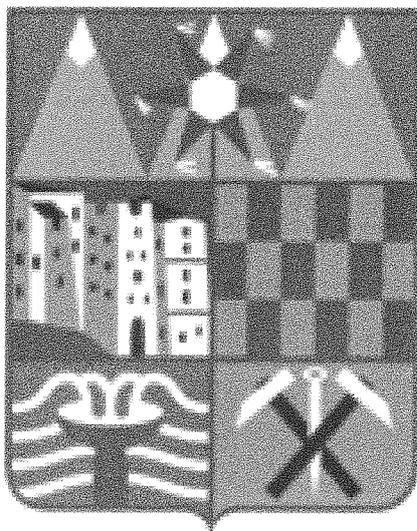




D. OFFERTA TECNICA – QUALITA' DEL SERVIZIO

CARATTERISTICHE SPECIFICHE DEL SERVIZIO E DELLA GESTIONE DI RISTO 3



A handwritten signature in black ink, appearing to be "A. B. B.", located in the bottom right area of the page.

Trento, 1 luglio 2015

RISTO 3 s.c.
Via del Commercio, 57 - 38121 TRENTO
Tel.: 0461/825175 - Fax 0461/822515
Cod. fisc. e Part. IVA : 00444070221
N. iscr. albo nazionale enti cooperativi A 158067
E-mail: risto3@risto3.it

A handwritten signature in black ink, appearing to be "A. B. B.", located below the contact information.

SOMMARIO

D. OFFERTA TECNICA – QUALITA’ DEL SERVIZIO CARATTERISTICHE SPECIFICHE DEL SERVIZIO E DELLA GESTIONE DI RISTO 3

- D.1 Proposta di prodotti agricoli e agroalimentari biologici, di qualità riconosciuta e certificata (DOP, IGP, BIO) e a basso impatto ambientale** **Da pag. 1**
- D.1.1 Prodotti ittici
 - D.1.2 Prodotti zootecnici
 - D.1.3 Prodotti lattiero caseari
 - D.1.4 Prodotti cerealicoli
 - D.1.5 Prodotti ortofrutticoli
 - D.1.6 Altri prodotti
- D.2 Modalità di gestione degli approvvigionamenti e della veicolazione dei pasti con particolare riguardo al contenimento dell’impatto ambientale** **Da pag. 5**
- D.2.1 Gestione forniture
 - D.2.2 Controllo merci
 - D.2.3 Sistema informatizzato
 - D.2.4 Veicolazione pasti
- D.3 Caratteristiche dei materiali di consumo** **Da pag. 8**
- D.4 Gestione diete speciali** **Da pag. 10**
- D.4.1 Modalità di gestione, preparazione e distribuzione delle diete Speciali e dei menù alternativi
- D.5 Sicurezza alimentare** **Da pag. 19**
- D.5.1 Manuale di sicurezza alimentare (caratteristiche specifiche)
 - D.5.2 Strumenti per il monitoraggio e la verifica dei requisiti igienico-sanitari
- D.6 Personale** **Da pag. 30**
- D.6.1 Organico che si intende impiegare in ogni struttura messa a disposizione della Comunità, distinto per numero, qualifiche, carico orario e mansioni
 - D.6.2 Organico previsto per sostituzioni (numero/qualifiche/modalità)
 - D.6.3 Iniziative previste in materia di formazione del personale impiegato
 - D.6.4 Personale a supporto della gestione (numero/qualifiche)
 - D.6.5 Iniziative previste per la tutela dei lavoratori con particolare riguardo alla conciliazione lavoro e famiglia e all’inserimento di persone svantaggiate



- D.7 Garanzia del Servizio** **Da pag. 51**
- D.7.1 Disponibilità per tutta la durata contrattuale di un centro di Cottura di emergenza con capacità di produzione pasti di almeno 1000 giornalieri, situato a non più di 20 km dalla sede della Comunità Alta Valsugana e Bersntol riservando a:
- ubicazione e caratteristiche (distanze, mq., viabilità)
 - caratteristiche specifiche (SA 8000:2008, OHSAS 18001:2207, UNI EN ISO 9001:2008)
- D.7.2 Disponibilità per tutta la durata del contratto di un centro cottura per la produzione dei pasti destinati agli studenti dell'istituto Marie Curie situato a non più di 20 km dalla sede della Comunità Alta Valsugana e Bersntol, riservando a:
- Ubicazione e caratteristiche (distanze, mq., viabilità)
 - Certificazioni specifiche (SA 8000:2008, OHSAS 18001:2007, UNI EN ISO 14001:2004)
- D.8 Progetti di informazione legati alle caratteristiche del servizio, al rispetto dell'ambiente e all'educazione alimentare** **Da pag. 53**
- D.9 Rilevazione customer satisfaction** **Da pag. 57**
- D.9.1 La rilevazione della qualità percepita
D.9.2 Metodi per la rilevazione della qualità percepita
- D.10 Struttura messa a disposizione per garantire il servizio mensa** **Da pag. 61**
Per gli studenti dell'Istituto Marie Curie di Pergine V. distante Non più di 500 metri dalla sede dell'Istituto – Ubicazione e Caratteristiche
- D.11 Gestione manutenzione locali, impianti specifici e attrezzature** **Da pag. 62**

ALLEGATI

- | | |
|-------------|---|
| Allegato 1 | Percorso pasti veicolati |
| Allegato 2 | Modulo di richiesta dieta speciale per motivi medici |
| Allegato 3 | Esempio di certificato con indicazioni minime per la richiesta di diete speciali per la ristorazione scolastica |
| Allegato 4 | Modulo richiesta di diete alternative per motivi etico-religiosi |
| Allegato 5 | Esempi di menu standard e di menu destinanti alle diete speciali per motivi medici ed etico-religiosi |
| Allegato 6 | Diete speciali e diete alternative – principi e modalità di gestione |
| Allegato 7 | Centro cottura per emergenze |
| Allegato 8 | Percorso stradale viabilità |
| Allegato 9 | Piantina centro di cottura messo a disposizione degli studenti dell'Istituto Marie Curie |
| Allegato 10 | Percorso stradale stabilimento alimentare via del Commercio Trento – Sede Comunità Alta Valsugana e Bersntol |
| Allegato 11 | Piantina centro di cottura messo a disposizione degli studenti dell'Istituto Marie Curie |



Lucia Diletti

- Allegato 12 Percorso stradale centro di cottura Risto3 “Gaia via Maccani Trento” – sede della Comunità
- Allegato 13 Grafica del sito mobile e calendario cartaceo
- Allegato 14 Versione cartacea menù
- Allegato 15 Percorso pedonabile struttura a disposizione studenti Marie Curie
- Allegato 16 Struttura a disposizione per garantire il servizio mensa per gli studenti Dell’Istituto Marie Curie di Pergine V. distante non più di 500 metri dalla sede dell’Istituto – Ubicazione e caratteristiche



D.1

PROPOSTA DI PRODOTTI AGRICOLI E AGROALIMENTARI
BIOLOGICI, DI QUALITA' RICONOSCIUTA E CERTIFICATA
(DOP, IGP, BIO) E A BASSO IMPATTO AMBIENTALE

- PRODOTTI ITTICI
- PRODOTTI ZOOTECNICI
- PRODOTTI LATTIERO-CASEARI
- PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI
- ALTRI PRODOTTI



D.1 PROPOSTA DI PRODOTTI AGRICOLI E AGROALIMENTARI BIOLOGICI, DI QUALITÀ, RICONOSCIUTA E CERTIFICATA (DOP, IGP, BIO) E A BASSO IMPATTO AMBIENTALE

PREMESSA

Risto 3 è da anni impegnata nella valorizzazione e promozione dei prodotti alimentari legati al territorio in cui opera. Questo legame si traduce nella ricerca continua di prodotti e produttori locali, o comunque dei territori limitrofi. La convinzione con cui queste scelte sono state, e vengono tutt'oggi portate avanti, nasce da numerosi aspetti, che vogliamo sottolineare:

- a) l'alta qualità intrinseca del prodotto;
- b) la garanzia derivante dalla assoluta serietà ed affidabilità dei Produttori Locali;
- c) la garanzia che prodotto e Produttori sono continuamente controllati e monitorati da Organismi Sanitari Locali in modo puntuale e severo;
- d) il continuo processo di sorveglianza a cui sono sottoposti ed alle rigide procedure di controllo aziendali che sono direttamente e personalmente analizzate, valutate dai Tecnologi Alimentari Risto 3;
- d) l'ottima conoscenza da parte di Risto 3 dei prodotti proposti, in quanto utilizzati già da anni nelle mense scolastiche trentine, nonché dei relativi produttori (spesso si tratta di fornitori storici, con i quali ci sono rapporti commerciali decennali);
- e) la convinzione che utilizzando tali prodotti si contribuisce a migliorare l'intera economia trentina;
- f) la consapevolezza che anche le linee guida provinciali considerano i prodotti trentini di alta qualità e ne incentivano l'utilizzo ed il consumo, proprio all'interno della ristorazione scolastica;
- f) l'utilizzo di prodotti di origine locale rappresenta inoltre un reale contributo alla riduzione dei costi ambientali derivanti dalla movimentazione delle merci. Risto 3, nell'ottica di una continua sensibilizzazione del rispetto delle risorse ambientali, ritiene essenziale proporre e sviluppare l'approvvigionamento dei prodotti di prossimità e a basso impatto ambientale.

La proposta elaborata tiene comunque in considerazione evidenti e conosciuti limiti di scelta e disponibilità, soprattutto per quanto riguarda il mercato zootecnico, ortofrutticolo e ittico. Saranno di seguito proposti quindi, ad integrazione di quanto sopra, dei prodotti di assoluta qualità (anche DOP e IGP), e dei produttori di affidabilità riconosciuta. Precisiamo che verranno riportati esclusivamente i prodotti necessari alla preparazione dei menù. Questo per non generare confusione e insignificanti disponibilità di fornitura, di prodotti DOP, IGP, Tradizionali Trentini, o con altri Marchi di Qualità, che non saranno mai inseriti in un Menù destinato a fruitori di mense scolastiche (esempio ciuiga, mortandela, etc).

Verranno attivati con alcuni produttori, dei contratti di approvvigionamento di filiera, al fine di ottenere maggiori garanzie, sia per quanto riguarda le caratteristiche qualitative del prodotto, sia per quanto riguarda le disponibilità dei prodotti.

Risto 3 darà inoltre la possibilità, previo accordo fra le parti, di effettuare dei panel test di valutazione dei prodotti, nonché possibili visite agli stabilimenti di produzione delle aziende fornitrici.

Verrà formalizzato annualmente, in accordo con la Comunità, un elenco dei prodotti da agricoltura biologica e di qualità riconosciuta, e dei rispettivi fornitori, a garanzia del raggiungimento della percentuale di tali prodotti inserita nella presente proposta. Allo scopo, si ritiene opportuno costituire un'apposita **commissione**, formata sia da persone nominate dalla Comunità, sia da persone nominate da Risto3.



D.1.1 PRODOTTI ITTICI

Risto 3 garantirà la fornitura dei filetti di trota iridea, dei filetti di trota salmonata e degli hamburger di trota, **da allevamenti trentini**. Tale prodotto ha ottenuto da poco la certificazione, per quanto concerne il marchio IGP. Per gli altri prodotti previsti dal menu, si ritiene opportuno segnalare le relative zone di provenienza (pesca) secondo il sistema Fao. In particolare:

CUORE DI FILETTO DI NASELLO - Provenienza: pescato zona FAO 47 – FAO 41

CUORE DI FILETTO DI MERLUZZO - Provenienza: pescato zona FAO 41

FILETTO DI PLATESSA - Provenienza: pescato zona FAO 027

FILETTO DI HALIBUT- Provenienza: pescato zona FAO 21

FILETTO DI PERSICO - Provenienza: pescato zona FAO 51

TONNO – Si garantisce l'utilizzo di tonno di qualità **da primaria Ditta italiana** leader di mercato

D.1.2 PRODOTTI ZOOTECNICI

BOVINO ADULTO

Per alcuni tagli (spalla, sottospalla, sottofesa) sarà garantita la provenienza da allevamenti **del territorio del Trentino Alto Adige**, macellati presso i macelli delle due provincie. A garanzia della provenienza e qualità del prodotto, Risto 3 si impegna a fornire tutta la documentazione relativa alla tracciabilità delle carni bovine (passaporto con dichiarazione dell'allevatore- numero auricolare- nascita- allevato- macellato- sezionato), nonché i report degli audit presso le aziende fornitrici.

VITELLO

Risto 3 garantirà la fornitura di carne di vitello nazionale (nascita, allevamento, macellazione e sezionamento nel territorio italiano).

SUINO

Tutti i tagli di suino richiesti saranno di origine nazionale. Si garantisce la fornitura di carne proveniente da maiali nati, allevati e macellati in Italia, secondo un rigoroso disciplinare che indica modalità di allevamento, alimentazione equilibrata, controlli e sicurezza alimentare. Compatibilmente con le disponibilità di prodotto, Risto 3 fornirà anche del prodotto proveniente **dal territorio della provincia di Trento**.

AVICOLO

Si garantisce la fornitura di prodotti provenienti da animali nati, allevati e macellati in Italia. Gli animali provengono da filiere controllate secondo i più elevati standard, che prevedono costanti verifiche da parte di tecnici durante tutte le fasi della filiera produttiva. Ad ulteriore garanzia delle produzioni tutte le fasi delle filiere sono disciplinate da sistemi di autocontrollo documentati, in grado di garantire la massima sicurezza igienico- sanitaria dei prodotti finiti. Tracciabilità, filiera e prodotto finale sono in questo modo garantiti. L'approvvigionamento sarà garantito da **primarie ditte nazionali** leader di mercato.





D.1.3 PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

Ad esclusione della crescenza, del taeggio e dell'italico, per i quali si garantisce la fornitura da primarie aziende nazionali, i prodotti lattiero caseari inseriti nel Progetto, saranno **tutti di provenienza locale**, alcuni di essi saranno anche tipici. Le caratteristiche peculiari del menu e le dinamiche di produzione dei caseifici locali, non ci permettono di garantire una fornitura completa e sicura di tutte le tipologie di prodotto richieste nell'intero periodo della Concessione. Verrà quindi formalizzato annualmente un elenco di prodotti locali disponibili (**vedi commissione**).

Di seguito illustriamo l'elenco dei prodotti lattiero caseari dai quali, annualmente, in accordo con la Comunità, verranno individuati quelli da inserire nel Piano Alimentare, anche, e soprattutto, in funzione dei menu:

1. PRODOTTI DOP: Grana Trentino, Asiago pressato, Sprezza.
Sarà garantito un periodo di maturazione di almeno 15 mesi per il Grana
2. PRODOTTI TRADIZIONALI TARENTINI D.M. 18.07.2000 e s.m.: Fontal, Nostrano, Montagna, TreValli, Casolet.
3. ALTRI PRODOTTI: Mozzarella, caciotta, Casatella, Adamello, yogurt, latte, burro e ricotta.

D.1.4 PRODOTTI CEREALICOLI

Pane: Prodotto e consegnato da panifici **della provincia di Trento**. Sarà garantita la fornitura di pane speciale (all'olio extravergine di oliva) ed un'ampia gamma di formati di sicuro apprezzamento. In accordo con la Comunità, Risto 3 si impegna a valutare l'inserimento di prodotti con particolari caratteristiche (es. pane a ridotto contenuto di sale) o destinati ad un'alimentazione particolare.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO/RISO

Risto 3 si impegna a fornire prodotti di **primarie aziende italiane** leader di mercato.

FARINA DI GRANO TENERO/ FARINA GIALLA

Risto 3 garantirà la fornitura di prodotti di provenienza nazionale, alcuni locali anche tipici quali per esempio **farina della Valsugana o gialla di Storo**.

Risto3 si impegna a fornire, sempre da primarie aziende di mercato, anche prodotti cerealicoli marginali, ma di sicuro interesse nutrizionale, come miglio, farro, orzo, ceci.

D.1.5 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Risto 3 intende proporre un elenco di prodotti per i quali sarà data preferenza **all'origine locale**. La limitata produzione locale e la variabilità della stessa, data dagli imprevedibili eventi atmosferici, non consente di garantire una copertura totale delle forniture. Si ritiene quindi corretto e serio stabilire un ordine di preferenza dei prodotti ortofrutticoli freschi. In particolare sarà data preferenza all'origine locale, secondariamente a quella nazionale ed infine a quella comunitaria.

Prodotti oggetto della proposta:

Mele, kiwi, susine, insalata gentile, insalata trentina, insalata pan di zucchero, radicchio, cavoli cappucci, patate, carote, porri e verze.



Per gli altri prodotti ortofrutticoli freschi sarà garantita la fornitura di prodotti di **provenienza nazionale** (ad eccezione delle banane). Eventuali prodotti esteri saranno utilizzati solamente previa richiesta alla Comunità nei periodi di assenza o carenza dei prodotti nazionali.

Altri prodotti, quali aceto di mela, confetture e marmellate saranno di **provenienza locale**.

Per i pomodori pelati e la polpa di pomodoro si garantisce la fornitura di **prodotto 100 % italiano certificato**, da aziende leader di mercato.

D.1.6 ALTRI PRODOTTI

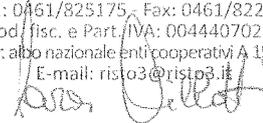
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, oltre alle caratteristiche previste, Risto 3 garantirà la fornitura di **olio extravergine di oliva ottenuto con olive di produzione nazionale (100% italiano)**.

UOVA E OVOPRODOTTI, sarà garantita la fornitura di uova da animali allevati secondo le tipologie di allevamento identificati dalle sigle 0, 1 e 2. Sarà garantita la fornitura di uova intere di provenienza nazionale ed allevate a terra. Anche le uova pastorizzate saranno di **provenienza nazionale**, da primarie aziende leader di mercato.



D.2

MODALITA' DI GESTIONE DEGLI APPROVVIGIONAMENTI
E DELLA VEICOLAZIONE DEI PASTI CON PARTICOLARE
RIGUARDO AL CONTENIMENTO DELL'IMPATTO
AMBIENTALE



D.2 MODALITÀ DI GESTIONE DEGLI APPROVVIGIONAMENTI E DELLA VEICOLAZIONE DEI PASTI CON PARTICOLARE RIGUARDO AL CONTENIMENTO DELL'IMPATTO AMBIENTALE

L'acquisto dei prodotti alimentari rappresenta per Risto3 un momento fondamentale e critico, per il proprio processo produttivo. Tutta l'attività è svolta dall'Ufficio Acquisti alimentari, al quale sono demandate due funzioni fondamentali:

1. provvedere alla scelta delle materie prime e dei relativi fornitori;
2. provvedere al ricevimento, elaborazione e successivo inoltro degli ordini provenienti dalle diverse strutture periferiche ai fornitori.

Per quanto riguarda la scelta dei prodotti, l'ufficio si avvale sia della collaborazione dell'ufficio qualità, all'interno del quale, tecnologi alimentari specializzati sono in grado di determinare i parametri qualitativi fondamentali per le diverse materie prime (valori nutrizionali, ingredienti, scarto, resa, ecc.), sia di gruppi di persone (panel) in grado di verificare e confrontare aspetti prettamente sensoriali.

Nella scelta vengono inoltre considerati altri aspetti che non riguardano propriamente la qualità organolettica del prodotto, ma che rappresentano sicuramente una maggior garanzia di salubrità, piuttosto che una maggior salvaguardia dell'ambiente.

Fanno parte di questi aspetti:

- la presenza di certificazioni di qualità del prodotto (DOP, IGP, IT, o altri marchi riconosciuti)
- certificazioni del produttore (serie ISO, BRC, IFS...)
- provenienza del prodotto e legame con il territorio. E' data preferenza a prodotti del territorio con l'obiettivo, da una parte di limitare l'impatto ambientale legato alla logistica e alla distribuzione e, dall'altra, di valorizzarne le produzioni stesse.

Anche la scelta dei fornitori è effettuata considerando parametri simili a quelli riguardanti i prodotti (es: certificazioni e provenienza del fornitore).

L'Ufficio Acquisti Alimentari oltre ad avere il compito della scelta e qualifica dei fornitori, si occupa anche della loro sorveglianza, attraverso la valutazione dei report periodici delle non conformità e attraverso audit presso gli stabilimenti dei fornitori stessi, come tra l'altro riportato in una procedura specifica elaborata da Risto 3.

D.2.1 GESTIONE FORNITURE

L'attività di gestione si svolge seguendo le seguenti fasi:

- ricevimento degli ordini provenienti dalle strutture
- successivo controllo per verificarne l'esattezza
- invio dell'ordine ai fornitori
- consegna della merce alle cucine

Alle strutture periferiche non è quindi concesso, di norma, provvedere direttamente all'ordine delle materie prime direttamente ai fornitori, se non su esplicita autorizzazione dell'ufficio acquisti (es: forniture del pane).

Le richieste di fornitura sono formalizzate dai responsabili struttura, e vengono indirizzate al Responsabile Approvvigionamenti su apposita modulistica. Nella richiesta di fornitura sono specificati i seguenti dati:

- la denominazione dei prodotti (se non ben precisati, verrà specificata quale esigenza si vuole con essi soddisfare)
- la quantità richiesta



- la data entro la quale il prodotto dovrebbe essere consegnato;

Alla richiesta di fornitura possono anche essere allegati delle note tecniche esplicative o altro materiale documentale ritenuto utile per la corretta evasione della richiesta.

Per le forniture del presente progetto, l'ufficio acquisti predisporrà un modulo d'ordine personalizzato, in relazione alle specifiche caratteristiche delle materie prime e dei menù. In questo modo si avrà certezza della corrispondenza delle materie prime ordinate, con quanto riportato al punto "B 1.3 Piano di gestione – materie prime" e al punto "D 1.1 Caratteristiche del servizio – Proposta prodotti alimentari".

In base alla valutazione effettuata dal Responsabile Approvvigionamenti o dai suoi collaboratori, la richiesta proveniente dalle strutture è suddivisa in diversi ordini, in funzione della tipologia dei prodotti ordinati. L'ordine elaborato viene poi inserito all'interno del sistema informatico di gestione.

Successivamente gli ordini vengono inviati ai fornitori. Risto 3 ha organizzato la logistica delle forniture di prodotti, in maniera tale da ridurre progressivamente la movimentazione delle merci, con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale, dovuto alla circolazione dei mezzi di trasporto. A questo scopo saranno stipulati degli accordi con delle realtà distributive del territorio (cater/ grossisti) in maniera tale da concentrare su pochi attori locali, la movimentazione delle merci, riducendo quindi il numero di mezzi necessari alle consegne delle stesse.

La scelta di alcuni Fornitori- grossisti particolarmente strutturati, consente, allo stato attuale, di poter ottenere alcuni benefici, quali:

- garanzia di approvvigionamento di tutte le materie prime a tutte le strutture;
- continuo contatto diretto con i produttori e con il mercato e quindi, immediato aggiornamento su problematiche di approvvigionamento;
- ampliamento della scelta dei prodotti acquisibili;
- riduzione degli impatti ambientali derivati dal minor numero di automezzi necessari alla consegna della merce ed alla loro limitata percorrenza
- possibilità di garantire in maniera efficace la tracciabilità dei prodotti alimentari lungo la filiera;
- efficacie ed efficiente gestione di situazioni di non conformità/ritiro prodotto;
- possibilità di gestire delle filiere corte;
- rendicontazione periodica delle forniture per struttura.

D.2.2 CONTROLLO MERCI

Risto 3 ha previsto, per quanto riguarda i controlli relativi al ricevimento delle materie prime e prodotti alimentari, delle specifiche procedure. All'atto del ricevimento è effettuato un immediato controllo visivo, di rispondenza della fornitura sia ai documenti di accompagnamento, sia alle specifiche qualitative concordate con il fornitore. In caso di mancata rispondenza ai requisiti tecnici e qualitativi richiesti, il personale provvede a segnalare la non conformità ed attivare tutte le attività necessarie alla relativa gestione, secondo quanto previsto dalla procedura.

D.2.3 SISTEMA INFORMATIZZATO

Tutta la documentazione relativa agli approvvigionamenti (ordini, documenti di trasporto, non conformità, schede tecniche...) viene gestita attraverso appositi sistemi informatici in grado di poter garantire la completa e tempestiva analisi del processo. I distributori sono dotati di software dedicati per la tracciabilità dei prodotti, dall'acquisto diretto presso i produttori, fino alla consegna sulla struttura. Le informazioni relative alle derrate sono quindi interamente gestite da sistemi informatici, in grado di poter elaborare/rendicontare in tempi brevissimi qualsiasi dato. Questo aspetto risulta di particolare importanza per quanto riguarda l'eventuale gestione di ritiri di prodotto in seguito a segnalazioni di non conformità o alert sanitari.



pro. Di... (firma)

D.2.4 VEICOLAZIONE PASTI

Da alcuni anni Risto3 utilizza prevalentemente automezzi con alimentazione doppia, benzina e gas metano; tale scelta è una delle tante che le hanno permesso di raggiungere un sistema di gestione ambientale in linea con quanto previsto dalle norme ISO 14001.

Risto 3 al fine di contribuire al sostegno dell'ambiente metterà a disposizione del servizio automezzi a limitato impatto ambientale ed organizzerà la produzione e veicolazione dei pasti in considerazione della potenzialità dei centri di cottura/cucine e in considerazione alla dislocazione delle mense da servire.

Il trasporto sarà organizzato in modo tale che i tempi tra la partenza dai centri di cottura e la consegna dei pasti presso i refettori siano ridotti al minimo, come da tabella sotto riportata e valutabile dall'**allegato 1** presentato.

