

CARTA DEI SERVIZI PER LOMAGNA E CERNUSCO LOMBARDONE

Sodexo è la comunità dei suoi clienti, dei suoi consumatori, dei suoi collaboratori e dei suoi azionisti. Soddisfare le loro differenti aspettative è la nostra ragion d'essere. Per questo rimaniamo fedeli alla nostra vocazione, ai valori e ai principi etici, che ci guidano dal 1966.

Ogni giorno i nostri 420.000 collaboratori che operano in tutto il mondo uniscono i loro sforzi per:

Migliorare la qualità della vita quotidiana di tutti coloro che serviamo. Ci impegnano nella progettazione di servizi On-Site e Benefits and Rewards Services che migliorano il benessere delle donne e degli uomini, l'efficacia dei processi così come la sicurezza e la qualità delle infrastrutture.

Contribuire allo sviluppo economico, sociale e ambientale delle Comunità, delle Regioni e dei paesi in cui operiamo.

Lo dimostriamo impiegando decine di migliaia di persone in tutto il mondo e lavorando per la loro crescita e il loro sviluppo professionale. Lo dimostriamo anche con la nostra Road Map chiamata "Better Tomorrow Plan". Lanciata nel 2009, si articola in diciotto impegni e nella realizzazione dei nostri servizi in materia di nutrizione, benessere e salute, nel rispetto dell'ambiente e delle comunità locali che ci ospitano.

I BENEFICI DI CUOCO RIGOLO'

Cuoco Rigolò by Sodexo è l'offerta di ristorazione per le scuole: un progetto con l'obiettivo di creare un posto accogliente, dove i bambini possano imparare a mangiare divertendosi.

Chi è Cuoco Rigolò? È un grande chef e rappresenta il punto di riferimento per i bambini. E' un cuoco che conosce bene il suo lavoro e dà utili suggerimenti ai bambini, alle loro famiglie e agli insegnanti, usando un linguaggio adatto all'età di ciascuno.

E' un progetto che contribuisce al benessere del bambino, attraverso mirate attività educative che raggiungono le famiglie partendo da un insegnamento quotidiano all'interno del ristorante.

Contribuire alla crescita del bambino con iniziative di coinvolgimento e di educazione alimentare.

Stimolare il bambino alla scoperta di nuovi sapori attraverso periodiche iniziative di coinvolgimento.

GLI OBIETTIVI DEL PIANO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

- Divulgare nell'ambito scolastico i principi di una corretta e razionale alimentazione in età scolare
- Fornire suggerimenti pratici per una gestione sana ed equilibrata di tutte le "occasioni alimentari" nell'arco della giornata
- Mettere a disposizione degli insegnanti utili spunti per affrontare il tema in termini didattici anche in aula



LA METODOLOGIA

L'approccio scelto per proporre l'educazione alimentare varia a seconda dell'ordine e del grado di classe a cui vengono rivolti gli incontri. Durante gli incontri si alternano momenti didattici ed esperienze dirette, laboratori e proposte ludiche. Gli incontri prevedono la presenza e la collaborazione con le insegnanti per integrare le tematiche relative all'educazione alimentare con le attività didattiche e le capacità cognitive dei bambini coinvolti.

Il gusto di imparare insieme

La conoscenza dei principi di base per una corretta alimentazione si sviluppa in un percorso che partendo dai bambini a scuola arriva a casa, con attività e strumenti di coinvolgimento rivolti anche agli adulti, sia genitori che insegnanti, e alla terza età che spesso usufruisce del servizio di ristorazione o semplicemente vivendo in famiglia affianca i genitori nella crescita dei bambini.

Coniugare piacere e salute? Si può!

È il filo conduttore che ispira tutte le attività e i progetti di Sodexo per imparare insieme a mangiare sano e con gusto. Per analizzare le basi di una corretta alimentazione è disponibile il sito www.piaceresalute.it dove approfondire sarà ancora più facile e gustoso. All'interno del sito c'è **DIMMI COME MANGI**, che permette ai genitori di "scoprire" il profilo del comportamento alimentare prevalente dei propri figli, sul sito www.sodexo.com.

MANGIAMO INSIEME A SCUOLA è destinato a tutte le famiglie, propone il menu in vigore, informazioni sul servizio di ristorazione a scuola, qualche consiglio per una corretta alimentazione e le iniziative rivolte a bambini e famiglie che si svolgeranno nel corso dell'anno scolastico.

