



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
UNIONE DI COMUNI COLLINE DEL RIDDONE EPROCUREMENT
Comuni Associati

Comune di Corneliano d'Alba, Comune di Piobesi d'Alba, Centrale Unica di Committenza

Sede: P.zza Cottolengo, n. 49 - 12040 - CORNELIANO D'ALBA (CN)
- pec: unione@collinedelriddone.it
Tel. +39 0173-1950372

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA (CN)
P.zza Cottolengo, n. 49 - 12040 - CORNELIANO D'ALBA (CN) - Tel. +39 0173-1950372
Part. IVA: 03893430045 Cod. Fisc. Cod. Istat 004072
E-Mail: unione@collinedelriddone.it PEC: unione@collinedelriddone.it

**VERBALE DI GARA MEDIANTE Procedura negoziata ai sensi dell'art 36, comma 2, lett. b) del Decreto
Legislativo n. 50 del 2016**

Valutazione Offerta Tecnica

SEDUTA RISERVATA

Oggetto	Servizio di refezione scolastica a ridotto impatto ambientale per i Comuni di Corneliano d'Alba e Piobesi d'Alba, per anni tre (aa.ss. 2023/2024, 2024/2025 e 2025/2026)
CIG	99383677E4
Importo di gara	€ 922.430,77
Scelta del contraente	Procedura Negoziata con almeno 5 inviti
Struttura proponente	Amministrazione Generale
Modalità	TELEMATICA

PREMESSO

Che con primo verbale in data 26.07.2023 qui interamente richiamato, il Seggio di gara, in seduta pubblica, ha proceduto alla disamina della documentazione amministrativa contenuta nella busta "A" al fine di verificare il possesso da parte del concorrente dei requisiti di ordine soggettivo;

CIO' PREMESSO

In data 26.07.2023 alle ore 10.20, il Presidente dà inizio alla seduta riservata per proseguire nelle operazioni di gara ed in particolare per valutare la documentazione tecnica contenuta nella busta "B" per l'unico concorrente.

La Commissione procede quindi all'apertura della busta "B", contenente l'offerta "tecnica" presentata dalla candidata ammessa al fine di esaminarla e valutarla, da cui si evincono le seguenti informazioni:

Partecipante	Informazioni busta tecnica
G.M.I. SERVIZI SRL	Nome file: Busta 2 - Offerta tecnica.zip.p7m Dimensione file: 10.91 MB Impronta MD5: 218773c43564198f3fb9375731b7ba38

Al termine di dette operazioni, la Commissione procede al calcolo della media per assegnare alla singola offerta il punteggio tecnico totale.

Viste le schede dei commissari per l'attribuzione del punteggio, si è ottenuto il punteggio complessivo per il singolo candidato, come riassunto nella tabella che segue:

Concorrente	Punteggio
G.M.I. SERVIZI SRL	68.0

Concluse le operazioni sopra riportate, acquisita la disponibilità da parte degli altri componenti, il Presidente comunica loro che avviserà il concorrente, come previsto negli atti di gara, della data della seduta pubblica per la valutazione dell'offerta economica.

Alle ore 10.48 il Presidente dichiara chiusa la seduta riservata.

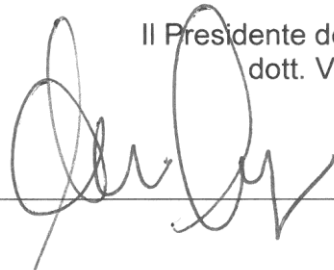
Allegati:

- OFFERTA TECNICA
- ALLEGATO "E"
- Tabella: "Ponderazione dei criteri tecnici"

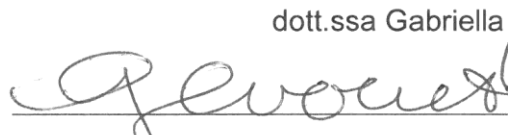
Letto, confermato e sottoscritto.

I COMPONENTI DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE:

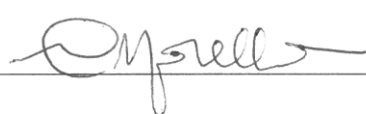
Il Presidente della Commissione
dott. Vincenzo CARAFA



il Commissario
dott.ssa Gabriella CERRUTI



il Commissario
dott.ssa Chiara NOVELLO





OFFERTA TECNICA

1. ALIMENTI PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA	1
2. ALIMENTI PROVENIENTI DA PRODOTTI IGP, DOP, TIPICI E TRADIZIONALI	1
3. PROVENIENZA DI ALIMENTI DA FILIERA CORTA	1
4. PRESENZA DEI SEGUENTI PIANI O PROGRAMMI PREDISPOSTI DALL'IMPRESA	1
4.1 PIANO DI SANIFICAZIONE	1
4.2 PIANO DI ORGANIZZAZIONE E FORMAZIONE DEL PERSONALE	2
4.3 PROGETTO DI COINVOLGIMENTO DELL'UTENZA FINALIZZATO ALL'EDUCAZIONE ALIMENTARE	5
4.4 PROGETTO PER GESTIRE IL RECUPERO, LA DISTRIBUZIONE E L'UTILIZZO DI PRODOTTI ALIMENTARI DERIVANTI DAL SERVIZIO IN OGGETTO PER FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE	12
5. UTILIZZO STOVIGLIE LAVABILI E RIUTILIZZABILI	14
6. PREDISPOSIZIONE DI UN ELENCO DI ARREDI, APPARECCHI, ATTREZZATURE CHE SI INTENDE FORNIRE IN SOSTITUZIONE O AD INTEGRAZIONE DI QUELLI GIÀ PRESENTI NEI CENTRI COTTURA E NEI CENTRI DI REFEZIONE	14
7. PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI	15
8. POSSESSO CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000:2018	17
9. POSSESSO CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 9001:2015	17

Procedura negoziata per l'affidamento della concessione del servizio di refezione scolastica per i comuni di Corneliano d'Alba e Piobesi d'Alba per anni tre a far data dal 01/09/2023. CIG: 99383677E4

OFFERTA TECNICA – COMUNI DI CORNELIANO D'ALBA E PIOBESI D'ALBA

1. ALIMENTI PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

GMI SERVIZI intende offrire i seguenti prodotti da agricoltura biologica:

- **Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine per il 75%** (espresso in percentuale di peso sul totale) da produzione biologica.
- **Carne per il 30%** (espresso in percentuale di peso sul totale) da produzione biologica.
- **Pesce per il 40%** (espresso in percentuale di peso sul totale) da acquacoltura biologica o pesca sostenibile.

2. ALIMENTI PROVENIENTI DA PRODOTTI IGP, DOP, TIPICI E TRADIZIONALI

GMI SERVIZI intende offrire alimenti provenienti da prodotti IGP, DOP, prodotti tipici e stagionali per almeno il **40%** delle **farine, frutta, latte e latticini, legumi, olio EVO, pasta, prodotti da forno, prodotti trasformati del pomodoro, riso, verdura e ortaggi** (espresso in percentuale di peso sul totale).

GMI SERVIZI intende offrire alimenti provenienti da prodotti IGP, DOP, prodotti tipici e stagionali per almeno il **50%** delle **carni** (espresso in percentuale di peso sul totale).

3. PROVENIENZA DI ALIMENTI DA FILIERA CORTA

GMI SERVIZI dichiara la provenienza di carne rossa, carne bianca, uova, verdura, frutta, pane da filiera corta:

PROVENIENZA	Carne rossa	Carne bianca e uova	Frutta e verdura	Pane
Comuni dell'Unione (Corneliano d'Alba e Piobesi d'Alba)	/	/	/	X
Provincia di Cuneo	X	X	X	/
Regione Piemonte	/	/	/	/

4. PRESENZA DEI SEGUENTI PIANI O PROGRAMMI PREDISPOSTI DALL'IMPRESA

4.1 PIANO DI SANIFICAZIONE

GMI SERVIZI andrà ad implementare i seguenti Piani di Pulizia e Sanificazione:

1. Piano di pulizia e sanificazione relativo ai **centri di cottura** (comprensivi di locali annessi);
2. Piano di pulizia e sanificazione relativo ai **refettori**;
3. Piano di pulizia e sanificazione relativo agli **automezzi** per il trasporto dei pasti.

Per sanificazione s'intende l'insieme dei procedimenti atti a rendere igienicamente idonei alla produzione, conservazione e somministrazione degli alimenti, gli impianti e gli ambienti destinati ad essi, riducendo in misura sufficiente la carica microbica e/o qualsiasi altra contaminazione mediante operazioni di pulizia, deterzione e/o disinfezione.

La sanificazione si ottiene attraverso operazioni importanti, che sono:

- ❁ **RIMOZIONE DEGLI SCARTI DI LAVORAZIONE / RESIDUI ALIMENTARI:** eliminazione meccanica dei residui di alimento da attrezzature, piani di lavoro, ecc. mediante asportazione con carta monouso;
- ❁ **DETERSIONE:** vengono utilizzati prodotti chimici chiamati detergenti o sgrassanti la cui azione è favorita dall'azione dell'acqua calda e risciacquo, in cui l'uso di acqua corrente in abbondanza consente di allontanare il detergente con ogni residuo di materiale organico. Il detergente più adatto per la rimozione delle sostanze indesiderate viene scelto in funzione del tipo di sporco da eliminare, facilmente risciacquabile, di bassa schiumosità e di tipologia ecosostenibile;
- ❁ **DISINFEZIONE:** tale operazione consiste nell'eliminare o comunque nel ridurre da ogni superficie, attrezzatura o utensile i germi sia patogeni, sia non patogeni per ridurre la carica microbica e raggiungere livelli di sicurezza tali da non compromettere la conservazione dell'alimento. Deve sempre essere effettuata rispettando i tempi di azione previsti.

Piano di pulizia e sanificazione centro cottura pasti

Il piano di pulizia e sanificazione prende in esame le varie aree che si possono individuare all'interno del centro cottura. All'interno della stessa area si va ad identificare la tipologia di attrezzatura / superficie che deve essere pulita, la corretta modalità di intervento, la frequenza con cui tale intervento deve essere effettuato, il prodotto chimico che deve essere utilizzato ed il corretto dosaggio dello stesso.

