

SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

Offerta tecnica

Lotto 15 - Comune di Valdobbiadene

Requisito premiato		Requisito offerto
1	Distanza del centro di cottura utilizzato per la produzione dei pasti dalla sede municipale La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando google maps.	Meno di 10 Km
2	Reperimento pane e prodotti da forno utilizzando la filiera corta	Dentro il territorio comunale
3	Piano degli approvvigionamenti	Cfr. Punto 3 Allegato B15
4	Professionalita' ed esperienza del referente del servizio e del dietista / nutrizionista	Cfr. Allegato B1
5	Piano di gestione delle diete speciali per motivi sanitari e pasti alternativi per motivi etnici, etico-religiosi e/o culturali	Cfr. Punto 5 Allegato B15
6	Progetto di comunicazione finalizzato a veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio e ad incentivare corrette abitudini alimentari	Cfr. Punto 6 Allegato B15
7	Strategie per favorire la migliore appetibilità del menu' ed invogliare al consumo del pasto	Cfr. Punto 7 Allegato B15
8	Piano di gestione imprevisti ed emergenze	Cfr. Punto 8 Allegato B15
9	Benessere organizzativo	Cfr. Punto 9 Allegato B15
10	Progetto formativo in materia di educazione alimentare rivolto ai componenti della commissione mensa (vedi art. 5.11 del Capitolato)	Cfr. Punto 10 Allegato B15
11	Migliorie del servizio	Cfr. Punto 11 Allegato B15

Punto 3 All.to B 15 – Piano degli approvvigionamenti

La San Gregorio Società Cooperativa Sociale da anni collabora con aziende produttrici del settore alimentare nei distretti limitrofi, questo per valorizzare i prodotti del territorio provinciale ed avere la possibilità di fornire pasti con ingredienti a km0. Inoltre, dato il ridotto chilometraggio delle sedi produttive dal nostro centro di cottura, è possibile visionare e valutare direttamente i prodotti ed i processi produttivi. In questo modo riusciamo ad avere una visione ad ampio spettro ed a fornire così una maggiore qualità di prodotto e di servizio. Ogni fornitore scelto viene, poi, analizzato e monitorato nel tempo grazie ad un nostro sistema di qualità interno, che tramite un continuo inserimento dati e controllo delle check list (vedasi [All.to 1](#)), permette di valutarne qualità e servizio offerto. Inoltre, raccogliamo le opportune schede in caso di non conformità o reclami in modo tale da valutare l'opportunità di mantenere o meno il rapporto con quel fornitore. Dato che il nostro magazzino è di dimensioni volutamente ridotte, lavoriamo con prodotti con una brevissima *Shelf Life*. Questo aumenta i giorni di consegna dei fornitori e permette, in caso di necessità, una rapida tracciabilità, dalle materie prime al prodotto finito. Inoltre, riduciamo drasticamente lo stoccaggio delle materie prime in magazzino e nelle celle di conservazione, prevenendo ed abbattendo eventuali contaminazioni o problemi derivanti dalla conservazione di tali prodotti.

I nostri fornitori, tutti in possesso di certificazioni di qualità, sono:

- | | |
|---|--|
| ➤ Casagrande Florindo | Produttore di frutta e verdura di stagione sito in via Moresca, 22 a Caerano San Marco (TV) – distante 15,9 km dal nostro centro cottura |
| ➤ Colomberotto Carni | Produttore sito in Moriago della Battaglia (TV) – distante 11,6 km dal Centro Cottura - garantisce il prodotto "Vitello Italia" che si riferisce a vitelli nati, allevati e macellati in Italia, con alimentazione a base di prodotti lattiero-caseari e cereali prodotti direttamente presso la loro sede di Vedelago (TV) e terreni circostanti, macellazione presso Colomberotto S.p.A. (IT367M). Le strutture sono dotate di laboratori in cui i tecnici e i veterinari effettuano controlli giornalieri su animali e alimenti, rigorosamente NON OGM. |
| ➤ De Lucchi Dino | Produttore di frutta e verdura di stagione sito in via Gabriele D'Annunzio a Levada di Pederobba (TV) – distante 8,1km dal nostro centro cottura |
| ➤ Panificio Vanzin | Produttore di pane sito in Valdobbiadene (TV), via Mazzolini, 16 – distante 400 m dal centro cottura, produce pane con farina a km0 coltivata e macinata in terra trevigiana certificata con accordo patrocinato dalla Camera di Commercio di Treviso e sottoscritto dalla Categoria Coldiretti e Confcommercio di Treviso, e poi panificata e cotta direttamente presso il panificio |
| ➤ Azienda Agricola Ponte Vecchio | Produttore di formaggi e salumi sito in Vidor (TV), via Monte Grappa, 53 – 6,2km da centro cottura. L'azienda vanta numerosi riconoscimenti nazionali ed internazionali per l'alto valore dei propri capi e per i prodotti che l'azienda trasforma direttamente: formaggi, salumi e carni . Il latte prodotto dall'azienda viene trasformato direttamente in un caseificio moderno e funzionale. Le carni (sia suine e che bovine) derivanti dai propri capi allevati garantiscono al consumatore provenienza certa, tracciabilità sicura e genuinità dei prodotti. |
| ➤ Cooperativa sociale "Alternativa Ambiente" | Cooperativa Agricola di produzione e lavoro, sita in Via Cardinal Callegari 32, Vascon di Carbonera (TV). Tra i vari servizi vi è anche la gestione di " Colonia Agricola " che si occupa di agricoltura biologica sociale dal 1989, nel rispetto del regolamento CE 834/07. |