Sul sito www.sodexoeducation.com, uno spazio web dedicato al Comune, di semplice consultazione con il menù in vigore dettagliato per ogni giorno, informazioni sugli alimenti e sulle grammature dei singoli piatti, consigli e suggerimenti alimentari, le iniziative e le attività di educazione alimentare, i link ad altri siti ufficiali e qualificati per approfondire e tenersi aggiornati.

MANGIAR BENE, MUOVERSI TANTO è una campagna di informazione che si pone come obiettivo quello di sottolineare l'importanza di una buona attività fisica abbinata ad una corretta alimentazione.

È rivolta ai bambini e agli adulti (genitori e insegnanti), e fornisce pratici consigli da mettere in pratica ogni giorno. Trasformare l'educazione alimentare da carta, immagini e tabelle, a colori, odori, sapori, manualità e gusto della

preparazione.

I bambini non sono più gli assistenti di turno ma gli attori principali di queste attività.

IL FAGIOLO MAGICO

Partendo dalla narrazione della storia di Richard Walker e dalla sperimentazione di far germogliare in classe le piantine di legumi, si scopriranno coi bambini i vari tipi di legumi, i diversi modi di consumarli, ed alcune gustose ricette.



GIROTONDO CON UN CHICCO DI GRANO

La storia di “Chiccolino” un simpaticissimo chicco di grano ci guida alla scoperta del ciclo di coltivazione del grano e produzione del pane. I bambini diventeranno panettieri e metteranno in pratica tutti gli insegnamenti appresi durante la lezione teorica; abbigliati con cuffia e grembiule, impasteranno farina, acqua e lievito. Al termine potranno gustare i prodotti derivati dal grano, già pronti, in esposizione.

Stagionalità, salute e ambiente

L'agricoltura industriale e le importazioni ci hanno abituati a trovare ogni tipo di frutta e verdura durante tutto l'arco dell'anno, facendo venir meno il rapporto tra prodotti agroalimentari e stagionalità. Spieghiamo ai bambini che frutta e verdura variano al variare delle stagioni e quindi l'importanza del consumo consapevole dei prodotti ortofrutticoli; per conoscere la tipicità della produzione locale, per apprezzare il ritmo della natura e il rispetto dell'ambiente.

FRUTTA / VERDURA: UN ARCOBALENO DI BENESSERE

Incentiviamo il consumo di frutta e di verdura attraverso il gioco e con l'utilizzo dei sensi, per conoscere la stagionalità. Una semplice regola: 5 colori del benessere da gustare 5 volte al giorno, attraverso i 5 sensi.

COLTIVIAMO IL FUTURO

Le fattorie didattiche aprono le porte alle scuole per coinvolgere attivamente i ragazzi, per creare un collegamento tra città e campagna, per far conoscere l'ambiente agricolo, l'origine dei prodotti alimentari e la vita degli animali. Proponiamo l'organizzazione attraverso la selezione della fattoria riconosciuta dalla Regione, munita di spazi attrezzati e riscaldati per le attività, servizi igienici in numero adeguato, servizi per portatori di handicap.

Autonomia, consapevolezza e attività motoria

L'obiettivo è di sviluppare nei ragazzi una cultura in cui attività fisica e alimentazione vadano di pari passo facendo loro capire che il corpo umano è un meccanismo complesso dove cellule, tessuti e organi comunicano tra loro e tutte le funzionalità sono strettamente correlate.

IL QUIZ DI CUOCO RIGOLO'

Stimoliamo la mente e i sensi dei ragazzi con giochi enigmistici e sensoriali, per scoprire i segreti e le regole per mangiare bene e crescere sani.

LA PIRAMIDE ALIMENTARE IN PALESTRA

La piramide degli alimenti ci aiuta a capire quanto e come mangiare bene. Una competizione a squadre in palestra, per guadagnare il maggior numero di alimenti ma nel giusto gruppo di appartenenza.



