



Originale

CITTA' DI BENE VAGIENNA

PROVINCIA DI CUNEO

DETERMINAZIONE
AREA AMMINISTRATIVA – FINANZIARIA - TELEMATICA
NUMERO 87 DEL 30/9/2019

OGGETTO:

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI I° GRADO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022 E 2022/2023.
APPROVAZIONE SCHEMA DI CONTRATTO ED ASSUNZIONE IMPEGNO DI SPESA.
IMPORTO: Euro 352.116,36 oltre iva 4% e oltre oneri per la sicurezza pari a Euro 3.560,00 oltre i.v.a. al 4% e così per un totale complessivo di € 369.903,41.
AGGIUDICATARIO: MARKAS S.R.L. CON SEDE IN BOLZANO – VIA MACELLO N. 73. – P.IVA 01174800217
C.I.G.: 7942159CEE.

L'anno *duemiladiciannove* addì *trenta* del mese di *settembre* nella Sede Comunale,
il sottoscritto BURGIO dott. Vito Mario, Segretario Generale, Responsabile del servizio;

RICHIAMATI I SEGUENTI ATTI:

- la determina dell'Area Amministrativa-Economico-Finanziaria n. 52 del 14/6/2019 con la quale si è provveduto ad avviare la procedura di gara in oggetto mediante procedura negoziata e che la gara è stata espletata con valutazione delle offerte secondo il metodo dell'offerta economicamente più vantaggiosa;
- la determina dell'Area Amministrativa-Economico-Finanziaria n. 72 del 23/8/2019 con la quale si è nominata la Commissione giudicatrice di gara;
- il verbale della Commissione di Gara in data 23/8/2019, dal quale risulta l'aggiudicazione provvisoria della gara di che trattasi alla ditta Markas s.r.l. con sede in Bolzano, la quale ha ottenuto un punteggio complessivo di 99,50 su 100 ed ha offerto Euro 352.116,36 al netto degli oneri per la sicurezza di Euro 3.560,00 non soggetti a ribasso il tutto oltre i.v.a. al 4%;
- la determina dell'Area Amministrativa-Economico-Finanziaria n. 73 del 23/8/2019 con la quale si è provveduto ad approvare la proposta di aggiudicazione provvisoria dell'appalto in oggetto alla ditta Markas s.r.l. con sede in Bolzano, per un importo di Euro 352.116,36 al netto degli oneri per la sicurezza di Euro 3.560,00 non soggetti a ribasso il tutto oltre i.v.a. al 4%;

CONSIDERATO CHE risultano conclusi con esito positivo i controlli effettuati sia sui requisiti generali dichiarati in sede di gara come previsto del disciplinare, sia sulla posizione fiscale e contributiva della ditta Markas s.r.l.;

DATO ATTO CHE i documenti richiesti, ai fini della stipula del contratto, sono stati regolarmente prodotti;

ACCERTATA quindi la regolarità dell'intero procedimento;

RICHIAMATA la determina dell'Area Amministrativa-Economico-Finanziaria n. 81 del 17/9/2019 con la quale si è provveduto ad aggiudicare in via definitiva l'appalto in oggetto alla ditta Markas s.r.l. con sede in Bolzano;

PRESO ATTO della necessità di approvare lo schema di contratto relativo al servizio di cui in argomento, e di procedere quindi all'assunzione dell'impegno di spesa;

PRESO ATTO CHE ai sensi dell'art. 3 della L. 241/90 e dell'art. 31 del Codice dei Contratti il responsabile del procedimento è il dott. BURGIO Vito Mario;

VISTO il D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267, recante: "Testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali" e successive modificazioni;

VISTA la legge 7 agosto 1990, n. 241, recante: "Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi" e successive modificazioni;

VISTO il D.Lgs. n. 50/2016 (Codice dei Contratti e delle concessioni);

VISTO il D.P.R. 207/2010, per le parti ancora vigenti;

VISTO il T.U. delle Leggi sull'ordinamento degli Enti Locali approvato con D.Lgs. 18/08/2000 n. 267;

VISTO lo Statuto Comunale e il vigente Regolamento di Contabilità;

VISTO il vigente Regolamento Comunale sull'ordinamento degli uffici e dei servizi approvato con deliberazione della Giunta comunale n. 136 del 29/12/2010;

VISTO il provvedimento del Sindaco n. 4 del 12/06/2017 di nomina a Responsabile del Servizio del Segretario Comunale BURGIO dott. Vito Mario al quale sono state attribuite le competenze gestionali nelle aree amministrativa, finanziaria e telematica;

VISTO il Bilancio di previsione 2019-2020-2021;

VISTO il P.R.O. per l'anno 2019, approvato con deliberazione della G.C. n. 156 del 21/12/2018 e s.m.i.;

DETERMINA

01) Di approvare, richiamato tutto ciò espresso in premessa, lo schema di contratto per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per la Scuola dell'Infanzia, la Scuola Primaria e la Scuola di I° grado per gli a.s. 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022 e 2022/2023, nel testo che si allega al presente atto quale parte integrante e sostanziale.

02) Di assumere il relativo impegno di spesa impegnando giuridicamente e finanziariamente per il servizio in argomento la somma presunta pari a Euro 355.676,36 al netto dell'iva al 4%, e per un importo presunto complessivo di Euro 369.903,41 comprensivo di iva, come segue:

- per Euro 20.545,80 iva compresa alla missione 04 programma 06 titolo 1 macro aggregato 103 cod. 04.06.1.103 cap. pro. 1900/8/1 del bilancio 2019 2020 2021 esercizio 2019 che offre sufficiente disponibilità,

- per Euro 18.282,18 iva compresa alla missione 04 programma 01 titolo 1 macro aggregato 103 cod. 04.01.1.103 cap. pro. 1460/6/1 del bilancio 2019 2020 2021 esercizio 2019 che offre sufficiente disponibilità;

- per Euro 48.483,04 iva compresa alla missione 04 programma 06 titolo 1 macro aggregato 103 cod. 04.06.1.103 cap. pro. 1900/8/1 del bilancio 2019 2020 2021 esercizio 2020 che offre sufficiente disponibilità,
- per Euro 43.548,24 iva compresa alla missione 04 programma 01 titolo 1 macro aggregato 103 cod. 04.01.1.103 cap. pro. 1460/6/1 del bilancio 2019 2020 2021 esercizio 2020 che offre sufficiente disponibilità;

- per Euro 48.483,04 iva compresa alla missione 04 programma 06 titolo 1 macro aggregato 103 cod. 04.06.1.103 cap. pro. 1900/8/1 del bilancio 2019 2020 2021 esercizio 2021 che offre sufficiente disponibilità,
- per Euro 43.548,24 iva compresa alla missione 04 programma 01 titolo 1 macro aggregato 103 cod. 04.01.1.103 cap. pro. 1460/6/1 del bilancio 2019 2020 2021 esercizio 2021 che offre sufficiente disponibilità;

- per Euro 48.483,04 iva compresa alla missione 04 programma 06 titolo 1 macro aggregato 103 cod. 04.06.1.103 cap. pro. 1900/8/1 del bilancio 2020 2021 2022 esercizio 2022 che verrà predisposto per la scadenza prevista per legge;
- per Euro 43.548,24 iva compresa alla missione 04 programma 01 titolo 1 macro aggregato 103 cod. 04.01.1.103 cap. pro. 1460/6/1 del bilancio 2020 2021 2022 esercizio 2022 che verrà predisposto per la scadenza prevista per legge;

- per Euro 27.173,66 iva compresa alla missione 04 programma 06 titolo 1 macro aggregato 103 cod. 04.06.1.103 cap. pro. 1900/8/1 del bilancio 2021 2022 2023 esercizio 2023 che verrà predisposto per la scadenza prevista per legge;
- per Euro 27.807,93 iva compresa alla missione 04 programma 01 titolo 1 macro aggregato 103 cod. 04.01.1.103 cap. pro. 1460/6/1 del bilancio 2021 2022 2023 esercizio 2023 che verrà predisposto per la scadenza prevista per legge;

03) Di dare corso, a tutti i necessari e conseguenti adempimenti al fine di pervenire alla stipula del contratto di appalto ai sensi dell'art. 32 del Codice dei Contratti.

04) Di dare atto infine che il presente provvedimento diverrà esecutivo al momento dell'apposizione del visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria della spesa prevista, ai sensi dell'art. 147-bis – Decreto Legislativo 18.8.2000, n. 267.

05) Di disporre la pubblicazione della presente determinazione sul sito istituzionale dell'Ente, ai sensi e per gli effetti del Decreto Legislativo n. 33/2013 “Obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusioni di informazioni da parte delle Pubbliche Amministrazioni”.

06) Di trasmettere la presente determinazione al Responsabile del Servizio interessato per l'apposizione del visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria ai sensi dell'art.151, comma 4 del T.U. delle Leggi sull'Ordinamento degli Enti locali approvato con D.Lgs. 18/08/2000 n. 267.

07) Di trasmettere la presente determinazione all'ufficio di segreteria per la pubblicazione all'Albo Pretorio.

**Il Responsabile del Servizio
BURGIO dott. Vito Mario**

**VISTO DI REGOLARITA' CONTABILE ATTESTANTE
LA COPERTURA FINANZIARIA**

Si appone visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria della spesa ai sensi del D.Lgs. 18\08\2000 n.267 – Art. n.151.

Bene Vagienna, li _____

L'Istruttore

CANAPARO rag. Valeria

Bene Vagienna, li _____

Il Responsabile del Servizio

BURGIO Dr. Vito Mario

RELAZIONE DI PUBBLICAZIONE

L'oggetto della presente determina è in corso di pubblicazione per 15 giorni consecutivi dal _____ al _____ all'Albo Pretorio on-line del Comune ai sensi della Legge 142/90 e s.m.i..

Bene Vagienna, li _____

Il Messo Comunale



Città di Bene Vagienna
Provincia di Cuneo

N. di Rep. _____

SCHEMA DI CONTRATTO PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA

CIG 7942159CEE

L'anno duemiladiciannove il giorno _____ del mese di _____, presso la sede comunale, davanti a me Dott. Burgio Vito Mario, nella mia qualità di Segretario Generale, nominato con provvedimento del Sindaco n. 4/2017, esecutivo ai sensi e per gli effetti di legge.

Sono comparsi:

- il Comune di Bene Vagienna, in seguito per brevità indicata come "Amministrazione", con sede legale a Bene Vagienna, codice fiscale 83000590048 e partita IVA n. 0047098046, rappresentata da _____, nato a _____ il _____ e domiciliato presso la sede dell'Ente, il quale interviene nella sua qualità di _____ autorizzato ad impegnare legalmente e formalmente l'Ente medesimo per il presente atto, il cui schema è stato approvato con determinazione dell'Area Amministrativa-Finanziaria-Telematica n. 87 del 30/9/2019;

- la Società Markas s.r.l. di seguito indicata come "Società" con sede legale in Bolzano, via Macello n. 73, Partita IVA n. 01174800217, iscritta nel Registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. di _____, rappresentata dal Sig. _____, nato a _____ il _____, in qualità di Legale Rappresentante, come risulta dall'apposita visura camerale conservata agli atti dell'Amministrazione, domiciliato per il presente atto presso la sede della Società.

(in caso di procura speciale)

rappresentata da _____ nato a _____ il _____, in qualità di procuratore speciale conferita con atto a rogito del notaio Dott. _____ di numero di Rep. _____ del _____;

(oppure)

conferita con scrittura privata autenticata, che in copia conforme all'originale è conservata agli atti dell'Amministrazione.

Io, Dott. Burgio Vito Mario, sono certo dell'identità personale dei comparenti, i quali d'accordo tra loro e con il mio consenso, rinunciano all'assistenza dei testimoni.

PREMESSO CHE

- con determina dell'Area Amministrativa-Finanziaria-Telematica n. 52 del 14/6/2019 del Responsabile del Servizio, si è provveduto ad individuare la procedura di gara relativamente al

servizio in oggetto e ad approvare tutta la documentazione necessaria per lo svolgimento della stessa;

- in data 30/7/2019 sono state inviate tramite MEPA le lettere di invito alla gara, fissando la scadenza per la presentazione delle offerte alle ore 12:00 del 22/8/2019;
- con determina dell'Area Amministrativa-Finanziaria-Telematica n. 73 del 23/8/2019, è stato approvato il verbale delle operazioni relative allo svolgimento della gara, provvedendo successivamente con determina dell'Area Amministrativa-Finanziaria-Telematica n. 81 del 17/9/2019 all'aggiudicazione definitiva dell'appalto alla Società Markas s.r.l.;
- è altresì stata verificata la permanenza della regolarità contributiva della Società ai fini della stipula del presente contratto;
- si è stabilito di addivenire oggi alla stipula del presente contratto in forma pubblica amministrativa.

TUTTO CIO' PREMESSO

I comparenti, come sopra costituiti, mentre confermano e ratificano a tutti gli effetti la precedente narrativa, che si dichiara parte integrante e sostanziale del presente contratto, in proposito convengono e stipulano quanto segue:

ART. 1 – OGGETTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di mensa per gli alunni e per il personale scolastico autorizzato delle scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I° grado del Comune di Bene Vagienna così come dettagliato nel Capitolato, che in copia conforme all'originale, sottoscritto dalle parti, si allega al presente contratto alla lettera "A".

ART. 2 – DURATA E TERMINI DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Il servizio oggetto del presente capitolato si riferisce agli anni scolastici 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022 e 2022/2023 per gli interi periodi scolastici.

ART. 3 – CORRISPETTIVO CONTRATTUALE

L'importo massimo contrattuale è pari ad Euro 352.116,36 oltre oneri di sicurezza non soggetti a ribasso pari ad Euro 3.560,00, oltre IVA nei termini di legge.

L'Amministrazione non garantisce il raggiungimento del suddetto importo, ma si riserva di acquistare i pasti sulla base delle effettive presenze.

L'importo unitario per ciascuna tipologia di pasto è quello indicato nell'offerta presentata dalla Società in sede di gara che si allega al presente contratto alla lettera "B".

ART. 4 - DIVIETO DI MODIFICHE INTRODOTTE DALLA SOCIETÀ

Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dalla Società, se non è disposta dal Responsabile Unico del Procedimento e preventivamente approvata dall'Amministrazione nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti nell'articolo 106 del D.Lgs. 50/2016. Le modifiche non preventivamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta.

ART. 5 - MODIFICHE INTRODOTTE DALL'AMMINISTRAZIONE

Qualora ne ricorrano i presupposti e condizioni l'Amministrazione potrà richiedere all'esecutore le variazioni contrattuali di cui all'art. 106 del D.Lgs. 50/2016.

ART. 6 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

La Società si obbliga ad eseguire le attività contrattuali nel rispetto del Codice di comportamento dei dipendenti dell'Amministrazione per quanto applicabile, secondo quanto previsto dal presente Contratto, dal Capitolato e dall'Offerta tecnica così come proposta dalla Società in sede di gara, che in copia conforme all'originale si allega al presente contratto sotto la lettera "C".

ART. 7 - DIRETTORE DI ESECUZIONE E RESPONSABILE DELL'APPALTATORE

Ai sensi dell'art. 101 del D.Lgs. 50/2016, si individua:

- il Signor _____ Direttore all'esecuzione del contratto per l'Amministrazione;
- il Signor _____ quale coordinatore responsabile dell'attività contrattuale per la Società Markas s.r.l..

In particolare il Direttore all'esecuzione e il coordinatore collaborano per la gestione delle attività contrattuali.

Il coordinatore indicato dalla Società è il referente principale per l'Amministrazione Comunale, pertanto deve essere reperibile dalle ore _____ alle ore _____. A tale scopo la Società fornisce i seguenti recapiti: _____.

ART. 8 – VERIFICA DI CONFORMITA'

E' facoltà del Direttore dell'esecuzione del contratto eseguire in qualsiasi momento, controlli e verifiche al fine di accertare che il servizio oggetto del contratto avvenga nel rispetto delle prescrizioni del presente Contratto.

Il Direttore dell'esecuzione redige apposito verbale con il quale vengono poste in evidenza eventuali manchevolezze, difetti e inadempienze rilevati, nonché le proposte e le indicazioni ritenute necessarie per gli ulteriori interventi dell'Amministrazione. Le verifiche sono effettuate alla presenza di incaricati della Società che possono essere chiamati a controfirmare i verbali di verifica.

Le verifiche ed i controlli effettuati non esimono la Società dalle responsabilità previste dalla legge e dal presente contratto.

Nel caso di esito positivo della verifica, il Direttore dell'esecuzione predispone il verbale che autorizza la liquidazione della fattura, secondo quanto indicato al successivo art. 9. Nell'ipotesi che dai controlli eseguiti si evidenzii il non rispetto delle condizioni contrattuali il Direttore dell'esecuzione potrà richiedere chiarimenti secondo le modalità indicate al successivo art. 10 ed eventualmente procedere all'applicazione delle penali.

ART. 9 - FATTURAZIONE E PAGAMENTI

Si applica quanto disposto dal Capitolato.

Nel caso di fatturazione relativa ad un periodo per il quale l'Amministrazione ha previsto l'applicazione di penali, dal corrispettivo della fattura del periodo in questione, verrà detratto l'importo delle relative penali applicate. A tal fine, nella suddetta eventualità, prima del

pagamento della fattura, la Società è tenuta ad emettere e trasmettere all'Amministrazione specifica nota di credito in riduzione della stessa fattura pari all'importo delle eventuali penali applicate e richieste dall'Amministrazione.

La Società è tenuta ad assicurare gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, inerenti tutte le transazioni di cui al presente contratto, ai sensi e per gli effetti della Legge n. 136 del 13.08.2010.

A tal fine la Società dichiara:

- che i propri c/c bancari dedicati anche in via non esclusiva alla presente commessa pubblica sono i seguenti:

1) Banca Filiale di _____, con codice IBAN _____,

2) Banca Filiale di _____, con codice IBAN _____;

- che le persone delegate ad operare sui conti sopra indicati sono i Signori:

- _____ codice fiscale _____,

- _____ codice fiscale _____.

La Società è tenuta a comunicare all'Amministrazione eventuali variazioni relative ai conti correnti sopra indicati ed ai soggetti delegati ad operare sugli stessi.

Ai fini della tracciabilità di tutti i movimenti finanziari relativi al presente contratto, il bonifico bancario o postale o gli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni avvalendosi dei conti correnti bancari sopra indicati, dovranno riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere, il seguente codice CIG 7942159CEE. I pagamenti, da effettuarsi in conformità dei comma precedenti, saranno eseguiti con ordinativi a favore della Società da estinguersi mediante accredito sul c/c bancario dedicato anche in via non esclusiva alla presente commessa pubblica sopra indicato presso _____, Agenzia _____, con codice IBAN _____ o su un diverso conto corrente, bancario o postale dedicato anche in via non esclusiva alla presente commessa pubblica, che potrà essere comunicato con lettera successiva entro 7 giorni dalla sua accensione o, se già esistente, entro 7 giorni dalla sua prima utilizzazione.

Nel caso in cui le transazioni inerenti le prestazioni del presente contratto non siano effettuate con bonifico bancario o postale ovvero con altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni avvalendosi dei conti correnti bancari dedicati anche in via non esclusiva alla presente commessa pubblica, l'Amministrazione provvederà alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del codice civile.

Gli avvisi di avvenuta emissione dei titoli di spesa sono inviati alla sede legale della Società. Il Sig. _____ dichiara espressamente di esonerare l'Amministrazione da ogni e qualsiasi responsabilità per i pagamenti che sono in tal modo effettuati.

L'Amministrazione, nei casi in cui siano contestate inadempienze, può sospendere i pagamenti alla Società fino a che questa non si sia posta in regola con gli obblighi contrattuali, ferma restando l'applicazione delle eventuali penali.

ART. 10 - PENALI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Penali:

La Società nell'esecuzione del servizio previsto dal presente Contratto, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge e i regolamenti che riguardano il servizio stesso e tutte le disposizioni del Capitolato.

Qualora non attenda o violi gli obblighi di cui sopra, è tenuta al pagamento di una penalità che varia secondo la gravità dell'infrazione.

Per ogni violazione sarà avviata la procedura di contestazione mediante PEC al recapito appositamente fornito dalla Società. Entro 10 giorni dalla data di ricevimento della contestazione scritta, la Società deve fornire le proprie controdeduzioni scritte, tramite PEC.

In caso di mancato invio nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste nel seguente articolo. Dell'esito del procedimento sarà data comunicazione alla Società entro 30 giorni dalle controdeduzioni o, in mancanza, della scadenza del termine per la presentazione delle stesse.

L'Amministrazione procederà al recupero delle penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla Società.

L'applicazione delle penalità non preclude eventuali altre azioni.

Nel caso di singole inadempienze o abusi l'Amministrazione avrà la facoltà di applicare una penale così come previsto all'art. 22 del Capitolato Speciale d'Appalto, rapportate alla gravità dell'inadempienza.

Nel caso di applicazione di sanzioni dalle Autorità competenti in materia d'igiene dei locali e degli alimenti, le stesse saranno poste a carico della Società.

Risoluzione:

Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi d'inadempimento agli obblighi contrattuali, l'Amministrazione ha la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto nei seguenti casi:

- gravi violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminate dalla Società nonostante le diffide formali dell'A.C.;
- accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto fornito;
- la sospensione o comunque la mancata esecuzione del servizio affidato;
- il subappalto del servizio;
- l'accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta dolosa e/o colposa da parte della Società, salva ogni ulteriore responsabilità civile o penale.

La risoluzione sarà preceduta da notificazione scritta all'appaltatore delle contestazioni e previo esame delle eventuali opposizioni o deduzioni.

In considerazione del fatto che il presente appalto è aggiudicato mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, nel caso in cui, a seguito di controllo dell'Amministrazione o di altra autorità competente, siano rilevate difformità rispetto a quanto dichiarato all'interno dell'offerta tecnica presentata in sede di gara, il contratto sarà automaticamente risolto mediante semplice contestazione del fatto da parte dell'Amministrazione, senza attivare successivamente alcun contraddittorio.

Con la risoluzione l'Amministrazione si riserva la facoltà di affidare l'appalto alla seconda ditta classificata o, in mancanza, a terzi, senza alcun diritto della Società inadempiente di avanzare richieste di danno per mancato guadagno e fatta salva la richiesta da parte dell'Amministrazione di richiedere il risarcimento del danno arrecato. L'impresa sarà tenuta in ogni caso a garantire il servizio fino all'avvenuta sostituzione.

Nessun indennizzo è dovuto alla Società se inadempiente.

L'esecuzione in danno non esime la Società dalla responsabilità civile e penale in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

ART. 11 - SUBAPPALTO, E CESSIONE DEL CONTRATTO

E' fatto divieto di cedere o subappaltare direttamente o indirettamente in toto o in parte il servizio oggetto del presente appalto.

ART. 12 - OBBLIGHI E RESPONSABILITA DELL'APPALTATORE

La Società è tenuta ad eseguire quanto prevede l'oggetto dell'appalto con la migliore diligenza e attenzione ed è responsabile verso l'Amministrazione del buon andamento dello stesso e della disciplina dei propri dipendenti.

La Società è sottoposta a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti, risultanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali ed assume a suo carico tutti gli oneri relativi, in particolare a quelli previsti dalla normativa vigente in materia previdenziale ed antinfortunistica sul lavoro con particolare riferimento alle disposizioni di cui al D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. La Società è obbligata ad attuare nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle prestazioni oggetto del contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro della categoria e dagli accordi integrativi territoriali. Nei casi di violazione di questi obblighi il responsabile del contratto, in base alla normativa vigente, può sospendere il pagamento del corrispettivo dovuto alla Società, fino a quanto non sia accertato integrale adempimento degli obblighi predetti. In tal caso la Società non può opporre eccezioni né ha titolo per il risarcimento di danni.

La Società, nell'espletamento di tutte le prestazioni, nessuna esclusa, relative al presente contratto, è obbligata a garantire il pieno rispetto delle norme previste per la salute e la sicurezza dei lavoratori e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi con scrupolosa osservanza delle norme di prevenzione infortunistica in vigore; ogni più ampia responsabilità in caso di infortuni o danni eventualmente subiti da persone o cose, tanto dell'Amministrazione che di terzi, in dipendenza di omissioni o negligenze nell'esecuzione della prestazione ricadrà sulla Società restandone sollevata l'Amministrazione.

La Società è tenuta ad assicurare la riservatezza delle informazioni, dei documenti e degli atti amministrativi dei quali venga a conoscenza durante l'esecuzione della prestazione secondo quanto indicato al successivo articolo 16.

La Società si impegna a fornire adeguata e documentata formazione dei propri lavoratori in materia di sicurezza e di salute, ai sensi dell'articolo 37 del D.Lgs. 81/2008.

ART. 13 - CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia degli obblighi assunti con il presente contratto la Società ha costituito cauzione definitiva ai sensi del' art. 103 del D.Lgs. 50/2016 mediante _____ n. _____ del _____, con la quale si costituisce fideiussore a favore dell'Amministrazione nell'interesse della Società stessa, fino alla concorrenza del la somma di Euro _____(_____/00).

La garanzia fideiussoria valida per tutto il periodo contrattuale verrà progressivamente svincolata, secondo quanto previsto dall'art. 103 del D. Lgs. 50/2016, a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo del 80% dell'iniziale importo garantito.

L'ammontare residuo, pari al 20% dell'iniziale importo garantito, sarà svincolato, a seguito di regolare verifica del buon esito dello svolgimento del contratto dopo la sua scadenza.

In caso di risoluzione del contratto la Società incorre nella perdita del deposito cauzionario.

In particolare, la cauzione rilasciata garantisce tutti gli obblighi specifici assunti dall'appaltatore, anche quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali e pertanto resta espressamente inteso che l'Amministrazione ha il diritto di rivalersi direttamente sulla cauzione per l'applicazione delle penali. Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali o per qualsiasi altra causa, la Società dovrà provvedere al reintegro della stessa, entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dall'Amministrazione.

In caso di inadempimento alle obbligazioni previste nel presente articolo, l'Amministrazione ha facoltà di dichiarare risolto il contratto.

ART. 14 – RESPONSABILITA' E RISARCIMENTO DEI DANNI

La Società ha la responsabilità verso terzi (utenti e prestatori d'opera), per qualsiasi danno arrecato a persone e cose nello svolgimento del servizio o in conseguenza del medesimo, anche oltre i massimali previsti nella polizza di cui al successivo articolo, sollevando in tal senso l'Amministrazione ed i funzionari preposti da ogni responsabilità civile e penale ed assumendo in proprio l'eventuale lite. La Società è peraltro l'unica responsabile in caso di eventuale inosservanza della normativa di settore vigente.

ART. 15 – COPERTURE ASSICURATIVE

La Società ha stipulato polizza assicurativa di cui all'art. 31 del Capitolato.

A tal proposito originale della polizza della Compagnia assicurativa _____ n. _____ del _____ è stata consegnata in data odierna all'Amministrazione, ovvero prima dell'affidamento del servizio qualora esso sia avvenuto anticipatamente alla stipula dello stesso contratto.

Per l'intera vigenza contrattuale la Società è tenuta a dimostrare la permanenza delle coperture assicurative citate producendo copia delle quietanze di pagamento dei ratei di premio successivi al primo entro 30 giorni dalla rispettiva data di scadenza o delle eventuali polizze emesse in sostituzione della polizza sopra indicata. Nel caso di mancata dimostrazione della permanenza della copertura assicurativa entro i termini sopra individuati, l'Amministrazione procederà alla risoluzione del contratto ai sensi dell'articolo 1456 del c.c. con conseguente incameramento della cauzione definitiva rilasciata, a titolo di penale. Resta ferma l'intera responsabilità della Società anche per danni coperti o non coperti e/o per danni eccedenti i massimali assicurati dalla polizza sopra indicata.

Agli effetti assicurativi, la Società, non appena venuta a conoscenza dell'accaduto, è tenuta a provvedere alla denuncia del sinistro alla Compagnia assicurativa con la quale ha provveduto alla sottoscrizione della polizza.

ART. 16 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi e per gli effetti della normativa in materia di protezione dei dati personali, emanata con il D. Lgs. 30 giugno 2003, n. 196, ed in relazione alle operazioni che vengono eseguite per lo svolgimento delle attività previste dal presente appalto, l'Amministrazione, in qualità di Titolare, nomina la Società Responsabile esterno del trattamento.

Si precisa che tale nomina avrà validità per il tempo necessario ad eseguire le operazioni affidate dal Titolare e si considererà revocata a completamento dell'appalto.

La Società, in quanto Responsabile esterno, è tenuta ad assicurare la riservatezza delle informazioni, dei documenti e degli atti amministrativi, dei quali venga a conoscenza durante l'esecuzione della prestazione, impegnandosi a rispettare rigorosamente tutte le norme relative all'applicazione del D.Lgs. 196/2003.

ART. 17 - RECESSO CONTRATTUALE

Ai sensi dell'art. 1671 del codice civile la Stazione appaltante può recedere da contratto, anche se è stata iniziata la prestazione, purché tenga indenne l'Impresa dalle spese sostenute e del mancato guadagno.

Qualora l'impresa, senza giustificato motivo, dovesse recedere dal contratto prima della scadenza prevista, il Comune si rivarrà, a titolo di risarcimento danni, su tutto il deposito cauzionale.

ART. 18 - SPESE CONTRATTUALI

Il presente contratto è soggetto alle disposizioni di cui al D.P.R. 633/1972 per quanto concerne l'IVA, al D.P.R. 131/1986 per quanto concerne le spese di registro e al D.P.R. 642/1972 per quanto concerne l'imposta di bollo, tenuto conto delle loro successive modifiche ed integrazioni. L'IVA relativa ai corrispettivi contrattuali è a carico dell'Amministrazione, mentre le spese di bollo e di registrazione sono a carico della Società. Nel caso di mancato versamento di tutte o parte delle spese contrattuali, l'Amministrazione trattiene la somma dovuta in sede di primo pagamento utile relativo al contratto, aumentata degli interessi calcolati al tasso legale.

ART. 19 - NORME DI RINVIO

Per quanto non espressamente previsto nel presente contratto si richiamano le norme legislative e le altre disposizioni vigenti in materia ed in particolare le norme contenute nel D.Lgs. 50/2016.

ART. 20 – FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia insorta tra le parti derivante o connessa al presente contratto, ove l'Amministrazione sia attore o convenuto è competente il Foro di Cuneo con espressa rinuncia di qualsiasi altro. E' esclusa la competenza arbitrale per le controversie derivanti dall'esecuzione del contratto relativo all'appalto in oggetto.

ART. 21 - ACCETTAZIONE CLAUSOLE CONTRATTUALI AI SENSI DELL'ARTICOLO N.1341 DEL CODICE CIVILE

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 1341, Il comma del Codice Civile, il Sig. _____ dichiara di approvare specificatamente le clausole di cui agli articoli: 3 (Corrispettivo contrattuale), 9

(Fatturazione e pagamento), 10 (Penali e risoluzione del contratto), 12 (Obblighi e responsabilità dell'appaltatore), 14 (Responsabilità e risarcimento dei danni), 15 (Coperture assicurative), 17 (Recesso contrattuale) e 20 (Foro competente).

ART. 22 – DISPENSA LETTURA ALLEGATI

Le parti mi dispensano espressamente dal dare lettura degli allegati.

Richiesto io, _____, ho ricevuto il presente contratto composto da n. ____ pagine per intero e fin qui del presente di carta uso bollo, debitamente regolarizzate a norma del D.P.R. 642/1972 e successive modifiche ed integrazioni, in parte scritte in formato elettronico da persona di mia fiducia ed in parte scritte di mio pugno, che ho letto ai comparenti i quali lo approvano e con me lo sottoscrivono

Per l'Amministrazione

Per la Società

Il Segretario dell'Amministrazione



COMUNE DI BENE VAGIENNA
Provincia di Cuneo

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI I° GRADO
PER GLI ANNI SCOLASTICI 2019/2020 - 2020/2021 – 2021/2022 E 2022/2023.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

INDICE

ART. 1.	Oggetto dell'appalto.	3
ART. 2.	Sedi interessate dal servizio.	3
ART. 3.	Durata del Servizio.	3
ART. 4.	Elenco prezzi unitari dell'appalto.....	3
ART. 5.	Ammontare presunto dell'appalto	3
ART. 6.	Quantitativo presumibile pasti giornalieri.	4
ART. 7.	Garanzie - spese contrattuali - I.V.A.	4
ART. 8.	Descrizione del servizio	5
ART. 9.	Distribuzione degli oneri fra le parti.	6
ART. 10.	Smaltimento rifiuti - raccolta differenziata	6
ART. 11.	Norme regolatrici dell'appalto.	7
ART. 12.	Sospensione del servizio	7
ART. 13.	Ritardi della consegna.	7
ART. 14.	Locali - attrezzature e materiali.....	8
ART. 15.	Menù - modificazioni della fornitura - tabelle dietetiche - diete.....	8
ART. 16.	Caratteristiche degli alimenti.....	8
ART. 17.	Monitoraggio ed autocontrollo da parte dell'appaltatore	11
ART. 18.	Personale.	12
ART. 19.	Conservazione dei campioni	12
ART. 20.	Assicurazioni	13
ART. 21.	Pagamenti e adeguamento prezzi	13
ART. 22.	Vigilanza – controllo - penalità.	13
ART. 23.	Subappalto e cessione del contratto.....	14
ART. 24.	Recesso dal contratto.....	14
ART. 25.	Risoluzione del contratto.....	14
ART. 26.	Dichiarazione di risoluzione del contratto.....	15
ART. 27.	Esecuzione d'ufficio	15
ART. 28.	Norme in materia di sicurezza - valutazione dei rischi	16
ART. 29.	Controversie	16
ART. 30.	Trattamento dei dati personali	16
ART. 31.	Domicilio dell'appaltatore.....	16
ART. 32.	Spese contrattuali	16

ART. 1. Oggetto dell'appalto

1. L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica durante gli anni scolastici 2019/2020 - 2020/2021 - 2021/2022 e 2022/2023 agli alunni della Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I° grado (d'ora in poi indicato per brevità "il servizio"), il tutto ai sensi del presente Capitolato Speciale d'Appalto ed allegati relativi, che disciplinano il rapporto contrattuale tra l'Amministrazione appaltante (d'ora in poi indicata "il Comune") e il contraente appaltatore aggiudicatario (d'ora in poi indicato "l'appaltatore").

ART. 2. Sedi interessate dal servizio

1. Per l'espletamento del servizio il Comune mette a disposizione dell'appaltatore e concede in comodato precario, ai sensi degli artt. 1803 e successivi del Codice Civile, i locali cucina, refettorio, magazzino e accessori presso la Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I° grado, con le relative attrezzature in dotazione del Comune, che saranno oggetto di specifico inventario da redigersi prima dell'avvio della gestione. E' facoltà dell'Amministrazione Comunale accorpate il servizio svolto alla Scuola Primaria ed alla Scuola Secondaria di I° grado presso un'unica sede.

Al momento della consegna verrà redatto l'inventario dettagliato dei beni di pertinenza comunale ed in dotazione ad ogni singola sede che verranno consegnati all'appaltatore, il quale li assumerà in uso ai soli fini inerenti il presente appalto, con l'onere di assicurarne la buona conservazione.

La ditta appaltatrice si assume ogni responsabilità per i danni arrecati alle attrezzature comunali o per rottura delle stoviglie (piatti e bicchieri) dovuti ad incuria, o ad ogni altra ragione non riconducibile ad usura.

Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti nelle cucine potranno essere concordate tra le parti. Fanno carico al Comune tutte le spese inerenti alla manutenzione straordinaria delle attrezzature concesse in comodato d'uso gratuito.

Il Comune si riserva l'utilizzo dei locali e delle attrezzature comunali per particolari necessità.

ART. 3. Durata del Servizio

1. Il servizio si riferisce al periodo settembre 2019 - giugno 2023 e riguarderà tutti giorni della settimana dei calendari scolastici 2019/2020 - 2020/2021 - 2021/2022 e 2022/2023. L'inizio ed il termine del servizio potrà, a discrezione del Comune, essere posticipato od anticipato in relazione alle esigenze organizzative e funzionali.

ART. 4. Elenco prezzi unitari dell'appalto

1. Prezzo unitario posto a base di procedura negoziata di ogni pasto preparato quotidianamente, trasportato e distribuito nei locali di cui all'art. 2, remunerativo di ogni adempimento prescritto dal presente Capitolato Speciale d'Appalto e dagli allegati relativi:

€ 5,50 I.V.A. esclusa/pasto, di cui € 0,05 relativi agli oneri per ridurre le interferenze previste nello schema del documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (D.U.V.R.I.) allegato al Capitolato speciale d'Appalto e, pertanto, non soggetti a ribasso d'asta.

