



R.I. CA S.R.L. (Capogruppo) Via del Cenacolo, 13 - SOMMA VESUVIANA (NA)

P.I. 0278771217 - email: gare@ricasrl.it - PEC: ricasrl@pec.it



CILENTO MENSE S.R.L. (Mandante) Via Fonte n.158 - ROCCADASPIDE (SA)

P.I. 02338460658 - email: cilentomense@libero.it - PEC: cilentomense@cca.legalmail.it

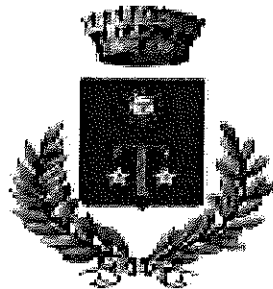
OFFERTA TECNICA

COMUNE DI TITO

Provincia di POTENZA

Via Municipio, 1

85050 TITO (PZ)



Oggetto: SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER IL TRIENNIO SCOLASTICO 2017/2018 - 2018/2019 - 2019/2020. - CIG. 7139195A14

R.I. CA S.r.l.
Via del Cenacolo, 13
80049 Somma Vesuviana (Na)
Partita IVA 02 787 771 217

CILENTO MENSE S.R.L.
Via Fonte, 158
85050 Roccadaspide (SA)
P.I. 02338460658 - P.EC: cilentomense@cca.legalmail.it - Cell 318 9101004
P.IVA: 02338460658

Pagina 1 di 32

Spett.le **COMUNE DI TITO**
Provincia di POTENZA

Nel ringraziarVi per il credito che, in ogni caso, vorrete dare al nostro Progetto organizzativo e qualitativo del servizio di mensa scolastica per il Vostro Comune prendiamo atto, così come richiesto dall'art. 1 del Vs. Capitolato Speciale, delle esigenze sociali, della tutela della salute e dell'ambiente che l'Amministrazione di Tito desidera per i suoi piccoli destinatari (art. 34 del D.lgs.18.04.2016, obiettivi ambientali previsti dal Piano di Azione Nazionale per il Green Public Procurement (PAN GPP) e dei Criteri Minimi Ambientali di cui al D.M. dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 25.07.2011
Buona lettura

Somma Vesuviana (NA) / Roccadaspide (SA)

INDICE

	Pagina
PREMESSA	3
QUALITA' DEL SERVIZIO	8
A. PARTE PRIMA A1. Modalità di selezione e di controllo adottate nei confronti dei fornitori locali A2. Modalità di selezione e di controllo adottate nei confronti dei propri fornitori A3. Conservazione, trasformazione e manipolazione degli alimenti A4. Procedure di sanificazione applicate al centro di produzione pasti, agli automezzi, alle metodologie di attuazione dei piani di controllo di qualità interno A5. Modalità di somministrazione dei pasti con particolare riferimento alla somministrazione della frutta che dovrà essere sempre sbucciata	
B. PARTE SECONDA B1. Impiego di almeno 10 unità, per un totale di 39 ore giornaliere. B2. Incremento di risorse umane impiegate giornalmente nei plessi	21
C. PARTE TERZA Integrazione attrezzature rispetto a quelle esistenti e fornite dal Comune C1. Elettrodomestici C2. Materiale di comunicazione C3. Attrezzature leggere (recipienti, contenitori per il trasporto, posate ecc..)	22
D. PARTE QUARTA D1. Utilizzo prioritario di prodotti biologici DOP Igp e locali	29
E. PARTE QUINTA E1. Qualità del piano di recupero di cibo non somministrato da destinare a organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti, di prodotti alimentari ovvero la consegna di pasti solo in parte consumati dagli utenti, da destinare al consumo animale o a compostaggio.	31
F. PARTE SESTA F1. Progetto di disostruzione delle vie aeree e corsi di cucina per la ristorazione collettiva	31

R.I.C.A. S.r.l.
Via del Cenacolo, 13
80049 Somma Vesuviana (Na)
Partita IVA 02787771217

Via Paolo, 158
80049 Somma Vesuviana (Na)
Partita IVA 02787771217

PREMESSA

Sinergia è lavorare insieme.

Sulla base di tale proponimento le due Società RI.CA Srl/CILENTO MENSE Srl sollecitati da comuni obiettivi, hanno deciso di proseguire il loro cammino in totale unità di intenti con la partecipazione alla gara della mensa scolastica del Comune di Tito.

La volontà delle due Aziende RI.CA srl / CILENTO MENSE Srl riunite in una costituenda ATI e già impegnate da anni nella promozione della "Dieta Mediterranea- Patrimonio Immateriale dell'Unesco" è quella di incrementare come valore aggiunto per il servizio di ristorazione scolastica, l'erogazione di una maggiore qualità per l'utenza.

Delle due Aziende, una ha portato, nel mese di maggio, il suo Progetto di Dieta Mediterranea all'Expo 2015 di Milano, l'altra vive ed opera da trent'anni nella terra cilentana dove la Dieta ha avuto origine.

Pertanto sia la progettualità che la divulgazione della loro esperienza, sia il sostegno alla ricerca di nuove metodologie nella preparazione dei pasti che il rispetto per i piccoli utenti costituiscono e rappresentano il loro obiettivo.

Esse, insieme, vogliono realizzare un servizio di ristorazione moderno, interessato alle necessità dietologiche, ma pure psicologiche della particolare utenza a cui esso è finalizzato e farsi, anche, strumento di educazione alimentare e di garanzia della salute dei piccoli destinatari.

L'ATI RI.CA Srl/CILENTO MENSE Srl si impegna ad eseguire il servizio di mensa scolastica presso il Vs. Comune conforme alle norme e alle disposizioni previste dalla vigente normativa in particolare da:

Reg. CE 852/2004,

D.lgs n. 123 del 30.03.1993,

D.Lgs.n. 155 del 26.05.1997

Reg. CE 882/2004,

Reg. CE 178/2002, del 28/01/2002,

Reg.CE 2073/2005

Reg. CE 1441/2007,

D.Lgs. n. 114 del 08/02/2006,

Dir.CE 89/2003

Reg.CE 834/2007;

Reg. CE 889/2008

D.P.R 327/80 e s.m.i

D.M.Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 25/07/2011

RI.CA Srl e CILENTO MENSE Srl sono in possesso delle seguenti certificazioni conseguite nel corso degli anni da primari Enti Certificatori

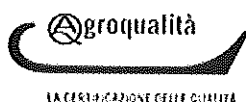
UNI EN ISO 9001:2000	Sistema di Gestione Qualità
UNI EN ISO 14001:2004	Sistema di Gestione Ambientale
UNI EN ISO 22000:2005	Sistema di Gestione Sicurezza Alimentare
UNI EN ISO 22005:2008	Sistema di Rintracciabilità Aziendale
UNI 10854:1999	Sistema di Autocontrollo Igienico - Sanitario
SA 8000: 2008	Sistema di Gestione della Responsabilità Sociale

e RI.CA Srl, in particolare anche delle Certificazioni

OHSAS 18001:2007 Sistema di Gestione della Sicurezza e Salute sul luogo di lavoro

BIOS Reg CE 834/2007 Ricevimento e Manipolazione derrate alimentari destinate alla preparazione di pasti Biologici

AUDIT PARTNER



qualityaustria
Succeed with Quality

RI.CA S.r.l.
Via del Cenacolo, 13
80049 Somma Vesuviana (Na)
Partita IVA 02 787 171 217

Via Paolo, 158
80039 Rocca di Piana (NA)
081 531 111 / 081 531 112 / 081 531 113

RI.C.A S.R.L.

La **RI.CA. Srl**, operante con successo nel settore della ristorazione collettiva dal 1994, è lieta di inoltrare una breve presentazione della Società.

L'organizzazione aziendale **RI.CA. S.r.l.** è in grado di supportare l'erogazione di una vasta gamma di servizi, così da poter soddisfare diverse categorie di utenti i cui bisogni sono sempre più diversificati.

L'organizzazione del sistema aziendale ha consentito una forte espansione del mercato di riferimento della **RI.CA. S.r.l.**, costituito sia da **Committenti Pubblici** che **Privati**, operanti su tutto il territorio nazionale.

In particolare, l'azienda fornisce:

- **Gestione bar interni**

Presidenza del Consiglio dei Ministri (RM)

- **Servizio di ristorazione scolastica**

Comune di Somma Vesuviana (NA)

Comune di Sant'Anastasia (NA)

Comune di Marigliano (NA)

Comune di Saviano (NA)

Comune di Massa Di Somma (NA)

Comune di Pollena Trocchia (NA)

Comune di Brusciano (NA)

Comune di Pomigliano d'Arco (NA)

Comune di Ottaviano (NA)

Comune di San Gennaro Vesuviano (NA)

Comune di Mercogliano (AV)

Comune di Valmontone (RM)

Comune di Paliano (FR)

Comune di Roviano (RM)

Comune di Mazzano Romano (RM)

Comune di Magliano Romano (RM)

Comune di Calcata (VT)

Comune di Montelanico (RM)

Comune di Arsoli (RM)

Comune di Barile (PZ)

Comune di Ripacandida (PZ)

Comune di Filiano (PZ)

- **Servizio di ristorazione sanitaria (ospedali-case di cura)**

Ospedale Civile di Nola ASL NAPOLI 3 SUD

Clinica Vesuvia

Clinica Pegaso

Clinica la Madonnina

Clinica Villarianna

Clinica Nostra Signora di Lourdes

Centri ANFASS

CRS Servizi di Riabilitazione

- **Servizio di ristorazione aziendale (Caserme, Comandi Corpi)**

Ministero dell'Interno - Dipartimento Vigili del Fuoco **BASILICATA**

Comando Provinciale VVF di Potenza,

Via del Conacolo, 13

80049 Somma Vesuviana (Na)

Partita IVA 020837771217

RI.C.A. S.R.L.
Via Punta, 156
Somma Vesuviana (NA)
Tel. 0828.877799 - Fax 0828.877799
C.A.P. 81040 - C.C.I.A.A. 020837771217
C.N.C. 020837771217 - C.A.B. 020837771217

Distaccamento di Melfi,
Centrale operativa distaccamento Pescopagano,
Centrale operativa distaccamento Lauria,
Centrale operativa distaccamento Villa D'Agri,
Comando Provinciale di Matera,
Centrale operativa distaccamento distaccamento di Policoro
Centrale operativa distaccamento Ferrandina,
Centrale operativa distaccamento Tinchi.

• **Ministero Dell'Interno Dipartimento dei Vigili del Fuoco di ABRUZZO**

Comando Provinciale di Chieti
Centrale operativa distaccamento di Casoli
Centrale operativa distaccamento di Lanciano
Centrale operativa distaccamento di Ortona
Centrale operativa distaccamento di Vasto
Direzione Regionale Vigili Del Fuoco Dell'Aquila
Comando Provinciale dell'Aquila
Centrale operativa distaccamento di Avezzano
Centrale operativa distaccamento di Castel Di Sangro
Centrale operativa distaccamento di Sulmona
Comando Provinciale di Pescara
Centrale operativa distaccamento di Alanno
Centrale operativa distaccamento Aeroportuale di Pescara
Centrale operativa Nucleo Elicotteri di Pescara
Comando Provinciale di Teramo.

Ministero della Giustizia nelle sedi di tutti gli Istituti Penitenziari delle Regioni

Toscana
Marche
Calabria

- Servizio di catering
- Distribuzione automatica
- Servizio di banqueting

La Società è, per attivismo e professionalità, una delle aziende più aggiornate nel settore, vantando personale dirigente ed operativo di lunga esperienza.

CILENTO MENSE S.R.L. nasce nell'anno 1987 ed inizia nell'anno 1990 l'attività di ristorazione collettiva, il cui campo d'azione, ancora oggi, spazia dalla gestione di centri di cottura propri e di terzi all'organizzazione del servizio ristorativo nei settori, in particolare della ristorazione scolastica ma anche

- Ristorazione Ospedaliera (strutture per disabili)
- Ristorazione Aziendale (caserme militari, industria)
- Servizio di Catering (Ministero delle Difesa - Ministero dell'Interno)

Le attività aziendali possono essere riepilogate come segue:

- ristorazione in loco: fornitura di pasti caldi preparati nelle cucine e con l'attrezzatura data in uso dai Clienti;
- ristorazione in differita: fornitura di pasti in legume fresco caldo preparati nei propri centri di cottura specializzati o nelle cucine centralizzate, date in comodato d'uso dal Committente e veicolati presso i punti di consumo;

Il prestigio dell'Azienda è sostenuto, oltre che da professionisti del settore (responsabile del Piano di Autocontrollo, responsabile Qualità, responsabile Sicurezza) che seguono l'Azienda in materia di igiene alimentare e sicurezza, dall'accurata selezione e

ALCA S.p.A.
Via del Cehicolo, 13
80049 Soriano Vesuviana (Na)
Pia. Via Tel. 082 789 771 217

ALCA S.p.A. s.r.l.
Via Fonta, 190
80049 Soriano Vesuviana (Na)
Tel. 082 789 771 217

formazione interna delle risorse umane, all'immutato impegno, che muove la Direzione a migliorare continuamente sia in termini di crescita/espansione aziendale che in termini qualitativi dei servizi erogati.