Le operazioni di lavaggio e sanificazione verranno effettuate utilizzando prodotti di pulizia e sanificazione professionali forniti dalla **DIVERSEY SPA** con la quale abbiamo elaborato uno **specifico piano di pulizie dei locali** oggetto dell'appalto (in allegato).

Gli interventi di pulizia / sanificazione vengono registrati su di appositi moduli che vengono inseriti in specifici dossier.

4.2 PIANO DI ORGANIZZAZIONE E FORMAZIONE DEL PERSONALE

GMI SERVIZI si impegnerà ad impiegare il personale presente nella tabella sottostante.

FIGURE PROFESSIONALI IMPIEGATE presso mense Corneliano d'Alba e Piobesi d'Alba – CCNL TURISMO E PUBBLICI ESERCIZI									
ORGANICO	LIV.	ORE GIORNALIERE DEDICATE					ORE SETT. TOT.	LUOGO	MANSIONE
		LUN	MAR	MER	GIO	VEN			
CUOCA	4°	7	4	7	6,5	4	28,5	Cucina Corneliano + Refettorio Prim. / Secon.	Magazzino, preparazione pasti, somministrazione pasti primaria, riassetto e pulizia cucina e attrezzature, ordini, manuale autocontrollo
		Orario: 8:30 - 15:30	Orario: 9:00 - 13:00	Orario: 8:30 - 15:30	Orario: 9:00 - 15:30	Orario: 9:00 - 13:00			
A.S.M. 1	6S	3	3	3	3	3	15	Cucina + Refettorio Infanzia	Confezionamento, veicolazione, allestimento e riassetto refettorio, somministrazione pasti, lavaggio stoviglie, smaltimento rifiuti cucina, manuale autocontrollo
		Orario: 11:00 - 14:00	Orario: 11:00 - 14:00	Orario: 11:00 - 14:00	Orario: 11:00 - 14:00	Orario: 11:00 - 14:00			
A.S.M. 2	6S	3,5	/	3,5	3	/	10	Refettorio Primaria / secondaria Corneliano	somministrazione pasti, allestimento e riassetto refettorio, lavaggio stoviglie, smaltimento rifiuti
		Orario: 11:30 - 15:00	Orario: /	Orario: 11:30 - 15:00	Orario: 11:30 - 14:30	Orario: /			
A.S.M. 3	6°	2,5	/	2,5	2	/	7	Refettorio infanzia Corneliano	somministrazione pasti, allestimento e riassetto refettorio, smaltimento rifiuti
		Orario: 12:00 - 14:30	Orario: /	Orario: 12:00 - 14:30	Orario: 12:00 - 14:00	Orario: /			

CUCCA	4*	6,5 Orario: 8:30 - 15:00	4,75 Orario: 8:30 - 13:15	6,5 Orario: 8:30 - 15:00	6,5 Orario: 8:30 - 15:00	4,75 Orario: 8:30 - 13:15	29	Cucina Piobesi + Refettorio Primaria	Magazzino, preparazione pasti, somministrazione pasti, riassetto e pulizia cucine/attrezzature/suoviglie, riassetto refettorio, ordini, manuale autocontrollo
A.S.M. 4	6*	2 Orario: 11:15 - 13:15	2 Orario: 11:15 - 13:15	2 Orario: 11:15 - 13:15	2 Orario: 11:15 - 13:15	2 Orario: 11:15 - 13:15	10	Refettorio Infanzia e Primaria	Allestimento e riassetto refettorio, somministrazione pasti, lavaggio suoviglie, smaltimento rifiuti
A.S.M. 5	6*	2,5 Orario: 11:15 - 13:45	2,5 Orario: 11:15 - 13:45	2,5 Orario: 11:15 - 13:45	2,5 Orario: 11:15 - 13:45	2,5 Orario: 11:15 - 13:45	12,5	Refettorio Infanzia e Primaria	Allestimento e riassetto refettorio, somministrazione pasti, lavaggio suoviglie, smaltimento rifiuti
TOTALI		27	16,25	27	25,50	16,25	112		

Viene **aggiunta nr. 1 addetta mensa** presso la mensa di **Piobesi d'Alba** per avere un adeguato rapporto tra bambini ed addetti alla somministrazione e migliorare la qualità del servizio offerto.

Piano di formazione del personale

La formazione del Personale riveste un carattere di fondamentale importanza per il settore nel quale GMI Servizi opera. Tutto il Personale destinato a venire a contatto diretto o indiretto con gli alimenti (cuochi, aiuti cuochi, addetti alla somministrazione, autisti) viene costantemente ed adeguatamente informato/formato/aggiornato/addestrato, in aula e/o in campo, in modo da garantire la conoscenza delle corrette prassi igieniche e delle procedure di autocontrollo, al fine di ridurre i rischi di contaminazioni correlati a errati comportamenti degli addetti. Ad inizio anno scolastico i Responsabili aziendali elaborano un "Piano di formazione" riportante le necessità formative previste per tutto il Personale aziendale. Nel Piano di formazione sono indicati: il tipo di formazione da erogare, i destinatari, i docenti, la durata e la data indicativa (mese) dell'effettuazione del corso. Gli argomenti principali trattati negli interventi formativi sono i seguenti: tossinfezioni alimentari e igiene di base, microbiologia alimentare e conservazione degli alimenti, pulizia e disinfezione nel settore alimentare, HACCP e piano di autocontrollo aziendale (Istruzioni Operative e Moduli), allergie, intolleranze e allergeni, gestione diete speciali, capitolato speciale d'appalto, metodiche gestione del servizio, tecniche comunicative, **ottimizzazione consumi (attivazione protocollo aziendale di risparmio energetico già in utilizzo)**, sicurezza nei luoghi di lavoro, ecc...

In base agli argomenti trattati, i corsi di formazione/aggiornamento possono essere effettuati sia dai **responsabili aziendali**, sia da **Consulenti / Enti esterni** (la cui qualifica viene valutata in base al titolo di studio e dall'esperienza professionale acquisita nel settore alimentare).

Sia i corsi di formazione effettuati dai Responsabili aziendali, sia quelli effettuati dagli Enti esterni sono registrati nel Modulo "**Registrazione formazione**", dove sono indicati gli argomenti trattati, l'eventuale materiale didattico utilizzato, la data di esecuzione, la durata, i nomi e le firme dei partecipanti e del Responsabile della formazione.

25 Al fine di valutare l'efficacia della formazione, a fine corso viene somministrato un **questionario di valutazione**, che s'intende superato se il personale risponde positivamente al 70% delle domande. Il Modulo "**Registrazione formazione**" e il **materiale didattico** sono **conservati**, a disposizione per la visione, presso la

cucina. I questionari di valutazione sono conservati presso gli Uffici di GMI Servizi, a disposizione per la consultazione, unitamente al “Registro formazione personale”, che riporta il riepilogo della situazione formativa di tutto il Personale GMI Servizi, previa richiesta ai Responsabili aziendali.

Per il **Personale neo-assunto**, all’atto dell’assunzione, il Responsabile aziendale consegna al Dipendente l’Istruzione “**Regolamento igienico del Personale**”, facendolo firmare per accettazione. Entro un mese dall’assunzione viene effettuata specifica formazione prevista.

Nel periodo che precede la formazione il Personale neo-assunto viene affiancato da Personale esperto. Nel caso in cui, durante l’anno, avvenga l’emissione di nuovi documenti di Autocontrollo la formazione viene effettuata (in aula o in campo) prima dell’entrata in vigore del documento stesso. In caso di **non conformità** ascrivibili a errati comportamenti del personale (es. non corretta/mancata compilazione modulistica autocontrollo, mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, ecc.), è previsto un aggiornamento per chiarire i concetti non assimilati.

Corsi di formazione

GMI SERVIZI SRL intende proporre i seguenti corsi di formazione per il personale operativo che verrà impiegato nel presente appalto, secondo quanto riportato nelle tabelle:

CORSI IGIENE, AUTOCONTROLLO, QUALITÀ E ORGANIZZAZIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE:		
ARGOMENTI	ORE	DESTINATARI
1) IGIENE ALIMENTARE E HACCP + MODULO COVID-19	4	cuoca, ASM, autista
2) RINTRACCIABILITÀ PRODOTTI ALIMENTARI E MOCA	1	cuoca
3) MANUALI DI AUTOCONTROLLO	2	cuoca, ASM
4) DIETE SPECIALI	1	cuoca
5) ALIMENTAZIONE E SALUTE NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA	1	cuoca, ASM
6) CARATTERISTICHE E STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI DEL TERRITORIO (DOP, IGP, BIO, KM0, ECC)	1	cuoca
7) OBBLIGHI CAPITOLATI DI APPALTO, TABELLE MERCEOLOGICHE	1	cuoca, ASM
8) TECNICHE COMUNICATIVE	1	cuoca, ASM
9) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE	1	cuoca, ASM
10) TECNICHE CULINARIE (RICETTARI, PREPARAZIONE PASTI, ECC...)	1	cuoca
11) SPORZIONAMENTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI	1	cuoca, ASM
12) GESTIONE DELLE EMERGENZE	1	cuoca, ASM, autista
13) CORSI PROGRAMMATI DA ENTI ESTERNI (ASL)	NA	cuoca, ASM
TOTALE ORE CORSI	16	