CENTRO DI PARTENZA	CENTRO DI RICEVIMENTO
Elem. e medie Vigolo Vattaro	Elem. Bosentino
Elem. "Don Milani" Pergine Valsugana	Elem. Canezza (fraz. di Pergine Valsugana)
Medie "Garbari" Pergine Valsugana	Elem. Civezzano
Elem. Baselga di Pinè	Elem. Miola di Pinè (fraz. di Baselga di Pinè)
Elem. Canale (fraz. di Pergine Valsugana)	Elem. Susà (fraz. di Pergine Valsugana)



D.3

CARATTERISTICHE DEI MATERIALI DI CONSUMO



D.3 CARATTERISTICHE DEI MATERIALI DI CONSUMO

Risto 3 ha fatto propria la consapevolezza che la tutela dell'ambiente dipende anche dal nostro impegno nell'attività che svolgiamo quotidianamente. Sulla base di questa considerazione Risto 3 ha avviato al proprio interno una serie di azioni preventive per promuovere la riduzione già a monte dell'inquinamento e dello spreco delle risorse;

Anche nella scelta dei materiali destinati al contatto con i prodotti alimentari, nonché altri materiali di consumo (esempio detersivi) Risto 3 opera sempre nella ricerca delle migliori soluzioni ecocompatibili presenti sul mercato.

Per quanto riguarda la proposta in oggetto Risto 3 garantirà l'utilizzo dei seguenti prodotti:

Stoviglie usa e getta

In occasioni di eccezionalità (mancanza di acqua, rottura lavastoviglie) è previsto l'uso esclusivo di piatti e stoviglie monouso in materiale riciclabile o in materiale biodegradabile.

Tovaglette e tovaglioli

Tutto il materiale cartaceo usato per il servizio del pranzo, come tovaglette e tovaglioli, saranno compatibili con gli alimenti e gli eventuali colori di stampa saranno conformi all'impiego previsto. Tutti i materiali saranno in carta riciclata certificata.

Carta per stampe

Le stampe necessarie al normale svolgimento dell'attività (esempio, fax per ordini materie prime, stampe di verbali) saranno effettuate su carta certificata FSC (da foreste controllate. Il marchio FSC identifica i prodotti contenenti legno proveniente da foreste gestite in maniera corretta e responsabile secondo rigorosi standard ambientali, sociali ed economici.

Anche per tutte le eventuali pubblicazioni edite da Risto 3 sarà usata carta ecologicamente compatibile.

Detersivi

La fornitura di prodotti di pulizia e sanificazione sarà gestita da un'azienda **locale**, con la quale Risto 3 opera da diversi anni. L'azienda, specializzata nella produzione e distribuzione di prodotti di pulizia e sanificazione è un partner qualificato nella detergenza professionale. La struttura produttiva è indirizzata alla realizzazione di detersivi con formulazioni particolari (anche su indicazione del cliente). Questo si traduce in un laboratorio di ricerca e produzione particolarmente strutturato.

In tema di riduzione dell'impatto ambientale dei detersivi Risto 3 vuole porre attenzione su alcuni aspetti:

Recupero totale degli imballi

L'obiettivo è quello di moltiplicare il ciclo di vita degli imballi che contengono i prodotti. Gli imballi primari (taniche) utilizzati e vuoti, vengono recuperati presso le strutture, in occasione delle consegne del prodotto finito, e portati presso l'azienda di produzione dove vengono selezionati e lavati consentendone il completo riutilizzo.

In questo modo si avviene ad una efficace riduzione in termini di risparmio energetico (produzione e trasporto) e di inquinamento ambientale (smaltimento). Questo servizio si basa su una rigorosa procedura di preparazione, recupero, lavaggio e riutilizzo.



Prodotti Ecocompatibili

L'azienda di produzione, in collaborazione con società specializzate in Italia per l'eco-bio detergenza, ha sviluppato una completa gamma di prodotti eco sostenibili per il settore professionale.

I prodotti sono certificati secondo le normative di riferimento per il settore, da organismi di controllo leader a livello nazionale ed europeo.

Una parte dei prodotti oggetto della fornitura risponderanno quindi a queste caratteristiche.



RISTO 3 s.c.
Via del Commercio, 57 - 38121 TRENTO
Tel.: 0461/825175 - Fax: 0461/822515
Cod. fisc. e Part. IVA: 00444070221
N. iscr. albo nazionale enti cooperativi A 158067
E-mail: risto3@risto3.it

D.4

GESTIONE DIETE SPECIALI

MODALITÀ DI GESTIONE, PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DELLE
DIETE SPECIALI E DEI MENÙ ALTERNATIVI



RISTO 3 s.c.s.
Via del Commercio, 57 - 38121 TRENTO
Tel.: 0461/825175 - Fax: 0461/822515
Cod. fisc. e Part. IVA: 00444070221
N. iscr. albo nazionale enti cooperativi A 158067
E-mail: risto3@risto3.it

Jose Gilbert

D.4 GESTIONE DIETE SPECIALI



RISTO3

Nel settore della ristorazione scolastica, le statistiche indicano che il 3-5% degli utenti necessita di regimi dietetici particolari dovuti a intolleranze e allergie alimentari (85% circa), o patologie croniche per le quali la dieta rappresenta il fondamento terapeutico per il mantenimento di un buono stato di salute e il controllo della malattia (esempio, diabete mellito, celiachia).

A questi casi di tipo medico, si sommano anche richieste di regimi alimentari particolari dovuti a scelte di vita di tipo etico-religioso (esempio, dieta priva di carne di maiale).

Il servizio di ristorazione scolastica in questo scenario è chiamato a ricoprire un ruolo importante nell'alimentazione di bambini e ragazzi che necessitano di particolari attenzioni, garantendo una dieta varia ed equilibrata e prodotti sicuri al fine di tutelare la loro salute.

D.4.1 MODALITÀ DI GESTIONE, PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DELLE DIETE SPECIALI E DEI MENU ALTERNATIVI

Per attivazione della dieta si intende l'acquisizione dei dati anagrafici dell'utente e della prescrizione indicante gli alimenti da escludere dalla sua dieta.

L'acquisizione dei dati deve avvenire in modo preciso e puntuale in modo da poter rispondere in modo adeguato alla richiesta dietetica ed evitare interpretazioni individuali errate da parte del personale che è poi addetto alla preparazione dei pasti.

I genitori degli alunni potranno richiedere la modifica del menu convenzionale per rispondere ad esigenze mediche (celiachia, allergie/intolleranze, particolari patologie come il diabete) del proprio figlio. La richiesta potrà essere effettuata compilando un apposito modulo (**Allegato 2**) che dovrà essere necessariamente corredato dal certificato del medico curante/ specialista. Per facilitare la corretta presentazione del certificato, si propone un fac- simile (**Allegato 3**) che potrà essere divulgato ai genitori.

Le richieste di dieta per motivi medici saranno inviate all'Ufficio Sicurezza Alimentare e Dietetica di Risto 3 che, attraverso i suoi dietisti, provvederà ad analizzare la documentazione e ad attivare la procedura per l'utente. Una volta vistata e accolta la richiesta, al genitore verrà spedito un SMS in cui si confermerà l'attivazione della dieta e si daranno gli estremi per poter consultare tutte le informazioni utili. In caso di documentazioni incomplete ai fini dell'attivazione, si provvederà a chiedere la ricompilazione dei documenti. Ai genitori saranno messe a disposizione inoltre informazioni specifiche sulle modalità di preparazione e gestione delle diete speciali.

Tutte le richieste dovranno essere inoltrate dagli istituti scolastici a Risto 3 attraverso posta raccomandata o posta elettronica certificata.



Roberto D'Amico

I certificati medici dovranno essere spediti in formato originale. In caso di spedizione via posta certificata, l'istituto scolastico sarà garante dell'autenticità del documento.

Le diete, una volta attivate, verranno trasmesse alla cucina di preparazione per essere realizzate ed eventualmente al centro di distribuzione per la gestione delle fasi di somministrazione. La dieta potrà essere resa operativa entro 4 giorni lavorativi dall'approvazione della richiesta in modo da poter consentire alla cucina di approvvigionarsi di tutte le materie prime necessarie alla preparazione delle pietanze alternative.

La Comunità avrà accesso a tutti i dati, sia alle diete attivate che a quelle in corso di attivazione attraverso un sistema informatico, e potrà monitorare l'efficienza nella gestione delle richieste. Ulteriore consultazione potrà essere data anche per altri enti pubblici autorizzati dalla Comunità, come l'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari, così da garantire il massimo controllo delle procedure e tutelare il più possibile gli utenti finali del servizio.

Le richieste di diete speciali potranno essere inoltrate dal 1 giugno al 30 settembre di ogni anno.

La prima richiesta sarà valida per tutto il percorso scolastico e il genitore dovrà segnalare soltanto il cambio di plesso al passaggio da un ciclo scolastico ad un altro (scuole primarie, secondarie di primo grado, secondarie di secondo grado). Si provvederà periodicamente a inviare un SMS ai genitori per ricordare la necessità di segnalare eventuali modifiche e annullamenti della dieta, oppure gli eventuali spostamenti dell'utente da un istituto ad un altro.

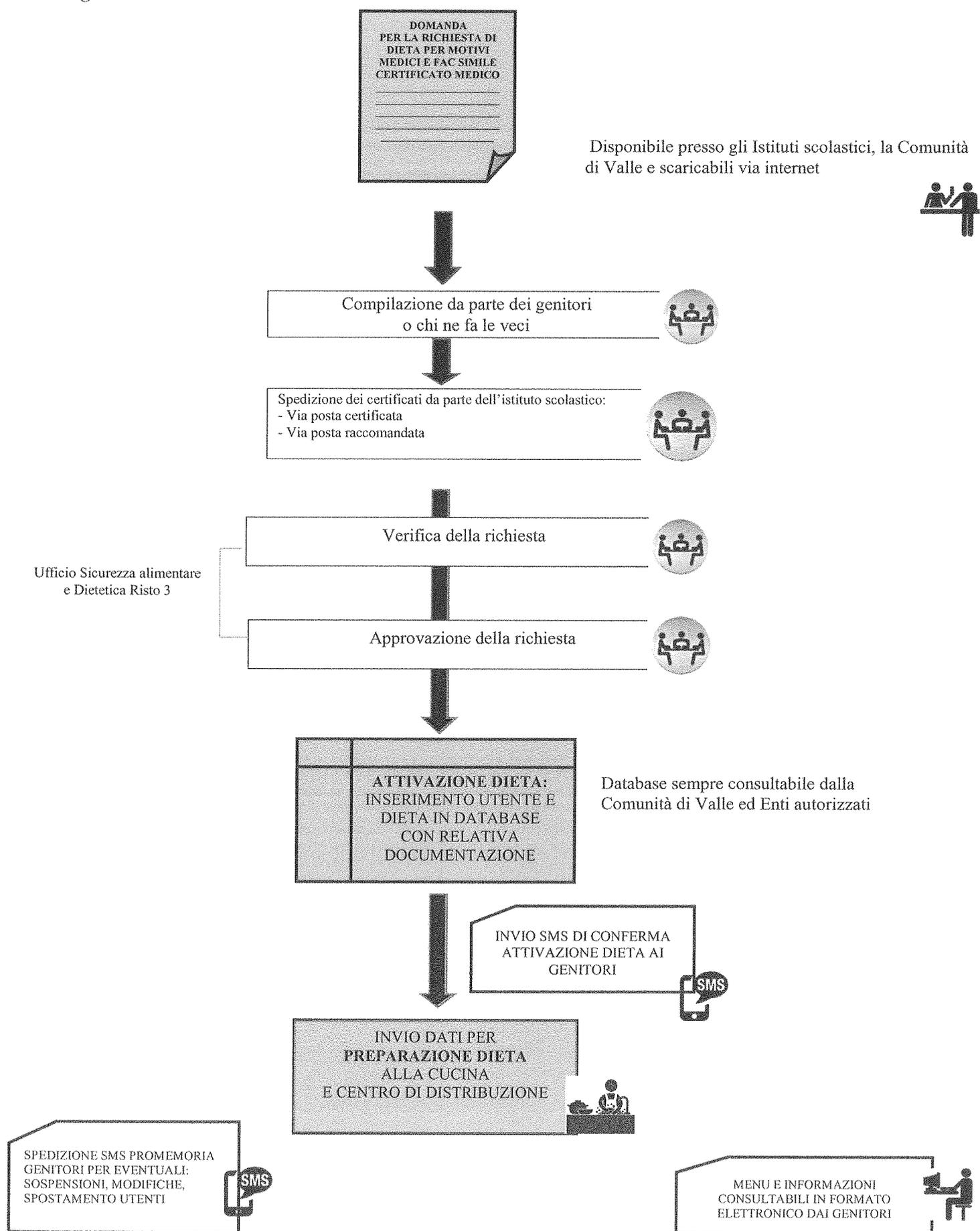
Per modificare o sospendere la dieta speciale del proprio figlio il genitore dovrà compilare l'apposito modulo (**Allegato 2**).

Per le modalità di richiesta e gestione delle diete speciali si provvederà a mettere a disposizione dei genitori del materiale informativo, consultabile via internet e reperibile presso gli sportelli delle scuole. I menu standard così come alcune informazioni sulle modalità di confezionamento delle pietanze saranno tutti consultabili via internet.

Prima dell'avviamento del sistema di gestione delle diete speciali, gli istituti saranno coinvolti e informati con momenti di incontro organizzati assieme alla Comunità. Sarà messo a disposizione inoltre un numero telefonico per eventuali necessità e richieste di informazioni.



Schema riassuntivo modalità di attivazione, gestione e risposta alla richiesta di dieta speciale per esigenze mediche:



Luca Di Pietro

DESCRIZIONE DEI CRITERI USATI PER LA STESURA DEI MENU DESTINATI A DIETE SPECIALI

Le diete speciali richiedono solitamente l'esclusione di uno o più "ingredienti vietati" all'interno delle preparazioni. La proposta alimentare che verrà formulata per tali casistiche sarà elaborata cercando di rispettare le pietanze già previste nel menu convenzionale standard, e di sostituire o escludere soltanto dalla preparazione l'allergene vietato dalla dieta.

Le linee di indirizzo (*Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, 2010, Ministero della Salute*) prevedono infatti che "le preparazioni sostitutive devono essere il più possibile simili al menù giornaliero e devono promuovere varietà, alternanza anche all'interno di una dieta speciale".

Questo tipo di approccio permette di offrire un menu che mantenga le sue caratteristiche di varietà, equilibrio dietetico e di appetibilità. Il rischio infatti di escludere molte pietanze è concreto, soprattutto nei casi di allergie o intolleranze multiple, con la conseguenza di rendere l'offerta gastronomica monotona e ripetitiva.

La scelta è quella invece di mantenere un metodo inclusivo, mantenendo integra la composizione del menu, e variando semplicemente la ricetta della pietanza (ingredientistica) a cui viene tolto l'allergene. Solo in alcuni e limitati casi in cui l'alimento non è realizzabile per la mancanza dell'/degli ingrediente/i, la pietanza è stata sostituita con una preparazione alternativa (ad es. dieta esclusione latte e derivati: sostituiti gnocchi alla romana con rigatoni alle verdure).



Prof. Di Costi

Per le diete più diffuse si propongono dei menu specifici elaborati secondo i principi sopra descritti. In particolare saranno predisposti i seguenti menù (Allegato 5):

CODICE MENU	DESCRIZIONE MENU	ALIMENTI E LORO DERIVATI ESCLUSI (COME INGREDIENTI E COME POSSIBILI TRACCE)
1	Menu privo di cereali contenenti glutine	Avena, farro, grano (frumento), kamut, segale, orzo o loro ceppi ibridati
2	Menu privo di uovo e derivati	Uovo
3	Menu privo di latte e derivati	Latte
4	Menu privo di frutta a guscio	Mandorle, noci, noci di anacardi, noci del Queensland, noci di Pecan, nocciole, pinoli, pistacchi
5	Menu privo di latte e uova e loro derivati	Latte, uovo
6	Menu privo di pesce	Pesce
7	Menu privo di arachidi	Arachidi, olio di arachidi
8	Menu per favismo	Fave, piselli
9	Menu per diabete insulino-dipendente	La quantità delle pietanze ed eventuali esclusioni sono comunicate dal genitore giornalmente alla cucina

Ogni menu per le diete speciali è quindi sviluppato in due stagionalità ed è composto da cinque settimane ognuna. La scelta di impostare dei menu specifici per ogni dieta, con la proposta di una sola alternativa per pietanza, consentirà alla Comunità e a tutti gli enti preposti al controllo del servizio, di poter verificare la congruenza tra quanto proposto e quanto servito agli utenti.

Sarà possibile inoltre servire pietanze frullate o tritate per rispondere ad eventuali casi di disfagia o difficoltà di deglutizione.

Per le diete per cui non è previsto un menu codificato, verranno offerte delle alternative in linea con i principi sopra descritti e che verranno predisposte direttamente dalla cucina di preparazione secondo alcune linee date dall'Ufficio Sicurezza Alimentare e Dietetica.



Lucia Silvestri

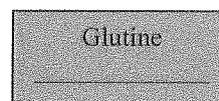
MODALITÀ DI PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DELLE DIETE SPECIALI

All'interno delle cucine e dei centri di distribuzione le diete speciali più comuni verranno tradotte in un codice colore, secondo il seguente schema:

Glutine	Frutta a guscio e derivati
Latte e derivati	Arachidi e derivati
Uova e prodotti a base di uova	Soia e derivati
Pesce e prodotti a base di pesce	Altro (specificare)

Il codice colore è fondamentale e verrà impiegato per identificare in modo distinto e univoco tutte le preparazioni specifiche destinate alle diete speciali. Nel caso di diete specifiche per il singolo utente si utilizzerà una dicitura specifica identificativa.

In particolare il codice sarà impiegato su appositi contrassegni adesivi che identificheranno chiaramente le preparazioni speciali in tutte le loro fasi, dal confezionamento alla conservazione.



Esempio di contrassegno identificativo

Anche gli ingredienti destinati esclusivamente alla preparazione di diete speciali saranno conservati in contenitori separati dagli altri ingredienti e saranno chiaramente identificati.

L'incaricato del ricevimento di tali derrate dovrà controllare con cura scadenza e stato delle confezioni. La gestione delle confezioni aperte e non completamente utilizzate, avverrà secondo quanto indicato nell'etichetta originale. Rimane inteso che le confezioni aperte dovranno riportare sempre l'etichetta indicante la data di apertura.

Per la preparazione dei pasti destinati a diete speciali sarà effettuata della formazione specifica e verrà consegnato ad ogni struttura un libretto informativo (**allegato 6**) che sarà parte integrante del manuale di sicurezza alimentare e che illustrerà i seguenti argomenti:

- caratteristiche delle allergie, delle intolleranze alimentari e delle malattie metaboliche
- la celiachia
- alimenti permessi e vietati nelle diete speciali
- procedure per la preparazione delle diete speciali
- linee guida per la preparazione di piatti alternativi destinati alle diete speciali
- procedura per la distribuzione delle diete speciali
- gestione di eventuali non conformità

Il personale sarà informato sugli allergeni presenti in tutte le materie prime, in particolare quelle più complesse. Sarà redatto inoltre un elenco ingredienti che tutte le cucine saranno tenute a rispettare per la preparazione delle pietanze.

Nelle cucine di produzione la cuoca responsabile provvederà ad organizzare la preparazione dei pasti "speciali" in tempi diversi rispetto a quelli convenzionali, adoperando la zona identificata per tale attività. Tutti i recipienti e i piatti destinati alla conservazione delle pietanze saranno identificati con l'apposito contrassegno corrispondente alla dieta.

La distribuzione delle diete speciali sarà effettuata dalla cuoca o da una sua persona delegata e formata a svolgere tale attività. Il pasto sarà distribuito dopo aver verificato la corrispondenza con la dieta speciale e sarà servito personalmente all'utente.



Fara Sicotti

In caso di servizio al tavolo si procederà prima alla somministrazione delle diete speciali e poi alla distribuzione degli altri pasti.

Per le strutture di sola distribuzione si predisporrà un modulo indicante le alternative preparate dalla cucina di partenza. Il modulo sarà redatto dalla cucina, indicherà le pietanze speciali che sono state preparate, e verrà consegnato insieme alle preparazioni del giorno. Il personale addetto al ricevimento al momento di predisporre la distribuzione effettuerà un'ulteriore verifica per accertarsi della congruenza tra quanto predisposto e preparazioni speciali presenti.

Per la gestione interna delle preparazioni, Risto 3 predisporrà un elenco per ogni struttura in cui saranno riportati i dati degli utenti richiedenti una dieta speciale e le caratteristiche del pasto richiesto. Nel caso che il pasto sia preparato in una struttura diversa da quella di distribuzione, i dati saranno condivisi anche con il centro addetto alla preparazione.

Le modalità di preparazione delle diete speciali saranno oggetto di particolare verifica durante gli audit interni effettuati da Risto 3 presso le strutture. La procedura sopra descritta verrà periodicamente verificata anche con controlli analitici sulle pietanze destinate alle diete speciali attraverso la ricerca dell'allergene escluso.

In tutte le mense sarà messo a disposizione dei fruitori del servizio un elenco riportante gli ingredienti di ogni pietanza e i relativi allergeni, così come previsto dal Reg. CE n. 1169/2011.

PRIMI PIATTI	ELENCO INGREDIENTI
Lasagne alla bolognese	Pasta all'uovo (glutine: grano, uova) , polpa/pelati di pomodoro, manzo, latte , farina bianca (glutine: grano), grana (latte), sedano, carote, cipolle, burro (latte)

Esempio di elenco ingredienti ad uso dei fruitori del servizio



Luca Di Rallo

MODALITÀ DI ATTIVAZIONE DELLE DIETE PER MOTIVI ETICO- RELIGIOSI

I genitori degli utenti che seguono una dieta particolare per motivi etico- religiosi potranno fare richiesta di menu alternativo attraverso la compilazione di un apposito modulo (**Allegato 4**) presso gli istituti scolastici e la Comunità e scaricabile anche in formato elettronico. La dichiarazione avrà validità per tutto il percorso scolastico.

La richiesta compilata va consegnata dall'istituto scolastico direttamente alla responsabile mensa in cui l'utente consuma il pranzo; per eventuali modifiche/sospensioni o cambiamento di plesso sarà necessario ricompilare la medesima modulistica.

I documenti saranno messi a disposizione in due lingue oltre che in italiano, così da facilitarne la comprensione anche alle persone straniere.

Le richieste inoltrate alla mensa in cui l'utente consuma il pasto, verranno trasmesse eventualmente anche alla cucina di preparazione. I menu specifici per le diete prive di carne suina, di carne bovina, e di carne saranno consultabili dai genitori secondo le stesse modalità previste per le diete speciali.

Le richieste di diete speciali potranno essere inoltrate dal 1 giugno al 30 settembre di ogni anno.

Schema riassuntivo modalità di attivazione, gestione e risposta alla richiesta di dieta speciale per motivi etico- religiosi:

DOMANDA
PER LA RICHIESTA
DI DIETA PER MOTIVI
ETICO- RELIGIOSI

Disponibile presso gli Istituti scolastici,
la Comunità di Valle e scaricabile in
formato elettronico.



DOMANDA
PER LA RICHIESTA
DI DIETA PER MOTIVI
ETICO- RELIGIOSI

Mario _____
Rosi _____
Dieta senza maiale _____

Da consegnare compilato all'istituto
scolastico che provvede a trasmetterli
direttamente alla mensa



SPEDIZIONE SMS PROMEMORIA
PER EVENTUALI: SOSPENSIONI,
MODIFICHE, SPOSTAMENTO
UTENTI

MENU CONSULTABILI DAI GENITORI
IN FORMATO ELETTRONICO



Lara Diletti

MENU DESTINATI A DIETE PER MOTIVI ETICO- RELIGIOSI

Per le diete etico- religiose più diffuse si propongono dei menu specifici elaborati partendo dai menu standard e sostituendo le pietanze non concesse. In particolare saranno predisposti i seguenti menù (allegato 5).

CODICE MENU	DESCRIZIONE MENU	ALIMENTI E LORO DERIVATI ESCLUSI (COME INGREDIENTI)
50	Menu privo di carne suina e salumi	Carne di maiale e salumi derivati
51	Menu privo di carne suina e bovina	Carne di maiale e di bovino
52	Menu privo di carne	Tutti i tipi di carne
53	Menu vegano	Tutti i tipi di carne e derivati di origine animale

Per richieste etico-religiose per cui non è previsto un menu codificato, verranno offerte delle alternative in linea con i principi dietetici che saranno predisposte direttamente dalla cucina di preparazione secondo le indicazioni date dall'Ufficio Sicurezza Alimentare e Dietetica.



D.5

SICUREZZA ALIMENTARE

- MANUALE DI SICUREZZA ALIMENTARE (CARATTERISTICHE SPECIFICHE)
- STRUMENTI PER IL MONITORAGGIO E LA VERIFICA DEI REQUISITI IGIENICO-SANITARI



D.5 SICUREZZA ALIMENTARE

D.5.1 MANUALE DI SICUREZZA ALIMENTARE (caratteristiche specifiche)

Risto 3 applicherà un sistema di sicurezza alimentare ispirato alla norma UNI EN ISO 22000:2005 “Sistemi di gestione della sicurezza alimentare” già in uso in altre realtà da lei gestite e operanti nel settore della ristorazione scolastica. Il sistema di sicurezza alimentare risponde ampiamente a tutti i requisiti legislativi e regolamentari applicabili, ed è stabilito, gestito e aggiornato nell’ambito di un sistema di gestione strutturato e incorporato nelle attività gestionali complessive dell’azienda. Il sistema per la sicurezza alimentare di Risto 3 è costituito dai seguenti punti cardine:

- Analisi dei rischi: identificazione di tutti i pericoli alimentari (microbiologici, chimici e fisici) che potenzialmente potrebbero manifestarsi nella propria filiera produttiva includendo i pericoli che possono essere associati al tipo di processi e strutture utilizzati. Tale analisi viene aggiornata dall’azienda sulla base dei dati scientifici, dei dati aziendali e dei RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) emessi dalla Comunità Europea.
- Programma dei pre-requisiti: programma che prevede una serie di attività di base per la sicurezza alimentare necessarie per mantenere un ambiente idoneo alla produzione, gestione e fornitura di prodotti sicuri. Tutte le attività rientranti nel programma dei pre-requisiti si applicano in ogni struttura e sono documentate all’interno di ogni Manuale di sicurezza alimentare, (vedi tabella seguente).
- Costituzione dei programmi dei pre-requisiti operativi (PRP_{op}) e del piano HACCP: I programmi dei pre-requisiti operativi permettono di controllare la probabilità di introdurre i pericoli alimentari gestendo la contaminazione o proliferazione attraverso procedure e monitoraggi specifici. (vedi tabella seguente). Il piano HACCP è centrale nel sistema produttivo poiché rappresenta una fase essenziale per eliminare i pericoli riducendoli a livelli inferiori ai limiti previsti.
- Comunicazione: La comunicazione nella filiera alimentare è fondamentale per assicurare una buona gestione dei rischi alimentari. Le caratteristiche richieste da Risto 3 per le materie prime sono comunicate ai propri fornitori attraverso capitolati di fornitura che prevedono una serie di requisiti di prodotto determinati sulla base dell’analisi dei rischi e delle richieste dei clienti.

