

CRITERIO E QUALITA' DELLE DERRATE ALIMENTARI

Euroristorazione Srl **DICHIARA** di aggiungere – fermo restando quanto previsto dall'Allegato 1 del D.M. 25/07/2011 - percentuali di prodotti alimentari oltre a quelle richieste da allegato:

| % PRODOTTI DA INTEGRARE | Km 0 | Km utile | biologico | Igp dop | Convenzionale come da allegato tecnico |
|---|------|----------|-----------|---------|--|
| ORTAGGI 30% | X | | X | | |
| LEGUMI 30% | | | X | | |
| FRUTTA FRESCA 20% | X | | X | | |
| PASTA FRESCA 100% | X | | X | | |
| PASTA DI SEMOLA SECCA | | | | | X |
| CEREALI 30% | | | X | | |
| FORMAGGI E YOGURT 70% | | | X | | |
| CARNE ROSSA 40% | | | | X | |
| CARNE SUINA 90% | | | X | | |
| OLIO EVO IGP TOSCANO A CRUDO CUCINA E REFETTORI | | X | | | |

E2- VERDURA ED ORTAGGI ESCLUSIVAMENTE FRESCHI

Euroristorazione Srl **DICHIARA** di utilizzare **verdura e ortaggi esclusivamente freschi** di seguito elencati:

| | | | | |
|---------|-----------|----------|------------|--------------|
| CAROTE | FINOCCHIO | PATATE | POMODORINI | ZUCCA GIALLA |
| CIPOLLE | INSALATE | POMODORI | SEDANO | ZUCCHINE |

PROPOSTE MIGLIORATIVE DEI REFETTORI

B1 – ALLESTIMENTO DI CUCINOTTI NEI REFETTORI DEI PLESSI SCOLASTICI ELENCATI CHE RENDANO PRATICABILE LA PREPARAZIONE E LA COTTURA DEI PRIMI PIATTI

Euroristorazione propone i seguenti interventi migliorativi di allestimento di cucinotti nei refettori indicando i tempi di realizzazione per ciascun intervento.

Il **“PROGETTO COTTURA DEL PRIMO PIATTO IN LOCO”** è realizzato per i refettori delle seguenti scuole: *PRIMARIA CASTELLARE – INFANZIA COLLODI – INFANZIA CARDINO – INFANZIA PESCIAMORTA – INFANZIA SANT’ILARIO* e sarà sviluppato attraverso fornitura e installazione ai cucinotti delle seguenti attrezzature:

★ **CUOCIPASTA ELETTRICO 1 VASCA - preparazione e cottura dei primi piatti in loco** attraverso integrazione di attrezzatura dedicata di ultima generazione, al fine di garantire la miglior qualità del servizio e la sicurezza alimentare dei pasti. Elementi riscaldanti ad infrarossi. Rimozione costante degli amidi durante il processo di cottura. Vasca stampata da 40 litri in acciaio inox AISI 316-L per la protezione contro la corrosione. Termostato di sicurezza e sensore elettromeccanico che impediscono alla macchina di funzionare in mancanza di acqua in vasca. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox in 20/10. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.



Vantaggi: migliorare l’appetibilità dei primi piatti con dotazioni a norma a garanzia di un ottimo risultato qualitativo e al fine di migliorare le prestazioni lavorative in loco.

★ **CAPPA A PARETE INOX 304 e FILTRI 200X110 CM** - dal profilo parallelepipedo che consente un maggiore contenimento dei fumi e la loro migliore espulsione.

Corpo aspirante costruito completamente in acciaio AISI 304. Dotato di filtri a labirinto in acciaio AISI 304, pannelli ciechi in acciaio AISI 304, canalina perimetrale e bacinella raccoglicondensa.



Vantaggi: Soluzione innovativa per garantire alti livelli di efficienza e risparmio migliorando il servizio in cottura e l’impatto ambientale. La sua installazione assicura inoltre una maggior salubrità dei luoghi di lavoro.