CORSI SISTEMA GESTIONE AMBIENTALE - UNI EN ISO 14001:2015 e GESTIONE dell'ENERGIA - UNI EN ISO 50001:2011		
ARGOMENTI	ORE	DESTINATARI
1) LA NORMATIVA UNI EN ISO 14001:2015 e UNI EN ISO 50001:2011	0,5	cuoca, aiuto cuoca, ASM
2) ANALISI AMBIENTALE INIZIALE / PRELIMINARE	0,5	cuoca, aiuto cuoca, ASM
3) LA LEGISLAZIONE AMBIENTALE ITALIANA, REGIONALE, PROVINCIALE E COMUNALE	0,5	cuoca, aiuto cuoca, ASM
4) RISCHI AMBIENTALI: INDIVIDUAZIONE, GESTIONE E MONITORAGGIO	0,5	cuoca, aiuto cuoca, ASM
5) MODALITÀ DI UTILIZZO DEI PRODOTTI PER LE PULIZIE (ECOLOGICI, ECOLABEL, ECC...), DILUIZIONE, DOSAGGI, PROPRIETÀ, ECC...	0,5	cuoca, aiuto cuoca, ASM
6) I RIFIUTI E L'IMPATTO SULL'AMBIENTE: RIDUZIONE, RICICLO E DIFFERENZIATA	0,5	cuoca, aiuto cuoca, ASM
7) RIDUZIONE ECCEDENZE ALIMENTARI	0,5	cuoca, aiuto cuoca, ASM
8) FONTI ENERGETICHE: OTTIMIZZAZIONE CONSUMI NELLA PREPARAZIONE PASTI	0,5	cuoca, aiuto cuoca, ASM
9) FONTI RINNOVABILI	0,5	cuoca, aiuto cuoca, ASM
TOTALE ORE CORSI	4,5	

CORSI SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO – D. Lgs. 81/08 (Accordo Stato Regioni del 2011):		
ARGOMENTI	ORE	DESTINATARI
1) SICUREZZA E SALUTE SUI LUOGHI DI LAVORO - GENERALE	4	cuoca, ASM, autista
2) SICUREZZA E SALUTE SUI LUOGHI DI LAVORO - SPECIFICA	4	cuoca, ASM, autista

3)	SICUREZZA E SALUTE SUI LUOGHI DI LAVORO - GENERALE PREPOSTI	6	preposto
4)	PROTOCOLLO COVID-19	2	cuoca, ASM, autista
5)	PRIMO SOCCORSO	8	Addetto 1 soccorso
6)	ADDETTI ANTINCENDIO	8	Addetto antincendio
7)	CORSI PROGRAMMATI DA ENTI ESTERNI (ES. SPRESAL)	NA	cuoca, ASM
TOTALE ORE CORSI		32	

Da quanto sopra riportato, verranno pianificati nell' arco dell'a.s. corsi di formazione di varia natura (tra cui il corso di sistema di gestione ambientale in conformità alla norma **UNI EN ISO 14001:2015**, e corso di sistema di gestione dell'energia in conformità alla norma **UNI EN ISO 50001:2011**).

GMI SERVIZI SRL è disponibile a svolgere ulteriori corsi di formazione su argomenti richiesti dall'Amministrazione Comunale che non siano stati menzionati nelle tabelle sopra elencate.

Anche il personale gestionale e di coordinamento effettua regolarmente specifici corsi di aggiornamento su tematiche riguardanti le specifiche funzioni ricoperte: HACCP, nutrizione, comunicazione, software aziendale, codice appalti, salute e sicurezza, ecc...

CORSI SPECIFICI per PERSONALE di COORDINAMENTO GMI SERVIZI (oltre ai corsi menzionati precedentemente)		
ARGOMENTI	CADENZA	DESTINATARI
1) TECNICHE COMUNICATIVE	ANNUALE	Direttore, dietista-biologa-nutrizionista,
2) OTTIMIZZAZIONE RISORSE	ANNUALE	Direttore
3) AGGIORNAMENTI HACCP	ANNUALE	Dietista-biologa- nutrizionista
4) SALUTE E NUTRIZIONE	ANNUALE	Dietista-biologa- nutrizionista

4.3 PROGETTO DI COINVOLGIMENTO DELL'UTENZA FINALIZZATO ALL'EDUCAZIONE ALIMENTARE

Parlare di alimentazione e dell'importante ruolo che essa svolge nella salute dell'individuo è un fatto oggi più che mai di "cronaca". Aumenta l'obesità nei bambini, mentre anoressia e bulimia riguardano fasce di età sempre più giovane. I nostri bambini si trovano altresì troppo spesso in ambienti che non dialogano all'interno e con l'esterno, così che i progetti educativi risultano per lo più frammentari e confusi.

Alla luce di questa premessa il percorso educativo articolato nella proposta che segue, vuole promuovere il concetto che gran parte della nostra salute si può costruire a partire dalle sostanze che ingeriamo, incentivando un comportamento cosciente in rapporto ai gesti dell'alimentazione quotidiana.

Promuovere l'educazione alimentare diventa un'azione cruciale per far acquisire coscienza della propria identità alimentare, frutto di un mix unico di usi, tradizioni e cultura e trasmettere i valori irrinunciabili di rispetto dell'ambiente, del territorio e delle altre civiltà. Oggi il consumatore è esposto a un sovraccarico di informazioni, anche in relazione ai suoi consumi alimentari. Pubblicità, programmi di intrattenimento, trasmissioni scientifiche, stampa e internet veicolano quotidianamente quantità enormi di contenuti su cosa, quanto e come mangiare.

25 Di fronte a questa tendenza, GMI Servizi riconosce l'importanza di azioni educative che mirino a formare i bambini ed i ragazzi, gli insegnanti ed i genitori ad un consumo critico e consapevole,

attraverso un approccio interdisciplinare e multisettoriale che proponga gli strumenti e le risorse necessari per sviluppare una propria identità in campo alimentare.

IL PROGETTO “ALIMENTAZIONE E AMBIENTE”

Da diversi anni GMI Servizi ha rivolto l'attenzione verso tematiche legate all'alimentazione, all'ambiente ed alla sua tutela, attraverso la realizzazione di iniziative di sensibilizzazione dell'utenza (bambini, ragazzi, genitori ed insegnanti) sui temi dell'educazione alimentare e del rapporto tra alimentazione, ambiente e salute. Lo scopo è quello di favorire nei bambini un atteggiamento di rispetto e di salvaguardia dell'ambiente come risorsa di cibi sani quale garanzia di salute.

L'intento di GMI Servizi è quello di **infondere** nelle nuove generazioni **una cultura alimentare** che tenda a privilegiare il **mantenimento della salute** come valore primario, anche **attraverso i corretti comportamenti alimentari e ambientali**, in ogni fascia di età e ordine scolastico. In virtù di quanto appena detto GMI SERVIZI propone le attività presenti nel progetto “Alimentazione e Ambiente”.

Si riporta di seguito breve descrizione degli argomenti che saranno trattati nel Progetto.

Sezione “Educazione Alimentare”

CONSUMARE PIU' FRUTTA, VERDURA E PESCE... ALIMENTI POCO GRADITI...

SEZIONE TEORICA:

1. *Classificazione di frutta e verdura:* Vengono illustrate agli alunni alcune immagini di frutta e verdura.
2. *Caratteristiche del pesce:* Vengono illustrate alcune specie ittiche per incentivare i bambini al consumo di pesce.
3. *Perché è importante mangiare frutta e verdura:* illustrazione dell'opuscolo esplicativo.
4. *La piramide alimentare:* Viene illustrato il Cartellone “La piramide alimentare”. La piramide alimentare è un metodo semplice e pratico per spiegare quali sono le scelte alimentari giornaliere corrette.
- 25 5. *Stagionalità di frutta e verdura:* Vengono illustrati i cartelli “Le stagioni della frutta”.
6. *I cinque colori del benessere:* : illustrazione del cartello “I 5 colori del benessere”.
7. *Alimentazione e sport:* Vengono illustrati i benefici derivanti dall'adozione di una completa ed equilibrata alimentazione correlata alla pratica di attività fisica fin dall'età scolare.
8. *La colazione dei campioni:* Si illustrano le caratteristiche che il primo pasto della giornata deve avere ed i relativi vantaggi sulla salute dei bambini.

SEZIONE PRATICA:

1. *Le quattro stagioni di frutta/verdura*



Vengono formate 4 squadre alle quali è assegnata una diversa scheda “Colora la frutta” e “Colora la verdura”. L’attività prevede di colorare (arancio, rosso, verde, blu- viola), ritagliare e incollare le figure rappresentati i frutti e le verdure sul cartellone “Le quattro stagioni” in corrispondenza della stagione di appartenenza.

2. Scoprire la frutta/verdura con i sensi

I bambini vengono suddivisi in 4 squadre a cui viene consegnato un sacchetto di carta (non trasparente) per alimenti contenente diversi frutti (una mela, una fragola, una banana, un’arancia ed un limone) e verdure (pomodoro, ciuffo di insalata, carota, zucchina, pezzo di broccolo). Vengono bendati gli occhi ai bambini e viene fatto prelevare a ciascuno un frutto/una verdura dal sacchetto. Ogni bambino ha il compito di identificare il frutto o verdura attraverso l’uso dell’olfatto e del tatto.



3. Piccoli chef al lavoro: decorazioni con frutta e verdura

I bambini eseguono **creazioni divertenti** utilizzando frutta, verdura e legumi, con l’obiettivo di presentare sotto un altro aspetto l’ortofrutta e coinvolgerli in prima persona proponendo l’assaggio di quello che è stato preparato insieme a loro. Tali creazioni sono inserite in un “Opuscolo: **FUNNY FOOD**”



consegnato anche ai **famigliari**, in modo da proporre la realizzazione di tali **attività ludiche ed educative a livello casalingo**. Nell’opuscolo sono inserite anche alcune **RICETTE** semplici e divertenti da preparare con l’aiuto dei genitori.

4. Orto didattico

Viene creato un piccolo orto-laboratorio scolastico, se possibile localizzato nel giardino scolastico, in alternativa verranno predisposte colture in vaso per imparare a conoscere, toccando con mano, il ciclo di vita di ciò che mangiamo, dal seme al frutto.



5. Laboratorio di cucina

Vengono proposti dei laboratori nei quali i bambini si diletano nel preparare ricette semplici con la finalità di apprendere e valorizzare l’importanza del cibo, la collaborazione ed a stimolare i sensi nella preparazione di una ricetta.



IMPARARE A LEGGERE LE ETICHETTE

GMI Servizi si propone di insegnare ai bambini come leggere le etichette, attraverso lezioni teoriche e pratiche, infondendo uno spirito critico nell’analisi del prodotto alimentare.