Come previsto anche dalla norma UNI EN ISO 22000: 2005, Risto 3 applica una procedura di Gestione e richiamo dei prodotti dal mercato. In situazione di potenziale pericolo per la sicurezza dei consumatori comunicate ad esempio da organi di controllo oppure fornitori, Risto 3 è in grado di coordinare e gestire richiami di prodotto dal mercato attraverso un sistema di comunicazione interna che raggiunge in modo repentino e capillare tutte le strutture, nonché fornitori e clienti. L’Ufficio Sicurezza Alimentare che coordina il sistema di gestione effettua con cadenza almeno annuale delle simulazioni di ritiro per ottimizzare le proprie performance ed essere pronto a rispondere a qualsiasi evenienza.



Ministero dell'Economia
e delle Finanze

MARCA DA BOLLO
€16,00
SEDICI/00

00006624
00198322
4578-00088

06/05/2013 07:58:55
558941430AC4436

IDENTIFICATIVO: 51140034572883

0 1 14 003457 288 3

PROGRAMMA DELLE ATTIVITA' PER LA REALIZZAZIONE DI PRODOTTI SICURI

PROGRAMMA DEI PRE-REQUISITI (PRP)

PRE-REQUISITO	DOCUMENTO DEL MANUALE DI SICUREZZA ALIMENTARE	BREVE DESCRIZIONE DEI CONTENUTI
Buone prassi igieniche del personale	Libretto informativo "Sicurezza alimentare in cucina"	Descrive le buone norme che ogni addetto è tenuto a rispettare durante l'attività (es. modalità di lavaggio delle mani, modalità di utilizzo dei guanti monouso, gestione di eventuali tagli e ferite).
Prevenzione della contaminazione crociata	Libretto informativo "Sicurezza alimentare in cucina"	Descrive le modalità da adottare per evitare la contaminazione crociata (es. utilizzo del codice colore per coltelli e taglieri).
Procedura di pulizia e sanificazione	Libretto informativo "Sicurezza alimentare in cucina" Istruzione scheda "Programma pulizie"	Per ogni suppellettile, utensile o superficie descrive la procedura di deterzione e di sanificazione individuando le attrezzature e gli utensili necessari, i detergenti e disinfettanti da usare e i relativi dosaggi. Per i materiali e le attrezzature per la pulizia descrive la frequenza con cui questi devono essere lavati e sostituiti.
Buone prassi di lavorazione	Libretto informativo "Sicurezza alimentare in cucina"	Descrive le principali buone prassi che devono essere attuate durante le lavorazioni (es. modalità di scongelamento).
Controllo materie prime in entrata	Libretto informativo "Sicurezza alimentare in cucina" Istruzione scheda "Controllo materie prime al ricevimento"	Indica gli aspetti da controllare in fase di ricevimento descrivendo i limiti di accettabilità e le modalità di trattamento in caso di non conformità. Descrive le caratteristiche di accettazione di ogni tipologia merceologica (es. assenza ammaccature per scatolame)
Buone prassi di conservazione	1. Libretto informativo "Sicurezza alimentare in cucina" 2. Tabella conservazione prodotti	<ol style="list-style-type: none"> 1. Descrive le prassi da attuare durante la conservazione in legame freddo e a temperatura ambiente (es. modalità di predisposizione de prodotti in frigorifero, modalità di accantonamento di eventuali prodotti non conformi). 2. Riporta i tempi massimi di conservazione previsti dopo l'apertura dei prodotti, come: prodotti in scongelamento (1 giorno), formaggio grana grattugiato (1 giorno)
Prassi di trasporto	1. Libretto informativo "Sicurezza alimentare in cucina" 2. Istruzione "Prassi per il trasporto di pietanze in legame caldo e freddo"	<ol style="list-style-type: none"> 1. Descrive le modalità di preparazione dei contenitori isoteromici destinati al trasporto delle pietanze 2. Descrive le prassi che devono essere adottate per il trasporto delle pietanze in legame caldo e freddo.



PROGRAMMA DEI PRE-REQUISITI (PRP)	
PRE-REQUISITO	DOCUMENTO DEL MANUALE DI SICUREZZA ALIMENTARE
Controllo accessi	Istruzione "Ingresso visitatori"
Monitoraggio e lotta agli infestanti	<ol style="list-style-type: none"> Istruzione "Criteri per la determinazione delle soglie di rischio" Istruzione "Analisi dei rischi della singola struttura" Istruzione "Modalità di esecuzione del monitoraggio degli infestanti"
Manutenzione delle attrezzature	Procedura "Gestione manutenzione di impianti e attrezzature"
Taratura degli strumenti	Procedura "Controllo delle apparecchiature di misurazione"
Gestione della tracciabilità	Procedura "Gestione avanzata della tracciabilità"
	BREVE DESCRIZIONE DEI CONTENUTI
	<p>Descrive le condizioni igieniche e le regole di comportamento a cui devono attenersi i visitatori esterni.</p> <p>1. Descrive i criteri adottati per compiere l'analisi dei rischi sulle singole strutture:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identifica chiaramente i possibili pericoli (insetti striscianti, roditori, insetti volanti, ecc.) - Descrive gli item utilizzati per valutare le caratteristiche strutturali <p>2. Riporta le soglie di rischio individuate nella singola struttura</p> <p>3. Descrive le modalità di esecuzione dei monitoraggi periodici e degli eventuali interventi straordinari</p> <p>Descrive le modalità di gestione delle manutenzioni programmate e la frequenza di controllo determinata in base alla tipologia di attrezzatura e struttura.</p> <p>Indica le modalità utilizzate per la taratura degli strumenti di misura che incidono sulla sicurezza alimentare (termometri a sonda, frigoriferi, forni) e che sono in dotazione alle strutture. La procedura prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Denominazione e descrizione dello strumento - modalità di esecuzione della taratura - campo di utilizzo dello strumento - precisione dello strumento - punti di taratura (minimo 3 punti) - gestione delle registrazioni - gestione in caso di "fuori taratura" <p>Descrive le modalità da attuare in cucina per tenere la tracciabilità di tutti i lotti delle materie prime e degli ingredienti impiegati nella preparazione delle pietanze. La procedura consente di risalire alla componentistica delle pietanze a distanza anche di 160 ore dal consumo.</p>

Luca Deotti



PROGRAMMA DI PROOPERATIVI

ATTIVITA'

MONITORAGGIO

ATTIVITA'	DOCUMENTO DEL MANUALE DI SICUREZZA ALIMENTARE	BREVE DESCRIZIONE DELLA PROCEDURA	LIMITI DI ACCETTABILITA'	REGISTRAZIONE	FREQUENZA CONTROLLO (Responsabile del controllo)	GESTIONE NON CONFORMITA'
Procedura controllo temperature materie prime in legame freddo in arrivo	1. Programma controlli accettazione 2. Modalità rilevazione temperatura materie prime e alimenti	1. Indica gli aspetti da controllare in fase di ricevimento. 2. Indica le modalità di utilizzo del termometro a sonda per la rilevazione della temperatura della merce	- Prodotti lattiero caseari $\leq +6^{\circ}\text{C}$ - Carni fresche $\leq +6^{\circ}\text{C}$ - Pollame $\leq +6^{\circ}\text{C}$ - Uova pastorizzate $\leq +6^{\circ}\text{C}$ - Prodotti surgelati e congelati $\leq -15^{\circ}\text{C}$	Modulo Rilevazione temperatura arrivo merce	Ad ogni consegna (Cuoca responsabile)	Apertura non conformità Reso della merce
Procedura controllo temperatura impianti frigoriferi	Programma controlli lavorazione e distribuzione	individua le temperature di conservazione delle materie prime	- Carni bovine, suine, avicole da 0 a $+4^{\circ}\text{C}$ - Pesce da 0 a $+4^{\circ}\text{C}$ - Uova fresche da 2 a $+4^{\circ}\text{C}$ - Uova pastorizzate da 0 a $+4^{\circ}\text{C}$	Modulo scheda controllo frigoriferi	All'inizio e alla fine dell'attività giornaliera (Cuoca responsabile)	Apertura non conformità Valutazione temperatura dei prodotti e tempi massimi di non funzionamento. Eliminazione merce
Procedura spedizione pasti trasportati	Programma controlli lavorazione e distribuzione	individua le modalità di preparazione e confezionamento dei pasti trasportati e le temperatura di spedizione	- Prodotti finiti in legame caldo $> +75^{\circ}\text{C}$ - Prodotti finiti in legame freddo $< +10^{\circ}\text{C}$	Modulo Temperatura pasti trasportati in partenza e orario di spedizione	Prima di ogni spedizione (Cuoca responsabile)	Apertura non conformità
Procedura ricevimento pasti trasportati	Programma controlli lavorazione e distribuzione	Individua i controlli da effettuare in fase di ricevimento dei pasti trasportati	- Prodotti finiti in legame caldo $> +65^{\circ}\text{C}$ - Prodotti finiti in legame freddo $< +10^{\circ}\text{C}$	Modulo Temperatura pasti trasportati in arrivo e orario di ricevimento	Ad ogni ricevimento (Allestitore responsabile)	Apertura non conformità Richiesta spedizione immediata di pasto sostitutivo
Procedura di mantenimento dei prodotti finiti in legame caldo/freddo e distribuzione	Programma controlli lavorazione e distribuzione	Individua le modalità di conservazione dei prodotti finiti e i parametri da verificare in fase di distribuzione (es. presentazione, sapore, sapidità, temperatura)	- Prodotti finiti in legame caldo $> +65^{\circ}\text{C}$ - Prodotti finiti in legame freddo $< +10^{\circ}\text{C}$	Modulo Controllo quotidiano temperatura pietanze	Prima di ogni distribuzione (Cuoca responsabile)	Apertura non conformità Ripristino situazione ottimale Preparazione immediata di pasto sostitutivo
Procedura gestione diete speciali	Gestione diete speciali	Descrive le modalità di preparazione delle diete speciali, le modalità di identificazione dei prodotti e le prassi da tenere in distribuzione	(vedi capitolo Diete speciali)			
Procedura di cottura di Elaborati di carne o pesce e Lasagne (CCP)	Piano HACCP	Individua le misure preventive, le attività di monitoraggio (modalità di monitoraggio, frequenza, limiti critici, gestione dei limiti critici) e le attività di verifica (modalità, frequenza, limiti di accettabilità)	- Temperatura al cuore del prodotto: 75°C per 2' (oppure 80°C)	Modulo Controllo cottura	Al termine di ogni batch di cottura (Cuoca responsabile)	Allungamento dei tempi di cottura Eventuale apertura di una non conformità

Handwritten signature



Personalizzazione dei manuali di sicurezza alimentare

Per ogni singola struttura Risto 3 redigerà un Manuale di Sicurezza Alimentare personalizzato. Il documento verrà redatto a seguito di un audit iniziale volto ad analizzare le caratteristiche strutturali, delle attrezzature e del servizio, e a determinare l'adeguatezza dei percorsi previsti per il personale, le materie prime, i semilavorati, i prodotti finiti, e i rifiuti.

In base alle caratteristiche riscontrate si applicheranno ulteriori PRP operativi atti a minimizzare qualsiasi fonte di pericolo per la sicurezza alimentare.

Il manuale di ogni struttura comprenderà dei documenti personalizzati, come:

- Planimetria della struttura con posizionamento di ogni attrezzatura
- Planimetria con l'indicazione dei punti di monitoraggio per gli infestanti
- Piano di sanificazione e relativa registrazione
- Istruzioni specifiche per la singola struttura

Per garantire il mantenimento e l'efficienza del sistema di sicurezza alimentare, Risto 3 predisporrà un piano di monitoraggio e verifica coordinato dall'Ufficio Sicurezza Alimentare e Dietetica. Il sistema di controllo si baserà sulle seguenti attività cardine:

- monitoraggi presso le strutture
- audit presso le strutture di produzione e distribuzione pasti
- verifiche analitiche sui prodotti finiti e sulle superfici di lavorazione
- audit presso i fornitori
- verifiche analitiche sulle materie prime

Procedure di sanificazione

Le operazioni di sanificazione saranno effettuate secondo un programma preciso dove sono riportati per ogni superficie o attrezzatura da sanificare:

- la procedura di pulizia (esempio: scopatura, detersione, risciacquo, sanificazione, risciacquo)
- i prodotti detergenti e sanificanti da impiegare
- i materiali da impiegare (esempio: spugna, tira-acqua)
- il modulo su cui registrare gli interventi
- le modalità di esecuzione della verifica dell'efficacia dell'intervento (a carico della responsabile)

Per ogni mensa verrà predisposto un calendario specifico costruito ad hoc sulla base delle caratteristiche della struttura e del servizio svolto.

Tutti gli interventi verranno segnati giornalmente su un modulo di registrazione specifico della struttura su cui ogni operatore apporrà la propria sigla per l'avvenuta esecuzione; al termine delle operazioni di pulizia la responsabile effettuerà una verifica finale e registrerà il controllo in fondo al modulo di registrazione.

Le operazioni di sanificazione saranno svolte impiegando il sistema "codice colore" che permette di tenere separate le attrezzature e i materiali per colore in base alle loro zone di utilizzo. Per cucina, sala mensa e servizi igienici si impiegheranno pertanto materiali identificati e differenziati (es, blu: cucina, verde: sala e rosso: servizi igienici). Per tutti i materiali saranno predisposte delle frequenze di lavaggio e dei tempi massimi di sostituzione.



Anna Di Carlo

D.5.2 STRUMENTI PER IL MONITORAGGIO E LA VERIFICA DEI REQUISITI IGENICO SANITARI

Monitoraggi presso le strutture

Del personale interno operativo appositamente addestrato (coordinatore) effettuerà ispezioni periodiche con check-list presso ogni struttura per verificare la conformità dei metodi operativi in lavorazione conservazione e somministrazione delle pietanze e per accertarsi della buona condizione igienica del personale e della struttura. Le check list elaborate saranno inviate all'Ufficio Sicurezza Alimentare e dietetica.

Audit presso le strutture

Ogni centro sarà oggetto di audit da parte dei tecnici operanti presso l'Ufficio Sicurezza Alimentare e Dietetica, i quali andranno a valutare con una lista di riscontro i seguenti aspetti:

- gli aspetti strutturali
- l'igiene del personale, dell'ambiente e delle attrezzature
- la gestione dei prodotti e le procedure di lavorazione
- i flussi di lavorazione
- le registrazioni
- il monitoraggio degli infestanti
- i requisiti di sicurezza

Per ogni verifica interna il valutatore elaborerà una check-list da cui ricava un punteggio per ogni aspetto analizzato, un punteggio globale della struttura e un report in cui saranno riportate osservazioni e non conformità. Le non conformità saranno analizzate con le aree coinvolte (esempio area tecnica) per procedere e individuare assieme le azioni correttive da intraprendere. I risultati di ogni verifica saranno condivisi con la responsabile di struttura e il coordinatore.

Piano analisi superfici e prodotti finiti

Verrà predisposto un piano annuale di analisi redatto in base alla valutazione del rischio. In tutte le strutture verranno eseguiti controlli analitici determinati in base alla tipologia di servizio e al numero di pasti erogati. Nelle cucine di produzione si effettueranno controlli per assicurarsi della buona gestione delle lavorazioni andando a determinare le caratteristiche microbiologiche delle pietanze. Nei servizi di sola distribuzione il controllo verterà nella determinazione della temperatura dei pasti in distribuzione. In tutti i centri si effettueranno controlli microbiologici sulle superfici per verificare l'efficacia delle operazioni di sanificazione. I campionamenti saranno effettuati da un laboratorio esterno accreditato e i campioni saranno analizzati secondo prove accreditate ISO/IEC 17025 e metodiche ufficiali.

L'appoggio del laboratorio è fondamentale per garantire sistemi di campionamento e modalità di trasporto standardizzati. Tutti i referti delle analisi saranno inviati in formato elettronico all'Ufficio Sicurezza Alimentare e Dietetica di Risto 3 che provvederà a confrontarli con gli standard aziendali.

I controlli effettuati serviranno per elaborare annualmente un trend di ogni struttura che terrà conto anche degli eventuali verbali di enti esterni e verbali delle Commissioni Mensa. Si determineranno così delle classi di merito che serviranno per pianificare le verifiche dell'anno successivo.



Luca Di Battista

Prospetto piano di analisi biennale per campionamento prodotti finiti e superfici

MENSA SCOLASTICA	SOMMINISTRAZIONE	PRODUZIONE	Prodotti finiti	Tamponi di superficie	Temperatura di distribuzione	Acqua di rete
Elem. e medie Levico Terme		X	1	2	2	1
Elem. Calceranica		X	1	2	2	1
Elem. Tenna		X	1	2	2	1
Elem. Caldonazzo		X	1	2	2	1
Medie "Andreatta"		X	1	2	2	1
Elem. "Don Milani"		X	1	2	2	1
Elem. Fierozzo		X	1	2	2	1
Elem. Canezza	X			2	2	1
Elem. S. Orsola		X	1	2	2	1
Elem. Zivignago		X	1	2	2	1
Elem. Bedollo		X	1	2	2	1
Medie Baselga di Pinè		X	1	2	2	1
Elem. Baselga di Pinè		X	1	2	2	1
Elem. Miola	X			2	2	1
Medie "Garbari"		X	1	2	2	1
Elem. Canale		X	1	2	2	1
Elem. "Rodari"		X	1	2	2	1
Elem. Susà	X			2	2	1
Elem. Madrano		X	1	2	2	1
Elem. e medie Vigolo Vattaro		X	1	2	2	1
Elem. Bosentino	X			2	2	1
Elem. Seregnano		X	1	2	2	1
Elem. Civezzano	X			2	2	1
Elem. Fornace		X	1	2	2	1
Elem. Centa S. Nicolò		X	1	2	2	1
Opera Armida Barelli		X	1	2	2	1
Istituto Ivo de Cameri		X	1	2	2	1
Istituto Marie Curie	X			2	2	1



Area Dicitati

Parametri di analisi

PIETANZE COTTE PRONTE AL CONSUMO (80% DEI PF): es. risotto, pasta, lasagne, arrostiti, polpette, scaloppine	
PARAMETRI ANALIZZATI	
Conta microbica totale a 30°C	Listeria monocytogenes o Salmonella spp.
Escherichia Coli	prodotti tipo purè: Bacillus cereus
Staphylococcus aureus	prodotti a base di carnei: Cl. Perfringens
N.B. Minimo 70% rappresentato da secondi elaborati (arrostiti, polpette), primi elaborati (lasagne) e contorni elaborati (purè)	
PIETANZE CRUDE PRONTE AL CONSUMO (20% DEI PF): contorni crudi come es. insalata, carote grattugiate, pomodori	
PARAMETRI ANALIZZATI	
Conta microbica totale a 30°C	Staphylococcus aureus
Escherichia coli	Listeria monocytogenes o Salmonella spp.
TAMPONI DI SUPERFICIE	
PARAMETRI ANALIZZATI	
Conta microbica totale a 30°C	
Enterobatteriacee	
Staphylococcus aureus o Listeria monocytogenes	
Dare priorità al campionamento di superfici destinate ad entrare in contatto diretto con gli alimenti e di più difficile sanificazione (affettatrici, tritacarne, taglieri)	
ACQUA DI RETE	
PARAMETRI ANALIZZATI	
Conteggio delle colonie a 22°C	Escherichia coli
Conteggio delle colonie a 36°C	Enterococchi
Coliformi totali	

A fronte di eventuali non conformità interne riscontrate sull'acqua di rete tali da compromettere la salute dei consumatori (rif. D. Lgs. 31/2001), sarà necessario interrompere l'uso dell'acqua presso la struttura. Il ripristino dei normali utilizzi sarà effettuato a fronte di ulteriori contro analisi a carico dell'azienda o effettuate dall'ente gestore della rete idrica pubblica.



Luca Diacetti

Piano analisi materie prime

La scelta delle analisi sulle materie prime sarà determinata in base all'analisi del rischio, al numero di food alert registrati a livello nazionale e internazionale e al numero di non conformità interne. Saranno predisposte analisi tipo microbiologico (Salmonella, Listeria ecc.), chimico (residui di anabolizzanti, metalli pesanti, aflatossine ecc.) e fisico (residui di insetti) in base alla tipologia di prodotto. Tutti i parametri saranno confrontati con i limiti aziendali e cogenti. I risultati dei controlli verranno considerati annualmente anche in fase di riqualifica dei fornitori.

Prospetto piano di analisi biennale per campionamento materie prime

TIPOLOGIA MATERIA PRIMA	PARAMETRI ANALIZZATI	NUMERO CAMPIONAMENTI
Burro	Aflatossine M (M1 e M2)	1
Burro	Escherichia coli Salmonella spp. Stafilococchi coagulasi positivi	1
Carne di bovino	CMT Salmonella spp	3
Carne di suino	CMT Salmonella spp	3
Carne avicola	CMT Salmonella spp	3
Carne di bovino	Inibenti cortisonici steroidi	1
Carne di suino	Inibenti cortisonici steroidi	1
Carne avicola	Inibenti cortisonici steroidi	1
Carne di bovino	CMT E. Coli Salmonella spp. Listeria monocytogenes Stafilococchi coagulasi positivi Cl. Perfringens	2
Carne di suino	CMT E. Coli Salmonella spp. Listeria monocytogenes Stafilococchi coagulasi positivi Cl. Perfringens	2



Anna Cicchetti

TIPOLOGIA MATERIA PRIMA	PARAMETRI ANALIZZATI	NUMERO CAMPIONAMENTI
Pesce	Mercurio	1
Pesce	CMT Salmonella spp.	1
Pesce	CMT E. Coli Salmonella spp. Listeria monocytogenes Stafilococchi coagulasi positivi Cl. Perfringens	1
Prosciutto cotto	CMT E. Coli Salmonella spp. Listeria monocytogenes Stafilococchi coagulasi positivi Cl. Perfringens	1
Riso	Aflatossine totali (B e G)	1
Riso	CMT Bacillus cereus	1
Riso	Filth test	1
Semolino	Muffe	1
Semolino	Filth test	1
Spezie	Aflatossine totali (B e G)	1
Spezie	Fitofarmaci	1
Tonno	Mercurio	1
Uova pastorizzate	CMT Salmonella spp.	1
Uova fresche	CMT Salmonella spp.	1
Uova pastorizzate	CMT E. Coli Salmonella spp. Stafilococchi coagulasi positivi	1
Verdura fresca	Fitofarmaci	2
Verdure surgelate	Fitofarmaci	1
Yogurt	Aflatossine M (M1 e M2)	1

Verifiche presso fornitori

L'Ufficio Sicurezza Alimentare in collaborazione con l'Ufficio Acquisti organizzerà degli audit presso i propri fornitori. Gli audit, ai quali potrà prendere parte anche un ente terzo, avranno l'obiettivo di valutare le modalità di lavorazione e il rispetto dei requisiti richiesti. Il programma degli audit sarà determinato considerando il livello di importanza del fornitore (tipologia di prodotto, volumi consegnati) e le non conformità interne riscontrate.



D.6

PERSONALE

- ORGANICO CHE SI INTENDE IMPIEGARE IN OGNI STRUTTURA MESSA A DISPOSIZIONE DELLA COMUNITÀ, DISTINTO PER NUMERO, QUALIFICHE, CARICO ORARIO E MANSIONI
- ORGANICO PREVISTO PER SOSTITUZIONI (NUMERO/QUALIFICHE/MODALITÀ)
- INIZIATIVE PREVISTE IN MATERIA DI FORMAZIONE DEL PERSONALE IMPIEGATO
- PERSONALE A SUPPORTO DELLA GESTIONE (NUMERO/QUALIFICHE)
- INIZIATIVE PREVISTE PER LA TUTELA DEI LAVORATORI CON PARTICOLARE RIGUARDO ALLA CONCILIAZIONE LAVORO E FAMIGLIA E ALL'INSERIMENTO DI PERSONE SVANTAGGIATE



D.6 PERSONALE

D.6.1 ORGANICO CHE SI INTENDE IMPIEGARE IN OGNI STRUTTURA MESSA A DISPOSIZIONE DELLA COMUNITÀ', DISTINTO PER NUMERO, QUALIFICHE, CARICO ORARIO E MANSIONI

CARATTERISTICHE GENERALI DELL'ORGANICO OPERATIVO IMPIEGATO

I principi base che hanno contraddistinto la stesura del seguente organico sono essenzialmente gli stessi adottati da Risto 3 nelle gestioni di mense scolastiche in Provincia di Trento e che hanno avuto da parte dell'Utenza, dei Committenti, delle Rappresentanze Sindacali e del personale stesso un grande apprezzamento e condivisione, divenendo quindi pilastro fondamentale dell'immagine di qualità e affidabilità che la nostra Società ha saputo guadagnarsi in oltre 30 anni di attività.