Nello svolgimento della sua attività, la CILENTO MENSE S.r.l. opera, come già accennato, da quasi trent'anni esclusivamente nel suo territorio senza essere mai venuto meno al suo impegno nei confronti degli alunni dei genitori e degli Enti

La CILENTO MENSE SRL ha operato nell'ultimo anno scolastico in circa 50 Enti Comunali e questi forniscono un valido esempio della presenza della Cilento Mense S.r.l. sul territorio

1	Comune di Capaccio (SA)	Servizio di refezione scolastica
2	Comune di Roccadaspide (SA)	Servizio di refezione scolastica
3	Comune di Trentinara (SA)	Servizio di refezione scolastica
4	Comune di Sapri (SA)	Servizio di refezione scolastica
5	Comune di Pisciotta (SA)	Servizio di refezione scolastica
6	Comune di Casal Velino (SA)	Servizio di refezione scolastica
7	Comune di Vibonati (SA)	Servizio di refezione scolastica
8	Comune di Ogliastro Cilento (SA)	Servizio di refezione scolastica
9	Comune di Stella Cilento (SA)	Servizio di refezione scolastica
10	Comune di Celle di Bulgheria (SA)	Servizio di refezione scolastica
11	Comune di Altavilla Silentina (SA)	Servizio di refezione scolastica
12	Comune di Bellosguardo (SA)	Servizio di refezione scolastica
13	Comune di Castelnuovo Cilento (SA)	Servizio di refezione scolastica
14	Comune di Castellabate (SA)	Servizio di refezione scolastica
15	Comune di Moio della Civitella (SA)	Servizio di refezione scolastica
16	Comune di Albanella (SA)	Servizio di refezione scolastica
17	Comune di Centola (SA)	Servizio di refezione scolastica
18	Comune di Montecorice (SA)	Servizio di refezione scolastica
19	Comune di Sanza (SA)	Servizio di refezione scolastica
20	Comune di Castel San Lorenzo (SA)	Servizio di refezione scolastica
21	Comune di Salento (SA)	Servizio di refezione scolastica
22	Comune di Corleto Monforte (SA)	Servizio di refezione scolastica
23	Comune di Perdifumo (SA)	Servizio di refezione scolastica
24	Comune di San Rufo (SA)	Servizio di refezione scolastica
25	Comune di Gioi(SA)	Servizio di refezione scolastica
26	Comune di Futani (SA)	Servizio di refezione scolastica
27	Comune di Piaggine(SA)	Servizio di refezione scolastica
28	Comune di Felitto(SA)	Servizio di refezione scolastica
29	Comune di Cicerale(SA)	Servizio di refezione scolastica
30	Comune di Laureana Cilento (SA)	Servizio di refezione scolastica
31	Comune di Lustra(SA)	Servizio di refezione scolastica
32	Comune di Stio (SA)	Servizio di refezione scolastica
33	Comune di Alfano (SA)	Servizio di refezione scolastica
34	Comune di San Mauro La Bruca (SA)	Servizio di refezione scolastica
35	Comune di Sant'Angelo a Fasanella (SA)	Servizio di refezione scolastica
36	Comune di Ottati (SA)	Servizio di refezione scolastica
37	Comune di Montano Antilia (SA)	Servizio di refezione scolastica
38	Comune di Roscigno (SA)	Servizio di refezione scolastica
39	Comune di Novi Velia (SA)	Servizio di refezione scolastica
40	Comune di Orria (SA)	Servizio di refezione scolastica
41	Comune di San Pietro al Tanagro (SA)	Servizio di refezione scolastica

42	Comune di Magliano Vetere (SA)	Servizio di refezione scolastica
43	Comune di Padula (SA)	Servizio di refezione scolastica
44	Comune di Monteforte Cilento (SA)	Servizio di refezione scolastica
45	Comune di Laurino (SA)	Servizio di refezione scolastica
46	Comune di Aquara (SA)	Servizio di refezione scolastica
47	Comune di Rutino (SA)	Servizio di refezione scolastica
48	Comune di Castelcivita (SA)	Servizio di refezione scolastica
49	Comune di Torraca (SA)	Servizio di refezione scolastica
50	Comune di Rocfrano (SA)	Servizio di refezione scolastica

Negli ultimi 3 anni la CILENTO MENSE S.R.L. ha fornito circa 1 milione di pasti quasi esclusivamente nella ristorazione scolastica

QUALITA' DEL SERVIZIO

A. PARTE PRIMA

A1. Modalità di selezione e di controllo adottate nei confronti dei fornitori locali

Nel corso dell'espletamento di un servizio di ristorazione sia esso scolastico, aziendale o altro, vengono effettuati acquisti, anche, presso **FORNITORI LOCALI**.

In base alla nostra esperienza nel settore, essi rappresentano una risorsa irrinunciabile per garantire un rifornimento giornaliero di alcune materie prime, e nello stesso tempo valorizzano concretamente, i prodotti della cosiddetta "filiera corta" o "a Km zero"

La loro selezione è affidata sempre al nostro settore acquisti, che riferisce questi fornitori per alimenti (tipo: il pane, la mozzarella, la carne, la frutta, la verdura) verificando, in particolare, la qualità del prodotto offerto in relazione ad una serie di standard igienici, sanitari ed organizzativi idonei a garantire le prestazioni da noi fornite.

Generalmente la valutazione di tali fornitori, oltre alla verifica del possesso di eventuali Certificati di Qualità, avviene di solito dopo una indagine sul territorio ed eventuale visita di verifica sugli impianti e/o stabilimenti dell'azienda tesi a verificare l'effettiva capacità della società di soddisfare i requisiti della fornitura.

Per ogni **fornitore locale** così come per quelli storici **ACCREDITATI**, sottoposti a valutazione, il Responsabile Acquisti Derrate dell'ATI provvede a compilare la "Scheda Qualifica Fornitore -SQF" sulla base delle informazioni raccolte. Una volta compilato, firmato e datato il SQF, il Responsabile Acquisti Derrate provvede, sulla base dei dati emersi dalla valutazione del fornitore, ad inserire i nominativi dei fornitori valutati positivamente nel modulo "Elenco Fornitori Locali Qualificati".

Così come previsto dall'art. 5.3.3. dei Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione del Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement.

I fornitori locali selezionati dall'A.T.I., che per l'eccellenza dei propri prodotti, sono:

Carni rosse e bianche : Macelleria **PICERNO Antonio** - Vico VII V.Emanuele 2 - TITO (la macelleria ci fornirà carni controllate e certificate Italiane previste dal menù, con rintracciabilità di nascita, allevamento e macellazione nel territorio)

Caseificio :Latteria **SALVIA Maria snc** Via S.Pertini 39 int. 1 (ci fornirà i suoi prodotti, previsti dal menù, fatti con latte crudo come vuole la tradizione della propria famiglia)

Panifici: Panificio **ALTIERI Salvatore** - Panificio **GIUZIO A. Angela** - Biscottificio **Giuzio** (ci forniranno, a rotazione, pane prodotto con il lievito madre, che da un'aroma più intenso e un gusto più deciso come il pane di una volta)

Ortofrutta: **CAPECE Saverio** - Via S.Pertini 29 - TITO **CAPECE Donato** - Via Petreile 6 - TITO (ci forniranno, oltre i classici prodotti, quelli "DOP IGP" anche, a seconda della stagionalità e della disponibilità i prodotti della territorio potentino)

A2. Modalità di selezione e di controllo adottate nei confronti dei propri fornitori

Selezione e controllo dei propri fornitori

La selezione, la valutazione e il controllo dei propri fornitori, rappresenta, per una Società di preparazione e distribuzione pasti come l'ATI, un'importante quota dell'intera prestazione al cliente, incidendo in modo diretto sulla qualità del servizio finale e sui costi aziendali.

E' per questo che, nel costante sviluppo delle nostre Aziende, gli approvvigionamenti ed il marketing degli acquisti hanno sempre rappresentato una funzione ed un momento decisivo nello svolgimento del processo aziendale.

Il SISTEMA QUALITA' AZIENDALE in possesso dell'ATI è teso al mantenimento ed al miglioramento degli standard qualitativi stabiliti negli indirizzi e negli obiettivi generali per la politica della qualità dell'Azienda.

Il nostro Sistema Qualità, certificato UNI EN ISO 9001:2008, considera, infatti, la selezione ed il controllo dei fornitori come l'area interessata di tutto ciò che occorre a determinare la qualità del prodotto-servizio.

Si tratta di selezionare e controllare fornitori di prodotti alimentari, ma anche di prodotti accessori ed ausiliari (detergenti, cartoplastica, ecc.) e di servizi, (manutenzione delle attrezzature, analisi di laboratorio, ecc.).

La norma ISO al punto relativo all'approvvigionamento recita: "il fornitore (cioè l'Azienda) deve predisporre e mantenere attive procedure documentate per assicurare che il prodotto acquistato sia conforme a requisiti specificati".

Nell'ambito di questo punto, quindi, l'ATI i suoi fornitori:

li valuta e li sceglie in considerazione della loro capacità di soddisfare requisiti dell'ordine e/o contrattuali inclusi quelli riguardanti il Sistema Qualità e le relative Certificazioni, requisiti essenziali di assicurazione di Qualità;

definisce il tipo e l'entità del controllo da svolgere riguardo a:

- ❖ tipo di prodotto e/o servizio;
- ❖ tipo di influenza sulla qualità del servizio erogato;
- ❖ rapporti di verifica ispettiva e/o registrazioni della qualità.

predisporre e mantiene aggiornate le registrazioni della qualità relative ai fornitori considerati qualificati ed aggiornati annualmente

Relativamente ai dati di acquisto:

- specifica, nei documenti di acquisto (ordini), tutte le informazioni relative al prodotto e/o servizio da approvvigionare;
- verifica ed approva i documenti di acquisto al fine di garantire l'adeguatezza dei requisiti riportati.

A proposito del prodotto acquistato l'Ati:

- specifica nei documenti di acquisto/ordine la necessità di verificare sul prodotto-servizio da eseguirsi presso il fornitore;
- specifica contrattualmente, il diritto di accertare alla fonte o alla ricezione che il prodotto acquistato sia conforme ai requisiti specificati;
- considera che la verifica positiva da parte del committente non esime dalla responsabilità di fornire prodotti e servizi accettabili, né esclude un loro eventuale successivo rifiuto.

Da questo momento, i fornitori, attraverso il ns. settore acquisti diventano ns. FORNITORI ACCREDITATI/QUALIFICATI.

Essi, oggi, quasi sempre, appartengono a ditte di primaria importanza a livello nazionale ed estero, ed operano da svariati anni nel campo della produzione di derrate alimentari.

Nel corso della loro attività le due Aziende, infatti hanno referenziato una serie di Aziende, ormai tutte in possesso delle Certificazioni di Qualità che presentano quelle caratteristiche di affidabilità dal punto di vista igienico qualitativo ampiamente sperimentato in diversi anni di servizi e ha guardato con sempre maggiore interesse quelle Italiane

Di seguito elencati i fornitori partner certificati ISO 9001 abituali delle due Aziende:

PASTA: La Molisana - De Cecco

RISO: Riso Gallo - Curti Riso.

PRODOTTI LATTIERO CASEARI: Prealpi

CARNI BIANCHE - UOVA : AIA Spa - Amadori

BASTONCINI MERLUZZO : Findus - Orogel

OLIO EXTRA VERGINE OLIVA: Agriol S.p.A.

POMODORI PELATI : La Torrente - La Doria

VERDURE DRTAGGI SURGELATI : Orogel - Bonduelle

FARINE/ PANE GRATTUGIATO : Buitoni

SALUMI : Rovagnati Spa - Beretta Spa

RI.CA S.p.A.

Via del Cennolo, 13

38049 Somme Vesuviana (TN)

Partita IVA 03779771128

A3. Conservazione, trasformazione e manipolazione degli alimenti

Per l'espletamento del servizio di refezione presso il Comune di Tito, attraverso la sua rete di fornitori, l'ATI è in grado di ricevere, tutte le derrate ed i prodotti complementari necessari alla preparazione dei pasti, preventivamente ordinate dai **Responsabili acquisti** figura professionale presente negli organici delle due Aziende ed oggi dell'ATI

La frequenza delle consegne è stabilita in base al menù, alle esigenze dei servizi ed alle norme igienico-sanitarie, fino alle frequenze segnalate nella successiva tabella.

Il tipo di derrate sarà sempre conforme al Vs. Disciplinare.

La quantità delle derrate sarà quella prevista dalle tabelle dietetiche, moltiplicata per il numero di pasti presunto, tarata attraverso i dati storici e le reali e particolari esigenze del Vs. servizio di ristorazione conforme a quanto previsto nel Vs. Disciplinare.

TEMPISTICA DEGLI APPROVVIGIONAMENTI PRESSO LE CUCINE DI VIA SAN VITO E DI TITO SCALO			
TIPO DI FORNITURA	QUOTIDIANA	2 volte a SETTIMANA	QUINDICINNALE
Carni bianche, rosse			
Riso/ Pasta			
Formaggi freschi			
Frutta			
Salumi			
Materiale monouso			
Pane			
Materiale di detergenza			
Verdure / Ortaggi / Odori			
Derrate in scatola			
Ricevimento merci: mattina entro le 08.30 e/o pomeriggio dopo le 14.00			

Partire con un ordine ben studiato e controllato significa lavorare in tranquillità e riporre maggiore attenzione nelle altre fasi del servizio.