OPEN DAY IN CUCINA

Sarà organizzato, previa autorizzazione dell’Amministrazione Comunale, un “Open Day” dove le porte delle Cucine gestite da GMI Servizi saranno aperte ai bambini e ai loro famigliari ed agli insegnanti che vorranno visitare i locali dove si producono i pasti consumati a scuola.



Sezione “Educazione Ambientale”

LA FILIERA CORTA e I PRODOTTI TIPICI E LOCALI (DOP, IGP, STG)



1. **La filiera corta:** Riscoprire la cultura materiale, i gusti e sapori tipici delle tradizioni gastronomiche dei territori. Vengono presentate le eccellenze alimentari coltivate ed allevate in Piemonte. Verranno descritti i principali prodotti con denominazione che ne classificano l'origine e salvaguardano il consumatore. 
2. **Alla scoperta del formaggio:** La nutrizionista valorizzerà l'apprezzamento e il consumo del formaggio, attraverso la scoperta del suo sapore, consistenza e modalità di produzione di uno degli alimenti principi della tradizione gastronomica piemontese. 

RIDUZIONE DEGLI SCARTI, IMPATTO AMBIENTALE E SOCIALE

GMI Servizi intende dare la giusta importanza alla riduzione degli scarti alimentari, trasformando l'attività in uno strumento di educazione per i bambini, i ragazzi e gli insegnanti (si allegano attività proposte da svolgere in aula con la finalità di sensibilizzare gli alunni al rispetto dell'ambiente, l'importanza del riciclo e ottimizzazione di rifiuti e risorse). Si insegnerà come smaltire correttamente i rifiuti alimentari e i principi base della gestione della raccolta differenziata. 

Sezione di incontro "Educazione Alimentare e Ambientale"

1. **La "Doppia Piramide alimentare e ambientale":** È una rappresentazione grafica in cui si traduce sinteticamente la complessità dei dati che risultano dai più recenti studi scientifici sul valore nutrizionale e sull'impatto ambientale dei singoli alimenti, nell'ottica di promuovere un'alimentazione sostenibile per l'individuo e per il suo ecosistema.
2. **Salvaguardia della salute e dell'igiene:** Vengono spiegati i principi basi nel corretto lavaggio delle mani prima di iniziare a consumare ogni pasto, la corretta postura e come tagliare in sicurezza gli alimenti. Sottolineando i benefici che si ottengono in salute ed ergonomia. 
3. **Integrazione multiculturale:** Si utilizza il cibo come punto di incontro e unione tra le diverse culture e religioni, favorendo il pensiero di convivenza ed integrazione tra i bambini. 

PROGETTO "SPUNTINO DI METÀ MATTINA A BASE DI FRUTTA"

Il progetto "Frutta nello spuntino di metà mattina" GMI SERVIZI propone di sostituire in modo completo lo spuntino portato da casa con **frutta**.

Gli **obiettivi** che GMI SERVIZI si propone con la realizzazione di questo progetto sono i seguenti:

- Favorire l'adozione di un corretto stile alimentare di bambini e ragazzi
- Migliorare l'equilibrio nutrizionale della giornata alimentare di bambini e ragazzi
- Diminuire gli sprechi alimentari
- Offrire una diminuzione della spesa delle famiglie per la merenda di metà mattina



Il valore aggiunto del progetto è il suo inserimento nel servizio di Ristorazione scolastica; in questo modo, **tale iniziativa riesce a coinvolgere in modo continuativo, tutti i bambini ed i ragazzi presenti a scuola.**

PROGETTO ORTO DIDATTICO

GMI SERVIZI propone la realizzazione di un **orto didattico**, possibilmente localizzato nel giardino scolastico (in alternativa verranno predisposte colture in vaso) per imparare a conoscere, toccando con mano, il ciclo di vita di ciò che mangiamo, dal seme al frutto. Verrà proposta la coltivazione di ortaggi stagionali in modo tale da far apprendere la stagionalità dei prodotti, valorizzare i prodotti locali a km0, potranno essere apprese le tecniche di messa in terra, le modalità di concimazione (utilizzando il compost prodotto a scuola con compostiera proposta), il ciclo di vita della pianta, le modalità di irrigazione (sfruttando l'impianto di recupero dell'acqua del quale proponiamo l'installazione), l'impollinazione dei fiori (sfruttando l'arnia installata), i vari step della crescita e di raccolta degli ortaggi. Gli ortaggi raccolti verranno impiegati nella produzione di pasti per la mensa scolastica, valorizzando l'utilizzo di prodotti a km0 prodotti direttamente dai bambini. L'utilizzo degli ortaggi prodotti a scuola sarà **pubblicizzato alle famiglie** evidenziando attraverso opportuni canali i **menù del giorno** che utilizzano i **prodotti dell'orto scolastico** tramite sito scolastico e sito comunale (se gradito). Tale progetto (e quelli a seguire) sarà pubblicizzato sulla carta dei servizi della mensa scolastica.



PROGETTO RECUPERO ACQUE PER ORTO DIDATTICO

GMI SERVIZI propone l'installazione di un **sistema di raccolta e recupero delle acque meteoriche** (previo benestare dell'ufficio tecnico comunale) presso le aree esterne delle scuole. Il progetto consiste nell'installare un serbatoio (500/1000 litri) raccordato con il sistema di raccolta delle acque meteoriche dell'edificio. Il contenitore verrà collocato in prossimità dell'orto didattico in modo tale che possa essere sfruttato per l'irrigazione delle colture. Il sistema sarà dotato di un filtraggio collocato a monte dell'impianto, cioè tra il raccordo delle canaline dell'acque meteoriche e il serbatoio di raccolta, tale da poter filtrare foglie e particelle grossolane. Il serbatoio di stoccaggio delle acque sarà composto in materie plastiche, dotato anche di un sifone di troppo pieno e rubinetto per il prelievo dell'acqua destinata all'irrigazione dell'orto didattico. Tale progetto intende infondere nelle nuove generazioni il messaggio di sfruttamento sostenibile delle risorse locali, recuperando una risorsa preziosa come l'acqua piovana.



Cisterna recupero acque meteoriche installata presso nostro centro cottura di Volpiano (TO)

PROGETTO COMPOSTIERA PER ORTO DIDATTICO

GMI Servizi propone l'installazione presso le aree esterne delle scuole (in prossimità dell'orto didattico) di **una compostiera** per trasformare gli scarti organici della mensa scolastica (non destinati ad altri usi) in **compost** che potrà **concimare l'orto didattico**.



PROGETTO DI INSTALLAZIONE DI ARNIE PER IL RIPOPOLAMENTO DELLE API

GMI SERVIZI propone l'installazione di **nr. 1 arnia presso il giardino scolastico** (in apposita area debitamente circoscritta) il cui scopo è quello di favorire il ripopolamento delle api, valorizzandone l'importanza a scopo didattico, proporre iniziative di educazione ed informazione circa l'importanza delle api in natura e coinvolgere bambini ed adulti alla sensibilizzazione su tale argomento. Lo sviluppo del programma prevederà determinate attività: installazione e popolamento di un alveare con supervisione di un apicoltore, monitoraggio dello stesso, osservazione dell'impollinazione dei fiori degli ortaggi coltivati, visualizzazione di schede sulle api e la biodiversità, accessi all'alveare installato, raccolta del miele (ad opera di un apicoltore) e distribuzione dello stesso nelle scuole.



La **realizzazione dei progetti** proposti verrà **concordata** preventivamente **con amministrazione comunale e direzione didattica** per potersi integrare in maniera opportuna con la programmazione delle lezioni, orari scolastici e verifica fattibilità / interessi manifestati dalla scuola. La **durata delle attività** è di circa **un'ora** ad eccezione di progetti la cui realizzazione avverrà nel corso di **più momenti nel corso dell'anno**.

PIANO D'INFORMAZIONE RIVOLTO ALLE FAMIGLIE

Organizzazione conferenza per genitori, insegnanti e pubblica amministrazione

Per la realizzazione di un **percorso educativo** efficace in ambito di **alimentazione e ambiente** nei confronti dei bambini e dei ragazzi è fondamentale coinvolgere anche le loro **famiglie**, la cui funzione è strategica nel migliorare il comportamento alimentare. I genitori infatti, insieme agli **insegnanti**, sono le figure adulte che con l'esempio e il monitoraggio quotidiano devono prendere parte attiva al processo formativo.

Senza la partecipazione di famiglie e gli insegnanti si corre infatti il rischio di vanificare le aspettative di benessere, prevenzione ed informazione che l'educazione alimentare ed ambientale si prefiggono di svolgere.

Al tal proposito **GMI SERVIZI organizza gratuitamente una CONFERENZA** aperta a tutti gli attori coinvolti nel Servizio di Ristorazione scolastica: pubblica amministrazione, insegnanti, dirigenza didattica, operatori del settore alimentare, famigliari, genitori (anche accompagnati dai figli) e a chiunque fosse interessato. Argomenti (*):

- 25 Descrizione dell'attività di ristorazione di GMI SERVIZI, Linee guida nutrizionali nella ristorazione scolastica, Criteri adottati per la predisposizione del menù scolastico, Suggerimenti per una corretta alimentazione dei bambini, Consigli alimentari per i pasti consumati in famiglia, Imparare a leggere le etichette, Sostenibilità ambientale a scuola e in famiglia (la doppia piramide alimentare).

(*) Eventuali temi aggiuntivi potranno essere definiti congiuntamente all'Amministrazione Comunale.

Materiale di controllo fornito alle famiglie per la verifica dei servizi di ristorazione

All'avvio del servizio di ristorazione verranno consegnati a tutte le famiglie degli studenti iscritti al servizio il materiale elencato in seguito. Tutto il materiale verrà consegnato in copia gratuita e sarà sempre consultabile e scaricabile dall'applicazione specifica per il cellulare o dal portale web dedicato alla mensa scolastica. Questa modalità operativa permette a tutti i genitori di avere immediatamente una visione chiara, completa e

trasparente di tutte le modalità e caratteristiche che GMI SERVIZI intende adottare per tutta la durata del servizio.

GMI SERVIZI fornirà i seguenti documenti:

1) Calendario dei menu in formato tabella di facile consultazione, specifico per la dieta richiesta dalla famiglia del bambino iscritto al servizio, descritto per ogni giorno dell'anno scolastico.