La “battaglia alimentare”, basata sul concetto dell’abbinamento alimento-caratteristica nutrizionale, consente in modo rapido ed efficace di memorizzare concetti importanti riguardanti l’alimentazione equilibrata. Due squadre si fronteggiano per la vittoria sul campo.

per gustare tutti insieme a scuola

Dalla teoria alla pratica. Come divertirsi mangiando

Poiché il mondo dell’alimentazione è necessariamente legato a quello dei sensi (quanti bambini rifiutano un cibo in base all’aspetto o all’odore!) i progetti prevedono un ampio spazio dedicato all’uso dei cinque sensi e al riconoscimento dei gusti fondamentali. Nel corso di **ogni anno di gestione** verranno offerti all’Amministrazione Comunale di Lomagna i seguenti catering istituzionali (pranzi e/o buffet), a garanzia di continuità del rapporto di partnership instaurato con la stessa: - **pranzo di Natale** per le persone anziane; - **buffet** per associazioni sponsorizzate dal **Comune di Lomagna** per **raccolte fondi sociali**; - **buffet di fine anno scolastico** per la **Scuola Primaria e Secondaria**, coinvolgendo sia i **bambini che genitori e organi istituzionali**; - **in occasione di iniziative promosse dalle biblioteche di Lomagna e Cernusco L.ne** a favore di **bambini e ragazzi**, offriremo una **merenda** a tutti i partecipanti.

Oltre ai menù a tema indicati all’art. 9 del vostro CSA, Sodexo propone le seguenti iniziative con il duplice scopo di variare il menu in essere presso la Scuola Primaria di Lomagna e la Scuola Secondaria di Cernusco L.ne e di promuovere l’educazione al gusto, mediante l’assaggio di piatti poco usuali, soprattutto nell’ambito scolastico.

Sodexo propone la realizzazione di **n. 28 iniziative annuali, oltre alle 4 di cui all’art. 9 del CSA**, secondo il seguente calendario e comunque in accordo con le dirigenze scolastiche e l’Amministrazione Comunale:

MENU	SETT	OTT	NOV	DIC	GENN	FEBBR	MAR	APR	MAGG	GIU	LUG	AGO
LE REGIONI NEL PIATTO	menu Liguria		menu Puglia		menu Emilia		menu Trentino		menu Toscana			
MANGIANDO PER IL MONDO		menu Sud America				menu Germania		menu Spagna				
IL MENU DEL GUSTO			menu Frutta		menu Verdura		menu Pesce	menu Pane				
IL COLORE DELLE STAGIONI		menu Rosso		menu Giallo					menu Arancione			
LE FESTE IN TAVOLA	menu Inizio Anno					menu San Valentino				menu Fine Anno		
PROGETTO LEGUMI			menu Messicano		menu Arabo		menu Multietnico					
PROGETTO FRUTTA				menu Ananas		menu Arance			menu Fragole			
LE STAGIONI NEL PIATTO		menu Autunno			menu Inverno			menu Primavera		menu Estate		



I pasti per gli utenti della Scuola Primaria “A. Volta”, sita in via Matteotti n. 9 in Lomagna, e i pasti per gli utenti della Scuola Secondaria di primo grado “A. Volta”, sita in via San Dionigi n. 23 in Cernusco Lombardone, verranno prodotti dal **Centro Cottura del Comune di Carnate, sito in via Premoli.**

La distanza del Centro Cottura dalla Scuola Primaria di Lomagna, calcolata sul tempo di percorrenza, in assenza di traffico, è pari a 8,4 minuti; mentre, la distanza del Centro Cottura dalla Scuola Secondaria di primo grado di Cernusco Lombardone, calcolata sul tempo di percorrenza, in assenza di traffico, è pari a 14,4 minuti.

Per il servizio del trasporto pasti Sodexo utilizzerà un furgone Citroen Berlingo con vano di carico rivestito in materiale atossico lavabile e disinfettabile, come previsto dal D.P.R. 327/80

Il servizio di manutenzione consiste nell’effettuare tutte quelle operazioni programmate e non, necessarie al mantenimento delle attrezzature date in dotazione in efficienza e sicurezza, soddisfacendo così tutte le richieste di legge vigenti in materia, nello specifico della UNI10366 - UNI10874 - UNI11257.

Il servizio di manutenzione prevede la suddivisione dell’attività in fasi di lavoro distinte tra di loro, che nell’insieme completano il corretto mantenimento in efficienza delle attrezzature.