Prima del loro ingresso nelle cucine di Capoluogo e di Tito Scalo, le derrate alimentari verranno controllate: dai **Cuochi o Addetti Mensa** verificheranno su campioni scelti a caso, che:

- la consegna sia avvenuta con mezzi idonei e puliti;
- la consegna sia avvenuta alle condizioni di temperatura previste utilizzando il **termometro a sonda di servizio**, certificato e fornito dall'ATI per le temperature dei prodotti deperibili, tenendo conto dei valori riportati nell'allegato al D.P.R. 327/80 e delle eventuali prescrizioni riportate sulle confezioni dei prodotti;
- gli alimenti non abbiano subito danni durante il trasporto;
- la data di scadenza o TMC non superati
- gli alimenti corrispondano alla descrizione dell'ordine;
- gli alimenti siano identificati con l'apposizione delle etichette previste e che siano riportate la data di scadenza e nel caso di prodotti di origine animale il marchio CEE d'identificazione dello Stabilimento Produttore;
- che gli alimenti abbiano le caratteristiche previste dalle specifiche di acquisto.

IL TIMBRO DI ACCETTAZIONE

Uno strumento semplice, ma allo stesso tempo efficacissimo, per il controllo delle derrate è il timbro di accettazione che l'ATI fornisce ai propri depositi/cucine, da apporre sul documento di trasporto al ricevimento della merce.

Il timbro viene utilizzato dall'addetto al ricevimento/cuoco/a

Il responsabile della cucina controlla lo stato e la condizione (visiva) della merce, la temperatura per i prodotti freschi o surgelati ed appone con un assenso o un rifiuto, controfirmando accanto alle varie richieste segnalate, la regolarità dell'accettazione

TIMBRO ACCETTAZIONE RIFIUTO			
CONTROLLO VISIVO DELLO STATO DELLA MERCE		REFOCO	RETIPOCO
NOME			
INTERITA' IMBALLO			
MARCHIO, CEE			
DATA DI SCADENZA			
TEMPERATURA DI CONSEGNA			
DOCUMENTI ALLEGATI			
ACCETTATO	ACCETTATO CON RISERVA	RIFIUTATO	
MOTIVO DELLA RISERVA O RIFIUTO			
FIRMA		DATA	

RICA S.p.A.
Via del Cenacolo, 13
80049 Somma Vesuviana (Na)
Partita IVA 02791711217



I/le cuochi/e registreranno la verifica effettuata apponendo il timbro di accettazione / rifiuto sulla bolla di consegna della merce. In tutti i casi dubbi è necessario avvertire il Responsabile HACCP, prima di prendere iniziative quali accettare con riserva o respingere la merce in entrata. Qualora l'imballo risultasse in qualche modo danneggiato o inadeguato, l'addetto al ricevimento dovrà redigere il modulo RNC (Rapporto di non Conformità) per le opportune azioni nei confronti del fornitore.

I prodotti scartati all'accettazione, non restituiti immediatamente al Fornitore saranno identificati da un cartello con l'indicazione "SCARTATO AL CONTROLLO" e saranno segregati in apposite aree, o isolati da altri materiali facendo uso di contenitori, catenelle, ecc.

Conservazione delle derrate

Effettuate le operazioni di controllo, si provvederà a smistare le derrate in base al loro relativo stoccaggio: quelle deperibili saranno divise per tipologia ed immagazzinate negli armadi frigo alle giuste temperature; quelle non deperibili saranno stipate sugli scaffali del magazzino suddivise per tipologia.

L'immagazzinamento verrà effettuato dal/la Cuoca o dall'Addetta Mensa ed avverrà avendo cura di collocare la merce ad un'altezza minima di 20-30cm da terra, in condizioni idonee di aerazione, con un giusto grado di umidità e lontano da fonti di calore (la temperatura del magazzino non deve superare i 20/25°C). L'eccessiva umidità e il calore possono provocare in prodotti secchi, ammuffimenti indesiderati, crescita di insetti e possono inoltre facilitare la comparsa di ruggine sulle scatole di banda stagnata con il rischio di perforazioni e contaminazione del contenuto.

Per la collocazione dei diversi prodotti sarà utilizzato il sistema denominato "FIFO" (first in first out), in cui le derrate vengono posizionate in modo che quelle con scadenza più prossima risultino le prime ad essere utilizzate garantendo il rispetto dei tempi di conservazione indicati sull'etichetta. E' importante che le confezioni siano disposte con la data di scadenza ben visibile.

Nel magazzino/deposito saranno apposti dei cartelli che identificano la merce stoccata e che riportano:

- la data di consegna;
- il numero di lotto;
- la data di scadenza

I prodotti refrigerati saranno conservati nei frigoriferi alla temperatura prescritta in etichetta e compresa tra 1°C e 6°C

I prodotti surgelati saranno conservati nei surgelatori alla temperatura prescritta in etichetta e compresa tra -18°C e -20°C

Il controllo ordinario della temperatura di un frigorifero/ surgelatore prevede una frequenza di due rilievi al giorno: il primo al mattino prima dell'inizio del ciclo di produzione, il secondo nel pomeriggio/sera prima della chiusura delle Cucine.

I prodotti a lunga conservazione (detti anche "non deperibili") come pasta, riso, pelati, ecc. saranno conservati, negli scaffali del deposito merce con il sistema FIFO e una volta aperti e non consumati del tutto, in confezioni ben chiuse

I prodotti sfusi, infatti, andranno conservati separatamente da quelli confezionati o imballati. I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta aperti, verranno gettati; il contenuto residuo verrà riposto in recipienti idonei per alimenti (vetro o acciaio inox) con coperchio o con pellicola di materiale plastico idonea al contatto con gli alimenti e sui quali verrà apposta l'etichetta originale corrispondente al contenuto.

Gli imballi ed i rifiuti di qualsiasi natura verranno allontanati frequentemente dai reparti e riposti nei cassonetti chiusi all'esterno del centro di cottura, per prevenire la proliferazione di roditori ed insetti all'interno del locale stoccaggio.

Trasformazione e manipolazione degli alimenti

Tutte le operazioni relative alle lavorazioni degli alimenti, verranno eseguite in modo da ottenere standard qualitativi elevati dal punto di vista igienico e nutrizionale.

In particolare si seguirà il metodo denominato "cuoci e distribuisci" vale a dire che la cottura sarà immediatamente precedente alla fase di confezionamento o distribuzione nei refettori e quindi fatta nei tempi differenziati in relazione agli orari di distribuzione.

Le tecniche di gestione introdotte dall'ATI utilizzeranno al meglio le tecnologie e le attrezzature che possono garantire:

- la minima perdita di principi nutritivi;
- il minimo utilizzo di grassi di condimento e di quelli propri di ciascun cibo;
- la maggiore appetibilità e digeribilità dei cibi;
- una riduzione al minimo dei costi di realizzazione attraverso l'ottimizzazione della resa dei prodotti.

Durante tutte le operazioni di produzione, le finestre delle cucine dovranno rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria deve essere tenuto in funzione.

Per impedire la contaminazione di alimenti cucinati e precucinati dal contatto diretto o indiretto da parte del personale o di materie prime in una fase precedente di trasformazione si destinerà, ad ogni preparazione una area ben precisa, evitando così la lavorazione degli alimenti crudi di origine animale e di origine vegetale nelle stesse zone di trattamento degli alimenti precucinati e cucinati.

Si effettueranno da parte degli addetti tutte le operazioni di preparazione del personale:

- evitare categoricamente la presenza di braccialetti, anelli ed orecchini;
- indossare divise, camici e cuffie idonee, pulite e dotate del logo della ditta ed utilizzare guanti e mascherine monouso per le lavorazioni più delicate;
- lavarsi accuratamente le mani in occasione del cambio del tipo di lavorazione;

e quelle di preparazione trasformazione e di manipolazione delle derrate

- si provvederà affinché le lavorazioni vengano attuate seguendo le disposizioni igieniche vigenti, in modo da evitare contaminazioni causate da operazioni contemporanee eseguite, dallo stesso personale, in due settori diversi (es. distribuzione alimenti/lavaggio stoviglie);
- in occasione di ogni lavorazione si provvederà alla pulizia e disinfezione di superfici e utensili dopo l'uso e prima del riutilizzo.
- i prodotti surgelati dovranno essere sottoposti, prima della cottura, a scangolamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperature comprese tra 0° e +4°C
- la porzionatura delle carni crude rosse e bianche sarà effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata
- il pollame, le carni rosse, i formaggi, le verdure saranno lavorate su taglieri diversi tra loro e di colori differenti per evitare contaminazioni (es. il tagliere verde per frutta e verdure, il tagliere bianco per formaggi ecc..) la carne tritata sarà macinata in giornata
- il formaggio grattugiato sarà preparato in giornata o in alternativa, presso i refettori, può essere utilizzato formaggio grattugiato in monodose
- le uova prima dell'utilizzo saranno sempre lavate in quanto il guscio potrebbe essere contaminato da germi
- il prosciutto cotto una volta affettato sarà ricoperto da pellicola per alimenti e riposto in frigo a + 4° C fino a pochi minuti prima della distribuzione
- i legumi secchi, prima della lessatura, verranno tenuti in acqua circa 24 ore. (ammollo) con almeno due cambi di acqua
- il lavaggio accurato della frutta e della verdura, nella prima fase con acqua clorata e ripetuto con almeno altri due lavaggi
- le operazioni di impanatura saranno fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura
- le frittiture tradizionali in olio non dovranno essere effettuate; ogni cottura analoga alla frittura, dovrà essere realizzate nel forno a termo convenzione (frittate, cotolette, polpette, ecc..)

L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, alla porzionatura delle carni crude o a quella delle carni cotte. I guanti monouso vanno sostituiti tra un'operazione e l'altra.

Al fine di garantire la rintracciabilità di tutti i prodotti utilizzati verranno registrate su apposito modulo (rintracciabilità dei prodotti).

La cottura dei cibi sarà sempre concepita con il fine di preservare al massimo il loro valore nutritivo.

I sistemi di cottura saranno:

Bollitura in acqua: è la più semplice, richiede una qualsiasi fonte di calore e un qualsiasi recipiente; è lenta ma consente la cottura molto graduale di un cibo; non sempre però si possono recuperare i liquidi di cottura che contengono sempre elementi nutritivi (sali, vitamine, aminoacidi). Questo sistema viene utilizzato prevalentemente per la cottura della pasta.

Cottura al forno in atmosfera umida e dinamica/cottura a vapore: la macchina impiegata è il forno a termo convenzione (presenti sia nella cucina di Capoluogo che in quella di Tito Sclafani) ove l'aria calda viene distribuita in tutta la camera di cottura. Infine offre la possibilità di umidificare l'aria e riduce l'essiccamento del prodotto

Brasatura: cottura a fuoco lento per sughi in acqua o in brodo; la macchina impiegata è la brasieranella quale vengono preparati sughi, risotti, arrostiti

Tutte le pietanze saranno cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, fatta eccezione per:

- cottura di arrostiti, brasati, polpette, bolliti quando la cucina sarà dotata di un idoneo abbattitore termico dopo la cottura vengono conservate in frigorifero a +4°C.

Per quanto riguarda la tecnologia di cottura, la durata e la temperatura saranno sempre tali da assicurare dopo il trattamento la salubrità del prodotto raggiungendo +75°C al cuore.

In particolare le tecniche di cottura in forno, sostituendosi alla frittura, si traducono in un risparmio di olio, di tempo, di personale addetto, di spese per lo smaltimento per l'olio esausto ed in un miglioramento delle caratteristiche nutrizionali del prodotto finito.

Nelle operazioni preliminari di cottura si ridurranno al minimo le operazioni manuali, che saranno sostituite da attrezzature appropriate. Solo in questo modo diventa possibile il rispetto degli standard di produzione e delle disposizioni in materia igienico-sanitaria.

Il cuoco/a e/o l'addetta mensa saranno dotati di termometro digitale con sonda di penetrazione per le verifiche e dovranno attenersi alla revisione corrente delle "Schede controllo rischi" adottate dall'ATI per la sicurezza dei prodotti finiti.

Una volta preparati per la distribuzione è vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi nei giorni successivi.

La fase di cottura si concluderà con l'assaggio delle preparazioni da parte del **Cuoco/a**.

Tutte le preparazioni, prima di essere distribuite verranno controllate sensorialmente.

A fine produzione viene effettuato il prelievo di un campione di tutte le preparazioni, sia del pasto convenzionale che del pasto dieta, effettuate in giornata.

I "campioni testimone" vengono conservati per 72 ore a -18°C, secondo le disposizioni di legge, in modo tale da consentire di analizzare, qualora fosse necessario, in caso di contestazione della fornitura, la preparazione richiesta.

A4. Procedure di sanificazione applicate al centro di produzione pasti, agli automezzi, alle metodologie di attuazione dei piani di controllo di qualità interno

Procedure di sanificazione applicate al centro produzione pasti

La pulizia degli ambienti e delle attrezzature rappresenta nel comparto alimentare un elemento fondamentale per prevenire le tossinfezioni alimentari. D'altra parte, l'impressione di pulito non corrisponde sempre a una reale condizione d'igienicità. Il concetto di "pulizia" quindi deve essere ampliato a fasi successive (disinfezione) e collaterali (disinfestazione) diventando di conseguenza "sanificazione". Per "sanificazione" s'intende un insieme di processi il cui scopo è di rendere ambienti ed attrezzature idonei alla produzione ed al consumo dei pasti. Per avere efficacia essa deve essere svolta costantemente, secondo uno schema ben preciso e definito. In questo capitolo si procederà alla descrizione del sistema di detergenza che si realizza attraverso un'articolata attività di pulizia e sanificazione ordinaria e straordinaria.