Oltre alla garanzia delle condizioni contrattuali in vigore, Risto 3 garantirà, a tutto il personale operante:

- **continuità del percorso professionale/ formativo** fino ad ora condiviso e intrapreso;
- **presenza**, nelle realtà di media e grossa dimensione, **di minimo due figure professionali qualificate** (cuoco) che possano sempre e comunque far fronte ad eventuali assenze non programmate di uno dei due, avendo entrambi perfetta conoscenza del luogo di lavoro, dei tempi, delle caratteristiche e delle modalità del servizio;
- **potenziamento**, in alcune cucine, **del numero operatori** rispetto all'attuale organico, anche con disponibilità alla mobilità fra le mense stesse;
- **affidamento della responsabilità della distribuzione dei pasti trasportati a personale con professionalità ed esperienza adeguate alla mansione (allestitori catering)**;
- **garanzia che i nuovi operatori possiedano elevata esperienza** nel settore della ristorazione;
- Ai nuovi assunti sarà garantita la formazione base, inerente la sicurezza alimentare e le metodologie di lavoro, da effettuarsi prima dell'assunzione. Inoltre sarà documentato un affiancamento con personale già formato nella prima settimana per l'inserimento nella struttura.
- Assunzione in qualità di dipendente secondo il CCNL "Turismo e pubblici esercizi" con un numero di ore che permetta un giusto equilibrio fra n° di operatori e n° di ore previste per ognuno. Ciò permette la presenza di interscambiabilità fra il personale, un basso turn over, personale professionalizzato e motivato;
- Risto 3 non utilizzerà personale proveniente da aziende di somministrazione di lavoro (lavoro interinale);
- Considerata la nostra esperienza nel settore, e sentiti sia gli Organi Sanitari che i Rappresentanti della Sicurezza e Prevenzione, si è da tempo ritenuto opportuno affidare **l'incarico del trasporto dei pasti**, quando possibile, a dei **collaboratori non operanti normalmente nelle cucine**. Con tale impostazione si evita che il personale di cucina entri ed esca da ambienti di lavoro con conseguente cambio di divisa e calzature, affrontando cambi repentini di temperatura, alzando pesi e incontrando pericoli che sono sicuramente meno consistenti quando vengono affrontati da collaboratori specializzati nella mansione (**addetti specializzati trasporto pasti**);
- Impiego di circa 40 collaboratori con la qualifica di Socio- Lavoratore Risto 3 che potranno garantire un coinvolgimento, un impegno e un'attenzione maggiore, in quanto veri e propri titolari della Società e in quanto da maggior tempo impiegati presso le strutture scolastiche;
- Impiego di operatori che ricoprono i ruoli di maggiore responsabilità (cuochi responsabili, cuochi, allestitori catering) con un'acquisita e comprovata esperienza pluriennale specifica e capacità



Luca Diella

- professionali ed organizzative;
- Garanzia assoluta che tali figure saranno riconfermate nei loro ruoli e nelle strutture scolastiche di competenza garantendo una fondamentale continuità del servizio. Essendo Socie (e quindi proprietarie- titolari della Cooperativa) o comunque personale di elevata professionalità ed esperienza, gran parte di esse, in caso di aggiudicazione dell'appalto ad altra ditta, potrebbero richiedere di continuare comunque ad operare in Risto 3. Questa modalità, che al di là del contratto di riferimento Risto 3 garantisce a tutti i propri soci, permette una continuità e una motivazione al lavoro con indubbie ricadute positive sul servizio offerto.

MANSIONARIO ORGANICO OPERATIVO

Cuoco/Capo Cuoco Responsabile del servizio:

Esperienza pluriennale nel settore. In qualità di preposto è direttamente responsabile di tutte le operazioni inerenti la struttura in cui opera. Predispone il piano di lavoro giornaliero per i suoi collaboratori, controlla la corretta esecuzione delle lavorazioni e la qualità del prodotto finito. Formula gli ordini di fornitura per l'Ufficio Acquisti, controlla che la merce in arrivo corrisponda agli ordini e al Piano Alimentare. Si occupa personalmente delle "diete speciali", verifica che siano eseguite correttamente le pulizie, è responsabile del buon funzionamento di tutta l'attrezzatura e si preoccupa di segnalare eventuali anomalie delle attrezzature ai referenti della Comunità e qualsiasi problematica del servizio ai Coordinatori Tecnici. Il capo Cuoco sarà in possesso di attestato di formazione secondo la normativa sulla sicurezza sul lavoro (Corso Primo soccorso e Antincendio per strutture "rischio medio") e rileva le inadempienze del personale rispetto alle disposizioni di servizio segnalandole alla Direzione del Personale. Si occupa di tutte le registrazioni inerenti l'Autocontrollo, tiene aggiornati i documenti di lavoro previsti dalle procedure del sistema Qualità, controlla e registra i buoni pasto e segnala alla Comunità eventuali problemi legati alla gestione delle presenze.

Cuoco/a:

Esperienza pluriennale nel settore. Dipende dal cuoco responsabile. Di norma è responsabile della preparazione dei primi o dei secondi piatti e del confezionamento pasti. Collabora con il cuoco responsabile per eseguire le mansioni previste per lo stesso. E' in grado di sostituire il cuoco responsabile in tutte le sue mansioni. Sarà in possesso di attestato di formazione secondo la normativa sulla sicurezza sul lavoro (Corso Primo soccorso e Antincendio per strutture "rischio medio").

Aiuto Cuoco:

Esperienza nel settore. Collabora con il cuoco nelle sue mansioni acquisendo la necessaria professionalità per poter, in caso di necessità, essere delegato anche al controllo di alcune mansioni esecutive.

Allestitore catering Responsabile del Servizio:

Esperienza pluriennale del settore. Dipende dal Cuoco Responsabile al quale relaziona quotidianamente sull'andamento del servizio. E' il responsabile del servizio di distribuzione nelle strutture senza cucina. All'arrivo dei pasti controlla immediatamente la rispondenza del menù e delle temperature previste. Coordina il lavoro delle eventuali addette mensa. E' Responsabile dell'applicazione e delle registrazioni relative all'Autocontrollo per i pasti trasportati. Tiene aggiornati i documenti di lavoro previsti. Effettua la raccolta dei buoni pasto.

Addetto consegna pasti specializzato:

Si reca nel centro di cottura nei tempi stabiliti, carica i contenitori termici e li consegna nella sede di distribuzione. Non entra mai a contatto con gli alimenti e non entra nei locali di preparazione e distribuzione. Ha in carico la pulizia, la sanificazione e la manutenzione ordinaria dell'automezzo



affidato. E' dotato di telefono per fare fronte ad eventuali emergenze.

A.S.M. Addetto/a Servizi Mensa:

Ha esperienza pluriennale nel settore. Dipende dal Cuoco Responsabile o dall'Addetto Responsabile di Servizio. Esegue la distribuzione dei pasti, la pulizia dei locali, delle attrezzature, dello stoviglie.



Fazio Di Ceotti

**ORGANICO IMPIEGATO IN OGNI STRUTTURA
DISTINTO PER QUALIFICHE E CARICO ORARIO**

N.B: i pasti veicolati sono stati identificati con lo stesso colore del centro di cottura di produzione

MEDIE/ELEMENTARE LEVICO TERME						
centro cottura	giorni di SERV.					
n. medio utenti sett	I	M	M	G	V	
1442						
QUALIFICA/MANSIONE	ORE SETTIMANALI					
CAPO CUOCO RESP. SERVIZIO	37,5					
CUOCO	29,5					
CUOCO	27					
AIUTO CUOCO	20					
ADDETTA SERVIZI MENSA	13					
ADDETTA SERVIZI MENSA	13					
ADDETTA SERVIZI MENSA	9					
ADDETTA SERVIZI MENSA	8					
ADDETTA SERVIZI MENSA	6					

ELEMENTARE CALDONAZZO						
centro cottura	giorni di SERV.					
n. medio utenti sett	I			G		
203						
QUALIFICA/MANSIONE	ORE SETTIMANALI					
CAPO CUOCO RESP. SERVIZIO	14					
AIUTO CUOCO	6					
ADDETTA SERVIZI MENSA	5					

ELEMENTARE CALCKERANICA						
centro cottura	giorni di SERV.					
n. medio utenti sett	I		M	G	V	
247						
QUALIFICA/MANSIONE	ORE SETTIMANALI					
CAPO CUOCO RESP. SERVIZIO	22					
ADDETTA SERVIZI MENSA	6					

ELEMENTARE TENNA						
centro cottura	giorni di SERV.					
n. medio utenti sett	I	M		G		
192						
QUALIFICA/MANSIONE	ORE SETTIMANALI					
CAPO CUOCO RESP. SERVIZIO	18					
ADDETTA SERVIZI MENSA	3					

MEDIE "CIRO ANDREATTA"						
centro cottura	giorni di SERV.					
n. medio utenti sett	I	M	M	G		
627						
QUALIFICA/MANSIONE	ORE SETTIMANALI					
CAPO CUOCO RESP. SERVIZIO	32					
AIUTO CUCINA	20					
ADDETTA SERVIZI MENSA	12					
ADDETTA SERVIZI MENSA	4					

ELEMENTARE "RODARI"						
centro cottura	giorni di SERV.					
n. medio utenti sett	I	M	M	G	V	
821						
QUALIFICA/MANSIONE	ORE SETTIMANALI					
CAPO CUOCO RESP. SERVIZIO	35					
CUOCA	20					
AIUTO CUOCA	13					
ADDETTA SERVIZI MENSA	12					
ADDETTA SERVIZI MENSA	8					

ELEMENTARE "DON MILANI"						
centro cottura	giorni di SERV.					
n. medio utenti sett	I	M	M	G	V	
1039						
QUALIFICA/MANSIONE	ORE SETTIMANALI					
CAPO CUOCO RESP. SERVIZIO	35					
CUOCO	30					
AIUTO CUOCO	20					
ADDETTA SERVIZI MENSA	15					
ADDETTA SERVIZI MENSA	10					
ADDETTA SERVIZI MENSA	5					

ELEMENTARE CANEZZA						
solo distribuzione	giorni di SERV.					
n. medio utenti sett	I	M	M	G		
299						
QUALIFICA/MANSIONE	ORE SETTIMANALI					
ALL.CATERING-RESP. SERV.	14					
ADDETTA SERVIZI MENSA	8					

ELEMENTARE FIEROZZO						
centro cottura	giorni di SERV.					
n. medio utenti sett	I	M	M	G		
110						
QUALIFICA/MANSIONE	ORE SETTIMANALI					
CAPO CUOCO RESP. SERVIZIO	22					

ELEMENTARE SANT'ORSOLA						
centro cottura	giorni di SERV.					
n. medio utenti sett	I	M	M	G	V	
305						
QUALIFICA/MANSIONE	ORE SETTIMANALI					
CAPO CUOCO RESP. SERVIZIO	25					
ADDETTA SERVIZI MENSA	10					



Firma

ELEMENTARE ZIVIGNAGO					
centro cottura		giorni di SERV.			
n. medio utenti sett		L	M	M	G
341					
QUALIFICA/MANSIONE		ORE SETTIMANALI			
CAPO CUOCO RESP. SERVIZIO		30			
ADDETTA SERVIZI MENSA		9			

ELEMENTARE BEDOLLO						
centro cottura		giorni di SERV.				
n. medio utenti sett		L	M	M	G	V
269						
QUALIFICA/MANSIONE		ORE SETTIMANALI				
CAPO CUOCO RESP. SERVIZIO		25				
ADDETTA SERVIZI MENSA		7,5				

MEDIE BASELGA DI PINE'					
centro cottura		giorni di SERV.			
n. medio utenti sett		L	M	M	G
378					
QUALIFICA/MANSIONE		ORE SETTIMANALI			
CAPO CUOCO RESP. SERVIZIO		26			
ADDETTA SERVIZI MENSA		14			
ADDETTA SERVIZI MENSA		2,5			

ELEMENTARE BASELGA DI PINE'						
centro cottura		giorni di SERV.				
n. medio utenti sett		L	M	M	G	V
628						
QUALIFICA/MANSIONE		ORE SETTIMANALI				
CAPO CUOCO RESP. SERVIZIO		30				
AIUTO CUOCO		25				
ADDETTA SERVIZI MENSA		18				
ADDETTA SERVIZI MENSA		9				

ELEMENTARE MIOLA						
solo distribuzione		giorni di SERV.				
n. medio utenti sett		L	M	M	G	V
276						
QUALIFICA/MANSIONE		ORE SETTIMANALI				
ALL.CATERING-RESP. SERV.		18				
ADDETTA SERVIZI MENSA		4				

ELEMENTARE MADRANO						
centro cottura		giorni di SERV.				
n. medio utenti sett		L	M	M	G	V
454						
QUALIFICA/MANSIONE		ORE SETTIMANALI				
CAPO CUOCO RESP. SERVIZIO		26				
ADDETTA SERVIZI MENSA		16				
ADDETTA SERVIZI MENSA		8				

MEDIE "T. CARBARI"						
centro cottura		giorni di SERV.				
n. medio utenti sett		L	M	M	G	V
677						
QUALIFICA/MANSIONE		ORE SETTIMANALI				
CAPO CUOCO RESP. SERVIZIO		30				
CUOCO		20				
AIUTO CUOCO		15				
ADDETTA SERVIZI MENSA		15				
ADDETTA SERVIZI MENSA		5				

ELEMENTARI CIVEZZANO						
solo distribuzione		giorni di SERV.				
n. medio utenti sett		L	M	M	G	V
521						
QUALIFICA/MANSIONE		ORE SETTIMANALI				
ALL.CATERING-RESP. SERV.		19				
ADDETTA SERVIZI MENSA		14				
ADDETTA SERVIZI MENSA		6				

ELEMENTARE SEREGNANO						
centro cottura		giorni di SERV.				
n. medio utenti sett		L	M		G	V
314						
QUALIFICA/MANSIONE		ORE SETTIMANALI				
CAPO CUOCO RESP. SERVIZIO		25				
ADDETTA SERVIZI MENSA		8				

ELEMENTARE FORNACE						
centro cottura		giorni di SERV.				
n. medio utenti sett		L	M		G	V
169						
QUALIFICA/MANSIONE		ORE SETTIMANALI				
CAPO CUOCO RESP. SERVIZIO		19,5				

ELEMENTARE CANALE					
centro cottura		giorni di SERV.			
n. medio utenti sett		L	M	M	G
309					
QUALIFICA/MANSIONE		ORE SETTIMANALI			
CAPO CUOCO RESP. SERVIZIO		28			
AIUTO CUOCA		14			

ELEMENTARE SUSÀ					
solo distribuzione		giorni di SERV.			
n. medio utenti sett		L	M	M	G
309					
QUALIFICA/MANSIONE		ORE SETTIMANALI			
ALL.CATERING-RESP. SERV.		14			
ADDETTA SERVIZI MENSA		8			



Paolo D'Alati

ELEMENTARE E MEDIE/ELEM. VIGOLO VATTARO					
centro cottura	giorni di SERV.				
n. medio utenti sett	L	M	M	G	V
166					
QUALIFICA/MANSIONE	ORE SETTIMANALI				
CAPO CUOCO RESP. SERVIZIO	28				
AIUTO CUOCA	10				
ADDETTA SERVIZI MENSA	5				
ADDETTA SERVIZI MENSA					

ELEMENTARE BOSENTINO					
solo distribuzione	centro cottura: Medie Degasperi				
n. medio utenti sett	giorni di SERV.				
	L	M	M	G	V
368					
QUALIFICA/MANSIONE	ORE SETTIMANALI				
ALL.CATERING-RESP. SERV.	14				
ADDETTA SERVIZI MENSA	12				

ELEMENTARI "CENTA S. NICOLO"					
centro cottura	giorni di SERV.				
n. medio utenti sett	L	M	M	G	V
200					
QUALIFICA/MANSIONE	ORE SETTIMANALI				
CAPO CUOCO RESP. SERVIZIO	25				

MEDIE CIVEZZANO E ISTITUTO SUPERIORI OXFORD					
centro cottura	giorni di SERV.				
n. medio utenti sett	L	M	M	G	V
1080					
QUALIFICA/MANSIONE	ORE SETTIMANALI				
CAPO CUOCO RESP. SERVIZIO	34,5				
CUOCA	26				
AIUTO CUOCA	24				
ADDETTA SERVIZI MENSA	15				
ADDETTA SERVIZI MENSA	12				

ISTITUTO ARMIDA BARELLI LEVICO					
centro cottura	giorni di SERV.				
n. medio utenti sett	L	M	M	G	V
560					
QUALIFICA/MANSIONE	ORE SETTIMANALI				
CAPO CUOCO RESP. SERVIZIO	26				
AIUTO CUOCA	20				
ADDETTA SERVIZI MENSA	15				
ADDETTA SERVIZI MENSA	8				

CENTRO COTTURA RISTO 3					
centro cottura	giorni di SERV.				
n. medio utenti sett	L	M	M	G	V
210					
QUALIFICA/MANSIONE	ORE SETTIMANALI				
CAPO CUOCO RESP. SERVIZIO	15				
ADDETTA SERVIZI MENSA	6				

ISTITUTO MARIE CURIE					
solo distribuzione	giorni di SERV.				
n. medio utenti sett	L	M	M	G	V
210					
QUALIFICA/MANSIONE	ORE SETTIMANALI				
ALL.CATERING-RESP. SERV.	12				
ADDETTA SERVIZI MENSA	6				

L'organico presentato, tiene conto delle presenze e delle giornate di servizio indicate al fascicolo B 1.1 in caso di aumenti o diminuzioni di presenze e di giornate di servizio diverse, saranno mantenuti i parametri presentati in sede di offerta.

Risto 3 per l'espletamento del servizio, metterà a disposizione n. **8 ore settimanali** di un dietista facente parte del servizio dietetico e Alimentazione di Risto 3, composto da uno staff con esperienza pluriennale nel settore della ristorazione e in particolare nel settore scolastico. Le ore messe a disposizione potranno essere utilizzate, per visite ispettive presso le strutture, per incontri con commissioni mensa e per la predisposizione dei menù.



fab. Diab. 4'

D.6.2 ORGANICO PREVISTO PER SOSTITUZIONI (NUMERO, QUALIFICHE, MODALITA')

PROGRAMMA SOSTITUZIONI

1° grado

L'organizzazione del lavoro nelle medie e grandi cucine sarà effettuata in modo che, nel caso di eventuali assenze minime o temporanee (ritardi ecc), il team possa operare senza che sia necessario effettuare alcuna sostituzione, essendo sufficiente attuare l'opportuna flessibilità d'orario. Nel caso di assenze di un giorno o poco più, il personale normalmente operante solamente in alcune giornate della settimana, quando libero, sarà chiamato a garantire la sostituzione della collega assente in base a precedenti accordi.

2° grado

Per qualunque assenza in cucine di piccola dimensione, o per assenze prolungate in tutte le cucine, il Coordinatore Tecnico potrà avvalersi di personale Risto 3 componente la cosiddetta Squadra Jolly a disposizione esclusiva dell'appalto. In tale gruppo sono presenti tutte le figure professionali operative con spiccata attitudine alla mobilità e in possesso di adeguata e specifica formazione. Tutti i componenti saranno dotati di telefono cellulare per comunicazioni di emergenza e naturalmente automuniti. Fanno parte di tale squadra:

- n° 3 cuochi con capacità di condurre cucine autonomamente
- n° 2 aiuto cuochi qualificati
- n° 6 addetti servizi mensa qualificati/esperti
- n° 2 allestitore catering Responsabile Servizio
- n° 1 addetto consegna pasti qualificati

3° grado

Per assenze prolungate Risto 3 potrà avvalersi di componenti della Squadra Aziendale Jolly che garantisce su tutto il territorio provinciale le sostituzioni di personale assente. Per la zona specifica fanno parte di questa Squadra:

- n° 1 Coordinatore Tecnico
- n° 6 cuochi con capacità di condurre cucine autonomamente
- n° 4 aiuto cuochi qualificati
- n° 9 addetti servizi mensa qualificati/esperti
- n° 3 allestitori catering Responsabile Servizio
- n° 2 addetti consegna pasti qualificati
- n° 1 segretaria centralino



fora Dilett

DISPONIBILITA' DI PERSONALE GIA' OPERANTE IN ALTRE STRUTTURE RISTO 3

Risto 3 si avvarrà di personale già operante in strutture in gestione sul territorio della Comunità (Mensa Interaziendale Nord Vetri Pergine, Coster Calceranica, Coster 3 Caldonazzo, Adige Sala Levico, Villa Apina Baselga di Pinè, Casa Maria Vigolo Vattaro per un totale di oltre 30 collaboratori. Risto 3 può inoltre garantire le sostituzioni e l'introduzione di nuove figure con personale proprio già conosciuto, formato e di professionalità garantita, grazie alla capillare presenza sul territorio trentino, che si concretizza in oltre 1000 persone occupate nelle oltre 200 cucine gestite e negli oltre 100 punti di distribuzione.

Dallo specifico settore scolastico si potrà attingere personale specializzato, formato e di alta professionalità, occupato con qualifiche di cuoco, aiuto cuoco, addetta ai servizi di mensa, allestitore catering proveniente dalle mense scolastiche gestite da Risto 3 nelle zone limitrofe alla Comunità.

La maggioranza di tali collaboratori vanta pluriennale esperienza di Ristorazione Scolastica e molti sono Soci da tempo della Cooperativa e quindi possono contribuire fattivamente al servizio mettendo a disposizione flessibilità, disponibilità e l'affidabilità tipica del titolare d'azienda.

Considerando la delicatezza del servizio, prima di procedere a nuova assunzioni, Risto 3 grazie al proprio radicamento sul territorio, è quindi in grado di inserire nell'organico, provvisoriamente o anche definitivamente, personale di sicura affidabilità e conoscenza diretta, senza doversi obbligatoriamente affidare ad affrettate e spesso insoddisfacenti ricerche dell'ultimo minuto che sfociano normalmente in deficienze del servizio.

Risto 3, nelle strutture scolastiche per le sostituzioni, utilizzerà proprio personale senza fare ricorso a lavoro interinale.



Luca D'Alagni

D.6.3 INIZIATIVE PREVISTE IN MATERIA DI FORMAZIONE DEL PERSONALE IMPIEGATO

Risto 3 garantirà uno standard formativo a tutto il proprio personale dipendente impiegato nelle mense scolastiche della Comunità, così da ottemperare alla norma legislativa cogente e assicurando al committente la presenza nelle strutture gestite di personale adeguatamente formato e preparato. Risto 3 predisporrà l'applicazione di un calendario pluriennale formativo, pianificato per ambito, argomenti e numero delle ore, (vedi tabella seguente) programma formativo.

La formazione verrà effettuata a seconda dei vari moduli in gruppi, generalmente nel pomeriggio dopo la normale attività lavorativa. Gli incontri si terranno presso le strutture scolastiche più centrali e facilmente raggiungibili da tutte le altre realtà limitrofe vicine. Vi sarà la possibilità di organizzare anche degli incontri zionali (es. Strutture dell'Altopiano di Pinè, Strutture della zona di Pergine, Struttura della zona bassa Valsugana). Risto3 potrà inoltre mettere a disposizione, se necessario e ritenute più idonee le proprie strutture ubicate nella Comunità per tutti gli aspetti formativi. I partecipanti saranno organizzati in gruppi composti da un numero massimo di 20 persone per ogni modulo formativo. A seconda dell'argomento trattato la docenza sarà affidata sia a docenti interni (per Risto3 le Dott.ssa Camilla Santagiuliana, Maia Minuz, Licia Pedrotti e il sig. Andrea Cecco) che a docenti esterni, coi quali Risto3 collabora con soddisfazione da diversi anni (CET – Cooperativa, Formazione Lavoro ecc.).

Per ogni momento formativo, saranno utilizzati tutti gli strumenti fin qui adottati quali slides, dispense, libretti formativi. Ad ogni partecipante verrà fatto compilare prima dell'inizio della docenza un test d'ingresso, con domande specifiche a tema ed appropriate. Identico procedimento sarà usato al termine della lezione, facendo compilare un test d'uscita a tutti i presenti. I formatori in tempo reale verificheranno se le materie e gli argomenti trattati sono stati recepiti correttamente dai dipendenti, in modo da poter, ove emergesse qualche difficoltà particolare, intervenire direttamente sulle lacune emerse al fine di avere un identico ritorno da tutti. L'interazione e il dialogo tra docente e partecipante è lo spirito con il quale saranno tenuti e trattati i vari argomenti. Il coinvolgimento del dipendente è fondamentale per la riuscita di una buona formazione.

Per quanto riguarda i nuovi assunti Risto3 ha adottato da alcuni anni la buona pratica di consegnare, unitamente al contratto di assunzione, un questionario che deve essere compilato dal nuovo assunto dopo aver letto i libretti informativi consegnati riguardanti in particolare la sicurezza alimentare e la sicurezza sul lavoro. Il questionario deve essere compilato e riconsegnato entro 15 giorni per un controllo da parte degli uffici preposti presso la Direzione del Personale.

Chi non ha risposto correttamente ai quesiti posti, deve ricompilare singolarmente il questionario, ed eventualmente farlo con la supervisione del proprio coordinatore di riferimento, se non si è riusciti a farlo in autonomia.

Vi è registrazione nella cartella personale del singolo lavoratore di tutta la formazione ricevuta, sia in modo informatico che con moduli cartacei adottati e inseriti nelle procedure aziendali.

Risto3, su precisa richiesta del committente sarà in grado di fornire rendiconto di tutta la formazione eseguita e messa in campo sul proprio personale dipendente.