ALLEGATO B1

PROFILO DESCRITTIVO DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA/NUTRIZIONISTA

(PRECISARE DI QUALE FIGURA PROFESSIONALE SI TRATTA)		
Referente del servizio		
DATI ANAGRAFICI	Alberto Frare Data di nascita: 17/12/1978 Residenza: Valdobbiadene (TV)	MASSIMO 5 RIGHE
TITOLO DI STUDIO / FORMAZIONE	1995 - 1999- Maturità professionale Tecnico dei servizi della Ristorazione presso Istituto Alberghiero Maffioli di Castelfranco Veneto (TV) Corsi: Corso sicurezza sul lavoro (generale e specifico), Corso di formazione generale (contabilità magazzino) Corso HACCP , Corso Igiene degli alimenti e luoghi del lavoro, Corso ISO 9001 e ISO 22000, Corso "la gestione degli Allergeni, Corso rischio incendio medio, Corso rischio biologico "Covid-19", Corso specifico "prevenzione controllo infezione Sars-Cov-2"	MASSIMO 10 RIGHE
RUOLO RICOPERTO NEGLI ULTIMI 5 ANNI	Da gennaio 1999 dipendente a tempo indeterminato presso la San Gregorio come aiuto cuoco maturando esperienze lavorative in più ambiti interagendo in tutti i cicli di produzione, acquisendo abilità nella gestione complessiva del centro di cottura, occupandosi anche dell'approvvigionamento delle derrate alimentari e della gestione dei clienti. Dal 2015 ricopre il ruolo di responsabile del centro di cottura di Valdobbiadene.	MASSIMO 10 RIGHE
ESPERIENZA PROFESSIONALE SPECIFICA IN RELAZIONE AL SERVIZIO	Prima come aiuto cuoco, ora come responsabile del centro di cottura, si occupa di dirigere la produzione dei pasti per la ristorazione scolastica che la Cooperativa San Gregorio gestisce in appalto. Si interfaccia con la dietista per la redazione dei menù stagionali e la preparazione delle diete speciali. È il Referente della Cooperativa per il servizio oggetto del presente affidamento e si occupa in prima persona della gestione del personale di cucina, del rispetto delle procedure HACCP e dell'approvvigionamento delle derrate alimentari nel rispetto di quanto previsto nel Capitolato Speciale di appalto e nell'Offerta Tecnica.	MASSIMO 10 RIGHE

NOTA BENE: si chiede di compilare una scheda per ciascuna FIGURA PROFESSIONALE individuata e di non aggiungere informazioni non richieste.