ART. 5. Ammontare presunto dell'appalto

1. L'ammontare presunto dell'appalto viene quantificato in netti annui € 89.000,00 I.V.A. esclusa, per complessivi netti € 356.000,00 I.V.A. esclusa per l'intero periodo contrattuale, ai soli fini di previsione della spesa e fiscali.

2. Gli oneri per ridurre le interferenze, inclusi nel sopraccitato prezzo e non assoggettabili a ribasso, sono stimati nell'1% del prezzo stesso, per un presunto ammontare annuo di € 890,00 e di € 3.560,00 per l'intero periodo contrattuale.

ART. 6. Quantitativo presumibile pasti giornalieri

1. Il quantitativo dei pasti giornalieri sotto elencati ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per il Comune, in quanto il numero giornaliero degli stessi è stabilito quotidianamente dalla presenza effettiva degli utenti consumatori. Gli orari di consegna possono variare previo accordi con l'appaltatore.

	n. alunni stimato
Lunedì	50
Martedì	174
Mercoledì	50
Giovedì	80
Venerdì	50

2. E' compito del personale operante presso la Segreteria della Scuola comunicare ogni mattina, entro le ore 9:00, il numero esatto degli alunni fruitori della mensa.

3. Il personale insegnante addetto alla mensa deve inoltre attenersi alla compilazione di un modulo prestampato sul quale devono essere riportati giornalmente il numero degli utenti, in modo da dare la possibilità all'ufficio addetto alla liquidazione del corrispettivo mensile dovuto all'appaltatore di effettuare un più corretto controllo sul numero dei pasti effettivamente consumati.

ART. 7. Garanzie - spese contrattuali - I.V.A.

1. Garanzia provvisoria:

a. L'offerta è corredata da una garanzia, pari al 2% del prezzo base indicato nella lettera di invito, sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta del concorrente, nei modi previsti dal vigente codice dei Contratti.

b. La cauzione può essere costituita in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso la tesoreria comunale, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice.

c. La fideiussione, a scelta dell'offerente, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del D.Lgs. n. 385 del 1° settembre 1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze.

d. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957 - comma 2, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

e. La garanzia deve avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

f. La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

2. Garanzia definitiva:

a. L'esecutore del contratto è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria del 10% dell'importo contrattuale. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento.

b. La garanzia fideiussoria definitiva, prevista con le modalità di cui all'articolo 75 - comma 3 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m., deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della

preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957 - comma 2 del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

c. La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte del Comune, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

d. L'aggiudicazione costituisce impegno per l'aggiudicatario a tutti gli effetti, nei limiti e per gli importi specificati nella lettera stessa.

e. Nei casi di inadempimento anche di una sola delle obbligazioni assunte dall'appaltatore e fatti salvi i diritti della città, il Comune potrà procedere all'incameramento della cauzione o parte di essa in relazione all'entità dei danni subiti.

f. La cauzione verrà restituita al completamento della somministrazione e dopo che sia stata risolta ogni eventuale contestazione.

ART. 8. Descrizione del servizio

1. Per l'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto, la ditta appaltatrice, con tutti gli oneri relativi a proprio carico, dovrà provvedere a:

a) Approvvigionamento e fornitura delle derrate alimentari, bevande incluse (acqua minerale) necessari per l'osservanza della tabella dietetica e del menù indicato dall'Amministrazione Comunale e dai competenti uffici dell'A.S.L. CN1 e del materiale necessario alla corretta esecuzione del servizio, incluso il materiale per la pulizia. Le variazioni di menù devono essere possibili senza alcun onere aggiuntivo. In particolare per quanto riguarda i seguenti alimenti, si rimanda al successivo art. 18.

La ditta appaltatrice sarà, quindi, responsabile per i prodotti acquistati dai fornitori, per l'approvvigionamento delle derrate in riferimento alla qualità e tempestività delle forniture, per il loro immagazzinamento e l'eventuale deterioramento.

Resta inteso che la tipologia delle derrate sopra indicate dovrà intendersi automaticamente variata in conseguenza delle previste modificazioni che la Civica Amministrazione o l'A.S.L. CN1 intenderanno attuare sul menu in uso.

b) Preparazione e cottura pasti presso la cucina della Scuola dell'Infanzia sita in Via XX Settembre – Bene Vagienna.

c) Somministrazione dei pasti agli alunni della Scuola dell'Infanzia, alle insegnanti e ad eventuali altri soggetti indicati dall'Amministrazione Comunale.

d) Trasporto, con veicolo idoneo, di proprietà della ditta dei pasti in contenitori isotermitici per alimenti, dotati di monitoraggio di temperatura o idonea dichiarazione tecnica di tenuta, alla Scuola Primaria e alla Scuola Secondaria di I° grado.

e) Preparazione dei refettori prima dell'inizio dei pasti, scodellamento dei pasti, riassetto e pulizia al termine degli stessi.

f) La fornitura dei vuoti a perdere da utilizzarsi per la Scuola Primaria e Secondaria di I° grado: piatti, bicchieri, tovaglie e tovaglioli in carta o in plastica.

g) Pulizia ordinaria e straordinaria dei locali connessi al servizio mensa, di tutte le attrezzature ed impianti annessi; pulizia e riordino delle stoviglie, pentolame, posateria ecc. nonché di tutto quanto utilizzato per la preparazione dei pasti. In particolare detersione e disinfezione giornaliera di tutti i piatti di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli; detersione e disinfezione settimanale delle celle frigorifere, coppe aspiranti, strumenti d'uso ecc.; detersione e disinfezione mensile di tutti gli ambienti utilizzati.

h) Stoccaggio derrate alimentari. Pulizia depositi e locali di accesso (scale, corridoi).

i) Raccolta prenotazione pasti giornalieri.

l) Redazione del piano di autocontrollo relativo alle varie attività inerenti il servizio di ristorazione.

m) Assistenza alunni con personale qualificato dalle ore 12,35 alle ore 14,05. L'orario dei pasti del servizio mensa sarà fissato d'intesa tra l'Amministrazione Comunale e il Dirigente dell'Istituto Comprensivo di Bene Vagienna. Il servizio dovrà essere svolto: in cinque turni settimanali per la

Scuola dell'Infanzia (dal lunedì al venerdì), in un turno settimanale alla Scuola Primaria (il martedì), in due turni settimanali alla Scuola Secondaria di I° grado (il martedì e il giovedì). L'orario dei pasti del servizio mensa sarà fissato d'intesa tra l'Amministrazione Comunale e il Dirigente dell'Istituto Comprensivo di Bene Vagienna. Il servizio dovrà essere svolto: in cinque turni settimanali per la Scuola dell'Infanzia (dal lunedì al venerdì), in un turno settimanale alla Scuola Primaria (il martedì), in due turni settimanali alla Scuola Secondaria di I° grado (il martedì e il giovedì).

I pasti dovranno essere preparati presso la cucina della Scuola dell'Infanzia lo stesso giorno del consumo con il sistema della cucina tradizionale. I pasti si intendono costituiti dai seguenti piatti: un primo, un secondo con contorno (o in alternativa piatto unico) pane, frutta o budino o yogurt e acqua minerale naturale, nelle quantità rapportate all'età dei bambini e secondo il menù e le tabelle dietetiche approvate dal servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'A.S.L. CN1.

I cibi dovranno essere confezionati esclusivamente con prodotti alimentari freschi, surgelati, o inscatolati, come indicato nelle tabelle caratteristiche merceologiche.

In nessun caso, quindi, dovrà essere fatto uso di cibi precotti e confezionati.

Le bevande e le derrate alimentari, utilizzate per il confezionamento dei cibi dovranno possedere qualità e pezzature richieste, conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, dovranno essere della migliore qualità e genuinità in commercio e della migliore provenienza e dovranno rispondere alle caratteristiche dietetiche e sanitarie di massima garanzia. Dovranno avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti, su ogni singolo confezionamento del prodotto. Non sono ammesse etichettature incomplete non in lingua italiana.

Il menù delle quattro settimane, vidimato dall'A.S.L. CN1, dovrà essere sempre affisso nel locale mensa.

Il 50% dei vegetali (frutta e verdura) da consumarsi crudi dovranno provenire da coltivazioni garantite dal marchio di qualità ambientale e biologica (art. 59 - comma 4 L. 448/99) e secondo i criteri ambientali di cui al DM 25/7/2011.

La Ditta appaltatrice dovrà preparare menù particolari, con gli ingredienti indicati dalle famiglie, per quei bambini che, come attestato da certificazione medica, devono seguire delle diete specifiche, oppure che per motivi di religione non possono mangiare determinati tipi di cibo.

ART. 9. Distribuzione degli oneri fra le parti

1. Sono a totale carico dell'impresa appaltatrice la fornitura a sue spese di tutti i generi alimentari e di tutto quanto occorre per la preparazione delle vivande, la fornitura del vestiario del personale da questa dipendenti e la lavatura di tale effetti.
2. Sono a carico dell'appaltatore tutti i materiali occorrenti per la pulizia dei locali e lavaggio stoviglie quali detergenti, deodoranti, disinfettanti, ecc. come per tutti gli attrezzi quali: scopa, stracci, aspirapolvere, ecc.
3. Sono a carico dell'Amministrazione le attrezzature esistenti all'inizio dell'appalto quali: lavastoviglie, lavelli e arredo e la manutenzione straordinaria delle stesse, le fonti di energia varie (luce ed acqua) che sono messe a disposizione gratuitamente all'appaltatore. Le attrezzature vengono affidate in custodia all'impresa appaltatrice per l'esecuzione del contratto e devono essere inventariate a cura dell'appaltatore stesso prima dell'inizio servizio.
4. Per tutto quanto sopra l'appaltatore deve indicare nominativo, indirizzo, recapito telefonico, etc. del proprio responsabile cui fare riferimento. Detto responsabile, in rappresentanza della ditta, deve partecipare ad incontri periodici con le famiglie degli utenti e la Commissione Mensa se costituita.

ART. 10. Smaltimento rifiuti - raccolta differenziata

1. La raccolta, l'imballaggio e lo smaltimento dei rifiuti negli appositi contenitori e quant'altro comunque connesso e derivante dallo svolgimento del servizio, deve essere effettuato secondo le

normative vigenti nel territorio comunale ed a completo carico ed onere, anche economico, dell'appaltatore, e comunque sempre nei modi atti a garantire la salvaguardia da contaminazioni ed il rispetto delle cure igieniche. I rifiuti devono essere raccolti in modo differenziato per uno smaltimento secondo le tipologie dello stesso (carta, cartoni accuratamente piegati e legati, vetro, lattine, plastica, umido, indifferenziata, ecc.). Gli appositi contenitori per il deposito dei rifiuti devono essere lavati e disinfettati almeno con cadenza mensile. L'appaltatore è tenuto a conferire agli organi preposti tutti gli oli ed i grassi animali residui di cottura a propria cura e spese.

ART. 11. Norme regolatrici dell'appalto

1. Il servizio deve essere eseguito con l'osservanza di tutti i patti, oneri e condizioni previsti dal presente Capitolato Speciale d'appalto.
2. Per quanto non espressamente specificato nel presente Capitolato si fa riferimento alle seguenti norme, che qui si intendono richiamate integralmente, anche se non materialmente allegate:
 - a. Legge 30.04.1962 n. 283 e al suo regolamento d'attuazione approvato con D.P.R. 26/03/80 n. 327;
 - b. Decreto Legislativo n. 155/26.04.1997 e s.m.;
 - c. Regolamenti comunitari n. 852/04, n. 853/04 e alle loro linee guida applicative;
 - d. Criteri ambientali minimi di cui al DM 25/7/2011 (G.U. n. 220 del 21/9/2011);
 - e. In generale dalla normativa vigente in materia di alimenti e bevande, produzione, confezionamento, veicolazione, distribuzione dei pasti, dalle norme concernenti il personale addetto alle lavorazioni, inclusi i contratti collettivi nazionali, dalle norme in materia di sicurezza sul lavoro, ecc..
3. L'Amministrazione si riserva ad effettuare, per tutta la durata dell'appalto, idonei controlli circa l'effettiva applicazione delle procedure previste dalla normativa sopraccitata.

ART. 12. Sospensione del servizio

1. L'inizio e il termine del servizio potranno essere discrezionalmente differito e anticipato dal Comune in relazione alle sue esigenze organizzative e funzionali.
2. Nel caso in cui la struttura scolastica debba rimanere chiusa per cause imprevedibili o comunque comunicate successivamente alle ore 12:30 del giorno precedente l'evento, il Comune riconoscerà un rimborso pari al 50% del prezzo del pasto conteggiato sull'affluenza media settimanale.
3. Qualora la scuola debba rimanere chiusa per cause prevedibili e comunque comunicate entro le ore 12,30 del giorno precedente l'evento (sciopero del personale della scuola, consultazioni elettorali, ecc.), il Comune non riconoscerà all'appaltatore alcun compenso.
4. Nel caso di sciopero del personale dipendente dell'appaltatore, qualora ne sia stata data comunicazione entro le ore 12:30 del giorno precedente lo sciopero, nessuna penalità sarà applicabile all'appaltatore stesso. Qualora la comunicazione venga fatta posteriormente e non sia più possibile avvisare in tempo le famiglie degli alunni, saranno applicate le penalità stabilite dal presente capitolato, fatta salva la facoltà di acquisto da parte della Amministrazione Comunale di un pasto sostitutivo al pasto non fornito, con conseguente maggiore spesa a totale carico dell'appaltatore.

ART. 13. Ritardi della consegna

1. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso alla consegna prevista per la Scuola Primaria e Secondaria di I° grado.
2. All'uopo l'appaltatore deve prevedere un piano di emergenza da attuarsi nel caso di eventi imprevisti (chiusura strade per incidenti vari, guasti agli automezzi o attrezzature, ecc.) o comunque dopo trenta minuti di ritardo rispetto all'ora prevista per l'inizio della somministrazione.

3. In caso di mancata consegna totale o parziale nel giorno e nelle ore fissate, il Comune, fatti salvi gli interventi sostitutivi in caso di sciopero previsti dall'art. 14, si riserva il diritto di applicare alla ditta appaltatrice la penalità al 50% del valore dei pasti non consegnati, da trattenersi sulle fatture al pagamento, o in mancanza, sulla cauzione prestata, fatto salvo il diritto di rivalersi dei maggiori danni derivanti da tale inadempienza e l'incameramento della cauzione di cui al precedente articolo 9.

ART. 14. Locali - attrezzature e materiali

1. Il Comune mette a disposizione dell'appaltatore esclusivamente i locali adibiti a cucina e refettorio, nello stato in cui si trovano, presso la Scuola dell'Infanzia. Per l'attuazione del servizio l'appaltatore deve munirsi delle attrezzature necessarie per il regolare svolgimento del servizio, integrando, laddove necessario.

2. L'appaltatore si assume l'onere della conservazione e dell'ordinaria manutenzione dei locali messi a disposizione del Comune, mentre rimangono a carico del Comune stesso le spese per l'acqua, l'elettricità, il riscaldamento.

ART. 15. Menù - modificazioni della fornitura - tabelle dietetiche - diete

1. Il menù è articolato in invernale ed estivo ed è differenziato su quattro settimane. La data di introduzione di tali menù è stabilita dal Comune e/o dalla competente A.S.L..

La tipologia di pasto è la seguente:

- a. Primo piatto
 - b. Secondo piatto
 - c. Pane
 - d. Frutta fresca o dessert
 - e. Acqua minerale naturale non gassata nel quantitativo di lt. 1,5 ogni 6 bambini.
2. Il menù concordato deve essere il più particolareggiato possibile e contenere l'esatta indicazione della qualità dei cibi forniti.
3. Il Comune si riserva la facoltà di apportare, nel corso di esecuzione del contratto, variazioni al menù e relative grammature qualora venissero richieste dalla Commissione mensa, previa autorizzazione sanitaria, oppure di sospendere la somministrazione in qualunque giorno e per qualsiasi motivo, quando ritenesse di avvalersi della più ampia facoltà di risoluzione prevista dal successivo articolo.
4. In caso di variazione del menù con relative grammature, l'eventuale differenza del prezzo sarà determinata dalle parti consensualmente, sulla base dei costi esposti e riconosciuti.
5. Nessuna variazione del menù può essere apportata senza autorizzazione scritta del Comune e/o della competente A.S.L.
6. Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalla Tabella relativa alla grammatura.
7. L'appaltatore si impegna, allo stesso prezzo, a prevedere i piatti alternativi per i bambini con problemi di salute, adeguatamente certificati da un medico, o per motivazioni religiose.

ART. 16. Caratteristiche degli alimenti

1. Per tutti gli alimenti si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge in materia di alimenti e di bevande, che qui si intendono richiamate integralmente, anche se non materialmente allegate. Le derrate biologiche o provenienti da coltivazioni a lotta integrata dovranno avere i requisiti previsti dalla vigente normativa in materia. È vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

2. Per l'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto, la Ditta appaltatrice, con tutti gli oneri relativi a proprio carico, dovrà provvedere a:

a) Approvvigionamento e fornitura delle derrate alimentari, bevande incluse (acqua minerale) necessari per l'osservanza della tabella dietetica e del menù indicato dall'Amministrazione Comunale e dai competenti uffici dell'A.S.L. CN1 e del materiale necessario alla corretta esecuzione del servizio, incluso il materiale per la pulizia. Le variazioni di menù devono essere possibili senza alcun aggiuntivo. In particolare per quanto riguarda i seguenti alimenti si dovrà acquistare:

- olio di oliva extra vergine di provenienza CEE e deve rispondere rigorosamente ai requisiti che ne fanno ugualmente di prima qualità e corrispondere a quanto disposto dalla Legge n. 1407 del 03/11/1960;
- pesce di provenienza CEE surgelato o fresco o deve essere costituito da filetti di platessa o filetti di merluzzo entrambi completamente spinati o da fior di nasello. Pesce fresco: trota;
- carne preferibilmente acquistata nel Comune di Bene Vagienna, munita di certificazioni idonee;
- frutta e verdura di stagione, locale e nella misura del 50% da agricoltura biologica; verdura surgelata: piselli o spinaci;
- prosciutto di coscia e senza polifosfati;
- formaggio da grattugia "Grana Padano" o "Parmigiano Reggiano";
- pane fresco prodotto preferibilmente presso le panetterie di Bene Vagienna, con farina di grano duro di tipo "0" oppure con farina integrale biologica, lievito, sale ed acqua e senza aggiunta di grassi od additivi;
- pasta per pizza;
- aceto per condire le verdure di puro vino;
- le uova, intese solo come ingredienti di altri piatti (frittate, impanatura di carne o pesce, polpette, dolci) dovranno essere pastorizzate a lunga scadenza – UHT;
- formaggi con etichetta di produzione e confezionamento;
- le conserve devono rispondere a tutti i requisiti di legge e vengono utilizzati i pomodori pelati.

E' assolutamente vietato utilizzare, confezionare o somministrare:

- carni al sangue;
- fiocchi di patate;
- succo di limone confezionato;
- maionese;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- dado da brodo o preparati contenenti glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- verdure, carni, pesci e pane semilavorati e precotti.

La ditta appaltatrice sarà, quindi, responsabile per i prodotti acquistati dai fornitori, per l'approvvigionamento delle derrate in riferimento alla qualità e tempestività delle forniture, per il loro immagazzinamento e l'eventuale deterioramento.

Resta inteso che la tipologia delle derrate sopra indicate dovrà intendersi automaticamente variata in conseguenza delle previste modificazioni che la Civica Amministrazione o l'A.S.L. CN1 intenderanno attuare sul menù in uso.

- b) Preparazione e cottura pasti presso la cucina della Scuola dell'Infanzia sita in Via XX Settembre – Bene Vagienna.
- c) Somministrazione dei pasti agli alunni, alle insegnanti (prezzo ministeriale) e ad eventuali altri indicati dall'Amministrazione Comunale.
- d) Trasporto, con veicolo idoneo, di proprietà della ditta dei pasti in contenitori isotermitici per alimenti, dotati di monitoraggio di temperatura o idonea dichiarazione tecnica di tenuta, alla Scuola Primaria e alla Scuola Secondaria di I° grado.
- e) Preparazione dei refettori prima dell'inizio dei pasti, scodellamento dei pasti, riassetto e pulizia al termine degli stessi. La fornitura dei vuoti a perdere da utilizzarsi per la Scuola Primaria e Secondaria di I° grado: piatti, bicchieri, tovaglie e tovaglioli in carta o in plastica.
- f) Pulizia ordinaria e straordinaria dei locali connessi al servizio mensa, di tutte le attrezzature ed impianti annessi; pulizia e riordino delle stoviglie, pentolame, posateria ecc. nonché di tutto quanto utilizzato per la preparazione dei pasti. In particolare detersione e disinfezione giornaliera di tutti i piatti di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli; detersione e disinfezione settimanale delle celle frigorifere, coppe aspiranti, strumenti d'uso ecc.; detenzione e disinfezione mensile di tutti gli ambienti utilizzati.
- g) Stoccaggio derrate alimentari. Pulizia depositi e locali di accesso (scale, corridoi).
- h) Raccolta prenotazioni pasti giornalieri.
- i) Relazione del piano di autocontrollo relativo alle varie attività inerenti il servizio di ristorazione.

Assistenza alunni con personale qualificato dalle ore 12,35 alle ore 14,05. L'orario dei pasti del servizio mensa sarà fissato d'intesa tra l'Amministrazione Comunale e il Dirigente dell'Istituto Comprensivo di Bene Vagienna.

Il servizio dovrà essere svolto in cinque turni settimanali per la Scuola dell'Infanzia (dal lunedì al venerdì), in un turno settimanale alla Scuola Primaria (il martedì), in due turni settimanali alla Scuola Secondaria di I° grado (il martedì e il giovedì), con il seguente personale:

QUALIFICA	MANSIONE	LIVELLO	CCNL applicato	SCATTI ANZIANITA'	ORE SETTIMANALI
Operaio	Asm	LIVELLO 006	PUBBLICI ESERCIZI	0	4
Operaio	Cuoco	LIVELLO 004	PUBBLICI ESERCIZI	0	30
Operaio	Asm	LIVELLO 006	PUBBLICI ESERCIZI	0	8
Operaio	Asm	LIVELLO 006	PUBBLICI ESERCIZI	0	7
Operaio	Asm	LIVELLO 006	PUBBLICI ESERCIZI	0	19
Operaio	Asm	LIVELLO 006	PUBBLICI ESERCIZI	0	4
Operaio	Asm	LIVELLO 006	PUBBLICI ESERCIZI	0	4

I pasti dovranno essere preparati presso la cucina della Scuola dell'Infanzia lo stesso giorno del consumo con il sistema della cucina tradizionale. I pasti si intendono costituiti dai seguenti piatti: un primo, un secondo con contorno (o in alternativa piatto unico) pane, frutta o budino o yogurt e acqua minerale naturale, nelle quantità rapportate all'età dei bambini e secondo il menù e le tabelle dietetiche approvate dal servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'A.S.L. CN1.

I cibi dovranno essere confezionati esclusivamente con prodotti alimentari freschi o surgelati quali pesce, spinaci o piselli, come indicato nelle tabelle caratteristiche merceologiche.

In nessun caso, quindi, dovrà essere fatto uso di cibi precotti e confezionati.

Le bevande e le derrate alimentari, utilizzate per il confezionamento dei cibi dovranno possedere qualità e pezzature richieste, conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, dovranno essere della migliore qualità e genuinità in commercio e della migliore provenienza e dovranno essere della migliore qualità e genuinità in commercio e della migliore provenienza, dovranno avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti, su ogni singolo confezionamento del prodotto. Non sono ammesse etichettature incomplete non in lingua italiana.

Il menù delle quattro settimane, vidimato dall'A.S.L. CN1, dovrà essere sempre affisso nel locale mensa.

Il 50% dei vegetali (frutta e verdura) da consumarsi crudi dovranno provenire da coltivazioni garantite dal marchio di qualità ambientale e biologica (art. 59 – comma 4 della Legge n. 448/99).

La ditta appaltatrice dovrà preparare menù particolari, con gli ingredienti indicati dalle famiglie, per quei bambini che, come attestato da certificazione medica, devono seguire delle diete specifiche, oppure che per motivi di religione non possono mangiare determinati tipi di cibo.

ART. 17. Monitoraggio ed autocontrollo da parte dell'appaltatore

1. L'appaltatore deve redigere ed implementare il piano di autocontrollo previsto dal D.Lgs. n. 155 del 24.05.1997 e dalla Direttiva CE 852/04, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.
2. L'appaltatore deve adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema.
3. Devono essere documentate le certificazioni e le procedure operative del sistema di autocontrollo aziendale.
4. Nell'ambito di sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, deve essere prevista l'effettuazione di esami eseguiti da un laboratorio riconosciuto dal Ministero della Sanità. Analisi batteriologiche e chimiche devono essere effettuate su materie prime, prodotti finiti e semilavorati, ambienti di lavorazione ed attrezzature, secondo un programma stabilito dall'appaltatore in base al sistema HACCP, fermo restando che al medesimo potranno essere richieste modifiche se non sarà ritenuto idoneo.
5. Le analisi batteriologiche sugli alimenti devono comprendere i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto delle analisi. I dati relativi alle analisi devono essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione delle Autorità sanitarie incaricate dell'effettuazione dei controlli ufficiali e del competente organo del Comune, presso il centro di cottura.
6. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, l'appaltatore deve provvedere alle modifiche del piano, concordate con il Comune, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.
7. Per le procedure di corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale si riassumono i seguenti principi igienici da rispettare:
 - a. il personale adibito alla preparazione dei piatti, prima di iniziare qualsiasi operazione deve togliere anelli e braccialetti, lavarsi le mani, indossare camice bianco, cuffia, mascherina, guanti e idonei calzari;
 - b. il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento incrociato;
 - c. l'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere un'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate (sistema HACCP);
 - d. le verdure, fresche o secche, devono essere controllate prima della cottura per evidenziare eventuali corpi estranei;
 - e. operazioni che devono essere eseguite nella giornata in cui sono previste la distribuzione ed il consumo del pasto relativo:
 - la porzionatura delle carni crude destinate a cottura;
 - la macinatura della carne;

- la preparazione del formaggio grattugiato;
 - il lavaggio e il taglio della verdura e della frutta;
 - la porzionatura di salumi e formaggi;
 - la cottura delle vivande, ad esclusione di quegli alimenti per i quali è espressamente ammessa la preparazione il giorno precedente, purchè dopo la prima cottura siano raffreddati entro il tempo massimo di 1 ora e 30 minuti, con l'ausilio di abbattitori rapidi di temperatura e posti in recipienti idonei e conservati in celle e o frigoriferi a temperatura compresa tra 0 e 4 gradi centigradi;
- f. le paste asciutte devono essere condite al momento della distribuzione ed il formaggio grattugiato deve essere aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione.

ART. 18. Personale

1. L'appaltatore ha l'obbligo di assicurare il regolare funzionamento del servizio con almeno due figure professionali, cuoca ed aiuto cuoca, dando la priorità al personale residente in Bene Vagienna e che abbia già espletato tale servizio, tenendo adibito il numero necessario di dipendenti idonei dal punto di vista sanitario e dichiarati tali dal servizio sanitario competente, oltre al personale specificato all'art. 16.
2. L'appaltatore è obbligato a comunicare al Comune, prima dell'inizio del servizio, il nominativo del personale impiegato nel servizio e la documentazione dell'avvenuta denuncia agli enti previdenziali, assicurativi e antinfortunistici dei propri dipendenti.
3. L'appaltatore deve fornire il personale, durante il servizio, di distintivo indicante il nome e la denominazione dell'impresa e deve possedere la certificazione sanitaria prevista per legge per la somministrazione di alimenti, da depositare presso la direzione didattica.
4. Il personale deve essere fornito inoltre di idonei camici, copricapi, mascherine, guanti monouso e deve essere opportunamente e periodicamente aggiornato con corsi di formazione.
5. Compete all'appaltatore di attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e dei decreti relativi alla prevenzione ed assicurazione infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione volontaria, invalidità e vecchiaia, TBC ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione vigente od emendata in corso di appalto per la tutela dei lavoratori.
6. Il Comune provvede a richiedere allo sportello unico previdenziale il Documento Unico di Regolarità Contributiva del concorrente aggiudicatario e, a suo insindacabile giudizio, può richiedere all'appaltatore, durante l'espletamento del servizio, la presentazione in copia di ogni documentazione prevista dalla normativa in vigore.
7. L'appaltatore deve osservare, per i propri dipendenti, il trattamento economico e normativo stabilito dai contratti collettivi nazionale e decentrato in vigore per il settore pubblici esercizi o servizi all'infanzia.

ART. 19. Conservazione dei campioni

1. Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali intossicazioni o infezioni alimentari, l'appaltatore, tramite i propri operatori, dovrà prelevare almeno 100 gr. di ciascuna preparazione indicata dal menù e mantenerla in frigorifero per almeno 72 ore ad una temperatura compresa tra 0 e +4 gradi centigradi, in una zona identificabile con apposito cartello; ogni alimento deve essere riposto in contenitori sterili monouso chiusi contrassegnati con la denominazione del piatto e l'ora del prelievo.
2. Il Comune, anche su richiesta della Commissione Mensa, può disporre d'ufficio il prelevamento dei campioni di cui al comma 1 per l'effettuazione di analisi.

ART. 20. Assicurazioni

1. L'appaltatore si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti ed intossicazioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati.
2. Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a carico dell'appaltatore, salvi gli interventi a favore dello stesso da parte di società assicuratrici.
3. A tale scopo l'appaltatore deve contrarre apposita polizza assicurativa RCT contro i rischi suddetti per un massimale di 1 milioni di euro per sinistro blocco unico, da presentare prima della sottoscrizione del contratto.

ART. 21. Pagamenti e adeguamento prezzi

1. Il pagamento avverrà in rate mensili posticipate, entro trenta giorni dalla presentazione di regolari fatture documentanti i pasti effettivamente consegnati e conteggiati come previsto dall'art. 6 e previo visto del responsabile del servizio sui documenti contabili. L'adeguamento prezzi potrà avvenire ai sensi dell'art 115 del D.Lgs. n. 163/2006.

ART. 22. Vigilanza – controllo - penalità

1. Una Commissione Mensa, nominata dalla Giunta Comunale, vigilerà sulla qualità e igiene del servizio per le scuole e sarà composta da:
 - a. n. 1 rappresentante dell'Amministrazione Comunale: Assessore all'Assistenza Scolastica che funge da Presidente;
 - b. n. 1 rappresentante dell'Istituto Scolastico: Direttore Scolastico o Collaboratore Vicario;
 - c. n. 3 genitori dei bambini frequentanti la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di I^a grado proposti dai rispettivi Consigli di Interclasse.
2. Alle riunioni può essere convocato un rappresentante dell'appaltatore. La ditta appaltatrice è comunque la sola responsabile della gestione organizzativa e finanziaria ed interviene esclusivamente in proprio:
 - a. per scelta dei fornitori;
 - b. per l'approvvigionamento delle derrate;
 - c. per l'immagazzinaggio delle derrate, presso propria dispensa che deve essere a distanza, di norma, non superiore a 30 Km dalla scuola;
 - d. per la rispondenza al rispetto integrale delle norme di igiene e di sicurezza.
3. Al fine del presente capitolato la vigilanza ed il controllo dei servizi dati in gestione sono di competenza degli uffici Comunali preposti, dell'Autorità sanitaria competente e della sopraccitata Commissione mensa.
4. Il Comune, per verificare il rispetto delle norme del presente capitolato speciale da parte dell'appaltatore, può ispezionare i locali dispensa e cucina utilizzati per il deposito delle derrate alimentari e per il confezionamento dei pasti, nonché i mezzi per il trasporto delle vivande dalla cucina alla mensa.
5. Il Comune può inoltre prendere visione dei documenti contabili giustificativi riguardanti l'espletamento del servizio.
6. Tutte le inadempienze e le mancanze connesse con le prescrizioni e gli obblighi previsti per l'appaltatore dal presente capitolato, nonché quelle conseguenti a leggi e regolamenti vigenti o emendati sono accertate dagli uffici comunali e dall'ASL competente mediante verbali dei quali è data comunicazione all'appaltatore da parte del Comune mediante notifica o raccomandata con ricevuta di ritorno anticipata via fax.

7. L'appaltatore deve produrre le sue controdeduzioni entro 10 giorni dalla comunicazione. Trascorso inutilmente tale termine, si intende riconosciuta la mancanza e sono applicate dal Responsabile del Servizio le penalità conseguenti.
8. Per le infrazioni agli obblighi contrattuali, rilevate dai competenti uffici ed organismi comunali o su fondati reclami dell'utenza, sono erogate, con la sopraccitata procedura, le seguenti penalità:
- a. Per ogni pasto in cui vengano utilizzati uno o più prodotti non corrispondenti alle caratteristiche prescritte dal menù e dal capitolato speciale d'appalto: € 150,00/per ogni prodotto non corrispondente;
 - b. Per ogni pasto le cui grammature siano inferiori a quelle stabilite: € 150,00;
 - c. Per ogni pasto confezionato senza rispettare le procedure standard di cucina in modo da comprometterne l'appetibilità: € 100,00;
 - d. Per ogni pasto in cui le pietanze siano servite ad una temperatura non adeguata (troppo fredda, troppo calda): € 100,00;
 - e. Per il mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie verificatosi in una qualunque fase del ciclo produttivo: € 500,00.
9. Nel caso di recidiva nel termine di un mese, le penalità sono raddoppiate.

ART. 23. Subappalto e cessione del contratto

1. È vietata la cessione del contratto sotto qualsiasi forma; ogni atto contrario è nullo di diritto.
2. Qualsiasi cessione del corrispettivo deve essere stipulata mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e deve essere notificata al Comune; essa è altresì regolata dal Codice dei Contratti e dagli artt. 3.3 e 3.4 del C.C..
3. Il subappalto è ammesso ai sensi della normativa vigente in materia.

ART. 24. Recesso dal contratto

1. Il Comune ha diritto di recedere in qualunque momento dal contratto.
2. Può altresì recedere parzialmente dal contratto in caso di sospensione dell'attività della mensa per periodi superiori ad un mese.
3. Il recesso del contratto, totale o parziale, dovrà essere comunicato all'impresa almeno 30 giorni prima della data dalla quale avrà effetto, salvo il verificarsi di eventi imprevisti o determinati da forza maggiore.
4. In caso di recesso, totale o parziale, in deroga all'art. 1671 del Codice Civile, l'impresa appaltatrice ha diritto:
 - a. al corrispettivo determinato ai sensi degli articoli 4 e 6 per il periodo compreso tra il giorno uno del mese in cui avrà effetto il recesso ed il giorno precedente a quello fissato per il recesso medesimo;
 - b. ad una mensilità pari all'importo del canone previsto dagli anzidetti art. 4 e 6, a titolo di risarcimento.
5. L'impresa appaltatrice potrà richiedere di recedere dal contratto per causa non imputabile alla stessa impresa, secondo il disposto dell'art. 1672 del Codice Civile;
6. L'Amministrazione si riserva la facoltà di non approvare il contratto, quando motivi di pubblico interesse ostino alla sua esecuzione.

ART. 25. Risoluzione del contratto

1. Si procede alla risoluzione del contratto nei seguenti casi:

- a. mancata assunzione del servizio alla data stabilita o abbandono del servizio;
 - b. ripetute deficienze e negligenze del servizio, quando la gravità e la frequenza delle infrazioni, debitamente accertate e contestate, compromettano il servizio stesso a giudizio del Comune;
 - c. violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dall'appaltatore nonostante la diffida formale del Comune;
 - d. fermo restando quanto previsto da altre disposizioni di legge, qualora nei confronti dell'appaltatore sia intervenuta l'emanazione di un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui all'art. 3, della Legge n. 1423 del 27.12.1956 ed agli articoli 2 e seguenti della Legge n. 575 del 31.05.1965, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per frodi nei riguardi della stazione appaltante, di subappaltatori, di fornitori, di lavoratori o di altri soggetti comunque interessati ai lavori, nonché per gravi violazioni degli obblighi attinenti alla sicurezza sul lavoro; in tutti questi casi il responsabile del procedimento propone alla al Comune, in relazione allo stato del servizio e alle eventuali conseguenze nei riguardi delle finalità dello stesso, di procedere alla risoluzione del contratto;
 - e. quando l'appaltatore si renda colpevole di cessione totale o parziale del contratto o subappalto abusivo;
 - f. nel caso di gravi o ripetute inosservanze, per i dipendenti, per le merci e per i locali cucina, mezzi di trasporto e contenitori, delle vigenti norme sulla prevenzione ed assicurazione infortuni sul lavoro e previdenze varie, norme di sicurezza sul lavoro, nonché norme sanitarie e prescrizioni del Servizio Igienico Sanitario dell'ASL competente per territorio;
 - g. nel caso di morte dell'imprenditore, ove la considerazione della sua persona appaia motivo di determinante garanzia;
 - h. perdita dei requisiti richiesti per l'espletamento del servizio;
 - i. nel caso in cui l'ammontare complessivo delle penali somministrate superi il 10% dell'importo di contratto.
2. Si precisa che il mancato rispetto di quanto previsto dal D.Lgs. n. 155/1997 costituisce colpa grave.
3. Nelle situazioni sopracitate, il Comune può risolvere in ogni tempo il contratto previo avviso scritto all'appaltatore al quale, in tal caso, è corrisposto il prezzo contrattuale delle giornate di servizio effettuate sino al giorno della risoluzione.
4. La risoluzione da diritto al Comune di rivalersi su eventuali crediti dell'appaltatore, nonché sulla cauzione prestata. Anche qualora l'inadempienza dipenda solo da dolo e da colpa grave, il Comune potrà dichiarare risolto il contratto ed incamerare la cauzione, fatto salvo il risarcimento del maggior danno.