La pulizia e la sanificazione costituiscono un punto critico fondamentale di tutto il processo produttivo e quindi indispensabili per un buon funzionamento del sistema HACCP.

La deterzione e la disinfezione, nei luoghi dove si manipolano e si consumano alimenti, hanno un ruolo importante nella prevenzione delle contaminazioni di natura ambientale e di origine fecale, che possono portare al deterioramento della qualità igienica del prodotto lavorato. In genere, fonti di infezione sono da ricercarsi nei residui delle lavorazioni, che forniscono ai germi substrato su cui proliferare. La presenza di residui di sporco è sufficiente per infettare gli impianti, le macchine, le varie attrezzature e gli ambienti di produzione e di conseguenza i prodotti lavorati.

Per questo motivo ad ogni pulizia deve seguire un'efficace disinfezione dei singoli ambienti estesa a pavimenti, pareti, soffitti, infissi, attrezzature e macchinari. Gli interventi comprendono ovviamente anche gli impianti igienici e gli ambienti relativi.

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso i locali di stoccaggio, preparazione, cottura e nelle sale di distribuzione e consumazione del pasto devono essere regolamentati da un adeguato e dettagliato "PIANO DI SANIFICAZIONE"

Nel Piano di sanificazione che l'ATI applicherà sono riportati gli interventi negli specifici ambienti con la relativa frequenza.

PULIZIA CUCINE

N.	Periodicità servizio	Giornaliera	A giorni alterni	Settimanale	Quindicinale	Mensile	Bimestrale	Trimestrale	Annuale
1	Spazzatura e lavatura di pavimenti e pareti piastrellate fino ad altezza d'uomo, con prodotto detergente ad azione germicida e sgrassante	X							
2	Spazzatura e lavatura con prodotto detergente ad azione germicida e sgrassante di porte, battiscopa, davanzali e serrande			X					
3	Svuotamento e pulitura cestini	X							
4	Spolveratura e lavatura, con prodotti idonei, di attrezzature ed accessori	X							
5	Spolveratura di sistemi di illuminazione e riscaldamento					X			
6	Spolveratura di tende, infissi ed accessori vari				X				
7	Spolveratura e lavatura di superfici vetrate				X				
8	Lucidatura di parti cromate				X				
9	Decalcificazione lavastoviglie			X					
10	Spurgo di pozzetti di scarico pulizia								X
11	Lavaggio di celle di refrigerazione e frigoriferi			X					
12	Pulizia filtri delle cappe di aspirazione			X					
13	Disinfestazione, derattizzazione e disinfestazione con idonei preparati							X	
14	Pulizia pavimenti con mezzi meccanici ed eventuale applicazione di sigillanti e ripristino della ceratura				X				

*

PULIZIA REFETTORIO

N.	Periodicità servizio	Giornaliera	A giorni alterni	Settimanale	Quindicinale	Mensile	Bimestrale	Trimestrale	Annuale
1	Spazzatura e lavatura di pavimenti e pareti piastrellate fino ad altezza d'uomo, con prodotto detergente ad azione germicida e sgrassante	X							
2	Spazzatura e lavatura con prodotto detergente ad azione germicida e sgrassante di porte, soglie, battiscopa, davanzali e serrande			X					
3	Svuotamento e pulitura cestini	X							
4	Spolveratura e lavatura, con prodotti idonei, di linee di distribuzione ed accessori, di tavoli e sedie	X							
5	Spolveratura di sistemi di illuminazione e riscaldamento					X			
6	Spolveratura di tende, infissi ed accessori vari				X				
7	Spolveratura e lavatura di superfici vetrate				X				
8	Lucidatura di parti cromate				X				
9	Decalcificazione lavastoviglie			X					
10	Spurgo di pozzetti di scarico pulizia								X
11	Lavaggio di celle di refrigerazione e frigoriferi			X					
12	Pulizia filtri delle cappe di aspirazione			X					
13	Disinfestazione, derattizzazione e disinfestazione con idonei preparati							X	
14	Pulizia pavimenti con mezzi meccanici ed eventuale applicazione di sigillanti e ripristino della ceratura							X	

PULIZIA SPOGLIATOIO

N.	Periodicità servizio	Giornaliera	A giorni alterni	Settimanale	Quindicinale	Mensile	Bimestrale	Trimestrale	Annuale
1	Spazzatura di pavimenti	X							
2	Lavatura di pavimenti	X							
3	Spazzatura e lavatura di porte, soglie, battiscopa, davanzali e serrande			X					
4	Svuotamento e pulitura cestini	X							
5	Spolveratura di mobili ed elementi di arredamento			X					
6	Spolveratura di sistemi di illuminazione e riscaldamento					X			
7	Spolveratura di tende, infissi ed accessori vari					X			
8	Spolveratura e lavatura di superfici vetrate					X			
9	Lucidatura di parti cromate				X				
10	Spurgo di pozzetti di scarico pulizia								X

PULIZIA SERVIZI IGIENICI

N.	Periodicità servizio	Giornaliera	A giorni alterni	Settimanale	Quindicinale	Mensile	Bimestrale	Trimestrale	Annuale
1	Spazzatura e lavatura e disinfezione di pavimenti e pareti piastrellate fino ad altezza d'uomo	X							
2	Spazzatura e lavatura e disinfezione di porte, soglie, davanzali e serrande			X					
3	Svuotamento e pulitura cestini	X							
4	Spolveratura e lavatura e disinfezione di lavabi, vaschette, specchi ed attrezzature igieniche	X							
5	Spolveratura di sistemi di illuminazione e riscaldamento				X				
6	Spolveratura di tende, infissi ed accessori vari				X				
7	Spolveratura e lavatura di superfici vetrate				X				
8	Lucidatura di parti cromate				X				
9	Spurgo di pozzetti di scarico pulizia								X
10	Pulizia di pavimenti con mezzi meccanici ed eventuale applicazione di sigillanti e ripristino della ceratura							X	
11	Derattizzazione e disinfestazione con idonei preparati							X	

Nel piano redatto vengano indicate: le metodologie di lavori, i prodotti impiegati, le attrezzature utilizzate e la frequenza delle operazioni.

I prodotti impiegati: saranno utilizzati prodotti detergenti, disinfettanti ed igienizzanti non tossici, biodegradabili, rispondenti alle normative vigenti in materia e dotati dell'etichetta **Ecolab**. Questi prodotti saranno corredati dalle relative schede tecniche e di sicurezza (Reg. CE 648/2004 e DPR 06/02/2009 n. 21), nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti conformi al D.Lgs. 25/02/2000 n. 174 sui biocidi, e al DPR 6 medico-chirurgici sui presidi /10/1998 n. 392, così come previsto dall'art. 5.3.5. dei Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione del Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement *(le schede tecniche saranno consegnate all'Amministrazione in caso di aggiudicazione)*

Non si può dimenticare che per eseguire le pulizie sono indispensabili alcuni tipi di materiali: **Carrelli multiuso attrezzati**, panni spugna e di daino, spazzole, scope e spazzoloni, stracci per pavimento, palette, rotoli di carta usa e getta, retine in acciaio. Per il lavaggio dei vetri aste telescopiche, tergi vetro, secchi raccolta acqua, panni monouso.

Il personale dell'ATI opererà affinché gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia siano tassativamente differenziati dalle operazioni di preparazione e distribuzione.

L'ATI ritiene utile, in questa sede, evidenziare alcune novità e soluzioni migliorative del Piano:

- un addestramento e aggiornamento degli operatori addetti alle operazioni di pulizia condotto dai tecnici specializzati dell'Ufficio Qualità interno e dai Tecnici delle ditte fornitrici dei prodotti detergenti.

Al termine delle operazioni di confezionamento e distribuzione dei pasti, nonché ogni qualvolta se ne presenti la necessità, tutte le attrezzature ed i locali saranno detersi e disinfettati come previsto nel succitato "Piano di sanificazione". Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato utilizzare detersivi in aree adiacenti ai cibi per evitare rischi di contaminazione chimica. Inoltre è vietato accantonare detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione saranno sempre conservati in un locale apposito e/o in armadi chiusi (appositamente segnalati con cartellonistica aziendale di sicurezza) ed essere contenuti nelle confezioni originali con relativa etichetta. Il personale che esegue pulizia o lavaggio indosserà indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione ed alla preparazione degli alimenti.

Per la gestione delle attività di pulizia, l'ATI ha elaborato delle schede tecniche, per ogni apparecchiatura ed attrezzatura, a disposizione del personale, per la relativa consultazione. Tali schede sono catalogate in un raccoglitore che viene consegnato al responsabile di ogni unità operativa. È importante sottolineare che le operazioni di pulizia vanno comunque svolte al termine della giornata lavorativa e ad ogni cambio di lavorazione.

Una superficie, un'apparecchiatura è pulita quando: non si presenta untuosa al tatto, non emana odori sgradevoli, non presenta residui di detergente. La disinfezione è il trattamento con mezzi chimici (disinfettanti) o fisici (calore, raggi) che consente la distruzione e l'inattivazione dei germi patogeni e nello stesso tempo riduce la carica microbica totale delle superfici trattate.

Una superficie, un'apparecchiatura è disinfettata quando: è stata trattata con un disinfettante alla concentrazione e per il tempo indicato nell'etichetta del prodotto, non si rilevano microrganismi patogeni (attraverso analisi di laboratorio), il numero totale dei microrganismi presenti è basso (attraverso analisi di laboratorio).

Di seguito si riporta il programma di pulizia per le attrezzature che generalmente si utilizzano per espletare un servizio di ristorazione.

- **TRITACARNE** Pulizia accurata e lavaggio dei coltelli e dell'accessorio per hamburger e grattugia, da asciugare dopo lavati: ogni volta che si utilizza.
- **AFFETTATRICI** Pulizia accurate e sanificazione della lama e del piano di lavoro: ogni volta che si utilizzano.
- **CUOCPASTA** Pulizia a fondo, controllo del funzionamento del quadro comandi, controllo della valvola termostatica, del microinterruttore di sicurezza della vasca: pulizia giornaliera.
- **CUOCPASTA, PIASTRE E BISTECCHIERE-PIANI DI COTTURA-BRASIERA** Pulizia a fondo per evitare incrostazioni: ogni volta che si utilizzano
- **PELAPATATE:** Pulizia: ogni volta che si utilizza
Pulizia del blocco rotante, dello scarico e del pozzetto e controllo funzionamento del quadro: ogni settimana.
- **CARRELLI PORTAVASSO:** Pulizia generale: ogni settimana Controllo dei cuscinetti delle ruote: ogni 2 mesi
- **BILANCE** Controllo taratura: ogni mese
- **FORNI** Pulizia interna e delle bacinelle di raccolta dei grassi: ogni volta che si utilizzano. - Controllo del funzionamento delle spie: ogni 15 giorni
- **LAVELLI E VASCHE:** Pulizia ogni volta che si utilizza Pulizia generale: ogni settimana - Controllo dei rubinetti e degli scarichi: ogni mese
- **TAVOLI, PIANI DI LAVORO, CARRELLI E SCAFFALI CHIUSI O APERTI** Pulizia dopo ogni utilizzo.
- **CELLE FRIGORIFERE E/O ARMADI FRIGORIFERI** Sbrinamento e/o controllo del funzionamento dell'impianto di sbrinamento automatico: ogni settimana. Pulizia parti interne ed esterne.
- **SCAFFALI - ARMADI** : pulizia generale ogni 15 giorni
- **STERILIZZA COLTELLI:** pulizia giornaliera per i modelli ad acqua;

NOTA: per tutte le apparecchiature elettriche prima di procedere alle operazioni di pulizia, si deve verificare che sia disattivata la corrente elettrica. Segnaliamo che per ogni apparecchiatura ed attrezzatura l'ATI ha elaborato delle schede tecniche ove vengono indicate nel dettaglio: tipologia di intervento - metodologia intervento - prodotto sanificante da utilizzare - tempistica. Tali schede di uso e sicurezza sono raccolte e catalogate in un raccoglitore a disposizione del personale per la

consultazione.

Via del Cusano, 13

00149 Roma Via Vesuviana (14)
Puntata IV/02 749 771 231

Un ambiente pulito ed ordinato limita, di fatto, le possibili contaminazioni.

Ogni fine mese, si effettuerà una pulizia straordinaria di tutti i refettori (comprendenti lavaggio e disinfezione arredamento, impianti, pareti, pavimenti, porte, finestre con montanti, tapparelle, piastrelle, davanzali, termosifoni e rimozione di ragnatele, ecc.), dandone tempestiva comunicazione all'ufficio competente.

Procedure di sanificazione agli automezzi

Le operazioni ordinarie di pulizia e/o sanificazione sono effettuate anche sull' automezzo/i destinato al trasporto dei pasti al Plesso scolastico di Via Cafarelli e riguardano il vano merci, l'abitacolo e la superficie esterna degli automezzi furgonati.

Vano merci

L'operazione di pulizia del vano merci avverrà giornalmente mediante scopatura ad umido del pianale con scopa a frangia e spolveratura ad umido e detersione delle pareti del vano di carico, compresi gli sportelli, con utilizzo di detergente concentrato non corrosivo e successiva nebulizzazione di soluzione detergente disinfettante cloroattiva

Abitacolo

- Rimozione di sporcizia, materiale cartaceo da rifiuto (fazzoletti di carta, involucri di caramelle ecc.), residui alimentari: spolveratura cruscotto e pareti interne con panno umido pulito, rimozione manuale con scopino e paletta, oppure rimozione meccanica con aspirapolvere. Frequenza giornaliera.
- Lavaggio volante, cruscotto, rivestimenti interni: le superfici che vengono quotidianamente sporcate, dovranno essere lavate ogni giorno. Il lavaggio va effettuato con un detergente adeguato, risciacquandole subito dopo con acqua pulita.
In ogni caso, le superfici dovranno essere pulite ogni volta che su di esse saranno presenti polvere, grasso, sudiciume, ecc. I tappetini vanno lavati una volta la settimana in concomitanza del lavaggio esterno dell'automezzo (venerdì).