★ **TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA DA 1400MM** - Tavolo armadiato con un ripiano e due porte scorrevoli in acciaio inox. Piano di lavoro in acciaio 10/10 in AISI 304 di spessore 50 mm con piega salva mani sui bordi con pannello fonoassorbente da 18 mm di spessore. Ideali per essere collocati sopra al cuoci pasta. Caratteristiche: • Maniglie in acciaio inox per una migliore igiene e affidabilità. • Solidità, stabilità e affidabilità del tavolo accuratamente testate.



Vantaggi: deposito stoviglie e attrezzatura per la distribuzione, soddisfa i requisiti HACCP, che prevedono l’eliminazione di ogni potenziale contaminazione degli alimenti, e favoriscono una maggior sicurezza in termini di igiene.

Tempi di realizzazione del Progetto “Cottura primo piatto in loco”: A seguito aggiudicazione definitiva e comunque entro i primi sei mesi di servizio.

B2 – INSONORIZZAZIONE DEI REFETTORI

Euroristorazione propone i seguenti interventi migliorativi di **insonorizzazione per TUTTI I 9 REFETTORI** destinatari del servizio di ristorazione, indicando modalità e i tempi di realizzazione.

Precisiamo che, a seguito aggiudicazione, gli interventi di insonorizzazione proposti verranno valutati in loco da un professionista al fine di definire la corretta dimensione e numero di pannelli da applicare in relazione alle caratteristiche specifiche e alle esigenze di ciascun refettorio.

Il "PROGETTO DI INSONORIZZAZIONE"

consiste nel:

★ INSTALLAZIONE E POSA DI PANNELLI FONOASSORBENTI "DECHO®" A SOFFITTO E/O A PARETE

I pannelli **DECHO®** proposti vantano di numerosi primati in quanto non solo sono i pannelli acustici più noti e diffusi, ma sono nella loro essenza estremamente semplici e al contempo alquanto innovativi rispetto alle consuete tecnologie del settore. Offrono inoltre una grande versatilità di impiego grazie ad un vasto assortimento di formati e colorazioni, oltre alla possibilità di personalizzazione. Il principio acustico di funzionamento di questi pannelli è basato sul concetto di **fonoassorbimento per porosità**, in associazione al principio della **"lastra vibrante"**. Questa particolare caratteristica amplia in maniera consistente le prestazioni di **fonoassorbimento alle basse frequenze**, dove risultano inefficaci i comuni pannelli.

Caratteristiche: I pannelli **DECHO®** - come da caratteristi a lato riportate - sono certificati in Classe 1 di reazione al fuoco ai sensi del metodo di classificazione UNI 9177, a seguito delle prove di reazione al fuoco ai sensi dell'art. 8 del D.M. 26.06.84 e D.M. 03.09.01 e successive modifiche ed integrazioni.

I pannelli **DECHO®** sono realizzati con materassino coibente acustico interno, in fibra di poliestere termolegata in colorazione nera (Classe 1 Italia – Euroclasse B-s2-d0) con finitura superficiale termolisciata in densità 45 Kg/mc, accoppiati mediante tensionatura meccanica su telaio perimetrale strutturale in PVC o alluminio, con tessuto poliestere bielastico stretch serie Mistral o Converse (Classe 1 Italia - Euroclasse B-s1-d0 (oppure variante B-s2-d0)).



IL SISTEMA COSTRUTTIVO

Il sistema costruttivo dei pannelli Decho® prevede l'utilizzo di una lastra interna in fibra di poliestere PET termolisciata e termolegata ignifuga ed una struttura perimetrale di irrigidimento in polimeri termoplastici o in alluminio estruso per i grandi formati.

Il rivestimento superficiale è realizzato con un robusto tessuto bielastico stretch di poliestere ignifugo, disponibile in una vastissima gamma di texture e colori oppure con qualsiasi stampa digitale fotografica in HD scelta dal Cliente.

INSTALLAZIONE

I pannelli Decho® possono essere installati a parete o a soffitto con numerose tipologie di fissaggio.