ART. 26. Dichiarazione di risoluzione del contratto

1. La risoluzione del contratto è dichiarata dal Responsabile del Servizio mediante apposito provvedimento. Eventuali danni o spese derivanti al Comune per colpa dell'appaltatore sono a carico di quest'ultimo. Nel caso di risoluzione del contratto per colpa dell'appaltatore, la cauzione prestata viene incamerata dal Comune, secondo le modalità di legge.

ART. 27. Esecuzione d'ufficio

1. Il Comune, verificandosi abusi o deficienze nell'adempimento degli obblighi contrattuali da parte dell'appaltatore, ha la facoltà di ordinare e fare eseguire d'ufficio, nel modo che ritenga più opportuno ed a spese dell'appaltatore, le attività necessarie per il regolare andamento del servizio, ove l'appaltatore, allo scopo diffidato (art. 1454 codice civile), non ottemperi tempestivamente agli obblighi assunti.

ART. 28. Norme in materia di sicurezza - valutazione dei rischi

1. L'appaltatore deve attenersi alle norme in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro di cui al D.Lgs. n. 81 del 9.04.2008.
2. Presso i luoghi di distribuzione dei pasti, l'appaltatore, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione del Comune, oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione, che devono essere ammessi dalla normativa vigente.
3. I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di distribuzione e, se richiesti, messi a disposizione del Comune o dei soggetti incaricati ad esperire ispezioni.
4. L'impiego di energia elettrica, gas, vapore e/o altra forma, da parte del personale dell'appaltatore deve essere assicurato da personale appositamente formato. In particolare per quanto riguarda la Sicurezza durante il lavoro, ogni e qualsiasi responsabilità connessa è a carico dell'appaltatore.
5. L'appaltatore deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di somministrazione dei pasti secondo quanto previsto dalle normative vigenti.
6. Con riferimento agli obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione di cui all'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008, si allega al presente capitolato speciale d'appalto il documento di valutazione dei rischi indicante le misure da adottare per eliminare, o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento, da aggiornare ed integrare in collaborazione con l'appaltatore, è parte integrante del contratto d'appalto.

ART. 29. Controversie

1. Le controversie che dovessero sorgere tra l'appaltatore e il Comune circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali, saranno attribuite alle competenze del Foro di Cuneo.

ART. 30. Trattamento dei dati personali

1. Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i., i dati forniti dai concorrenti e dall'appaltatore durante l'esecuzione del servizio sono trattati esclusivamente per le finalità connesse alla procedura negoziata ed alla successiva stipulazione e gestione del contratto e l'ambito di diffusione dei medesimi è quello definito dalla Legge n. 241/90 e s.m. e dalla vigente normativa in materia di appalti pubblici.
2. L'appaltatore si impegna ad osservare misure di sicurezza idonee ad evitare rischi di diffusione dei dati personali e/o sensibili di cui possa eventualmente venire in possesso nell'esecuzione del servizio, secondo quanto stabilito dal D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i..

ART. 31. Domicilio dell'appaltatore

1. L'appaltatore deve eleggere agli effetti del presente capitolato domicilio legale in Bene Vagienna, presso la Casa Comunale.

ART. 32. Spese contrattuali

1. La ditta aggiudicataria avrà l'onere delle spese contrattuali (bolli, imposta di registro, diritti di segreteria) inerenti e conseguenti, mentre l'I.V.A., nella misura prevista dalla legge, resta a carico dell'appaltante.

**DOCUMENTO DI VALUTAZIONE PER RIDURRE IL RISCHIO DA INTERFERENZE
RELATIVO AL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI I° GRADO
ANNI SCOLASTICI 2019/2020 - 2020/2021 – 2021/2022 e 2022/2023**

Il presente documento di valutazione contiene le principali informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza che dovranno essere adottate dall'appaltatore per il servizio di ristorazione scolastica al fine di eliminare le interferenze in ottemperanza all'art. 26 - comma 3 del D.Lgs. n. 81/08 e al fine di promuovere la cooperazione e il coordinamento con le società che svolgono lavori e servizi in appalto. Con il presente documento unico preventivo vengono fornite all'Impresa appaltatrice, già in fase di gara d'appalto, informazioni sui rischi di carattere generale esistenti sui luoghi di lavoro oggetto dell'appalto (e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività), sui rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente in cui è destinata ad operare l'appaltatore nell'espletamento dell'appalto in oggetto e sulle misure di sicurezza proposte in relazione alle interferenze.

I costi della sicurezza sono determinati tenendo conto che gli oneri riferiti alla manutenzione straordinaria delle strutture sono a carico dell'Amministrazione quale proprietaria degli immobili; restano a carico dell'aggiudicatario i costi relativi alla manutenzione ordinaria e agli aspetti gestionali dell'attività di lavoro.

I costi della sicurezza, nell'importo determinato e precisato in sede di gara, non sono soggetti a ribasso d'asta. Il documento unico di valutazione dei rischi interferenze definitivo sarà costituito dal presente documento preventivo eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni presentato dalla ditta appaltatrice, o a seguito di esigenze sopravvenute.

DATI IDENTIFICATIVI DEL COMMITTENTE E SEDI OPERATIVE

Ente	Comune di Bene Vagienna
Sede legale	Via Roma, 101 – 12041 BENE VAGIENNA
Sede operativa	Scuola dell'Infanzia Via XX Settembre – 12041 BENE VAGIENNA

I datori di lavoro devono promuovere la cooperazione ed il coordinamento, in particolare:

- cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

In caso di inosservanza di norme in materia di sicurezza o in caso di pericolo imminente per i lavoratori, il Responsabile dei lavori, potrà ordinare la sospensione del servizio di ristorazione scolastica disponendone la ripresa solo quando sia di nuovo assicurato il rispetto della normativa vigente e siano ripristinate le condizioni di sicurezza e igiene sul lavoro. Per sospensioni dovute a

pericolo grave ed imminente il committente non riconoscerà alcun compenso o indennizzo all'appaltatore.

DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' OGGETTO DELL'APPALTO

Il servizio affidato in appalto "ristorazione scolastica" per gli anni scolastici 2019/2020 - 2020/2021 – 2021/2022 e 2022/2023, consiste nello svolgimento delle seguenti attività:

- a. all'acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, loro stoccaggio in propri idonei locali dal punto di vista igienico sanitario, con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento;
- b. alla preparazione quotidiana dei pasti presso la cucina che deve risultare idonea dal punto di vista igienico-sanitario;
- c. al trasporto delle vivande con mezzi e contenitori propri presso la Scuola Primaria e la Scuola Secondaria di I° grado in Viale Rimembranza, adeguatamente provvisti di autorizzazione specifica dell'A.S.L. di competenza. I contenitori dovranno essere chiusi ermeticamente e dovranno essere idonei a conservare le vivande calde e a garantirne l'igiene;
- d. alla sistemazione, preparazione dei tavoli nel refettorio della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di I° grado;
- e. alla distribuzione dei pasti all'ora prestabilita presso i refettori della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di I° grado;
- f. al ritiro delle stoviglie ed alla pulizia dei tavoli;
- g. alla pulizia dei pavimenti dei locali adibiti a refettori (compreso lavaggio);
- h. alla raccolta, imballaggio e deposito dei rifiuti negli appositi contenitori e quant'altro comunque connesso e derivante dallo svolgimento del servizio, secondo le normative vigenti nel territorio comunale.

INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

Rischio elettrico

Impianto elettrico

L'impianto elettrico è costituito da quadri, linee e impianti sotto tensione (impianti di illuminazione, impianti di allarme, apparecchiature informatiche). Gli impianti sono conformi alla normativa vigente.

Rischi da interferenze

Possibile accesso agli impianti da parte di personale non autorizzato.

Comportamenti da adottare da parte della società appaltatrice

La società appaltatrice informa i propri dipendenti che l'accesso ai locali di lavoro è consentita solo previa autorizzazione della committente, a questo proposito i dipendenti della società appaltatrice hanno l'onere di presentarsi al responsabile della sede esaminata all'inizio dei lavori muniti di apposito tesserino di riconoscimento.

Comportamenti da adottare da parte della società committente

Chiudere i quadri elettrici e verificare periodicamente l'impianto elettrico. Il committente informa la società appaltatrice riguardo alla presenza di impianti elettrici e autorizza l'accesso ai luoghi dove sono presenti gli impianti. Il committente provvede alla Manutenzione degli impianti e attua le verifiche previste dalla normativa vigente.

Rischio per uso attrezzature

Attrezzature

I lavoratori della società appaltatrice utilizzano, per i lavori da eseguire, attrezzature proprie ed attrezzature dell'Amministrazione committente quali: lavastoviglie, lavelli, arredi, che dovranno essere elencate all'inizio del servizio. Nello specifico il committente non autorizza l'utilizzo di attrezzature diverse da quelle risultanti dal sopraccitato elenco.

Rischi da interferenze

Possibile utilizzo di attrezzature della committente da parte della società appaltatrice e viceversa, possibile danni causati dalle attrezzature in uso.

Comportamenti da adottare da parte della società appaltatrice

La società appaltatrice che utilizza attrezzature che possano comportare un rischio evidente per i lavoratori della committente informa il responsabile della sede esaminata. In caso di manutenzione di attrezzature la società appaltatrice segue le seguenti regole:

- utilizzo delle attrezzature solo dopo preventiva richiesta;
- divieto di apportare modifiche, di qualsiasi genere, a macchine ed impianti senza preventiva autorizzazione;
- divieto di rimuovere modificare o manomettere i dispositivi di sicurezza e/o protezione installati su macchine e impianti.

La società appaltatrice si impegna a sorvegliare le attrezzature utilizzate e a non lasciarle incustodite.

Comportamenti da adottare da parte del committente

Controllare il corretto utilizzo delle attrezzature da parte dei dipendenti. In caso di utilizzo di attrezzature, da parte della società appaltatrice, che possano comportare un rischio evidente per i lavoratori provvede ad attuare le misure per evitare rischi ai lavoratori eventualmente coinvolti.

Rischio gestionale

Informazione dei lavoratori

I lavoratori della società appaltatrice sono informati riguardo ai rischi che potrebbero nascere dalle possibili interferenze lavorative.

Rischi da interferenze

Mancata conoscenza della presenza dei dipendenti della società appaltatrice nella sede esaminata.

Comportamenti da adottare da parte della società appaltatrice

La società appaltatrice informa i dipendenti riguardo ai rischi esistenti e sulle modalità operative da seguire per rispettare la normativa in materia di sicurezza. La società appaltatrice si impegna a sorvegliare le attrezzature utilizzate e a non lasciarle incustodite. I dipendenti della società appaltatrice si presentano al responsabile della sede esaminata prima dell'inizio dei lavori.

Comportamenti da adottare da parte del committente

La committente informa la società appaltatrice riguardo ai rischi presenti nella sede esaminata. Rende disponibile presso la sede esaminata il piano di emergenza da visionare.

Rischio chimico

Uso di sostanze tossiche

Vengono utilizzate le sole sostanze per fare le pulizie. Sono stoccati una certa quantità di prodotti chimici, tali prodotti non vengono manipolati direttamente dai dipendenti e restano sempre chiusi nei loro contenitori originali.

La società appaltatrice fa uso di sostanze chimiche, a suo carico, per la pulizia dei locali e lavaggio stoviglie.

Rischi da interferenze

Utilizzo di sostanze tossiche ed eventuale esposizione dei lavoratori.

Comportamenti da adottare da parte della società appaltatrice

La società appaltatrice informa i dipendenti riguardo ai rischi esistenti e sulle modalità operative da seguire per rispettare la normativa in materia di sicurezza in caso di utilizzo di sostanze tossiche. La società appaltatrice, in caso di utilizzo di sostanze chimiche concorda con il responsabile della sede esaminata le eventuali misure di protezione da adottare.

Comportamenti da adottare da parte del committente

La società committente informa la società appaltatrice riguardo al rischio chimico presente delle sedi esaminate rendendo disponibile presso la sede esaminata il documento di valutazione del rischio chimico.

Gestione delle emergenze

Gestione emergenza

La scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di I° grado è dotata di un piano di emergenza. Sono presenti cassette del pronto soccorso. E' presente un impianto di illuminazione di emergenza dotato di lampade ad attivazione automatica in caso di mancanza dell'energia elettrica. E' presente cartellonistica di emergenza indicante le uscite di emergenza, i pulsanti di allarme ed il divieto di fumo. Esiste una squadra di emergenza adeguatamente formata e vengono fatte periodicamente le prove di evacuazione.

Rischi da interferenze

In caso di emergenza mancata informazione circa la presenza dei dipendenti della società appaltatrice. Ostruzione di vie e uscite di emergenza con materiali vari. Uso di sostanze infiammabili.

Comportamenti da adottare da parte della società appaltatrice

La società appaltatrice informa il responsabile della sede esaminata della propria presenza e del momento dell'uscita dal luogo di lavoro. La società appaltatrice ha i seguenti obblighi:

- non fumare sui luoghi di lavoro
- non compiere lavori di saldatura o usare fiamme libere senza l'autorizzazione del responsabile della sede esaminata senza aver preso le misure di sicurezza necessarie non ingombrare passaggi, corridoi, uscite di sicurezza, estintori e idranti.

Comportamenti da adottare da parte del committente

Il committente informa la società appaltatrice sull'esistenza del piano di emergenza e sulle modalità operative da adottare. La società committente rende disponibile presso la sede esaminata il piano di emergenza da visionare.

Rischi degli ambienti di lavoro

Luoghi di lavoro

I luoghi di lavoro rispettano le normative in materia di sicurezza e igiene. I posti di lavoro sono tali da consentire un agevole passaggio.

Rischi da interferenze

Possibile coinvolgimento dei lavoratori della committente in aree di lavoro della società appaltatrice.

Comportamenti da adottare da parte della società appaltatrice

La società appaltatrice ha i seguenti obblighi:

- Obbligo di indicare mediante cartellonistica gli eventuali rischi presenti (pavimentazione pericolosa, pericolo caduta materiali...)
- obbligo di recingere in maniera sicura le zone interessate da lavorazioni al fine di evitare che estranei possano accedere nell'area;
- obbligo di rispettare la segnaletica di sicurezza affissa all'interno dell'azienda;
- obbligo di impiegare macchine, attrezzi e utensili rispondenti alle vigenti norme di legge;
- obbligo di usare i mezzi protettivi individuali adeguati alle lavorazioni proprie ed ai pericoli eventualmente presenti nell'area di lavoro;
- obbligo di evitare ogni forma di inquinamento derivante dall'attività dell'appaltatore, raccolta, stoccaggio e smaltimento devono avvenire secondo le norme vigenti.

Comportamenti da adottare da parte del committente

La società committente verifica che i propri dipendenti non accedano alle aree interessate dai lavori svolti dalla società appaltatrice. La società committente informa la società appaltatrice riguardo ai rischi presenti nella sede esaminata mediante distribuzione di nota informativa.

La società committente informa la società appaltatrice della presenza di pubblico.

Rischi da presenza di altre imprese

Presenza di altre imprese

E' possibile che più imprese operino nello stesso luogo di lavoro.

Rischi da interferenze

Possibile interferenza tra i lavoratori delle varie imprese.

Comportamenti da adottare da parte della società appaltatrice

La società appaltatrice ha l'onere di presentarsi al responsabile della sede esaminata prima dell'inizio lavori e al termine dei lavori. La società appaltatrice non deve utilizzare le attrezzature della società committente e delle altre imprese eventualmente presenti.

Comportamenti da adottare da parte del committente

Il committente organizza i lavori in maniera tale da non generare sovrapposizioni. Il committente informa le società appaltatrici riguardo ai possibili rischi. Il committente avvisa le società appaltatrici della possibile presenza di altre imprese.

Area transito merci

Area scarico/carico

Esiste una zona esterna alla struttura, adibita allo scarico merci. Lo spazio per lo scarico è sufficientemente ampio, il mezzo utilizzato ha la possibilità di fermarsi e di effettuare le operazioni senza rischio.

Rischi da interferenze

Possibile utilizzo di attrezzature della committente.

Comportamenti da adottare da parte della società appaltatrice

La società appaltatrice ha l'onere di presentarsi al responsabile della sede esaminata prima di effettuare la consegna della merce e/o materiali e alla conclusione del lavoro. La società appaltatrice non deve utilizzare le attrezzature della società committente.

Comportamenti da adottare da parte del committente

Il committente mantiene libera l'area di scarico per facilitare le operazioni di transito/scarico. Il committente vieta l'ingresso al personale non preventivamente autorizzato e identificato.

Rischio rumore

Fonti di rumore

Durante la normale attività lavorativa l'esposizione al rumore è minore dei valori inferiori d'azione previsti dal D.Lgs. n. 81/08.

Rischi da interferenze

Possibile produzione di rumore durante l'utilizzo di macchinari.

Comportamenti da adottare da parte della società appaltatrice

La società appaltatrice informa la committente del possibile utilizzo di macchinari che possono produrre rumorosità superiori al livello minimo di azione.

Comportamenti da adottare da parte del committente

Il committente informa la società appaltatrice riguardo l'eventuale presenza di fonti di rumore che superano i livelli minimi di azione.

Rischio biologico

Rischio biologico

Durante la normale attività lavorativa l'esposizione ad agenti biologici è limitata.

Rischi da interferenze

Possibile introduzione nell'ambiente lavorativo di agenti biologici esterni.

Comportamenti da adottare da parte della società appaltatrice

La società appaltatrice non introduce negli ambienti lavorativi agenti biologici.

Comportamenti da adottare da parte del committente

Il committente informa la società appaltatrice riguardo l'eventuale presenza di agenti biologici.

CONSIDERAZIONI DI CARATTERE GENERALE

Vie di fuga e uscite di sicurezza

Le imprese che intervengono negli edifici in oggetto devono preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con l'indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza comunicando al Comune di Bene Vagienna eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento degli interventi.

I corridoi e le vie di fuga in generale devono essere mantenuti costantemente in condizioni tali a garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza; devono essere sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere (carrelli trasporto attrezzature per la pulizia, macchine per la distribuzione di caffè, di bevande ecc.), anche se temporanei. I mezzi di estinzione devono essere facilmente raggiungibili. Ogni lavorazione o svolgimento di servizio deve prevedere lo smaltimento presso discariche autorizzate, la rimozione di

residui e rifiuti nei tempi tecnici strettamente necessari, la delimitazione e la segnalazione delle aree per il deposito temporaneo, il contenimento degli impatti visivi e della produzione di cattivi odori.

Barriere architettoniche-presenza di ostacoli

L'attuazione delle attività oggetto di servizio non devono creare barriere architettoniche o ostacoli alla percorrenza dei luoghi. Il percorso alternativo deve essere adeguatamente segnalato e sicuro per gli utenti. La collocazione di attrezzature e di materiali non devono costituire inciampo, così come il deposito non deve avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga; la raccolta e l'allontanamento del materiale deve essere disposta al termine delle lavorazioni.

Dovranno essere predisposte specifiche barriere, segnalazioni e segregazioni della zona a rischio, in caso di apertura di botole e simili. Nel caso di impianti di sollevamento dovrà essere posizionata la necessaria segnaletica di sicurezza con il divieto di accesso alle aree e alle attrezzature oggetto di manutenzione.

Superfici bagnate nei luoghi di lavoro

L'impresa esecutrice deve segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento sia per i lavoratori che per gli utenti.

Comportamenti dei dipendenti delle istituzioni scolastiche

I Lavoratori delle Istituzioni Scolastiche Autonome, dovranno sempre rispettare le limitazioni poste in essere nelle zone in cui si svolgono interventi ed attenersi alle indicazioni fornite. Non devono essere rimosse le delimitazioni o la segnaletica di sicurezza poste in essere. Nel caso di interventi su impianti elettrici con l'esecuzione eventuale di manovre di interruzione dell'alimentazione elettrica il dirigente scolastico, preventivamente informato, dovrà avvertire il proprio personale affinché si attenga al rispetto delle indicazioni concordate.

Fiamme libere

Le attrezzature da lavoro utilizzate dovranno essere efficienti sotto il profilo della sicurezza ed il prelievo dell'energia elettrica avverrà nel rispetto delle caratteristiche tecniche compatibili con il punto di allaccio.

Nel caso che un'attività lavorativa preveda l'impiego di fiamme libere questa sarà preceduta: dalla verifica sulla presenza di materiali infiammabili in prossimità del punto di intervento (es.: locale sottostante, retrostante, ecc.); dall'accertamento della salubrità dell'aria all'interno di vani tecnici a rischio; dall'accertamento dello svilupparsi di fumi, in tale caso si opererà con la massima cautela garantendo una adeguata ventilazione dell'ambiente di lavoro anche installando aspiratori localizzati; dalla verifica sulla presenza di un presidio antincendio in prossimità dei punti di intervento; dalla conoscenza da parte del personale della procedura di gestione dell'emergenza, comprendente, anche, l'uso dei presidi antincendio disponibili.

Comunque, per l'inizio delle lavorazioni con fiamme libere, obbligatoriamente, deve sempre essere assicurata la presenza di mezzi estinguenti efficienti a portata degli operatori.

COORDINAMENTO DELLE FASI LAVORATIVE

Si stabilisce che non potrà essere iniziata alcuna operazione all'interno delle scuole oggetto dell'appalto, da parte dell'impresa appaltatrice, se non a seguito di avvenuta presa visione del presente documento firmato dal Responsabile di Gestione del Contratto e dal Datore di lavoro della Direzione Committente.

Si stabilisce inoltre che eventuali inosservanze delle procedure di sicurezza che possano dar luogo ad un pericolo grave ed immediato, daranno il diritto alla Stazione Appaltante di interrompere immediatamente il servizio.

Si stabilisce inoltre che il responsabile di sede e l'incaricato della ditta appaltatrice per il coordinamento del servizio affidato in appalto, potranno interromperlo, qualora ritenessero nel prosieguo delle attività che le medesime, anche per sopraggiunte nuove interferenze, non fossero più da considerarsi sicure.

Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto, il personale occupato dall'appaltatore deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento (art. 6 legge 123/2007).

STIMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA

Secondo gli artt. 3 e 8 della legge 123/2007 devono essere individuati specificatamente i costi riferibili alla sicurezza che dovranno risultare congrui rispetto all'entità e alle caratteristiche del servizio e fornitura, anche al fine delle obbligatorie verifiche amministrative sulle offerte anomale.

Tali costi sono finalizzati al rispetto delle norme di sicurezza e salute dei lavoratori, per tutta la durata del servizio e saranno riferiti rispettivamente a:

- garantire la sicurezza del personale dell'appaltatore mediante la formazione, la sorveglianza sanitaria ecc...

- garantire la sicurezza rispetto ai rischi da interferenza che durante lo svolgimento del servizio potrebbero originarsi all'interno dei locali.

Non è semplice prevedere lo svolgimento delle singole attività e quindi la valutazione dei rischi per la sicurezza e salute dei lavoratori nell'edificio oggetto dell'appalto, e conseguentemente risulta difficoltosa la redazione di dettagliati oneri per la sicurezza che sono connessi alla singola organizzazione scolastica.

Pertanto sulla base di una valutazione globale del servizio ristorazione scolastica si sono definiti gli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso in termini percentuali (circa l'1,00% dell'importo a base d'asta) secondo le seguenti incidenze:

a. Importo annuo stimato posto a base di procedura negoziata: € 89.000,00;

b. Oneri annui per la sicurezza (stimati nell'1,00% di a.) € 890,00.

Il Responsabile del Servizio _____

L'appaltatore _____

OFFERTA ECONOMICA RELATIVA A:	
Numero RDO	2361942
Descrizione RDO	SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2019/2020 - 2020/2021 - 2021/2022 E 2022/2023
Criterio di Aggiudicazione	Gara ad offerta economicamente più vantaggiosa
Lotto	1 (Oggetto di Fornitura (Lotto unico))
CIG	7942159CEE
CUP	Non inserito

AMMINISTRAZIONE	
Nome Ente	COMUNE DI BENE VAGIENNA
Codice Fiscale Ente	83000590048
Nome ufficio	UFFICIO CULTURA
Indirizzo ufficio	Via Roma 101 - BENE VAGIENNA (CN)
Telefono / FAX ufficio	0172654152 / 0172654947
Codice univoco ufficio per Fatturazione Elettronica	
Punto ordinante	OREGLIA LUCIANO / CF:RGLLCN74T30D742L
Firmatari del contratto	STEPHAN WENGER / CF:WNGSPH72M21A952S

FORNITORE	
Ragione Sociale	MARKAS S.R.L.
Forma di partecipazione	Singolo operatore economico (D.Lgs. 50/2016, art. 45, comma 2, lett. a)
Partita IVA impresa	01174800217
Codice Fiscale Impresa	01174800217
Indirizzo Sede	VIA MACELLO 61 - BOLZANO/BOZEN (BZ)

Legale	
Telefono / Fax	0471307611 / 0471307694
PEC Registro Imprese	BANDI@CERT.MARKAS.IT
Tipologia impresa	Società a Responsabilità Limitata
Numero di iscrizione al Registro Imprese/Nome e Nr iscrizione Albo Professionale	01174800217
Data di iscrizione Registro Imprese/Albo Professionale	19/02/1996
Provincia sede Registro Imprese/Albo Professionale	BZ
INAIL: Codice Ditta/Sede di Competenza	3866697
INPS: Matricola aziendale	70708
Posizioni Assicurative Territoriali - P.A.T. numero	91562000/70
PEC Ufficio Agenzia Entrate competente al rilascio attestazione regolarità pagamenti imposte e tasse:	DP.BOLZANO.GTPEC@PCE.AGENZIAENTRATE.IT
CCNL applicato / Settore	1409249128 1409961211 1410769484 1410979506 / SERVIZI DI PULIZIA/MULTISERVIZISERVIZI DI RISTORAZIONE
Legge 136/2010: dati rilasciati dal Fornitore ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari	
IBAN Conto dedicato (L. 136/2010) (*)	IT 06 Z 06045 11602 0000006
Soggetti delegati ad operare sul conto (*)	- Christoph KASSLATTER, Codice Fiscale KSSCRS75B27M067H- Haidrun ACHAMMER, Codice Fiscale: CHMHRN44T48M067O- Roberto DE BIASI, Codice Fiscale: DBSRRT65B11A952M

DATI DELL'OFFERTA	
Identificativo univoco dell'offerta	5693956
Offerta sottoscritta da	WENGER STEPHAN
Email di contatto	BANDI@CERT.MARKAS.IT
L'Offerta sarà irrevocabile ed impegnativa fino al	30/09/2019 12:00
Contenuto dell'Offerta - Oggetto di Fornitura (1 di 1)	
Bando	SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2019/2020 - 2020/2021 - 2021/2022 E 2022/2023
Categoria	Servizi di ristorazione
Descrizione Oggetto di Fornitura	Servizi di Ristorazione scolastica
Quantità	1
PARAMETRO RICHIESTO	VALORE OFFERTO
Tipo contratto	Acquisto
Prezzo complessivo della fornitura del servizio*	352116,36
Offerta economica per il lotto 1	
Formulazione dell'offerta economica	Valore economico (Euro)
Valore dell'offerta per il Lotto 1	352116,36000000 Euro (trecentocinquantaquemilacentosedici/360000000 Euro)
Oneri di Sicurezza non oggetto di ribasso e non compresi nell'Offerta: 3560,00000000 (Euro)	
Costi di Sicurezza aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro di cui all'art. 95, comma 10, del D. Lgs. n. 50/2016, compresi nell'Offerta: 4200,00000000 (Euro)	

INFORMAZIONI DI CONSEGNA E FATTURAZIONE	
Data Limite per Consegna Beni / Decorrenza Servizi	30/06/2023 :
Dati di Consegna	Via roma 101 Bene vagienna - 12041 (CN)
Dati e Aliquote di Fatturazione	Codice IPA di Fatturazione Elettronica: Aliquote: secondo la normativa vigente
Termini di Pagamento	30 GG Data Ricevimento Fattura

SITUAZIONE DI CONTROLLO DI CUI ALL'ART. 2359 C.C.
L'operatore economico non si trova rispetto ad un altro partecipante alla presente procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, che comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale

SUBAPPALTO
Il Fornitore dichiara che, in caso di aggiudicazione, per il lotto "1" intende eventualmente affidare in subappalto nella misura non superiore al 3% le seguenti attività: analisi alimenti

Dichiarazione necessaria per la partecipazione alla Richiesta di Offerta resa ai sensi e per gli effetti degli artt. 46,47 e 76 del d.P.R. n.445/2000

- Il Fornitore è pienamente a conoscenza di quanto previsto dalle Regole del Sistema di e-Procurement della Pubblica Amministrazione relativamente alla procedura di acquisto mediante Richiesta di Offerta (artt. 46 e 50).
- Il presente documento costituisce una proposta contrattuale rivolta al Punto Ordicante dell'Amministrazione richiedente ai sensi dell'art. 1329 del codice civile, che rimane pertanto valida, efficace ed irrevocabile sino fino alla data sopra indicata ("L'Offerta è irrevocabile ed impegnativa fino al").
- Il Fornitore dichiara di aver preso piena conoscenza della documentazione predisposta ed inviata dal Punto Ordicante in allegato alla Richiesta di Offerta, prendendo atto e sottoscrivendo per accettazione unitamente al presente documento, ai sensi di quanto previsto dall'art. 53 delle Regole del Sistema di e-Procurement della Pubblica Amministrazione, che il relativo Contratto sarà regolato dalle Condizioni Generali di Contratto applicabili al/ai Bene/i Servizio/i offerto/i, nonché dalle eventuali Condizioni particolari di Contratto predisposte e inviate dal Punto Ordicante, obbligandosi, in caso di aggiudicazione, ad osservarle in ogni loro parte.
- Il Fornitore è consapevole che, qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione, l'Impresa verrà esclusa dalla procedura per la quale è rilasciata, o, se risultata aggiudicataria, decadrà dalla aggiudicazione medesima la quale verrà annullata e/o revocata, e l'Amministrazione titolare della presente Richiesta di Offerta escute l'eventuale cauzione provvisoria; inoltre, qualora la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione fosse accertata dopo la stipula, questa potrà essere risolta di diritto dalla Amministrazione titolare della presente Richiesta di Offerta ai sensi dell'art. 1456 cod. civ.
- Per quanto non espressamente indicato si rinvia a quanto disposto dalle Regole del Sistema di e-Procurement della Pubblica Amministrazione; al Contratto sarà in ogni caso applicabile la disciplina generale e speciale che regola gli acquisti della Pubblica Amministrazione.
- Il Fornitore dichiara che non sussiste la causa interdittiva di cui all'art. 53, comma 16-ter, del D.lgs. n. 165/2001 nei confronti della stazione appaltante e/o della Committente;
- Il Fornitore ha preso piena conoscenza del "Patto di Integrità", eventualmente predisposto dalla Stazione appaltante e/o dalla Committente, allegato alla richiesta di offerta, accettando le clausole ivi contenute e si impegna a rispettarne le prescrizioni;
- Il presente Documento di Offerta è esente da registrazione ai sensi del Testo Unico del 22/12/1986 n. 917, art. 6 e s.m.i., salvo che in caso d'uso ovvero ove diversamente e preventivamente esplicitato dall'Amministrazione nelle Condizioni Particolari di Fornitura della Richiesta di Offerta.

**ATTENZIONE: QUESTO DOCUMENTO NON HA VALORE SE PRIVO DELLA
SOTTOSCRIZIONE A MEZZO FIRMA DIGITALE**



Handwritten signature and scribbles



A1	18,50	m	13
A2	23	m	23
A3	12	m	12
A4	4	m	4
A5	3	m	3
A6	4	m	4
64,50			

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E
SECONDARIA DI I° GRADO

PER GLI ANNI SCOLASTICI 2019/2020 –
2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023

CIG 7942159CEE

A	OFFERTA TECNICA	1
A.1	Progetto tecnico di organizzazione del servizio	1
A.1.1	Composizione del team proposto per lo svolgimento del servizio complessivo	1
A.2	Caratteristiche generali delle materie prime impiegate	17
A.2.1	Caratteristiche considerate di qualità delle materie prime impiegate nella produzione dei pasti, con particolare riferimento all'uso di frutta e verdura fresca, prodotti biologici, a lotta integrata, prodotti tipici, DOC, DOP o IGP, ecc. con un'adeguata quota di prodotti derivante da filiera corta	17
A.2.2	Categorie	21
A.2.3	Prodotti singoli	21
A.3	Descrizione del sistema di verifica e di controllo	22
A.3.1	Sistema HACCP	23
A.4	Piano di rilevazione della qualità percepita e del gradimento del pasto e sistemi di raccordo con amministrazione comunale, genitori ed insegnanti	31
A.4.1	Rilevazione Customer Satisfaction	31
A.4.2	Ulteriori attività di comunicazione con il Comune di Bene Vagienna e gli utenti del servizio	32
A.5	Progetto di educazione/informazione alimentare sull'andamento/conoscenza del servizio a genitori, alunni, insegnanti	33
A.6	Servizi migliorativi/aggiuntivi	41
A.6.1	Attrezzature migliorative per il servizio	41
A.6.2	Migliorie al servizio	42
A.6.3	Migliorie ambientali	43

A OFFERTA TECNICA

A.1 Progetto tecnico di organizzazione del servizio

A.1.1 Composizione del team proposto per lo svolgimento del servizio complessivo

A.1.1.a Staff Direttivo d'appalto

Oltre alla sede legale e amministrativa di Bolzano, Markas dispone di diverse filiali localizzate su tutto il territorio nazionale. In particolare, per la commessa del Comune di Bene Vagienna gli uffici di riferimento di Markas saranno quelli di San Defendente di Cervasca (CN). La presenza di un ufficio operativo di area (oltre ai numerosi appalti gestiti da Markas nella Provincia di Cuneo e province confinanti) garantisce una presenza costante delle figure di controllo e coordinamento, con possibilità di controlli quotidiani del servizio e interventi tempestivi per la risoluzione di quanto dovesse accadere durante l'esecuzione del servizio e per qualsiasi altro tipo di esigenza del Comune di Bene Vagienna.

Di seguito si riportano le principali figure dello Staff Direttivo di appalto (delle quali in allegato presentiamo curricula) coinvolte per la commessa, che rappresentano gli interlocutori diretti per i referenti del Comune di Bene Vagienna per il servizio di ristorazione scolastica. Sebbene Markas sia una grande azienda con una struttura organizzativa articolata, si sottolinea che l'iter decisionale interno è molto snello, assicurando tempi di reazione rapidi rispetto alle richieste ed esigenze dei propri Clienti.

