



Strumenti di verifica

Nell'esecuzione dell'appalto sono adottati strumenti per la verifica della corretta esecuzione del servizio.

La qualità della **ristorazione scolastica** si concretizza anche nella valorizzazione dei seguenti aspetti:

- La salubrità del pasto, dalla scelta degli ingredienti alla preparazione.
- L'equilibrio calorico e nutrizionale all'interno del pasto.
- Il gradimento dei pasti sia per il gusto sia per l'aspetto.
- L'accuratezza organizzativa del servizio.

Gli organi preposti al controllo sono:

- I competenti Servizi di **Igiene Pubblica Ambientale**.
- Gli incaricati del **Comune** nonché altre strutture specializzate incaricate dalla stesso.
- I rappresentanti della **Commissione Mensa**.
- Le verifiche analitiche periodiche effettuate da una **Società specializzata**.

Il Comune espleta il controllo attraverso il proprio personale e i rappresentanti della Commissione Mensa, che potranno - secondo quanto indicato nel regolamento della commissione stessa - effettuare sopralluoghi opportunamente autorizzati, con lo stesso scopo.

Modalità di gestione ed erogazione del servizio di ristorazione scolastica

La gestione del servizio si articola in diverse fasi affidate ad un'unica azienda specializzata nel settore, la società **Dussmann Service S.r.l.** con sede a Capriate San Gervasio (BG), e sono le seguenti:

La produzione, l'approvvigionamento, lo stoccaggio delle derrate alimentari, la preparazione e il confezionamento dei pasti avviene presso il Centro Cottura di via De Amicis, che si trova nel semi interrato della scuola primaria Don Milani. Il Direttore del centro di cottura segue l'intera organizzazione del lavoro collaborando con la capo cuoca e il dietista che affidano al personale le specifiche mansioni operative.

Il trasporto e la distribuzione dei pasti sono garantiti giornalmente presso le scuole con pasto trasportato per i plessi Buozzi-Matteotti e Luzzati. I pasti sono consumati nei rispettivi refettori. La società di ristorazione garantisce la consegna dei pasti ai refettori negli orari previsti nel contratto di appalto, con un margine di ritardo che non può superare i dieci minuti

Molti gli alimenti migliorativi proposti e previsti:

- ✓ **Biologici:** pasta di semola di grano duro di filiera italiana, farina 00, gnocchi di patate, riso parboiled, uova, ricotta, misto uovo, pomodori pelati, lenticchie secche, ceci secchi, bieta erbetta gelo filiera italiana, frutta e verdura fresca o gelo, pollo, olio evo.
- ✓ **Commercio Equo e Solidale:** banana, cioccolato barretta, succo di frutta.
- ✓ **IGP e DOP:** Grana Padano Dop, aceto balsamico Igp, Carne di Bovino piemontese Coalvi.

Info: <https://www.comune.vinovo.to.it>

- ➔ Servizi
- ➔ Educazione e formazione

Dussmann



Opuscolo di informazione alle famiglie

Ristorazione Scolastica
a.s. 2024/2025

- Comune di Vinovo -



Rispetto dell'ambiente

- L'impiego di alimenti provenienti da agricoltura biologica (prodotti bio) e da fornitori locali e di filiera corta.
- La distribuzione in mensa di acqua proveniente dall'acquedotto, invece dell'acqua in bottiglia.
- La dotazione del centro di cottura di sistemi di recupero energie e di impianti di recupero calore.
- La preferenza di fornitori che impieghino imballaggi ecologici e/o riutilizzabili.
- L'uso di stoviglie monouso (solo per i casi di emergenza) in materiali biodegradabili.
- L'impiego di prodotti ecologici per la sanificazione.
- Il recupero del cibo avanzato dalla distribuzione per destinarlo ad associazioni benefiche e caritatevoli.
- La possibilità per gli alunni di portare a casa frutta e pane non consumati durante il pasto.



Qualità del servizio

Per conoscere il grado di soddisfazione degli utenti, sono effettuate due **rilevazioni** periodiche: sulla qualità percepita dai commensali, sul gradimento delle ricette e sulle attese rispetto al miglioramento del servizio di ristorazione. I risultati delle verifiche e dei giudizi saranno raccolti in una relazione che verrà presentata alla Commissione Mensa e successivamente resa pubblica attraverso la pubblicazione sul sito comunale.

Informazioni agli utenti

Il Comune di Vinovo, attraverso il presente Opuscolo e il Regolamento Comunale per il funzionamento dei servizi di ristorazione, assicura la piena **informazione** degli utenti circa le modalità di prestazione del servizio. Al fine di garantire notizie sempre aggiornate e complete sul suo funzionamento e sulle sue eventuali variazioni, saranno diffusi sul sito internet del Comune e distribuiti a scuola nel corso dell'anno scolastico avvisi e circolari informative.

Rapporti con gli utenti

Il rapporto tra il personale addetto e gli utenti deve ispirarsi al reciproco **rispetto** e alla **cortesìa**. Gli addetti che operano a contatto con gli utenti sono tenuti a indicare le proprie generalità nelle comunicazioni; devono indossare idonea divisa completa di copricapo, che deve sempre essere pulita e decorosa, e portare il cartellino di riconoscimento ed il nome dell'Impresa.

Come raggiungerci

L'Ufficio Istruzione del Comune è a disposizione per qualsiasi informazione sul servizio (iscrizione, tariffe ed agevolazioni, I.S.E.E., modalità di pagamento, prenotazione del pasto, menù, diete).

Contatti:

E-mail → istruzione@comune.vinovo.to.it

Telefono → 011 9620416



Servizio sportello Dussmann

Lo sportello Dussmann si trova al piano semi interrato della scuola Don Milani.

È inoltre possibile comunicare con gli operatori per telefono al numero 0119653091 o con posta elettronica mensacomunevinovo@dussmann.it