A soffitto

- A SOFFITTO IN ADERENZA CON SISTEMA MECCANICO
- A SOFFITTO IN ADERENZA CON SISTEMA MAGNETICO
- A SOFFITTO IN SOSPENSIONE SU CAVI

TERMINALE ESTETICO IN ACCIAIO CROMATO DISPONIBILE SU RICHIESTA PER ATTACCO A SOFFITTO

A parete

- A PARETE IN MODALITÀ QUADRO FONOASSORBENTE
- COMPOSIZIONI DA PARETE CON MAGNETI E DISTANZIATORI

PRINCIPI DI FUNZIONAMENTO

Il principio acustico di funzionamento dei pannelli Decho® è basato sul concetto di fonoassorbimento per porosità, in associazione al principio della "lastra vibrante". Questa particolare caratteristica del pannello Decho®, ottenuta tramite termo-filatura della superficie della fibra di poliestere sottostante al tessuto, amplia in maniera consistente le prestazioni di fonoassorbimento alle basse frequenze, dove risultano inefficaci i comuni pannelli fonoassorbenti.

Il beneficio acustico è ulteriormente incrementato dalla caratteristica unica della fibra di poliestere di produrre dissipazione della energia sonora incidente, mediante la vibrazione e lo sfregamento dei filamenti che la compongono.

FORME, DIMENSIONI E COLORI

I pannelli Decho® sono disponibili in numerose forme e dimensioni standard (o su misura) e in circa 200 colori ed 8 tipologie di texture.

Spessore standard: 45 mm (altri spessori su richiesta)
 Peso indicativo: 4 Kg/mq
 Dimensioni standard (quadrato e rettangolo) in mm:
 400 x 1200 - 600 x 600 - 600 x 1200 - 600 x 2000 - 800 x 800
 1000 x 1000 - 1200 x 1200 - 1000 x 2000 - 1200 x 2000 - 1200 x 2400
 Altre forme e dimensioni disponibili su richiesta.

SPECIFICHE TECNICHE E CERTIFICAZIONI

Il pannello Decho® è certificato al fuoco nella **versione assemblata** in Classe 1 (UNI 9177) e ciascun elemento costruttivo, risponde ai requisiti di resistenza al fuoco ed atossicità.

FIBRA DI POLIESTERE PET INTERNA

Composizione:
 100% Agugliato in fibra di poliestere
 Sostanza non pericolosa D.M. 12/02/93.

Reazione al fuoco:
 UNI EN 13501-1:2009 Euroclasse B-s2,d0
 Non emette fumi opachi o tossici (ANFOR F1 16-101).

Caratteristiche generali:
 Resistente ad agenti chimici (idrocarburi, acidi o sali) microrganismi e batteri, inodore, idrofugo, immarcescibile, non disperde fibre e polveri inalabili in ambiente.

TELAIO STRUTTURALE

Estruso di alluminio (grandi formati)
 Polimeri plastici ignifughi Classe 1 UNI 9177

RIVESTIMENTO IN TESSUTO DI POLIESTERE

Reazione al fuoco:
 Italia - Classe 1
 UNI EN 13501-1:2009 Euroclasse B-s1,d0
 Oeko-Tex® Standard 100 - Classe 1

Resistenza abrasione (Martindale):
 UNI EN ISO 12947:2000 100.000 cicli ± 20%

Solidità alla luce (Xenotest):
 UNI EN ISO 105 B02 5 ± 1

Valori fonoassorbimento Pannello Decho® sp. 45 mm

I pannelli Decho® non prevedono l'utilizzo di FAV (fibre artificiali vetrose, lane di vetro e lane di roccia) e non vi è presenza di formaldeide né possibilità di dispersione di fibre e polveri inalabili in ambiente.

I pannelli DECHO® sono realizzati con materiali in poliestere e pertanto non prevedono l'utilizzo di FAV (fibre artificiali vetrose, lane di vetro e lane di roccia) e non vi è presenza di formaldeide né possibilità di dispersione di polveri inalabili in ambiente.