Qualifica	Mansioni e responsabilità	Presenza in appalto	
		Start-up	Avveline
Responsabile Tecnico di Area (RTA) Valerio Rinero	Responsabile globale della commessa. Valutazione e definizione delle modalità operative nella fase di start-up. Analisi dell'organizzazione per ottimizzazione del processo produttivo. Verifica adeguatezza del livello del servizio rispetto alle richieste del CSA. Attivazione piani qualitativi e organizzativi predisposti per migliorare continuamente il servizio. Assicurare la soddisfazione del Cliente in termini di qualità percepita e costante nel tempo in collaborazione con l'Area Manager.	3 giorni/ settimana	2 giorni/ mese
Coordinatore di Produzione di Area (CPA) (Responsabile del Servizio come da art. 9 del CSA) Giuliana Massimelli	Referente diretto con le funzioni preposte del Comune per il servizio di ristorazione. Predisposizione avvio appalto e gestione globale del contratto. Programmazione, coordinamento e controllo esecuzione del servizio nel rispetto degli standard di qualità previsti. Verifica coerenza del progetto tecnico-gestionale. Contabilizzazione del servizio. Rapporti con organi di vigilanza. Intervento in caso di problematiche relative alla regolare esecuzione delle prestazioni appaltate.	1 settimana	1 giorno/ settimana
Dietista di Area (DA) Dott. Andrea Menardi	Gestione complessiva degli aspetti dietetici. Elaborazione menù, ricettari e diete speciali secondo indicazioni ASL e CSA. Controllo conformità merceologica e qualitativa delle derrate. Raccolta schede tecniche prodotti alimentari. Monitoraggio corretta applicazione Manuale di Autocontrollo HACCP e sistema di rintracciabilità da parte del personale operativo. Formazione e aggiornamento del personale operativo. Controllo organolettico dei pasti. Customer Satisfaction del servizio erogato. Rapporti con ASL di competenza, referenti del Comune e Commissione Mensa. Interventi di Educazione Alimentare.	1 settimana	1 giorno/ settimana (4 ore/giorno nella giornata di martedì)
Tecnologo Alimentare di Area/Controllo Qualità (TCQ) Dott.ssa Elena	Monitoraggio e verifica corretta applicazione Piano di Autocontrollo HACCP e sistema di rintracciabilità. Supporto al Capo Cuoco in merito all'igiene alimentare e sistema di autocontrollo. Audit interni presso le strutture per monitoraggio del servizio	2 giorni/ settimana	2 giorni/ mese

Giraud	erogato. Formazione del personale operativo. Rapporti con ASL di competenza. Gestione allerte sanitarie e Non Conformità.	
Area Manager Piemonte (AM) Mauro Cavallo	Rapporti commerciali e pubbliche relazioni con il Cliente. Monitoraggio soddisfazione del Cliente. Verifica corretto valore di tutte le variazioni economiche del contratto e risoluzione di eventuali problematiche intercorse. Fornisce attività di consulenza mirata e personalizzata rispetto alle specifiche esigenze del Cliente. Supervisiona le attività di erogazione del servizio con funzione di garante rispetto agli impegni assunti.	Visite periodiche in appalto e secondo necessità
* la presenza in appalto indicata si intende minima, le figure professionali elencate potranno essere presenti anche più di quanto definito in tabella in base alle necessità, oltre alla presenza prevista in fase formativa.		

Lo Staff Direttivo di appalto è personale aziendale già in forza presso Markas, i cui costi ricadono all'interno dei costi generali di sede. In caso di assenza (es. ferie, malattie, ecc.), le figure riportate saranno sostituite da referenti di pari mansioni, competenze ed esperienza nel settore della ristorazione collettiva.

Per lo Staff Direttivo di appalto è garantita la reperibilità quotidiana (dal lunedì al venerdì) nella fascia oraria 7:00-20:00 per tutto l'anno tramite smartphone, dotato di connessione Internet per la gestione in tempo reale di e-mail.



A.1.1.b Staff Operativo d'appalto

A.1.1.b.1° Organico impiegato per il servizio

L'organizzazione dell'organico operativo di appalto è stata redatta da Markas considerando le differenti tipologie di utenza e caratteristiche proprie dei servizi di ristorazione del Comune di Bene Vagienna, relativi giorni e orari di distribuzione (art. 8 del CSA), dimensione degli ambienti (cucina e refettori), dislocazione dei plessi scolastici, capacità produttiva della cucina e numero medio di pasti giornalieri indicati nella tabella all'art. 6 del CSA.

Utenza	Tipo	Giorni di servizio	Settimanale	Pasti medi giornalieri					Pasti medi settimanali	Pasti medi annuali
				LUN	MAR	MER	GIO	VEN		
Infanzia	L/P/T	200	40,00	50	50	50	50	50	250	10.000
Primaria	V/M/T	40	40,00	-	94	-	-	-	94	3.760
Secondaria	V/M/T	80	40,00	-	30	-	30	-	60	2.400
Totale				50	174	50	80	50	404	16.160

Legenda: L = servizio in loco; V = servizio veicolato; P = stoviglie pluriuso; M = stoviglie monouso; T = distribuzione al tavolo; S = self-service.

Nella seguente tabella si riporta l'elenco del personale specifico predisposto da Markas per il servizio di ristorazione scolastica per il Comune di Bene Vagienna, con indicazione del numero di operatori, qualifica, livello, plesso di assegnazione e monte ore giornaliero e settimanale effettivamente lavorati (periodo scolastico di massima produzione).

Qualifica	n	Liv	Plesso	Ore medie giornaliere					Ore medie settimanali
				LUN	MAR	MER	GIO	VEN	
Cuoca	1	4	Infanzia	5,5	7,5	5,5	6,0	5,5	30,0
ASM cucina	1	6s	Infanzia/Primaria	3,0	6,0	3,0	4,0	3,0	19,0
ASM/AST	1	6s	Primaria	R	6,0	R	2,0	R	8,0
ASM	1	6s	Primaria/Secondaria	R	4,5	R	2,5	R	7,0
Addetta assistenza	1	6	Primaria	R	2,0	R	R	R	2,0
Addetta assistenza	1	6	Primaria	R	2,0	R	R	R	2,0
Addetta assistenza	1	6	Primaria	R	2,0	R	R	R	2,0
Totale operatori				8,5	30,0	8,5	14,5	8,5	70,0
Addetti presenti giornalmente				2	7	2	4	2	

Nota 1: nella tabella è indicato l'organico effettivo di funzionamento per il servizio di ristorazione scolastica per il Comune di Bene Vagienna; l'assenteismo (ferie, permessi, malattie, infortuni, ecc.) verrà sostituito con le modalità riportate al punto A.1.1.c (le sostituzioni in termini di ore e unità sono quindi da intendersi suppletive rispetto a quanto indicato in tabella).

Nota 2: dall'analisi dei dati del controllo di gestione nel corso degli ultimi 2 anni di appalto presso il Comune di Bene Vagienna, Markas ha rilevato indici di produttività congrui e veritieri rispetto al tipo di servizio da erogare; l'inserimento di ulteriori figure o l'incremento di ore rispetto all'organico presentato non comporterebbe quindi un miglioramento al servizio o condizioni vantaggiose per il Comune di Bene Vagienna.

Nota 3: presso il refettorio della Scuola Primaria verrà designata tra le addette impiegate una ASM Responsabile, incaricata di sovrintendere e coordinare le operazioni di allestimento refettorio, ricevimento e controllo pasti, somministrazione, riassetto e sanificazione, oltre alla rilevazione presenze giornaliere e monitoraggio quotidiano degli infestanti nel terminale di competenza; la ASM Responsabile provvederà inoltre alla gestione completa delle diete speciali nella fase di distribuzione, occupandosi in prima persona della somministrazione dei pasti agli utenti in regime dietetico secondo le procedure stabilite da Markas.

Nota 4: nell'organizzazione del servizio sono stati ridotti al minimo gli spostamenti di addetti tra i vari plessi del Comune di Bene Vagienna, al fine di specializzare ogni figura in organico assegnandola a una specifica utenza; questo principio organizzativo consente di evitare disservizi dovuti alla mancanza di conoscenza operativa specifica riferita a ogni tipologia di utenza, in virtù delle caratteristiche peculiari di ogni servizio (Infanzia, Primaria e Secondaria).

Nota 5: il numero di unità e relativo monte ore pro capite/complessivo è calibrato al quantitativo di pasti attualmente previsti presso il Comune di Bene Vagienna (vedere tabella a inizio paragrafo); in caso di necessità di produzione di un numero di pasti sensibilmente superiore rispetto alle attuali esigenze, il numero di unità e relativo monte ore verranno incrementati proporzionalmente garantendo le medesime produttività orarie.

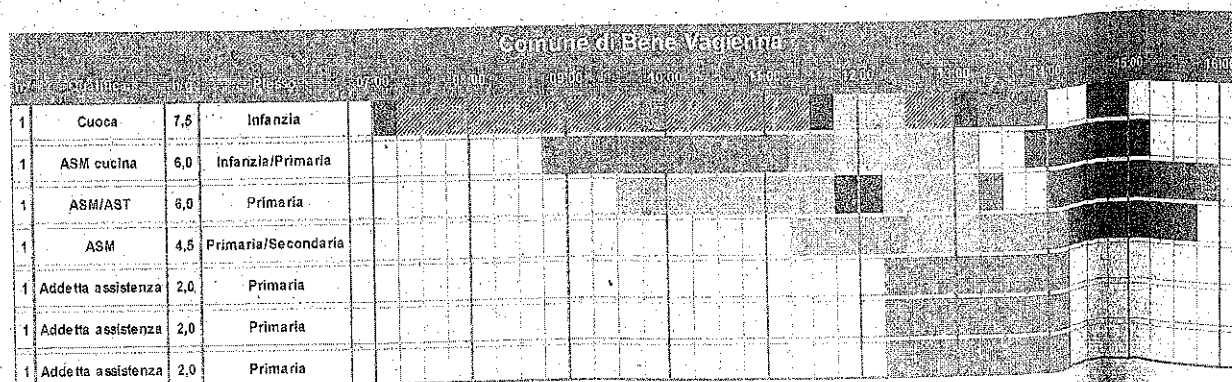
A.1.1.b.2° Ripartizione delle attività prestazionali al servizio per unità lavorativa nella giornata tipo

A dimostrazione di come l'organico presentato al punto A.1.1.b.1 non sia frutto di un qualche automatismo ma sia realmente calato nella realtà operativa del Comune di Bene Vagienna, si propone di seguito in forma grafica (armonigramma) l'organizzazione del personale nella giornata tipo di massima produzione e presenza, da cui si evincono l'articolazione dell'orario praticato (timing operativo), numero di unità assegnate per ogni fase del servizio, struttura di riferimento, mansioni specifiche e ripartizione delle attività giornaliere (pianificazione secondo la logica del "chi, cosa, come, quando, dove").

Dalla lettura del seguente armonigramma si può evidenziare come ogni singola attività sia stata prevista e assegnata coerentemente e come il personale proposto sia calibrato rispetto alle diverse operazioni da compiere nei differenti momenti della giornata lavorativa. Ovviamente, a parità di una specifica attività (es. "Riassetto, pulizia e sanificazione locali, arredi e attrezzature di pertinenza, gestione e allontanamento rifiuti"), il tempo di espletamento della stessa è proporzionato in base alle caratteristiche della struttura di riferimento (es. dimensioni delle aree, numero di utenti previsti, ecc.) e tipo di servizio (es. utilizzo di stoviglie pluriuso o monouso).

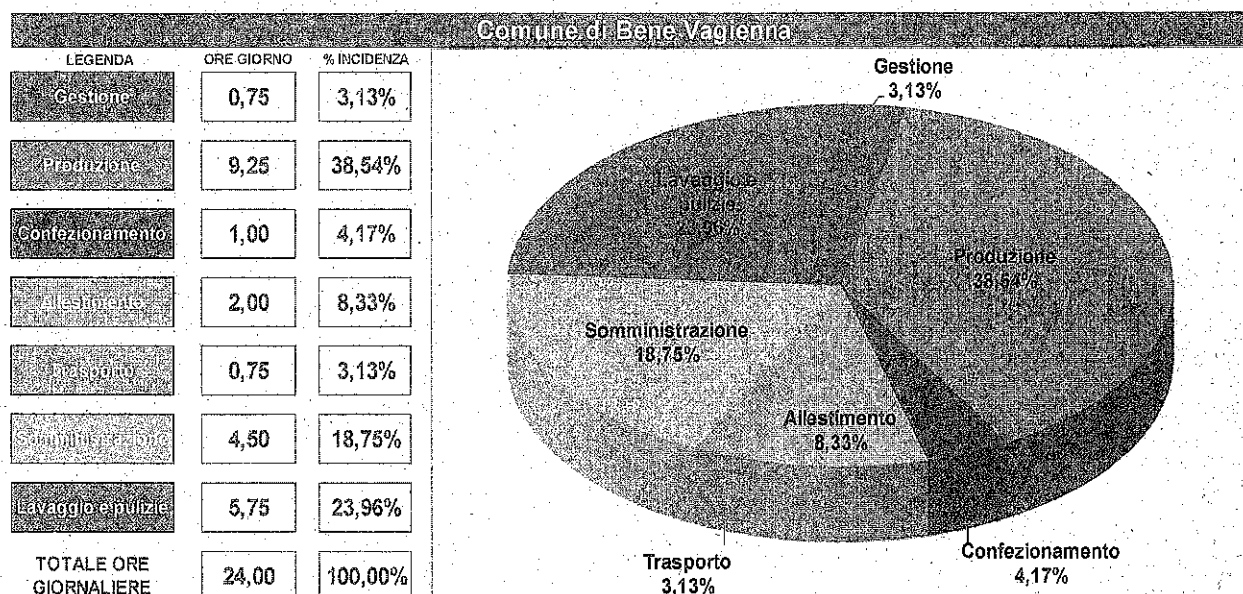
Durante l'effettiva gestione dell'appalto saranno naturalmente attuate tutte quelle modifiche e aggiustamenti che, senza stravolgere l'impianto complessivo dell'offerta, potranno garantire la migliore esecuzione del servizio. In caso di significative variazioni di questi valori nel corso del tempo, gli organici e le giornate lavorative saranno adeguati di conseguenza, sempre nell'ottica di assicurare elevati standard qualitativi di servizio.

A corredo della giornata tipo si presenta la ripartizione delle ore giornaliere delle varie attività raggruppate per categoria, indicando l'incidenza percentuale delle stesse sul totale delle ore giornaliere previste (per una comprensione immediata è stata scelta la rappresentazione grafica "a torta").



Legenda:

	Gestione fornitori, ordini, ricevimento e controllo derrate/materiale non alimentare, stoccaggio, attività di magazzino, rintracciabilità, pratiche di appalto, HACCP
	Gestione prenotazioni, elaborazione piano di lavoro giornaliero, coordinamento personale operativo, supervisione attività produttiva complessiva, produzione pasti, supervisione attività di confezionamento pasti, predisposizione linee di produzione con abbattimento termico
	Lavorazione materie prime, preparazioni e cotture
	Aiuto cucina per attività di produzione pasti, preparazione piatti freddi, derrate confezionate, pane, frutta/dessert
	Cotture esprese, ultimazione e confezionamento pasti, allestimento e trasferimento carrelli/contenitori termici
	Ripasso pulizia e allestimento refettori
	Ricevimento contenitori, verifica pasti/temperature, condimento pietanze (sughi, formaggio grattugiato, olio, ecc.), allestimento attrezzature di distribuzione
	Porzionamento pietanze, somministrazione pasti e assistenza alunni Infanzia/Primaria/Secondaria
	Riassetto, pulizia e sanificazione locali, arredi e attrezzature, gestione e allontanamento rifiuti
	Lavaggio e sanificazione dotazioni di cucina (pentolame, utensili, gastronom, ecc.), stoviglie, contenitori, riassetto e pulizia area lavaggio
	Carico contenitori, trasporto e consegna pasti/derrate presso terminali di distribuzione, ritiro dei vuoti e riconsegna presso centro cottura (1°/2° giro)
	Servizi veicolati aggiuntivi (consegna pane, frutta e derrate non deperibili, ecc.)
	Preparazione e consegna merende Scuola Infanzia
	Sanificazione e gestione automezzo
	Servizio di assistenza alunni



A.1.1.b.3° Rapporti di distribuzione addetti/utenti sulla base delle diverse tipologie di utenza

Per la fase di somministrazione dei pasti è stato rispettato il rapporto minimo di 1 operatore ogni 40 pasti erogati (parametro di riferimento nella ristorazione scolastica per la distribuzione tramite servizio al tavolo), garantendo rapporti inferiori in relazione alle fasce d'età e differenti modalità di distribuzione.

Utenza	Pasti erogati (media annua nel giorno di massima affluenza)	addetti somministrazione	Rapporto di distribuzione	Ore giornaliere all'esimento e somministrazione	Produttività (pasti/ore)
Infanzia	50	2	1 addetto ogni 25 utenti	2,00	25,00
Primaria	94	3	1 addetto ogni 31 utenti	3,50	26,86
Secondaria	30	1	1 addetto ogni 30 utenti	1,00	30,00

* i suddetti rapporti verranno mantenuti anche nell'eventualità di attivazione di centri estivi, in proporzione al numero di iscritti per ogni tipologia di utenza (le ore indicate nella tabella al punto A.1.1.b.1 si riferiscono solo al servizio nel corso dell'anno scolastico).

A.1.1.b.4° Qualificazione professionale e mansionario operativo di appalto

I profili professionali per il servizio presso il Comune di Bene Vagienna saranno quelli attualmente in essere, in possesso di adeguata qualifica professionale e con comprovata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva.

In caso di sostituzione del personale, Markas garantirà in ogni caso la presenza di personale qualificato. I profili ricercati saranno in linea con i mansionari riportati e selezionati in base a criteri e requisiti minimi imprescindibili. Per nuove assunzioni, Markas favorirà personale residente nel Comune di Bene Vagienna.

Qualifica	Mansioni responsabili	Requisiti minimi
Cuoca (CU) 	- Responsabile in appalto della filiera produttiva dal punto di vista gestionale e operativo. - Gestione e coordinamento del personale, elaborazione turnistiche, distribuzione compiti e programmazione settimanale. - Rapporti con i fornitori, effettuazione e gestione ordini. - Controlli qualitativi/quantitativi al ricevimento e stoccaggio. - Verifica aree di conservazione e attività di magazzino. - Gestione prenotazioni e organizzazione del piano di lavoro giornaliero. - Prelevamento derrate in base alle previsioni di lavoro, attuazione e verifica procedure di conservazione, preparazione, cottura, gestione diete speciali, confezionamento, trasferimento/trasporto e somministrazione. - Predisposizione linee in funzione delle prenotazioni e supervisione dell'attività produttiva complessiva. - Produzione, cotture esposte e ultimazione pasti. - Supervisione delle operazioni di somministrazione. - Applicazione, verifica e monitoraggio HACCP, rintracciabilità, procedure Qualità aziendali, redazione check-list e schede di registrazione. - Campionatura pasto test. - Controllo attrezzature e impianti. - Sovrintende le operazioni quotidiane di riassetto e pulizia di locali e arredi con relative verifiche dello stato igienico. - Sovrintende le operazioni quotidiane di lavaggio e sanificazione di attrezzature, stoviglie, utensili, contenitori e gastronomia.	- Titolo di scuola alberghiera di cinque anni - Esperienza in analoga posizione presso aziende del settore o cucine con produzioni almeno pari a quelle dell'appalto da almeno dieci anni - Certificati di frequenza per almeno 30 ore di corsi di formazione in ambito alimentare
Addetta Servizio Mensa (ASM)	- Supporto in cucina nelle fasi di preparazione dei pasti. - Confezionamento pasti e trasferimento carrelli/contenitori. - Allestimento refettori.	Esperienza in analoga posizione presso aziende del settore o

	• Ricevimento carrelli/contenitori, verifica pasti e temperature. • Condimento e ultimazione pasti, allestimento attrezzature di distribuzione. • Porzionamento, somministrazione pasti e assistenza alunni. • Riassetto e pulizia di locali e arredi di pertinenza al servizio. • Lavaggio e sanificazione attrezzature, stoviglie, utensili, contenitori e gastronomi. • Compilazione schede HACCP. • Gestione e allontanamento rifiuti.	cucine con produzioni almeno pari a quelle dell'appalto da almeno tre anni. • Certificati di frequenza per almeno 15 ore di corsi di formazione in ambito alimentare
Addetto Servizio Trasporti (AST) 	• Verifica stato contenitori isotermitici. • Verifica livello di pulizia del pianale e pareti del vano di carico dell'automezzo (sporco organico, odori anomali, ecc.). • Ritiro documenti di trasporto (DDT) sul quale è indicato il luogo di consegna e numero di contenitori da consegnare. • Carico contenitori sull'automezzo e consegna secondo il piano dei trasporti giornaliero. • Ritiro e riconsegna dei contenitori presso il centro cottura. • Verifica stato d'uso, sanificazione e gestione dell'automezzo assegnato. • Registrazione dei controlli di propria competenza in materia igienico-sanitaria. • Verifica adempimenti amministrativi relativi all'automezzo (bollo, assicurazione, ecc.). • Segnalazione Non Conformità rilevate. • Collaborazione nel ricevimento merci e gestione magazzino.	• Esperienza in analoga posizione presso aziende del settore o cucine con produzioni almeno pari a quelle dell'appalto da almeno tre anni. • Certificati di frequenza per almeno 10 ore di corsi di formazione in ambito alimentare. • Possesso della patente di guida in corso di validità.

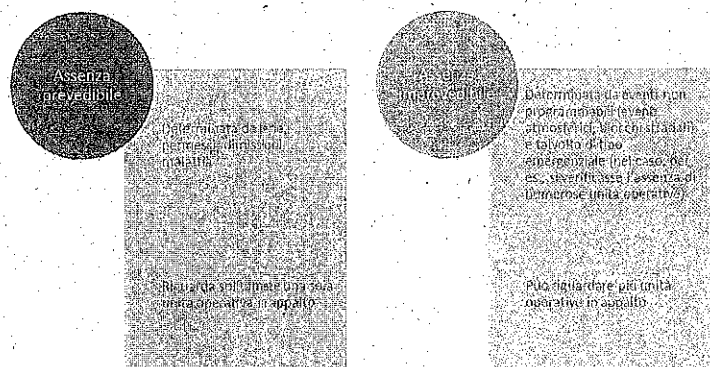
A.1.1.c Modalità di gestione delle sostituzioni in caso di assenze del personale

A.1.1.c.1° Descrizione generale del piano di gestione delle sostituzioni

Il piano di gestione delle sostituzioni di Markas distingue due tipologie di assenza (prevedibili e non prevedibili) descritte nell'immagine a lato.

Per ognuna di queste tipologie di assenza, Markas ha previsto e applica una strategia di sostituzione specifica, tramite una procedura strutturata e mirata al tempestivo ripristino del regolare svolgimento del servizio.

Markas rispetta il principio della sostituzione immediata, che avviene sempre entro e non oltre i 30 minuti dalla comunicazione dell'impedimento.



Markas ha concentrato i propri sforzi organizzativi in modo da assicurare la permanenza costante del medesimo personale (che offre maggiori garanzie in termini di affidabilità, formazione specifica e semplificazione dei rapporti con il personale del Comune di Bene Vagienna e utenti) o, comunque, in modo da effettuare le sostituzioni con rapidità, senza creare allarmismi e senza influire negativamente sull'efficienza del servizio.

In relazione alla tipologia di servizio e ore giornaliere previste, la maggior parte del personale operativo per il servizio presso il Comune di Bene Vagienna verrà assunta part-time (vedere punto A.1.1.b.1). Questa organizzazione consente di disporre di un notevole bacino di ore supplementari che, unitamente alle turnazioni settimanali, permette di attingere a risorse "a riposo" per garantire le sostituzioni del personale assente con figure già formate e a conoscenza delle peculiarità del servizio. Nel caso si verifichi un'emergenza relativa alla mancanza di personale, questo consente di allertare i collaboratori in turno di riposo e provvedere efficacemente alle sostituzioni.

L'impiego da parte di Markas di software gestionali di appalto di ultima generazione consente una maggiore efficacia nella gestione degli straordinari e delle reperibilità, attribuendo in maniera funzionale i carichi di lavoro con conseguente riduzione di tempi ed errori nell'elaborazione dei turni. L'utilizzo di tali applicativi permette inoltre la possibilità di tracciare/rintracciare tutte le attività svolte in appalto dai collaboratori.

A.1.1.c.2° Criteri di sostituzione

L'approccio di Markas non si limita al mero rimpiazzo di un operatore assente con un sostituto qualsiasi, in quanto la natura dei servizi offerti richiede nella maggior parte dei casi una conoscenza specialistica delle attività da eseguire e del contesto operativo – struttura, zona, attività, ecc. – in cui tali servizi vengono svolti. Il piano di Markas per la gestione del personale assente prevede quindi alcuni criteri cardine a garanzia del mantenimento della qualità del servizio anche in caso di necessità di sostituzioni:

1. la sostituzione avviene per livello di intervento, privilegiando il personale operativo di appalto avente familiarità con la struttura;
2. il naturale sostituto dell'operatore assente è un collaboratore con analoga formazione ed esperienza operativa (preparazione per l'attività specifica di cucina, veicolazione, distribuzione, ecc.).

A.1.1.c.3° Modalità di intervento per la sostituzione del personale

Markas ha definito una gerarchia di interventi funzionali alla gestione delle assenze:

Gerarchia di interventi relativi alla sostituzione del personale	
1	Prolungamento dell'orario di lavoro del personale disponibile per mansioni/fasce orarie
2	Anticipazione dell'entrata in servizio del personale disponibile per mansioni/fasce orarie
3	Richiamo del personale dell'unità in riposo o ferie
4	Richiesta alle unità produttive più vicine per ottenimento di personale a sostegno di pari professionalità e disponibile per orari contrattuali
5	Utilizzo della Squadra Jolly fino ad esaurimento delle disponibilità
6	Selezione del personale attraverso agenzie di lavoro interinale
7	Emissione della richiesta di personale alle Risorse Umane quando non sia possibile attivare nessuna delle modalità suindicate (attivazione dei processi di ricerca, selezione e reclutamento)

A.1.1.c.4° Assenze prevedibili

All'interno di questa categoria possono essere ricomprese le seguenti tipologie di assenze:

1. ferie e permessi
2. aspettative, congedi e dimissioni
3. scioperi e assemblee

La caratteristica comune a queste tipologie di assenze è di essere normalmente comunicate con adeguato anticipo dagli operatori ai Responsabili, potendo quindi essere gestite attraverso una precisa programmazione per il ripristino dell'organico di funzionamento.

Piano ferie anticipato

Per garantire sia il godimento delle ferie che la regolare erogazione del servizio, Markas pianifica con largo anticipo un dettagliato piano ferie per ogni lavoratore, in modo da prevenire inconvenienti ed essere in grado di programmare adeguatamente le sostituzioni tenendo in considerazione le peculiarità del servizio, luogo di esecuzione, mansioni e turni di lavoro.

La pianificazione di ferie e permessi risponde ai seguenti principi cardine:

1. il piano ferie viene predisposto entro il mese di Febbraio dell'anno in corso;
2. secondo il CCNL, ogni lavoratore ha diritto a un periodo di 2 settimane di congedo estivo;
3. la programmazione copre per ogni operatore almeno il 75% delle ferie totali, permettendo di acquisire con dovuto anticipo una visione dell'andamento delle presenze e di prevenire ogni inconveniente nell'esecuzione del servizio; il restante 25% delle ferie totali può essere richiesto con almeno 2 giorni di anticipo.

Aspettative, congedi, dimissioni

In questi casi, Markas prevede l'assunzione di personale integrativo a tempo determinato al fine di coprire l'assenza prolungata. Di preferenza si attingerà ad un bacino di persone qualificate tempestivamente disponibili all'assunzione, già colloquate, valutate e giudicate idonee dall'Ufficio Personale per ricoprire la posizione.

La sostituzione dovrà tenere conto del necessario iter formativo e, in caso di sostituzione a seguito di dimissioni, la persona neo-assunta verrà confermata definitivamente solo dopo aver conseguito la formazione corrispondente al tipo di posizione e mansionario assegnato e superato un periodo di prova.

Scioperi e assemblee

Markas è orientata a regolamentare con precisione l'esercizio del diritto di sciopero in modo da minimizzare le difficoltà organizzative e garantire il servizio minimo essenziale previsto dalla Normativa vigente.

Con comunicazione scritta, Markas avviserà il Comune di Bene Vagienna dello sciopero con un preavviso di almeno 10 giorni, al fine di predisporre per tempo uno schema integrativo al normale servizio programmato ed elaborare contestualmente un menù di emergenza compatibile con le necessità dell'utenza.

A.1.1.c.5° Assenze imprevedibili

Assenze per malattia o altre cause improvvise

In questi casi, Markas fa scattare il meccanismo della sostituzione immediata, attivando una procedura il cui scopo è la sostituzione rapida ed efficace del collaboratore assente limitando al minimo le variazioni alla pianificazione operativa in essere:

1. l'operatore contatta tempestivamente il Responsabile di appalto (tramite SMS o telefonata) per segnalare la propria indisponibilità;
2. il Responsabile di appalto, di concerto col Coordinatore di Produzione di Area, contatta immediatamente le risorse disponibili della stessa squadra e attiva la sostituzione con una figura equivalente o le cui competenze sono le più affini a quelle dell'operatore assente;
3. il sostituto entra in servizio e nell'arco di breve tempo (massimo 30') l'organico di funzionamento è ripristinato totalmente.

Per la sostituzione immediata, la strategia privilegiata è il prolungamento dell'orario di lavoro del personale dell'unità già in servizio. In alternativa possono essere mobilitati gli operatori a riposo, contattabili telefonicamente qualora siano in turno di reperibilità.

A fine sostituzione, viene redatto un apposito report (a disposizione dei referenti dell'Ente) nel quale chi gestisce concretamente la sostituzione indicherà le specifiche della stessa (chi è stato sostituito, il sostituto e la durata della sostituzione).

Squadra Jolly di area

Per fronteggiare adeguatamente casi straordinari di assenteismo e garantire la continuità dei servizi erogati, Markas, all'interno della propria struttura organizzativa e gestionale, costituisce e mantiene stabilmente attiva per ogni territorio in cui è presente una specifica Squadra Jolly.

Periodicamente aggiornata, la squadra è composta da un congruo numero di operatori qualificati e opportunamente addestrati che vengono selezionati tra il personale operante nell'area geografica di riferimento (generalmente identificata a livello di Provincia). I componenti complessivi della Squadra Jolly sono in numero tale che, a rotazione, Markas garantisce costantemente la disponibilità a entrare in servizio in situazioni di emergenza (es. addetto che comunica la sua assenza pochi minuti prima del turno di servizio) fino a n. 5 Cuochi, n. 12 ASM e n. 5 AST (quantità per tipologia di figura stimate in base alla percentuale di assenteismo statistica per il territorio di riferimento).

In base alle esigenze emerse per la mancata possibilità di effettuare sostituzioni tramite addetti di appalto analoghi per competenze e professionalità non impegnati in quel determinato momento, le figure allertate della Squadra Jolly in condizione di reperibilità si attiveranno immediatamente, pervenendo tempestivamente presso l'appalto interessato (entro 30' dalla richiesta).

I numerosi appalti gestiti da Markas in Provincia di Cuneo e province confinanti costituiscono attualmente un bacino di oltre 250 unità impiegate in appalti di ristorazione collettiva selezionabili per entrare a far parte della Squadra Jolly.

A.1.1.d Centri di emergenza

Markas è fortemente presente in Provincia di Cuneo attraverso la gestione di numerosi appalti di ristorazione collettiva. Per l'appalto del Comune di Bene Vagienna, in caso di emergenza e di totale indisponibilità della cucina, sono stati individuati quali centri di emergenza i seguenti appalti in gestione:

Appalto	Distanza dal Comune di Bene Vagienna	Tempo di percorrenza
Comune di Santa Vittoria d'Alba	24 Km	28'
Comune di Savigliano	25 Km	31'
Saint Gobain Sekurit Italia S.r.l. di Savigliano	29 Km	34'
Comune di Peveragno	35 Km	36'
Città di Cuneo	40 Km	34'
Residenza "De Maria" di Neive	44 Km	46'

Comune di Dronero	45 Km	46'
Comune di Cervasca, centro cottura presso la filiale operativa di Markas di Cervasca, cucina del Consorzio Socio Assistenziale Cuneese	47 Km	40'
Comune di Borgo San Dalmazzo	49 Km	42'
Comune di Roccabruna	49 Km	52'
Comune di Roccavione	50 Km	43'
Comune di Robilante	53 Km	47'

Nota: i centri di emergenza menzionati nella tabella potranno supportare non solo un'eventuale emergenza relativa alla produzione di pasti, ma anche come bacino per le sostituzioni di personale in caso di assenze improvvise come precedentemente descritto.

A.1.1.e *Politica aziendale Markas relativa alle risorse umane*

Assunzione del personale

Il CCNL per i Pubblici Esercizi prevede l'assorbimento del personale attualmente impiegato fino al 4° livello compreso.

In caso di nuove assunzioni, Markas darà priorità a personale residente nel territorio comunale di Bene Vagienna.

Attuando questa politica, Markas contribuisce allo sviluppo economico e sociale locale, oltre al rispetto degli orari di servizio e riduzione dell'impatto ambientale per i brevi spostamenti in automobile degli operatori per raggiungere il posto di lavoro.

L'Ufficio Personale della filiale Markas di riferimento predisporrà apposita anagrafica di potenziali operatori.

Strategie di contenimento del turnover del personale

La valorizzazione degli operatori e delle attività svolte avviene per Markas attraverso l'adozione di una serie di strategie per il contenimento del turnover, riassunte nella seguente tabella.

Fase		Descrizione
1	Selezione	In Markas il contenimento del turnover inizia al momento stesso della selezione del personale, le cui competenze e aspettative professionali devono essere in linea con il profilo offerto, con le eventuali realistiche potenzialità di crescita e con i valori etici e di mission aziendale.
2	Organizzazione	L'attenzione ai bisogni dei propri collaboratori, una corretta pianificazione dei turni e dei riposi, la concentrazione dell'orario di lavoro in una fascia giornaliera, iniziative di flessibilità per le lavoratrici madri, sono tutte politiche di gestione che riducono drasticamente il turn-over.
3	Formazione	Markas pone molta attenzione alla formazione dei propri collaboratori impegnati a qualsiasi livello operativo: oltre a garantire un servizio di qualità, un'elevata preparazione professionale costituisce il primo passo verso una più sicura gestione delle responsabilità e una maggiore motivazione.
4	Motivazione	La motivazione del personale gioca un ruolo chiave nel contenimento del turnover: per questo Markas si impegna nel riconoscimento delle competenze e delle capacità professionali, oltre a stipulare con i suoi collaboratori accordi integrativi di Il livello che premiano l'assiduità e la qualità del servizio.
5	Rotazione	Markas investe nell'allargamento delle competenze dei propri collaboratori attraverso azioni mirate di training, che permettano loro di ruotare su posizioni diverse, introducendo elementi di stimolo e crescita professionale e assicurando ai Clienti il vantaggio di figure interscambiabili a garanzia del servizio.
6	Retribuzione	Il tipo di contratto offerto da Markas ai propri collaboratori mira a fidelizzarli attraverso una giusta retribuzione, unita alla distribuzione di scatti di anzianità, alle integrazioni contrattuali volte all'aumento del monte ore pro-capite, alle indennità per reperibilità o lavoro in aree critiche.
7	Coordinamento	Tutti i Coordinatori Markas sono formati per favorire la creazione di una cultura di fiducia e di positiva collaborazione tra i membri del proprio team, dove ogni operatore vede valorizzato il proprio contributo professionale.

La cultura aziendale per il benessere dei lavoratori – Employee Satisfaction

Markas ritiene che il primo e fondamentale metodo finalizzato all'efficientamento dell'appalto sia la valorizzazione delle risorse umane interne. Si tratta di un principio che fa parte in modo sostanziale della filosofia aziendale e che rappresenta, secondo Markas, un "punto forte" integrato nel suo metodo di lavoro.

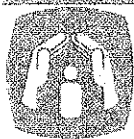
Markas, infatti, è convinta che collaboratori più motivati lavorino in modo più produttivo: il tema della motivazione delle risorse è quindi strettamente legato alla valutazione delle rese che Markas impiega nel suo metodo di calcolo. Valorizzare il personale di appalto significa, quindi, efficientare l'appalto, oltre che investire a livello di qualità del servizio erogato.

Di seguito, le principali iniziative che Markas introdurrà per garantire fattivamente gli obiettivi di cui sopra:



-  Certificazione SA 8000
-  Markas Academy
-  Markas Family
-  Premi Internazionali

Certificazione SA 8000



Markas ha adottato in forma volontaria il Sistema di Gestione della Responsabilità Sociale SA 8000, certificato dall'organismo accreditato RINA (riconosciuto da Accredia). Ciò rappresenta per Markas un importante strumento per produrre valore sociale. L'intenzione che Markas persegue con questa certificazione, infatti, consiste nel garantire una politica aziendale etica attiva, tesa ad evitare ogni tipo di discriminazione (razziale, religiosa, politica, di genere, sindacale e di orientamento sessuale), oltre al non ricorso al lavoro minorile od obbligatorio.