<i>Prima</i>	Inventario delle attrezzature in contraddittorio con la Stazione Appaltante.
<i>Seconda</i>	Identificazione delle singole apparecchiature, arredi dati in comodato d’uso.
<i>Terza</i>	Redazione delle singole schede di manutenzione.
<i>Quarta</i>	Contrattualizzazione dei fornitori addetti alla manutenzione preventiva e ordinaria.
<i>Quinta</i>	Esecuzione del programma manutentivo stabilito.

GUASTI ALLE ATTREZZATURE PRESSO I TERMINALI DI CONSUMO

Sodexo ha previsto la fornitura di uno stock di piatti, bicchieri e posate monouso in plastica presso ogni terminale di consumo dei pasti (Scuola Primaria di Lomagna e Scuola Secondaria di Cernusco L.ne) al fine di sopperire immediatamente a possibili improvvisi guasti delle lavastoviglie. In caso di utilizzo dello stock in dotazione lo stesso verrà immediatamente reintegrato. Alla verifica del guasto alla lavastoviglie verrà immediatamente contattato il manutentore.

Nel caso di guasti improvvisi al self service della Scuola Secondaria di Cernusco L.ne, per cui non ci sia la possibilità di intervento immediato del manutentore, Sodexo provvederà alla distribuzione direttamente dalla gastronom utilizzando carrelli di servizio. Il personale avrà cura di aprire le gastronom solo al momento dell’inizio della distribuzione per evitare perdite di calore.



LE CUCINE DI EMERGENZA

Vista la capillare presenza sul territorio, Sodexo dispone dei seguenti Centri Cottura, che si trovano entro un limite massimo di 30 minuti di percorrenza stradale dai Comuni di Lomagna e Cernusco Lombardone e che possono attivarsi in caso di malfunzionamenti:

Comune di	Indirizzo	Km	Furgoni emergenza
Cavenago Brianza	Via Roma	14	2
Gessate	Via Europa	22	2
Biassono	Via Martin Luther King	13	1
Ornago	Via Porta	14	1
Bernareggio	Via Morselli	4	1
Bernareggio	Via Pertini	4	-
Bernareggio	via Giudali	4	-
Roncello	Via Giovanni Paolo II	13	1
Carugate	Via del Ginestrino	16	1
Vaprio d'Adda	Viale della Vittoria	29	1
Pioltello	Via Bergamo	22	8

Tutti i centri Cottura elencati sono esclusivamente dedicati alla ristorazione scolastica pertanto non vi è nessuna commistione di lavorazione; sono, inoltre, in possesso di autorizzazioni per la preparazione dei pasti scolastici destinati a Comuni limitrofi.

Tutti i Centri Cottura sopra citati, si utilizzeranno in caso di emergenze in attesa di ripristinare la situazione iniziale in giornata. I Centri Cottura sopra citati, per le loro caratteristiche strutturali ed impiantistiche, garantiscono una produttività di pasti sufficiente ad assicurare il vostro servizio. Tutti i Centri Cottura sopra indicati sono utilizzati da Sodexo in comodato d'uso. **I tempi di attivazione:** data la contenuta distanza dei centri di cottura di riserva proposti, sono immediati.

Al fine di migliorare la qualità percepita del servizio, di migliorare il comfort degli ambienti e di rendere il momento del pranzo a scuola più gradevole a bambini e ragazzi, Sodexo intende inserire, prima dell'avvio del servizio, le seguenti attrezzature, nonché piatti e brocche:

SCUOLA PRIMARIA – VIA MATTEOTTI – COMUNE DI LOMAGNA

Scuola Primaria di Lomagna

Frigorifero combinato freezer 670 lt

Lavastoviglie carica frontale compresa di cavalletto e addolcitore

Erogatore di acqua microfiltrata

Sedie ristorante

Scuola Secondaria Cernusco Lombardone

Frigorifero combinato freezer 670 lt

Isola della partenza (elemento porta pane e porta vassoi)

Carrelli portavassoi

Tavoli neutri a due ripiani

Piatto tris in melamina

Scaffale quattro ripiani



Lavastoviglie carica frontale compresa di cavalletto e addolcitore		
Carrello a pianale basso per movimentazione carichi		
Erogatore di acqua microfiltrata		
Brocche per acqua microfiltrata		

SISTEMA DI RINTRACCIABILITA' E PROCEDURA DI ALLERTA

La nostra azienda ha stilato le linee guida cui attenersi in caso s'individuino forniture o alimenti potenzialmente pericolosi per la salute presso le Unità Produttive. Le procedure sono conformi a quanto stabilito dall'art.18 del Regolamento CE/UE n. 178 del 28/01/2002, in merito all'obbligo di "rintracciabilità".