Vantaggi: Il beneficio acustico è ulteriormente incrementato dalla caratteristica unica della *fibra in poliestere*

C2- MOBILIO, ATTREZZATURE E MACCHINARI NEI REFETTORI

Euroristorazione propone a titolo migliorativo i seguenti **Arredi, Attrezzature e Macchinari ai refettori** come proposta di seguito descritta:

1) “PROGETTO DISTRIBUZIONE” CON FORNITURA DI CARRELLI BAGNOMARIA 3GN CON GRAFICA PERSONALIZZATA E VETRINA PARASPRUZZI

Euroristorazione propone la fornitura di carrelli termici bagnomaria con grafica personalizzata e vetrina paraspruzzi, idonei a mantenere le corrette temperature delle pietanze fino alla somministrazione del piatto nei refettori e per il perseguimento dei seguenti obiettivi:



- migliorare il mantenimento delle temperature in fase di somministrazione e quindi l'appetibilità del pasto, con conseguente riduzione dello spreco alimentare derivato da mancato apprezzamento; assicurare un servizio in linea con le disposizioni igienico - sanitarie;
- contribuire all'estetica del refettorio grazie alla grafica personalizzata dei carrelli.

Quantità: n.1 per ciascun refettorio delle scuole dell' Infanzia e Primaria.

Vantaggi: A garanzia del corretto mantenimento della temperatura delle pietanze calde in somministrazione e delle condizioni igieniche di servizio. A scelta dell'A.C. i carrelli termici potranno essere anche personalizzati con pannellatura grafica richiamante immagini di educazione alimentare al fine di contribuire al miglioramento degli ambienti di consumo.

Tempi di realizzazione: Prima dell'avvio del servizio.

2) “PROGETTO LAVAGGIO” IN LOCO CON FORNITURA E INSTALLAZIONE DI LAVASTOVIGLIE DELLA GAMMA GREEN & CLEAN

a ridotto consumo energetico a carica frontale a marchio Electrolux munita di cavalletto per le operazioni di lavaggio delle stoviglie utilizzate nel servizio.

Caratteristiche tecniche: Vasca stampata con angoli arrotondati. 3 cicli di lavaggio 90/120/240 secondi. Soft start della pompa di lavaggio per evitare la rottura accidentale di piatti/bicchieri. Sistema di lavaggio con bracci di lavaggio rotanti, pompa di lavaggio ad alta prestazione e vasca capiente. Boiler a pressione (4,5 Kw) con 12 litri di capacità per ciclo di risciacquo acqua calda (80/90° C). Boiler con saldatura in 304 per la protezione dalla corrosione. Pannello di controllo elettronico con display temperatura. Morsettiera esterna protetta da un box in plastica trasparente resistente all'acqua. Sistema di autodiagnosi per guasti. Predisposizione per l'implementazione HACCP e per il dispositivo di risparmio energetico. Ciclo di auto-pulizia. Predisposizione per collegamento in utenza a un dosatore esterno di detergente. Capacità oraria: 720 piatti/40 cesti da 500 x 500 mm. In dotazione: 1 cesto per piatti, 1 cesto universale e 2 contenitori per posate.



Quantità: n.1 per ciascun refettorio delle scuole dell' Infanzia e Primaria ad esclusione della primaria e infanzia Valchiusa data la vicinanza con la Cucina Centralizzata dove verrà espletato il servizio di lavaggio.

Vantaggi: migliorare le condizioni igienico-sanitarie dei locali con dotazioni a norma in sostituzione di attrezzature obsolete e fatiscenti; migliorare le prestazioni lavorative e ridurre l'impatto energetico sulle utenze, con un prodotto a basso consumo energetico e idrico, in linea con le previsioni di cui al CAM D.M. 65 del 10/03/2020.

Tempi di realizzazione: Entro tre mesi dall'avvio del nuovo appalto.

1) "PROGETTO ABBELLIMENTO REFETTORI" CON FORNITURA E INSTALLAZIONE DI PANNELLI DECORATIVI

Fornitura e installazione di una serie di Pannelli decorativi in forex con percorso visivo di **Educazione Alimentare**, creati dal servizio nutrizionale con la collaborazione del nostro grafico. Verranno posizionati in sequenza lungo le pareti dei refettori (m.120x80 a pannello).