2) Carta dei servizi adottata dall'azienda, i suoi contenuti sono riportati nel paragrafo successivo.

3) Dizionario alimentare contenente in ordine alfabetico i principali termini usati nel modo della ristorazione, in modo tale da rendere sempre disponibile un supporto alla lettura per ogni documento fornito.

Tutte le news e avvisi inerenti al servizio di ristorazione saranno pubblicate nella specifica applicazione, in funzione dell'importanza del contenuto si provvederà a contattare tutte le famiglie degli studenti iscritti al servizio attraverso E-mail, sms e chiamate vocali.

4) Opuscolo "FUNNY FOOD", consegnato ai **famigliari dei bambini**, in modo da proporre la realizzazione di **attività ludiche ed educative anche a casa**. Nell'opuscolo sono inserite anche alcune **ricette** semplici e divertenti da preparare con l'aiuto dei genitori.

Carta dei servizi

La **CARTA DEI SERVIZI** è uno strumento di comunicazione attraverso il quale vengono descritti i principi fondamentali che regolano il servizio di Ristorazione scolastica e le garanzie offerte a coloro che lo utilizzano, oltre a fornire informazioni utili ad alunni e genitori. Essa descrive le scelte politiche, educative e culturali relative all'alimentazione dei bambini e dei ragazzi. Fornisce anche tutte le informazioni sulle attività svolte, l'organizzazione e le opportunità del Servizio di Ristorazione, assicurando la massima trasparenza, definendo standard di qualità, strumenti di verifica e obiettivi migliorativi.

25 GMI SERVIZI offre la realizzazione di una "**CARTA DEI SERVIZI**" nella quale saranno contenute, tra le altre, le seguenti informazioni: Indice e presentazione carta dei servizi, Prefazione dell'Amministrazione comunale (Sindaco, Assessori Comunali, ecc.), Presentazione dell'Azienda GMI Servizi SRL e Certificazioni di Qualità possedute, Descrizione del Servizio e del Centro Cottura/Cucina e Sistema Autocontrollo, Menù scolastici proposti e criteri di predisposizione, Caratteristiche dei prodotti offerti, Linee guida per una sana e corretta alimentazione (educazione alimentare), Suggerimenti per la preparazione dei pasti serali, Modalità di gestione diete speciali, Contenimento degli sprechi alimentari e legge del Buon Samaritano, Modalità prenotazione pasti, Commissione mensa, Contatti aziendali, Comunali e Direzioni scolastiche, Comunicazioni delle Direzioni scolastiche (es. orari del servizio), Informazioni utili, varie ed eventuali.

La carta potrà essere realizzata su supporto cartaceo (stampa tipografica) o elettronico (portale), a discrezione dell'Amministrazione Comunale.

La Carta dei Servizi è destinata a tutti i genitori degli alunni che frequentano le Scuole dei comuni dell'Unione. Tutti i dettagli (immagini, formato, ecc.) ed i contenuti saranno da concordare con l'Amministrazione

Comunale. Su richiesta, nella Carta dei Servizi potrà essere riservata anche una sezione dedicata ad informazioni integrative e/o aggiuntive rispetto al Servizio di Ristorazione scolastica, predisposta dall'Amministrazione comunale.

DOCENTI ED ORGANIZZAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E AMBIENTALE

Gli incontri saranno tenuti da una **figura professionale con esperienza ventennale nel campo dell'educazione alimentare e ambientale (Biologa Nutrizionista Specialista in Scienza dell'Alimentazione)**, in affiancamento al Direttore di Ristorazione. Gli incontri e gli argomenti sopra descritti potranno essere **personalizzati con attività diverse e specifiche per i bambini della Scuole in accordo con l'Ente**. Agli incontri parteciperanno anche gli **Insegnanti**.

Le attività di Educazione Alimentare ed Ambientale proposte saranno sia di tipo TEORICO (svolte in aula – 2 ore circa), sia di tipo PRATICO (svolte in aula, 3 ore circa) e sviluppate nell'arco dell'intero anno scolastico, previo accordo con Ente/Direzioni Didattiche. Al termine del percorso educativo sarà rilasciato ai bambini ed agli insegnanti il **materiale didattico utilizzato (per i diversi gradi scolastici)** e un **attestato di partecipazione**.

4.4 PROGETTO PER GESTIRE IL RECUPERO, LA DISTRIBUZIONE E L'UTILIZZO DI PRODOTTI ALIMENTARI DERIVANTI DAL SERVIZIO IN OGGETTO PER FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE

La finalità di questa iniziativa deve rispondere a tre importanti linee guida che devono essere alla base della solidarietà sociale: la **riduzione degli sprechi**, al **recupero degli alimenti** ancora edibili e la promozione di azioni di **lotta alla povertà** in un contesto che manifesta fenomeni di povertà legati a particolari eventi nella vita delle persone (malattia, cassa integrazione, disoccupazione, ecc.), all'aumento dei nuclei monogenitoriali, di famiglie mononucleari, di fasce di marginalità estrema come patologie croniche di dipendenza e psichiatriche, multi problematicità.

- 25 L'iniziativa prevede il recupero dei pasti non somministrati: l'alimento non servito nei piatti degli utenti ma rimasto all'interno dei contenitori termici e quindi definibile edibile e conforme da un punto di vista igienico sanitario, così come eventuali eccedenze di materie prime avanzate presso il centro cottura e non riutilizzabili che saranno raccolti all'interno di appositi contenitori termici ed avviati al centro di recupero di tali alimenti.

I pasti in esubero (non impiattati), in accordo con il servizio degli Assistenti Sociali comunali, potrebbero essere recapitati ad anziani che vivono soli o in condizioni di disagio economico, mentre i pasti avanzati (impiattati) possono essere donati a canili/gattili di zona.

Per gli alimenti confezionati, frutta e pane somministrati e non consumati, verrà fornita ai bambini della mensa una pratica confezione/bustina per alimenti per permettere il trasporto e consumo domestico di tali alimenti.

GMI SERVIZI per dare visibilità e valenza etico sociale a tali iniziative intende promuoverle nella carta dei servizi messa a disposizione di tutta l'utenza della mensa scolastica. In conclusione: GMI SERVIZI si occuperà di raccogliere i pasti non consumati dai vari refettori, prelevarli dai carrelli termici, inserirli nei contenitori isotermici (e quindi a idonea temperatura) e metterli a disposizione dell'ente che provvederà alla distribuzione nel pieno rispetto dei dettami HACCP.

Progetto alimenti non consumati

GMI SERVIZI adotterà il programma di contenimento degli sprechi sintetizzato nei punti elencati sotto:

1. **rilevare** giornalmente le **eccedenze** e i residui predisponendo una procedura di monitoraggio standardizzata, coinvolgendo nelle varie attività anche gli studenti, insegnanti, commissione mensa e ASL locale rendendoli parte attiva del processo;
2. **rilevare** sistematicamente la **gradibilità** dei piatti somministrati predisponendo una procedura di monitoraggio standardizzata (questionari), coinvolgendo nelle varie attività anche gli studenti, insegnanti, commissione mensa e ASL locale, rendendoli parte attiva del processo;
3. **rilevazione** giornaliera effettuata dal personale addetto alla somministrazione tramite compilazione di moduli relativi a **cibo avanzato** (somministrato e non), con valutazione relativa a tipologia e quantità di cibo avanzato;
4. eventuale elaborazione e/o **modifica del menù utilizzato** tramite l'introduzione di un "**menù partecipato**" ad opera di azienda di ristorazione, ASL locale, Amministrazione Comunale e Scolastica, Commissione mensa;
5. lavorare in rete per individuare ed **eliminare le criticità** che portano al lascito di parte del pasto in mensa;
6. **formare gli insegnanti** sul tema degli **sprechi alimentari** per renderli parte integrante e attiva nel promuovere un comportamento corretto, propositivo e rispettoso del cibo agli studenti;
7. **attivare percorsi educativi** e di sensibilizzazione sullo spreco alimentare, sui suoi impatti ambientali, economici e sociali, prevedendo il coinvolgimento anche delle famiglie;
- 25 8. preferire soluzioni che consentano di **ridurre le tempistiche di somministrazione** per migliorare il gradimento degli alimenti da parte dei fruitori finali;
9. Rendere i **refettori accoglienti** e adeguati alla funzione che devono svolgere per ridurre l'impatto negativo in termini di godibilità del momento del pasto (verifica illuminazione, arredi, tinteggiatura, presenza cartelloni a tema educazione alimentare, temperatura e riduzione del rumore negli ambienti);

Tutti i dati raccolti verranno elaborati dal servizio interno menù e nutrizione di GMI SERVIZI e confrontati con ASL CN2, Comune e Scuole garantendo soluzioni appetibili e nutrizionalmente equilibrate che possano soddisfare l'utenza scolastica al fine di ridurre le eccedenze alimentari.

5. UTILIZZO STOVIGLIE LAVABILI E RIUTILIZZABILI

In ottica di rispetto e di salvaguardia dell'ambiente e conseguentemente di riduzione dell'impatto ambientale, GMI SERVIZI offre per il Servizio di Ristorazione Scolastica del presente appalto l'integrazione di:

Piatti fondi e piani in melamina (tipo plastica dura per alimenti lavabili e riutilizzabili). Tali piatti offrono il vantaggio di essere riutilizzabili, infrangibili, idonei per uso alimentare e possono essere lavati e sanificati giornalmente in lavastoviglie.

Inoltre, rispetto ai piatti monouso, si evita di produrre giornalmente ingenti quantitativi di rifiuti, riducendo pertanto notevolmente l'impatto ambientale. Esiste anche un vantaggio dal punto di vista della sicurezza dei bambini legata al fatto che i piatti monouso quando vengono riempiti di minestre e similari tendono a deformarsi e quindi possono presentare pericolo di bruciature per gli utenti, soprattutto quelli più piccoli.