ALLEGATO B1

PROFILO DESCRITTIVO DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA/NUTRIZIONISTA

(PRECISARE DI QUALE FIGURA PROFESSIONALE SI TRATTA) Dietista nutrizionista ed educatrice alimentare		
DATI ANAGRAFICI	Dott.ssa Paola Zanco Data di nascita: 06/03/1964 Residenza: Castelfranco Veneto (TV) N. iscrizione albo dietisti BL-TV-VI: 096	MASSIMO 5 RIGHE
TITOLO DI STUDIO / FORMAZIONE	2002- Università degli studi di Padova Laurea in Dietistica (Facoltà di Medicina e Chirurgia) Votazione finale 110/110 e lode Titolo della Tesi: “Il ruolo del dietista in un progetto di Educazione Terapeutica collettiva per pazienti obesi 2004/2005- “1° Certificate in eating disorders and obesity” corso annuale nel trattamento dei disturbi dell'alimentazione e dell'obesità (AIDAP di Verona dott. Dalle Grave) 2014- MASTER MEGA 7 in GESTIONE ETICA D'AZIENDA Master 1° liv. presso l'Università di Venezia <i>In collaborazione con la Scuola di Direzione Aziendale Bocconi sulla CSR (Corporate Social Responsibility)</i>	MASSIMO 10 RIGHE
RUOLO RICOPERTO NEGLI ULTIMI 5 ANNI	Dal 2005 al 2018 , consulente in qualità di dietista in libera professione presso la Cooperativa San Gregorio Dal 04/06/2018 , dipendente a tempo indeterminato della Cooperativa San Gregorio in qualità di dietista	MASSIMO 10 RIGHE
ESPERIENZA PROFESSIONALE SPECIFICA IN RELAZIONE AL SERVIZIO	Redige i menù seguendo Linee Guida e LARN.Si confronta con resp. Comune con mail dedicata.Incontri periodici con genitori per visionare menù e spiegare come viene redatto, le scelte fatte,per raccogliere spunti, perplessità, quesiti per migliorare sempre più il servizio.Incontri di 1) educazione alimentare 2) prevenzione malattie cronico degenerative 3) come dovrebbe essere ripartita la giornata alimentare con suggerimenti su prima colazione,spuntini,come bilanciare a casa il menù della mensa. Visiona report della comm. mensa su gradibilità pasti e con loro si relaziona.Controlla pasti nelle scuole(arrivo e distribuzione)la gradibilità dei bimbi, raccoglie loro entusiasmo per alcune pietanze e critiche per ciò che piace meno e loro consigli e idee,verifica scarti. <i>Formazione continua</i>	MASSIMO 10 RIGHE

NOTA BENE: si chiede di compilare una scheda per ciascuna FIGURA PROFESSIONALE individuata e di non aggiungere informazioni non richieste.



Punto 5 All.to B 15 – Piano di gestione delle diete speciali per motivi sanitari e pasti alternativi per motivi etnici, etico-religiosi e/o culturali

Per rispondere alle esigenze alimentari degli utenti del servizio, la Cooperativa San Gregorio prevede la possibilità di richiedere diete speciali per motivi di salute e pasti alternativi per esigenze etiche, etniche e/o religiose. Tutti menù sono elaborati dalla dietista insieme all'equipe della Cooperativa con riferimento alle Tabelle Nutrizionali LARN IV (Livelli di Assunzione giornalieri Raccomandati in Nutrienti) e tenendo conto delle Linee Guida CREA (Centro di ricerca alimenti e nutrizione).

Diete etico/religiose

I pasti alternativi per motivi etici, culturali e religiosi prevedono la possibilità di scelta tra diete vegetariane, vegane, no carne, no maiale e/o altro.

Il modulo di richiesta in questi casi può essere compilato dal genitore o dal diretto interessato in caso di utente adulto (insegnanti, operatori scolastici). Non è necessario il rinnovo annuale della richiesta, ma solo ad inizio di ogni ciclo.

La richiesta avrà validità per l'intero ciclo scolastico salvo richiesta di annullamento della dieta, che dovrà avvenire compilando il modulo che prevede anche la richiesta di annullamento con ritorno al menù comune.

Diete per motivi di salute

legate a patologie di salute e/o problematiche di intolleranza alimentare od allergia è necessario presentare la domanda redatta sull'apposito modulo e previa esibizione di adeguata e obbligatoria certificazione medica rilasciata dal medico curante (pediatra di libera scelta o medico di medicina generale), attestante la tipologia di problema e la terapia dietetica da seguire. I certificati medici vanno rinnovati ogni anno (solo nel caso di celiachia e favismo e malattie metaboliche ereditarie è sufficiente ripresentare il certificato medico che attesta la patologia). Nel caso di certificazioni mediche dovrà essere indicato chiaramente l'alimento vietato.

In seguito a certificazione medica verrà escluso dalla dieta non solo l'alimento tale e quale, ma anche i prodotti alimentari in cui esso può essere presente come traccia.

