



**multiline**  
*consulting*

Gli oltre 30 anni di attività nell'ambito della consulenza tecnica alle Pubbliche Amministrazioni e alle imprese di servizi nei processi di outsourcing hanno reso la **Multiline Consulting srl** specializzata nella attività di monitoraggio dei servizi.

DAL 1986  
VALORE AGGIUNTO E  
INNOVAZIONE NEI SERVIZI

*Multiline Consulting,  
attraverso un patrimonio di  
esperienze e conoscenze unico  
in questo settore, si propone  
come **partner affidabile** per  
tutte le Amministrazioni che  
devono affrontare il mercato  
dell'outsourcing.*

**Multiline Consulting Srl**  
Via. F. Chopin, 3 - 42124  
Reggio nell'Emilia

Tel: 0522.930030  
[www.multinesrl.it](http://www.multinesrl.it)  
[ricerca@multiline.eu](mailto:ricerca@multiline.eu)

**AZIENDA SPECIALIZZATA  
NEL CONTROLLO DEL SERVIZIO  
DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**

## PERSONALE ESPERTO

**Team di esperti** costituito da tecnologi alimentari, biologi, dietisti e chimici che operano già da anni nell'ambito della ristorazione collettiva e nel settore del cleaning professionale, per fornire supporto anche sui protocollo anti covid.

**Trentennale esperienza** in materia di appalti di servizi.

## CORE BUSINESS

Il nostro core business consiste nel mettere a disposizione dei clienti **supporto tecnico, affiancamento e formazione** necessari per rispondere alle esigenze normative che il mercato degli appalti pubblici richiede.

**Da oltre 10 anni Multiline Consulting si occupa del controllo qualità del servizio di ristorazione scolastica**

Alcuni dei nostri clienti:

- Comune di Bergamo
- Comune di Ravenna
- Comune di Viterbo
- Unione comuni Bassa Romagna
- Comune di Colorno (PR)
- Comune di Reggio Emilia
- Comune di Modena
- Comune Sorbolo Mezzani (PR)



Le **attività di controllo** in ambito di Ristorazione Collettiva Scolastica che propone la Multiline Consulting comprendono:

1. le **ISPEZIONI** nei locali delle scuole dove vengono prodotti e/o somministrati i pasti
2. la **GESTIONE DEI RAPPORTI ISTITUZIONALI**
3. il rilascio di **REPORT** valutativi

### Ispezioni nelle cucine interne/centro cottura:

- ▶ Controllo della corrispondenza delle derrate alimentari a quanto previsto da capitolato d'appalto e progetto tecnico della ditta affidataria (ed eventualmente controllo delle schede tecniche e delle certificazioni prodotte dalle ditte fornitrici delle materie prime);
- ▶ Controllo delle modalità di trasporto e consegna della merce (rispetto delle condizioni igienico-sanitarie e delle temperature);
- ▶ Controllo delle modalità di stoccaggio e conservazione della merce;
- ▶ Verifica del rispetto delle norme, delle procedure e dei corretti comportamenti del personale nelle fasi di lavorazione dei cibi;
- ▶ Verifica del rispetto del menù e delle grammature;
- ▶ Verifica dell'appetibilità e del gradimento dei piatti allestiti;
- ▶ Verifica della corretta esecuzione del piano di sanificazione dei locali e delle attrezzature.



### Ispezioni nei terminali di distribuzione:

- ▶ Controllo delle modalità di trasporto del cibo;
- ▶ Controllo delle modalità di conservazione del cibo;
- ▶ Rilevazione delle temperature del cibo;
- ▶ Verifica del rispetto del menù;
- ▶ Verifica del quantitativo delle porzioni;
- ▶ Verifica dell'appetibilità dei piatti;
- ▶ Valutazione del gradimento dei piatti;
- ▶ Valutazione dell'organizzazione del servizio di distribuzione;
- ▶ Verifica della corretta esecuzione del piano di sanificazione dei locali e delle attrezzature.