Quantità: n.5 per ciascun refettorio delle scuole dell'Infanzia e Primaria ad eccezione della scuola Primaria Alberghi dove saranno inseriti 10 pannelli.

Vantaggi: Al fine di diffondere messaggi di corretta educazione alimentare con l'obiettivo di assimilare semplici concetti - in relazione all'età dell'utenza - quali: • corretta alimentazione; • stagionalità degli alimenti • corretta gestione dei rifiuti. • compostaggio, ecc.

Gli stessi contribuiscono a valorizzare anche l'estetica dell'ambiente in cui si consuma il pasto.

Tempi di realizzazione: Entro tre mesi dall'avvio del nuovo appalto.

2) FORNITURA E INSTALLAZIONE DI LAVELLO A 2 VASCHE – con gocciolatoio sinistro e rubinetto a leva clinica a miglioria dell'espletamento dell'attività di lavaggio.

Vantaggi: migliorare le condizioni igienico-sanitarie dei locali con dotazioni a norma, in sostituzione di attrezzature obsolete e fatiscenti.

Tempi di realizzazione: Entro tre mesi dall'avvio del nuovo appalto.



3) FORNITURA ARMADIO STOVIGLIE ANTE SCORREVOLI DA 1400 MM - Introduzione di nuova attrezzatura atta a garantire il corretto e separato stoccaggio delle stoviglie e del materiale per la distribuzione.

Vantaggi: migliorare le condizioni igienico-sanitarie dei locali con dotazioni a norma in sostituzione di attrezzature obsolete e fatiscenti.

Tempi di realizzazione: Entro tre mesi dall'avvio del nuovo appalto.



4) PROGETTO PILOTA “CORNER DIETE” – Installazione di isola personalizzata dedicata esclusivamente al controllo e distribuzione delle diete speciali.

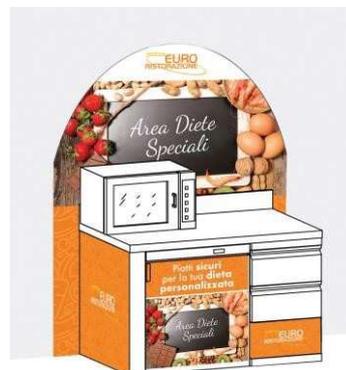
Il progetto prevede l'introduzione, a titolo di “progetto pilota”, presso il refettorio della scuola Primaria Valchiusa, di questa isola arredo composta da :

- ★ Tavolo in acciaio inox armadiato con frigo integrato classe energetica A++;
- ★ Forno a microonde;
- ★ cassettera per utensili;
- ★ stoviglie e utensili per porzionamento dedicati esclusivamente alle diete speciali;
- ★ termometro a infrarossi per misurazione temperature monoporzioni.

Vantaggi: A garanzia della corretta gestione delle diete speciali, anche in somministrazione.

In questa area dedicata, avverrà infatti la gestione delle attività legate al controllo e somministrazione delle diete speciali in modo completamente separato rispetto ai pasti convenzionali, eliminando qualsiasi rischio di contaminazione.

Tempi di realizzazione: Entro tre mesi dall'avvio del nuovo appalto.



AMMODERNAMENTO DELLA DOTAZIONE DEI MACCHINARI, DEGLI STRUMENTI E DELLE ATTREZZATURE PRESENTI PRESSO LA CUCINA CENTRALIZZATA E NEI REFETTORI

STOVIGLIE PIATTI ETC. PRESSO I REFETTORI

Euroristorazione propone, quali **attrezzature e stoviglie migliorative** per tutti refettori al fine di garantire il raggiungimento degli obiettivi che si è prefissata in aderenza al proprio **“PROGETTO PLASTIC FREE”**, la completa fornitura di stoviglieria adatta ad utenza scolastica.

Con tale proposta si garantisce la **piacevolezza della mise en place**, dal piacere di consumare il pasto nelle **modalità più vicine alla propria quotidianità**, preservando quindi i concetti di **durezza e durata dello stovigliato**, di **non contaminazione del gusto della pietanza** e, se possibile, anche di **ridotto impatto ambientale**. In conformità con quanto previsto dai Criteri Minimi ambientali (D.M. 10/03/2020). Tutti i prodotti sono estremamente sicuri e soddisfano le più restrittive norme italiane ed europee in materia di salute e sicurezza alimentare.