Qualsiasi variazione a questa gestione va chiaramente specificata dal medico nel certificato.

All'interno di questa categoria si distinguono:

1. **diete sanitarie generali:** diabete, celiachia, intolleranza al lattosio e/o proteine del latte, favismo, allergie/intolleranze a uovo, pesce, frutta secca, altro;
2. **diete sanitarie personalizzate:** sono elaborate sulla singola persona, seguendo le indicazioni dietetiche appropriate alla diagnosi riportate su certificato medico. Altresì seguendo anche quanto riportato per la consistenza dell'alimento (ad es. tritare, sminuzzare, frullare il pasto) in caso di disfagia. Per richiedere l'attivazione di un menu per motivi sanitari (diete generali, personalizzate) è necessario compilare l'apposito modulo ed essere in possesso di certificato medico.
3. **dieta provvisoria o di transizione:** in caso di sospetta patologia per la quale sono in corso accertamenti diagnostici, è prevista la possibilità di attivare una dieta provvisoria su presentazione del modulo di richiesta e certificato medico. L'applicazione della dieta provvisoria è prevista per un massimo di 90 gg. consecutivi.

Punto 6 All.to B 15 – Progetto di comunicazione finalizzato a veicolare informazione sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio e ad incentivare corrette abitudini alimentari

Prediligere i prodotti a Km 0

Portare i bambini in visita nelle aziende agricole dei nostri fornitori. Intendiamo far conoscere ai ragazzi le realtà del nostro territorio che ci riforniscono dei prodotti alimentari che poi loro consumano in mensa a basso impatto ambientale, a Km 0 e seguendo la stagionalità.

Si propone di visitare l'azienda agricola più volte durante l'anno scolastico per seguire la semina, la crescita, la raccolta e, infine, l'utilizzo del prodotto nella preparazione (vedi punto 10) della pietanza con spiegazione.

Visione e spiegazione della "Piramide ambientale"

Si tratta di una piramide rovesciata chiamata **"piramide ambientale"** (si veda foto sotto) che classifica gli alimenti in base all'impatto ambientale ottenuto dalla loro produzione e coltivazione.

La sostenibilità alimentare abbraccia una serie di pratiche relative proprio al cibo sano e sostenibile, per cui deve:

- essere prodotto a basso impatto ambientale, cioè attraverso un consumo di suolo e acqua molto scarso e con basse emissioni di carbonio e azoto
- essere rispettoso degli ecosistemi e della biodiversità
- preferire cibi biologici in quanto garanzia di riduzione dell'impatto ambientale nelle attività produttive
- esaltare le caratteristiche e le tradizioni locali
- essere sano dal punto di vista nutrizionale
- essere economicamente accessibile a tutti

Al vertice, si trova l'area più ampia con tutti quegli alimenti che risultano maggiormente dannosi per l'ambiente. La piramide alimentare è un modello che descrive un regime alimentare corretto ed equilibrato; rappresenta graficamente l'importanza dei vari alimenti e la frequenza con i quali andrebbero consumati. Mettendo in relazione le 2 scale della Doppia Piramide Alimentare-Ambientale è facilmente comprensibile quanto gli alimenti per i quali è consigliato un consumo maggiore (frutta, verdura, legumi, cereali non raffinati), in generale, siano anche quelli che determinano un impatto sull'ambiente inferiore. Viceversa, gli alimenti per i quali è raccomandato un consumo limitato (carne rossa, grassi saturi) sono gli stessi ad avere maggior impatto ambientale.

Il menù scolastico si propone di seguire il più possibile **la dieta mediterranea riducendo l'impatto ambientale, come?**

Oltre ad aggiungere più alimenti a base vegetale e più ecologici al menù, è possibile migliorare la sostenibilità ambientale scegliendo alimenti biologici, che utilizzano meno pesticidi e incoraggiano migliori pratiche di utilizzo del suolo; acquistare frutta e verdura di provenienza locale; e quindi ridurre la distanza di trasporto degli alimenti, con meno emissioni nocive di CO₂; scegliere prodotti alimentari con imballaggi riciclabili; preferire uova di allevamento a terra e da galline ruspanti, carne da allevatori di fiducia, formaggi provenienti da piccole realtà, ed evitare il più possibile cibi confezionati.

Si vuole promuovere un'attività didattica con le scuole sulla piramide alimentare che è il modo perfetto per promuovere un'alimentazione sana.