Isaia Orletti

Ambito	Titolo corso	Argomenti	persone con formazione progressa	persone senza formazione	2015	2016	2017	2018	2019	2021	2022	2023	2024	2025
Sicurezza sul lavoro	Formazione addetti gestione primo soccorso (il numero delle persone da formare varia in base al numero di lavoratori presenti sulla singola struttura)	Allertare il sistema di soccorso, riconoscere un'emergenza sanitaria, attuare gli interventi di primo soccorso, acquisire conoscenze generali sui traumi in ambiente di lavoro, acquisire conoscenze generali sulle patologie specifiche in ambiente di lavoro e acquisire capacità di intervento pratico	6 *	12	ott-dic 2015									
Sicurezza sul lavoro	Formazione addetti gestione primo soccorso (il numero delle persone da formare varia in base al numero di lavoratori presenti sulla singola struttura)	L'incendio e la prevenzione incendi, protezione antincendio e procedure da adottare in caso di incendio, esercitazioni pratiche	5 * (non è legge ma prevista da una circolare dei vv.f.f e recepita dal Ministero del Lavoro)	8										



Laura Di Ceotti

PERCORSO PER RESPONSABILE CENTRI DI SOLA DISTRIBUZIONE

Ambito	Titolo corso	Argomenti	Numero ore		Calendario											
			persone con formazione progressa	persone senza formazione	ott-dic 2015	2016	2017	2018	2019	2021	2022	2023	2024	2025		
Sistemi di gestione qualità Sicurezza sul lavoro Sicurezza alimentare	Corso per neo- assunti	-La certificazione etica SA8000 -D. Lgs. 81/2008: figure aziendali - Igiene del personale - Buone prassi idi lavorazione	4													
Sicurezza alimentare	Il manuale di sicurezza alimentare e le procedure in distribuzione	- Pericoli nella ristorazione collettiva - Il manuale di sicurezza alimentare - Procedure e buone prassi in distribuzione	2	2												
Sicurezza alimentare	Gestione diete speciali e procedure di sanificazione	- Allergie, intolleranze e malattie metaboliche - Distribuzione diete speciali - Gestione emergenze - Procedure di sanificazione	2	2												
Sicurezza alimentare	Aggiornamento manuale e procedure	- Aggiornamento del manuale di sicurezza alimentare - Approfondimento su alcune procedure	2	2												
Sicurezza sul lavoro	Parte generale e specifica	Formazione generale riguarda i concetti generali in tema di prevenzione e sicurezza sul lavoro, la seconda parte di formazione specifica che, in base all'art.37 del d.lgs. 81/08 deve riguardare rischi specifici legati alla mansione.	5 *	8												
Sicurezza sul lavoro	Formazione addetti gestione primo soccorso (il numero delle persone da formare varia in base al numero di lavoratori presenti sulla singola struttura)	Allertare il sistema di soccorso, riconoscere un'emergenza sanitaria, attuare gli interventi di primo soccorso, acquisire conoscenze generali sui traumi in ambiente di lavoro, acquisire conoscenze generali sulle patologie specifiche in ambiente di lavoro e acquisire capacità di intervento pratico	6 *	12												
Sicurezza sul lavoro	Formazione addetti gestione primo soccorso (il numero delle persone da formare varia in base al numero di lavoratori presenti sulla singola struttura)	L'incendio e la prevenzione incendi , protezione antincendio e procedure da adottare in caso di incendio, esercitazioni pratiche	5 *(non è legge ma prevista da una circolare dei vv.f e recepita dal Ministero del Lavoro)	8												

* il numero di ore si applica anche in caso di aggiornamento formativo periodico come prescritto di legge

Boa. Di. P. 2017



PERCORSO PER COMMIS CUCINA		Titolo corso	Argomenti	Numero ore		Calendario									
Ambito	Corso per neo- assunti			persone con formazione progressa	persone nuove	2015	ott-dic	2016	2017	2018	2019	2021	2022	2023	2024
Sistemi di gestione qualità Sicurezza sul lavoro Sicurezza alimentare	Corso per neo- assunti	-La certificazione etica SA8000 - D. Lgs. 81/2008: figure aziendali - Igiene del personale - Buone prassi idi lavorazione	4												
Sicurezza alimentare	Il manuale di sicurezza alimentare e le procedure in distribuzione	- Pericoli nella ristorazione collettiva - Il manuale di sicurezza alimentare - Procedure e buone prassi in cucina	2	2											
Sicurezza alimentare	Gestione diete speciali e procedure di sanificazione	- Allergie, intolleranze e malattie metaboliche - Distribuzione diete speciali - Gestione emergenze - Procedure di sanificazione	2	2											
Sicurezza sul lavoro	Parte generale e specifica	Formazione generale riguarda i concetti generali in tema di prevenzione e sicurezza sul lavoro, la seconda parte di formazione specifica che, in base all' art.37 del d.lgs. 81/08 deve riguardare rischi specifici legati alla mansione.	5 *	8											
Sicurezza sul lavoro	Formazione addetti gestione primo soccorso (il numero delle persone da formare varia in base al numero di lavoratori presenti sulla singola struttura)	Allertare il sistema di soccorso, riconoscere un'emergenza sanitaria, attuare gli interventi di primo soccorso, acquisire conoscenze generali sui traumi in ambiente di lavoro, acquisire conoscenze generali sulle patologie specifiche in ambiente di lavoro e acquisire capacità di intervento pratico	6 *	12											
Sicurezza sul lavoro	Formazione addetti gestione primo soccorso (il numero delle persone da formare varia in base al numero di lavoratori presenti sulla singola struttura)	L'incendio e la prevenzione incendi , protezione antincendio e procedure da adottare in caso di incendio, esercitazioni pratiche	5 *(non è legge ma prevista da una circolare dei vv.f e recepita dal Ministero del Lavoro)	8											

Ministero dell'Economia e delle Finanze
 Agenzia Entrate
 MARCA DA BOLLO €16,00
 SEDICI/00
 00006624
 00000400E
 00176216
 14/05/2014 08:51:52
 4578-00088
 IDENTIFICATIVO : 5113109506223
 0 1 13 009506 222 3



Handwritten signature or initials.

D.6.4 PERSONALE A SUPPORTO DELLA GESTIONE (NUMERO/QUALIFICHE)

“NUCLEO DI GESTIONE MENSE”

Saranno messe a disposizione delle figure professionali di alto livello, fortemente motivate e coinvolte, con esperienza pluriennale nel settore, a perfetta conoscenza di tutte le caratteristiche e particolarità del servizio e con consolidati rapporti con fornitori, istituzioni, collaboratori esterni, dirigenti scolastici. Il team di lavoro è composto da specialisti delle varie funzioni aziendali e sarà coordinato dal Responsabile Concessione.

Per ogni funzione è previsto un Responsabile e un collaboratore specifico per la zona, per supportare i processi e rispondere alle necessità.

<i>NUCLEO DI GESTIONE MENSE</i>
Responsabile Concessione: sig. Giorgio Martinelli (sostituto sig. Mirko Vaccaro)
Coordinamento Tecnico Strutture: sig.ra Renzo Pacher
Coordinamento Tecnico Strutture: sig.ra Daniela Girardi
Ufficio Sicurezza Alimentare e Dietetica (ISO 9001, ISO 22000): dott.ssa Camilla Santagiuliana
Collaboratori Ufficio Sicurezza Alimentare e Dietetica dott.ssa Licia Pedrotti, dott.ssa Maja Minuz, dott. Andrea Maino dietista
Gestione Atti Amministrativi: sig.ra Miriam Moser
Ufficio Qualità (controllo procedura Sistema e relazione con clienti) e gestione SA8000: dott.ssa Alessandra Zampi
Ufficio Acquisti alimentari: dott. Ivano Fiorini
Ordini e Forniture Alimentari: sig. Bortondello Sandro
Risorse Umane, selezione, formazione: sig. Giovanni Zambelli
Area Tecnica: sig. Franco Anesi (Resp. ufficio sicurezza lavoro sig. Andrea Cecco)
Responsabile "squadra Manutentori": sig. Stefano Magri
Collaboratore manutentore: sig. Andrea Algarotti
Sistemi informatizzati: sig. Daniele Ceresa
Centralino: sig.ra Milena Spangaro

Direzione aziendale

A differenza di aziende di ristorazione a livello nazionale, o con sedi in altre province e regioni, la struttura centrale di Risto 3 è in grado di garantire facilmente un collegamento efficiente ed efficace con il “Nucleo Gestione mense” con l’intero organico operante nelle strutture in oggetto e con la Comunità. Questo grazie soprattutto alla localizzazione della sede centrale di Risto 3 che si trova a Trento in via del Commercio 57. L’intero servizio non dipenderà solamente dalla capacità e professionalità del Responsabile Concessione e dei suoi collaboratori, ma l’intero gruppo di lavoro




sarà costantemente supportato dalla Direzione Risto 3 e tutta la situazione sarà costantemente monitorata direttamente dai massimi Responsabili Aziendali.

Nello specifico, il “Nucleo Gestione mense” potrà rapportarsi direttamente e in breve tempo sia con il Direttore Generale, con il Presidente sia con il Responsabile del settore Scuole di Risto 3, sig. Giorgio Martinelli. La figura di quest’ultimo garantisce che i problemi siano affrontati con la necessaria celerità, dai più piccoli ai più significativi. La sua esperienza ventennale nel settore scolastico, la partecipazione attiva negli incontri con i collaboratori di zona, il suo diretto contatto con i responsabili dei vari Enti, permette che si mantenga un continuo collegamento tra la parte operativa di Risto 3 e la parte del Cliente. Inoltre egli ricopre il ruolo di **Responsabile concessione**.

Il Responsabile Concessione

Ha la responsabilità dell’intera concessione, con il compito principale di referente per la Comunità per l’impostazione generale organizzativa del servizio. Garantisce il coordinamento generale dell’intero servizio con piena autonomia e capacità di spesa.

Coordinamento Tecnico Strutture

I Coordinatori dipendono direttamente dal Responsabile della Concessione.

Le figure messe a disposizione svolgono mansioni che comportano sia iniziativa sia autonomia operativa nell’ambito e in applicazione delle direttive generali ricevute dalla Cooperativa. I ruoli a cui devono fare riferimento sono previsti dall’organigramma aziendale. Sono sempre raggiungibili direttamente o tramite sostituto per la risoluzione immediata delle problematiche delle strutture.

Svolgono funzioni di coordinamento, formazione e affiancamento del personale, controllo e gestione delle strutture a loro affidate.

Tra le principali caratteristiche dei Coordinatori tecnici, si evidenziano i seguenti ambiti e relative competenze:

Ambito commerciale: sono a conoscenza delle condizioni della concessione e verificano la loro applicazione, tengono un rapporto costante con l’utenza e la committenza, tengono monitorato costantemente l’andamento delle presenze delle utenze, segnalando eventuali problematiche.

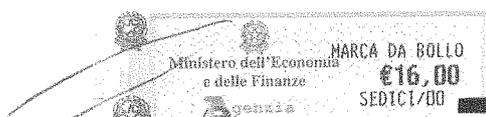
Ambito acquisti: controllano gli ordini delle merci, il magazzino e lo stoccaggio, verificano a campione la corrispondenza delle quantità e qualità delle derrate ordinate.

Ambito gestione del personale: comunicano il fabbisogno alla Direzione del Personale; con tale ufficio concordano selezione, ricerca, modalità assunzione, termini, durata, proroghe ecc.

Gestiscono tutta la procedura di assunzione del personale (variazioni di orario, spostamento sede lavoro, proroga contratti, consegna documenti nuovi assunti, scheda ore mensile). Gestiscono i documenti inerenti la malattia o infortunio del lavoratore. Effettuano spostamenti di personale all’interno delle proprie strutture, secondo le proprie necessità e/o emergenze;

Curano che il nuovo assunto sia seguito da un tutor (responsabile di struttura o lui stesso) e che venga riportato l’affiancamento sull’apposito modulo.

Ambito sicurezza alimentare: sovrintendono e controllano le attività di manipolazione degli alimenti verificando la corretta applicazione del manuale di autocontrollo, effettuano controlli periodici alle strutture compilando un’apposita Check-list per verificare il livello igienico del personale e di sicurezza delle strutture e delle attrezzature. In collaborazione con il capo cuoco, verificano la corrispondenza delle materie prime proposte e la corrispondenza al menù. Segnalano all’ufficio Sicurezza Alimentare tutti i rilievi emersi, verificano e richiedono lo stato delle non conformità aperte sulle strutture di competenza. Identificano le situazioni gravi che possono incidere sulla sicurezza degli alimenti, formano e affiancano il personale operativo, dando nozioni di sicurezza alimentare e buon comportamento nell’ambiente di lavoro, comunicano eventuali cambiamenti organizzativi, incidenti



For. D'Orto

sulla sicurezza alimentare collaborando ad individuare le adeguate soluzioni, partecipano alle ispezioni interne ed esterne nelle varie strutture.

Ambito sicurezza sul lavoro: sovrintendono e vigilano sull'effettivo utilizzo delle misure predisposte da Risto3 anche richiedendo e indicando ai lavoratori quali cautele osservare. In caso di persistente inosservanza devono informare i diretti superiori. Informano il più presto possibile i lavoratori e i fornitori esposti al rischio di un pericolo grave e immediato circa il rischio stesso e le disposizioni prese o da prendere in materia di protezione. Segnalano tempestivamente al RSPP e al dirigente, sia le deficienze dei mezzi, delle attrezzature di lavoro e dei dispositivi di protezione individuale, sia ogni altra condizione di pericolo che si verifichi durante il lavoro, delle quali venga a conoscenza sulla base della formazione ricevuta. Frequentano e segnalano la necessità di appositi corsi di formazione, si assicurano che i lavoratori ricevano le adeguate istruzioni e le mettano in pratica.

Ufficio Sicurezza Alimentare

Il Responsabile dell'ufficio sicurezza alimentare garantisce l'osservanza delle norme di sicurezza e igiene alimentare. Risponde al Direttore Generale.

Le sue funzioni sono:

- gestire e sviluppare i controlli degli standard di qualità inerenti il processo di produzione all'interno delle strutture della Cooperativa;
- organizzare, programmare e coordinare i controlli di verifica, analisi e procedure specifiche per valutare la qualità dei prodotti;
- garantire la tenuta del materiale inerente le certificazioni di sua competenza;
- compartecipare alla diffusione degli obiettivi della Qualità nei confronti del personale delle strutture
- formazione del personale
- predisporre tabelle dietetiche

Collaboratori Ufficio Sicurezza Alimentare

Per lo svolgimento dei compiti assegnati all'Area si avvale di Collaboratori, figure professionali quali tecnologi alimentari e biologi.

Le funzioni principali sono:

- gestione delle non conformità emerse;
- verifiche sulle strutture esterne
- verifica taratura strumenti
- formazione del personale
- predisposizione menu

Nel Sistema Sicurezza alimentare e Dietetica rientrano tutte le attività messe in atto per gestire e sviluppare i sistemi derivanti dalle certificazioni (ISO 9001, ISO 22000, HACCP) e gestire gli aspetti dietetico nutrizionale adottati da Risto 3, inerenti la ristorazione e i suoi processi.

Gestione Atti amministrativi (licenze sanitarie, amministrative, gestione utenze)

Le attività del personale in questa funzione sono:

- predisposizione, verifica e presentazione agli enti preposti, di tutta la documentazione richiesta per: l'apertura, il subentro o la continuazione delle attività produttive su strutture gestite dalla Cooperativa e per l'ottenimento delle relative licenze in affiancamento con la Funzione Qualità e Sicurezza Alimentare;
- effettuare le richieste di attivazione o subentro, sulle utenze necessarie allo svolgimento produttivo dell'attività con predisposizione di statistiche periodiche in merito ai costi ed ai consumi con la collaborazione della Direzione Tecnica ;



- gestione delle pratiche assicurative (aggiornamento polizze, denuncia sinistri, recupero danni e pagamento premi), in affiancamento con la Direzione Tecnica ed il responsabile dell'area Amministrazione e Finanza;
- gestione delle azioni legali nei confronti dei clienti morosi in accordo con la Direzione;
- gestione delle richieste di garanzie fideiussorie rilasciate a favore della Cooperativa da Istituti di Credito, con il monitoraggio della scadenza e successiva restituzione all'emittente. Risponde al Responsabile Amministrativo

Ufficio Qualità

Il personale dell'area si occupa di verificare che siano rispettati gli standard di qualità del prodotto/servizio e le procedure coerentemente con le norme ISO 9001-SA8000 e ISO 14001 in possesso della cooperativa.

Le principali funzioni sono quelle di:

- garantire l'applicazione, il mantenimento e il miglioramento del Sistema Qualità Integrato;
- partecipare alla definizione di attività di miglioramento continuo, rispetto agli obiettivi di qualità del prodotto/servizio e del processo di realizzazione (formazione, nuove procedure, nuovi strumenti, sistemi di controllo).
- verificare la coerenza e il raccordo delle parti del Sistema e la rispondenza alla norma, supportando i Responsabili dei processi;
- promuovere all'interno dell'organizzazione un'idea di qualità intesa come qualità dell'organizzazione e non solo dei prodotti;
- preparare gli input per il riesame periodico;
- analizzare lo stato della qualità raggiunto e la realizzazione degli obiettivi e riferire ai vertici aziendali in merito all'andamento del Sistema Qualità Integrato;
- gestire i processi di verifica degli enti certificativi;
- fornire agli addetti informazioni ed aggiornamenti sui temi sopraccitati, affiancandoli nelle varie fasi lavorative per verificare la rispondenza alle procedure previste.

Ufficio Acquisti Alimentari

Alla funzione del Responsabile è delegata (con i limiti della delibera del CDA) l'attività, di ricerca ed acquisto ottimale delle materie prime, necessarie al buon funzionamento del servizio erogato.

Principali funzioni Responsabile acquisti alimentari :

- scelta e gestione della trattativa commerciale con nuovi fornitori (incluso la firma di capitolati di fornitura);
- gestione dei fornitori già in essere ;
- definizione di azioni di marketing d'acquisto, monitorando l'efficacia dei processi in termini economici, di qualità e di livelli di servizio;
- funzione di controllo e coordinamento della piattaforma di distribuzione interna (Piattaforma centrale e magazzino secco);
- coordinamento delle lavorazioni svolte presso il reparto Macelleria.

Ordini e Forniture Alimentari

La funzione Acquisti materie prime - scuole si occupa delle operazioni amministrative relative agli acquisti per tale ramo d'azienda in accordo con il Responsabile acquisti a cui risponde direttamente.

Si occupa inoltre di garantire il rispetto delle procedure concordate, delle caratteristiche alimentari e delle consegne. Effettua per tutte le strutture scolastiche gli ordini di materie prime e prodotti alimentari. Raccoglie quindi gli ordini provenienti dalle strutture, verifica il rispetto delle grammature e dei vincoli dell'appalto, elabora i dati e li trasmette ai fornitori, gestisce le statistiche relative alle



Firma

forniture secondo quanto concordato con la Comunità.

Risorse Umane

Il Responsabile Risorse umane ha la responsabilità diretta di tutti gli adempimenti che attengono alla gestione del personale (selezione, licenziamento, richiami, buste paga, adeguamenti retributivi e trasferimenti) secondo le deleghe ricevute dal CdA.

Le funzioni del Direttore del Personale sono:

- coordinare lo sviluppo e la motivazione delle risorse umane presenti in azienda;
- predisporre, sentiti i Coordinatori di riferimento, i piani e i programmi di formazione e aggiornamento del personale;
- predisporre e realizzare le politiche strategiche di gestione del personale;
- verificare i costi del personale ed elaborare il budget;
- gestire il processo di selezione e assunzione del personale;
- è responsabile della redazione e dell'aggiornamento del "Documento programmatico sulla sicurezza della Privacy" di Risto 3 D.Lgs. 30/06/2003 N. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" in qualità di "Responsabile trattamento dati";
- supervisionare i programmi di formazione dell'azienda.

Nella figura del Responsabile Risorse umane è identificata la funzione di Rappresentante per la Direzione per la norma SA8000 ed è garante che vengano ottemperati tutti gli adempimenti inerenti la norma SA8000.

Area Tecnica

È delegato alla trattativa commerciale con i nuovi e vecchi fornitori per tutto ciò che non è strettamente legato alla produzione dei pasti secondo le deleghe ricevute dal CdA.

Le sue funzioni sono:

- l'acquisto di attrezzature, impianti, macchinari;
- la stipulazione dei contratti di noleggio, manutenzione e di servizi;
- la stipula delle polizze assicurative;
- la stipula contratti di forniture (acqua, luce, gas);
- monitoraggio dei servizi (manutenzione,logistica, trasporto, appalti pulizia, lavaggi);
- vigilanza sulla corretta esecuzione dei lavori progettati e commissionati;
- vigilanza sulla corrispondenza di quantità e qualità delle lavorazioni e delle attrezzature previste nei contratti con le imprese e con i diversi fornitori;
- partecipazione alla progettazione di nuove strutture.

Al direttore Area Tecnica è demandata la funzione del Servizio di Prevenzione e Protezione dell'Azienda in qualità di RSPP aziendale(Responsabile Servizio Prevenzione Protezione) in applicazione delle norme inerenti le tematiche della Sicurezza sui luoghi di lavoro (D.lgs. 81/08; D.LGS 231/2001).

Squadra manutenzione

Il responsabile del servizio manutenzioni provvede al pronto intervento, su chiamata in caso di guasti e malfunzionamenti, e alle riparazione delle attrezzature dislocate nelle sedi operative dell'azienda. Il personale del Servizio Manutenzione risponde al Direttore Area Tecnica.

Le sue funzioni sono:

- l'attuazione del programma di visite di controllo programmata al fine di valutare l'efficienza costante delle apparecchiature;



Fara Diletti

- la valutazione dell'origine dei guasti segnalati nelle attrezzature delle strutture e attua interventi per la risoluzione dl problema;
- interpella fornitori esterni in caso di necessità di interventi specialistici;
- installazione di dispositivi specifici di protezione delle persone e dei beni e ne verifica il
- verificare il corretto funzionamento delle attrezzature;

Per lo svolgimento di tali mansioni si avvale di Collaboratori della squadra manutenzioni che rispondono direttamente a lui. La zona ha la disponibilità di un manutentore attrezzato per il pronto intervento in ogni struttura.

Sistemi informatizzati

Il personale in questa funzione opera per il buon funzionamento informatico dell'azienda, garantendo l'efficienza dei supporti informatici a supporto dei processi aziendali e dell'operatività delle strutture.

Il responsabile dei servizi informatici svolge le sue funzioni:

- è delegato in qualità di "Amministratore di sistema" in base al D.lgs. 196/2003;
- in tale funzione è in possesso dell'account amministratore che gli permette di accedere a tutte le risorse di rete per eventuali interventi di manutenzione;
- ha il compito di verificare l'esecuzione e le attività di manutenzione dei PC della rete aziendale anche con il supporto di tecnici esterni.

Centralino

Presso la sede di via Trento in via Del Commercio con frequenza giornaliera, dal lunedì al venerdì, la presenza di una segretaria, garantirà un riferimento continuativo e sicuro per tutti i soggetti coinvolti nel servizio delle mense scolastiche della Comunità. L'addetto in servizio sarà a conoscenza in ogni momento, dei programmi giornalieri e dei movimenti sul territorio dei vari Responsabili ai quali smisterà le comunicazioni di competenza.



D.6.5 INIZIATIVE PREVISTE PER LA TUTELA DEI LAVORATORI CON PARTICOLARE RIGUARDO PER LA CONCILIAZIONE LAVORO E FAMIGLIA E ALL'INSERIMENTO DI PERSONE SVANTAGGIATE

Per Risto 3 la necessità di mettere a punto sistemi di conciliazione tra famiglia e lavoro nasce dalla convergenza di due fattori: da un lato le trasformazioni delle strategie di vita e delle identità delle donne e degli uomini; dall'altro la consapevolezza di come il lavoro incida nella vita di una persona.

La Provincia Autonoma di Trento, nell'ambito del "Piano degli interventi in materia di politiche familiari", approvato nel 2004, ha promosso l'avvio al progetto denominato "Audit Famiglia & Lavoro". Esso rappresenta uno strumento di analisi organizzativa che consenta di monitorare le modalità con cui un'organizzazione attua politiche di gestione del personale orientate alla famiglia e un modello di gestione delle risorse umane per il miglioramento della conciliazione tra famiglia e lavoro.

Risto 3 è concorde con le affermazioni per cui le politiche per la conciliazione rappresentano un importante fattore d'innovazione dei modelli sociali, economici e culturali. Gli strumenti che possono scaturiscono dall'analisi di questi assunti di base consentano a ciascun individuo di vivere al meglio i molteplici ruoli che gioca all'interno di società complesse.

Da queste considerazioni, nel 2013, è iniziata la richiesta di iniziare il percorso di certificazione della Provincia Autonoma di Trento denominato "Family audit".

Tale percorso è strutturato come una certificazione dei sistemi ISO: in base ai punti indicati dalle "Linee guida" della PAT, l'azienda stende un piano di lavoro che, al termine, sarà verificato da un certificatore della PAT per verificare la congruità di metodo e d'investimento da parte dell'Azienda.

I campi di indagine e azione

L'Audit è un processo di analisi sistematica che consente all'organizzazione di compiere un'indagine ampia e partecipata al proprio interno, con l'obiettivo di individuare iniziative che migliorano le possibilità di conciliazione tra famiglia e lavoro dei propri collaboratori.

Le proposte del "Piano di Azione Risto 3" sono state elaborate nell'ambito dei workshop con il gruppo di lavoro interno composto da 15 componenti del personale che rispettassero le variabili maggiormente frequenti nella popolazione lavorativa di Risto 3 (es: con figli minori, persone single, persone con carichi di cura verso anziani, personale con cittadinanza non italiana, personale del Sindacato, presenza nel gruppo dei due generi, personale operativo di vari settori, ecc...).