☉ **Set completo di piatti in ceramica o melamina bianca o colorata di qualità** Made in Italy composto

- da:
- Piatto piano Ø240 mm - Piatto fondo Ømm. 230
 - Piatto dolce/frutta Ømm 190



☉ **Bicchieri in vetro infrangibile e/o bicchieri in melamina** varie misure per fasce d'età.

☉ **Posate in acciaio inox** 18/10 AISI 304 - spessore 2,5 mm Set composto da: Cucchiaino Tavola cm 17,6 (cm19,7per insegnanti) Forchetta Tavola cm 17,7 (cm19,8 per insegnanti) Forchetta Dessert per insegnanti cm 17,7 Cucchiaino the/caffè cm 12,9.



☉ **Caraffa in policarbonato con coperchio** in polipropilene traslucido, colori assortiti, secondo la nostra filosofia “Plastic Free” e a completamento del progetto “Goccia Pura” (descritto al successivo criterio M della presente relazione), capacità 1,5Lt. Pratica, leggera, robusta e facile da maneggiare.

☉ **Borracce** Personalizzate secondo la nostra filosofia “Plastic Free”, Euroristorazione fornirà a tutti gli utenti iscritti al servizio mensa **una borraccia personalizzata con il logo del Comune.**



☉ **La seguente attrezzatura per la corretta distribuzione dei pasti:**

Ø 9 cm –

 **Mestolo per minestra** in acciaio inox 18/10 AISI304. Caratteristiche: Mestolo unipezzo. Manico con spessore maggiorato e con bordi arrotondati. Indicazione sul manico del diametro e capacità. Certificato NSF®. Misure: 8 cm – lunghezza 33 cm capacità cl. 12 per infanzia; lunghezza 33 cm capacità cl. 2 per primaria; 10 cm – lunghezza 37 cm capacità cl. 25 per secondaria/adulti

 **Schiumarola** in acciaio inox 18/10 AISI304, per pasta/riso. Caratteristiche: Schiumarola unipezzo. Certificato NSF® Misure: Ø 10 cm per infanzia Ø12 cm per primaria Ø14 cm per secondaria/adulti

 **Cucchiione** in acciaio inox 18/10 AISI304. Caratteristiche: Cucchiione unipezzo. Certificato NSF® Misure: Ø 6 cm – infanzia e primaria Ø 7 cm – secondaria/adulti

 **Pinze** distribuzione in acciaio inox 18/10 AISI304. Misure: 24 cm. Certificato NSF®- Misure: 24 cm

6

“PROGETTO APPLICAZIONE FRANGIGETTO” mediante **Posa di rompigetti aeratori** sui rubinetti di bagni-spogliatoi del personale e sui lavelli della Cucinotta di tutti i refettori. Questi dispositivi frammentano l'acqua e la miscelano con l'aria, mantenendo un volume del getto corposo, consentono di ridurre il consumo di quasi il 50% e, di conseguenza, di risparmiare anche sull'energia necessaria per riscaldarla.



Tempi di realizzazione: in base al plesso scolastico entro tre mesi dell'avvio del servizio.

MOBILIO, ATTREZZATURE E MACCHIANARI PRESSO LA CUCINA

Euroristorazione propone a titolo migliorativo, le seguenti **migliorie di Arredi, Attrezzature e Macchinari per la cucina centralizzata:**

★ **LAVASTOVIGLIE A CAPPOTTA GREEN&CLEAN** - Fornitura ed installazione di lavastoviglie, a ridotto consumo energetico a carica frontale con cavalletto gamma Green&Clean a ridotto consumo energetico a marchio Electrolux.