## Gestione rapporti istituzionali e supporto tecnico ordinario:

- ▶ Supporto nella gestione dei rapporti con il Servizio di Igiene pubblica dall'ASL per le questioni riguardanti la refezione scolastica;
- ▶ Supporto nella gestione dei rapporti con la ditta appaltatrice riguardo eventuali criticità rilevate;
- ▶ Controllo dei risultati delle analisi previste nel piano di autocontrollo della ditta appaltatrice.
- ▶ Verifica protocolli anti covid

## Rilascio di report valutativi ad ogni audit effettuato:

Ad ogni ispezione verrà redatta una relazione sull'andamento del servizio. La relazione, oltre ad evidenziare lo stato delle cose, dovrà proporre all'occorrenza indicazioni atte a mantenere sotto controllo eventuali criticità emergenti e soluzioni migliorative.



## Impiego di un sistema software in grado di semplificare il monitoraggio dei servizi:

Per il controllo dei servizi, Multiline Consulting, si serve di un **sistema software (SCS®\_WEB) che consente di misurare la qualità dei servizi erogati** sia in modo oggettivo (attraverso criteri e strumenti di misurazione), sia scientifico (attraverso un campionamento statistico) al fine di rendere il risultato rappresentativo dell'esecuzione contrattuale.



- SCS®\_Web è un'applicazione in Cloud disponibile per dispositivi Android.
- Richiede la sola disponibilità di un PC collegato ad internet per la gestione dei dati di controllo e di un Tablet per la registrazione dei risultati sul campo.

# TECNOLOGIA IMPIEGATA

## SISTEMA SOFTWARE DEDICATO E STRUMENTI DI MISURA OGGETTIVI

Utilizzo di un sistema informatizzato di gestione del controllo (**SCS®\_WEB**) per il coordinamento di tutte le attività che costituiscono il monitoraggio del servizio; ad ogni ispezione saranno inserite all'interno del software le schede di controllo effettuate.

**Il Comune avrà accesso al software al fine di visualizzare le schede inserite.**



In combinazione al sistema software **SCS®\_WEB**, per la rilevazione dei dati di controllo saranno utilizzati strumenti dedicati:

- ▶ **BASSOMETRO:** Strumento che consente di valutare il grado di polvere presente sulle pavimentazioni dure e resilienti.
- ▶ **SCALA DI BACHARACH / SCALA DEI GRIGI:** Strumento che consente di valutare il grado di impolveramento degli arredi e delle superfici sovrappavimento.  
Il metodo consiste nel raccogliere la polvere su un'area di riferimento con una garza bianca, che strofinata sulla superficie interessata, permette di valutare la quantità di polvere presente.  
Attraverso le differenti gradazioni di grigio che caratterizzano lo strumento, si potrà attribuire, per comparazione con la garza, il valore numerico relativo al grado di polvere presente sulla superficie.
- ▶ **BIOLUMINOMETRO** Strumento che consente di valutare, con lettura immediata, la contaminazione microbica delle superfici in ambiente alimentare.  
Lo strumento rileva la presenza di residui alimentari misurando contemporaneamente la presenza di AMP e ATP tramite una reazione enzimatica.
- ▶ **TABLET** con collegamento UMTS per l'estrazione, la gestione e la compilazione delle griglie di controllo direttamente sul campo.



Il sistema software **SCS®\_Web** è basato sulle indicazioni:

- Nuova normativa sugli appalti (D.Lgs 36/2023);
  - » Libro I, Art. 1 «Principio del risultato»
  - » Libro II, Art. 115 «Controllo tecnico contabile e amministrativo»
  - » ALLEGATO II.14 – «Direzione dei lavori e direzione dell'esecuzione dei contratti. Modalità di svolgimento delle attività della fase esecutiva. Collaudo e verifica di conformità»,
  - » Art. 31 «Attività e compiti del direttore dell'esecuzione».
  - » Art 36 «Verifiche di conformità»
- È conforme alle norme della serie UNI ISO 2859, e codice alimentare.

**acquistinretepa**



Iscrizione al portale acquisti MEPA:

CATEGORIA: **SERVIZI** Servizi di supporto specialistico  
 Consulenza in materia di Audit

CATEGORIA: **BENI** Licenze software

**Multiline Consulting Srl**

Via. F. Chopin, 3 - 42124 Reggio Emilia

Tel: 0522.930030 - 333.6143063 – Email: ricerca@multiline.eu