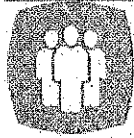
Aspetto cardine del sistema è la possibilità per ogni lavoratore di segnalare azioni, comportamenti e prassi che possano contrastare con i principi di responsabilità sociale. In ogni appalto è data infatti evidenza al nome del Responsabile dei Lavoratori per l'Etica, cui ogni lavoratore può rivolgersi, anche in forma anonima, per segnalare, attraverso appositi moduli presenti in appalto, ogni violazione ritenga sia stata commessa in funzione dei principi di responsabilità sociale.

Markas Academy



Markas Academy è la struttura dedicata alla formazione del personale di Markas. Markas tiene particolarmente alla qualificazione dei propri dipendenti quale strumento utile a garantire la sicurezza di impiegati e operatori sul luogo di lavoro, la loro preparazione professionale e la crescita personale di ognuno. Markas si occupa dunque, oltre che dell'organizzazione dei corsi previsti per legge e di quelli propedeutici all'esecuzione del servizio, di promuovere proposte formative "speciali", come ad esempio workshop sul tema della comunicazione in azienda e del team-building, progetti sullo sviluppo di uno stile di leadership aziendale e corsi di lingua straniera gratuiti.

Markas Family

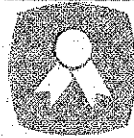


Markas Family è l'iniziativa pensata da Markas per offrire ai propri collaboratori una serie di benefici e agevolazioni, da sfruttare anche fuori dal luogo di lavoro. Tra questi spicca l'iniziativa della carta convenzioni Amica Card, offerta gratuitamente a tutti i collaboratori per ottenere sconti in oltre 50.000 attività commerciali in tutta Italia.

Grazie a questo strumento volontario, gli oltre 7.000 collaboratori di Markas possono usufruire di sconti spendibili presso le più svariate tipologie di esercenti (ristoranti, alberghi, dentisti, abbigliamento, agenzie di viaggio, tour operator, ecc.) aumentando così il potere di acquisto dei collaboratori.



Premi Internazionali



Per Markas i collaboratori sono il "cuore pulsante" dell'azienda. La cura di Markas verso il benessere dei propri collaboratori trova un segno tangibile in un prestigioso riconoscimento ottenuto a livello nazionale. Nel 2018, per la terza volta consecutiva, Markas, quale unica azienda del settore, si è posizionata nella prestigiosa classifica "Best Workplaces Italia" di Great Place to Work®, istituto che individua ogni anno i migliori datori di lavoro in Italia e nel mondo.

Le eccellenti valutazioni espresse nell'indagine di soddisfazione dai collaboratori Markas nei confronti della propria organizzazione hanno infatti permesso all'azienda di entrare a far parte delle 35 eccellenze italiane premiate nella classifica. Si tratta di un riconoscimento importante che dà valore aggiunto a un servizio dove la qualità passa anche attraverso il benessere e la soddisfazione dei collaboratori.

Best Workplaces™

Great
Place
To
Work
2018
Large Companies
ITALIA

Analisi del clima aziendale

Al fine di incrementare il senso di appartenenza e identità aziendale del proprio personale, Markas ha pensato a uno strumento di rilevazione della qualità del lavoro percepita da parte dei suoi dipendenti. Con cadenza periodica – indicativamente una volta all'anno – il Responsabile del Servizio distribuirà agli operatori un questionario di valutazione anonimo su:

- gestione complessiva del lavoro in appalto da parte delle figure responsabili;
- soddisfazione professionale individuale

I dati raccolti saranno funzionali a mettere in atto possibili azioni di miglioramento, al fine di favorire il mantenimento di un clima aziendale positivo che, a sua volta, ha impatti nettamente positivi sulla riduzione del turn over e sulla qualità del servizio offerto.



Sicurezza e salute del personale

Markas è in possesso della Certificazione della Sicurezza OHSAS 18001. Tale certificazione è lo strumento che consente la gestione delle problematiche relative la sicurezza e salute dei lavoratori, attraverso una valutazione a priori dei rischi e della loro riduzione, mediante azioni preventive derivanti da un piano di miglioramento continuo. I vantaggi/benefici sono:



1. assicurare un luogo di lavoro sicuro e salubre;
2. riduzione degli eventi infortunistici;
3. raggiungimento di livelli sempre più elevati di salute, sicurezza ed ergonomia per i collaboratori;
4. creazione di metodologie di lavoro e procedure che assicurino la salvaguardia della salute e della sicurezza dei collaboratori e di tutti coloro che si trovano all'interno dell'ambiente lavorativo.

Progetto Sociale Markas

Presso numerosi appalti gestiti, Markas ha già concretizzato da tempo diverse iniziative e politiche attive dedicate a progetti di inclusione sociale. Attraverso la collaborazione col Comune di Bene Vagienna, Cooperative Sociali locali e Centri per l'Impiego del territorio, Markas è disponibile a effettuare percorsi formativi individualizzati e inserimenti lavorativi/tirocini aziendali nel proprio organico (in misura da concordare) di persone diversamente abili e/o appartenenti a fasce deboli o svantaggiati per favorire il loro diritto al lavoro, nonché la socializzazione.

L'organizzazione del progetto sarà concordata con i Servizi Sociali e le mansioni saranno opportunamente calibrate alle capacità dei soggetti individuati (es. supporto alle attività di preparazione pasti, allestimento, sbarazzo e riassetto refettori, raccolta e lavaggio stoviglie, pulizie cucina e refettori, ecc.).

Attivazione tirocini e stage formativi

Per contribuire all'ingresso dei giovani nel mondo del lavoro, Markas è disponibile a collaborare con Istituti Professionali Alberghieri della zona geografica del Comune di Bene Vagienna per l'attivazione di tirocini e stage formativi rivolti a neo-diplomati o studenti ancora frequentanti.

Tali stage saranno utili per far conoscere ed evidenziare un percorso di formazione alternativo alla ristorazione commerciale e alberghiera, agevolando possibili ulteriori opportunità di impiego rivolto a un settore molto vasto e variegato come la ristorazione collettiva.

A.1.1.f Organizzazione, tempo stimato e mezzi impiegati nel trasporto verso i plessi

A.1.1.f.1° Qualificazione del servizio trasporti

A garanzia del servizio, si specifica che le Certificazioni di Qualità conseguite da Markas non riguardano esclusivamente la progettazione ed erogazione di servizi di ristorazione (produzione pasti in legume fresco, caldo e refrigerato), ma **comprendono anche il confezionamento, trasporto e distribuzione.**

Linee guida per le fasi di confezionamento, carico e veicolazione dei pasti.

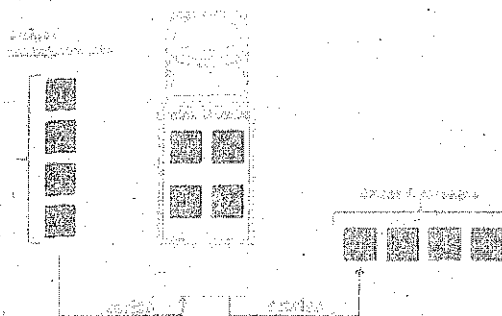
Fase	Descrizione
1	Al termine della cottura, le gastronom vengono riempite, immediatamente richiuse con copercchi a tenuta ermetica ed inserite in attrezzature termiche attive (es. mantenitore di temperatura, carrelli termici scaldavivande, ecc.) per proseguire il ciclo di conservazione. L'Istruzione Operativa legata a questa fase prevede che gli alimenti cotti siano messi in gastronom precedentemente inserite in ambienti caldi, onde evitare uno scambio termico che comporterebbe il raffreddamento degli alimenti. Non prima del tempo strettamente necessario, i mantenitori di temperatura vengono successivamente trasferiti dall'area cottura all'area confezionamento. Per quanto riguarda i pasti freddi, al termine della preparazione sono immediatamente riposti in frigoriferi e mantenuti fino alla loro successiva movimentazione.

Al massimo 5' prima della partenza, le gastronomie vengono prelevate dai mantenitori/frigoriferi ed inserite nei contenitori isotermitici.

Il rapido passaggio (unitamente alle caratteristiche tecniche dei contenitori ed accessori correlati) consente di mantenere costanti le temperature previste dalle normative di riferimento in ambito alimentare.

Una volta completati, i contenitori vengono caricati sull'automezzo, disponendoli in modo che i primi ad essere inseriti siano gli ultimi ad essere consegnati.

I contenitori vengono raggruppati omogeneamente a seconda che contengano pasti caldi o freddi, in modo tale da ridurre al minimo lo scambio termico tra un contenitore e l'altro.



Presso ogni terminale di consegna verrà identificato un ingresso specifico dal quale entreranno i contenitori dei pasti.

Il personale presente presso il terminale si occupa del ricevimento, controllo temperatura, prelievo gastronomie dai contenitori ed alloggiamento delle stesse (a seconda della tipologia di alimento) nei carrelli termici scaldavivande/frigoriferi per il proseguimento della catena del fresco-caldo. Il personale addetto al ricevimento si occupa anche del condimento dei primi piatti per la successiva somministrazione, in quanto il trasporto dei sughi verrà sempre effettuato separatamente.

I sussidi per il confezionamento e trasporto dei pasti scelti da Markas rispondono appieno alle esigenze di praticità, facilità d'uso, resistenza, igienicità ed ergonomia.

Questi vengono approvvigionati da fornitori di livello internazionale, classificati dal Sistema di Qualità Aziendale e provvisti di documentazione e certificazioni di prodotto.

Il numero di sussidi forniti sarà in funzione della quantità di pasti da consegnare presso ciascuna struttura e ripartito in base alle pietanze (primi, secondi e contorni).

Tutti i contenitori saranno muniti singolarmente di una scheda di identificazione, riportante luogo e data di produzione, tipologia di alimento contenuto, struttura di consegna e numero di porzioni.

Nella seguente tabella si riportano le tipologie di sussidi per il confezionamento e trasporto scelti in funzione dello studio dei tempi e percorsi, tipo di servizio ed esigenze logistiche specifiche.

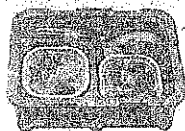
Per tutta la durata del trasporto sarà garantito il rispetto delle temperature di conservazione ($>+65^{\circ}\text{C}$ per gli alimenti caldi e $<+10^{\circ}\text{C}$ per gli alimenti freddi).

Tipologie	Descrizione e caratteristiche
Contenitori isotermitici coibentati 	Contenitori al 100% in polipropilene espanso (PPE) idoneo al contatto alimentare (non cede odori o sapori anomali), realizzati con la tecnologia dello stampaggio rotazionale (creazione di un unico manufatto senza saldature ed assemblaggi) che li rendono facilmente sanificabili. Lo spessore e la struttura del PPE a cellula chiusa proteggono gli alimenti da sollecitazioni meccaniche e garantiscono una minima caduta termica ($1,5-2,5^{\circ}\text{C}/\text{H}/\text{contenitore}$). La leggerezza del PPE li rende agevolmente manovrabili e funzionali, mentre l'assenza di sporgenze e spigoli vivi tutela la sicurezza degli operatori durante il trasporto. I contenitori in PPE hanno massima versatilità di utilizzo, in quanto possono essere usati alternativamente per il legame caldo, fresco o refrigerato. Quale miglioria, i contenitori verranno forniti con coperchio a codice colore, in modo da renderli immediatamente identificabili per contenuto (primi piatti, secondi, ecc.), struttura di consegna e tipologia di utenza. Miglioria ambientale: contenitori in materiale completamente riciclabile al termine della vita operativa.
Contenitori isotermitici passivi 	Stampaggio rotomoulding (assenza spigoli, giunzioni e saldature) con tecnopolimeri di avanguardia, isolamento in poliuretano espanso senza CFC, garantito da 30° a $+85^{\circ}\text{C}$, struttura antiurto, ganci di chiusura in acciaio inox, maniglie di presa estraibili comode e di facile manutenzione. Ideale per il trasporto di bacinelle GN h 200 e sottomultipli con predisposto per l'utilizzo con piastre eutettiche per il prolungamento dei tempi di mantenimento della temperatura. Idonei al contatto con alimenti. Miglioria ambientale: contenitori in materiale completamente riciclabile al termine della vita operativa ed isolati con schiuma poliuretanica priva di CFC.

Piastre eutettiche per
pasti freddi

Piastre refrigeranti inserite nei contenitori isotermitici per il mantenimento delle temperature dei pasti freddi (affettati, formaggi, ecc.) durante il trasporto. Realizzate in PE facilmente sanificabile, adatto al contatto alimentare e con contenuto costituito da materiale atossico. Miglioria ambientale: mantenimento della temperatura dei pasti freddi senza impiego di energia elettrica (le piastre sono raffreddate impiegando apparecchiature refrigerate già in funzione).

Contenitori isotermitici
monoporzione



Quale miglioria: il trasporto delle diete speciali avverrà in contenitori di tipo monoporzione (ogni utente sotto regime dietetico avrà il proprio contenitore), dotati di piastre eutettiche per il mantenimento delle temperature delle pietanze fredde durante il trasporto. I contenitori sono realizzati al 100% in polipropilene espanso (vedere caratteristiche tecniche dei contenitori isotermitici Polibox®) e presentano 2 vani coibentati separati (studiati per contenere piatti 180x180 mm termosigillati) che consentono il trasporto contemporaneo di alimenti caldi e freddi. Miglioria ambientale: contenitori in materiale completamente riciclabile al termine della vita operativa.

Vaschette
monoporzione
termosigillate



Vaschette monouso (per i contenitori monoporzione) in materiale eco-compatibile interamente biodegradabile e compostabile. Le vaschette sono resistenti ai grassi, utilizzabili in freezer, forno tradizionale e microonde, chiudibili tramite termosaldatura ermetica con film trasparente biodegradabili o con coperchi del medesimo materiale.

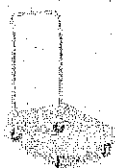


Contenitori trasporto
pane/frutta



Contenitori con coperchio in HDPE (polietilene ad alta densità) idoneo al contatto alimentare diretto e facilmente sanificabile. Capacità 90 lt. Resistente alle temperature da -20°C +80°C e durante il lavaggio fino a 120°C. Miglioria ambientale: contenitori in materiale completamente riciclabile al termine della vita operativa.

Carrello
Maxidolly



Carrello in acciaio inox per il trasporto dei contenitori isotermitici. Dotato di quattro ruote gommate Ø 100mm, due delle quali piroettanti. Corpo realizzato in stampaggio rotazionale. Assenza di spigoli, giunzioni e saldature. Garantito da -30° a +85°C. Miglioria ambientale: riciclabilità completa al termine della vita operativa.

Gastronorm
pluriporzione

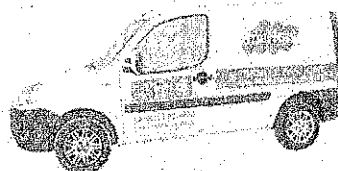


Contenitori pluriporzione in acciaio inox 18/10 idoneo al contatto alimentare ed in grado di immagazzinare una grande quantità di calore. Resistenti al caldo e al freddo, dotati di maniglie atermiche, struttura monoblocco priva di angoli morti e giunture per una perfetta sanificazione. Coperchi in acciaio inox dotati di guarnizioni perimetrali in silicone vulcanizzato per chiusura ermetica del contenitore ed il mantenimento delle temperature.



Per il servizio di trasporto dei pasti Markas metterà a disposizione n. 01 Kangoo Elettrico (o modello di differente marca ma di pari capienza e tipo di alimentazione).

Per quanto riguarda il volume di carico, l'automezzo indicato è adeguato rispetto al servizio assegnato ed in grado di trasportare i contenitori necessari in base al numero di pasti da fornire presso ogni struttura senza necessità di percorsi supplementari. Tale scelta è motivata dalla volontà di Markas di garantire il massimo rispetto dell'ambiente riducendo



l'inquinamento atmosferico.

Oltre a dimostrare l'impegno di Markas nei confronti dell'ambiente e della salute umana, la scelta di impiegare un automezzo con alimentazione a metano rappresenta la soluzione ideale per circolare anche in presenza di limitazioni di traffico per motivi ambientali (manovre antismog, targhe alterne, ecc.).

Si sottolinea che l'automezzo indicato sarà destinato esclusivamente per il presente servizio, al fine di garantire continuità del servizio, rispetto degli orari stabiliti nel piano dei trasporti, evitare usi promiscui tra differenti appalti ed evitare eccessivi carichi di lavoro che potrebbero comprometterne l'efficienza nel corso del tempo.

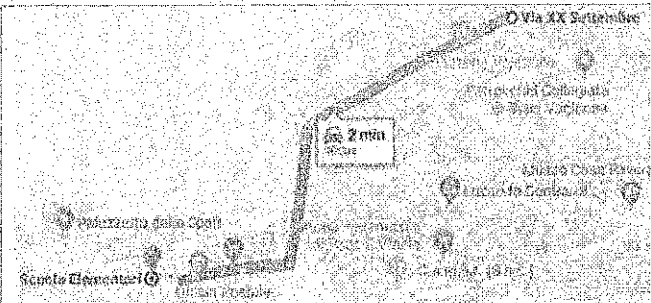
A.1.1.f.2° Piano dei trasporti

Affinché l'intervallo di tempo tra la fine del confezionamento ed il ricevimento/consumo sia per ogni singolo servizio ridotto al minimo, Markas ha ottimizzato il piano dei trasporti sulla base dei seguenti fattori:

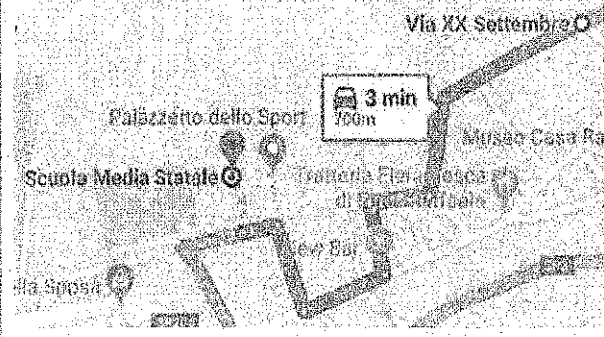
- ubicazione del centro cottura e dei rispettivi terminali di consegna;
- visita ai terminali di consegna e studio dei percorsi attuali (viabilità);
- calcolo dei tempi di percorrenza ed orari di consegna in funzione degli orari di distribuzione per ciascun servizio;
- rilievi sulle modalità di consegna presso i terminali (luogo di sosta dell'automezzo, accessi alla struttura, ecc.);
- capienza dell'automezzo in relazione al volume delle attrezzature per il trasporto (numero pasti);
- calcolo della quantità, pesi e volumi delle attrezzature per il trasporto;
- disposizioni del Testo Unico D.Lgs. 81/08 in materia di Sicurezza sul Lavoro (es. massimo peso sollevabile e trasportabile manualmente per addetto alla consegna).

Nel seguente cronoprogramma sono indicati gli orari di partenza, distanze, tempi di percorrenza ed orari di consegna per ogni servizio sulla base del piano dei trasporti. Per tutti i servizi, la fase di confezionamento e carico dei pasti sugli automezzi non sarà mai superiore a 5 minuti prima dell'orario di partenza previsto.

1° giro

Centro partenza	Centro Cottura Infanzia	
Destinazione	Scuola Primaria	
Partenza	12.15	
Distanza	400 mt	
Tempo	2'	
Consegna	12.20	
Distribuzione	dalle 12.30	

2° giro

Centro partenza	Centro Cottura Infanzia	
Destinazione	Scuola Secondaria	
Partenza	12.45	
Distanza	700 mt	
Tempo	3'	
Consegna	12.50	
Distribuzione	dalle 13.00	

Come da art. 8 del CSA, l'orario dei pasti del servizio mensa sarà fissato d'intesa tra l'Amministrazione Comunale e il Dirigente dell'Istituto Comprensivo di Bene Vagienna.

Markas, una volta comunicato l'orario da parte della Vostra Amministrazione, rispetterà le consegne con le tempistiche sopra indicate.

A.1.1.f.3° Servizi di consegna aggiuntivi

Il piano dei trasporti al A.1.1.d.2 si riferisce alla consegna di alimenti in legume caldo per il servizio del pranzo. Al fine di ottimizzare la logistica e rendere efficiente l'organizzazione, quale miglioria Markas ha optato per consegne dedicate e separate delle derrate e prodotti che non necessitano di mantenimento termico attivo, rendendo dunque la successiva consegna dei pasti in legume caldo più agevole e ridotta in termini di tempo.

Di seguito si indicano gli ulteriori servizi di consegna previsti e le relative fasce orarie.



Utenza	Indirizzo	Indirizzo	Periodo di consegna
Primaria/Secondaria	Viale della Rimembranza 2	Consegna materiale no food, semilavorati in legume freddo, pane e frutta	9:45-10:00

A.1.1.g Organizzazione e mezzi impiegati per la distribuzione pasti e riordino refettori

A.1.1.g.1° Fase di confezionamento

Presso il centro cottura è identificata un'area dedicata al confezionamento dei pasti organizzata in 2 linee di confezionamento separate, una per i pasti in multiporzione (menù ordinario) ed una per quelli in monoporzione (diete speciali).

Tale aspetto garantisce una netta separazione temporale per tipologia di servizio, finalizzata a garantire rapidi tempi di confezionamento, salvaguardia delle temperature delle pietanze e prevenzione di contaminazioni crociate.

Tali obiettivi sono perseguiti inoltre dal coinvolgimento di più operatori di cucina nella fase di confezionamento.

Di seguito si descrivono le fasi del confezionamento in multiporzione:

Fase	Descrizione
	Al termine della cottura, gli alimenti caldi vengono inseriti in gastronom in acciaio inox, chiuse con coperchio a tenuta e trasferite in attrezzature per il mantenimento delle temperature (nel caso di prodotti cotti in forno non è necessario alcun trasferimento poiché la cottura avviene all'interno delle stesse gastronom).
	Le procedure Markas prevedono l'inserimento delle gastronom in ambienti caldi prima del loro utilizzo, per prevenire il raffreddamento degli alimenti a contatto con un materiale a temperatura inferiore.
	Per il confezionamento in multiporzione devono essere osservate le seguenti disposizioni:
1	1. le paste asciutte cotte vengono confezionate separatamente dal relativo condimento al fine di preservare le caratteristiche organolettiche del pasto finale. Solo giunte al terminale di consumo, immediatamente prima della distribuzione, vengono amalgamate anche con l'aggiunta del Parmigiano Reggiano confezionato a parte; 2. le minestre sono confezionate in recipienti con coperchio, facendo attenzione che questo non sia a tenuta ermetica perché il raffreddamento, creando una depressione all'interno del contenitore, potrebbe renderne difficoltosa l'apertura; 3. le bistecche vengono messe in un contenitore di acciaio inox pesante, già caldo, di dimensioni ridotte, condite con qualche goccia d'olio; 4. l'arrosto, il bollito e il brasato vengono inviati caldi, interi e porzionati appena prima della distribuzione.
	In prossimità dell'orario di partenza, le gastronom chiuse vengono trasferite dalle attrezzature per il mantenimento ai contenitori isotermini per il trasporto.
2	Il rapido passaggio (unitamente alle caratteristiche tecniche dei contenitori) consente di mantenere costanti le temperature previste dal Piano di Autocontrollo e garantire la perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico ed igienico-sanitario.
	Una volta riempiti i contenitori, questi vengono chiusi col proprio coperchio e caricati sull'automezzo.
3	Una volta consegnati i contenitori al terminale di distribuzione, si procede alla fase di somministrazione dei pasti.

Per quanto riguarda il confezionamento dei pasti freddi in multiporzione vale la stessa filiera sopra descritta, con la differenza che le pietanze sono già all'interno di gastronom in acciaio inox al termine della loro preparazione e vengono estratte da apparecchiature refrigerate per essere inserite in contenitori isotermini diversi rispetto a quelli utilizzati per i pasti caldi.

Al fine di prolungare il mantenimento delle temperature i contenitori possono essere muniti di piastre eutettiche per il freddo.

A.1.1.g.2° Area confezionamento presso il centro cottura

L'area è organizzata con appositi tavoli in acciaio inox in linee di confezionamento diversificate in funzione della tipologia di utenza e di pasto (multiporzione e monoporzione).

Tale aspetto garantisce, sia da un punto di vista della produzione che del confezionamento, una netta separazione e distinzione per utenza di servizio: Una volta posizionati nelle gastronom, i pasti vengono confezionati definitivamente per il trasporto veicolato all'interno di contenitori isotermini prelevati dalle pedane di riscaldamento adibite al loro stoccaggio.

Al termine di questa fase, i contenitori escono dalla cucina per il successivo carico sugli automezzi da un ingresso separato rispetto a quello di ingresso delle derrate al ricevimento.

A.1.1.g.3° Fase di distribuzione

In fase di allestimento dei refettori, le nostre addette effettueranno una verifica preliminare di conformità igienica dei pavimenti, arredi ed utensili per la somministrazione.

Avverrà una disposizione ordinata sui tavoli del corredo per il pasto (tovaglietta, tovagliolo, posate e bicchiere capovolto), acqua in bottiglia (al massimo 10' prima) e cestini pane.

All'arrivo dei contenitori termici, verrà effettuata una verifica tramite termometro digitale a sonda e registrazione della temperatura al termine del ciclo di riscaldamento.

L'addetta alle diete speciali effettuerà un raffronto sull'apposito modulo "Diete Speciali" con l'elenco degli utenti in regime dietetico presenti e verificherà la presenza di tutti i pasti previsti (in caso di mancanza richiesta alla cucina per la risoluzione immediata).

A seguire avverrà l'immediato trasferimento delle gastronorm dai contenitori (o direttamente dalla cucina in caso di refettorio interno) alle attrezzature per la distribuzione per proseguire senza interruzioni il legame fresco-caldo.

Al termine le addette procederanno al condimento delle pietanze nelle gastronorm (es. sughi) solo immediatamente prima della distribuzione ed allestimento piatto campione con riferimento alle grammature di riferimento.

In fase di somministrazione le addette effettueranno l'impiattamento con utensili graduati per agevolare il rispetto delle corrette grammature.

Verranno tagliati e porzionati dei pezzi interi (es. arrosto, brasato, ecc.) solo immediatamente prima della distribuzione.

Antecedentemente alla somministrazione del vitto comune verrà effettuata la distribuzione delle diete speciali (solo dopo accertamento dell'identità) con scodellamento nel piatto tramite utensili distinti per tipologia di dieta, utilizzando stoviglie a codice colore differenziate per tipologia di dieta per facilitare il raggruppamento e l'applicazione di linee di lavaggio separate.

Le pietanze fredde verranno estratte dai contenitori isotermini con piastre eutettiche al massimo 3' prima della distribuzione per limitare i tempi di esposizione a temperatura ambiente.

A.1.1.g.4° Scheda sinottica riassuntiva delle modalità operative nella fase di somministrazione

Fase		Modalità operative
1	Predisposizione attrezzature	Verifica igiene
2	Ricevimento contenitori dei pasti	Verifica DDT, controllo temperature, contenuto e qualità organolettica dei pasti, compilazione schede HACCP, ecc.
3	Allestimento attrezzature per la distribuzione	Prelevamento delle gastronorm dai contenitori per il mantenimento del legame fresco-caldo.
4	Ultimazione dei piatti	Condimento delle pietanze (sughi, formaggio grattugiato, ecc.).
5	Allestimento piatto campione	Operazioni di taratura della quantità di cibo per utente con riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o crudo.
6	Somministrazione primo piatto*	Prelevamento dalle gastronorm dei primi piatti, impiattamento e somministrazione al tavolo.
7	Sbarazzo primi piatti**	Prelevamento dei piatti sporchi e spostamento nella zona lavaggio per la successiva sanificazione.
8	Somministrazione secondo piatto e contorno*	Prelevamento dalle gastronorm dei secondi e contorni, impiattamento e somministrazione al tavolo.
9	Somministrazione alimenti freddi (formaggi, salumi, insalata, ecc.)*	Prelevamento dalle apparecchiature refrigerate/contenitori con piastre eutettiche al massimo 3' prima della somministrazione e somministrazione al tavolo.
10	Sbarazzo secondi piatti**	Prelevamento dei piatti sporchi e spostamento nella zona lavaggio per la successiva sanificazione.
11	Somministrazione frutta/dessert*	Prelevamento dai contenitori e somministrazione al tavolo (con eventuale ausilio di carrelli di servizio).
12	Riassetto e sanificazione	Lavaggio, asciugatura e sistemazione stoviglie, contenitori ed utensili. Sanificazione locali, arredi ed attrezzature. Allontanamento rifiuti.

A.2 Caratteristiche generali delle materie prime impiegate

A.2.1 Caratteristiche considerate di qualità delle materie prime impiegate nella produzione dei pasti, con particolare riferimento all'uso di frutta e verdura fresca, prodotti biologici, a lotta integrata, prodotti tipici, DOC, DOP o IGP, ecc. con un'adeguata quota di prodotti derivante da filiera corta

A.2.1.a Criteri generali del piano di approvvigionamento delle materie prime impiegate e selezione dei fornitori

La qualità delle materie prime seguirà i criteri dettati dal CSA (Art. 16 - "Caratteristiche degli alimenti"). Per garantire maggiore qualità e freschezza degli alimenti, il sistema di approvvigionamento dei prodotti alimentari, proposto da Markas, si baserà sui seguenti aspetti, che seguono la logica della filiera corta e locale:



Ambientale	Economico	Sociale
Si riduce la distanza tra il luogo di produzione ed il luogo di consumo con conseguente riduzione degli impatti ambientali, delle emissioni legate ai trasporti ed un aumento dell'efficienza energetica.	Si avvicina il consumatore al produttore con conseguente remunerazione più equa tra i produttori, incluse le piccole aziende agricole locali.	Si valorizzano le produzioni ed i produttori locali con conseguente incremento delle opportunità occupazionali nel territorio ed una maggiore garanzia sulla provenienza e qualità dei prodotti.

Markas garantisce una quota di prodotti, derivanti da filiera corta, pari al 100% (ogniqualevolta presenti in menù). Per filiera corta si intendono tutti quei prodotti che subiscono un numero limitato di passaggi commerciali dal produttore al consumatore.



Il nostro obiettivo è rafforzare il legame con il territorio ed il valore dei prodotti locali. A tal proposito, abbiamo selezionato, per il servizio, dei fornitori locali qualificati in grado di rispondere ai suddetti requisiti.

Agriviluppo Cooperativa Agricola

Cooperativa agricola con cui Markas ha stipulato un contratto di fornitura per gli appalti presenti nella Provincia di Cuneo. La Cooperativa, operativa dal primo Settembre 2010, con circa 120 soci, prevede un disciplinare tecnico di filiera (processo produttivo, standard qualitativi, valori etici, sociali, ambientali) atto a garantire materie prime del territorio Piemontese di elevata qualità. La qualità dei prodotti forniti è garantita, infatti, dalle singole imprese agricole mediante un piano di autocontrollo HACCP e l'adesione, per le aziende ortofrutticole, al protocollo "Q - Ortofrutta di qualità" della Camera di Commercio di Cuneo. La stipula del contratto prevede le seguenti prestazioni per tutta la durata dell'appalto:



- fornitura di almeno il 70% di prodotti animali e vegetali provenienti da aziende agricole della Provincia di Cuneo con prodotti DOP, IGP, STG, PAT e a Marchio Collettivo;
- adesione delle aziende agricole associate ad un centro di assistenza tecnica a garanzia dell'esecuzione settimanale di trattamenti, concimazioni, irrigazioni, scelte varietali e tutte le operazioni di tecnica agronomica;
- adesione delle aziende agricole associate al protocollo d'intesa siglato tra Agricoltori, consumatori e Camera di Commercio della provincia di Cuneo, che garantisce luogo di produzione, residualità inferiore del 50% dei limiti di Legge, tracciabilità e controlli.

Agriviluppo si obbliga a consegnare, contestualmente ai prodotti, le relative certificazioni.

Soci e/o produttori Agriviluppo, della Provincia di Cuneo, selezionati per il servizio



Prodotti ortofrutticoli

Coop. Agricola "Albifrutta" - Costigliole Saluzzo (CN); "Ballario F.lli" di Ballario Giuseppe, Nicola e figli - Cervere (CN); Ceaglio Giuliana - Bernezzo (CN); Dutto Domenico - Peveragno (CN); Lovera Enrico Antonio - Fraz. San Rocco Castagneretta (CN); Marchisio Pietro - Boves (CN); Coop. Agricola "Ortidea" di Mo Davide e Mo Daniele - Govone (CN); Stassi Bruno - Savigliano (CN); Tecco Romualdo - Boves (CN); F.lli Ricciputi - Fraz. S. Rocco Castagneretta (CN); Azienda Agricola "Otta Livio" - Caraglio (CN); "Brondetta Rossella" - Caraglio (CN); "La Mela" di Chiantaretto Silvana - Manta di Saluzzo (CN); "Lagnasco Group" Soc. Coop. - Lagnasco (CN); "L'Orto del Pian Bosco" - Fossano (CN); Azienda Agricola "Sacchetto Michele" - Villafalletto (CN); Azienda Agricola "Taliano Giuseppe" - Alba (CN); "Biovalgrana" Soc. Coop. Agr. - Valgrana (CN).

Carni e preparazioni a base di carne

Coop. Agricola "Europoli" - Caraglio (CN); Coop. Agricola "Com.pr.al." - Centallo (CN).

Prodotti lattiero caseari

Coop. Agricola "I Tesori della Terra" - Cervasca (CN); "Biraghi" - Cavallermaggiore (CN); "Caseificio Sepertino" - Marene (CN); "Caseificio Quaglia Vittorio" - Scarnafigi (CN); "Terra Nuova" Soc. Coop. Agr. - Ronchi (CN).

Cereali e derivati

"Il Molino Chiavazza S.p.A." - Casalgrasso (CN).

Per semplificare le procedure di approvvigionamento delle materie prime presso i piccoli/medi produttori locali, nonché consentire una migliore pianificazione degli acquisti e delle consegne, Markas si avvarrà anche della collaborazione con piattaforme logistiche di seguito indicate. L'elenco potrà essere ulteriormente perfezionato, in caso di aggiudicazione, sulla base del menù e dell'approvvigionamento definitivo.

LEGENDA DEL PIANO CONSEGNE INDICATIVO

A seconda delle richieste	Quotidiana	1 volta a settimana	1 o 2 volte a settimana	Da 1 a 3 volte a settimana

Piano consegne	Fornitore e Sede	Certificazioni
Generi secchi e prodotti vari (prodotti surgelati e conservati, salumi, condimenti...)		
	Rapetti Foodservice S.r.l. - Acqui Terme (AL)	Biologico, Halal, ISO 9001
	DAC S.p.A. - None (TO)	Biologico, HACCP, ISO 22000, ISO 9001
	Oleificio Coppini Angelo S.r.l. - Terni (per la fornitura di olio)	Biologico, Halal, Kosher, ISO 9001, ISO 14001
	Pastificio Granoro - Corato (BA)	Biologico, Halal, Kosher, ISO 14001, ISO 22001, ISO 22005
Prodotti ortofrutticoli freschi		
	Agrisviluppo Cooperativa Agricola - Cuneo	SA8000
	Stroppiana Ortofrutticoli S.p.A. - Chieri (TO)	Biologico, ISO 9001
	La Favola - San Defendente Cervasca (CN)	/
Pane e prodotti da forno		
	Panificio "Ramolfo Franco" - Bene Vagienna (CN)	/
	La collaborazione con il panificio sarà avviata compatibilmente con le esigenze di consegna del servizio, le giornate di chiusura e il rispetto dei quantitativi richiesti.	

Nuova Europeane di Pautassi Enzo - Savigliano (CN)		/
Prodotti lattiero-caseari		
I Tesori della Terra S.C.A.S. ONLUS - Cervasca (CN)		/
Granarolo S.p.A. - Rivalta di Torino (TO)		ISO 9001, ISO 14001
Rapetti Foodservice S.r.l. - Acqui Terme (AL)		Biologico, Halal, ISO 9001
RD S.r.l. - Borgo San Giacomo (BS)		/
Carri bianche		
AIA S.p.A. - Rivalta di Torino (TO)		ISO 9001, ISO 14001
Gruppo Amadori - Rivoli (TO)		IFS, Halal ISO 9001, ISO 22000, ISO 22005
Carri rosse e preparazioni a base di carne		
Agrisviluppo Cooperativa Agricola - Cuneo		SA 8000
Disponibilità di carne bovina con il marchio CO.AL.VI.		
AIA S.p.A. - Rivalta di Torino (TO)		ISO 9001, ISO 14001
Bioalleva S.r.l. - Lavagno (VR)		IFS, Biologico
Prodotti destinati all'infanzia e alle diete speciali		
DAC S.p.A. - None (TO)		Biologico, HACCP, ISO 22000, ISO 22005, ISO 9001
B.S.G. (Bottega Senza Glutine) S.p.a. - Sorbara (MO)		Biologico, ISO 9001
Bevande		
Acque Minerali d'Italia - Milano		/
DAC S.p.A. - Flero (BS)		Biologico, HACCP, ISO 22000, ISO 9001



A.2.1.b Qualità delle materie prime impiegate

Compatibilmente con la stagionalità e reperibilità di mercato, Markas propone i seguenti prodotti con caratteristiche migliorative: IGP, DOP, PAT, a marchio collettivo, biologici, a lotta integrata e locali ("Km 0"). A seguito di aggiudicazione, sarà possibile concordare in funzione della gradibilità degli alimenti, quali tra quelli proposti in via migliorativa, sarà più opportuno inserire in menù. Gli alimenti stessi saranno impiegati, previo accordo con l'Ente, per l'elaborazione di menù a tema, nel corso di giornate alimentari dedicate, proposte con cadenza mensile. Si specifica che solo alcuni dei prodotti elencati possiedono molteplici caratteristiche qualitative descritte.