Macro ambiti di indagine e azioni progettuali Risto 3

- 1) **Organizzazione del lavoro.** Proposte: introduzione flessibilità in entrata/ uscita,
- 2) **Processi di lavoro:** identificare una figura jolly in un settore specifico per facilitare le sostituzioni estemporanee; pianificazione degli orari delle riunioni in fascia pomeridiana.
- 3) **Luoghi di lavoro:** possibilità di utilizzare il telelavoro per chi ne fa richiesta (compatibilmente con i ruoli aziendali).
- 4) **Cultura della conciliazione:** inserire nel Bilancio Sociale un capitolo inerente la Conciliazione; a ogni nuovo insediamento del CdA proporre due ore di formazione su conciliazione e differenze di genere; negli incontri sul territorio inserire un punto specifico su conciliazione casa/lavoro per la maggiore informazione possibile; favorire la frequenza a corsi di formazione /aggiornamento proposti dalle Agenzie territoriali;
- 5) **Competenza dei dirigenti:** partecipare a momenti di formazione proposti da agenzie sul territorio.
- 6) **Comunicazione:** creare una pagina Conciliazione sul sito aziendale



Luca Di Ceppi

- 7) **Benefit e servizi:** creare un fondo di solidarietà per personale in momenti di difficoltà, morte del coniuge, malattia,..); attivare convenzioni con fornitori del territorio; istituire un premio di studio per studenti meritevoli figli di socie/soci.
- 8) **Nuove tecnologie:** dotare il personale di coordinamento di computer portatili per facilitare la conciliazione lavoro/famiglia.

In considerazione dell'impegno volto a migliorare la politica di gestione del personale Risto 3, nell'agosto 2013 Risto 3 ha ottenuto la certificazione.



INSERIMENTO PERSONE SVANTAGGIATE

Per quanto riguarda l'inserimento di personale svantaggiato, Risto 3 in collaborazione con Cooperative Sociali di tipo B, attiverà dei percorsi lavorativi realizzati, mediante stage tirocini e regolari assunzioni.

Risto 3 garantirà che il personale svantaggiato impiegato sarà in numero superiore al 7 % del numero delle personale in forza.



D.7

GARANZIA DEL SERVIZIO

- DISPONIBILITÀ PER TUTTA LA DURATA CONTRATTUALE DI UN CENTRO DI COTTURA DI EMERGENZA, CON CAPACITÀ DI PRODUZIONE PASTI DI ALMENO 1000 GIORNALIERI, SITUATO A NON PIÙ DI 20 KM DALLA SEDE DELLA COMUNITÀ ALTA VALSUGANA E BERSNTOL, RISERVANDO A:

- *UBICAZIONE E CARATTERISTICHE (DISTANZE, MQ. VIABILITÀ)*
- *CERTIFICAZIONI SPECIFICHE*
(SA 8000:2008, OHSAS 18001:2207, UNI EN ISO 9001:2008)

- DISPONIBILITÀ PER TUTTA LA DURATA CONTRATTUALE DI UN CENTRO DI COTTURA PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DESTINATI AGLI STUDENTI DELL'ISTITUTO MARIE CURIE SITUATO A NON PIÙ DI 20 KM DALLA SEDE DELLA COMUNITÀ ALTA VALSUGANA E BERSNTOL, RISERVANDO A:

- *UBICAZIONE E CARATTERISTICHE (DISTANZE, MQ., VIABILITÀ)*
- *CERTIFICAZIONI SPECIFICHE*
(SA 8000:2008, OHSAS 18001:2007, UNI EN ISO 14001:2004)



D.7 GARANZIA DEL SERVIZIO

D.7.1.DISPONIBILITA' PER TUTTA LA DURATA CONTRATTUALE DI UN CENTRO DI COTTURA DI EMERGENZA, CON CAPACITÀ' DI PRODUZIONE PASTI DI ALMENO 1000 GIORNALIERI SITUATO A NON PIU' DI 20 KM DALLA SEDE DELLA COMUNITA' ALTA VALSUGANA E BERSNTOL

UBICAZIONE E CARATTERISTICHE (distanze, mq. Viabilità)

Risto 3 metterà a disposizione servizio il proprio centro di cottura, ubicato in Via del Commercio 57 a Trento a circa 13,1 km.

Questo Centro di Cottura/Stabilimento Alimentare di proprietà esclusiva di Risto 3, per caratteristiche strutturali, impiantistica, attrezzature, ubicazione, con i suoi 1400 mq destinati alle lavorazioni, preparazioni e zone stoccaggio, e grazie alla dotazione di impianti e di attrezzature semi industriali, consente la preparazione ed il confezionamento di oltre 3000 pasti giornalieri in legume fresco-caldo.

Con tale centro, si è **perfettamente in grado di assicurare la preparazione e la consegna di oltre 1000 pasti giornalieri a legume fresco-caldo con i più elevati standard qualitativi ai centri cottura e sale mensa indicate nell'area di competenza della Comunità Alta Valsugana e Bersntol.**

CERTIFICAZIONI SPECIFICHE

Il centro cottura si contraddistingue in modo particolare anche per la certificazione conferita per la produzione biologica settore alimentare/gastronomia "Regolamento CE n. 834/2007 (Produzione biologica settore gastronomia) e la certificazione BS OHSAS 18001:2007 Sicurezza sul lavoro e le certificazioni aziendali UNI EN ISO 9001:2008 e SA 8000:2008.

L'**allegato 7** riporta la piantina del centro cottura messo a disposizione con l'elenco e la dislocazione delle attrezzature presenti, l'**allegato 8** il percorso stradale (viabilità).



Luca Di Cecco

D.7.2 DISPONIBILITA' PER TUTTA LA DURATA CONTRATTUALE DI UN CENTRO COTTURA PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DESTINATI AGLI STUDENTI DELL'ISTITUTO MARIE CURIE, SITUATO A NON PIU' DI 20 KM DALLA SEDE DELLA COMUNITA' ALTA VALSUGANA E BERSNTOL (DISTANZE, MQ, VIABILITA')

UBICAZIONE E CARATTERISTICHE

Risto 3 metterà a disposizione del servizio il proprio centro di cottura, situato ad una distanza di circa 13,1 km e ubicato in Via del Commercio n. 57 a Trento e il centro di cottura "Gaia" situato a 14 km e ubicato in via Maccani n. 128 a Trento. I due centri di cottura messi a disposizione, di proprietà esclusiva di Risto 3, per caratteristiche strutturali, impiantistica, attrezzature, ubicazione sono **perfettamente in grado di assicurare la preparazione e la consegna di pasti a legume fresco-caldo con i più elevati standard qualitativi, per gli utenti dell'istituto Marie Curie.**

Centro di Cottura Risto 3 "Stabilimento Alimentare" via del Commercio – Trento (allegato 9)

La dislocazione dello stabilimento-centro cottura situato a poche decine di metri dall'accesso alla tangenziale di Trento Nord, contribuisce in maniera significativa a diminuire i tempi di consegna permettendo in pochi minuti la consegna dei pasti per gli utenti dell'istituto Marie Curie (**allegato 10**). Il Centro Cottura – stabilimento alimentare con i suoi 1400 mq destinati alle lavorazioni, preparazioni e zone stoccaggio, e grazie alla dotazione di impianti e di attrezzature semi industriali, consente la preparazione ed il confezionamento di oltre 3000 pasti giornalieri in legume fresco-caldo.

CERTIFICAZIONI

Il centro cottura si contraddistingue in modo particolare anche per la certificazione conferita per la produzione biologica settore alimentare/gastronomia "Regolamento CE n. 834/2007 (Produzione biologica settore gastronomia) e la certificazione BS OHSAS 18001:2007 Sicurezza sul lavoro e le certificazioni aziendali UNI EN ISO 9001:2008 e SA 8000:2008.

Centro di Cottura Risto 3 "Gaia" via Maccani - Trento (allegato 11)

Il Centro di cottura di proprietà Risto 3, si trova in zona commerciale di Trento, ubicazione comoda e strategica per raggiungere in qualche minuto la tangenziale Nord e in pochi minuti potrà raggiungere la sede di distribuzione per gli utenti dell'Istituto Marie Curie (**allegato 12**). Dispone di oltre 700 mq di aree divise per le varie lavorazioni, preparazione, cottura, confezionamento, lavaggio, stoccaggio materie prime ed è organizzato per una potenzialità produttiva di oltre 1500 pasti al giorno e, rispetto all'attuale produzione, può preparare oltre 1000 pasti al giorno in legume fresco-caldo.

Per le caratteristiche strutturali, l'impiantistica e la dotazione delle attrezzature elencate, è perfettamente in grado di assicurare la preparazione e la consegna dei pasti a legume fresco-caldo agli utenti dell'Istituto Marie Curie senza compromettere l'attuale produzione, inoltre al fine di migliorare ulteriormente le modalità di produzione dei pasti a legume fresco-caldo, sono stati previsti durante l'estate dei lavori di ristrutturazione/ammodernamento del locale, tra cui l'area cucina e l'area confezionamento pasti veicolati, che termineranno il 1° di settembre 2015.

CERTIFICAZIONI

Il centro cottura si contraddistingue in modo particolare per la certificazione ambientale UNI EN ISO 14001:2004 al fine di contenere l'impatto ambientale dei processi aziendali e la certificazione BS OHSAS 18001:2007 Sicurezza sul lavoro e le certificazioni aziendali UNI EN ISO 9001:2008 e SA 8000:2008.



D.8

PROGETTI DI INFORMAZIONE LEGATI ALLE
CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO, AL RISPETTO
DELL'AMBIENTE E ALL'EDUCAZIONE ALIMENTARE



D.8 PROGETTI DI INFORMAZIONE LEGATI ALLE CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO, AL RISPETTO DELL'AMBIENTE E ALL'EDUCAZIONE ALIMENTARE

I progetti di informazione nascono dall' esigenza crescente di sensibilizzare studenti, genitori ed insegnanti a un consumo consapevole degli alimenti. L' approccio attivo all' educazione alimentare viene raccomandato anche dal Ministero della Salute nel documento *Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica* (2010), e trova applicazione territoriale nelle indicazioni "Schema tipo di capitolato speciale d'appalto per la ristorazione scolastica ed altra documentazione di gara- Allegato 6" emesso recentemente dalla Provincia Autonoma di Trento.

Attraverso il coinvolgimento degli alunni e di tutti i soggetti che ruotano attorno al servizio di ristorazione scolastica è possibile far conoscere i principi alla base del vivere sano dando un valore aggiunto anche alle scelte fatte dall' ente (es. utilizzo di prodotti bio, a impatto ambientale ridotto, ecc.).

OBIETTIVI

L'obiettivo di base che ci si pone è quello di creare la consapevolezza, in bambini e ragazzi, che il proprio stile alimentare e l'attività motoria, sono fattori determinanti nella prevenzione di malattie e nella qualità della vita.

Per questo primariamente, i destinatari del progetto di educazione saranno i ragazzi, ai quali verrà data maggior attenzione nell'ambito delle iniziative di informazione che saranno attuate durante l'anno scolastico; in secondo luogo verranno coinvolti, con altre modalità, gli insegnanti e i genitori.

Nella progettazione delle attività sono chiamati a intervenire, con ruolo primario i soggetti istituzionali di riferimento, quali i referenti incaricati dalla Comunità e le commissioni mensa.

Nello specifico si tenderà a stimolare i bambini a una scelta alimentare varia e corretta, attraverso l'esplorazione di gusto, profumo, consistenza, aspetto fisico e appetibilità dei vari alimenti nel momento del pasto.

Si incentiverà il consumo di frutta e verdura, sostenendo ed incrementando le attuali buone pratiche, messe in atto dalla collaborazione tra istituto scolastici, ente e operatori della ristorazione, come il consumo della frutta a merenda.

Sarà fondamentale far acquisire ai bambini consapevolezza, riguardo al proprio vissuto emotivo, nei confronti dei messaggi alimentari di cui sono oggetto, e fornire strumenti che li rendano maggiormente competenti; in tal senso si creeranno situazioni per valorizzare i contenuti presenti nel calendario (menu) distribuito alle famiglie ad inizio anno scolastico.

Si forniranno strumenti di analisi critica ai ragazzi per la lettura delle etichette, al fine di diventare consumatori attenti attraverso incontri didattici in aula tenuti da nostri esperti (tecnologi alimentari e dietista).

Si aumenterà la consapevolezza dei ragazzi dell'importanza e connessione tra alimentazione e attività motoria, mediante incontri in aula.



Anna Dell'Alto

INTERVENTI FORMATIVI DI PROMOZIONE ED EDUCAZIONE ALLA SALUTE

Risto 3 metterà a disposizione il suo Servizio di Sicurezza alimentare e Dietetica composto da uno staff con pluriennale esperienza nel settore della ristorazione ed in particolare nell'ambito dell'educazione alimentare, per realizzare delle attività formative di promozione ed educazione alimentare all'interno dell'offerta didattica scolastica.

Saranno proposti dei format di interventi in aula come quelli di seguito elencati, i quali potranno essere riaggiornati annualmente così da essere sempre interessanti e in linea con i temi di maggiore attualità. La scelta dei format sarà a cura degli insegnanti di riferimento della singola scuola o dei referenti dei progetti scuola salute.

Format	Descrizione	Target	Ore per intervento
La merenda ideale	Mediante supporti multimediali verranno illustrate le caratteristiche essenziali di una corretta merenda, con esempi pratici e combinazioni ideali di alimenti	Scuole primarie	2
Il pane, che meraviglia	Si parlerà degli ingredienti necessari per produrre il pane, delle sue caratteristiche nutrizionali e del suo valore simbolico e culturale	Scuole primarie	2
Una mela al giorno.....	Il frutto più caratteristico del nostro territorio verrà raccontato, assaggiato e confrontato con alimenti derivati come le puree di mela e il succo	Scuole primarie	2
Un pesce d'acqua dolce, la trota	Per valorizzare l'importanza del pesce in una dieta varia ed equilibrata si spiegheranno le principali caratteristiche nutrizionali, in particolare quelle della trota	Scuole primarie	2
Il cibo nel mondo	Viaggio culturale e gastronomico con esempi di cibi e alimenti di popolazioni diverse, al fine di sensibilizzare e incuriosire i bambini verso tradizioni culinarie diverse dalla nostra	Scuole primarie	2
Le etichette nutrizionali	Attraverso la lettura di etichette alimentari di prodotti vari, dal junk food alle bevande, si creerà una maggiore consapevolezza nel confrontare le caratteristiche principali degli alimenti maggiormente consumati in questa fascia d'età	Scuole secondarie di primo grado	2
La piramide alimentare	Mediante la piramide alimentare s'illustreranno gli aspetti fondamentali di una dieta mediterranea equilibrata e i gruppi alimentari in essa contenuti	Scuole secondarie di primo grado	2
Cibo e attività motoria	Esempi pratici di consumo calorico e apporto nutrizionale di determinati alimenti; l'intervento si concentrerà in particolare sul concetto di attività motoria, possibilmente in collaborazione con l'insegnante di attività fisica di riferimento.	Scuole secondarie di primo grado	2



Isa Dielli

Ogni scuola potrà disporre di un pacchetto ore determinato in base al numero di studenti iscritti al servizio mensa:

- 6 ore agli Istituti Comprensivi con un numero di iscritti al servizio mensa inferiore a 1000;
- 8 ore agli Istituti Comprensivi con più di 1000 iscritti al servizio;

A titolo esemplificativo, per il numero di utenti iscritti al servizio mensa nell' anno scolastico 2013-2014 nei 4 Istituti Comprensivi della Comunità si calcolano un totale di 40 ore/ anno.

Gli interventi potranno essere programmati nei mesi estivi e realizzati nel corso del successivo anno scolastico.

EVENTI A CARATTERE INFORMATIVO E DIVULGATIVO:

Mensa aperta: annualmente (in accordo con la Comunità) si provvederà ad organizzare una giornata di "Mensa Aperta", rivolta ai genitori degli alunni delle prime classi delle scuole primarie della Comunità, in cui i partecipanti potranno testare il menu previsto per quella giornata presso la mensa scolastica.

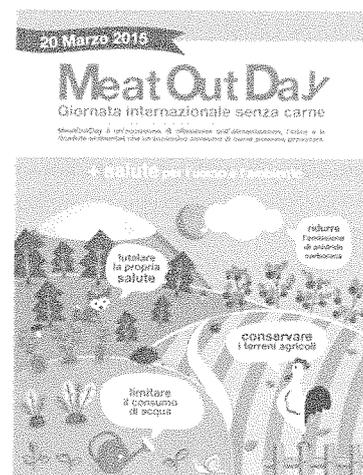
Risto 3 si occuperà di organizzare l'evento mettendo a disposizione l'attrezzatura, le derrate e il personale necessario per la preparazione del pasto.

Benvenuti in mensa: annualmente (in accordo con la Comunità) si provvederà ad organizzare dei momenti di avvicinamento al servizio mensa rivolti ai bambini delle classi prime della scuola primaria. I bambini verranno accompagnati dall'Ufficio Sicurezza Alimentare e Dietetica e dalla cuoca del centro in una visita guidata alla cucina per scoprire la cucina e come viene preparato il pranzo.



Esempio di una visita guidata "Benvenuti in mensa"

Giornate di sensibilizzazione: durante l'anno scolastico verranno organizzate delle giornate a tema per sensibilizzare bambini e ragazzi su alcune tematiche, come l'importanza di ridurre il consumo di carne (20 marzo, giornata Meat out day). In tali occasioni oltre a predisporre un menu speciale si metterà a disposizione del materiale ad hoc.



Esempio di materiale informativo per il "Meatoutday"



Luca DiLotto

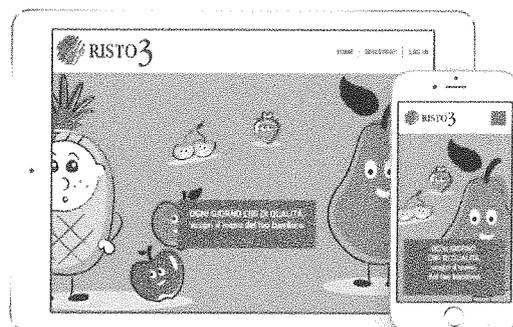
Giornate speciali: in occasione di alcune festività si predisporrà un menu particolare per il pranzo e si allestiranno le mense a tema. Tali festività, così come le giornate di sensibilizzazione, saranno preventivamente concordate con la Comunità.



Esempio della "Giornata di Halloween"

ALLESTIMENTO E DISTRIBUZIONE MATERIALE INFORMATIVO DIVULGATIVO:

Sito web: Risto 3 metterà a disposizione un sito mobile apposito per la ristorazione scolastica dove sarà possibile reperire una serie di informazioni sul servizio. Il sito sarà visibile sia da PC che da tablet e smartphone e permetterà a studenti, genitori, insegnanti e addetti ai lavori di poter consultare in qualsiasi momento e luogo tutti i menu proposti giornalmente a scuola (menu convenzionali, per diete speciali ed etico-religiosi). Sarà possibile consultare il menu scegliendo una scuola specifica di proprio interesse oppure utilizzare un sistema di geo-localizzazione. **(allegato 13)**



Newsletter: Gli utenti del sito potranno iscriversi a una newsletter per essere sempre aggiornati sugli eventi. Potranno ricevere settimanalmente sulla propria e-mail il menu che verrà proposto al proprio figlio a scuola e potranno essere informati su tutte le caratteristiche del servizio di ristorazione, come la qualità delle materie prime e le modalità di preparazione. Attraverso la newsletter potranno essere dati anche spunti dietetici e consigli per mantenere al meglio il proprio stato di salute.

Calendario cartaceo: considerando l'uso non ancora massivo degli strumenti elettronici (pc, tablet, smartphone) nella fascia d'età dei potenziali utilizzatori del sito, nei primi due anni sarà consegnato ad ogni iscritto al servizio mensa una versione cartacea del menu. **(allegato 14)**

Le giornate mondiali: al fine di sensibilizzare e informare gli alunni e gli insegnanti su tematiche d'interesse ambientale e nutrizionale, in accordo con la Comunità Risto 3 realizzerà del materiale informativo di tipo didattico – illustrativo da utilizzare quale strumento didattico- informativo presso la scuola o da distribuire alle famiglie attraverso dispositivi multimediali o materiale cartaceo.

I temi individuati potranno essere, a titolo esemplificativo:

- la Giornata Mondiale dell'Alimentazione, istituita dalla FAO per la prima volta nel 1981, si tiene ogni anno il giorno 16 ottobre;
- la Giornata Mondiale dell'Acqua istituita dalle Nazioni Unite nel 1992, che si tiene il giorno 22 marzo.
- La Giornata Mondiale dell'Ambiente proclamata nel 1972 dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite e celebrata ogni anno il 5 giugno;
- La giornata nazionale contro lo spreco alimentare, che si tiene in Italia il giorno 5 febbraio;



D.9

RILEVAZIONE CUSTOMER SATISFACTION



D.9 RILEVAZIONE CUSTOMER SATISFACTION

Parlando di customer satisfaction sono necessarie alcune premesse relative alla ristorazione scolastica.

Gli orientamenti attuali della ristorazione scolastica

La ristorazione scolastica rappresenta un settore della ristorazione collettiva in cui si concentrano importanti valenze di tipo preventivo, educativo e nutrizionale, garanzie igienico-sanitarie e di sicurezza.

Pasti sicuri sotto l'aspetto igienico-sanitario e nutrizionalmente coerenti, devono armonizzarsi con iniziative di educazione alimentare capaci di abituare i piccoli a nuove e varie esperienze gustative.

Ciò per combattere la progressiva riduzione delle scelte alimentari dei giovani consumatori ai soli cibi che gradiscono.

L'attenzione alle procedure certificate che garantiscono la qualità offerta, possono potenziare la percezione della valenza salutare del servizio e costituiscono un punto di forza nella collaborazione allo sforzo educativo delle famiglie.

La rete sistemica della ristorazione scolastica

Nell'ambito delle competenze correlate alla ristorazione scolastica, gli attori interessati a vario titolo si possono individuare in:

- Amministrazione Pubblica- Comunità
- Azienda Sanitaria Provinciale
- Utenza: rappresentata da alunni, genitori, commissioni mensa
- Gestore del servizio di ristorazione;
- Insegnanti e Dirigenti scolastici.

Tutti questi soggetti, direttamente o indirettamente, possono attivarsi per un'efficace strategia di cooperazione. Ogni attore, che è solo il simbolo di una realtà istituzionale o sociale, è inserito in uno scenario composto da vari elementi che a volte sono sottovalutati.

La qualità "percepita"

Bisogna premettere che la qualità è un fattore dinamico in quanto sempre in movimento. La qualità di un servizio di ristorazione scolastica è composta da diversi aspetti.

La sicurezza igienica del cibo è senza dubbio il requisito fondamentale e certamente quello soddisfatto in tutti i casi.

Un altro importantissimo indicatore della qualità è il gradimento delle pietanze da parte degli alunni. Questo secondo aspetto è il risultato di una complessa miscela di diversi fattori. Lo possono determinare fattori esterni alla ristorazione, le merende portate da casa e consumate durante la mattina, l'ambiente nel quale il pasto è consumato, l'atmosfera che caratterizza il momento del pranzo, la sensibilità soggettiva e la cultura alimentare di ogni piccolo utente. I fattori più direttamente interessati al servizio di ristorazione in senso stretto possono essere le qualità sensoriali delle pietanze e il modo in cui le pietanze sono presentate.

L'obiettivo di un buon servizio pubblico dovrebbe essere quello di dare la maggior soddisfazione possibile all'utente usando efficientemente le risorse -stanziare.

Ecco che la rilevazione della soddisfazione dei clienti degli istituti scolastici diventa un dato significativo per la valutazione e per l'autovalutazione, del servizio.





D.9.1 LA RILEVAZIONE DELLA QUALITA' PERCEPITA

Risto 3, nel territorio Trentino, può vantare la gestione di un numero considerevole di scuole di ogni ordine e grado da oltre trent'anni.

La Cooperativa è certificata fin dall'anno 2000 in base alla norma UNI EN ISO 9001. Uno dei requisiti di tale norma è l'attuazione della soddisfazione di clienti da sempre messa in pratica nei vari settori di business.

Gli strumenti messi in atto per la rilevazione della soddisfazione nelle scuole, previo accordo con la Comunità, riproposta periodicamente, si pongono l'obiettivo di:

- sondare la soddisfazione dell'utenza sul livello delle prestazioni erogate nei servizi scolastici;
- identificare le componenti del servizio particolarmente apprezzate o più critiche, considerando che il concetto di qualità nei servizi è dinamico e relativo, legato alla soggettività e alle esigenze in evoluzione degli utenti.

In questi ultimi anni, Risto 3 ha affinato tale processo di ricerca coinvolgendo soggetti diversi che apportano diversi punti di vista.

Il Gruppo di lavoro è perciò composto:

- Responsabile Gestione interna della Qualità di Risto 3
- Ufficio sicurezza alimentare di Risto 3
- Ufficio Dietetico della Cooperativa
- Consulenti esterni e professionisti del settore.

Tutto questo rappresenta lo sforzo che la Cooperativa dedica a questo argomento, un'importante garanzia di correttezza nella rilevazione del gradimento del vitto e del servizio.

Gli **strumenti** per la rilevazione sono due:

- 1) il questionario
- 2) la rilevazione degli scarti

D.9.2 METODI PER LA RILEVAZIONE DELLA QUALITA' PERCEPITA

1) IL QUESTIONARIO

a) Il Questionario

La prima tecnica scelta per la rilevazione della qualità percepita è la somministrazione di un **questionario**. Il modello è diversificato in base alla tipologia di utenza: più semplice e figurativo per la Scuola Primaria rispetto a quello proposto agli alunni/alunne della Scuola Secondaria.

Il **materiale** è fornito direttamente dalla Cooperativa dopo una prima fase di confronto con i responsabili della Comunità.