Bicchieri in polycarbonato (tipo plastica dura per alimenti lavabili e riutilizzabili). Tali bicchieri offrono gli stessi vantaggi dei piatti in melamina: sono riutilizzabili, infrangibili, idonei per uso alimentare, possono essere lavati e sanificati giornalmente in lavastoviglie e riducono l'impatto ambientale. Inoltre quando vengono presi in mano sono meno resistenti allo stringimento di quelli duri in polycarbonato per cui si corre il rischio che i bimbi, soprattutto quelli più piccoli, si rovescino addosso l'acqua.

Coltelli, forchette, cucchiai e cucchiaini in acciaio inox riutilizzabili e facilmente sanificabili in lavastoviglie. Le posate in acciaio offrono gli stessi vantaggi dei piatti in melamina e dei bicchieri in polycarbonato: sono riutilizzabili, infrangibili, idonei per uso alimentare, possono essere lavati e sanificati giornalmente in lavastoviglie e riducono l'impatto ambientale.

Caraffe in plastica con coperchio. Tali caraffe riutilizzabili e per uso alimentare che verranno fornite in tutti i refettori delle Scuole del presente appalto.

6. PREDISPOSIZIONE DI UN ELENCO DI ARREDI, APPARECCHI, ATTREZZATURE CHE SI INTENDE FORNIRE IN SOSTITUZIONE O AD INTEGRAZIONE DI QUELLI GIÀ PRESENTI NEI CENTRI COTTURA E NEI CENTRI DI REFEZIONE

GMI SERVIZI intende offrire le seguenti migliorie:

N.	Descrizione miglioria proposta	Marchio del prodotto	Quantità offerta	Costo migliorie IVA esclusa	Tempistica realizzazione
1	Forno 7 GN	UNOX	1	€ 14.629,00	Prima metà a.s. 2023/2024
2	Armadio frigo 2 ante	ZANUSSI	1	€ 2.300,00	Prima metà a.s. 2023/2024
3	Carrello 2 piani inox	METALCARRELLI	1	€ 150,00	Prima metà a.s. 2023/2024
4	Banco armadiato inox largh. 150 ante scorrevoli	ALINOX	1	€ 710,00	Prima metà a.s. 2023/2024
5	Erogatore acqua microfiltrata (a noleggio)	GENERAL BEVERAGE	2	€ 4.800,00	Prima metà a.s. 2023/2024
6	Tritaverdure	MOULINEX	1	€ 110,00	Prima metà a.s. 2023/2024
7	Armadio frigo 1 anta	ZANUSSI	1	€ 1.350,00	Prima metà a.s. 2023/2024
8	Banco armadiato inox largh. 150 ante scorrevoli +	ALINOX	2	€ 1.030,00	Prima metà a.s. 2023/2024

	pensile ante scorrevoli inox largh. 120				
9	Forno microonde	FIMAR	1	€ 100,00	Prima metà a.s. 2023/2024
10	Sterilizza biberon professionale	-	1	€ 1.850,00	Prima metà a.s. 2023/2024
11	Erogatore acqua microfiltrata (a noleggio)	GENERAL BEVERAGE	3	€ 7.200,00	Prima metà a.s. 2023/2024
12	Carrello termico scaldavivande	METALCARRELLI	1	€ 1.350,00	Prima metà a.s. 2023/2024
13	contenitori termici monopasto per indigenti	POLIBOX	5	€ 325,00	Prima metà a.s. 2023/2024
TOTALE NETTO				€ 35.904,00	

Le migliorie proposte dall'offerente saranno fornite a seguito della firma del contratto concordando la fornitura delle migliorie con la responsabile del servizio.

7. PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI

Emergenze ed imprevisti possono essere dovute a: mancata erogazione energia elettrica/gas/acqua, inagibilità di un centro cottura, carenza risorse umane, importanti non conformità tali da pregiudicare l'utilizzo dell'alimento destinato al consumo. In caso di tali problematiche il responsabile dell'impianto provvederà immediatamente ad avvisare il proprio direttore di riferimento che interverrà in tempi brevi. Qualora il guasto richieda un tempo d'intervento lungo o accada nelle ore dedicate all'attività produttiva, l'eventuale preparazione dei pasti in caso di emergenza verrà effettuata da un altro centro cottura gestito GMI Servizi (fonte Googlemaps), le distanze sono calcolate dalla centro cottura alternativo di Vezza d'Alba, sito in Piazza San Carlo 1/ter:

IMPIANTO	DISTANZA
Cucina Scuola Corneliano d'Alba, Corso Riddone 48	6,4 km / 10 min.
Cucina Scuola Piobesi d'Alba, Via Comunità 6	5,2 km / 8 min.

La **presenza sul territorio** consente di avere **personale disponibile** ed intercambiabile in caso di emergenza e/o necessità. Qualora il disservizio relativo ad una carenza si verificasse in orari avanzati e non si avesse la possibilità di preparare i pasti in altri centri cottura interverrebbe direttamente il direttore di ristorazione che provvederebbe ad attivare il "**Menù di emergenza**" costituito da alimenti facilmente reperibili. Solitamente il "**Menù di emergenza**" viene concordato ad inizio contratto tra azienda e referenti del Comune.

Di seguito si elencano alcune azioni che verranno intraprese in caso di criticità:

⊗ *Reperibilità immediata delle diverse figure di coordinamento aziendali:* la **presenza di centri di cottura nelle immediate vicinanze** (vedi cucine gestite) con uffici annessi consente di avere a **disposizione** del servizio mensa / personale del comune in qualsiasi giorno dell'anno il direttore del centro cottura, la nutrizionista, il responsabile commerciale, il responsabile sistema informatizzato mensa scolastica e l'RSPP nonché tutto il personale di cucina ed autisti.

⊗ *Positività al tampone covid-19 di un'addetta al servizio mensa:* qualora si riscontrasse la positività al tampone COVID-19 di una dipendente della mensa, verrà tempestivamente avvisato il Comune e la direzione

didattica, attivando il protocollo aziendale d'emergenza COVID-19 e provvedendo all'immediata sostituzione del lavoratore.

⊗ *Emergenze dovute a problematiche di natura igienico sanitaria:* GMI SERVIZI effettua giornalmente una campionatura rappresentativa del pasto completo servito giornalmente, che viene inserito in contenitore asettico e conservato in congelatore per un periodo di 72 ore. Tale procedura permette l'effettuazione di analisi microbiologiche qualora se ne ravvisasse la necessità (emergenze alimentari, ecc...). Inoltre, tramite la registrazione dei lotti ed il controllo del proprio ciclo produttivo, GMI Servizi è in grado di rintracciare qualsiasi tipologia di alimento che è stato fornito e che è stato utilizzato per la preparazione del menù del giorno (per es. le carni consegnate devono recare le seguenti indicazioni: fornitore, razza, tipologia delle carni, taglio di provenienza, data di nascita, luogo di allevamento, data di macellazione, N° di auricolare, sigla macello, bollo CEE).

⊗ *Assunzione alimento "vietato":* nel caso in cui un utente soggetto a dieta speciale assuma un alimento vietato, verrà tempestivamente attivata la procedura di emergenza che consiste nella chiamata dei soccorsi coinvolgendo la nutrizionista e il direttore del servizio.

⊗ *Carenza risorse umane:* ha attivato una squadra jolly multidisciplinare composta da personale operativo (cuochi, addetti mensa, autisti) distribuita uniformemente su tutto il territorio piemontese, che può essere utilizzata in sostituzione del personale "titolare" impiegato nel presente appalto. La formazione del personale riguarda aspetti produttivi, igienico sanitari, l'intercambiabilità delle risorse ed il concetto di polivalenza: ogni risorsa è formata per ricoprire anche altre mansioni permettendo di intercambiare le risorse. L'intercambiabilità delle risorse permette di riprogrammare il servizio portandolo a termine con soddisfacimento dell'utenza e nel pieno rispetto dei cogenti. Detta riprogrammazione è provvisoria e dura fino al reperimento di altre risorse umane di analoga esperienza e capacità professionale. Inoltre, la **presenza sul territorio** (vedi appalti sopra citati) consente di disporre di circa **60 dipendenti intercambiabili in caso di emergenza**.

25 ⊗ *Emergenze dovute a guasti attrezzature e macchinari di cucina:* per ridurre guasti e disservizi, GMI Servizi ha elaborato un accurato piano di manutenzione preventivo. Gli interventi verranno effettuati dalla ditta specializzata Piero Mollo & C. SNC di Alba (CN) con la quale è attivo un contratto di assistenza immediata. Tale ditta dispone di oltre 40 tecnici specializzati su tutto il territorio piemontese. nel caso in cui il guasto non sia riparabile in tempi brevi, saranno fornite analoghe attrezzature di nostra proprietà o tramite noleggio da ditta specializzata.

⊗ *Guasti alle lavastoviglie:* fermo lavastoviglie viene contenuto tramite manutenzione preventiva. In caso di guasto il servizio refezione viene effettuato tramite l'utilizzo di piatti e posate monouso in materiale ecologico e compostabile per alimenti evitando lo stazionamento di stoviglie sporche (fino al momento del ripristino della lavastoviglie) e contestazioni da parte dell'ASL CN2.

✿ *Guasto al mezzo adibito al trasporto pasti:* si provvederà ad integrare un mezzo per il trasporto pasti attingendo tra i 10 mezzi utilizzati presso il centro cottura e la divisione noleggio veicoli di GMI SERVIZI che dispone di una flotta di oltre 100 veicoli dislocati sul territorio piemontese.

✿ *Blocchi del traffico/lavori stradali:* ogni mezzo adibito al trasporto pasti è fornito di un dispositivo di navigazione satellitare aggiornato in tempo reale sulla situazione del traffico lungo il percorso prestabilito, in grado di elaborare il percorso alternativo più veloce (es. Google Maps).

✿ *Dotazione invernale:* tutti i mezzi per il trasporto pasti sono dotati nella stagione invernale di un “kit inverno” composto da gomme invernali, catene da neve e pala per neve.