Struttura in acciaio inox AISI 304, compresi pannelli, vasca di lavaggio, filtro vasca, bracci di lavaggio e di risciacquo. Sollevamento manuale della capotta. Utilizza solo 2 litri di acqua pulita ogni ciclo di risciacquo. Il boiler atmosferico e la pompa di risciacquo assicurano una pressione e una temperatura dell'acqua di risciacquo (84°C) costanti, indipendentemente dalla pressione dell'acqua di rete. Il dispositivo di risparmio energetico recupera il calore all'interno della macchina per riscaldare l'acqua in ingresso. Prestazioni di lavaggio garantite da una potente pompa di lavaggio e dai bracci di lavaggio inclinati. Per installazione in linea e ad angolo.

Montata su piedini regolabili in altezza.

Produttività oraria: 1440 piatti/80 cesti. Fornita con dosatore brillantante. In dotazione: 1 contenitore per posate e un cesto per piatti.



Vantaggi: migliorare le condizioni igienico-sanitarie dei locali con dotazioni a norma in sostituzione di attrezzature presenti; migliorare le prestazioni lavorative e ridurre l'impatto energetico sulle utenze, con un prodotto a basso consumo energetico e idrico, in linea con le previsioni di cui al CAM D.M. 65 del 10/03/2020.

Tempi di realizzazione: Entro tre mesi dall'avvio del nuovo appalto.

- ★ **TAGLIAVERDURE DA BANCO** - Inserimento nel locale di preparazione verdure di nuova attrezzatura di ultima generazione, conforme alle direttive sulla sicurezza degli ambienti di lavoro D. Lgs. 81/2008

Vantaggi: attrezzatura finalizzata ad agevolare la produzione ottimizzando le procedure e tempistiche.

Tempi di realizzazione: Entro un mese dall'avvio del nuovo appalto.



- ★ **TRITACARNE DA BANCO TC 32 COLORADO**: Nuova attrezzatura da introdurre nel locale da adibire alla preparazione carni, per ottimizzare le lavorazioni e tempistiche in sostituzione dell'attuale obsoleto.

Vantaggi: attrezzatura finalizzata ad agevolare la produzione ottimizzando le procedure e tempistiche.

Tempi di realizzazione: Entro un mese dall'avvio del nuovo appalto.



- ★ **AFFETTATRICE GRAVITA' mod. PALLADIO** - Introduzione di nuova attrezzatura in sostituzione dell'attuale non conforme alla normativa di sicurezza e igienico sanitaria vigente. **Vantaggi:** attrezzatura finalizzata ad agevolare la produzione ottimizzando le procedure e tempistiche.

Tempi di realizzazione: Entro un mese dall'avvio del nuovo appalto.



- ★ **BILANCIA DIGITALE MINNEAPOLIS 30/1**- Nuova attrezzatura per il locale di lavorazione dei piatti freddi.

Vantaggi: Indispensabile per la porzionatura degli alimenti in conformità alle grammature previste.

Tempi di realizzazione: Entro l'avvio del nuovo appalto.



- ★ **STERILIZZATORE COLTELLI** – armadietto al cui interno vengono posizionati, sulla rastrelliera, i coltelli lavati. Una lampada germicida a raggi ultravioletti (UV) irradia i coltelli, sterilizzandoli.

Vantaggi: soddisfa i requisiti HACCP, che prevedono l'eliminazione di ogni potenziale contaminazione degli alimenti, e favoriscono una maggior sicurezza in termini di igiene.

Tempi di realizzazione: Entro un mese dall'avvio del nuovo appalto.



- ★ **ARMADIETTI DEL PERSONALE CON TETTO SPIOVENTE** Armadio spogliatoio con divisorio sporco pulito. Armadi adatti per separare l'abbigliamento da lavoro da quello di tutti i giorni.

Vantaggi: soddisfano i requisiti HACCP, che prevedono l'eliminazione di ogni potenziale contaminazione degli alimenti, e favoriscono una maggior sicurezza in termini di igiene anche grazie al tetto spiovente che previene il deposito della polvere.

Tempi di realizzazione: Entro un mese dall'avvio del nuovo appalto.