Nel più breve tempo possibile, e comunque entro otto ore dalla segnalazione, gli alimenti potenzialmente pericolosi per la salute sono individuati presso tutte le Unità Produttive di Sodexo, il loro utilizzo è interdetto e la loro somministrazione sospesa. Tale procedura è applicata in tutte le Unità Produttive gestite dalla nostra azienda e le segnalazioni possono essere effettuate dal nostro personale o provenire da enti esterni (Fornitori, Autorità di controllo quali ASL, Ministeri, NAS, etc...).

In base alla fonte dell'informazione, le allerta si dividono in:

Tipo I (interno), individuata dal personale operativo Sodexo;

Tipo E (esterno), individuata da fonti esterne quali Comunicati Stampa, Comunicati dei Ministeri, Comunicati degli organismi Ufficiali di Controllo, etc....

Direttore del Servizio: Coordina quotidianamente l'intero staff di servizio; garantisce il mantenimento degli standard di servizio previsti dal Capitolato e offerti in sede di gara; verifica l'igiene ambientale e del personale; vigila sulla sicurezza degli impianti; controlla la qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti; tratta le non conformità con azioni correttive e preventive in collaborazione con il Controllo Qualità e l'Ufficio Acquisti, apporta modifiche al processo produttivo. Ha l'autorità di decidere l'entità degli ordini ed ha il potere decisionale, in accordo con il Direttore Regionale ed il Responsabile di Area, per qualsiasi intervento operativo necessario al Servizio. Collabora con i referenti del Comune di Lomagna allo scopo di monitorare costantemente l'andamento del servizio.

Dietista: collabora con il Direttore del Servizio nel rispetto delle sue funzioni e nella verifica dei menu e delle tabelle dietetiche previste. **La dietista avrà la responsabilità della predisposizione dei menu alternativi delle diete speciali.** Può partecipare alle riunioni di Commissione Mensa e svolge attività di supervisione sul servizio in collaborazione con il Responsabile.

Sodexo, nell'ottica dell'iniziativa Siticibo, ha firmato un accordo con il "Banco Alimentare della Lombardia-Danilo Fossati", con sede legale in Muggiò, per consegne presso strutture caritatevoli ubicate nel territorio pavese. Ci rendiamo disponibili ad estendere tale accordo anche a **TUTTE LE STRUTTURE CARITATEVOLI**, che vorranno convenzionarsi seguendo la stessa modalità utilizzata per le realtà menzionate. In caso di necessità potremo anche consegnare i pasti con un furgone refrigerato presso le strutture convenzionate.



Siamo inoltre disponibili a raccogliere **IL PANE E LA FRUTTA NON CONSUMATA PRESSO I TERMINALI DI DISTRIBUZIONE**, per consegnarla ad Enti/Parrocchie/Associazioni caritatevoli.

Sodexo propone l'apertura dei terminali di distribuzione oggetto di gara, oppure in altro locale da concordarsi, ai bisognosi con le seguenti modalità:

UN GIORNO ALLA SETTIMANA, in concomitanza con il calendario scolastico, distribuzione di n. 5 pasti caldi per ogni Amministrazione Comunale dalle ore 14,30 alle ore 16,00. Le pietanze verranno distribuite da personale Sodexo in collaborazione con Corpo di Vigilanza e Servizi Sociali, per la tutela dell'ordine e del rispetto degli ambienti e delle persone. Il pasto consisterà in un primo piatto, un secondo con contorno pane, acqua e frutta.

Pacchi alimentari per famiglie bisognose. Offriamo n. 3 pacchi alimentari mensili, per ogni Amministrazione Comunale che ne faccia richiesta, contenenti alimenti di prima necessità a famiglie in difficoltà.

OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

ESTRATTO DEL CAPITOLATO D'APPALTO

ART.27 INFORTUNI E DANNI

L'appaltatore risponderà direttamente dei danni alle persone ed alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvo gli interventi della Ditta da parte di società assicuratrici.

La Ditta Appaltatrice, prima della sottoscrizione del contratto di appalto, dovrà presentare al Comune di Lomagna copia di apposita e specifica polizza assicurativa.