Superficie esterna

- Lavaggio esterno: lavaggio con detergente adeguato seguito da risciacquo. Frequenza: una volta la settimana (venerdì).
- Lavaggio parabrezza e vetri dei finestrini: il lavaggio esterno e interno deve essere effettuato adoperando il detergente utilizzato nel centro cottura per i vetri.
- Frequenza: una volta la settimana (venerdì, a lavaggio esterno effettuato) e tutte le volte che si renda necessario.

L'automezzo, che arriva al centro di cottura o che è già presente deve essere ispezionato ogni mattina prima della consegna dei pasti. L'ispezione deve essere rivolta allo stato di pulizia dell'abitacolo e del vano merci.

L'Addetto all'Ispezione deve in sequenza:

1. controllare, che sia stato rispettato il programma di pulizia;
2. compilare sulla scheda apposita lo spazio riservato alla verifica dello stato di pulizia dell'automezzo;
3. autorizzare con l'apposizione della propria firma l'uscita dell'automezzo.

Piano di sanificazione degli automezzi.

Settimanalmente si opererà, previa detersione, una radicale disinfezione di tutte le parti interne del cassone con prodotto disinfettante a base di aldeide glutarica utilizzata a freddo. Gli automezzi saranno sottoposti anche a periodiche disinfestazioni a carattere preventivo, specialmente nella stagione calda.

Di seguito viene riportata una tabella riportante gli interventi di sanificazione che vengono effettuati periodicamente sugli automezzi utilizzati dall'ATI per il trasporto pasti

Igiene del personale addetto al trasporto

Gli addetti al servizio di trasporto e distribuzione o spedizione e stoccaggio, che esercitano quindi la propria mansione sui mezzi o presso i locali di carico, scarico, stoccaggio e spedizione sono tenuti ad attenersi a regole igieniche e comportamentali anche se non sono a contatto diretto con gli alimenti.

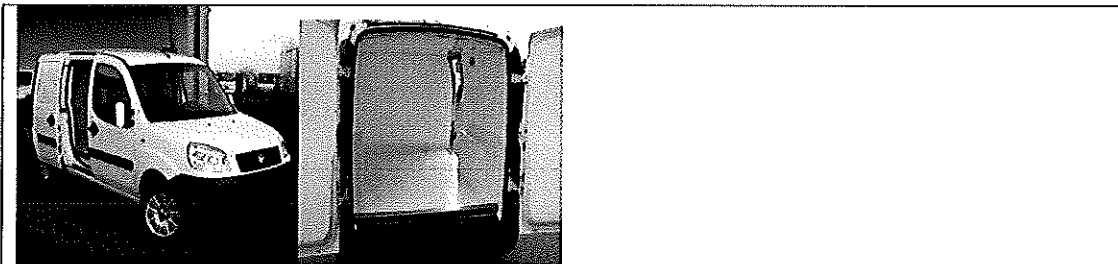
Di seguito si riporta il modello previsto dal nostro piano HACCP, sul quale vengono registrate le operazioni di pulizia e sanificazione effettuate sugli automezzi:

REGISTRAZIONE PULIZIE DELL'AUTOMEZZO ADIBITO AL TRASPORTO PASTI TARGATO: _____ SETTIMANA DAL _____ AL _____

Descrizione	Detergente/Sanificante	Firma Resp. Pulizie						NOTE
		Lun.	Mar	Mer	Gio	Ven	Sab	
Vano merci	1 Rimozione sporcizia, residui alimentari e grossolani							Il venerdì è utilizzato il sanificante
	2 Lavaggio pavimenti e superfici laterali interne							
Abitacolo	3 Rimozione sporcizia, residui alimentari e grossolani							
	4 Lavaggio volante, cruscotto, rivestimenti interni							
Superficie esterna	5 Lavaggio parabrezza e vetri finestrini							
	6 Lavaggio parabrezza e vetri finestrini							
Verifica Pulizia	SI Autorizza (SI \ No)							
	FIRMA ADDETTO ALLA VERIFICA							

1 FREQUENZA: Giornaliera 2 Frequenza : Tre volte per settimana (lunedì, mercoledì, venerdì) 3 Frequenza Giornaliera 4-5-6 Frequenza :Una volta per settimana(venerdì) e tutte le volte che si rende necessaria

Gli Automezzi impiegati dall'ATI sono dotati di un allestimento specializzato per i trasporti a distanza di merci deperibili e vengono utilizzati esclusivamente per il trasporto dei pasti. Essi presentano il vano di carico separato dal piano di guida e sono costituiti da una cella isotermica, realizzata o all'interno del normale vano di carico oppure come costruzione a se stante, leggera ma strutturalmente molto robusta. Le porte posteriori sono realizzate con stampo così come i passaruote interni, mentre il pavimento è rinforzato per l'usura da calpestio. Le cabine utilizzano materiali atossici e lavabili. Gli automezzi già dotati di regolare idoneità sanitaria, vengono poi regolarmente sottoposti alle verifiche predisposte (strutturali, igieniche, ecc.) come previsto dalla legislazione vigente in materia.



N.	MARCA	TIPO	TARGA	AUTORIZZAZIONE SANITARIA
1	FIAT	DOBLO'	EH487CP	PROT. 10339 DEL 03/12/2012
2	FIAT	DOBLO' (di RISERVA)	EH991ZG	PROT. 10340 DEL 03/12/2012

REDA
Via del Casacolo, 13
42020 Soriano Veronese (MO)
Tel. 059/487771 217

[Handwritten signature and stamp]

Gli automezzi messi a disposizione dall'ATI, per il Comune di Tito, sono in possesso della relativa autorizzazione sanitaria e sono a basso impatto ambientale (vetture ibride : metano) così come previsto dall'art. 5.3.3. dei Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione del Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement

Attuazione dei piani di controllo di qualità interno

L'ATI, al fine di garantire la totale sicurezza dell'utenza, oltre a rispettare tutte le prescrizioni previste dal Manuale interno di Autocontrollo, farà ricorso sia all'utilizzo di metodi di controllo che all'impiego di attrezzature :

CONTROLLO DELLA QUALITA' : i metodi di controllo, riferiti all'intero processo produttivo, che l'ATI intende attuare sono da riferire a:

- a) Controlli di Barriera relativi alle derrate in Entrata (Igiene dei mezzi di trasporto - Temperature di trasporto - Imballi ed etichettature)
- b) Controlli inerenti le materie prime : Campionamenti diretti alla ricerca di eventuali fonti di contaminazione. L'ATI ha stabilito un programma di analisi batteriologiche che prevede: **32 analisi/anno di cui n. 20 su prodotti e n. 12 su attrezzature e superfici**
- c) Controlli tamponi : inerenti le superfici, le attrezzature nonché le mani di tutti gli operatori
- d) Controlli con l'ausilio delle Check- list : il modo migliore per eseguire tutte le verifiche necessarie è attraverso l'utilizzo di check-list. A tal proposito l'ATI ha elaborato delle Check-list quali Strumenti Operativi da inoltrare, anche, all'Amministrazione Comunale

ATTREZZATURE: l'ATI al fine di garantire la totale sicurezza dell'utenza, oltre a rispettare tutte le prescrizioni previste dal Manuale interno di Autocontrollo, farà ricorso all'utilizzo delle seguenti attrezzature:

- impiego di termometri per il controllo della temperatura, che saranno utilizzati all'interno del centro di cottura ed anche dati in dotazione presso i refettori ;
- impiego di termometri digitali per il controllo delle temperature delle celle frigorifero;
- impiego di bilance con taratura riconducibile SIT; impiego di uno speciale disinfettante ambientale per i locali, di un sanificatore dell'aria in ambienti chiusi, Kit
- impiego del kit diigientest per il controllo della pulizia delle superfici,
- utilizzo di taglieri e coltelli di colore differente;
- attrezzature specifiche per pasti per celiaci;
- prelievo del campione testimone.

PIANO DI CAMPIONAMENTO per controllo Qualità interno

ANALISI SUI PRODOTTI

Per i Centri cottura di Tito e per i refettori verranno eseguite le seguenti tipologie di controlli:

- analisi microbiologiche sulle materie prime;
- analisi microbiologiche sui semilavorati;
- analisi microbiologiche sui piatti pronti;
- analisi microbiologiche dell'aria e di tamponi su superfici ed attrezzature;
- analisi microbiologiche di tamponi sull'operatore;
- analisi microbiologiche e fisico-chimiche dell'acqua

Di seguito è indicata la scelta dei parametri, che vengono eseguiti a secondo della tipologia di campione.

Cadenza	Tipo di campione	Parametri
Mensile	Materia prima	Carica batterica, Escherichia Coli e StaphylococcusAureus
Mensile	Semilavorato	Carica batterica, Escherichia Coli, StaphylococcusAureus e Salmonella
Mensile	Prodotto finito	Carica batterica, Escherichia Coli, StaphylococcusAureus e Salmonella

RLCA S.p.A.
Via del Coraccio, 3
1049 Sorana (Viterbo) (VT)
Partita IVA 02780171007

[Handwritten signature and stamp]

Trimestrale	Aria	Lieviti e Muffe
Mensile	Tampone superfici ed attrezzature	Carica Batterica, Coliformi totali e fecali
Mensile	Tampone operatore	StaphylococcusAureus
Semestrale	Acqua	Parametri richiesti da D.Lvo 31/01

Vengono effettuati campionamenti su tutti gli alimenti in produzione al momento del prelievo. Contestualmente vengono effettuati tamponi ambientali sia sulle attrezzature pulite sia su quelle in lavorazione.

Da un punto di vista della frequenza, le analisi possono essere distinte in SISTEMATICHE e STRAORDINARIE.

ANALISI SISTEMATICHE: sono quelle che vengono effettuate in periodi predeterminati dell'anno. Si effettueranno sistematicamente analisi con cadenza mensile/trimestrale.

ANALISI STRAORDINARIE: sono quelle che vengono effettuate al di fuori del normale calendario e per cause che non hanno carattere di sistematicità. In particolare, vengono effettuate nel caso in cui:

- nella cucina vengano adottati nuovi strumenti e/o tecnologie produttive;
- vi siano richieste specifiche da parte del Cliente e/o delle loro rappresentanze.

Subito dopo la cottura dei pasti il Responsabile Produzione provvede ad effettuare l'operazione di prelevamento dei così detti "CAMPIONI TESTIMONE".

Tale operazione consiste nel prelevamento dei campioni, dai piatti appena cucinati e dalla loro conservazione in contenitori sigillati e tenuti a -18°C per almeno 72 ore.

Tale campionamento viene essere effettuato tutti i giorni esclusivamente dal Responsabile Produzione, che riceve, durante i corsi di formazione, istruzioni sulle modalità e sulle corrette operazioni di prelievo.

Il prelievo dei campioni dei piatti del giorno consente infatti di effettuare analisi sui prodotti serviti, ogni qual volta se ne presenti la necessità.

Il prelievo viene effettuato appena la pietanza è stata ultimata affinché si rispettino il più possibile le condizioni in cui il pasto viene effettivamente consumato.

Poiché i sacchetti per la raccolta del campione sono sterili, questi vengono aperti solo al momento del trasferimento del campione e per il tempo strettamente necessario all'operazione. Gli alimenti vengono prelevati con posate sterilizzate

Poiché il campione è rappresentativo dell'intera preparazione; se il piatto ha più componenti (es. insalata di riso) occorre rimescolare in modo da avere un campione che rappresenti bene l'intero piatto.

La quantità di alimento da prelevare non deve essere meno di 100 grammi e sarà conservata a -18°C per almeno 72 ore.

Tali campioni hanno l'utilità di essere utilizzati laddove dovesse eventualmente insorgere un qualsiasi problema.

L'ATI demanderà, in caso di aggiudicazione dell'appalto, ad un Laboratorio Convenzionato (laboratorio inserito negli elenchi del Ministero della Sanità) della Vs. zona (è stato scelto il Laboratorio ECOALIMENTA SRL di Baragiano (PZ)) il compito di prelevare i campioni e di effettuare le relative analisi per il controllo periodico dell'igienicità della produzione.

A5 Modalità di somministrazione dei pasti con particolare riferimento alla somministrazione della frutta che dovrà essere sempre sbucciata

Distribuzione

Tale operazione sarà svolta da personale qualificato che sarà costantemente formato.

L'addetto alla distribuzione del pasto, occupa un posto particolare per la sua possibilità di instaurare direttamente un rapporto con l'utente e influire in prima persona sull'approccio del consumatore al pasto distribuito.

Il suo sforzo deve essere quindi quello di indurre l'utente ad assumere un atteggiamento positivo e a considerare favorevolmente il servizio offerto, cioè ad inviare un messaggio particolare, capace di creare un interesse e un desiderio nei confronti del pasto.

L'addetto/a deve comunicare un'immagine positiva non solo di se stesso e del suo modo di servire, ma di tutto il lavoro svolto dall'intero gruppo, quindi è responsabile anche nei confronti dei colleghi di lavoro.