Obiettivo: limitare nel Piatto ciò che danneggia l'ambiente e seguire un regime alimentare sano e sostenibile.

Ai bambini piace conoscere il perché delle cose, mentre faticano ad accettare un comportamento per il quale non trovano una spiegazione.

Come incoraggiare i bambini a mangiare alimenti sani e sostenibili? Con l'illustrazione e la spiegazione di pietanze del menù scolastico composte da alimenti provenienti da azienda del territorio a km0, prodotti a basso impatto ambientale. Lavoriamo insieme gli ingredienti e componiamo il nostro piatto, cucinando e assaggiando tutti assieme (VEDI PUNTO 10), favorendo la fantasia dei bambini e loro ricette. Quando ritroveranno in mensa la pietanza che hanno elaborato insieme al nostro cuoco avrà un valore e sapore aggiunto.



Valdobbadiene, 24 marzo 2023

Il Legale Rappresentante (De Lucchi Adriano)

Punto 7 All.to B 15 – Strategie per favorire la migliore appetibilità del menù ed invogliare al consumo del pasto

Il menù ruota su 5 settimane con pietanze il più possibile diverse per gruppo alimentare in modo da avere la massima varietà di preparazioni.

Nell'arco della settimana il menù prevede varietà di cereali in modo da avere il primo piatto sempre diverso (pasta, riso, gnocchi, piatto unico: lasagne/pizza) e, soprattutto, per la scuola dell'infanzia si varia sul formato della pasta (formato piccolo e con forme diverse). I bambini amano i piatti semplici per cui una strategia adottata negli anni è quella di preparare condimenti semplici al pomodoro, alle verdure, con legumi, con la carne per la pasta/riso a parte in modo da condire al momento e far assaggiare anche ai bimbi meno curiosi e invogliarli.

Una strategia è quella di avere sempre dei pasti colorati, per provare a renderli più accattivanti, utilizzando tutte le varietà degli ortaggi stagionali crudi e cotti con cui i bimbi si divertono a dar loro una forma simpatica, come un animaletto, una macchinina, faccioni, casette o qualsiasi altro oggetto piaccia al bambino. In questo modo li troverà più familiari e "amici" e, di sicuro, li mangerà più volentieri.

Un'altra strategia è quella di consigliare i bimbi a combinare in modo divertente e alternativo i componenti di una pietanza, ad esempio la verdura cruda mista con dentro il formaggio a pezzetti o le mozzarelline diventa una bella insalatona e la mangiano volentieri.

La frittata o l'hamburger che magari non tutti i bimbi amano, diventano appetitosi dentro il panino insieme alla verdura del giorno, in questo modo lo mangiano divertendosi e tutto assume un gusto diverso, trasgressivo.

Nel caso una pietanza o combinazione delle pietanze non fosse gradita dalla maggior parte dei bimbi viene posta correzione e riproposta in modo alternativo cucinandolo in modo diverso per provare a renderlo più accattivante: i legumi possono risultare molto più appetibili se presentati sotto forma di polpette invece che in una zuppa. Allo stesso modo, il bambino mangerà più volentieri le verdure abbinate alla pasta, magari camuffate nel sugo, piuttosto che da sole, come contorno.

Il menù ogni anno (sia quello invernale sia quello estivo) presenta delle pietanze diverse, nuove, in modo da favorire combinazioni diverse e migliorare in base al gusto e alle indicazioni dei nostri piccoli utenti.

Per rendere i pasti a scuola il più possibile appetibili per i bambini e vincere le loro resistenze nei confronti di cibi sconosciuti o che sono poco abituati a mangiare a casa, la nostra dietista segue ed applica questi principi da seguire:

- **caratteristiche sensoriali:** i colori, la forma e la composizione di un piatto influiscono positivamente sul suo aspetto e rappresentano per il bambino un incentivo importante a **provare cibi nuovi**.
- **formulazione del pasto:** l'abbinamento di un alimento poco utilizzato con un alimento noto stimola la curiosità e la voglia di sperimentare un nuovo sapore. Ad esempio: un piatto unico composto da verdure, legumi e cereali integrali.
- **coinvolgimento degli alunni nelle proposte alimentari:** favorire la partecipazione dei bambini nella costruzione dei menù, con iniziative e metodologie adatte a ogni fascia di età, è un modo per coinvolgerli e per stimolare, così, un atteggiamento propositivo e di apertura verso cibi sconosciuti e novità.