✿ *Emergenze dovute ad incendi, scoppi, eventi straordinari del centro cottura o del refettorio:* GMI SERVIZI intende implementare un piano di evacuazione/sfollamento a seguito di emergenze dai locali di produzione così come dai locali refettori delocalizzati. Verrà predisposta apposita documentazione consistente in un lay-out dei refettori delle scuole su cui verrà indicato chiaramente il piano di evacuazione. Inoltre, si provvederà effettuare prove di sfollamento. Verrà predisposta idonea documentazione sulla quale verranno registrati dal responsabile dell'impianto gli addetti presenti prima e dopo lo sfollamento permettendo di risalire all'eventuale numero di dispersi che dovrà essere comunicato alle forze dell'ordine con tempestività per prestare aiuto ai dispersi.

✿ *Mancata consegna settimanale delle derrate alimentari:* GMI SERVIZI, si avvale di molteplici fornitori in grado di rifornire una specifica cucina anche con un preavviso minimo, rendendo possibile lo svolgimento del servizio senza intoppi. L'organizzazione del magazzino prevede l'utilizzo di fornitori alternativi in grado di sopperire a tale problematicità.

✿ *Presenza di animali infestanti:* verrà effettuato un intervento di disinfestazione d'emergenza nell'arco di 1,5 h effettuato da ditta specializzata.

Inoltre si dispone di un ulteriore centro di cottura alternativo per la fornitura di pasti in caso di emergenza in possesso delle certificazioni di qualità ISO 9001; ISO 10854 (sostituita dalla CODEX ALIMENTARIUS); ISO 22000; ISO 22005: Centro cottura di Vigone (TO) sito in Via Allisio 3 – 10067 Vigone (TO).

25

8. POSSESSO CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000:2018

GMI SERVIZI dichiara ed attesta di possedere la certificazione UNI EN ISO 22000:2018 per sistemi di gestione della sicurezza in campo alimentare.

9. POSSESSO CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 9001:2015

GMI SERVIZI dichiara ed attesta di possedere la certificazione UNI EN ISO 9001:2015 per il sistema di gestione della Qualità.

La sottoscritta **ZUBANI CINZIA**, nata a **CASTELLAMONTE (TO)** il **16/01/1970**, residente a **10010 PIVERONE (TO)**, Via Solà n. 8 BIS, codice fiscale **ZBNCNZ70A56C133L**, in qualità di **Amministratore Unico e Legale Rappresentante e Socio Unico** dell'Impresa **GMI SERVIZI SRL**, con sede legale in **10123 TORINO (TO)**, Via Roma n. 305, P. IVA/Codice Fiscale: **09226890011**,

DICHIARA

Ai sensi dell'art. 53 comma V lett. a) del D.lgs. n. 50/2016, di non autorizzare la diffusione ad altre ditte presenti alla gara, di tutti i contenuti presenti nell'offerta tecnica in quanto coperti da segreto tecnico – commerciale tipico del proprio know how aziendale.

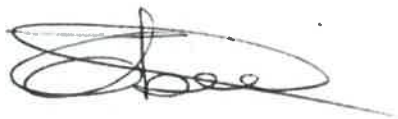
La relazione tecnica progettuale contiene aspetti organizzativi ed operativi che caratterizzano la missione aziendale nonché la particolare organizzazione del lavoro e dei relativi processi produttivi. L'offerta tecnica è il risultato del sapere professionale maturato da GMI SERVIZI SRL negli anni di attività, degli investimenti aziendali, e dell'esperienza maturata nel settore specifico.

E DICHIARA

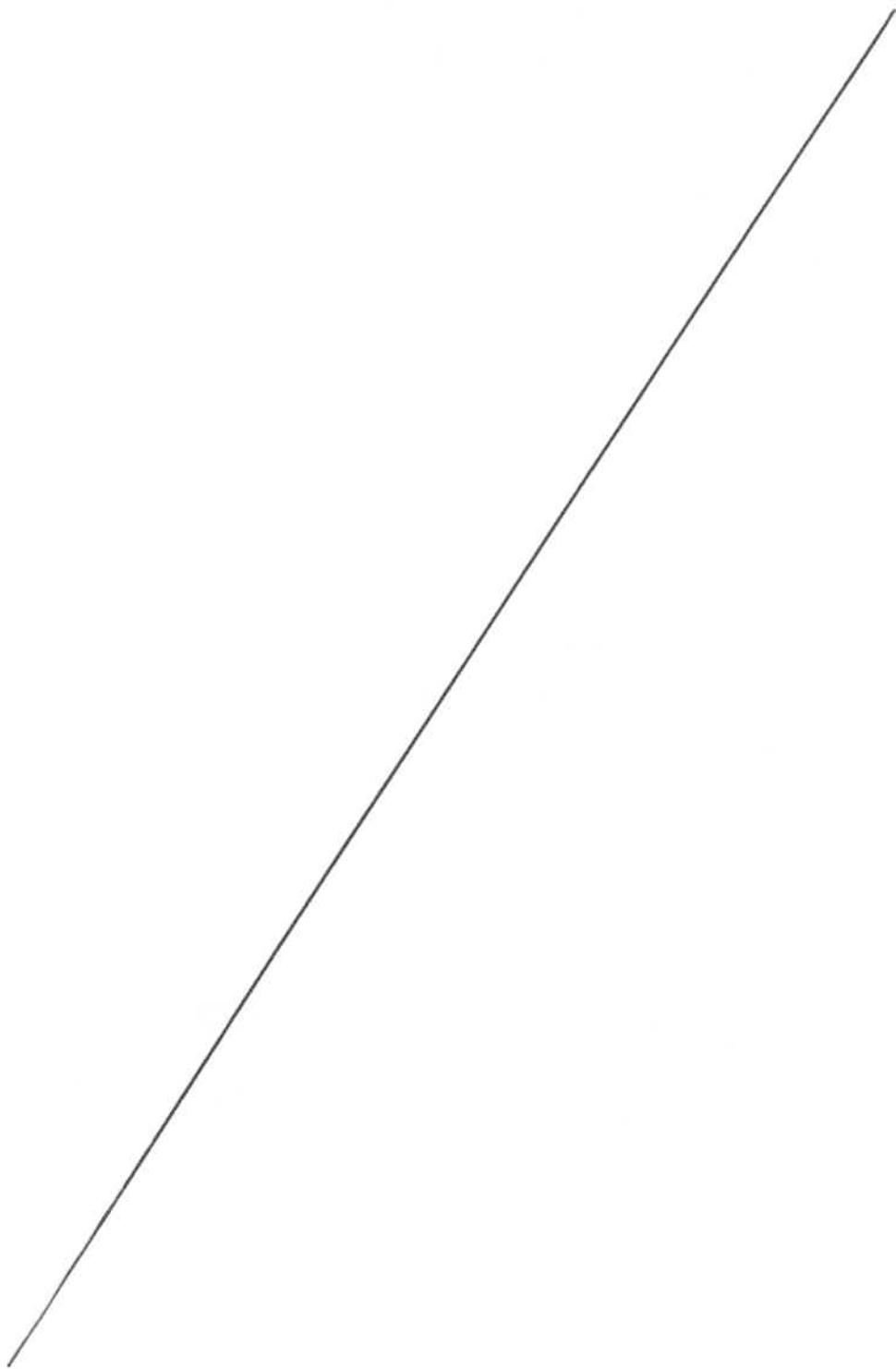
che, in merito alla procedura negoziata per l'affidamento della concessione del servizio di refezione scolastica per i comuni di Corneliano d'Alba e Piobesi d'Alba per anni tre a far data dal 01/09/2023. CIG: 99383677E4, sarà rispettato ed offerto quanto esposto e descritto nella presente sezione.

Torino, 20 luglio 2023

Timbro e firma



GMI Servizi s.r.l.
Via Roma n. 305 • 10123 TORINO • (TO)
Tel. +39 0125 632505 • Fax +39 0125 632654
info@gmiservizi.it • www.gmiservizi.com
P.IVA 09226890011 • CCIAA TO-1034601





UNIONE Colline del Riddone

Cornigliano d'Alba - Piobesi d'Alba

P.zza Cottolengo n. 49, 12040 Cornigliano d'Alba (CN). Tel. +39 0173-1950372

C.F. E PARTITA IVA: 03893430045

PEC: collinedelriddone@pec.it

www.collinedelriddone.it

Servizio di refezione scolastica a ridotto impatto ambientale
presso i Comuni di Cornigliano d'Alba e Piobesi d'Alba
per gli anni scolastici 2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026

Concorrente: GMI SERVIZI SRL

INDICAZIONI STAZIONE APPALTANTE				
N. MIGLIORIE RICHIESTE	COMUNE	ISTITUTO DOVE E' RICHIESTA L'ATTREZZATURA	DESCRIZIONE MIGLIORIA NECESSARIA	QUANTITA' NECESSARIA
1	CORNELIANO D'ALBA	CENTRO DI COTTURA	FORNO GRANDE (8 RIPIANI + TEGLIE)	1
2	CORNELIANO D'ALBA	CENTRO DI COTTURA	FRIGORIFERO GRANDE	1
3	CORNELIANO D'ALBA	CENTRO DI COTTURA	CARRELLO IN ACCIAIO	1
4	CORNELIANO D'ALBA	CENTRO DI COTTURA	ARMADIETTO PER LE STOVIGLIE	1
5	CORNELIANO D'ALBA	CENTRO DI COTTURA	MACCHINETTA DISPENSATRICE ACQUA NATURALE	1
6	CORNELIANO D'ALBA	CENTRO DI COTTURA	TRITAVERDURE	1
7	PIOBESI D'ALBA	NUOVO ASILO NIDO	ARMADIO FRIGO INOX	1
8	PIOBESI D'ALBA	NUOVO ASILO NIDO	ARREDI AREE SOMMINISTRAZIONE: ARMADI + PENSILI INOX, ECC.	1
9	PIOBESI D'ALBA	NUOVO ASILO NIDO	FORNO MICROONDE	1
10	PIOBESI D'ALBA	NUOVO ASILO NIDO	STERILIZZATORE PROFESSIONALE PER BIBERON	1
11	PIOBESI D'ALBA	NUOVO ASILO NIDO	MACCHINETTA DISPENSATRICE ACQUA NATURALE	1
12	PIOBESI D'ALBA	NUOVO ASILO NIDO	SCALDAVIVANDE	1
13	PIOBESI D'ALBA	CENTRO DI COTTURA	CONTENITORI IDONEI AL TRASPORTO CIBI PER INDIGENTI	5