Il buon rapporto con il cibo da parte dei bambini, la tranquillità nella sala refettorio e, quindi, la gradibilità o meno del pasto dipendono spesso dall'atteggiamento degli addetti alla distribuzione che deve essere collaborativi e, soprattutto, rispettoso dei tempi dei bambini e delle esigenze educative degli insegnanti.

Questa fase del servizio contribuisce in modo determinante al raggiungimento di alcuni obiettivi generali che la refezione scolastica si propone:

1. promuovere l'acquisizione di sane abitudini alimentari nei bambini;
2. rendere piacevole il momento della refezione scolastica.

Il menù della settimana sarà affisso all'ingresso di ciascuna scuola o in apposita bacheca; ogni variazione giustamente motivata dovrà essere comunicata all'Autorità Scolastica e all'Ufficio competente dell'Amministrazione comunale.

LE MODALITA' DI DISTRIBUZIONE SONO:

- INDOSSARE APPOSITO CAMICE ED IL COPRICAPO CHE CONTENGA TUTTA LA CAPIGLIATURA;
- TOGLIERE ANELLI, ORECCHINI E BRACCIALETTI
- INDOSSARE LE SCARPE DATE IN DOTAZIONE
- LAVARSI ACCURATAMENTE LE MANI PRIMA DI APPARECCHIARE I TAVOLI DELLA SALA REFETTORIO;
- IMBANDIRE I TAVOLI DISPONENDO ORDINATEMENTE LE TOVAGLIE, I PIATTI, LE POSATE, I TOVAGLIOLI E I BICCHIERI CAPOVOLTI
- PRIMA DI INIZIARE IL SERVIZIO EFFETTUARE L'OPERAZIONE DI TARATURA CHE CONSISTE NEL VALUTARE LE QUANTITA' DI PIETANZE DA DISTRIBUIRE, CON L'UTILIZZO DI UTENSILI CALIBRATI, E CHE DOVRANNO ESSERE QUELLE INDICATE NELLE RISPETTIVE TABELLE DEI PESI A CRUDO E AL NETTO DEGLI SCARTI APPROVATA DALLA ASL COMPETENTE
- NON METTERE OLIO ACETO E SALE SUI TAVOLI MA CONDIRE LE PIETANZE DIRETTAMENTE NEI CONTENITORI LA DISTRIBUZIONE DELLE PIETANZE INIZIERÀ SOLO DOPO CHE I BAMBINI AVRANNO PRESO POSTO A SEDERE ECCEZIONE FATTA PER LA DISTRIBUZIONE DI MINESTRE (CIÒ AL FINE DI EVITARE RISCHI DI SCOTTATURE).

Le pentole verranno aperte per le operazioni di distribuzione solo nel momento in cui inizia l'erogazione onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze cotte da consumarsi calde a circa 65° C (L.283/62, DPR 327/80 e Reg.CE 852/04)

- **LA DISTRIBUZIONE DEL SECONDO PIATTO, DEL CONTORNO E DEL PANE DOVRÀ AVVENIRE SOLO DOPO CHE I BAMBINI AVRANNO TERMINATO DI CONSUMARE LA PRIMA PORTATA.**

La distribuzione della frutta, verrà effettuata subito dopo la consumazione del secondo piatto. Questa verrà consegnata lavata, sanificata, asciugata ed offerta a temperatura ambiente, pronta al consumo con la buccia (se commestibile come nel caso di mele, albicacche, ecc..)

- **PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA E PER LA SCUOLA PRIMARIA L'ATI SI IMPEGNA A FAR ESEGUIRE DAL PERSONALE ADDETTO ALLA DISTRIBUZIONE, LA SBUCCIATURA DELLA FRUTTA**

Per quest'ultima operazione sarà rispettato il peso nonché il numero (ad. es. la banana deve essere una e del peso stabilito nel menu e non invece una banana divisa a metà per due studenti).

Per il refettorio della G.Pascoli due giorni della settimana (il martedì e il giovedì) il servizio prevede la doppia turnazione ,in quanto si alternano in orari diversi gli alunni della scuola dell'infanzia e quelli della scuola Media .

Gli operatori del servizio , appena ultimata la fase di somministrazione dei pasti ai bambini dell'infanzia e allo sparecchio dei tavoli , si disporranno alla riorganizzazione, preparazione e pulizia del locale refettorio, nel minor tempo possibile al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di consumo dei pasti per gli alunni delle scuole Medie

Particolare attenzione sarà posta dai ns. addetti nella distribuzione delle diete differenziate.

B. PARTE SECONDA

B1. Impiego di almeno 10 unità, per un totale di 39 ore giornaliera

L'ATI RI.CA. S.r.l./CILENTO MENSE S.r.l. propone un'organizzazione del lavoro che garantisca:

- la migliore qualità del servizio offerto;
- il rispetto del contratto;
- la definizione precisa delle mansioni;
- l'ottimizzazione nell'organizzazione delle diverse attività e produzioni con la pianificazione di ogni fase di lavorazione degli alimenti;
- la soddisfazione delle esigenze degli utenti.

Per questi motivi tutto il personale sarà, sin dall'inizio della eventuale gestione, formato e motivato per raggiungere gli obiettivi sopra indicati. L'esperienza, più che ventennale, maturata dalle due società RI.CA. e CILENTO MENSE in analoghe gestioni a quelle in oggetto consentono di affermare che l'organizzazione del lavoro che verrà realizzata, permetterà di fornire un elevato standard di servizio. Sarà rispettato quanto previsto dal CCNL del Turismo, sezione Ristorazione Collettiva, in materia di cambio di gestione e obbligo di assunzione del personale già impiegato secondo quanto disposto dagli art. 346 e seguenti del CCNL citato.

Tutte le figure professionali seguiranno corsi di formazione ed aggiornamento.

L'ATI RI.CA. S.r.l./CILENTO MENSE S.r.l. vuole destinare al servizio di refezione scolastica del Comune di Tito, n. 10 addetti per un totale di 39 ore giornaliera e saranno possibilmente tutti residenti nel Comune di Tito, Si impegna, inoltre, in caso di aggiudicazione a confermare, se consenzienti i dipendenti della precedente gestione.

B2. Incremento di risorse umane impiegate giornalmente nei plessi

L'ATI RI.CA. S.r.l./CILENTO MENSE S.r.l., inoltre, vuole destinare al servizio di refezione scolastica del Comune di Tito, ulteriori n. 3 addetti per un numero di tre ore ognuno

n.	Mansione	CUCINA Via San Vito	CUCINA Tito Scalo	REFETTORIO Ist. Scolastico Via San Vito	REFETTORIO Ist. Scolastico Via Cafarelli	REFETTORIO Ist. Scolastico Tito Scalo	
	Responsabile del Servizio	*	*	*	*	*	
				Infanzia e Secondaria	Elementari	Infanzia	
2	Cuoco/a	1 u. x 6 h = 6 h	1 u. x 6 h = 6 h				
1	Aiuto Cuoco/a	1 u. x 5 h = 5 h					
3	Addetti mensa al Centro cottura	2 u. x 3 h = 6 h	1 u. x 3 h = 3 h				
6	Addetti mensa /Scadellatrici			3u. x 3h = 9 h (infanzia) 1 u. x 3 h = 3 h (media)	1 u. x 3h = 3 h	1 u.x3h= 3h	
1	Autista con mansione di addetto mensa/ scadellat.	1 u. x 4 h. = 4h					
13	TOTALE	21 h	9 h	12 h	3 h	3 h	48 H

u. = unità di lavoro

RI.CA. S.r.l.
Via del Consorzio, 13
80049 Soriano Vercubiano (Na)
Partita IVA 02/987771217

L'ATI garantisce la continuità del servizio e la perfetta regolarità dello stesso per tutto la durata, senza alcuna interruzione. In ogni caso, il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo sarà subito sostituito, (*squadra jolly - personale proveniente da altre commesse nel territorio*) al fine di mantenere giornalmente invariati gli indici di produttività dichiarati.

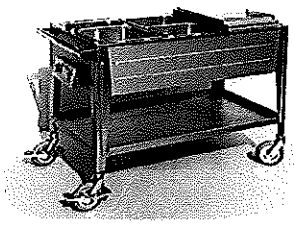
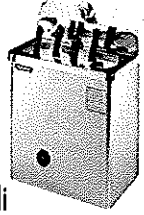
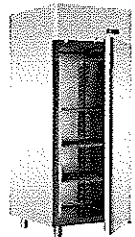
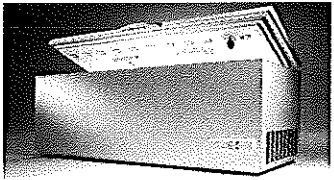
C. PARTE TERZA

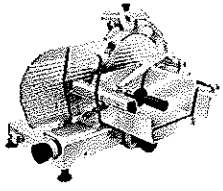
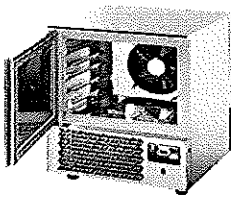
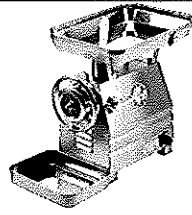

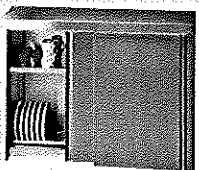
Integrazione attrezzature rispetto a quelle esistenti e fornite dal Comune:

L'ATI, a seguito del sopralluogo ha rilevato la necessità di fornire le seguenti attrezzature in aggiunta a quelle già esistenti e fornite dal Comune.

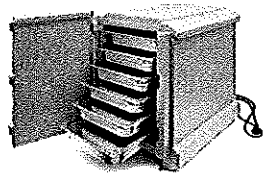
Si indica qui di seguito l'elenco, delle attrezzature che forniremo in caso di aggiudicazione dell'appalto, indicando inoltre la loro destinazione presso le due Cucine

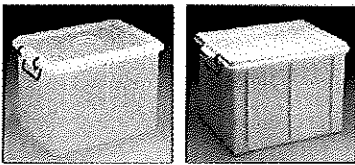
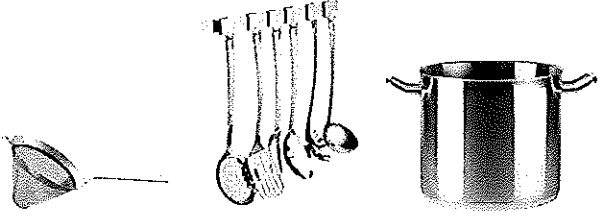
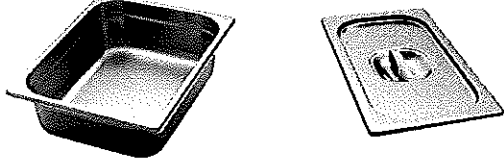
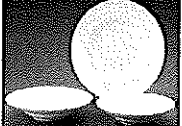



C1. Elettrodomestici

N	Elettrodomestici	Caratteristiche	Destinazione : Cucine e Plessi scolastici
2	 Carrelli termici	Scheda Tecnica*	1 presso refettorio Plesso di via Cafarelli 1 presso refettorio Plesso di Tito Scalo
2	 Sterilizzatore coltelli	Scheda Tecnica*	1 presso Cucina Plesso di via San Vito 1 presso Cucina Plesso di Tito Scalo
3	 Frigorifero da 700lt.	Scheda Tecnica*	2 presso Cucina Plesso di via San Vito 1 presso Cucina Plesso di Tito Scalo
2	 Surgelatore a pozzetto	Scheda Tecnica*	1 presso Cucina Plesso di via San Vito 1 presso Cucina Plesso di Tito Scalo


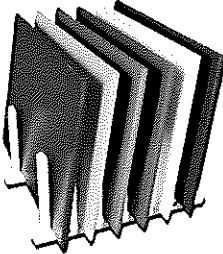
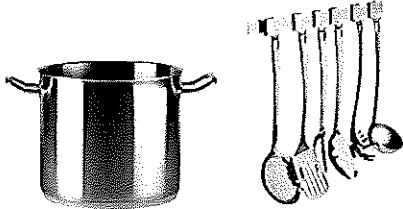


2	Affettatrice 	Scheda Tecnica*	I presso Cucina Plesso di via San Vito I presso Cucina Plesso di Tito Scalo
1	Abbattitore di temperatura 5 teglie 	Scheda Tecnica*	presso Cucina Plesso di via San Vito
1	Tritacarne 	Scheda Tecnica*	presso Cucina Plesso di via San Vito
2	Bilancia professionale 	Scheda Tecnica*	I presso Cucina Plesso di via San Vito I presso Cucina Plesso di Tito Scalo
1	Pensile diete differenziate (celiachia) 	Scheda Tecnica*	presso Cucina Plesso di via San Vito

C3. Attrezzature leggere (recipienti, contenitori per il trasporto, posate ecc..)