Il monitoraggio è continuo e costante perché c'è condivisione in tempo reale tra la dietista, gli insegnanti (che sono alleati importantissimi per aiutare il bambino a superare la sua diffidenza, o il vero e proprio rifiuto, verso cibi e piatti a lui sconosciuti e per invogliarlo a provare ad assaggiarli), il personale, della Cooperativa, di cucina e quello addetto alla distribuzione dei pasti personale.

Punto 8 All.to B 15 - Piano di gestione imprevisti ed emergenze

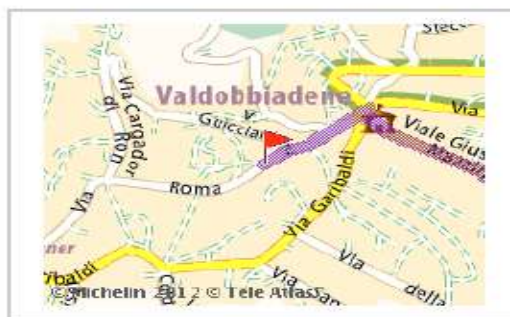
La San Gregorio Società Cooperativa Sociale, al fine di garantire ogni giorno il servizio di fornitura pasti agli Utenti del servizio di ristorazione scolastica nel comune di Valdobbiadene, ha adottato un piano di gestione degli imprevisti e delle emergenze.

Questo piano prevede, in base al tipo di imprevisti/emergenze, l'azione più idonea per garantire la continuità del servizio. Nello specifico:

TABELLA PIANO DI GESTIONE DEGLI IMPREVISTI E DELLE EMERGENZE

Imprevisti/emergenze	Misure per garantire il servizio
• Mancanza personale	• Reperibilità (una persona al giorno con la qualifica di cuoco, aiuto cuoco, addetto ai servizi) • Richiesta prestazioni straordinarie a personale in turno
• Mancata fornitura	• Chiamata di altro fornitore locale, comunque qualificato • Eventuale modifica al menu e sostituzione con piatti di pari valore nutrizionale
• Errata consegna della pietanza	• Reperibilità (di mezzo di trasporto e una persona al giorno qualificata); • Consegna e sostituzione con le pietanze ordinate
• Rottura attrezzatura	• Pronto intervento manutentivo assicurato da aziende operanti in loco • Reperibilità di mezzo di trasporto e operatore
• Interruzione forzata nel centro di produzione per cause di forza maggiore	• Si garantisce la fornitura del servizio ricorrendo ad aziende specializzate con centro di cottura compreso entro un raggio di 30 km

 Partenza: 31033 Castelfranco Veneto - Via Postioma	Tempo: 00h41
 Arrivo: 31049 Valdobbiadene - Via Roma 36	Distanza: 29 km
	Costo totale: 3.72 EUR



- Interventi di ristrutturazione o manutenzione delle sedi attuali



si garantisce la produzione e la distribuzione dei pasti alle condizioni economiche concordate anche in strutture diverse

Punto 9 All.to B 15 – Benessere organizzativo

Per la Cooperativa San Gregorio grande importanza assume la promozione e il mantenimento del benessere fisico, psicologico e sociale dei soci lavoratori a tutti i livelli e per ogni posizione lavorativa attraverso: l'individuazione di operatori residenti nel territorio di appartenenza o immediatamente limitrofo; accurata integrazione dei neoassunti; attenta e puntuale programmazione e organizzazione del lavoro; gestione multiflessibile dell'orario di lavoro finalizzata a promuovere la conciliazione dei tempi di vita e di lavoro dei soci dipendenti; percorsi formativi e di aggiornamento, effettuati all'interno dell'orario di lavoro, che valorizzano le risorse umane e favoriscono un miglioramento delle prestazioni; coinvolgimento del personale nei processi decisionali; massimo sostegno empatico ai problemi del personale; analisi periodica dei bisogni formativi; correttezza retributiva /contributiva e puntualità retributiva; eventi finalizzati al contenimento del turn-over ed alla fidelizzazione del personale.

Lo scopo di queste iniziative è di trasmettere lo spirito della cooperativa, in modo che i lavoratori si sentano non Dipendenti ma Soci a pieno titolo e quindi parte integrante e attiva dell'organizzazione.