N.	Descrizione miglioria proposta	Marchio del prodotto	Quantità offerta	Costo migliori IVA esclusa	Tempistica realizzazione
1	Forno 7 GN	UNOX	1	€ 14.629,00	Prima metà a.s. 2023/2024
2	Armadio frigo 2 ante	ZANUSSI	1	€ 2.300,00	Prima metà a.s. 2023/2024
3	Carrello 2 piani inox	METALCARRELLI	1	€ 150,00	Prima metà a.s. 2023/2024
4	Banco armadiato inox largh. 150 ante scorrevoli	ALINOX	1	€ 710,00	Prima metà a.s. 2023/2024
5	Erogatore acqua microfiltrata (a noleggio)	GENERAL BEVERAGE	2	€ 4.800,00	Prima metà a.s. 2023/2024
6	Tritaverture	MOULINEX	1	€ 110,00	Prima metà a.s. 2023/2024
7	Armadio frigo 1 ante	ZANUSSI	1	€ 1.350,00	Prima metà a.s. 2023/2024
8	Banco armadiato inox largh. 150 ante scorrevoli + pensile ante scorrevoli inox largh. 120	ALINOX	2	€ 1.030,00	Prima metà a.s. 2023/2024
9	Forno microonde	FIMAR	1	€ 100,00	Prima metà a.s. 2023/2024
10	Sterilizza biberon professionale	-	1	€ 1.850,00	Prima metà a.s. 2023/2024
11	Erogatore acqua microfiltrata (a noleggio)	GENERAL BEVERAGE	3	€ 7.200,00	Prima metà a.s. 2023/2024
12	Carrello termico scaldavivande	METALCARRELLI	1	€ 1.350,00	Prima metà a.s. 2023/2024
13	contenitori termici monopasto per indigenti	POLIBOX	5	€ 325,00	Prima metà a.s. 2023/2024
TOTALE NETTO				€ 35.904,00	

ALLEGATO E

Compilare la tabella del foglio 2 in corrispondenza alla migliororia richiesta che si intende fornire (v. foglio 1), indicando brevemente una descrizione più specifica dell'attrezzatura, il marchio del prodotto, la quantità, il costo unitario (IVA esclusa) e il costo totale.

Ai fini del calcolo del punteggio del punto 6 dei Criteri di Valutazione, all'offerta con il costo totale (IVA esclusa) più alto derivante dalla somma delle migliorie proposte, verranno attribuiti 14 punti. Alle altre offerte verrà attribuito un punteggio (in proporzione a quello corrispondente all'offerta che presenta il massimo costo totale) calcolato come segue: $(14 \text{ PUNTI} / \text{"MAX COSTO TOT. MIGLIORIE"}) \times \text{"COSTO TOT. MIGLIORIE OFFERTA"}$.

Le strumentazioni dovranno essere corredate da relativa Scheda Tecnica prodotto.

Le integrazioni/sostituzioni proposte dall'offerente saranno da fornire entro 12 mesi dall'avvio dell'esecuzione del contratto. Inserire in tabella la tempistica indicativa con cui si intende mettere a disposizione e in uso l'attrezzatura (es. entro inizio a.s. 2021/2022, etc.).

Torino, 20 luglio 2023 (luogo e data)

Il/La dichiarante Sig./Sig.ra Zubani Cinzia

(rappresentante della Ditta GMI SERVIZI SRL)

N.B. In caso di R.T.I. o Consorzi, il presente modulo dovrà essere compilato dal Legale Rappresentante del raggruppamento/consorzio e sottoscritto da tutte le imprese raggruppate/consorziate.

14.1 Ponderazione dei criteri tecnici:

CRITERI DI VALUTAZIONE					PONDERAZIONE
Rif. Allegato 1 del DM Ministero dell'Ambiente 25/07/2011 (CAM - CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI)					
1. Punteggio direttamente proporzionale alla maggior quota percentuale, rispetto alle percentuali minime di cui all'art. 16 del Disciplinare di concessione, di alimenti provenienti da agricoltura biologica. All'offerta con la maggior percentuale rispetto al criterio suddetto verranno attribuiti 8 punti. Alle altre offerte verrà attribuito un punteggio (in proporzione a quello corrispondente all'offerta che presenta la massima percentuale) calcolato come segue: (8 PUNTI / "MAX %") x "% OFFERTA" PUNTEGGIO ATTRIBUITO: 8					Max punti 8
2. Punteggio direttamente proporzionale alla maggior quota percentuale, rispetto alle percentuali minime di cui all'art. 16 del suddetto Disciplinare, di prodotti IGP, DOP, prodotti tipici e tradizionali. All'offerta con la maggior percentuale rispetto al criterio suddetto verranno attribuiti 8 punti. Alle altre offerte verrà attribuito un punteggio (in proporzione a quello corrispondente all'offerta che presenta la massima percentuale) calcolato come segue: (8 PUNTI / "MAX %") x "% OFFERTA" PUNTEGGIO ATTRIBUITO: 8					Max punti 8
3. Punteggio direttamente proporzionale alla maggior quota percentuale, rispetto alle percentuali minime di cui all'art. 16 del suddetto Disciplinare, per la provenienza di alimenti da filiera corta, quali carne rossa, carne bianca, uova, verdura, frutta e pane, con seguente ponderazione della provenienza:					
Provenienza	Carne rossa	Carne bianca e uova	Frutta e verdura	Pane	
Comuni dell'Unione (Corneliano d'Alba, Piobesi d'Alba)	6,30	5,40	4,50	1,80	
Provincia di Cuneo	3,15	2,70	2,25	0,90	Max punti 18

<i>Regione Piemonte</i>	0,945	0,810	0,675	0,270	
All'offerta con la maggior percentuale rispetto al criterio suddetto verranno attribuiti 18 punti. Alle altre offerte verrà attribuito un punteggio (in proporzione a quello corrispondente all'offerta che presenta la massima percentuale) calcolato come segue: $(18 \text{ PUNTI} / \text{"MAX \%"}) \times \% \text{ OFFERTA}$ PUNTEGGIO ATTRIBUITO: 18					
4. Punteggio conseguito in presenza dei seguenti piani o programmi predisposti dall'impresa: 1. Predisposizione di un Piano di sanificazione con descrizione delle modalità operative (PUNTI 1) 2. Predisposizione di un Piano di organizzazione e formazione del personale (<u>Organizzazione</u> del personale presso il centro cottura e le altre cucine d'appoggio/refettori del territorio, indicando mansioni, indicando il monte ore giornaliero e settimanale di ciascuna professionalità impiegata + <u>Formazione</u>: indicazione del monte ore complessivo di formazione del personale in servizio, con relativa calendarizzazione dei programmi) (PUNTI 1) 3. Predisposizione di un Progetto di coinvolgimento dell'utenza finalizzato all'educazione alimentare, con descrizione delle modalità operative (PUNTI 1) 4. Predisposizione di un Progetto per gestire il recupero, la distribuzione e l'utilizzo di prodotti alimentari derivanti dal servizio in oggetto per fini di solidarietà sociale, con descrizione delle modalità operative (PUNTI 1) PUNTEGGIO ATTRIBUITO: 4					Max punti 4
5. Utilizzo e/o completa sostituzione, qualora mancanti, di piatti, bicchieri e posate in materiale lavabile e riutilizzabile, con conseguente organizzazione del lavaggio, da impiegarsi in tutte le fasi del servizio (sia somministrazione che consumo dei pasti) - art. 2.1 del Disciplinare di Concessione; PUNTEGGIO ATTRIBUITO: 4					Max punti 6
6. Predisposizione di un elenco di arredi, apparecchi, attrezzature che si intende fornire in sostituzione o ad integrazione di quelli già presenti nei centri cottura e nei centri di refezione – art. 2.1 del Disciplinare di Concessione (compilare l'Allegato E). All'offerta con il costo totale (IVA esclusa) più alto derivante dalla somma delle					Max punti 14

migliorie proposte, verranno attribuiti 14 punti. Alle altre offerte verrà attribuito un punteggio (in proporzione a quello corrispondente all'offerta che presenta il massimo costo totale) calcolato come segue: $(14 \text{ PUNTI} / \text{"MAX COSTO TOT. MIGLIORIE"}) \times \text{"COSTO TOT. MIGLIORIE OFFERTA"}$ PUNTEGGIO ATTRIBUITO: 14	
7. Predisposizione di un piano di gestione imprevisti, emergenze e modifiche del servizio, inclusa la gestione dell'emergenza Covid-19, per far fronte a momentanee impossibilità di utilizzo dei centri cottura comunali. Il punteggio è direttamente proporzionale alla minore distanza intercorrente tra il luogo di cottura alternativo e di distribuzione (espressa in km) e concorrono al punteggio totale anche eventuali Certificazioni di qualità del centro di cottura alternativo.¹ PUNTEGGIO ATTRIBUITO: 4	Max punti 4
8. Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare PUNTEGGIO ATTRIBUITO: 4	Max punti 4
9. Possesso della Certificazione UNI EN ISO 9001:2008 relativa al servizio di ristorazione PUNTEGGIO ATTRIBUITO: 4	Max punti 4
PUNTEGGIO ATTRIBUITO TOTALE: 68	TOT. 70 PUNTI

¹ - Ai fini della graduatoria delle **proposte di centro cottura alternativo**, allegare:

-tempo di percorrenza riportato dal sito <https://www.google.it/maps/> secondo la viabilità ordinaria (voce "percorso più veloce, traffico regolare"), dall'esatta ubicazione del centro cottura alternativo fino al centro di cottura comunale in oggetto;

entro 10 min.	punti 3
entro 20 min.	punti 2
entro 30 min.	punti 1
oltre 30 min.	punti 0

- allegare: eventuali Certificazioni di qualità, che ricomprendano espressamente il centro di cottura alternativo (saranno considerate le seguenti: ISO 9001; ISO 10854; ISO 22000; ISO 22005): 0,25 per ogni certificazione, tot. punti 1 (max).