Il modello utilizzato è molto flessibile e personalizzabile e potrà contenere un numero variabile di risposte multiple o valutative con scale esponenziali ed eventuali note. Potrà, inoltre, essere utilizzato per ulteriori rilevazioni che l'Ente ritenga necessarie. La valutazione sarà principalmente focalizzata su **quattro aree**: pasto, servizio, ambiente, igiene. I questionari per i genitori, insegnanti o altri adulti utenti del servizio mensa, pur riportando le medesime tematiche, saranno maggiormente strutturati a livello di quantità di domande.

b) Utenza coinvolta

Il metodo scelto è la somministrazione di "questionari" da compilarsi direttamente dagli **alunni** dei plessi interessati.



Luca Di Pietro

Anche agli **insegnanti** che svolgono servizio presso le mense in oggetto sarà somministrato un questionario di rilevazione della qualità percepita strutturato in maniera simile. Importante è la loro valutazione come utenti ma anche come professionisti attenti alla parte educativa della ristorazione.

Anche alla componente dei **genitori** è richiesta una valutazione del servizio di ristorazione scolastica. Non si tratta, ovviamente, di una lettura su quanto è servito quotidianamente ma, in un'ottica di soggetti del sistema ristorazione, è chiesto loro l'analisi di aspetti correlati al servizio.

Sono inoltre chiesti stretti collegamenti con le **Commissioni Mensa**. Un rapporto continuativo e collaborativo permette di affrontare piccole criticità e mettere in atto azioni correttive.

c) Distribuzione e raccolta Questionari

La somministrazione del questionario, secondo le recenti ricerche, è effettuata dagli insegnanti stessi entro un'ora dal pranzo. La presenza dell'insegnante di riferimento facilita la contestualizzazione dell'esperienza inserendola in altri percorsi educativi in atto. Personale della Cooperativa ritirerà il materiale compilato per la successiva elaborazione statistica.

d) Periodicità

E' importante effettuare una rilevazione dopo qualche settimana dalla partenza del servizio per poter mettere in pratica azioni correttive nella seconda fase di presentazione dei menù stagionali. Una seconda verifica verso i mesi di marzo /aprile maggio, servirà per misurare il raggiungimento degli obiettivi prefissati e predisporre un piano di miglioramento strutturale per l'anno scolastico successivo. A richiesta del committente potranno essere messe in atto ulteriori predisposizioni del questionario.

e) Elaborazione del questionario e criteri di accettabilità

La gestione decennale della soddisfazione del cliente tramite questionari offre un collaudato sistema di rendicontazione dei dati e una metodologia di analisi basata sulle modalità di misurazione utilizzata è la scala di Likert. Il metodo di Likert, più rapido e semplice delle precedenti scale fu, ed è tuttora, applicato proprio in numerosissimi settori della ricerca applicata. Tale tecnica consiste principalmente nel mettere a punto un certo numero di affermazioni (tecnicamente definiti item), che esprimono un atteggiamento positivo e negativo rispetto ad uno specifico oggetto. La somma di tali giudizi tenderà a delineare in modo ragionevolmente preciso, l'atteggiamento del soggetto nei confronti dell'oggetto dell'indagine.

f) Report conclusivo

Le statistiche, elaborate entro circa un mese dall'effettuazione della rilevazione, saranno presentate in sintesi all'Assessore o preposto di riferimento della Comunità e al Dirigente scolastico dei plessi interessati.

Questa modalità di ricerca della qualità percepita è sviluppata non solo con l'intento di trovare risposte estemporanee, ma con l'intento di creare una banca di dati quantitativi che possono stimolare un confronto tra i soggetti preposti alla cura dell'alimentazione in un approccio sistemico e a rete.

g) Azioni correttive e di miglioramento

L'analisi dei dati raccolti permetterà di leggere e mettere in atto eventuali azioni correttive e il relativo progetto di miglioramento: potranno comportare ad esempio la revisione della ricetta, la sostituzione del piatto, il cambio dei prodotti utilizzati, nuovi abbinamento dei piatti all'interno dei menù, formazione del personale di cucina e di distribuzione, interventi di educazione alimentare, ecc. La



Barbara Girolotti

collaborazione e il coordinamento con i componenti delle Commissioni mensa, l'Ufficio Istruzione della Comunità faciliterà la presa in carico e l'attuazione di azioni migliorative.

Il Gruppo di lavoro Qualità è composto da:

UFFICIO SISTEMA QUALITÀ RISTO 3. E' coordinato da una psicologa con il ruolo di Responsabile sistema Qualità integrato. L'ufficio ormai da anni si occupa della rilevazione della soddisfazione con i principali committenti della Provincia di Trento a livello scolastico e anche con aziende private. Il sistema è stato implementato negli anni passati fino ad arrivare ad un "modello base" adattabile nel tempo, alle esigenze dell'Azienda committente. Le linee base di applicazione sono descritte nella procedura "Analisi e soddisfazione Cliente" parte integrante del Sistema Qualità Risto 3.

UFFICIO SICUREZZA ALIMENTARE RISTO 3. Lo staff è composto da personale esperto in Tecnologia Alimentare, che in questo ambito hanno soprattutto il compito di fare rispettare tutte le procedure in merito alla sicurezza alimentare delle preparazioni e somministrazioni.

UFFICIO DIETETICO NUTRIZIONALE RISTO 3. Compongono lo staff dietisti e biologhe alimentari che da anni si occupano di redigere i menù scolastici per Risto 3, predisponendo le opportune ricette e diete specifiche con le relative scomposizioni bromatologiche. Le qualificate professionalità presenti all'interno del gruppo facilitano il percorso di formazione professionale rivolto al nostro personale operativo, proponendo, ad esempio, formazione in ambito nutrizionale-dietetico, sull'uso di prodotti per diete particolari (celiaci), sul controllo registrazioni sistema HACCP. Inoltre il gruppo di dietisti si propone per la gestione di riunioni con i genitori, le commissioni mensa, riunioni con insegnanti, gestione di progetti di miglioramento che comprendano attività di educazione alimentare.

2) LA RILEVAZIONE DEGLI SCARTI E DELLE ECCEDENZE

La riduzione degli sprechi alimentari è un tema particolarmente sentito negli ultimi anni e sarà argomento anche di alcuni eventi internazionali in programma, come Expo 2015. La rilevazione degli scarti e delle eccedenze è uno strumento importante del servizio di ristorazione poiché consente di valutare la gradibilità delle pietanze dando spunti di miglioramento. Per acquisire delle rilevazioni significative è fondamentale analizzare due diversi aspetti: gli scarti e le eccedenze. Per scarti sono da intendersi le pietanze avanzate nei piatti a fine pasto dagli utenti, mentre le eccedenze si riferiscono alle pietanze preparate ma non somministrate. I due elementi valutati in parallelo consentono di affinare il servizio dando spunti migliorativi alla Comunità per quanto concerne le modalità di preparazione e la proposta gastronomica, e alla scuola per quanto riguarda l'educazione alimentare e la pensione ai consumi.

In ogni cucina e centro distribuzione ogni anno sarà possibile programmare una settimana di rilevazione degli scarti e delle eccedenze denominata "Cibo prezioso" in cui Risto 3 si impegnerà a rilevare quotidianamente il peso e le porzioni delle pietanze preparate. Dopo il consumo del pasto si peseranno le eccedenze e gli scarti suddivisi in primo piatto, secondo piatto, contorno cotto e verdura cruda. Il conteggio degli scarti, su richiesta, potrà prevedere il coinvolgimento anche di alunni e insegnanti proponendo loro di pesare gli scarti in autonomia con modalità divertenti e in grado di dare spunti di riflessione e lavori in classe. La rilevazione degli scarti e delle eccedenze potrà essere integrata con il modulo formativo "Cibo e sostenibilità". Tutti i dati raccolti saranno resi disponibili secondo le modalità concordate con la Comunità di Valle.



RISTO 3 s.c.
Via del Commercio, 57 - 38121 TRENTO
Tel: 0461/825175 Fax: 0461/822515
Cod. fisc. e Part. IVA: 00444076221
N. iscr. albo Nazionale enti cooperativi A 158067
E-mail: risto3@risto3.it

D.10

STRUTTURA MESSA A DISPOSIZIONE PER GARANTIRE IL
SERVIZIO MENSA PER GLI STUDENTI DELL'ISTITUTO
MARIE CURIE DI PERGINE V. DISTANTE NON PIU' DI 500
METRI DALLA SEDE DELL'ISTITUTO
UBICAZIONE E CARATTERISTICHE



D.10 STRUTTURA MESSA A DISPOSIZIONE PER GARANTIRE IL SERVIZIO MENSA PER GLI STUDENTI DELL'ISTITUTO MARIE CURIE DI PERGINE V. DISTANTE NON PIU' DI 500 METRI DALLA SEDE DELL'ISTITUTO – UBICAZIONE E CARATTERISTICHE

D.10.1 UBICAZIONE

Risto 3 per garantire il servizio mensa agli studenti delle scuole secondarie di secondo grado, dell'Istituto Marie Curie, metterà a disposizione un locale collocato a meno di 500 metri dalla sede dell'Istituto garantendo oltre 100 posti a sedere e la possibilità di somministrazione del pasto in massimo 50 minuti.

Il locale messo a disposizione è il ristorante “Cristallo” situato in zona centrale a Pergine ed esattamente in Via Chimelli n. 4.

Il Locale, è facilmente raggiungibile a piedi, in pochi minuti, dalla sede dell'Istituto Marie Curie, (allegato 15).

D.10.2 CARATTERISTICHE

Il ristorante “Cristallo” dispone di oltre 270 mq interni da utilizzare come preparazione, sala da pranzo, l'ambiente potrà essere allestito per oltre 100 posti a sedere (allegato 16).

E' presente inoltre una veranda situata all'accesso del locale di circa 90 mq. tale spazio, sarà arredato con tavoli e panche per ulteriori posti in modo che gli studenti possano consumare il pasto anche all'aperto nelle giornate autunnali/primaverili.

Il locale, dispone di bagni maschili e femminili e per portatori di handicap ed è in possesso di tutti i requisiti igienico-sanitari.

Giornalmente, verrà proposto un menù del giorno che comprenderà, un primo piatto a scelta fra almeno 3 portate, un secondo piatto a scelta tra almeno 3 portate, un contorno cotto o crudo a scelta tra almeno 3 tipologie, frutta/dessert a scelta tra almeno 3 tipologie, pane a scelta tra almeno 2 tipologie.

L'offerta dei piatti proposti giornalmente avrà come obiettivo principale il soddisfacimento delle esigenze degli studenti, per tale motivo, presso tale punto distributivo, verranno proposti dei menù appositamente studiati sulla semplicità e sulla filosofia di Risto3: territorio trentino, stagionalità, etica e sostenibilità ambientale.

Nel caso che, durante il periodo di concessione, venissero messi a disposizione nuovi spazi ristorativi all'interno dell'Istituto Marie Curie, Risto 3 si rende disponibile ad utilizzare quanto messo a disposizione dall'Ente.



D.11

GESTIONE MANUTENZIONI LOCALI, IMPIANTI SPECIFICI E ATTREZZATURE

- *CARATTERISTICHE E MODALITÀ*
- *TEMPISTICA INTERVENTI*



D.11 GESTIONE MANUTENZIONI LOCALI, IMPIANTI SPECIFICI E ATTREZZATURE

D.11.1 CARATTERISTICHE E MODALITA'

In questo capitolo, vengono descritte le modalità operative che si adotteranno per gli interventi di manutenzione sugli impianti specifici, attrezzature e materiali concessi in uso

Gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria potranno essere effettuati direttamente da Risto 3; in alternativa, al fine di garantire la tempestività degli interventi, Risto3 individuerà propri fornitori qualificati operanti sul territorio locale.

Saranno previste “quattro tipologie” di intervento di manutenzione/assistenza:

- 1) **Interventi di manutenzione programmata:** controlli pianificati sulla base della tipologia di attrezzatura e della struttura; tale sistema permetterà di anticipare e risolvere a monte eventuali problematiche che potrebbero altrimenti in seguito precludere o rendere difficoltoso il servizio.
- 2) **Interventi di manutenzione a chiamata:** a fronte di malfunzionamento/guasto di attrezzature, richiesto abitualmente dalle strutture, interverranno i nostri manutentori che risolveranno riparando il guasto; a termine dell'intervento, in base alla tipologia del problema si valuterà se trattasi di manutenzione ordinaria ovvero straordinaria.
- 3) **Interventi di manutenzione straordinaria:** a seguito di chiamata, con richiesta dalle strutture come al precedente punto, nel caso che all'atto della verifica/intervento vengano riscontrate anomalie straordinarie si provvederà a sostituire gli elementi danneggiati.
- 4) **Interventi in reperibilità:** saranno svolti da addetti della squadra di manutenzione Risto 3 e permetteranno un servizio di assistenza continua anche in giornate festive infrasettimanali. L'apposito servizio di reperibilità sarà a disposizione su chiamata del Coordinatore Tecnico per trovare l'ideale soluzione al problema.

Per tutte le richieste di intervento inoltrate all'Ufficio Segreteria verrà garantito un riscontro per la risoluzione delle problematiche ancora in giornata, e comunque in tempo utile per garantire il servizio e le aspettative della struttura richiedente. Nel caso non fosse possibile eseguire l'intervento per mancanza di componenti specifici, verranno acquisite tutte le necessarie informazioni per l'inoltro ordine dei pezzi occorrenti alla riparazione. In ogni caso al fine di potere garantire la possibilità di effettuare le operazioni di preparazione e distribuzione, saranno messe a disposizione della struttura le attrezzature di cucina necessarie.

La Direzione Area Tecnica autorizzerà gli interventi con riparazione e/o sostituzione dei pezzi a carico di Risto 3.

Indipendentemente dal tipo di manutenzione, questa potrà essere eseguita internamente dalla squadra manutentori Risto 3 o esternamente da parte di fornitori sempre qualificati e garantiti da Risto 3.

Tutto il personale coinvolto nella gestione del processo delle manutenzioni è:

- La segreteria (che acquisisce l'ordine e lo inserisce nel sistema)
- Responsabile manutenzione
- Squadra di manutentori Risto 3



- Manutentori esterni qualificati
- Responsabile di struttura
- Ufficio Contabilità
- Direttore Area Tecnica
- Comunità



Esecuzione manutenzione a chiamata

Segnalazione malfunzionamento

Il Coordinatore, il responsabile della struttura (o suo collaboratore) segnala all'Ufficio Segreteria della sede i malfunzionamenti rilevati, specificando il tipo di attrezzatura e la natura dell'inconveniente.

Gestione segnalazione

L'Ufficio Segreteria inserisce nell'apposito gestionale informatico la richiesta di Intervento indicandone la data di chiamata, l'ora di chiamata, il richiedente, la struttura coinvolta, l'attrezzatura interessata, la descrizione del guasto e l'indicazione di gravità dello stesso.

Analisi segnalazione

Il modulo verrà inviato immediatamente all'Area Manutenzione che analizza in tempo reale la richiesta, il Responsabile del Servizio Manutenzione pianifica gli interventi in base alle priorità, alla localizzazione degli impianti e/o attrezzature. Per garantire celerità all'intervento definirà immediatamente se gestirlo con personale interno Risto3 ovvero con fornitore qualificato esterno.

Intervento di manutenzione interno

L'intervento di manutenzione è effettuato in modo da rimuovere il malfunzionamento segnalato e, per quanto possibile, si opera per evitare che il malfunzionamento si ripeta (a questo scopo il manutentore effettua sempre un controllo generale dell'attrezzatura/impianto in riparazione). Terminato l'intervento, il manutentore riporta sull'apposita modulistica il materiale impiegato e le ore di lavoro.

Il modulo sarà consegnato alla Segreteria per l'inserimento nel sistema. Tutti gli interventi, dalla richiesta alla risoluzione della problematica e i relativi costi sostenuti, saranno registrati su apposito supporto informatico e visionabili in rete dalla Comunità.

Intervento di manutenzione esterno

Il fornitore esterno, su chiamata di Risto 3, effettuerà l'intervento di manutenzione e compilerà un proprio "Rapporto di lavoro" che verrà controfirmato e conservato in copia dal Responsabile di struttura. Il tutto verrà trasmesso alla sede per l'inserimento a sistema e per il visto di autorizzazione dell'Area Tecnica e all'ufficio Contabilità per il pagamento, con imputazione ai relativi centri di costo. Tutti gli interventi, dalla richiesta alla risoluzione della problematica e i relativi costi sostenuti, saranno registrati su apposito supporto informatico e visionabili in rete dalla Comunità.

L'addetto alla manutenzione si coordina con la direzione Area Tecnica Risto 3 per la scelta e la modalità di chiamata del fornitore, il quale deve essere comunque inserito nella lista dei fornitori qualificati.

Analisi efficacia della Manutenzione

Il Direttore Area Tecnica e il Responsabile della manutenzione effettueranno mensilmente un'analisi degli interventi di manutenzione effettuati (sulla base delle registrazioni dei moduli) in modo da verificare eventuali carenze ripetute in qualche impianto e/o attrezzatura e prendere i provvedimenti più idonei condividendo con la Comunità la scelta opportuna da prendere.



Rob. Dielli

Controllo intervento esterno

L'intervento dal fornitore esterno verrà verificato immediatamente dal Responsabile di struttura Risto 3 e se ritenuto opportuno potrà richiedere un ulteriore controllo da parte del Servizio Manutenzione Risto 3, sia durante l'effettuazione dell'intervento stesso, sia successivamente, per verificarne il risultato.

La direzione Area Tecnica valuterà l'attività di manutenzione anche in relazione alla sicurezza sul lavoro, provvederà quindi a concordare, per le nuove forniture di attrezzature o impianti, una formazione al personale e un piano di manutenzione annuale.

I locali e le tipologie di impianti e attrezzature sottoposti a manutenzione ordinaria sono quelli che hanno impatto sul servizio sulla qualità e sicurezza dei prodotti e degli ambienti di lavoro.

D.11.2 TEMPISTICA INTERVENTI

Si elencano di seguito le principali tipologie di intervento di manutenzione programmata:

Pareti

Le pareti intonacate saranno ridipinte mediamente almeno **ogni tre anni**.

- I rivestimenti in tinta lavabile saranno lavati e sanificati **una volta al mese**.
- I corpi radianti saranno puliti prima di ogni stagione invernale.

Frigoriferi, congelatori e celle frigorifere

- Per prevenire la formazione delle condense saranno pulite le griglie delle ventole interne di circolazione dell'aria: **ogni settimana**.
- Lo sbrinamento e/o controllo del funzionamento dell'impianto di sbrinamento automatico sarà effettuato **mensilmente**.
- Controllo della ventilazione, controllo e taratura dei termostati e dei termometri, pulizia dei radiatori e dei compressori e controllo del gas e olio sarà effettuato **con cadenza annuale**.

Banchi distribuzione self service

- Pulizia a fondo al termine di ogni servizio.
- Pulizia dei radiatori e dei compressori e controllo del gas degli elementi refrigeranti: **semestrale**.
- Regolarizzazione termostati degli elementi riscaldanti, verifica funzionamento elementi riscaldanti (resistenze) e controllo temperatura: **semestrale**.

Affettatrici

- Lubrificazione delle parti mobili: **ogni settimana**.



Luca Di Rotta

- Controllo della tenuta dei filtri a cestello di ogni vasca e del funzionamento generale della macchina, pulizia dei quadri comando da incrostazioni calcaree, dei filtri, degli spruzzatori e di ogni altra parte a contatto con l'acqua: **ogni quindici giorni**.

Bilance

- Controllo della taratura: **semestrale**.

Lavelli e Vasche

- Controllo dei rubinetti e scarichi: **semestrale**.

Cappe o impianto di aspirazione

- Verifica corretto funzionamento motore/impianto: **semestrale**.
- Pulizia filtri cappa: **settimanale**

Carrelli

- Lubrificazione della ruota e controllo dello stato e dei morsetti: **semestrale**.

Erogatori di acqua

- Sarà fatto riferimento alle procedure indicate dalle norme cogenti e dalle società costruttrici degli erogatori: **semestrale**.

Coltelleria da cucina

- Affilatura: **a chiamata e prima dell'inizio di ogni anno scolastico**.

Sterilizzatore Coltelleria

- Verifica corretto funzionamento dello spegnimento di sicurezza della lampada: **settimanale**.

Impianti de-grassatori

- Gestione dei pozzetti de-grassatori con l'asporto al bisogno e/o a richiesta dei grassi e smaltimento presso centri autorizzati secondo la normativa vigente, pulizia dei relativi pozzetti e delle tubazioni.

Estintori/idranti

Per gli estintori presenti all'interno dei locali affidati in concessione verrà predisposto un apposito controllo annuale al fine di verificare la correttezza del rispetto delle scadenze di revisione degli stessi (non a carico Risto 3), sarà data comunicazione alla Comunità.

Interventi di riqualificazione o allestimento degli impianti specifici presso le strutture pubbliche Disponibilità di risorse per riqualificazione cucine

Risto 3 per realizzare gli interventi metterà a disposizione della Comunità risorse tali da permettere la riqualificazione delle cucine; tali risorse saranno destinate all'acquisto di attrezzature, impianti specifici e arredi necessari all'espletamento del servizio di ristorazione scolastica. Risto 3 è



Luca Diella

disponibile a realizzare tutti gli interventi necessari entro il 6° anno di concessione. Il valore per l'intera durata della concessione (dieci anni) è determinato in conformità a quanto esposto nel PEF. Il piano annuale degli interventi va concordato con la Comunità entro l'inizio di ogni anno scolastico. Risto 3 adegua il piano delle richieste della Comunità che eventualmente integra con risorse proprie.

Tali risorse, in accordo con la Comunità, potranno inoltre essere utilizzate anche per supportare altri progetti di miglioramento quali l'acquisizione di hardware e software con i relativi costi di gestione per la rilevazione delle presenze nelle mense scolastiche. Al riguardo, per un'analisi approfondita dell'intera problematica, riteniamo importante avere ben presente quanto fatto emergere dai ricercatori della Fondazione "Bruno Kessler" di Trento nel documento commissionato da Risto 3 "Analisi e modellazione dei processi attualmente adottati per l'erogazione dei pasti nelle scuole del Trentino" che abbiamo già inviato alla Comunità per opportuna conoscenza. Condividiamo pienamente con i ricercatori quando asseriscono che il "sistema buoni pasto" debba rientrare in un progetto più ampio di informatizzazione della scuola (registro elettronico ecc); tale possibilità non sarà però percorribile a breve termine per i tempi necessari alle sperimentazioni e al decollo dell'intero progetto.

Una seconda ipotesi, caratterizzata dall'introduzione di specifici programmi informatici, ha come grande limite il necessario e complicato coinvolgimento del corpo docente, ma soprattutto prevede costi derivanti da acquisto di hardware, software, canoni software e di interfacce, ai quali sono da aggiungere rilevanti oneri bancari a pasto e potrebbero quindi esaurire gran parte delle risorse messe a disposizione da Risto 3.

Riteniamo quindi che l'alternativa percorribile al buono cartaceo, almeno nelle scuole dell'obbligo, sia rappresentata da un approfondimento e successiva realizzazione di un sistema "a forfait" che vede l'utente iscritto al servizio mensa versare una cifra fissa annuale (anche rateizzata), esattamente come per l'abbonamento del trasporto alunni.

La prenotazione giornaliera del pasto potrà essere facilmente effettuata tramite un'apposita scheda classe e trasmessa alla cucina, togliendo a studenti, genitori, insegnanti e personale di cucina, tutto l'onere della gestione della presenza tramite buoni cartacei o registrazioni informatiche. La quota da versare potrà essere calcolata moltiplicando l'importo I.C.E.F. per i potenziali giorni di mensa al netto di un'assenza statistica media. Eventuali eccezioni certificate dalle Scuole (assenze prolungate) potranno dare diritto a rimborsi. Abbiamo verificato l'applicazione di tale sistema in altre realtà e ci è stata confermata sia l'estrema semplicità che il basso impatto economico.

Per quanto riguarda la rilevazione pasti per gli studenti delle scuole superiori riteniamo invece fattibile l'utilizzo del classico badge (buono pasto elettronico).

Ci dichiariamo fin d'ora disponibilissimi ad ulteriori approfondimenti congiunti ed a sperimentazioni che contribuiscano ad effettuare la migliore e più appropriata scelta possibile.

Sostituzione/Riqualfica/ Integrazione/ manutenzione straordinarie degli impianti specifici e delle attrezzature

Per quanto riguarda la sostituzione/ integrazione/ riqualficazione e manutenzione straordinarie degli impianti specifici e delle attrezzature, saranno messi a disposizione della Comunità risorse per tutte le strutture affidate in concessione d'uso. In caso di interventi di manutenzione straordinaria o interventi di riqualficazione delle attrezzature giudicati onerosi e/o non risolutivi e/o sconsigliati, si prediligerà



Franco Diabetti

la sostituzione in toto degli impianti specifici e delle attrezzature interessate. Il valore per l'intera durata della concessione (dieci anni) è determinato in conformità a quanto esposto nel PEF.

Interventi di allestimento sala per servizio Studenti Istituto Superiore Marie Curie Risto3 per l'allestimento della sala mensa per gli studenti dell'Istituto Marie Curie, metterà a disposizione risorse economiche in conformità a quanto esposto nel PEF.

Modalità utilizzo attrezzature dismesse

Eventuali attrezzature, mobili e arredi ritenuti non idonei per l'espletamento del servizio, ma aventi ancora un valore residuo di mercato o di utilizzo in altro ambito, saranno messi a completa disposizione della Comunità che deciderà la modalità di realizzo economico o di diversa destinazione.

Manutenzione ordinaria pulizia/sanificazione

Tutti gli interventi di pulizia/sanificazione eseguiti sulle attrezzature e nei locali concessi in uso, saranno conformi a quanto esposto nella tabella seguente. Tale documento per singolo locale, impianto specifico e attrezzatura, stabilisce le modalità degli interventi ordinari di pulizia puntualizzando: frequenza, prodotti, materiali da impiegare, registrazioni previste, responsabile dell'attività e trattamenti in caso di non rispetto dei limiti stabiliti.



