



Città di Arona

ALLEGATO 3)

**SCHEMA DI RELAZIONE TECNICA PER IL SERVIZIO
GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA DI ARONA E SERVIZI AFFINI 2014/17 con
opzioni
(CIG): 565166095D**

SCHEMA DI RELAZIONE TECNICA

(max 32 cartelle formato A4 – 3.200 battute ca per cartella)

A Derrate alimentari e processo di approvvigionamento

a1 *Migliorie (DOP, IGP, da agricoltura biologica, lotta integrata, prodotti tipici...) alle tabelle merceologiche indicate nel presente capitolato con particolare riferimento alla tipologia ed alla significatività del singolo prodotto all'interno del menù previsto. Si intende oltre a quanto già previsto in capitolato.*

a2 *Modalità di approvvigionamento e valutazione dei fornitori di materie prime (con eventuale indicazione del possesso da parte dei fornitori di certificazione di qualità). Eventuale "filiera corta". Criteri di valutazione iniziale e sorveglianza del fornitore. Il tutto con specifico riferimento al comune di Arona*

B Migliorie alla logistica del servizio (es.: attrezzature, locali)

Migliorie al servizio con particolare riferimento ai locali ed all'integrazione delle attrezzature presenti, con specifica indicazione di quanto eventualmente rimarrà di proprietà comunale al termine del contratto.

C Progetto organizzativo e di gestione

Il progetto deve illustrare l'organizzazione e le modalità di esecuzione del servizio presso il Comune di Arona comprendendo in modo chiaro anche:

1) piano di trasporto (sia per scuole che per servizio pasti a domicilio); 2) Piano delle emergenze per la gestione di eventuali guasti e/o imprevisti

Il progetto organizzativo dovrà risultare coerente nel suo complesso.

D Progetto nutrizionale e miglurie rivolte al rapporto con l'utenza

Progetto nutrizionale e progetto di educazione alimentare destinato ad alunni, insegnanti e famiglie. Miglurie rivolte al rapporto con l'utenza con riferimento a: sistemi di raccolta numero pasti, sistemi di bollettazione del servizio, eventuali piani di comunicazione ivi compresa predisposizione e stampa di carta dei servizi, ... altro.

E Struttura organizzativa del servizio per il Comune di Arona

Numero di addetti dedicati ai servizi su Arona, qualifica (con indicazione dell'esperienza) e monte ore settimanale con particolare riferimento alle professionalità ed al monterore del personale a contatto con l'utenza. Formazione del personale impiegato in Arona (corsi svolti e previsti con indicazione della durata), Temi ammessi: organizzazione e specificità del servizio, modalità di somministrazione, corsi di preparazione e presentazione piatti, formazione specifica per intolleranze e diete speciali.... I temi previsti dalla vigente normativa non saranno oggetto di valutazione (es. autocontrollo ed igiene, sicurezza sui luoghi di lavoro)

F Piano di gestione della sicurezza alimentare

Descrizione dettagliata delle procedure HACCP applicate quotidianamente presso i centri di cottura aronesi, per identificare e rintracciare i diversi componenti del pasto;

piano di analisi microbiologica e chimica (impiego di laboratorio accreditato SINAL) per il controllo delle materie prime, di eventuali semilavorati, dei prodotti finiti e delle superfici di lavoro con specifico riferimento alla frequenza delle analisi ed alla tipologia e al numero delle determinazioni

(Luogo e data) _____

**TIMBRO E FIRMA DEL
LEGALE RAPPRESENTANTE**