Prodotto locale ("Piemontese") con marchio	Marchio di qualità/collettivo			Marchio collettivo
	IGP	DOP	PAT	
Carne bovina fresca				CO.AL.VI.
Carne avicola fresca				CO.AVI.P. e CONS.AL.PI.
Salame Cuneo				CON.SA.TI.
Mela Rossa Cuneo	X			
Castagna Cuneo	X			
Fragola Cuneo			X	
Nocciola del Piemonte	X			
Fagiolo Cuneo	X			

Peperone Cuneo			X	
Porro di Cervere			X	
Carota San Rocco Castagneretta			X	
Actinidia di Cuneo			X	
Albicocca tonda di Costigliole			X	
Pesca del Cuneese			X	
Pera Mademassa del Cuneese			X	
Mela della Valle Bronda			X	
Ramassin del Saluzzese (susina)			X	
Piccoli frutti Cuneo			X	
Toma Piemontese		X		
Bra		X		
Raschera		X		
Gorgonzola		X		
Castelmagno		X		
Aglione di Caraglio			X	
Patata della Bisalta				X

Prodotto nazionale con marchio di qualità

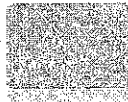


DOP: prodotti lattiero caseari (Montasio, Parmigiano Reggiano, Mozzarella Bufala Campana, Quartirolo Lombardo, Pecorino Toscano, Pecorino Romano, Grana Padano, Provolone Valpadana, Taleggio, Asiago, Fontina, Emmentaler; preparazioni a base di carne (Prosciutto di Parma, Prosciutto San Daniele, Salame Piacentino, Coppa Piacentina)



IGP: preparazioni a base di carne (Bresaola Valtellina, Mortadella Bologna, Speck Alto Adige, Prosciutto di Sauris); condimenti (Aceto balsamico Modena)

Biologico



Frutta fresca (albicocche, ananas, banane, ciliegie, mele, fragole, pere, kiwi, mele, pesche, prugne e susine); verdura fresca (aglio, cipolla, carote, patate, zucca, zucchine, lattuga, pomodori, cetrioli, cavoli, verza, cavolfiori, porri, broccoli, basilico, rosmarino, prezzemolo, salvia); prodotti orticoli surgelati (piselli e spinaci, richiesti dal CSA, broccoli, carote, biette erbette, cavolfiori, fagiolini, zucchine, patate, finocchi, zucca e preparato per minestrone, per l'elaborazione di menù a tema e in caso di mancata reperibilità di analogo prodotto fresco); legumi secchi (ceci, lenticchie e fagioli); prodotti lattiero caseari (ricotta, tommino, primosale, mozzarella, yogurt bianco e alla frutta); cereali e derivati (pasta di semola di grano duro, riso, farro perlato, orzo decorticato, cous cous, farina di mais, farina di grano tenero); ovoprodotti (uova fresche, uova pastorizzate); prodotti per spuntini/merende (barretta di cioccolato); prodotti trasformati e conservati (passata di pomodoro, pomodori pelati e/o polpa pronta di pomodoro); carni e preparazioni a base di carne (lonza di maiale).

Lotta Integrata



Markas garantisce l'utilizzo esclusivo di prodotti ortofrutticoli biologici. In mancanza di prodotti biologici verranno messi a disposizione prodotti a lotta integrata di prima qualità di provenienza regionale o in caso di mancata reperibilità di questi ultimi sempre e comunque prodotti locali. Nello specifico: frutta fresca (albicocche, arance, banane, clementine, cocomero, kiwi, limoni, mandarini, mele, melone, pere, pesche, prugne, uva); verdura fresca (aglio, broccoli, carote, cipolle, finocchi, melanzane, patate, pomodori, porri, zucca, zucchine); prodotti trasformati e conservati (mousse di frutta alla mela, mousse di frutta alla mela/banana, mousse di frutta alla mela/pesca, mousse di frutta alla mela/prugna, mousse di frutta alla pera).



Frutta fresca (ananas, banane); prodotti per spuntini/ merende (barretta di cioccolato).

Locale (Provincia di Cuneo)

Pane e prodotti da forno (pane fresco, biscotti); prodotti lattiero caseari (ricotta, tominio, primosale, mozzarella, yogurt bianco e alla frutta, latte UHT, burro); carni e preparazioni a base di carne (carne bovina fresca con marchio CO.AL.VI., carne avicola fresca, prosciutto cotto); cereali e derivati (riso di Bra, farina di mais); ovoprodotti (uova fresche).

Locale (Regione Piemonte)

Prodotti da forno (grissini, fette biscottate, crackers, gallette di riso, gallette di mais); cereali e derivati (pasta di semola di grano duro "Berruto"); legumi secchi (farina di ceci); ovoprodotti (uova fresche, uova pastorizzate).

A.2.2 Categorie

Per il dettaglio di tutte le categorie (elenco dei prodotti proposti) si rimanda al punto A.2.1.b dell'Offerta tecnica "Qualità delle materie prime impiegate".

A.2.2.a Utilizzo esclusivo di formaggi freschi e stagionati biologici

Markas garantisce l'utilizzo esclusivo di formaggi freschi e stagionati biologici.

A.2.2.b Utilizzo esclusivo di prodotti vegetali surgelati biologici

Markas garantisce l'utilizzo esclusivo di prodotti vegetali surgelati biologici.

A.2.2.c Utilizzo esclusivo di prodotti ortofrutticoli biologici

Markas garantisce l'utilizzo esclusivo di prodotti ortofrutticoli biologici.

A.2.2.d Utilizzo esclusivo di cereali biologici

Markas garantisce l'utilizzo esclusivo di cereali biologici.

A.2.2.e Utilizzo esclusivo di olii biologici

Markas garantisce l'utilizzo esclusivo di olii biologici (per condimenti a crudo).

A.2.2.f Caratteristiche delle carni utilizzate

Carni utilizzate		
Carne bovina fresca		Carne di razza Piemontese con il marchio CO.AL.VI. e/o di provenienza locale (Provincia di Cuneo).
Carne avicola fresca		Carne di filiera 100% italiana, fornita sia da rinomati brand, quali Aia S.p.A. e Gruppo Amadori, sia da Consorzi della Regione Piemonte: CO.AVI.P. (Consorzio Avicolo Piemontese), che garantisce carni bianche fresche allevate a terra, e CONS.AL.PI. (Consorzio Allevatori Piemontesi).
Carne suina fresca		Carne di provenienza nazionale disponibile anche da agricoltura biologica.

A.2.3 Prodotti singoli

A.2.3.a Utilizzo esclusivo di parmigiano reggiano con stagionatura sup.re a 24 mesi

Markas garantisce l'utilizzo esclusivo di Parmigiano Reggiano con stagionatura superiore a 24 mesi.

A.2.3.b Utilizzo esclusivo di pomodoro biologico (passato, pelati, polpa pronta)

Markas garantisce l'utilizzo esclusivo di pomodoro biologico (passato, pelati, polpa pronta).

A.3 Descrizione del sistema di verifica e di controllo

Markas, in un panorama competitivo assai vasto e variegato, mira da sempre a distinguersi come operatore che ha fatto della qualità la propria bandiera.

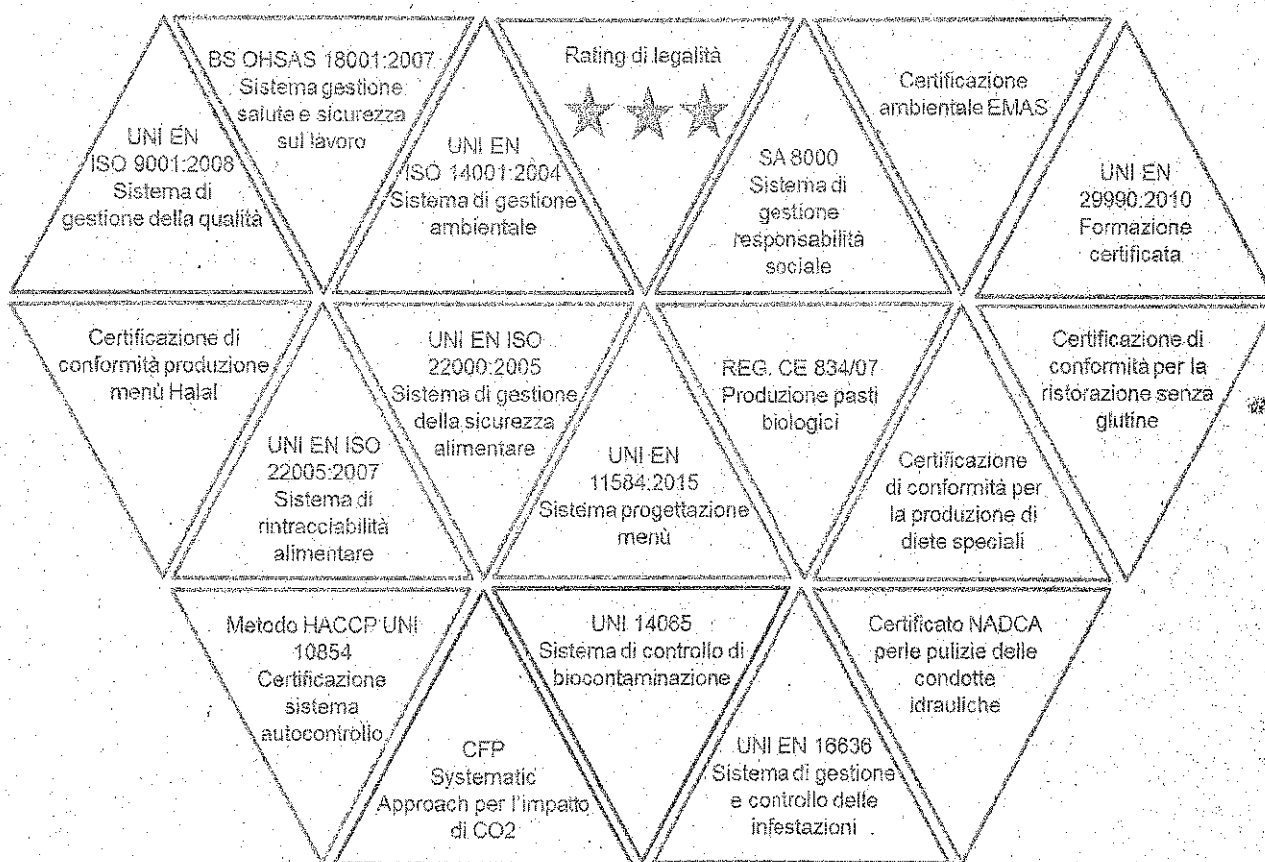
Consapevoli che, nei settori in cui operiamo, i nostri servizi si traducono nell'immagine che i nostri clienti offrono all'esterno, abbiamo ritenuto già dal 1996 di offrire al mercato e ai nostri partner la garanzia che un serio processo di certificazione di qualità offre.

Risulta evidente come un qualsiasi servizio gestito da una società esterna può perseguire, sulle richieste espresse ed implicite del Comune e degli utenti stessi, un percorso di miglioramento e qualificazione solo se chi lo gestisce è in possesso di una politica generale improntata sulla Qualità globale e non solo finalizzata al rispetto di quanto previsto nel CSA.

La qualificazione delle proprie procedure aziendali attraverso le certificazioni di Qualità si trasmette in concreto nella realtà produttiva specifica, in questo caso rappresentata dal servizio di ristorazione.

Markas assume come finalità prioritaria il miglioramento continuo delle performance aziendali in termini di Qualità.

Di seguito elenchiamo le Certificazioni di Qualità conseguite da Markas illustrate per le diverse divisioni:



Tutti i certificati sopra elencati sono visibili e scaricabili dal sito <http://www.markas.it/it/azienda/qualita.html>

Markas provvede al mantenimento dei propri schemi certificativi tramite la pianificazione annuale di audit di verifica di conformità agli standard tecnici di riferimento.

Gli audit vengono effettuati da enti terzi accreditati, con i quali è stipulato singolo contratto/convenzione per ogni schema. La conformità a ogni standard cui Markas è certificata viene quindi verificata almeno una volta all'anno dai seguenti enti terzi:

A.3.1 Sistema HACCP

Al fine di garantire agli utenti un alimento sicuro e controllato su tutta la filiera produttiva fino al relativo consumo, verrà predisposto un apposito Protocollo di Autocontrollo in accordo con i principi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point). Il Protocollo è accessibile in ogni momento, sia per gli operatori coinvolti nel processo che per gli Organismi di Vigilanza preposti alla verifica della sua corretta applicazione.

A.3.1.a Valutazione del rischio per l'individuazione dei CCP, PRP e GMP

Il primo passo per la stesura del Protocollo è la valutazione del rischio, condotta attraverso l'analisi di tutte le informazioni ottenute pertinenti alla struttura di riferimento sui potenziali pericoli all'interno della filiera alimentare per la sicurezza dei prodotti finiti ed intermedi. La valutazione è intercalata sulla realtà in oggetto (in questo caso rappresentata dalle strutture di pertinenza) ed è eseguita attraverso l'analisi del diagramma di flusso specifico per il servizio in oggetto (filiera alimentare personalizzata). Questo lavoro è strettamente legato alla specificità del contesto (es. locali a disposizione, tipologia di servizio, ecc.) ed ha lo scopo di identificare:

1. le Buone Norme di Preparazione (GMP, Good Manufacturing Practices), che corrispondono al livello di qualità atteso e tengono conto delle specifiche richieste;
2. le Condizioni Preventive Richieste (PRP, Prerequisite Program oppure PRPo, Operational PRP), ovvero le condizioni di partenza necessarie per stabilire e mantenere il necessario livello di igiene e qualità;
3. i Punti Critici di Controllo (CCP, Critical Control Point), ovvero le aree di maggior rischio, sulle quali devono concentrarsi le attività di controllo.

La definizione matematica della misura di controllo è il prodotto fra la severità del danno ipotetico valutato moltiplicato per la probabilità/frequenza ipotetica del verificarsi dello stesso moltiplicato per un indice di rischio. Il risultato ottenuto identifica la politica del rischio valutato per ridurre su una determinata percentuale l'indicatore di rischio calcolato, determinandone l'accettabilità dei valori espressi nell'analisi di dati presi di riferimento per attribuire all'indice totale (con un numero campione studiato dal Gruppo per la Sicurezza Alimentare) la valorizzazione dell'entità della gravità per la salute nel caso che il pericolo si trasformasse in NC di processo. Per attribuire il valore alla fase del processo analizzato, si applica il risultato ottenuto all'albero delle decisioni previsto dal metodo HACCP. A seguito del risultato ottenuto, si attuano determinate "azioni" che alzano il più possibile le azioni di monitoraggio mirate al tipo di controllo. Le azioni ottenute al fine del risultato scaturito dalla valutazione sono: PRP (Prerequisiti Operativi), CCP (Punti Critici di Controllo), GMP (buone pratiche di lavorazione) e saranno la guida per utilizzare una specifica tipologia di controllo sulla filiera a garanzia della sicurezza igienica degli alimenti, a maggior tutela del consumatore.

A.3.1.b Stesura del Protocollo

Una volta completato il lavoro di analisi, si procede alla predisposizione dei protocolli operativi personalizzati, che detaglieranno tutte le fasi della filiera e saranno individualizzati per ogni punto di produzione o distribuzione. I protocolli operativi, distinti per diete normali e speciali, conterranno: 1. descrizione delle attività di controllo e verifica da effettuare ad ogni singolo step; 2. descrizione delle attività di registrazione; 3. indicazioni sulla gestione delle Non Conformità (NC) e le relative Azioni Correttive (AC).

A.3.1.c Descrizione generale del Piano di Autocontrollo

L'applicazione dell'HACCP è parte integrante del Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare conforme alla norma ISO 22000, monitorato costantemente dall'Ufficio Qualità di Markas. La Sicurezza Alimentare è un sistema preventivo di controllo finalizzato a garantire la sicurezza in ogni fase della produzione degli

alimenti, basato sull'identificazione dei rischi (fattori biologici, chimici o fisici che influenzano negativamente sulla sicurezza), Punti Critici di Controllo (CCP) e Punti di Controllo Operativi (PRP) di tali rischi. Il Piano HACCP è contenuto nel fascicolo "Manuale Sicurezza Alimentare del Sito Produttivo", che comprende l'organigramma del Gruppo per la Sicurezza Alimentare, procedure a carattere tecnico (es. rintracciabilità e gestione allerte sanitarie) e le Istruzioni Operative relative alle singole preparazioni (comprese le preparazioni per le allergie/intolleranze alimentari).

In un servizio di ristorazione, la filiera produttiva è la sequenza di fasi e processi che concorrono alla preparazione e distribuzione di un pasto (dal ricevimento delle materie prime fino alla somministrazione), ognuna delle quali sottoposta ad una serie di controlli. Ogni filiera produttiva è personalizzata in base alla tipologia di servizio ed al layout di pertinenza (centro cottura e sale mensa), motivo per cui il Piano di Autocontrollo HACCP deve necessariamente essere intercalato nella realtà specifica di ogni singola struttura. Le diverse fasi sono identificate da un colore e da un pittogramma, riportato in ogni diagramma di flusso della fase del processo produttivo. Il Manuale di Autocontrollo è costituito da flussi operativi per alcune fasi della filiera e da tabelle dei punti critici per la fase di produzione, mirate a valutare i CCP, i PRPo e le GMP risultanti dall'elenco dei pericoli valutati.

A.3.1.d Struttura del Piano di Autocontrollo

1. Flussi operativi

I diagrammi di flusso sono predisposti per ciascuna fase della filiera personalizzata. In ogni flusso avviene la descrizione del monitoraggio, gestione Non Conformità e relative Azioni Correttive e registrazioni da effettuare per ogni punto soggetto a controllo. Questa schematizzazione fornisce un sistema di autocontrollo di facile e chiara lettura, facilmente applicabile senza errori dagli operatori e con garanzia di controlli efficaci basati sulla prevenzione.

I colori riportati nei flussi seguono la logica dell'uniformità, di cui si riporta in breve il loro significato: Rosso: evidenzia i CCP, punti critici che vengono controllati, misurati e registrati; Arancio: identifica i punti soggetti a controllo e registrazione (PRPo); Azzurro: identifica le Istruzioni Operative personalizzate al ciclo produttivo (GMP); Verde: evidenzia le schede di registrazione da compilare in base al controllo effettuato; Viola: identifica la segnalazione sul registro delle Non Conformità sul quale vengono riportate le Azioni Correttive da attuare.

2. Tabelle dei CCP e dei PRPo nella fase di preparazione dei pasti

Sono predisposte sulla base dei sette principi del sistema HACCP e dei cinque punti preliminari della norma volontaria ISO 22000. Le tabelle riportano: 1. misurazioni dei Punti Critici di Controllo (CCP); 2. relativo monitoraggio e registrazione (PRP); 3. tipo di pericolo; 4. misure preventive; 5. limiti critici; 6. tipi di controlli da attuare; 7. Azioni Correttive da adottare; 8. registrazioni da effettuare.

Le analisi dei processi di filiera si basano sullo studio dell'elenco dei pericoli analizzati facenti parte dello strumento utilizzato per costituire i programmi dei prerequisiti operativi (PRPo). Analogo trattamento seguirà la produzione delle diete speciali, con tabelle dedicate alle fasi di preparazione di ogni singola dieta per intolleranza, allergia o altra indicazione medica.

3. Schede di registrazione

Rappresentano lo strumento necessario per la verifica del corretto andamento del lavoro svolto e garantire sicurezza e salubrità all'alimento in lavorazione. Sono strutturate in modo da evidenziare il tipo di controllo effettuato, la frequenza e l'eventuale NC, oltre a prevedere la firma dell'operatore addetto alla verifica. Esempi di schede: registrazione ricevimento, monitoraggio temperature di conservazione e cottura/rinvenimento, registrazione e controllo CCP, monitoraggio manutenzione attrezzature, verifica igiene e lavaggi.

A.3.1.e Sistema di responsabilità

Markas, attraverso il Responsabile del Gruppo per la Sicurezza Alimentare, realizza la politica sulla Sicurezza Alimentare. In particolare per la commessa verrà nominato un Membro per la Sicurezza Alimentare con i seguenti compiti:

1. coordinare e sovrintendere le attività di formazione fornendo il supporto tecnico al Responsabile HACCP circa la corretta applicazione delle procedure inerenti la Sicurezza Alimentare;
2. assicurare il monitoraggio continuo e relazioni col Responsabile Tecnico di Area;
3. verificare ed organizzare le competenze del personale le cui attività impattano sulla Sicurezza Alimentare;
4. fornire il corretto addestramento, formazione ed aggiornamento al personale;
5. conservare le appropriate registrazioni sulla formazione della Sicurezza Alimentare.

A.3.1.f Controlli per fase della filiera produttiva

Fase	Tipo di controllo	Frequenza	Parametri	Azioni preventive	Azioni Correttive in caso di N.C.
Ricevimento	Visivo	Per ogni consegna	Assenza alterazioni Assenza promiscuità Conformità etichettatura Integrità confezioni Igiene dell'automezzo Data di scadenza/TMC	Ricevimento prima e/o al termine delle attività di cucina Consegna attraverso automezzi rispondenti normativa ATP Immagazzinamento entro 10' dal ricevimento	Restituzione della merce direttamente al fornitore (o segregazione in caso di impossibilità di reso immediato)
	Strumentale (termometro a sonda/ lettura termometro esterno)	Per ogni consegna	Temperature di riferimento per categoria merceologica: surgelati: <-18°C carni, salumi, latticini, prodotti abbattuti: 0-4°C prodotti ortofrutticoli freschi: 10-12°C		
Conservazione	Strumentale (lettura termometro esterno)	2 volte al giorno	Temperature di riferimento per categoria merceologica: surgelati: <-18°C carni, salumi, latticini, prodotti abbattuti: 0-4°C prodotti ortofrutticoli freschi: 10-12°C		Rilevazione con termometro al cuore prodotto Trasferimento in altra apparecchiatura Eventuale eliminazione di prodotti a seguito di valutazioni organolettiche Segnalazione guasto per ripristino funzionalità
	Visivo	Giornaliera	Integrità confezioni Separazione per categoria merceologica		Eventuale eliminazione di prodotti a seguito di valutazioni organolettiche Ripristino stoccaggio su scaffalature e attrezzature refrigerate diverse
	Sistema informatizzato	Segnalazione automatica dei prodotti in prossimità scadenza	TMC/data di scadenza	Rotazione secondo sistema FIFO (First in, First out)	Eliminazione prodotti scaduti
	Visivo	Per ogni prodotto impiegato	TMC/data di scadenza		Eliminazione prodotti scaduti
Preparazione	Visivo	Per ogni prodotto impiegato	Assenza contaminazioni crociate sporco/pulito Assenza contaminazioni crociate tra alimenti diversi Valutazioni organolettiche sul prodotto	Igiene mani dopo ogni interruzione Sanificazione superfici utensili ed attrezzature	Eliminazione prodotto

				ad ogni avvicinamento Utilizzo piani, attrezzature, utensili e locali distinti Effettuazione lavorazioni in tempi diversi	
Cottura (o rinvenimento)	Strumentale (termometro a sonda)	Per ogni processo cottura/rinvenimento	Verifica temperatura "al cuore" del prodotto $>+75^{\circ}\text{C}$ per un tempo minimo di 2'	Rispetto dei tempi	Ripristino corrette condizioni termiche
Mantenimento e confezionamento	Strumentale (lettura termometro esterno)	2 volte al giorno	Piatti caldi: $>+70^{\circ}\text{C}$ al cuore Piatti freddi: $<+10^{\circ}\text{C}$ Alimenti deperibili (es. yogurt): $<+4^{\circ}\text{C}$	-	Eventuale eliminazione di prodotti a seguito di valutazioni organolettiche Segnalazione guasto per ripristino funzionalità
Vericolazione	Visivo	Per ogni consegna	Verifica stato contenitori Verifica livello pulizia vano di carico	-	Ripristino chiusura ermetica contenitori Sanificazione
	Strumentale (termometro a sonda)	Per ogni consegna	Piatti caldi: $>+70^{\circ}\text{C}$ Piatti freddi: $<+10^{\circ}\text{C}$ Alimenti deperibili (es. yogurt): $<+4^{\circ}\text{C}$	Rispetto tempi di consegna previsti al fine di limitare al minimo la giacenza dei pasti nei contenitori	Ripristino corrette condizioni termiche con riattivazione o raffreddamento Restituzione e richiesta nuova fornitura pasti
Distribuzione	Strumentale (termometro a sonda)	Ricevimento, immissione nei carrelli/banchi self service e in somministrazione	Piatti caldi: $>+70^{\circ}\text{C}$ Piatti freddi: $<+10^{\circ}\text{C}$ Alimenti deperibili (es. yogurt): $<+4^{\circ}\text{C}$	-	Ripartire a temperatura il prodotto che non ha rispettato i parametri specificati
Sanificazione	Visivo	Giornaliera	Conformità parametri d'igiene previsti	-	Risanamento
	Strumentale RIDA@CHE CK	Settimanale	Virazione colorimetrica del tampone superficiale	-	Formazione del personale

A.3.1.g Registro Trattamento Prodotto/Servizio Non Conforme

Il "Registro Trattamento Prodotto/Servizio Non Conforme" è lo strumento di monitoraggio elaborato da Markas per documentare ogni accadimento avverso alla qualità riscontrato. In esso vengono riportate tutte le NC rilevate durante tutta la filiera produttiva (dal ricevimento fino alla distribuzione del prodotto finito) e le relative Azioni Correttive adottate.

Il registro intende favorire e razionalizzare la raccolta delle informazioni, consentendo una rapida individuazione delle problematiche di natura qualitativa riguardanti il prodotto/servizio concentrandole in un unico documento.

In caso di controlli da parte degli Organismi di Vigilanza, il registro è integralmente accessibile e costituisce l'evidenza del processo di gestione delle Non Conformità attuato, a comprova della tracciabilità delle Non Conformità e del relativo trattamento.

Nello stesso documento vengono registrate anche le anomalie riguardanti le attrezzature, che rendono rintracciabile un intervento relativo al Piano di Manutenzione per monitorare eventuali disservizi legati alle attrezzature.

Le suindicate informazioni permettono quindi di apportare eventuali modifiche al processo produttivo in modo da evitare il ripetersi delle Non Conformità. Tale documento rappresenta inoltre la base per l'analisi in occasione del riesame periodico del Gruppo per la Sicurezza Alimentare, in quanto contiene tutte le informazioni rilevanti riguardo gli accadimenti in materia di Sicurezza Alimentare presso i singoli siti produttivi.

A.3.1.h Piano di Analisi di laboratorio e limiti analitici di riferimento

Per l'effettuazione delle analisi microbiologiche e chimico-fisiche, Markas si avvale del laboratorio esterno Agrilab. Il laboratorio è accreditato Accredia (SINAL) con riferimento alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005, certificato ISO 9001 e garantisce i metodi di analisi e i parametri fissati dalle normative vigenti comunitarie (Reg. CE n. 2073/05, Reg. CE n. 1441/07, Reg. UE n. 365/10 e s.m.i.).

Come tutti i laboratori accreditati di cui Markas si avvale sul territorio nazionale, Agrilab è iscritto nel "Registro regionale dei laboratori di analisi che effettuano prove relative all'autocontrollo per le Industrie alimentari" (requisito prioritario per ottenere l'accreditamento Accredia).

Riportiamo pianificazione delle analisi relative al centro di cottura c/o scuola infanzia via XX settembre – Bene Vagienna (CN)

Materia	Parametri Da Ricercare	N. Prelevi	Frequenza Dei Campionamenti
Acqua di rete	E. Coli/Enterococchi/Coliformi CHIMICHE: Ammonio/Colore/Conducibilità/pH/ Odore/ Torbidità/Ferro	1	Annuale
Materie prime biologiche	Multiresiduali	1	Annuale
Materie prime a rotazione tra:			
Carne	Staph. coag. Positivi a 37°C/ Salmonella spp/ Clostridi sofitoriduttori/ Escherichia coli	1	2 volte all'anno
Salumi	Batteri lattici/ Staph. coag. Positivi a 37°C/ Salmonella spp/ Listeria monocytogenes/ Clostridi sofitoriduttori/ Escherichia coli		
Formaggi/latticini	Staph. coag. Positivi a 37°C/ Salmonella spp/ Listeria monocytogenes/ Escherichia coli/ Clostridium perfringens (solo per formaggi a pasta dura)		
Pesce	Coliformi/ Escherichia coli/ Staph. coag. Positivi a 37°C/ Salmonella spp/ Listeria monocytogenes		
Prodotti finiti da somministrare/ semilavorati a rotazione	Enterobatteriaceae /Stafilococco coagulasi + /Salmonella spp/ /Listeria monocytogenes/ Bacillus cereus/Escherichia coli	1	2 volte all'anno
Prodotto finito da dieta speciale per allergie o intolleranze	Glutine (metodo ELISA)	1	Annuale
Tamponi di superficie/attrezzature	Carica batterica totale /Coliformi totali/ Flora micotica totale	1	2 volte all'anno
Tamponi palmari (Cuoco durante la manipolazione degli alimenti)	E. Coli/ Stafilococco coagulasi+	1	2 volte all'anno

Riportiamo pianificazione delle analisi relative ai Refettori della scuola primaria e secondaria del Comune di Bene Vagienna (CN)

Materia	Parametri Da Ricercare	N. Prelevi	Frequenza Dei Campionamenti
Prodotti finiti da somministrare	Enterobatteriaceae /Stafilococco coagulasi + /Salmonella spp/ /Listeria monocytogenes/ Bacillus cereus/Escherichia coli	1 in ciascun refettorio	Annuale
Tamponi di superficie	Carica batterica totale /Coliformi totali/ Flora micotica totale.	1 in ciascun refettorio	Annuale

A.3.1.1 Verifiche interne sulle procedure di sanificazione

Per la verifica dell'igiene di ambienti ed attrezzature, Markas ha pianificato un controllo interno tramite indicatori a tampone per la rilevazione sporco/pulito. Per queste verifiche viene utilizzato il sistema RIDA@CHECK, test rapido a tampone per il controllo dell'efficienza delle procedure di pulizia delle superfici al termine del processo di sanificazione completo. Il test può essere inoltre utilizzato per lo screening generale di proteine (rilevamento residui proteici) nella gestione degli allergeni.

Per quanto riguarda la frequenza, i campionamenti possono essere effettuati casualmente oppure secondo una programmazione interna dell'Ufficio Qualità, in occasione degli audit interni svolti presso tutte le unità produttive Markas.

Qualora la superficie sia potenzialmente contaminata, il colore dell'indicatore cambia da giallo a verde indicandone il livello di contaminazione.

A seguito di Non Conformità rilevate si procederà a specifiche Azioni Correttive, oltre alla revisione delle procedure di sanificazione o sensibilizzazione del personale tramite interventi formativi.

I risultati ottenuti saranno riepilogati in apposito report mensile al fine di rilevare potenziali criticità sui processi di pulizia e sanificazione.

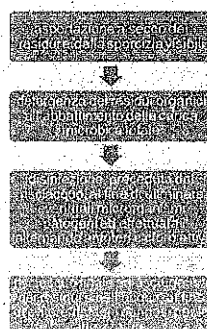
Scala di colore

	Pulito
	Limite
	Contaminazione lieve
	Contaminazione elevata

A.3.1.2 Piano di sanificazione

Markas predispone per ogni propria gestione un Piano di Sanificazione altamente strutturato, allo scopo di fornire al personale le informazioni necessarie per effettuare correttamente le operazioni di pulizia. L'approccio Markas è stato implementato presso numerosi appalti e la sua efficacia è stata testata con prove di laboratorio. Si sottolinea che Markas, azienda operante anche nel settore pulizie, è in possesso delle Certificazioni di Qualità ISO 9001, Certificazione Ambientale ISO 14001 e UNI 14065 inerente i servizi professionali di igiene e sanificazione.

Il Piano di Sanificazione è specifico per ogni locale di pertinenza, personalizzandolo in funzione degli elementi da trattare. Il Piano di Sanificazione viene affisso nei locali di pertinenza, da cui è possibile evincere la tempistica, periodicità e le modalità di intervento di tutti gli interventi. Di tutte le informazioni contenute nel Piano di Sanificazione viene istruito il personale operativo attraverso specifici corsi di formazione.



Gli interventi di sanificazione vengono classificati in funzione della tempistica di intervento, in particolare:

1. sanificazione ordinaria (interventi con cadenza quotidiana);
2. sanificazione periodica (interventi approfonditi con cadenze prestabilite);
3. sanificazione saltuaria (interventi necessari in specifiche occasioni o programmati a seguito di interventi manutentivi effettuati);
4. sanificazione di pronto intervento (interventi contingenti dovuti a rovesciamenti, cadute di materiale, ecc.).

Trattamenti ordinari e periodici: sono effettuati al termine della produzione ed hanno lo scopo di ripristinare lo standard igienico-sanitario prefissato attraverso l'eliminazione dello sporco organico ed inorganico e l'abbattimento della carica microbica (macchine, attrezzature, utensili, superfici e servizi igienici).

Trattamenti straordinari: hanno lo scopo di ripristinare lo standard igienico-sanitario, compromesso a causa di eventi particolari o allerte sanitarie principalmente causate dai seguenti fattori:

1. presenza di microrganismi patogeni e/o animali indesiderati;
2. allagamenti, alluvioni o altre calamità che possono riversare acque reflue all'interno dei locali;
3. potenziale o accertata presenza di portatori di microrganismi trasmissibili all'uomo e agli ambienti;
4. tutte le cause che possono compromettere a livello ambientale la salubrità degli alimenti prodotti.