Le politiche di remunerazione e incentivazione attuate dalla San Gregorio hanno l'obiettivo di creare valore nel tempo e perseguire una crescita sostenibile per tutti i soci dipendenti. Lo scopo è attrarre e mantenere personale qualificato e identificato con l'azienda; orientare l'operato del personale agli obiettivi aziendali riconoscendo le performance raggiunte ed il merito; favorire efficienza ed efficacia dell'organizzazione; sostenere la diffusione e la condivisione dei valori della Cooperativa (Mission aziendale), sviluppando il senso di squadra e di appartenenza. Per garantire tali finalità, la San Gregorio è impegnata nello sviluppo di un sistema di remunerazione che sostenga i principi di equità e di valorizzazione del merito.

Per la San Gregorio molto importanti sono la negoziazione e la condivisione degli obiettivi. Infatti, sono fondamentali per garantire l'impegno delle persone relativamente agli obiettivi e per ottenere un allineamento dei comportamenti. La possibilità di influire sul risultato è importante per far sì che il socio dipendente si impegni per il raggiungimento degli obiettivi stabiliti. Infatti, un sistema premiante risulta molto incentivante se impostato su obiettivi perfettamente attinenti al lavoro svolto dai singoli.

Il sistema premiante si basa su politiche retributive e gli elementi che lo compongono sono:

- retribuzione fissa
- retribuzione variabile
- benefit
- ambiente di lavoro

Retribuzione fissa	Retribuzione variabile	Benefit	Ambiente di lavoro
• minimo contrattuale • scatto di anzianità • contingenza • superminimo	• straordinario • bonus saltuari • incentivi di breve termine • incentivi di lungo termine	• pasti • auto • telefono cellulare • pc portatile	• opportunità di apprendimento • formazione • carriera • riconoscimenti formali • stabilità dell'impiego

Leva Retributiva	Come viene definita/progettata	Impatto sul socio dipendente	Obiettivo organizzativo
Retribuzione fissa	• Definizione del valore di mercato di una posizione (analisi esterna) • Pesatura delle posizioni e job evaluation (analisi interna)	Fornisce sicurezza finanziaria	Attrarre e trattenere
Retribuzione variabile	• Con obiettivi individuali • Con obiettivi organizzativi	Allinea i comportamenti dell'individuo a quelli dell'organizzazione	Motivare
Benefit	Di solito assegnati su base gerarchica	Rispondono a bisogni non monetari	Attrarre e trattenere
Ambiente di lavoro	In base a piani di sviluppo, carriera, formazione	Appagano bisogni superiori e di autorealizzazione	Trattenere e motivare



Punto 10 All.to B15 – Progetto formativo in materia di educazione alimentare rivolto all'associazione genitori mensa

Durante la gestione del servizio, la Cooperativa San Gregorio intende attivare dei progetti di educazione alimentare che coinvolga sia gli alunni che i genitori.

1. Progetto di educazione alimentare – “Genitori ai fornelli”

Questo progetto vuole avvicinare i bambini ed i genitori al mondo della cucina, per scoprire sapori e profumi di piatti tipici del territorio con prodotti locali e volto alla riduzione degli sprechi. Seguendo le indicazioni del nostro chef, prepareranno, cucineranno e mangeranno le pietanze realizzate e, alla fine del corso, riceveranno l'attestato di “Aspirante Chef” e una brochure con ricette dei piatti preparati. Obiettivo: favorire lo scambio e l'assaggio di piatti tipici di ciascun territorio di provenienza. Ricette semplici e con metodi di cottura salutari per preparare delle pietanze sfiziose.

Il progetto si svolgerà in n. 3 serate della durata di 2 ore ciascuna e si svolgeranno presso un locale messo a disposizione dalla cooperativa.

2. Progetto di educazione alimentare – “Alimentiamo la conoscenza”

Questo progetto prevede di organizzare degli incontri per famiglie e personale scolastico incentrati sulla corretta alimentazione e sani stili di vita:

- a. “Alla base della piramide” – dieta mediterranea e prevenzione
- b. “Come, cosa, quando” – Guida alla scelta degli alimenti, ai metodi di cottura, alle loro frequenze
- c. “Nutrirsi a colori” – importanza di variare il consumo di frutta e verdura con i colori della salute
- d. “Dalla terra al piatto” – il percorso del cibo
- e. “Allergie ed intolleranze”
- f. “M= Mangiare per Muoversi o Muoversi per Mangiare?”