N	Attrezzature leggere	Caratteristiche	Destinazione : Cucine e Plessi scolastici
4	Contenitori isotermitici elettrici 	Scheda Tecnica*	presso Cucina Plesso di via San Vito

2	<p>Contenitori ad uso alimentare per il trasporto del pane e della frutta</p> 	Scheda Tecnica*	presso Cucina Plesso di via San Vito
	 <p>Sostituzione e/o integrazione di tutto il pentolame di varie misure e mestolame in acciaio inox</p>	Scheda Tecnica*	presso Cucina Plesso di via San Vito e cucina di Tito Scalo
	<p>Bacchette gastronorm con coperchio in acciaio per la distribuzione pasti</p> 	Schede Tecniche*	presso Cucina Plesso di via San Vito e cucina di Tito Scalo
	 <p>Sostituzione e/o integrazione di tutti i piatti in ceramica fondi , piani, frutta</p>	Schede Tecniche*	presso Cucina Plesso di via San Vito e cucina di Tito Scalo
	 <p>Sostituzione e/o integrazione posate in acciaio</p>	Schede Tecniche*	presso Cucina Plesso di via San Vito e cucina di Tito Scalo
8	<p>Termometri a sonda</p> 	Schede Tecniche*	Tutti i centri e refettori
2	<p>Frullatori ad immersione</p> 	Scheda Tecnica*	presso Cucina Plesso di via San Vito presso Cucina Plesso di Tito Scalo

R. COCA S.p.A.
 Via del Conoscio, 13
 86012 Soriano Vulsuiano (Na)
 Partita IVA 02781711217

<p>Coltelli in acciaio varie misure</p> 	<p>Scheda Tecnica*</p>	<p>presso Cucina Plesso di via San Vito presso Cucina Plesso di Tito Scalo</p>
<p>Taglieri HACCP di vari colori per preparazioni differenti</p> 	<p>Schede Tecniche*</p>	<p>presso Cucina Plesso di via San Vito e Cucina Plesso di Tito Scalo</p>
<p>Pentolame, stoviglie per celiaci / diete personalizzate provvisto di manici colorati</p> 	<p>Schede Tecniche*</p>	<p>presso Cucina Plesso di via San Vito e Cucina Plesso di Tito Scalo</p>
<p>Vassoio monopasto per celiaci</p> 	<p>Schede Tecniche*</p>	<p>presso Cucina Plesso di via San Vito e Cucina Plesso di Tito Scalo</p>
<p>Bicchieri in Melamina</p> 	<p>Schede Tecniche*</p>	<p>presso Cucina Plesso di via San Vito e Cucina Plesso di Tito Scalo</p>

*Tutte le descrizioni e schede tecniche delle attrezzature saranno consegnate, in caso di aggiudicazione, all'Amministrazione comunale

Tutte le suindicate attrezzature rimarranno di proprietà dell'Amministrazione Comunale di Tito (PZ) in caso di proroga di ulteriori 6(set) mesi e/o sino all'individuazione del nuovo fornitore (Art.3, punto 2 del vs. disciplinare di gara).

C2. Materiale di comunicazione

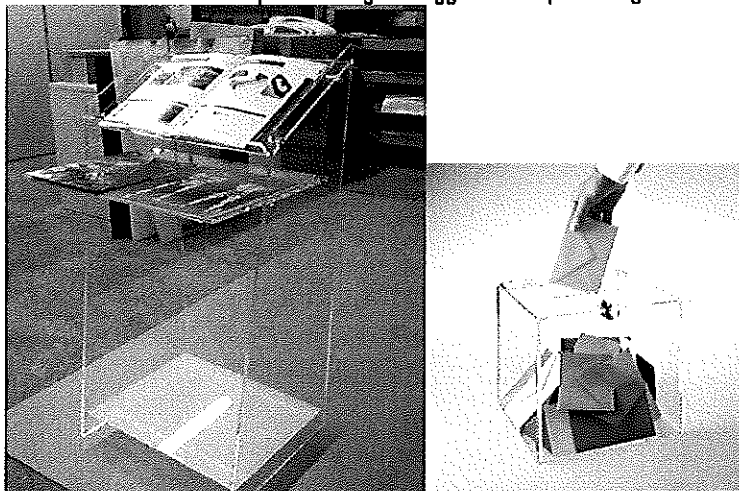
Promuovere la salute e il benessere a partire da una sana alimentazione, che favorisca un adeguato sviluppo fisico, e prevenire problemi come l'obesità e le malattie ad essa correlate è l'obiettivo dell'ATI ed è quello che la stessa vuole comunicare a tutti gli interessati, così come previsto dall'art. 5.3.8. (Informazione agli utenti) dei Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione del Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement

Il materiale che l'ATI, in primo luogo, fornirà sono due espositori in plexiglas, collocati all'ingresso dei plessi scolastici dove saranno esposti 2 tipi di menù del giorno.

Il primo menù sarà quello prescritto dal SIAN dell'ASL di competenza e il secondo che sarà lo stesso ma con i nomi dei piatti "abbelliti" e resi divertenti grazie all'inserimento di simpatiche grafiche. Infatti uno studio della statunitense Cornell University ha rivelato come cambiando la denominazione di alcuni piatti come verdure, ortaggi e legumi e optando per nomi divertenti i bimbi si mostrino più predisposti a consumarli.

L'espositore per la sua conformazione potrà diventare anche strumento di comunicazione tra l'ATI e le famiglie.

Sull'espositore (totem), infatti, sarà collocata anche una teca sempre in plexiglas all'interno della quale potranno essere inseriti messaggi per l'Azienda sia da parte di genitori che di tutti coloro interessati al servizio per comunicare la loro soddisfazione o lo scontento così come pure consigli e suggerimenti per il miglioramento del servizio.



Subito dopo nell'atrio, in accordo con la Direzione didattica, l'ATI collocherà cartelli essenziali all'apprendimento delle buone regole per un'alimentazione corretta (riferimento alla Dieta Mediterranea) e che quotidianamente saranno visti da alunni e genitori rappresentando:

- ✓ l'importanza della frutta e della verdura



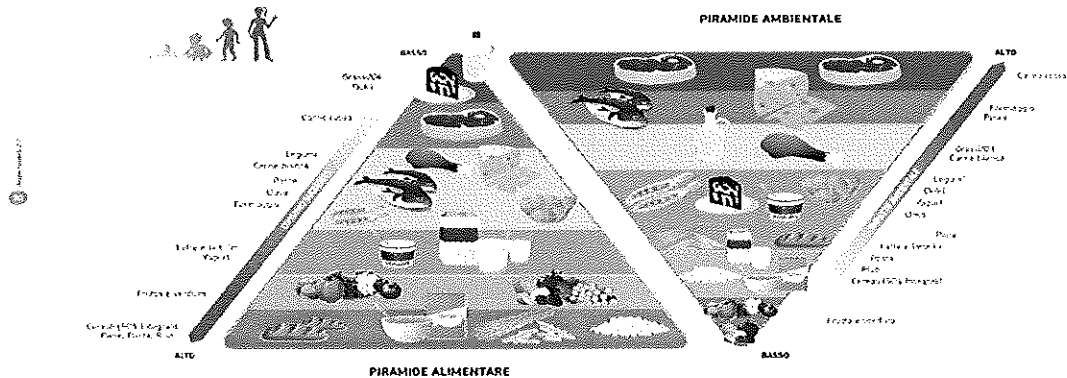
- ✓ la stagionalità degli alimenti con il consumo di frutta e verdure di stagione per mangiare sano, spendere meno, ridurre l'inquinamento

RECA S.r.l.
Via del Cotacolo, 13
80060 Somma Vesuviana (Na)
Tel. IVA 02 781 371 217

GIORGIO...
[Signature]

4.5 LA DOPPIA PIRAMIDE PER CHI CRESCE

La correlazione tra la piramide ambientale e quella per i cibi dei bambini è presente in questa Doppia Piramide del BCFN dedicata a chi cresce.



La piramide alimentare tradizionale quella con cui i bambini cominciano a familiarizzare fin da piccoli, mostra dal basso verso l'alto i cibi che si possono consumare in quantità elevata e quali no.

Anche dal punto di vista ambientale si può tracciare una sorta di piramide a seconda dell'impatto che il consumo di certi alimenti può avere sull'ambiente, basta capovolgere la piramide tradizionale ed il gioco è fatto. Il risultato è scontato, i cibi che bisogna consumare di più son anche quelli che hanno meno peso sul nostro ambiente. In un solo concetto si può affermare che salute e rispetto per l'ambiente viaggiano su un sentiero comune.

Sono linee guida che dovrebbero essere seguite per adottare un'alimentazione e uno stile di vita adatti a favorire uno sviluppo sano del bambino e dell'adolescente. Come nel caso degli adulti, anche l'alimentazione dei bambini e degli adolescenti dovrebbe essere basata prevalentemente su alimenti di origine vegetale, in particolare i diversi cereali, soprattutto integrali, molto importanti per il contenuto di fibra e componenti protettivi, frutta e verdura. A salire progressivamente troviamo i legumi, il latte e i suoi derivati, le uova (preferibilmente nelle versioni magre) così come le carni e il pesce, fino poi ad arrivare a prodotti con più alto contenuto di grassi e zuccheri, per i quali si consiglia una frequenza relativa di consumo ridotta. La necessaria assunzione di grassi insaturi andrebbe coperta da pesce e frutta secca, utilizzando olio extravergine di oliva per i condimenti.

Inoltre periodicamente, l'ATI organizzerà, in accordo con l'Amministrazione e la Direzione didattica incontri tra la Commissione genitori, il nostro Responsabile mensa ed i Funzionari del Servizio Pubblica Istruzione per discutere dell'andamento del servizio mensa ed ascoltare suggerimenti per migliorare sia il servizio sia le tabelle alimentari dei bambini, qualora qualche pietanza non risultasse loro gradita.

Durante le riunioni si provvederà alla distribuzione di un opuscolo (vedi allegato), che illustrerà le modalità di svolgimento del servizio di ristorazione collettiva, di gestione del centro di cottura avvicinando in tal modo l'utenza alla quotidianità della nostra realtà;

RI.CA S.r.l.
Via del Conacolo, 13
80049 Spina Vesuviana (Na)
Tel. 081 771 217

[Firma]
Via Paolo, 100
00100 Roma (RM)
Tel. 06 4781 1111

D. PARTE QUARTA












DI. Utilizzo prioritario di prodotti biologici DOP, IGP e locali





Nella formulazione dell'offerta per l'utilizzazione di prodotti biologici, DOP e IGP non sono stati, naturalmente, considerati i prodotti biologici obbligatori previsti dall'art. 8 del Capitolato Speciale (Caratteristiche delle materie prime e manipolazione) dove si riporta l'elenco di prodotti biologici previsti dall'Amministrazione (in parte già disciplinati con parametri di percentuali, dai Criteri minimi ambientali (CMA) di cui al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25/07/2011 e dall'art. 5.3.1. (Specifiche tecniche di base) dei Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione del Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement) che verranno inseriti per la preparazione dei pasti e che sono

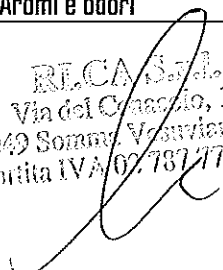
1. Olio extra vergine BIO (prodotto da Agrioil- Roccadaspide (SA))
2. Orzo e farro (Bioitalia - Sarno)
3. Farine BIO (Bioitalia- Sarno)
4. Legumi (Bioitalia - Sarno) Δ
5. Uova BIO (Aia SpA) Δ
6. Ortaggi surgelati BIO (Drogel) SpA Δ

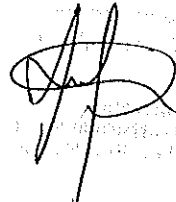
Inoltre saranno utilizzati altri prodotti BIO, prodotti DOP, IGP e prodotti LOCALI

I prodotti locali sono stati scelti tra le eccellenze, nel Comune di Tito, sia per produzioni che per fornitori:

N.	PRODOTTI	MARCHE	TIPOLOGIA	FREQUENZA
1	RISO (primo piatto) Δ	CURTI RISO	BIO 	Ogni qualvolta presente nel menù
2	POMODORI PELATI (condimento) Δ	CONSERVE MANFUSO SRL	BIO 	Ogni qualvolta presente nel menù
3	PASSATA DI POMODORO (condimento) Δ	ALMAVERDE	BIO 	Ogni qualvolta presente nel menù
4	PATATE BIOLOGICHE (primi piatti, contorni) Δ	BIOLOGICA/ SPREAFICO/	BIO 	Ogni qualvolta presente nel menù
5	BURRO BIO (condimento) Δ	PREALPI S.p.A.	BIO 	Ogni qualvolta presente nel menù
6	LATTE BIO Δ	Granarolo S.p.A.	BIO 	Ogni qualvolta presente nel menù
7	PASTA DI GRAGNANO (primo piatto) Δ PASTA LOCALE Δ 2	Pastificio DI MARTINO (Gragnano (NA)) Pastificio ALICA (Tito -PZ)	IGP  PRODOTTI LOCALI	Ogni qualvolta presente nel menù
8	ARANCE DI SICILIA (frutta)	LA MELA di CAPECE Saverio Via S.Pertini - Tito(PZ)	IGP 	Ogni qualvolta presente nel menù
9	MELA DELLA VAL DI NON (frutta)	CAPECE Donato Via Petriale - Tito (PZ) LA MELA di CAPECE Saverio Via S.Pertini - Tito(PZ)	DOP 	Ogni qualvolta presente nel menù
10	MELANNURCA CAMPANA (frutta)	LA MELA di CAPECE Saverio Via S.Pertini - Tito(PZ)	DOP 	Ogni qualvolta presente nel menù
11	LIMONI DI SORRENTO (frutta)	LA MELA di CAPECE Saverio Via S.Pertini - Tito(PZ)	IGP 	Ogni qualvolta presente nel menù