Anna Di Battista

E.2 PIANO MANUTENZIONE PULIZIE ORDINARIE



LOCALE O ATTREZZATURA (CODICE COLORE DEI MATERIALI)	Attività di Pulizia Generale				Attività d'ispezione				Trattamento in caso di non rispetto dei limiti				
	Descrizione Operazione	Resp.	Prodotti da impiegare	Frequenza minima	Materiali da impiegare (frequenza sostituzione materiali)	Registraz.	Tipologia	Descrizione		Frequenza	Limiti	Registraz.	Resp.
Disbrigo rifiuti esterno	Scopatura; Detergere; Risciacquare.	Operatori cucina	DETERGENTE	7 gg	· Scopa di saggina (1 volta/anno) · Secchi	Mod.Registrazione pulizie	visiva;	ispezione visiva	giornaliera	assenza residui visibili	Mod.Registrazione pulizie	Responsabile struttura	Registrare il problema che è stato riscontrato nel relativo modulo. Ripetere le operazioni di pulizia
Disimpegno stazionamento rifiuti 1. Pavimento (blu) 2. Pareti (blu)	Scopatura; Detergere; Risciacquare; Disinfettare; Risciacquare. Spolverare, evitando sollevamenti di polveri, procedendo dall'alto verso il basso; Lavare una piccola area per volta; Risciacquare abbondantemente.	Operatori cucina	DETERGENTE DISINFETTANTE	1) 7 gg 2) 7 gg	1. Scopa (2 volte/anno) · Secchi · Stracci o frangia mop (ogni 2 mesi) 2. Secchi · Panni (ogni 2 mesi)	Modulo Registrazione pulizie	visiva	ispezione visiva	giornaliera	assenza residui visibili	Modulo Registrazione pulizie	Responsabile struttura	Registrare il problema che è stato riscontrato nel relativo modulo. Ripetere le operazioni di pulizia
Contentori dei rifiuti (blu, dedicato)	Chiudere ermeticamente il sacco e trasportarlo nel locale immondizie; Svuotare bene i contenitori; Detergere, risciacquare; Disinfettare i contenitori, senza risciacquare; Porre i contenitori ad asciugare capovolti in un'area sanificata; Posizionare subito un nuovo sacco nel contenitore.	Operatori cucina	DETERGENTE DISINFETTANTE	1) 1 g	· Sacco nuovo, spago · Panni (ogni 2 mesi)	Modulo Registrazione pulizie	visiva	ispezione visiva	giornaliera	assenza residui visibili	Modulo Registrazione pulizie	Responsabile struttura	Registrare il problema che è stato riscontrato nel relativo modulo. Ripetere le operazioni di pulizia
Dispensa scaffalature	Spolverare a secco.	Operatori cucina		15 gg	· Panno per spolveratura (ogni 2 mesi)	Modulo Registrazione pulizie	visiva	ispezione visiva	settimanale	assenza residui visibili	Modulo Registrazione pulizie	Responsabile	Registrare il problema che è stato riscontrato nel relativo modulo. Ripetere le operazioni di pulizia



E.2 PIANO MANUTENZIONE PULIZIE ORDINARIE



Attività di Pulizia Generale		Attività d'Ispezione				Trattamento in caso di non rispetto dei limiti					
Locale o attrezzatura (codice colore dei materiali)	Descrizione Operazione	Prodotti da impiegare	Frequenza minima	Materiali da impiegare (frequenza sostituzione materiali)	Registraz.	Tipologia	Descrizione	Frequenza	Limiti	Registraz.	Resp.
Magazzino detersivi	Scopatura;	DETERGENTE	1) 30 gg	1. Scopa (una volta/anno)	Modulo Registrazione pulizie	visiva	ispezione visiva	settimanale	assenza residui visibili	Modulo Registrazione pulizie	Responsabile struttura
	Detergere; Risciacquare. Spolveratura a secco.	DETERGENTE DISINFETTANTE	2) 30 gg	· stracci o frangia mop (ogni 2 mesi) · spazzolone 2. Panno per spolveratura (ogni 2 mesi)	Modulo Registrazione pulizie	visiva	ispezione visiva	giornaliera	assenza residui visibili	Modulo Registrazione pulizie	Responsabile struttura
Locale ricovero strumenti pulizie Pavimento (blu)	Scopatura;	DETERGENTE	7 gg	· Scopa (una volta/anno)	Modulo Registrazione pulizie	visiva	ispezione visiva	giornaliera	assenza residui visibili	Modulo Registrazione pulizie	Responsabile struttura
	Detergere; Risciacquare; Disinfettare.	DISINFETTANTE		· Secchi · stracci o frangia mop (ogni 2 mesi) · spazzolone	Modulo Registrazione pulizie	visiva	ispezione visiva	giornaliera	assenza residui visibili	Modulo Registrazione pulizie	Responsabile struttura
Ascensore Pavimento (blu)	Scopatura;	DETERGENTE	7 gg	1. Scopa (una volta/anno)	Modulo Registrazione pulizie	visiva	ispezione visiva	giornaliera	assenza residui visibili	Modulo Registrazione pulizie	Responsabile struttura
	Detergere; Risciacquare; Disinfettare; Risciacquare.	DISINFETTANTE		· Secchi · stracci o frangia · spazzolone	Modulo Registrazione pulizie	visiva	ispezione visiva	giornaliera	assenza residui visibili	Modulo Registrazione pulizie	Responsabile struttura
Montacarichi (blu)	Detergere;	DETERGENTE	7 gg	· panno (ogni 2 mesi)	Modulo Registrazione pulizie	visiva	ispezione visiva	giornaliera	assenza residui visibili	Modulo Registrazione pulizie	Responsabile struttura
	Risciacquare; Disinfettare; Risciacquare.	DISINFETTANTE			Modulo Registrazione pulizie	visiva	ispezione visiva	giornaliera	assenza residui visibili	Modulo Registrazione pulizie	Responsabile struttura



Bara Ricordi

E.2 PIANO MANUTENZIONE PULIZIE ORDINARIE



Locale o attrezzatura (Codice colore dei materiali)	Attività di Pulizia Generale				Attività d'ispezione				Trattamento in caso di non rispetto dei limiti
	Descrizione Operazione	Prodotti da impiegare	Frequenza minima	Materiali da impiegare (frequenza sostituzione materiali)	Tipologia	Descrizione	Frequenza	Limiti	
Self- service 1. ripiani (verde) 2. bagnomaria	Detergere; Risciacquare; Disinfettare; Risciacquare. Verare il disincrostante nel bagnomaria e lasciare agire	Operatori cucina	1) 1 g 2) 7 gg	panno (ogni 6 mesi)	visiva	ispezione visiva	giornaliera	assenza residui visibili	Registrare il problema che è stato riscontrato nel relativo modulo. Ripetere le operazioni di pulizia
	Risciacquare				visiva	ispezione visiva	giornaliera	assenza residui visibili	Registrare il problema che è stato riscontrato nel relativo modulo. Ripetere le operazioni di pulizia
Sanitari (rosso dedicato)	Detergere; Risciacquare; Disinfettare; Risciacquare.	Operatori cucina	1 g		visiva	ispezione visiva	giornaliera	assenza residui visibili	Registrare il problema che è stato riscontrato nel relativo modulo. Ripetere le operazioni di pulizia

* I disinfettanti vanno alternati ogni 30 giorni

Gli stracci privi di identificazione codice colore, vanno stoccati nei rispettivi secchi

Le operazioni di pulizia vanno registrate sul modulo previsto

Per le opportune diluizioni vedere "Riepilogo utilizzo detergenti e disinfettanti"

CODICE COLORE IN USO:

CUCINA
SALA DA PRANZO
SERVIZI IGIENICI

[Handwritten signature]



PIANO MANUTENZIONE PULIZIE ORDINARIE



Attività di Pulizia Generale				Attività di Ispezione					Trattamento in caso di non rispetto dei limiti				
LAVORO O ATTREZZATURA (CODICE COLORE DEI MATERIALI)	Descrizione Operazione	Resp.	Proibiti da impiegare	Frequenza minima	Materiali da impiegare (frequenza sostituzione materiali)	Registraz.	Tipologia	Descrizione	Frequenza	Limiti	Registraz.	Resp.	
Piani di lavoro (blu)	<ul style="list-style-type: none"> - Eliminare i residui; - Detergere; - Risciacquare; - Disinfettare - Risciacquare 	Operatori cucina	DETERGENTE DISINFETTANTE	Dopo l'uso 1 g	<ul style="list-style-type: none"> - Panni (ogni 2 mesi) - Secchi 	Modulo Registrazione pulizie	visiva;	a) ispezione visiva o in alternativa e quando applicabile b) al tatto	giornaliera	a) assenza residui visibili b2) Nel caso di una superficie non pulita, la forma sferica della goccia rimane tale. Se la goccia invece si spande sulla superficie, la superficie è considerata pulita	Modulo Registrazione pulizie	Responsabile struttura	Registrare il problema che è stato riscontrato nel relativo modulo. Ripetere le operazioni di pulizia
Arretratrice (blu)	<ul style="list-style-type: none"> - Spegnerne la macchina e togliere la spina dalla presa; - Azzerare il controllo della lama; - Rimuovere tutte le parti asportabili; - Lavarli e risciacquare; - Disinfettare e risciacquare; - Lasciare asciugare i pezzi; - Pulire, risciacquare, disinquinare e risciacquare nuovamente le superfici esterne della macchina; - Lasciare asciugare. 	Operatori cucina	DETERGENTE DISINFETTANTE	Dopo l'uso 1 g	<ul style="list-style-type: none"> - Panni (ogni 2 mesi) - Secchi 	Modulo Registrazione pulizie	visiva;	a) ispezione visiva o in alternativa e quando applicabile b) al tatto	giornaliera	a) assenza residui visibili b) presenza di atrito	Modulo Registrazione pulizie	Responsabile struttura	Registrare il problema che è stato riscontrato nel relativo modulo. Ripetere le operazioni di pulizia
Tritacarne (blu)	<ul style="list-style-type: none"> - Spegnerne la macchina - Disinserire la spina - Allentare e rimuovere i pezzi asportabili; - Lavarli, metterli in un contenitore pulito e risciacquare; - Appoggiarli su una superficie pulita; - Pulire e risciacquare la parte esterna della macchina; - Disinfettare e risciacquare; - Asciugare. 	Operatori cucina	DETERGENTE DISINFETTANTE	Dopo l'uso 1 g	<ul style="list-style-type: none"> - Panni (ogni 2 mesi) - Secchi - Carta monouso 	Modulo Registrazione pulizie	visiva;	a) ispezione visiva o in alternativa e quando applicabile b) al tatto	giornaliera	a) assenza residui visibili b) presenza di atrito	Modulo Registrazione pulizie	Responsabile struttura	Registrare il problema che è stato riscontrato nel relativo modulo. Ripetere le operazioni di pulizia
Mixer ad immersione (blu)	<ul style="list-style-type: none"> - Disinserire la spina; - Rimuovere la parte asportabile; - Lavarla e risciacquare; - Disinfettare e risciacquare; - Detergere con un panno umido la parte del motore in plastica, risciacquare ed asciugare. 	Operatori cucina	DETERGENTE DISINFETTANTE	Dopo l'uso 1 g	<ul style="list-style-type: none"> - Panni (ogni 2 mesi) - Secchi - Carta monouso 	Modulo Registrazione pulizie	visiva;	a) ispezione visiva o in alternativa e quando applicabile b) al tatto	giornaliera	a) assenza residui visibili b) presenza di atrito	Modulo Registrazione pulizie	Responsabile struttura	Registrare il problema che è stato riscontrato nel relativo modulo. Ripetere le operazioni di pulizia
							strumentale	Analisi di laboratorio	in base al p.a.	10 CFU/cm ²	Archiviare certificato	Ufficio Sicurezza Alimentare	Apertura NC. Comunicazione alla struttura. Ripetizione dell'analisi entro 3 mesi.
							strumentale	Analisi di laboratorio	in base al p.a.	10 CFU/cm ²	Archiviare certificato	Ufficio Sicurezza Alimentare	Apertura NC. Comunicazione alla struttura. Ripetizione dell'analisi entro 3 mesi.



Handwritten signature

PIANO MANUTENZIONE PULIZIE ORDINARIE

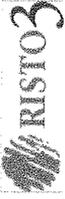


Attività di Pulizia Generale				Attività d'ispezione				Registraz.		Resp.	Trattamento in caso di non rispetto dei limiti		
DESCRIZIONE OPERAZIONE ATTREZZATURA (CODICE COLORE DEI MATERIALI)	Descrizione Operazione	Resp.	Prodotti da impiegare	Frequenza minima	Materiali da impiegare (frequenza sostituzione materiali)	Registraz.	Tipologia	Descrizione	Frequenza	Limiti	Registraz.	Resp.	
Biancia (blu)	- Lavare la piattaforma - Risciacquare - Asciugare - Lavare la piattaforma e l'intelaiatura - Risciacquare - Asciugare	Operatori cucina	DETERGENTE	7 gg	- Panni (ogni 2 mesi) - Secchi	Modulo Registrazione pulizie	visiva;	ispezione visiva	giornaliera	assenza residui visibili	Modulo Registrazione pulizie	Responsabile struttura	Registrare il problema che è stato riscontrato nel relativo modulo. Ripetere le operazioni di pulizia
Biancia da tavolo (blu)	- Detergere; - Risciacquare; - Disinfettare; - Risciacquare;	Operatori cucina	DETERGENTE DISINFETTANTE	7 gg	- Panni (ogni 2 mesi) - Secchi	Modulo Registrazione pulizie	visiva;	ispezione visiva	giornaliera	assenza residui visibili	Modulo Registrazione pulizie	Responsabile struttura	Registrare il problema che è stato riscontrato nel relativo modulo. Ripetere le operazioni di pulizia
Sterilizzatore coltelli (blu)	- Detergere; - Risciacquare; - Disinfettare; - Risciacquare.	Operatori cucina	DETERGENTE DISINFETTANTE	7 gg	- Panni (ogni 2 mesi) - Secchi	Modulo Registrazione pulizie	visiva;	ispezione visiva	giornaliera	assenza residui visibili	Modulo Registrazione pulizie	Responsabile struttura	Registrare il problema che è stato riscontrato nel relativo modulo. Ripetere le operazioni di pulizia
Pentole e teglie	- Mettere in ammollo, lavare e risciacquare; - Lavare in lavastoviglie.	Operatori cucina	DETERGENTE	Dopo l'uso	- Spugna da cucina (ogni mese)	Modulo Registrazione pulizie	visiva;	a) ispezione visiva o in alternativa e quando applicabile b) al tatto	giornaliera	a) assenza residui visibili b) presenza di attrito	Modulo Registrazione pulizie	Responsabile struttura	Registrare il problema che è stato riscontrato nel relativo modulo. Ripetere le operazioni di pulizia
Termometri a sonda	- Detergere e risciacquare - Disinfettare e risciacquare	Operatori cucina	DETERGENTE DISINFETTANTE	Dopo l'uso	- Spugna da cucina (ogni mese)	Modulo Registrazione pulizie	visiva;	ispezione visiva	giornaliera	assenza residui visibili	Archiviare e certificato	Ufficio Sicurezza Alimentar	Apertura NC. Comunicazione alla struttura. Ripetizione dell'analisi entro 3 mesi.
Coltelli	- Mettere in ammollo in un contenitore a parte; - Lavare; - Disinfettare e risciacquare - Asciugare e riporre nello sterilizzatore. - Accendere lo sterilizzatore	Operatori cucina	DETERGENTE STERILIZZATOR OPPURE DISINFETTANTE	Dopo l'uso	- Spugna da cucina (ogni mese)	Modulo Registrazione pulizie	visiva;	a) ispezione visiva o in alternativa e quando applicabile b) al tatto	giornaliera	a) assenza residui visibili b) presenza di attrito	Modulo Registrazione pulizie	Responsabile struttura	Registrare il problema che è stato riscontrato nel relativo modulo. Ripetere le operazioni di pulizia
Stoviglie	- Mettere in ammollo; - Risciacquare - Lavare in lavastoviglie.	Operatori cucina	DETERGENTE BRILLANTANTE	Dopo l'uso	- Spugna da cucina (ogni mese)	Modulo Registrazione pulizie	visiva;	a) ispezione visiva o in alternativa e quando applicabile b) al tatto	giornaliera	a) assenza residui visibili b) presenza di attrito	Modulo Registrazione pulizie	Responsabile struttura	Registrare il problema che è stato riscontrato nel relativo modulo. Ripetere le operazioni di pulizia

Handwritten signature



PIANO MANUTENZIONE PULIZIE ORDINARIE



Attività di Pulizia Generale				Attività d'ispezione					Trattamento in caso di non rispetto dei limiti			
Descrizione Operazione	Resp.	Prodotti da impiegare	Frequenza minima	Materiali da impiegare (frequenza sostituzione materiali)	Registraz.	Tipologia	Descrizione	Frequenza	Limiti	Registraz.	Resp.	
Utensileria varia	Operatori cucina	DETERGENTE	Dopo l'uso	Spugna da cucina (ogni mese)	Modulo Registrazione pulizie	visiva;	a) ispezione visiva o in alternativa e quando applicabile b) al tatto	giornaliera	a) assenza residui visibili b) presenza di attrito	Modulo Registrazione pulizie	Responsabile struttura	Registrare il problema che è stato riscontrato nel relativo modulo. Ripetere le operazioni di pulizia
Casse termiche	Operatori cucina	DETERGENTE	1 g	Panni (ogni 2 mesi) Secchi	Modulo Registrazione pul	visiva	a) ispezione visiva o in alternativa e quando applicabile b) al tatto	In base al p.a.	10 CFU/cm ²	Archiviare certificato	Ufficio Sicurezza Alimentare	Apertura NC. Comunicazione alla struttura. Ripetizione dell'analisi entro 3 mesi.
Formelli, Fornelli,	Operatori cucina	DETERGENTE	1 g	Panni (ogni 2 mesi) Secchi	Modulo Registrazione e pulizie	visiva;	ispezione visiva	giornaliera	assenza residui visibili	Modulo Registrazione e pulizie	Responsabil e struttura	Registrare il problema che è stato riscontrato nel relativo modulo. Ripetere le operazioni di pulizia
Forno	Operatori cucina	DETERGENTE	1 g	Panni (ogni 2 mesi) Secchi	Modulo Registrazione pulizie	visiva;	ispezione visiva	giornaliera	assenza residui visibili	Modulo Registrazione pulizie	Responsabile struttura	Registrare il problema che è stato riscontrato nel relativo modulo. Ripetere le operazioni di pulizia
Forno mantentor e (blu)	Operatori cucina	DETERGENTE DISINFETTANTE	1 g	Panni (ogni 2 mesi) Secchi	Modulo Registrazione pulizie	visiva;	ispezione visiva	giornaliera	assenza residui visibili	Modulo Registrazione pulizie	Responsabile struttura	Registrare il problema che è stato riscontrato nel relativo modulo. Ripetere le operazioni di pulizia
Cappe e filtri aspiranti (blu)	Operatori cucina	DETERGENTE DISINFETTANTE	15 gg	Panni (ogni 2 mesi) Secchi	Modulo Registrazione pulizie	visiva;	ispezione visiva	settimanale	assenza residui visibili	Modulo Registrazione pulizie	Responsabile struttura	Registrare il problema che è stato riscontrato nel relativo modulo. Ripetere le operazioni di pulizia
Lavelli (blu)	Operatori cucina	DETERGENTE DISINFETTANTE	Dopo l'uso 1 g	Panni (ogni 2 mesi) Secchi	Modulo Registrazione pulizie	visiva;	ispezione visiva	giornaliera	assenza residui visibili	Modulo Registrazione pulizie	Responsabile struttura	Registrare il problema che è stato riscontrato nel relativo modulo. Ripetere le operazioni di pulizia

MARCA DA BOLLO
Ministero dell'Economia e delle Finanze
SEDI/1/00
00100024
00189547
08/02/2015 08:26:16
0468249472616
4578-00088
IDENTIFICATIVO 0114083429473
0 1 14 003429 477 3

Area Riccati

PIANO MANUTENZIONE PULIZIE ORDINARIE



Attività di Pulizia Generale				Attività d'Ispezione				Trattamento in caso di non rispetto dei limiti				
LOCALE O ATTREZZATURA (CODICE COLORE DEI MATERIALI)	Descrizione Operazioni	Resp.	Prodotti da impiegare	Frequenza minima	Materiali da impiegare (frequenza sostituzione materiali)	Registraz.	Tipologia	Descrizione	Frequenza	Limiti	Registraz.	Resp.
Lavastoviglie (blu)	<ul style="list-style-type: none"> - Staccare il filtro; - Detergerlo - Risciacquare; - Pulire la parte interna ed esterna della lavastoviglie; - Rimontare il filtro; - Introdurre nella macchina l'acqua - Versare il disincrostante - Compilare un lavaggio a vuoto 	Operatori cucina	DETERGENTE	1) 1 g	· Panni (ogni 2 mesi)	Modulo Registrazione pulizie	visiva;	ispezione visiva	giornaliera	assenza residui visibili	Modulo Registrazione pulizie	Responsabile struttura
			DISINCROSTANTE	2) 7 gg (con disincrostante)	· Secchi							
Armadi scaldapatti (blu)	<ul style="list-style-type: none"> - Svuotare l'armadietto; - Detergere e risciacquare; - Disinfettare e risciacquare; - Asciugare. 	Operatori cucina	DETERGENTE	1) 15 gg	· Panni (ogni 2 mesi)	Modulo Registrazione pulizie	visiva;	ispezione visiva	settimanale	assenza residui visibili	Modulo Registrazione pulizie	Responsabile struttura
			DISINFETTANTE	7 gg	· Secchi							
Scatichi	<ul style="list-style-type: none"> - Versare il detergente all'interno dell'intercapedine; - Eliminare i residui grossolani - Versare il detergente - Lasciare in sosta per qualche minuto e risciacquare; - Disinfettare 	Operatori cucina	DETERGENTE			Modulo Registrazione pulizie	visiva;	ispezione visiva	giornaliera	assenza residui visibili	Modulo Registrazione pulizie	Responsabile struttura
			DISINFETTANTE									
Sala mensa -tavoli, sedie	<ul style="list-style-type: none"> - Detergere; - Risciacquare. - Disinfettare - Risciacquare 	Operatori cucina	DETERGENTE	1 g	· Panni (ogni 2 mesi)	Modulo Registrazione pulizie			giornaliera		Modulo Registrazione pulizie	Responsabile struttura
			DISINFETTANTE			· Secchi						
Sala mensa -tavoli, sedie	<ul style="list-style-type: none"> - Versare il detergente all'interno dell'intercapedine; - Eliminare i residui grossolani - Versare il detergente - Lasciare in sosta per qualche minuto e risciacquare; - Disinfettare 	Operatori cucina	DETERGENTE			Modulo Registrazione pulizie	visiva;	ispezione visiva	giornaliera	assenza residui visibili	Modulo Registrazione pulizie	Responsabile struttura
			DISINFETTANTE									
Carrelli e tavoli (blu)	<ul style="list-style-type: none"> - Detergere; - Risciacquare. - Disinfettare - Risciacquare 	Operatori cucina	DETERGENTE	1 g	· Panni (ogni 2 mesi)	Modulo Registrazione pulizie	visiva;	ispezione visiva	giornaliera	assenza residui visibili	Modulo Registrazione pulizie	Responsabile struttura
			DISINFETTANTE			· Secchi						
Vetri (dedicati)	<ul style="list-style-type: none"> - Detergere; 	Operatori cucina	DETERGENTE	30 gg	· Panni (ogni 2 mesi)	Modulo Registrazione pulizie	visiva	ispezione visiva	settimanale	assenza residui ed insetti visibili	Modulo Registrazione pulizie	Responsabile struttura
Zanzariere	<ul style="list-style-type: none"> - Spazzola crine 	Operatori cucina		30 gg	· Spazzola crine	Modulo Registrazione pulizie	visiva	ispezione visiva	settimanale	assenza residui ed insetti visibili	Modulo Registrazione pulizie	Responsabile struttura

ba Deotti



PIANO MANUTENZIONE PULIZIE ORDINARIE

LOCALE O ATTREZZATURA (CODICE COLORE DEI MATERIALI)	Attività di Pulizia Generale			Attività d'ispezione			Trattamento in caso di non rispetto dei limiti						
	Descrizione Operazione	Prodotti da impiegare	Frequenza minima	Materiali da impiegare (frequenza sostituzione materiali)	Registraz.	Discrezione		Frequenza					
Lampade (dedicati)	- Detergere;	DETERGENTE	30 gg	- Panni (ogni 2 mesi) - Secchi	Modulo Registrazione pulizie	ispezione visiva	settimanale	assenza residui ed insetti visibili	Registraz.	Modulo Registrazione pulizie	Responsabile struttura	Responsabile struttura	Registrare il problema che è stato riscontrato nel relativo modulo. Ripetere le operazioni di pulizia
Pannelli fono assorbenti (dedicati)	- Spolveratura		3 mesi	- Panni (ogni 3 mesi) - Secchi	Modulo Registrazione pulizie	ispezione visiva	mensile	assenza residui ed insetti visibili	Registraz.	Modulo Registrazione pulizie	Responsabile struttura	Responsabile struttura	Registrazione il problema che è stato riscontrato nel relativo modulo. Ripetere le operazioni di pulizia

CODICE COLORE IN USO:

- CUCINA
- SALA DA PRANZO
- SERVIZI IGIENICI

* I disinfettanti vanno alternati ogni 30 giorni
 Gli stracci privi di identificazione codice colore, vanno stoccati nei rispettivi secchi
 le operazioni di pulizia vanno registrate sul modulo previsto
 Per le opportune diluizioni vedere "Riepilogo utilizzo detergenti e disinfettanti"



Trento, 1 Luglio 2015