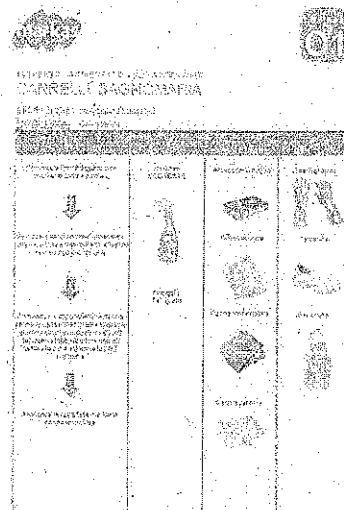
Località	Descrizione	Frequenza	Modalità	Responsabile	Verifica
01	Superficie di lavoro	quotidiana	manuale	Operai	Supervisore
02	Attrezzature	quotidiana	manuale	Operai	Supervisore
03	Superficie di lavoro	quotidiana	manuale	Operai	Supervisore
04	Attrezzature	quotidiana	manuale	Operai	Supervisore
05	Superficie di lavoro	quotidiana	manuale	Operai	Supervisore
06	Attrezzature	quotidiana	manuale	Operai	Supervisore
07	Superficie di lavoro	quotidiana	manuale	Operai	Supervisore
08	Attrezzature	quotidiana	manuale	Operai	Supervisore
09	Superficie di lavoro	quotidiana	manuale	Operai	Supervisore
10	Attrezzature	quotidiana	manuale	Operai	Supervisore
11	Superficie di lavoro	quotidiana	manuale	Operai	Supervisore
12	Attrezzature	quotidiana	manuale	Operai	Supervisore
13	Superficie di lavoro	quotidiana	manuale	Operai	Supervisore
14	Attrezzature	quotidiana	manuale	Operai	Supervisore
15	Superficie di lavoro	quotidiana	manuale	Operai	Supervisore
16	Attrezzature	quotidiana	manuale	Operai	Supervisore
17	Superficie di lavoro	quotidiana	manuale	Operai	Supervisore
18	Attrezzature	quotidiana	manuale	Operai	Supervisore
19	Superficie di lavoro	quotidiana	manuale	Operai	Supervisore
20	Attrezzature	quotidiana	manuale	Operai	Supervisore
21	Superficie di lavoro	quotidiana	manuale	Operai	Supervisore
22	Attrezzature	quotidiana	manuale	Operai	Supervisore
23	Superficie di lavoro	quotidiana	manuale	Operai	Supervisore
24	Attrezzature	quotidiana	manuale	Operai	Supervisore
25	Superficie di lavoro	quotidiana	manuale	Operai	Supervisore
26	Attrezzature	quotidiana	manuale	Operai	Supervisore
27	Superficie di lavoro	quotidiana	manuale	Operai	Supervisore
28	Attrezzature	quotidiana	manuale	Operai	Supervisore
29	Superficie di lavoro	quotidiana	manuale	Operai	Supervisore
30	Attrezzature	quotidiana	manuale	Operai	Supervisore
31	Superficie di lavoro	quotidiana	manuale	Operai	Supervisore
32	Attrezzature	quotidiana	manuale	Operai	Supervisore
33	Superficie di lavoro	quotidiana	manuale	Operai	Supervisore
34	Attrezzature	quotidiana	manuale	Operai	Supervisore
35	Superficie di lavoro	quotidiana	manuale	Operai	Supervisore
36	Attrezzature	quotidiana	manuale	Operai	Supervisore
37	Superficie di lavoro	quotidiana	manuale	Operai	Supervisore
38	Attrezzature	quotidiana	manuale	Operai	Supervisore
39	Superficie di lavoro	quotidiana	manuale	Operai	Supervisore
40	Attrezzature	quotidiana	manuale	Operai	Supervisore
41	Superficie di lavoro	quotidiana	manuale	Operai	Supervisore
42	Attrezzature	quotidiana	manuale	Operai	Supervisore
43	Superficie di lavoro	quotidiana	manuale	Operai	Supervisore
44	Attrezzature	quotidiana	manuale	Operai	Supervisore
45	Superficie di lavoro	quotidiana	manuale	Operai	Supervisore
46	Attrezzature	quotidiana	manuale	Operai	Supervisore
47	Superficie di lavoro	quotidiana	manuale	Operai	Supervisore
48	Attrezzature	quotidiana	manuale	Operai	Supervisore
49	Superficie di lavoro	quotidiana	manuale	Operai	Supervisore
50	Attrezzature	quotidiana	manuale	Operai	Supervisore

A.3.1.j.1° Struttura del Piano di Sanificazione

1. **Schede tecniche e di sicurezza dei prodotti chimici in uso:** le schede tecniche forniscono specifiche informazioni riguardanti la descrizione del prodotto chimico, caratteristiche, vantaggi/benefici, modalità d'uso, campi di applicazione e precauzioni. Le schede di sicurezza contengono informazioni sul prodotto chimico al fine di garantire la protezione della salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro. Entrambe sono a disposizione per la consultazione presso ogni sito produttivo ove Markas opera (nello specifico, una copia viene conservata in luogo visibile all'interno del magazzino dedicato allo stoccaggio dei prodotti per la pulizia)

2. **Piano generale di sanificazione:** composto da una o più schede riepilogative in formato A3, fornisce informazioni sulla destinazione dell'intervento, frequenza, prodotti chimici, dosaggio stabilito ed eventuale adozione di DPI da parte degli operatori. Il Piano viene plastificato ed affisso all'interno dei locali di pertinenza, diventando uno strumento chiaro, visibile e consultabile dal personale operativo. Le modalità di intervento riportate sul piano sono codificate e si riferiscono alle Istruzioni Operative di pulizia e sanificazione redatte dall'Ufficio Qualità di Markas

3. **Istruzioni Operative di pulizia e sanificazione:** nelle Istruzioni Operative sono descritte in modo semplice e dettagliato tutte le singole fasi operative da seguire per una corretta sanificazione. Le schede sono identificate con un codice alfanumerico (che viene richiamato nel Piano generale di sanificazione per facilitarne la consultazione) e riportano al loro interno una serie di informazioni: 1. elemento ambientale: tipo di elemento sul quale viene operata la pulizia (es. pavimento); 2. operazione e metodologia: si riferisce ad un codice operativo riportante una singola operazione che viene rappresentata nel dettaglio da una metodologia strutturata in funzione dell'elemento ambientale da trattare; 3. prodotti chimici e dosaggi: riporta il nome e la foto del prodotto chimico da utilizzare, con una misura di dosaggio facilmente realizzabile, facilitando pertanto l'operatore nella fase di utilizzo; 4. materiali, attrezzature e macchinari: descrive il tipo di materiali e attrezzature che debbono essere utilizzati nell'esecuzione dell'istruzione operativa; 5. DPI e dotazioni: riporta i DPI e le dotazioni che l'operatore deve necessariamente utilizzare per effettuare quel particolare tipo di operazione in sicurezza.



A.3.1.k. *Trattamento del prodotto non conforme nella fase di sanificazione*

Le schede di registrazione "Verifica igiene lavaggio e sanificazione" sono parte integrante del Piano di Sanificazione e vengono personalizzate in base alla struttura del sito. Queste rappresentano lo strumento di controllo dei parametri d'igiene previsti, su cui vengono registrate e gestite le eventuali Non Conformità rilevate. Qualora al controllo emergano anomalie che comportino la necessità di trattamenti si darà seguito con Azioni Correttive di risanamento, formalizzate sulle medesime schede di registrazione.

A.3.1.l. *Aspetti migliorativi relativi alla fase di sanificazione e pulizia*

Operazioni di sanificazione pre-lavorazione

Markas prevede una specifica procedura di sanificazione ad inizio attività produttiva. Il mattino, prima delle lavorazioni, il personale di cucina procederà alla sanificazione di tavoli, attrezzature (es. affettatrice, tritacarne, ecc.) ed utensili al fine di garantire la completa igienicità delle aree di lavorazione.

Personale addetto alla sanificazione

Per prevenire il rischio di contaminazioni, tutte le operazioni di sanificazione non verranno mai eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari. Il personale addetto alla sanificazione verrà dotato di indumenti di colore visibilmente diverso rispetto a quelli indossati dagli addetti alla preparazione. In caso di personale addetto sia alla somministrazione che alle pulizie, prima della fase di sanificazione verrà effettuato il cambio della divisa al fine di evitare possibili contaminazioni.

Quale miglioria, Markas metterà inoltre a disposizione apposite squadre di risanamento per interventi di pulizia periodici e straordinari presso i locali adibiti al servizio (es. trattamento pavimenti, pulizia vetrate, infissi, plafoniere, ecc.). Tali squadre sono formate da addetti specializzati presenti presso i numerosi appalti di pulizie gestiti da Markas.

A.3.1.m. *Tipologia di attrezzature, dotazioni e prodotti per la sanificazione e disinfezione*

A.3.1.m.1° Sistema di intervento per le operazioni di pulizia quotidiane

Sfruttando la propria trentennale esperienza nel settore delle pulizie professionali, Markas si è specializzata anche nella realizzazione di sistemi di intervento personalizzati per la sanificazione in ambito alimentare (cucine e refettori).

In particolare è stato studiato uno specifico carrello avente le seguenti caratteristiche: 1. utilizzo del sistema preimpregnato (i mop in microfibra vengono lavati e successivamente riutilizzati previa preimpregnazione automatica di acqua e prodotto chimico, eliminando inoltre la possibilità di errore da parte dell'operatore e garantendo di conseguenza l'efficacia della metodologia); 2. veline monouso per la scopatura ad umido (certificate Ecolabel); 3. panni in microfibra per la spolveratura di superfici orizzontali e verticali. Il carrello è dotato di appositi contenitori a codice colore per frange, utilizzati per identificare quantità di acqua/detergente per superfici/tipi di sporco diversi. Le dimensioni compatte e lo sviluppo verticale del carrello permettono all'operatore di muoversi agevolmente avendo sempre a disposizione tutto l'occorrente senza dover mai abbandonare il carrello in spazi che potrebbero intralciare le altre attività.

Questa combinazione di sistemi ed elementi persegue i seguenti obiettivi: 1. ridurre al minimo il potenziale rischio di contaminazione crociata sia verso l'operatore che l'ambiente; 2. assicurare un risultato adeguato agli standard igienici; 3. migliorare l'ergonomia e la prevenzione di malattie professionali (possibilità di regolare l'altezza del carrello e degli elementi costitutivi in funzione della statura); 4. ridurre il carico ambientale (grazie al sistema preimpregnato riutilizzabile si ha un risparmio del consumo di acqua e di prodotto chimico detergente/disinfettante).

Il carrello per le pulizie è prodotto dalla ditta Falpi S.r.l. utilizzando energia prodotta dal sole tramite l'impianto fotovoltaico installato sul tetto dello stabilimento. Il carrello è realizzato in materiale totalmente riciclabile a fine vita operativa ed è certificato secondo EPD (Dichiarazione Ambientale di Prodotto) e Climate Declaration (certificazione delle emissioni in atmosfera).

A.3.1.m.2^b Materiali in microfibra

Markas utilizza mop e panni in microfibra, particolare tessuto sottilissimo che agisce meccanicamente sullo sporco ed è in grado di penetrare nelle piccole microporosità di ogni superficie, garantendo risultati migliori rispetto al cotone.

Al fine di evitare contaminazioni crociate, i panni saranno di diverso colore in funzione della superficie/elemento da trattare.

Questo facilita l'operato degli addetti, in quanto sul Piano di Sanificazione affisso nelle aree di pertinenza sarà riportato il colore del panno (codice univoco di utilizzo) da utilizzare sulle diverse superfici/elementi.

Colore	Area
Blu	Pavimenti lavabili, porte in legno
Rosso	Servizi igienici
Verde	Altezze, scaffalature, elementi porte/fun.
Bianco	Isoli da lavoro Disinfestazioni

A.3.1.m.3^o Kit pulizia vetri

Per la sanificazione delle vetrature, Markas mette a disposizione presso ogni struttura gestita un kit per la pulizia dei vetri, composto da supporto con gomma, impugnatura per tergivetro, lamina in gomma, clip raschietto con 10 lame, vello completo, panno in microfibra, asta telescopica, snodo dentato, scovolo per ragnatele, raschietto pavimenti con impugnatura in plastica e spugna.

A.3.1.n Prodotti sanificanti ecologici

In linea con la Certificazione Ambientale ISO 14001 (Sistema di Gestione Ambientale) conseguita, Markas opera nel rispetto e salvaguardia dell'ambiente e della salute umana ed ha introdotto già da tempo nelle proprie gestioni l'utilizzo di prodotti chimici sanificanti ecocompatibili a marchio comunitario Ecolabel e certificazioni analoghe, oltre a prodotti biologici a marchio ICEA caratterizzati da un elevato livello di sostenibilità ambientale. Per i prodotti sanificanti che non appartengono a tali certificazioni, Markas utilizza comunque prodotti con biodegradabilità primaria del 90% e aerobica completa.

Si sottolinea inoltre che Markas ha attivato coi propri fornitori di prodotti chimici un servizio di raccolta delle taniche vuote con la formula del vuoto a rendere (specificata in bolla di consegna da parte del fornitore), al fine di consentire il recupero ed il riutilizzo degli imballaggi primari in ottica di riduzione dei rifiuti in materiale plastico.

A.3.1.o Prodotti chimici per il Piano di Disinfestazione e Derattizzazione

Il piano di controllo degli agenti infestanti che verrà attivato (gestito dalla divisione aziendale interna di Markas appositamente dedicata) si basa sul monitoraggio costante degli ambienti finalizzato a prevenire infestazioni che richiederebbero l'utilizzo di sostanze chimiche. Markas impiega infatti innovativi strumenti e tecniche basati esclusivamente su trappole di cattura multipla ed erogazione di esca con attrattivo a feromoni o alimentare, limitando a casi straordinari l'utilizzo di formulati venefici per il controllo delle popolazioni di infestanti.

In caso di necessità, Markas garantisce in ogni caso l'impiego di prodotti muniti di marchi ecologici a nullo o basso contenuto di principi attivi tossici.

A.3.1.p Squadra risanamento

Grazie alla presenza costante e capillare sul territorio, anche nella gestione di appalti clean, Markas metterà a disposizione dell'Ente una squadra operativa specializzata per la pulizia di fondo/risanamento in occasione di inizio attività ed annualmente all'apertura ed alla chiusura dell'anno scolastico nei locali di pertinenza, nello specifico: all'interno della cucina, del magazzino e nei tre refettori oggetto del servizio (scuola infanzia – scuola primaria – scuola secondaria di 1° grado).

A.4 Piano di rilevazione della qualità percepita e del gradimento del pasto e sistemi di raccordo con amministrazione comunale, genitori ed insegnanti

A.4.1 Rilevazione Customer Satisfaction

A.4.1.a Il sistema di monitoraggio della qualità percepita – Il Markas Customer Satisfaction System

Il miglioramento della qualità del servizio non può prescindere dal monitoraggio regolare del grado di soddisfazione dell'utente. Solamente un approccio sistematico alla verifica della qualità percepita permette, infatti, di valorizzare l'opinione dei fruitori del servizio e di individuare al contempo le aree di miglioramento possibile, nell'ottica di un continuo sforzo verso l'eccellenza.

Il Markas Customer Satisfaction System (MCSS) si basa su un questionario proposto da Markas e pensato sulla base delle specifiche esigenze del servizio da monitorare e della dimensione del campione prescelto.

La periodicità dell'indagine può variare in base alla criticità del monitoraggio, ad esempio intensificandone la frequenza in fase iniziale di erogazione del servizio e diradandola dopo il suo consolidamento.

Vengono utilizzati i seguenti criteri di valutazione, che possono eventualmente essere adattati sulla base di specifiche necessità del cliente.

I principali criteri di valutazione che verranno presi in considerazione saranno:

Gusto dei primi - Gusto dei secondi - Gusto dei contorni - Quantità delle porzioni - Varietà del menù - Correttezza raccolta prenotazioni - Pulizia della tavola - Adeguatezza bicchieri, posate e stoviglie - Cordialità del personale

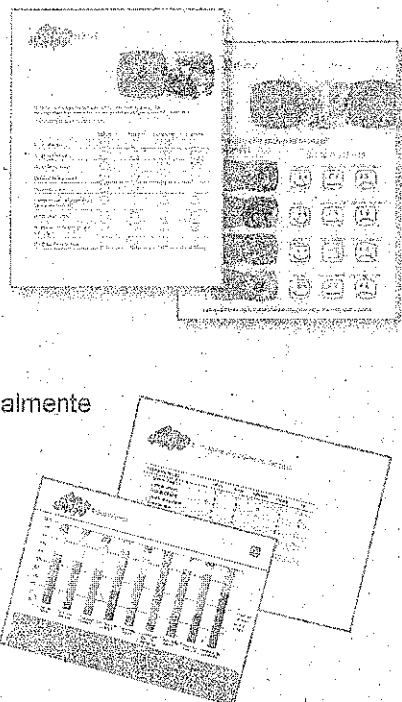
Inoltre, il modello distribuito ai bambini più piccoli, verrà chiaramente proposto in forma più semplificata, con simboli Smiley colorati

Markas si è dotata di una struttura organizzativa interna ad hoc deputata all'elaborazione dei risultati. Successivamente allo svolgimento dell'indagine, Markas provvede all'elaborazione dei risultati e alla predisposizione della "cartellina customer", che contiene due distinti elaborati.

Il primo racchiude, per completa trasparenza, le specifiche dei risultati numerici che sono stati raccolti, che possono essere in ogni momento verificati dal cliente.

Nel secondo viene presentato un commento con eventuali spunti migliorativi per le aree di criticità riscontrate. Si riportano di seguito i passaggi della procedura, dalla definizione degli obiettivi alla condivisione e valutazione dei risultati insieme al cliente.

1. Definizione: il Cliente e Markas definiscono gli obiettivi del monitoraggio e le modalità per strutturare il questionario personalizzato
2. Preparazione: Markas appronta e consegna il materiale necessario all'indagine (questionari, box di raccolta, eventuali gadget)
3. Indagine: l'indagine viene effettuata secondo le modalità e i metodi concordati con il Cliente, usufruendo del supporto della dietista Markas
4. Elaborazione: i questionari compilati vengono inviati alla nostra sede, dove vengono elaborati e viene stilato un commento qualitativo e quantitativo
5. Condivisione e valutazione: il referente Markas condivide e commenta i risultati con il cliente per individuare in sinergia eventuali azioni di miglioramento



A.4.2 Ulteriori attività di comunicazione con il Comune di Bene Vagienna e gli utenti del servizio

A.4.2.a Carta dei Servizi Markas

Nell'ottica di un impegno costante verso la trasparenza informativa, Markas realizzerà la Carta dei Servizi, un opuscolo in cui si potranno trovare informazioni in merito al servizio erogato. La realizzazione e distribuzione della Carta dei Servizi avverrà con frequenza annuale, con consegna a tutte le famiglie dal primo giorno di servizio.

Le informazioni dell'opuscolo saranno personalizzate e concordate col Comune e potranno riguardare, a titolo di esempio, illustrazione dei menù, consigli per la cena, informazioni specifiche del servizio, Customer Satisfaction, caratteristiche merceologiche dei prodotti, ecc.

Quale miglioria, la Carta dei Servizi sarà disponibile anche in formato elettronico (PDF) sul Portale Markas (e, se gradito, nel sito internet istituzionale del Comune) per la consultazione attraverso tablet o smartphone.

A.4.2.b "Filo diretto" con Markas

All'inizio di ogni nuovo anno scolastico, Markas organizzerà un incontro informativo con i genitori, referenti comunali e Commissione Mensa per presentare l'azienda, referenti in loco, descrivere le modalità di erogazione del servizio, formazione del personale e selezione dei fornitori, oltre ad accogliere suggerimenti e rispondere ad eventuali dubbi e domande da parte degli intervenuti.

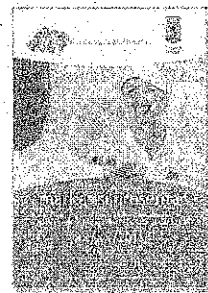
In particolare la Dietista Markas illustrerà i menù previsti, spiegando i criteri di scelta delle derrate alimentari (prodotti a Km 0, biologici, ecc.), modalità di cottura e somministrazione e le procedure impiegate al fine di garantire la sicurezza alimentare (in particolare le diete speciali).

Nel corso dell'anno scolastico verranno poi organizzati incontri periodici (e ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità) con i genitori per un tavolo di discussione sul servizio, valutazione di eventuali proposte e consegna di materiale informativo in forma di opuscolo al fine di approfondire tematiche quali composizione del menù e aspetti dietetico-nutrizionali.

A.4.2.c Open Day Markas

Prima di ogni anno scolastico, Markas organizzerà un Open Day per far conoscere ai genitori il servizio offerto e fornire tutte le informazioni ai non ancora iscritti alla mensa. Saranno offerte preparazioni estrapolate dal menù, al fine di far valutare direttamente la qualità del servizio attraverso piccoli assaggi.

L'Open Day potrà essere organizzato in concomitanza con giornate analoghe della Direzione Didattica per la promozione delle iscrizioni presso le scuole pubbliche del Comune.



A.4.2.d Pubblicazione del menù presso i refettori

Il menù verrà stampato ed affisso presso ogni refettorio su apposita bacheca in posizione ben visibile, anche quale piccolo elemento riqualificante gli ambienti dedicati al servizio di ristorazione scolastica. Per una capillare distribuzione sarà possibile distribuirne copia durante gli incontri con i genitori, oppure si provvederà a comunicare alla famiglie la possibilità di scaricare il menù dal Portale Markas (o sito scolastico o del Comune).

A.4.2.e Ricettario Markas

Markas fornirà al Comune e presso tutti i refettori il ricettario completo di tutti i piatti preparati, con indicazione per ciascun piatto delle informazioni sugli ingredienti, quantità e modalità di preparazione. Una volta vidimate e inserite tutte le ricette, sarà possibile su richiesta presentare la valorizzazione bromatologica con individuazione degli apporti in nutrienti.

A.4.2.f Relazioni periodiche sull'andamento del servizio erogato

Al termine di ogni trimestre, il Coordinatore di Produzione di Area trasmetterà ai referenti del Comune una relazione inerente l'andamento del servizio, allegando qualsiasi tipo di documentazione tecnico-amministrativa eventualmente pertinente (es. schede di Autocontrollo HACCP, referti analisi microbiologiche e chimico-fisiche, Customer Satisfaction, ecc.). Markas garantisce inoltre al personale autorizzato dal Comune l'accesso periodico alle informazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto secondo quanto previsto dal relativo piano di servizio.

A.4.2.g Riunioni periodiche

Markas propone per il Comune di organizzare delle riunioni periodiche, concepite al fine di verificare congiuntamente l'andamento qualitativo del servizio e attuare azioni correttive condivise per un miglioramento continuo. In tale sede saranno analizzati e discussi gli esiti dei controlli, reportistica generata dal sistema e specifici casi di Non Conformità rilevate. Gli incontri rappresentano un utile tavolo di discussione che, sommato al continuo flusso di comunicazione tra Markas e Comune, contribuisce al raggiungimento dell'obiettivo comune della qualità.

A.4.2.h Cassetta di raccolta suggerimenti

Presso i refettori di tutte le scuole del Comune verrà posizionata una cassetta assieme alle apposite schede da compilare per la raccolta di eventuali richieste o suggerimenti da parte di genitori, alunni e/o insegnanti. La raccolta verrà effettuata periodicamente e valutata dalla Dietista di Area Markas in collaborazione con i referenti per il servizio di ristorazione del Comune.

A.4.2.i Sportello reclami e segnalazioni

Markas attiverà un indirizzo mail (es. mensa.vagienna@markas.it) per l'invio di segnalazioni e reclami scritti da parte degli utenti, per i quali sarà garantita una risposta entro 48 ore dal ricevimento.

A.4.2.j Formazione per la Commissione Mensa

Markas ha predisposto un apposito percorso formativo della durata di circa 2 ore per i componenti della Commissione Mensa. Il corso è tenuto dal Tecnologo Alimentare di Area di Markas ed ha lo scopo di fornire ai membri della Commissione Mensa gli elementi essenziali per la corretta valutazione del servizio nell'espletamento della loro funzione. Se gradito al Comune, tale corso potrà essere anche esteso ai referenti comunali per il servizio di ristorazione e al personale scolastico.

A.4.2.k Tavolo assaggio per la Commissione Mensa

In occasione degli audit periodici della Commissione Mensa verrà allestito un apposito tavolo assaggio per consentire ai membri della stessa la verifica diretta della qualità del pasto. L'esito degli assaggi sarà registrato su apposita scheda, al fine di procedere in modo strutturato alla risoluzione di eventuali problematiche.

A.4.2.l Kit di dotazioni per la Commissione Mensa

Presso ogni cucina e refettorio, Markas mette a disposizione della Commissione Mensa un'apposita valigetta contenente camici e guanti monouso, termometro, bilancia, blocco note, biro e altro materiale utile per l'espletamento delle verifiche di competenza della stessa.

A.4.2.m Visita guidata presso il centro cottura

Per consentire ai componenti della Commissione Mensa di conoscere i meccanismi che animano la ristorazione collettiva, Markas organizzerà una visita guidata presso il centro cottura del Comune. La visita verterà in una presentazione a cura della Dietista e del Capo Cuoco del centro cottura corredata da materiale illustrativo.

A.5 Progetto di educazione/informazione alimentare sull'andamento/conoscenza del servizio a genitori, alunni, insegnanti

Markas propone, per gli alunni delle scuole di Bene Vagienna, dei percorsi di educazione alimentare differenziati e personalizzati in base alle diverse utenze. In particolare, gli interventi potranno essere combinati per stilare una calendarizzazione annuale in modo tale che, per tutta la durata dell'appalto, vengano proposte attività "a tema" sempre diverse, di facile svolgimento ed in linea con il programma scolastico previsto per le altre discipline. Markas, come miglioria, mette, inoltre, a disposizione il proprio ufficio Marketing e Comunicazione per tutte le iniziative intraprese in ambito scolastico. Una corretta comunicazione faciliterà l'Amministrazione nei rapporti con i genitori degli alunni e, più in generale, con la Comunità.

A.5.1.a Proposta per l'utenza scolastica infanzia e primaria

Markas ha scelto, come protagonista dell'educazione alimentare, Mina la Cuochina, che ha il compito di accompagnare i bambini alla scoperta del mondo che ruota attorno al cibo. Le lezioni, tenute da una dietista esperta, seguono una logica ludico - didattica finalizzata a comprendere l'importanza di una sana e corretta alimentazione. Il motto è "imparare divertendosi" mediante un approccio molto pratico ed interattivo strutturato su 5 aspetti fondamentali:



Aspettativa: i bambini ricevono una **cartolina di invito** dove Mina annuncia che si svolgerà una divertente lezione di educazione alimentare;

Gioco/esperienza: ogni lezione prevede un **gioco di gruppo** per stimolare l'apprendimento e fissare i contenuti, nonché **schede da colorare** e **ritagliare** per completare i poster previsti per i vari moduli, che rimarranno ad abbellire la classe;

Spiegazione didattica: al termine del gioco si riflette insieme sull'insegnamento e sui contenuti della lezione;

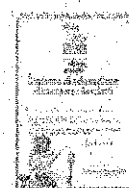
Elaborazione contenuti: attraverso schede didattiche con **cruciverba** e **filastrocche** si rielabora insieme e a casa quanto imparato;

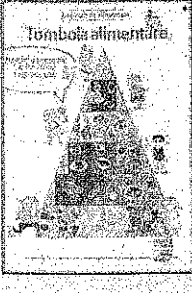
Ricompensa: al termine di ogni lezione i bambini ricevono in regalo un **gadget collezionabile** (una calamita di Mina la Cuochina).

Strumenti utilizzati	
Lezioni tenute dalle Dietiste Markas, che introducono ai bambini le tematiche affrontate, con una metodologia didattica adatta all'età.	Giochi di gruppo per stimolare l'apprendimento e contribuire a fissare i contenuti veicolati durante le lezioni.
Schede da colorare e ritagliare per completare i poster previsti per i vari moduli, che rimangono ad abbellire la classe.	Assaggi di cibi in classe, per invogliare i bambini ad approcciarsi con i 5 sensi al cibo e a superare eventuali atteggiamenti di rifiuto.
Schede con cruciverba e filastrocche da completare in classe o a casa, per approfondire i contenuti degli argomenti trattati in classe.	L'applicazione multimediale di Mina la Cuochina, pensata per ripassare in maniera interattiva le tematiche affrontate.
Gadget collezionabili: una calamita di Mina la Cuochina, che cambia per ogni nuova lezione di educazione alimentare.	Altri gadget e piccoli premi, per divertire i bambini e innescare il positivo meccanismo della ricompensa e gratificarli dell'impegno.

Attestato di partecipazione: consegnato alla fine di ogni modulo come ricordo della lezione di educazione alimentare.

Di seguito si illustrano i moduli rivolti alle classi con una suddivisione esemplificativa per ciascun anno di appalto.



Modulo	Descrizione
I Macro Nutrienti 	Obiettivo: Insegnare ai bambini a classificare gli alimenti per macronutrienti (proteine, lipidi, carboidrati). Come si sviluppa: La lezione inizia con la lettura di una storia, che varia per fascia di età, attraverso la quale si introducono in maniera divertente ma educativa le funzioni dei macronutrienti. Ai bambini vengono poi consegnate delle schede di vari alimenti da colorare e/o ritagliare. Si spiega in maniera semplice e chiara che questi alimenti non sono tutti uguali, ma apportano diversi nutrienti all'organismo. Si passa quindi al gioco: i bambini devono completare il poster incollando gli alimenti nello spazio delle proteine, dei lipidi o dei carboidrati. La dietista Markas farà riferimento ai personaggi della storia per coinvolgere i bambini ed aiutarli nel gioco. Vengono infine consegnate delle schede didattiche per rielaborare i contenuti della lezione. Al termine della lezione la dietista Markas consegna a ciascun bambino un gadget ed il diploma di educazione alimentare. Utenza: Tutte le fasce di età (Infanzia: I, II, III primaria; IV e V primaria). Giochi di apprendimento e approccio metodologico diverso a seconda della fascia di età. Obiettivo: Insegnare ai bambini ad alimentarsi in maniera sana ed equilibrata, seguendo le frequenze di assunzione indicate dalla piramide alimentare. Come si sviluppa: La dietista Markas consegna ai bambini delle schede con delle piramidi alimentari incomplete che faranno da base per il gioco della "Tombola alimentare". La dietista estrae gli alimenti per completare la piramide alimentare, incollando man mano gli alimenti sul poster appeso in classe. Vincono a turno i bambini che completano la propria scheda. Poi, attraverso il poster completo, la dietista Markas spiega la piramide alimentare e la frequenza dell'assunzione degli alimenti. Segue la consegna delle schede didattiche per rielaborare gli argomenti della lezione. Al termine della lezione la dietista Markas consegna a ciascun bambino un gadget ed il diploma di educazione alimentare. Utenza: IV e V primaria.  
La Piramide Alimentare 	

La Giornata Alimentare

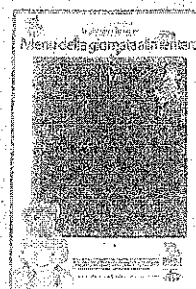


Obiettivo:

Insegnare ai bambini a comporre in maniera equilibrata una giornata dal punto di vista del contenuto dei pasti.

Come si sviluppa:

La lezione inizia con la lettura di una simpatica storia: Mina la Cuochina va al mercato alla ricerca degli alimenti che saranno necessari per comporre il Menu della giornata alimentare. Ai bambini vengono poi consegnate le schede dei vari alimenti. Si spiega in maniera semplice e chiara che questi alimenti non vanno assunti in quantità infinite e si introduce il concetto di porzione. Segue il gioco: i bambini ritagliano le schede degli alimenti scegliendo per ciascuno la porzione giusta. Si passa insieme a comporre il poster e a creare il Menu della giornata alimentare. La dietista consegna poi le schede didattiche per rielaborare gli argomenti della lezione. Al termine della lezione la dietista Markas consegna a ciascun bambino un gadget ed il diploma di educazione alimentare.



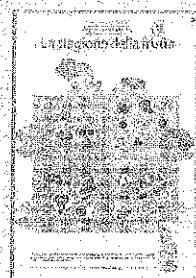
Utenza: IV e V primaria.

Obiettivo:

Insegnare ai bambini il concetto di stagionalità ed incentivare il consumo di adeguate quantità di frutta.

Come si sviluppa:

La lezione ha inizio con un gioco sensoriale attraverso la "scatola dei sensi", dove i bambini vengono invitati a riconoscere alcuni frutti toccandoli e/o assaggiandoli. Man mano che i bambini riconoscono gli alimenti, la dietista ne spiega le caratteristiche. Si consegnano poi le schede degli alimenti da colorare e/o ritagliare. Con l'aiuto della dietista, i bambini completano il poster delle stagioni della frutta incollando i vari alimenti nelle quattro stagioni. Segue la consegna delle schede didattiche per rielaborare gli argomenti della lezione. Al termine della lezione la dietista Markas consegna a ciascun bambino un gadget ed il diploma di educazione alimentare.



Utenza: Tutte le fasce di età (Infanzia; I, II, III primaria; IV e V primaria).

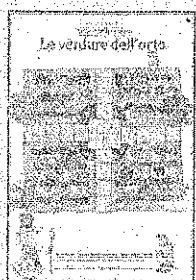
Giochi di apprendimento e approccio metodologico diverso a seconda della fascia di età.

Obiettivo:

Insegnare ai bambini il concetto di stagionalità ed incentivare il consumo di adeguate quantità di verdura.

Come si sviluppa:

La lezione ha inizio con un gioco sensoriale attraverso la "scatola dei sensi", dove i bambini vengono invitati a riconoscere alcuni ortaggi toccandoli e/o assaggiandoli. Man mano che i bambini riconoscono gli alimenti, la dietista ne spiega le caratteristiche. Si consegnano poi le schede degli alimenti da colorare e/o ritagliare. Con l'aiuto della dietista, i bambini completano il poster delle stagioni della verdura incollando i vari alimenti nelle quattro stagioni. Segue la consegna delle schede didattiche per rielaborare gli argomenti della lezione. Al termine della lezione la dietista Markas consegna a ciascun bambino un gadget ed il diploma di educazione alimentare.



Utenza: Tutte le fasce di età (Infanzia; I, II, III primaria; IV e V primaria).

Giochi di apprendimento e approccio metodologico diverso a seconda della fascia di età.

Percorso Della Frutta



Percorso Della Verdura



II Laboratorio Del Gusto



Obiettivo:

Insegnare ai bambini a riconoscere e distinguere i quattro sapori (dolce, salato, aspro, amaro)

Come si sviluppa:

La lezione ha inizio con un gioco sensoriale attraverso il quale i bambini devono riconoscere, assaggiandoli, sapori diversi. La dietista passa alla spiegazione della nozione di "ricettori" sulla lingua e della loro funzione. In seguito, consegna delle schede da colorare e/o ritagliare. Con l'aiuto della dietista, i bambini completano il poster incollando i vari alimenti accanto al sapore corrispondente. Segue la consegna di schede didattiche per rielaborare gli argomenti della lezione. Al termine della lezione la dietista Markas consegna a ciascun bambino un gadget ed il diploma di educazione alimentare.

Utenza: Infanzia; I, II, III primaria

Obiettivo:

Far conoscere ai bambini quali sono i prodotti alimentari tipici delle varie regioni d'Italia

Come si sviluppa:

I bambini vengono divisi in squadre per il gioco: sono invitati ad individuare i piatti della tradizione italiana seguendo gli indizi che la dietista Markas legge ad alta voce alla classe. Man mano che i prodotti alimentari vengono indovinati, i bambini completano il poster della cartina gastronomica d'Italia. La dietista spiega i sapori e le tradizioni culinarie delle varie regioni. Segue la consegna delle schede didattiche per rielaborare gli argomenti della lezione. Al termine della lezione la dietista consegna a ciascun bambino un gadget ed il diploma di educazione alimentare.

Utenza: IV e V primaria

Obiettivo:

Far conoscere ai bambini gli ingredienti e i piatti tipici delle cucine di altre nazioni e culture.

Come si sviluppa:

I bambini vengono divisi in squadre per il gioco: sono invitati a individuare i piatti del mondo seguendo gli indizi che la dietista Markas legge ad alta voce alla classe. Man mano che i prodotti alimentari vengono indovinati, i bambini completano il poster della mappa gastronomica del mondo. La dietista spiega alla classe le differenze che esistono fra le varie tradizioni culturali/culinarie nel mondo. Segue la consegna delle schede didattiche per rielaborare gli argomenti della lezione. Al termine della lezione la dietista Markas consegna a ciascun bambino un gadget ed il diploma di educazione alimentare.

Utenza: IV e V primaria

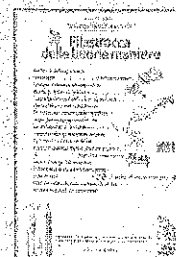
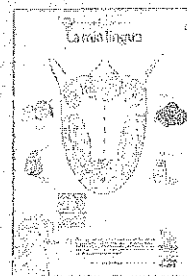
Obiettivo:

Far conoscere ai bambini, in modo simpatico e giocoso, le regole del bon-ton a tavola.

Come si sviluppa:

La lezione viene introdotta da una simpatica storia di Mina la Cuochina che ha degli ospiti a cena. Si passa poi al gioco: i bambini sono invitati ad aiutare Mina ad apparecchiare la tavola per farle fare una bella figura con gli ospiti! Per l'occasione, la dietista predispone uno spazio con tutto il necessario per apparecchiare la tavola. Seguono le regole del bon-ton. Per insegnarle in maniera divertente, la dietista Markas legge alla classe la "Filastrocca delle buone maniere". Segue la consegna delle schede didattiche per rielaborare gli argomenti della lezione. Al termine, la dietista consegna a ciascun bambino un gadget ed il diploma.

Utenza: I, II, III primaria; IV e V primaria



L'Italia e i Prodotti Regionali



II Mondo a Tavola



Le Buone Maniere a Tavola



Obiettivo:

Far familiarizzare i bambini con le tematiche presentate dall'Expo attraverso i concetti di filiera alimentare, commercio equo e solidale e biodiversità.

Come si sviluppa:

In questo modulo le tre diverse tematiche sono suddivise per destinazione secondo fasce d'età:

La lezione sulla *filiera alimentare* (I, II, III primaria) viene introdotta da una divertente storia di Mina la Cuochina alla scoperta del percorso che fa una fava di cacao prima di arrivare sulle nostre tavole. Si passa poi al gioco: i bambini sono invitati a ritagliare delle schede con immagini, da incollare nell'esatta sequenza della filiera. Viene consegnata poi una scheda da completare, dove i bambini devono collegare la materia prima al prodotto finito.

