI	D'AZEGLIO	LESCA	NIGRA	S.BERN.	FIORANA	OLIVETTI	FALCONE	ARDUNO	MENSA	
KIT STOVIGLIE: PIATTI/BICCHIERI E POSATE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	1300
CARAFFE IN TRITAN BPA FREE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	250
VASSOI SELF SERVICE														X	X	X	500
KIT ABBELLIMENTI con tematiche inerenti la natura, l'alimentazione, i beni della terra.	X	X	X	X	X	X	2X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	17
BIDONI RACCOLTA DIFFERENZIATA "IO RIDICLO" RIVESTIMENTO SELF SERVICE								X	X	X	X	X	X	X	X	X	9
														X	X	X	3

INFANZIA DORA BALTEA	N. 7 TAVOLO AMBURGO PIANO B1 - LAMINATO BIANCO-SABBIA SP. 25 MM PVC - L 180 CM - N. 42 SEDIA SCUOLA 5 SEDUTA H 30 - TELAIO VERNICIATO ALLUMINIO
MENSA DIPENDENTI	N. 50 SEDIA ASTRA CON N. 15 TAVOLO MILANO PIANO; ISOLA DEI CONDIMENTI; MOBILE PER LA RACCOLTA DIFFERENZIATA

In allegato tabella dettagliata e schede tecniche di quanto offerto (cfr. All. al criterio 3.3).