12	PARMIGIANO REGGIANO / GRANA PADANO (condimento)	CONSORZIO Parmigiano Reggiano CONSORZIO Grana Padano	DOP 	Ogni qualvolta presente nel menù
13	MELANZANA ROSSA di ROTONDA (contorno)	LA MELA di CAPECE Saverio Via S.Pertini - Tito(PZ)	PRODOTTI LOCALI - DOP 	Ogni qualvolta presente nel menù
14	Cipolla Rossa di Tropea	LA MELA di CAPECE Saverio Via S. Pertini - Tito(PZ)	IGP 	Ogni qualvolta presente nel menù
15	Kiwi di Latina	LA MELA di CAPECE Saverio Via S. Pertini - Tito(PZ)	IGP 	Ogni qualvolta presente nel menù
16	FORMAGGI FRESCHI (mozzarella)	Latteria SALVIA MariaVia S.Pertini -Tito	PRODOTTI LOCALI	Ogni qualvolta presente nel menù
17	FORMAGGI FRESCHI (ricotta)	Latteria SALVIA MariaVia S.Pertini -Tito	PRODOTTI LOCALI	Ogni qualvolta presente nel menù
18	ROAST BEEF	Macelleria PICERNO: Via V. Emanuele II 175 - Tito (produzione locale e certificata di animali nati, allevati e macellati in loco)	PRODOTTI LOCALI	Ogni qualvolta presente nel menù
19	Hamburger di VITELLO	Macelleria PICERNO: Via V. Emanuele II 175 - Tito (produzione locale e certificata di animali nati, allevati e macellati in loco)	PRODOTTI LOCALI	Ogni qualvolta presente nel menù
20	Lonza di MAIALE	Macelleria PICERNO: Via V. Emanuele II 175 - Tito (produzione locale e certificata di animali nati, allevati e macellati in loco)	PRODOTTI LOCALI	Ogni qualvolta presente nel menù
21	PANE	Panificio ALTIERI Salvatore Via V.Emanuele Panificio	PRODOTTI LOCALI	Ogni qualvolta presente nel menù
22	PRODOTTI DA FORNO : pane grattugiato, pizze, crostate ecc..	Panificio ALTIERI Salvatore Via V.Emanuele Panificio	PRODOTTI LOCALI	Ogni qualvolta presente nel menù
23	CARNE BIANCA	Macelleria PICERNO: Via V. Emanuele II 175 - Tito	PRODOTTI LOCALI	Ogni qualvolta presente nel menù
24	Aromi e odori	Azienda Agricola San Fabio - Capaccio-Paestum (SA)	PRODOTTI LOCALI -Km 0	Ogni qualvolta presente nel menù


RECA S.p.A.
 Via del Casaccio, 13
 80049 Sommità Vesuviana (Na)
 Partita IVA 02782771217


 ...
 ...
 ...

E. PARTE QUINTA

E1. Qualità del piano di recupero di cibo non somministrato da destinare a organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti, di prodotti alimentari ovvero la consegna di pasti solo in parte consumati dagli utenti, da destinare al consumo umano o a compostaggio.

L'ATI si rende disponibile a distribuire settimanalmente tutte le derrate non somministrate, ovvero non ancora immesse nel ciclo di lavorazione con propri mezzi e personale ad enti e/o associazioni di beneficenza. Le procedure di sicurezza alimentare di cui l'ATI si è dotata garantiscono l'igiene degli alimenti ritirati assicurandone l'integrità e l'appetibilità.

La distribuzione avviene solitamente una volta a settimana. L'ATI si attiverà, inoltre, per la distribuzione dei pasti non somministrati presso mense di indigenti presenti sul territorio. Il trasporto delle derrate e dei pasti (opportunamente sigillati) avverrà nel pieno rispetto di tutte le procedure HACCP. Disponibilità d'intesa con le **AQUILE LUCANE - Protezione Civile** associata al **BANCO ALIMENTARE**. Nella volontà di offrire il proprio contributo l'ATI ha deciso di concretizzare il proprio impegno sociale anche a favore degli animali dimostrandosi disponibile a conferire alcuni dei resti dei pasti per il canile del luogo con il quale ha già stipulato un accordo vincolato dall'aggiudicazione dell'appalto. Disponibilità di intesa con il **Dott. Pergola** per il canile "**LE COLLINE**" C.da Serra di Tito

F. PARTE SESTA

F1. Progetto di disostruzione delle vie aeree e corsi di cucina per la ristorazione collettiva

Corsi di Disostruzione

Il tema sicurezza nel campo della ristorazione collettiva ed in particolare in quella scolastica, non deve essere inteso solo come qualità dei prodotti approvvigionati o come massimo igiene nella produzione, il concetto di sicurezza deve tenere in considerazione anche il fatto che le pietanze, seppur prodotte con i migliori standard qualitativi, verranno consumate da bambini alcuni dei quali addirittura troppo piccoli per tenere le posate in mano. A tal proposito per la sicurezza degli alunni l'ATI si impegna ad organizzare uno o più eventi all'anno (corso per le manovre anti-soffocamento) per insegnanti, collaboratori scolastici genitori e personale addetto alla somministrazione presieduto da professionisti. Abbiamo la disponibilità di organizzare corsi di formazione con le "**AQUILE LUCANE TITESI**" della **Protezione Civile** di Tito, durante i quali verranno illustrate e spiegate queste semplici manovre che possono salvare un bambino dal soffocamento causato da un corpo estraneo.

Corsi di Cucina

L'ATI attraverso la partecipazione ai Corsi di cucina, di alunni, docenti, genitori si impegna ad elaborare un progetto anche di educazione alimentare teso a creare un contesto in cui i piccoli commensali potranno fare esperienza in forma ludica sul tema della tradizione culinaria locale e nazionale e la relativa ricchezza culturale di cui è portatrice. L'ATI ha ritenuto superfluo presentare un progetto già fatto, costruito secondo canoni generici, cercando invece di creare un progetto partecipato con chi conosce bene la realtà del luogo e le abitudini alimentari delle persone che vi abitano con la collaborazione di docenti e genitori.

A questi Corsi che, in accordo con la Direzione Didattica, possono partecipare tutti i genitori, i cui figli usufruiscono del servizio mensa, gli insegnanti, i nonni degli alunni i/le cuoche, la dietista dell'ATI.

Vengono, esposte le materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti e le cuoche potranno preparare a vista degli invitati alcuni piatti, inseriti nel menù della scuola che potranno essere assaggiati dai partecipanti descrivendo nel contempo le metodologie applicate.

Durante questi corsi alcuni degli obiettivi che l'ATI si propone sono:

- La promozione degli atteggiamenti curiosi rispetto al cibo, prima di tutto allenando i sensi
- La comprensione delle relazioni del cibo con l'ambiente, la salute, la cultura
- La valorizzazione dei prodotti locali e tradizionali, la cultura gastronomica del territorio, anche nelle famiglie dei bambini

- La promozione della trasmissione dei saperi dagli anziani ai più giovani
- Lo sviluppo della manualità e del lavoro di gruppo

Inoltre al di là dell'esperienza diretta delle preparazioni delle pietanze, sarà possibile parlare direttamente con i responsabili dei due Centri di Cottura, i cuochi, coloro che realizzano le diete speciali e lo staff dell'Assicurazione Qualità.

In tal modo, le famiglie e la scuola possono verificare di persona, come viene realizzato il servizio di refezione scolastica.

Il presente progetto tecnico è stato redatto in 30 pagine, una copertina ed un indice.

Distinti saluti

Summa Vesuviano (NA)/Roccadaspide (SA), 22/08/2017

Ri.CA. S.r.l.
L'amministratore Unico

Ri.CA. S.r.l.
Via del Conoscio, 13
80019 Somma Vesuviana (Na)
Tel. 081 771 771 207

Cilento Mense S.r.l.
L'amministratore Unico

Cilento Mense S.r.l.
Via del Conoscio, 13
80019 Somma Vesuviana (Na)
Tel. 081 771 771 207

REPUBBLICA ITALIANA
 MINISTERO DELL'INTERNO
 1998

NUMERO RNNGNR73D15H931A
 COGNOME RIANNA
 NOME GENNARO
 DATA DI NASCITA SAR GIUSEPPE VESUVIANO
 15/04/1973

ALVERENZE

Il sottoscritto, in qualità di...
 ha richiesto la...
 in data...

Cognome RIANNA
 Nome GENNARO
 Data di nascita 15/04/1973
 (Stato n. 162 P. II SA 1973)
 SAR GIUSEPPE VESUVIANO (NA)
 Cittadinanza ITALIANA
 Residenza SOMMA VESUVIANA
 Via MALATESTA N. 5 P. II
 Stato civile CONIUGATO
 Professione IMPRENDITORE

SCRIVOTATI E CONTRASSEGNI SALIENTI

Statura m. 1.80
 Capelli CASTANI
 Occhi CASTANI

Segni particolari

Firma del titolare *Rianna Gennaro*
 SOMMA VESUVIANA N. 17/01/2012

IL SINDACO
 L'Ufficiale di Anagrafe
S. G. GIMMINO

Valida fino al 17/01/2022
 VALIDA PER L'ESPATRIO
 Ricicli 99% 0,52
 G. 1. 5,48

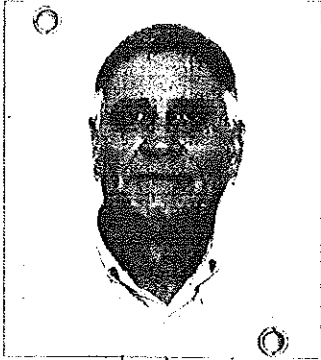
AS 9252999

REPUBBLICA ITALIANA

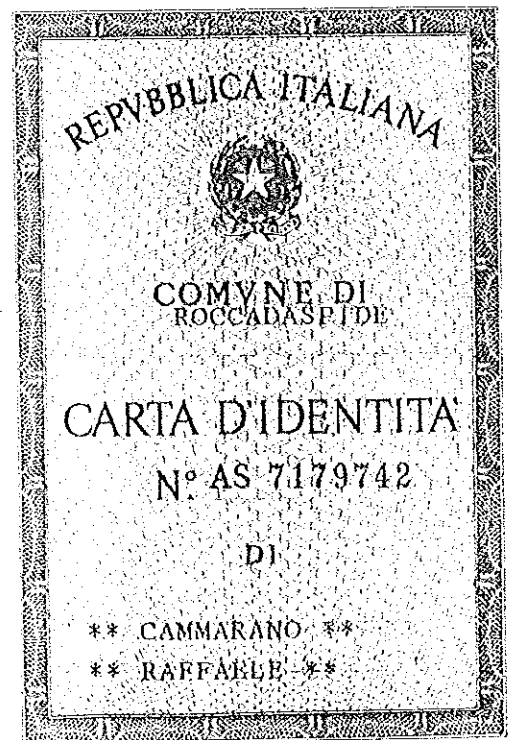
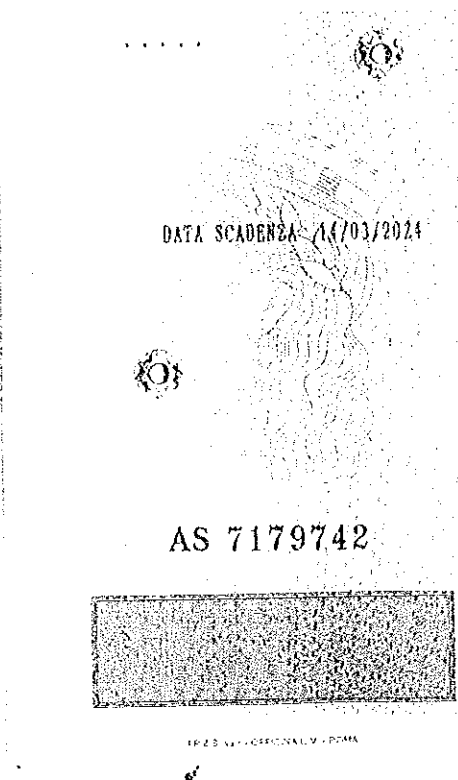
COMUNE DI
 SOMMA VESUVIANA

CARTA D'IDENTITA
 N° AS 9252999
 DI
 RIANNA GENNARO

Cognome **CAMMARANO**
 Nome **RAFFAELE**
 nato il **14/03/1953**
 (atto n. **48** P. **1** S. **A**)
 a **Roccadaspide (SA)**
 Cittadinanza **Italiana**
 Residenza **ROCCADASPIDE**
 Via **VIA VECCHIA ROVETELLE n. 10**
 Stato civile **CONIUGATO**
 Professione **INPIEGATO**
 CONNOTATI E CONTRASSEGNI SALIENTI
1.70
 Statura
 Capelli **brizzolati**
 Occhi **celesti**
 Segni particolari **nessuno**



Firma del titolare
ROCCADASPIDE 07-09-2023
 IL SINDACO
 IL FUNZIONARIO INCARICATO DAL SINDACO
 (Dott.ssa M. Antonietta Contaldi)
 IMP. FISSO 5,16
 DIR. SEGR. 0,26
 TOTALE 5,42



CODICE FISCALE **CMMRFL53C14H394J** Data di scadenza **19/06/2016**
 COGNOME **CAMMARANO** Sesso **M**
 NOME **RAFFAELE**
 LUOGO DI NASCITA **ROCCADASPIDE**
 PROVINCIA **SA**
 DATA DI NASCITA **14/03/1953**

TESSERA EUROPEA DI ASSICURAZIONE MALATTIA
CAMMARANO
RAFFAELE 14/03/1953
CMMRFL53C14H394J SSN-MIN SALUTE - 500001
80380001500084950770 19/06/2016