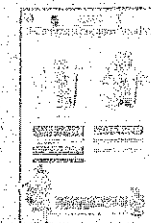
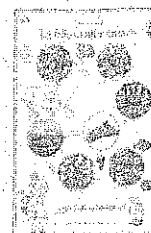
La lezione sul *commercio equo e solidale* (IV, V primaria) si basa sulla scoperta delle differenze fra commercio equo e solidale e commercio ingiusto: i bambini sono invitati a trovare le differenze fra i due contadini ritratti sul poster, a ritagliare le frasi contenute nelle schede, per finire con la "Filastrocca del commercio equo e solidale" e un quiz da fare in classe o a casa.

La lezione sulla *biodiversità* (I, II e III secondaria) coinvolge i ragazzi suddivisi in piccoli gruppi, ciascuno dei quali approfondisca un macrotema sulla biodiversità, da condividere con il resto della classe. Dopo aver ritagliato e incollato le varie immagini relative a questi temi, viene completato il poster. Viene poi consegnata la scheda "Crucibio". Al termine della lezione la dietista consegna a ciascun ragazzo un gadget ed il diploma.

Utenza: I, II, III primaria; IV e V primaria; I, II, III secondaria



Progetto scuola: Il modulo di educazione alimentare "Mina all'Expo" ha ottenuto il patrocinio di Expo 2015 e la concessione all'utilizzo dell'icona "Progetto scuola". Attraverso questa icona, Expo 2015 individua una serie di programmi ed iniziative rivolte alle Scuole, che contribuiscono all'eredità che Expo 2015 vuole lasciare alle generazioni future.



Mina

all'Expo



Facciamo
Colazione
Insieme



Obiettivo:

Far comprendere ai bambini la necessità di fare una buona colazione, il pasto più importante della giornata.

Come si sviluppa:

La dietista Markas spiega l'importanza di fare una buona e ricca colazione per avere la giusta carica durante la giornata. La lezione prosegue con il gioco: i bambini vengono invitati a ritagliare le schede da incollare sul poster "Cosa mangiamo?". Per approfondire poi la tematica in maniera divertente, la dietista Markas legge alla classe la "Filastrocca del buon risveglio" e li invita a completare il "Crucicolazione". Infine, segue anche una parte sensoriale con assaggi di vari alimenti. Al termine della lezione la dietista consegna a ciascun bambino un gadget ed il diploma.

Utenza: Infanzia; I, II, III primaria; IV e V primaria

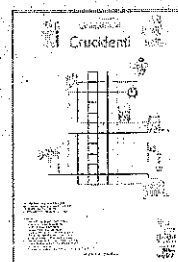


Obiettivo:

Far conoscere ai bambini le diverse funzioni dei denti, facendo comprendere l'importanza di curare la propria igiene orale.

Come si sviluppa:

La dietista Markas spiega quali sono le diverse funzioni dei denti e l'importanza di curare regolarmente sin da piccoli la propria igiene orale. La lezione prosegue con il gioco: i bambini vengono invitati a lavorare con le diverse schede da incollare sul poster, con immagini da ritagliare per scoprire amici/nemici dei denti e le azioni corrette/scorrette per la cura dei denti. Per approfondire poi la tematica in maniera divertente, la dietista Markas legge alla classe la "Filastrocca dei dentini", anche questa da completare con delle parole mancanti, e li invita a cimentarsi con il "Crucidenti" e il "Denti Quiz". Al termine della lezione la dietista consegna a ciascun bambino un gadget ed il diploma.



Laviamoci
i
Denti



Alla
Scoperta
Delle
Allergie
Alimentari



Utenza: Infanzia; I, II, III primaria; IV e V primaria

Obiettivo:

Far conoscere ai bambini, in modo simpatico e giocoso, cosa sono gli allergeni e le allergie alimentari promuovendo un atteggiamento non discriminatorio nei confronti di chi ne soffre.

Come si sviluppa:

I bambini della Primaria imparano a riconoscere gli alimenti che possono provocare allergia e prendono confidenza con il concetto di allergene attraverso una simpatica storia di Mina la Cuochina. Seguono poster e schede dedicate, diverse a seconda della fascia d'età, per imparare a individuare i cibi potenzialmente allergici e i possibili piatti sostitutivi: ai bambini delle prime classi è consegnata anche una filastrocca e ai bambini più grandi un cruciverba.

Gli alunni della Secondaria, invece, imparano a leggere, con il supporto di un poster, le etichette alimentari e a individuare gli allergeni anche nei cibi meno sospetti. Alla classe viene in seguito chiesto di dividersi in gruppi e di ideare menù diversi privi di determinati allergeni.

Al termine della lezione la dietista Markas consegna a ciascun bambino un gadget ed il diploma di educazione alimentare.

Utenza: I, II, III primaria; IV, V primaria; I, II, III secondaria

Obiettivo:

Comprendere l'importanza di una sana e corretta alimentazione, che sia al contempo anche sostenibile per l'ambiente. In questo modulo si affrontano tre concetti chiave legati alla salvaguardia ambientale: risparmio e corretto utilizzo dell'acqua, raccolta differenziata e riciclaggio, impatto dell'alimentazione sull'ambiente.

Come si sviluppa:

Infanzia: La dietista Markas spiega ai bambini come l'acqua sia un bene prezioso e che come tale sia importante salvaguardarla. I bambini ascoltano una storia in cui Mina la Cuochina impara le diverse forme, che l'acqua può assumere in natura ed i suoi diversi utilizzi.

I, II, III, IV e V primaria: La dietista Markas spiega ai bambini della scuola primaria come l'acqua sia un bene prezioso e che come tale sia importante salvaguardarla. Attraverso un poster e schede dedicate, i bambini imparano quanta acqua consumano nelle loro azioni quotidiane e ad evitare gli sprechi. I bambini di I, II e III primaria ascoltano una storia in cui Mina la Cuochina impara le diverse forme, che l'acqua può assumere in natura ed i suoi diversi utilizzi, quindi recitano una filastrocca, mentre i bambini di IV e V compilano un questionario vero/falso.

I, II, III, IV e V primaria: La dietista Markas spiega ai bambini l'importanza della raccolta differenziata e del riciclaggio. Utilizzando un poster con delle schede dedicate, i bambini imparano quali oggetti si possono produrre dai diversi materiali riciclati. Infine, attraverso la compilazione di un questionario vero/falso, viene insegnato loro come differenziare correttamente.

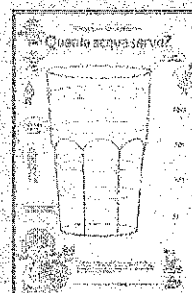
IV e V primaria: La dietista Markas spiega ai bambini, attraverso la lettura di una storia, come la nostra alimentazione possa avere un impatto anche sull'ambiente. Utilizzando un poster con delle schede dedicate e compilando un cruciverba, viene insegnato loro come i cibi più sani, che si possono consumare con maggiore frequenza, siano anche quelli più sostenibili.

I, II e III secondaria: Per i ragazzi della scuola secondaria è stato elaborato un poster che illustra il rapporto tra consumo di cibo e impatto sull'ambiente. In questo modo i ragazzi imparano come la produzione e la lavorazione degli alimenti possano influire sull'inquinamento ambientale.

Al termine della lezione, la dietista Markas consegna a ciascun bambino un gadget ed il diploma di educazione ambientale.

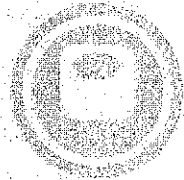
Utenza: Infanzia, I, II, III, IV e V primaria; I, II e III secondaria

La
Sostenibilità
Ambientale



A.5.1.b Proposta per l'utenza scolastica secondaria di 1° grado

Agli utenti (studenti e possibilmente anche genitori) verrà distribuito un questionario iniziale "Le mie abitudini alimentari", prima dell'avvio dei percorsi formativi/informativi. Alla fine dell'anno scolastico verrà nuovamente distribuito il questionario sulle abitudini alimentari, identico a quello già somministrato prima dell'intervento. Il confronto tra quello basale e il finale, permetterà la valutazione del progetto in termini di cambiamento/miglioramento delle abitudini alimentari degli insegnanti/studenti partecipanti, analizzando le proprie abitudini alimentari e, in base alle conoscenze apprese, consolidarle o attivare i correttivi necessari.

Modulo	Obiettivo e descrizione
L'acqua 	Attraverso questo modulo formativo si focalizza l'importanza dell'acqua per la nostra vita. Il 66% del totale dell'acqua presente nel nostro organismo è localizzato all'interno delle cellule ed il nostro corpo perde continuamente acqua e va reintegrata. Ricordati di bere! Ingerire ogni giorno acqua in abbondanza è essenziale per la nostra vita e per lo svolgimento di tutti i processi fisiologici e reazioni biochimiche che avvengono nel nostro corpo
Biotecnologie 	Sullo sfondo dell'infuocato dibattito che da alcuni anni vede contrapposti Europa e Stati Uniti, opinione pubblica e scienziati, l'Unione Europea ha stabilito che è obbligatorio indicare nell'etichetta la presenza di organismi geneticamente modificati (OGM), ogni volta che questi superino l'1% nella composizione di un alimento. E' opportuno aiutare a ricercare i pro e i contro del dibattito in corso sulle biotecnologie e gli OGM per aiutare i giovani a divenire cittadini consapevoli, coscienti e autonomi nel fare le proprie scelte
Noi e gli altri 	L'obiettivo è promuovere attenzione e curiosità verso il cibo di altre culture, comparare modelli culturali diversi, saper cogliere il senso delle proprie radici culturali e dell'appartenenza alla propria comunità. Conoscere i fattori storici che hanno modificato nel tempo la cultura del cibo e conoscere le procedure di preparazione di alimenti tipici delle varie culture con un approfondimento su riti, le occasioni, le feste. Verrà fatto un focus sulla differenziazione dei vari modi di alimentarsi dei popoli delle varie civiltà e verranno ricercate le provenienze geografiche dei cibi (globalizzazione)
Merendine e snack 	Cercare di trovare un accordo tra scuola, studenti e genitori per aumentare il consumo di cibi nutrienti e sani piuttosto che di prodotti ipercalorici. L'iniziativa prevede l'introduzione di merende di ortofrutta, frutta secca, polpa di frutta senza zucchero, succhi di frutta biologici, yogurt da bere, crostata o dolci fatti in casa. L'intento è promuovere tra insegnanti, studenti e le loro famiglie un maggior e consapevole consumo di frutta e verdura
IMC 	Le scelte alimentari di agio economico, cattive abitudini e uno stile di vita sempre più sedentario, favoriscono il formarsi di alcune alterazioni fisiche, che sono la conseguenza di uno squilibrio tra lo sviluppo muscolare, scheletrico e ponderale. Questi squilibri causano in età scolare un aumento notevole dell'obesità infantile, che in alcuni paesi come il nostro, sta raggiungendo numeri preoccupanti per la salute della popolazione giovanile sana. Verranno introdotti alcuni consigli sul monitoraggio delle scelte alimentari del ragazzo che in età scolare manifesta con il cibo la propria personalità che saranno a supporto dello stile di vita che sceglierà da adulto

Materiale: al termine di ogni modulo verranno consegnati agli studenti dei pieghevoli riassuntivi relativi al tema affrontato ed un breve test a crocette per poter valutare l'efficacia di quanto esposto.

A.5.1.c Proposta di educazione alimentare per insegnanti, genitori e adulti

Per i genitori, gli insegnanti e gli adulti interessati si propongono i seguenti incontri di educazione alimentare, tenuti da una dietista Markas.

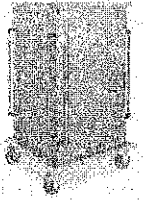
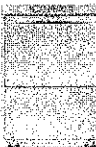
Iniziativa	Obiettivo
Ci presentiamo!	Presentazione, all'inizio dell'anno scolastico, dell'attività dell'azienda con focus sulle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti e delle attività di educazione alimentare previste per le classi
Cuciniamo insieme!	Lezioni di cucina tematica e distribuzione di brochure con tante idee e ricette per l'elaborazione di piatti semplici e gustosi a base di frutta e verdura e piatti tipici del territorio
Scopriamo i prodotti del territorio	Presentazione di alcuni prodotti tipici e del collage tematico realizzato dalle classi in occasione degli incontri di educazione alimentare con uno spazio dedicato alla degustazione
Spesa intelligente	Scegliere con consapevolezza e senso critico i prodotti alimentari - "A cosa bisogna fare attenzione quando si fa la spesa?" "Come leggere correttamente le etichette alimentari e scegliere l'alimento giusto?" - Disporre e conservare correttamente gli alimenti nel frigorifero di casa
Consigli per la cena	Indirizzare i genitori nella scelta degli alimenti più opportuni per la cena sulla base della composizione del pranzo previsto nel menù scolastico
Tavolo assaggio per la commissione mensa	Verifica diretta della qualità del pasto mediante l'allestimento di un apposito tavolo assaggio in occasione degli audit periodici della Commissione Mensa
Eco... rifiuti!	Illustrare ai genitori, ai parenti e alla comunità tutte le modalità di gestione eco-compatibile da parte di Markas dei rifiuti prodotti nell'espletamento del servizio
Leggiamo le etichette	Andando al supermercato e acquistando un prodotto alimentare, generalmente ci si limita a leggere soltanto i nomi scritti "in grande" che di solito riguardano la ditta di produzione e il contenuto. Dobbiamo, invece abituarci a leggere con attenzione, anche le altre informazioni presenti (peso netto, data di scadenza, ingredienti compresi gli eventuali additivi, istruzioni per la conservazione, il luogo di origine e di provenienza). Solo leggendo attentamente le etichette riusciamo a riempire il carrello della spesa con prodotti di qualità e a mettere nel piatto alimenti che, anche se non sono freschi, grazie alle moderne tecniche di conservazione, mantengono le loro caratteristiche naturali (sapore, colore, consistenza) il più a lungo possibile.
Facciamo il punto!	Organizzazione di riunioni periodiche, concepite al fine di verificare congiuntamente l'andamento qualitativo del servizio ed attuare azioni correttive condivise, al fine di un miglioramento continuo. In tale sede saranno analizzati e discussi gli esiti dei controlli, reportistica generata dal sistema e specifici casi di Non Conformità rilevate. Gli incontri rappresentano un utile tavolo di discussione che, sommato al continuo flusso di comunicazione tra Markas e l'Ente, contribuisce al raggiungimento dell'obiettivo comune di qualità

A.6 Servizi migliorativi/aggiuntivi

A.6.1 Attrezzature migliorative per il servizio

Tutte le attrezzature di seguito elencate saranno fornite e messe a disposizione da Markas.

A.6.1.a Attrezzature presso la cucina della Scuola dell'Infanzia

Tipologia	Descrizione
n. 02 Armadio refrigerato Energy 700TN 	Armadio refrigerato a basso consumo energetico in acciaio inox AISI 304 interno ed esterno con porte cieche - Spessore isolamento 90 mm. - Accessori di serie: 3 griglie plastificate GN2/1 per vano - Modelli con monoblocco con gruppo incorporato - Sbrinamento ed evaporazione acqua di condensa automatici (mod. incorporati) - Convogliatore - Serratura e micro porta di serie + Kit ruote
n. 01 Abbattitore Faster 5 	Abbattitore di temperatura per inserimento 5-10 (su piedi) -15 (su ruote) teglie GN1/1 - EN400X600, in acciaio prerivestito PET interno ed esterno. Sistema Touch control, con display LED dinamico. Cicli disponibili: abbattimento automatico, abbattimento manuale, surgelazione automatica, surgelazione manuale, scongelamento, sbrinamento, sterilizzazione (Optional). Esportazione dati HACCP (porta USB di serie). Possibilità di scelta tra 5 lingue. Gas refrigerante: R404A (GWP3780). Sonda al cuore. Optional: luce LED, filtro removibile, sterilizzatore con Ozono.
n. 01 Piano cottura gas 6 fuochi 	Piano di cottura a gas - 6 fuochi su vano aperto - Dimensioni Nette: 1200 x900 x900 mm Peso Netto: 130,8 kg
n. 01 Armadio caldo 8 GN 1/1 	Armadio caldo 8 GN 1/1 - struttura completamente saldata, realizzata in lamiera di acciaio inox AISI 304, finitura spazzolata, coibentata con pannelli in poliuretano espanso posizionati fra le due pareti di lamiera - 1 sportello frontale a battente, apribile a 270°, in doppia parete con guarnizione di tenuta in gomma - Maniglia di apertura con chiusura a scatto, optional con serratura - Coppia di maniglie di spinta posizionate su entrambi i - lati, utilizzabili anche a sportelli aperti - Vano interno predisposto con supporti per teglie, bacinelle, vassoi di differente conformazione a seconda del modello - Termometro - Gruppo riscaldante ventilato composto da struttura in lamiera di acciaio inox AISI 304 con all'interno motoventilatore e resistenza, pannello comandi integrato, dotato di interruttore di accensione con spia luminosa, termostato, spia di segnalazione del funzionamento, sul retro cavo di alimentazione spiralato - Il gruppo è asportabile per una facile manutenzione
n. 01 Tavolo Armadiato 	Tavolo Armadiato in acciaio Inox con ripiani chiusi da ante scorrevoli cm 150/70/85 in sostituzione degli attuali banchi non a norma
n. 02 Tavoli Armadiati 	Tavolo Armadiato in acciaio Inox con ripiani chiusi da ante scorrevoli cm 180/70/85 in sostituzione degli attuali banchi non a norma
n. 01 Pensile 	Pensile da-muro in acciaio inox a giorno con ripiano 160x 40 h 66
n. 01 Lavastoviglie 	Lavastoviglie a carica frontale con cestelli. Riduzione dei consumi di acqua, detergente, brillantante e di energia elettrica grazie all'innovativo sistema di risciacquo ottimizzato Scarico parziale dell'acqua sporca di lavaggio prima del risciacquo, per evitare inutili sprechi di detersivi e di energia. Sistema ENERGY RECOVERY che consente di recuperare il vapore prodotto dalla macchina in funzione per preriscaldare l'acqua fredda di alimentazione. Risparmio immediato del 35% sui consumi energetici e miglioramento della temperatura nell'ambiente di lavoro, non più saturato dall'umidità prodotta dalla macchina
n. 01 Sterilizza coltelli 	Sterilizza coltelli da muro raggi uv. Realizzazione in acciaio inox. Porta trasparente fumo con maniglia di apertura in monoblocco. Principio: i raggi UV emessi da un tubo germicida permettono un'efficace azione fotochimica decontaminante. Tempo minimo consigliato di esposizione: 90 minuti. Tempo regolabile da 0 a 2 ore. Alla fine del ciclo viene interrotta l'alimentazione del tubo. Fissaggio a muro - viteria inox fornita.

n. 01 Carrello neutro		Carrello neutro acciaio inox di servizio con 2 ripiani
n. 01 Set taglieri		Set Taglieri in codice colore per la gestione delle diete speciali
n. 01 Mixer		Combinato mixer frusta braccio da 30 cm. Unita' motore con base piatta per mixer portatile da 450W. Tubo in inox (diverse lunghezze) e frusta sono disponibili come accessori per mescolare, frantumare, montare ed emulsionare. Attacco accessori a baionetta. Pannello comandi con protezione all'acqua IP55

In allegato presentiamo le schede tecniche delle attrezzature elencate.

A.6.1.b Attrezzature presso il refettorio della Scuola Primaria

Tipologia	Descrizione
n. 01 Carrello di servizio	 Carrello neutro acciaio inox di servizio inox 2 ripiani
n. 01 Tavolo armadiato	 Tavolo armadiato in acciaio inox chiuso da ante scorrevoli con ripiano cm 130x70 h 85

In allegato presentiamo le schede tecniche delle attrezzature elencate.

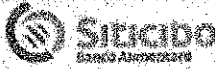
A.6.1.c Attrezzature presso il refettorio della Scuola Secondaria

Tipologia	Descrizione
n. 01 Carrello di servizio	 Carrello neutro acciaio inox di servizio inox 2 ripiani
n. 01 Tavolo armadiato	 Tavolo armadiato in acciaio inox chiuso da ante scorrevoli con ripiano cm 130x70 h 85

In allegato presentiamo le schede tecniche delle attrezzature elencate.

A.6.2 Migliorie al servizio

Tipologia	Descrizione
Stoviglie biodegradabili	Si propone, in luogo alle stoviglie in monouso di plastica, la fornitura di stoviglie in cartoncino biodegradabile 100%, assimilabile quindi ai rifiuti umidi. Tale soluzione viene presa nell'ottica di apportare un minimo impatto ambientale, riducendo drasticamente i rifiuti a fine servizio
Fornitura di posate e bicchieri	Proponiamo inoltre la fornitura a titolo gratuito di posate in acciaio e bicchieri in materiale policarbonato trasparente, riutilizzabili. Tali stoviglie saranno ritirate a termine servizio mediante apposite ceste, sanificate presso la cucina e riconsegnate per il servizio successivo. La sanificazione presso il centro di cottura permette di eliminare buona parte di rifiuti plastici del servizio.
Sanificazione stoviglie	Markas, al fine di ottimizzare il servizio, ha ipotizzato un'ulteriore soluzione per la gestione dei pasti trasportati nelle giornate del martedì e del giovedì: se gradito al Comune, si propone l'introduzione delle stoviglie in melamina anche per gli utenti della scuola primaria e della scuola secondaria di primo grado, eliminando così un'importante quantità di rifiuti plastici derivata dall'utilizzo delle stoviglie monouso. I piatti, i bicchieri e le posate verranno recuperate a fine servizio e verranno sanificate presso la cucina della scuola dell'infanzia, pronte per essere utilizzate al servizio successivo.
Disinfestazione e derattizzazione	Markas ha costituito nel 2007 una divisione aziendale interna che si occupa della prevenzione e controllo degli agenti infestanti. Il principale vantaggio è un monitoraggio costante degli ambienti, in cui la cattura del roditore o il controllo delle popolazioni di insetti con formulati venefici sono attività del tutto straordinarie. Verrà offerto, il presente appalto, il servizio di disinfestazione e

	derattizzazione con interventi trimestrali presso i locali di al servizio di refezione. Si intende incluso anche il monitoraggio continuo delle aree.
Piatti melamina scuola infanzia	Per la scuola dell'infanzia, onde evitare infortuni ecc., verrà effettuato il reintegro dell'attuale dotazione di stoviglie in arcopal, con nuova dotazione di piatti in melamina e/o polycarbonato colorati e divisi per sezione (es giallo- blu- arancione-verde)
Buffet scuola infanzia	Markas offrirà, a titolo gratuito ai piccoli utenti, genitori e famigliari degli stessi, n. 02 rinfreschi pomeridiani per festeggiare l'inizio e la fine anno scolastico per 100 persone ciascuno. Saranno offerti salatini, pizzette, focacce, torte salate, e dolci fatti in casa il tutto accompagnato da succhi di frutta, acqua e bevande analcoliche.
Spuntino scuola infanzia	Verrà inserito, a titolo gratuito, uno spuntino di metà mattina per la scuola infanzia a base di frutta al fine di corretta e sana alimentazione
Buon Samaritano attivazione	Markas ha elaborato ed applica una specifica procedura interna che descrive le metodologie attuate per la gestione delle eccedenze di prodotti alimentari integri e non somministrati. In considerazione della valenza educativa del progetto, Markas provvederà ad informare l'utenza in merito al suo sviluppo e conduzione. In accordo con l'Università verrà organizzato un momento educativo per gli studenti sulle tematiche della riduzione degli sprechi e in cui si illustrerà il progetto su come avviene il recupero degli alimenti dal centro cottura per il successivo confezionamento e distribuzione. Già da tempo Markas ha avviato in numerose gestioni un progetto di collaborazione con  Siticibo, programma della Fondazione Banco Alimentare ONLUS. Alimenti in esubero, ma ancora ottimi come primi piatti, pietanze, contorni, frutta e verdura, pane e dolci, nel giro di poche ore vengono recuperati e consegnati a strutture caritative convenzionate con la Rete Banco Alimentare che assistono persone bisognose. Il servizio di viene effettuato grazie a volontari che attraverso una rete logistica di furgoni attrezzati trasferiscono le eccedenze alimentari laddove il bisogno è più urgente. Le procedure di sicurezza alimentare adottate da Siticibo garantiscono l'igiene, integrità ed appetibilità di quanto ritirato. Markas rimane comunque a disposizione dell'Amministrazione Comunale in caso voglia segnalare Associazioni o Enti ai quali rivolgere il servizio di recupero sopra descritto.
Menu particolari	In occasione delle seguenti festività annuali, verrà effettuato un menù particolare: Santo Natale, Santa Pasqua, del Santo Patrono S. Gottardo nella metà di maggio e per la fiera della Beata Paola.
Pasti gratuiti	Markas intende fornire gratuitamente n. 100 pasti all'anno per persone in situazioni di disagio (i quali saranno indicati dall'Amministrazione). Si tratterà di pasti confezionati e potranno essere ritirati da incaricati direttamente c/o la cucina. Tali pasti saranno destinati a utenti non compresi nel CSA e diversi dalla tipologia di utenza prevista dal medesimo
Informatizzazione del sistema	Markas si rende disponibile a collaborare, previ accordi con l'Amministrazione, all'eventuale inserimento ed attivazione un sistema di informatizzazione per quanto riguarda la prenotazione ed i pagamenti dei pasti. Le principali attività del sistema saranno: 1. gestione delle iscrizioni al servizio e riversamento anagrafiche 2. gestione sicura dei dati sensibili: diete speciali e fasce di reddito 3. modalità di interazione con le famiglie 4. prenotazione dei pasti e la registrazione tramite tablet 5. generazione immediata degli addebiti 6. gestione e modalità di pagamento 6. Interrogazioni di sistema, reportistica e controllo dell'insolvenza
Vetrofanie Markas	Sulle vetrine interne dei refettori verranno applicate vetrofanie adesive al fine di abbellire l'ambiente, rendendolo gradevole e rilassante durante il consumo dei pasti
Poster decorativi	Apposizione di poster/pannelli decorativi (in numero/dimensione proporzionati alla struttura) a scopo educativo e per abbellire l'ambiente, rendendolo gradevole e rilassante durante il consumo dei pasti

A.6.3 Migliorie ambientali

Sulla base della Certificazione del Sistema di Gestione Ambientale (ISO 14001) conseguita, Markas applica presso tutte le proprie gestioni una serie di politiche ed azioni mirate alla riduzione dell'impatto ambientale e dei consumi energetici correlati all'attività di ristorazione. A tal proposito si sottolinea che Markas ha designato nel proprio Ufficio Acquisti



una figura delegata a garantire la sostenibilità degli acquisti, appositamente formata sui temi della sostenibilità e obiettivi della politica aziendale rispetto alla Certificazione Ambientale e Acquisti Verdi (GPP).

Azioni proposte		Iniziative previste e obiettivi	
Acquisti	Approvvigionamento Km 0	Riduzione dei consumi energetici e dell'inquinamento atmosferico derivante dal trasporto su gomma a lungo raggio (materie prime acquistate entro 100 Km).	
	Impiego prodotti stagionali del territorio	Riduzione dell'inquinamento derivante dal trasporto e dal consumo di energia elettrica per la conservazione refrigerata/surgelata.	
	Fornitori certificati EMAS e/o ISO 14001	Markas predilige fornitori che attuano soluzioni di riduzione dell'impatto ambientale (es. automezzi a ridotto impatto ambientale, utilizzo di imballaggi ecocompatibili, recupero imballaggi, ecc.).	
Personale	Impiego di personale locale	Oltre che per contribuire allo sviluppo dell'economia locale, Markas assume preferibilmente personale abitante nel territorio limitrofo in modo da limitare gli eventuali spostamenti in auto degli operatori per raggiungere il posto di lavoro e di conseguenza i consumi energetici e le emissioni atmosferiche.	
	Componenti divisa in cotone biologico	Markas predilige divise da lavoro realizzate in cotone ricavato da piante coltivate senza l'utilizzo di pesticidi e tinte a base di sostanze biologiche di origine vegetale al 100%. Il cotone biologico non provoca allergie, è atossico e favorisce la traspirazione naturale della pelle.	
	Cartellonistica informativa in materia di ecosostenibilità	Nelle aree di pertinenza al servizio verrà affissa apposita cartellonistica informativa rivolta al personale e utenza riportante i comportamenti ecosostenibili da adottare ai fini di salvaguardare l'ambiente.	
	Formazione "Green" del personale operativo	Sensibilizzazione del personale operativo sui comportamenti virtuosi da adottare relativamente a tematiche ambientali (risparmio energetico, idrico, corretto utilizzo sostanze chimiche, gestione rifiuti e corretto uso attrezzature, ecc.) attraverso uno specifico modulo di formazione "Green"	
Materiale monouso e di consumo	Materiale monouso ecocompatibile	Materiale monouso ecologico certificato FSC e completamente riciclabile/compostabile per tovagliette, tovaglioli, carta igienica, rotoli carta monouso, asciugamani e carta da stampa.	
	Prodotti a tessuto-carta (TNT)	Utilizzo di prodotti di tessuto-carta ricavati da carta riciclata e a loro volta ulteriormente riciclabili.	
	Informatizzazione dei processi e delle attività	Markas persegue l'informatizzazione del maggior numero di processi ed attività (ordini, DDT, fatturazione, audit interni, formazione, sistema di prenotazione pasti, portale di comunicazione utenza/Cliente, HelpDesk informatico, modulistica, ecc.) così da ridurre il più possibile i consumi di carta e toner/inchiostri e la conseguente produzione di rifiuti.	
	Utilizzo di carta riciclata	Per le attività dei propri uffici e corsi di formazione dei dipendenti Markas fornisce esclusivamente carta riciclata all'85%, prodotta con il 100% di cellulosa ECF (sbiancamento senza cloro) e certificata FSC.	
	Materiale di consumo per ufficio	Uso di batterie ricaricabili e cartucce ricaricabili per i toner di stampanti, fax e fotocopiatrici. La raccolta di toner e cartucce esauriti viene organizzata da associazioni locali che si occupano della ricarica e devolvono il ricavato in beneficenza.	
	Tinteggiatura con vernici ecocompatibili	Utilizzo di vernici idrorepellenti per interni a marchio Ecolabel.	
	Prodotti sanificanti ecologici	Utilizzo di prodotti chimici eco-compatibili a marchio Ecolabel	
Mantenimento e disinfezione	Piano di disinfezione e derattizzazione	Programma basato sul monitoraggio costante per prevenire infestazioni che richiederebbero l'uso di sostanze tossiche. Impiego di trappole a cattura. Uso di prodotti a nullo o basso effetto tossico muniti di marchi ecologici.	
	Carrello per le pulizie quotidiane	Il carrello per le pulizie quotidiane è realizzato dalla ditta Falpi S.r.l. utilizzando l'energia prodotta dall'impianto fotovoltaico installato sul tetto dello stabilimento. Il carrello è realizzato in materiale totalmente riciclabile a fine vita operativa e certificato EPD (Dichiarazione Ambientale di Prodotto) e Climate Declaration (certificazione delle emissioni in atmosfera).	
	Veline monouso per	Markas utilizza veline per la scopatura ad umido dei pavimenti certificate	

Gestione rifiuti	scopatura ad umido	Ecolabel.
	Politica ambientale Markas relativa agli imballaggi	Nell'ottica di ridurre la produzione di rifiuti a beneficio dell'ambiente, Markas persegue l'ottimizzazione degli imballaggi attraverso: scelta di prodotti imballati in materiali riciclati/riciclabili, riutilizzo degli imballaggi, utilizzo di prodotti concentrati, forniture in grosso formato, uso di ricariche, riduzione prodotti in monoporzione, ecc.
	Riutilizzo cassette prodotti ortofrutticoli	Markas si avvale di fornitori che utilizzano imballaggi a sponde abbattibili che la consegna vengono ritirate per poter essere riutilizzate indefinitamente. Le cassette sono facilmente sanificabili e totalmente riciclabili al termine della loro vita operativa.
	Recupero degli imballaggi primari dei prodotti chimici	Markas ha attivato coi propri fornitori di prodotti chimici un servizio di raccolta delle taniche vuote con la formula del vuoto a rendere (specificata in bolla di consegna da parte del fornitore), al fine di consentire il recupero ed il riutilizzo degli imballaggi primari in ottica di riduzione dei rifiuti in materiale plastico.
	Dosatore automatico per i prodotti chimici	Fornitura in comodato gratuito di un erogatore di prodotti self service (Dosarapid) che elimina gli imballaggi essendo quelli previsti riutilizzabili indefinitamente, annullando di conseguenza l'impiego di taniche in materiale plastico.
	Sacchetti biologici per rifiuti Mater-Bi®	Sacchetti per rifiuti umidi in Mater-Bi®, materiale ricavato dall'amido di mais, patate o grano opportunamente trattato e di conseguenza completamente biodegradabile e compostabile. 
	Raccolta differenziata	Rispetto della differenziazione dei rifiuti (es. carta, vetro, plastica, ecc.) per avviare quanto più possibile al recupero e riciclaggio. 
	Recupero al 100% della frazione organica (residuo dei pasti e scarti di lavorazione)	Attraverso le iniziative di recupero del cibo avanzato (Buon Samaritano, Doggy Bag e strutture di ricovero per animali da affezione) e introduzione del compostaggio, Markas garantisce il recupero totale della frazione organica senza che costituisca un rifiuto da smaltire.
	Raccolta dei tappi di plastica e di sughero	Markas propone campagne di sensibilizzazione sulla raccolta dei tappi di plastica e sughero attraverso la messa a disposizione di contenitori e cartellonistica informativa. La raccolta dei tappi di plastica consente il recupero di polietilene ad alta densità e la generazione di fondi per progetti sociali, mentre il sughero costituisce un materiale per l'isolamento termico usato nella bio-edilizia e bio-arredamento.
	Recupero olii esausti	Formalizzazione contratto con ditta locale specializzata per il servizio di recupero degli olii esausti, con fornitura di appositi separatori per la corretta gestione di tale rifiuto.
Trasporti	Automezzi consegna pasti a basso impatto ambientale	A tutela dell'ambiente e della salute umana, Markas ha scelto di utilizzare automezzi ad alimentazione a basso impatto ambientale per il servizio di trasporto dei pasti.
	Manutenzione programmata degli automezzi	I periodici interventi di manutenzione per garantire l'operatività degli automezzi riducono il rischio di inefficienza degli stessi, prevenendo l'aumento dei consumi e contenendo il relativo impatto ambientale.
	Contenitori trasporto pasti ecocompatibili	Contenitori in materiali completamente riciclabili al termine della vita operativa e isolati con schiuma poliuretanica priva di CFC.
	Piastre eutettiche	Mantenimento della temperatura dei pasti freddi senza impiego di energia elettrica (le piastre sono raffreddate impiegando apparecchiature refrigerate già in funzione).
	Pneumatici rigenerati	In caso di sostituzione dei pneumatici verranno utilizzati copertoni il cui battistrada usurato è stato asportato e sostituito con materiale nuovo, corrispondente all'originale. Come materia prima fungono pneumatici usati, la cui struttura è tuttavia intatta. Il processo consente la preservazione dell'80% del pneumatico e il risparmio del 70% di energia.
Riduzione dei consumi	Lampade a basso consumo energetico	 Le lampade ad incandescenza non più funzionanti saranno sostituite con lampade fluorescenti tubolari o compatte (CFL) che garantiscono una riduzione dei consumi energetici fino all'80%. Le lampade sono riciclabili all'85% al termine della loro vita operativa.
	Piano di Manutenzione	Oltre che per garantirne la funzionalità nel tempo, gli interventi periodici di

Preventiva	manutenzione sono finalizzati a mantenere efficienti le attrezzature dal punto di vista energetico prevenendo l'aumento dei consumi.
Rilevatori di movimento	Presso magazzini, spogliatoi e bagni verranno installati rilevatori di movimento in modo che i locali siano illuminati solo in caso di effettiva esigenza, evitando eventuali dimenticanze di "luci accese" quando non necessarie.
Riduttori di flusso	 Ove mancanti, verranno installati sui rubinetti appositi riduttori di flusso al posto del normale frangigetto, al fine di diminuire il quantitativo di acqua erogata ed i costi di scarico e produzione di acqua calda.
Apparecchiature da ufficio a basso consumo energetico	 Tutte le forniture elettroniche da ufficio (PC, tablet, monitor, fax, stampanti, ecc.) fornite da Markas sono in possesso dei requisiti "Energy Star".