FORMAZIONE DEL PERSONALE

Il piano di formazione del personale per il Comune di Pescia, studiato ed articolato sulle normative Regionali e Nazionali, verrà applicato attraverso l'erogazione di **n. 27 corsi/anno ULTERIORI RISPETTO A QUELLI OBBLIGATORI** previsti dalle norme e dal CSA per un totale di **n. 1724 ore per tutta la durata dell'appalto.**

Modalità di Formazione: La formazione sarà erogata attraverso **lezioni organizzate in piccoli gruppi** omogenei di partecipanti, svolte sia in aula con il docente, sia implementate con lezioni **pratiche "on the job"** finalizzate ad istruire o correggere gli operatori direttamente sul posto di lavoro.

MIGLIORIA

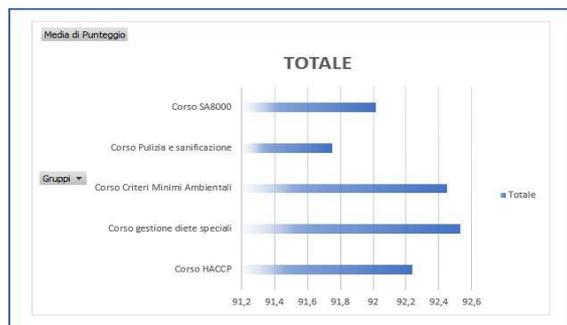
Euroristorazione ha inoltre implementato un innovativo Portale della Formazione, che consente al personale di accedere all'attività formativa on-line attraverso Webinar per la formazione. La formazione e-Learning permette l'erogazione di corsi personalizzati modulari strutturati sulla base del modus operandi aziendale e tramite l'utilizzo di elementi multimediali (foto, video, interazioni, quiz, avatar, storyboard validato).



Riassumiamo di seguito alcuni vantaggi, migliorie e obiettivi che si perseguono mediante il Portale della Formazione.

➔ Incentivare la partecipazione attiva e proficua dei lavoratori assunti nelle diverse unità aziendali, in modo da condividere e rafforzare le **conoscenze delle normative vigenti che regolano la salute e la sicurezza nei luoghi del lavoro**, affinché tutti possano lavorare in un ambiente sicuro. ➔ **L'e-learning** rappresenta

una soluzione a garanzia di una **formazione continua dei dipendenti**, soprattutto in una realtà aziendale come quella di Euroristorazione, territorialmente articolata. Attraverso il portale della formazione è possibile, infatti, monitorare in maniera efficace il processo di apprendimento. Il Software permette di estrapolare, al termine dei test di uscita, il **"learner detailed reportings"** e, di conseguenza, la media dei punteggi ottenuti per singolo corso (Cfr. immagine a lato). Questo dato è fondamentale per programmare la formazione in itinere che risulterà essere specializzata e mirata in base alle competenze



acquisite dai dipendenti. ➔ Altro vantaggio è il contenimento delle spese sostenute per lo spostamento di docenti e dipendenti, che possono essere chiamati a seguire un corso di formazione lontano dalla loro sede di lavoro. ➔ Fondamentale è stata la realizzazione del **"Forum"** raggiungibile dal Portale attraverso le proprie credenziali, che permette al dipendente interessato, la condivisione di pareri, dubbi, opinioni, la richiesta di chiarimenti relativi ad argomenti trattati durante la formazione e molto altro ancora. Trattasi di una *Chat* che può essere utilizzata dai dipendenti per comunicazioni nell'ambito lavorativo fra di loro e con i propri responsabili.

Personale Docente: L'attività di formazione è sviluppata per aree formative e viene svolta da **un'equipe di formatori interni qualificati per la rispettiva area di competenza.** In caso di necessità il team viene supportato e avvallato da esperti esterni.

Le lezioni di Onboarding e di Startup sono svolte dall'Equipe

consolidata e multidisciplinare di professionisti che da anni opera nel settore della ristorazione scolastica, l'affiancamento a personale esperto è una fase importante del processo di formazione delle risorse poiché



trasferisce abilità, informazioni, atteggiamenti, norme di comportamento non scritte e valori dell'organizzazione favorendo l'integrazione ottimale del personale ed elevando il livello generale della qualità dell'offerta.