Questi incontri saranno tenuti dalla nostra dietista nutrizionista ed educatrice alimentare, dott.ssa Paola Zanco, ed avranno durata di circa 1 ora e mezza e si svolgeranno con proiezione di slides per favorire l'interazione e gli interventi.

Al termine del ciclo di incontri di educazione alimentare saranno distribuiti dei libretti da noi redatti con semplici regole per mangiare correttamente senza trascurare bontà e gusto del cibo.

Per entrambi i progetti, le date di inizio saranno definite e concordate con le scuole ed i familiari degli alunni.

3. Creazione di una newsletter per i genitori

La Cooperativa San Gregorio intende creare una newsletter dove periodicamente saranno pubblicate informative su temi di educazione alimentare, curiosità e ricette.

L'iscrizione dei genitori alla newsletter sarà possibile inviando la richiesta all'indirizzo elettronico dell'amministrazione comunale.

Punto 11 All.to B 15 – Migliorie del servizio

Per dare un valore aggiunto al servizio e migliorarne la resa, la San Gregorio propone di attivare, senza oneri per le amministrazioni comunali, i seguenti servizi aggiuntivi:

-
- | | |
|--|---|
| ➤ Automezzo sostitutivo | Si prevede la messa a disposizione del servizio: <ul style="list-style-type: none">• di un automezzo di scorta al fine di assicurare la continuità del servizio ed eventuali integrazioni contingenti, in caso di fermo macchina per guasti e/o imprevisti |
| ➤ Dietista | La Cooperativa San Gregorio ha, al suo interno, la presenza della figura di un professionista specializzato, la dietista.
Nell'ottica del benessere dei bambini e della tranquillità dei genitori, la Cooperativa intende creare e mettere a disposizione delle famiglie un apposito indirizzo di posta elettronica con il quale è possibile avere un contatto diretto con la dietista, per tutti i quesiti/informazioni inerenti il vitto, l'alimentazione e lo stato nutrizionale dei bambini.
La dietista si rende, inoltre, disponibile a ricevere, presso l'Ambulatorio Valdo Salute, i familiari che avessero la necessità di un colloquio individuale con la professionista sullo stato nutrizionale del loro figlio. (da concordare) |
| ➤ Chi ben comincia...inizia dalla prima colazione ☺ | I bambini che FANNO regolarmente la prima colazione si sa sono più concentrati a scuola e corrono minor rischi di sviluppare in età adulta sovrappeso e obesità. Per incentivare questa abitudine, la Cooperativa metterà a disposizione di tutti i plessi l'occorrente (latte, the, pane, marmellata, biscotti, fette biscottate, yogurt, frutta, scodelle etc.) per fare colazione tutti insieme in 1 giornata ogni anno scolastico. È previsto anche l'intervento della dietista che proporrà diverse tipologie di colazioni facili, veloci, sane ed equilibrate. (con schede illustrative da tenere e portare a casa) |
| ➤ W la merenda ☺ | Per sensibilizzare al consumo di merende sane, forniremo gratuitamente per una settimana, per ogni anno scolastico, una merenda alternata tra frutta fresca, yoghurt, pane alla zucca/uvetta e polpa di frutta. La merenda ed il materiale necessario saranno consegnati per l'intervallo mattutino e saranno inviati anche depliant illustrativi con proprietà e caratteristiche dei prodotti forniti. |
| ➤ Materiale alimentare per attività | La Cooperativa si rende disponibile a fornire materiale alimentare (es. farina, pasta, riso, frutta, verdura) per attività o piccoli laboratori ideati dalle insegnanti, per un totale di 20 Kg. all'anno. |
| ➤ Menù Arcobaleno | la Cooperativa San Gregorio si propone, una giornata ogni anno per i tre plessi, di preparare un "menù arcobaleno" composto da 5 portate (dall'antipasto alla frutta) basate sui cinque colori dei vegetali. Ad es. quiche agli spinaci (verde), riso alle melanzane (viola), scaloppina ai peperoni (rosso), cappuccino julienne (bianco), albicocche (arancione).
La Cooperativa, inoltre, si propone di creare 4 menù a sorpresa all'anno che daranno il benvenuto, con i prodotti tipici, alle 4 stagioni: primavera, estate, autunno e inverno.
L'obiettivo è di incentivare i bambini al consumo di prodotti stagionali con ricette colorate.
Il menù sarà accompagnato da una brochure sui principi dei colori e sui prodotti offerti. |
-