

Ristorazione Scolastica

COMUNE DI
SANTA TERESA GALLURA



SOLARIA SOCIETÀ COOPERATIVA



RISTORAZIONE SCOLASTICA

COMUNE DI SANTA TERESA GALLURA

L'AZIENDA

La Solaria Società Cooperativa (<https://www.solariaristorazione.it/>) ha 36 anni di esperienza nell'attività di ristorazione collettiva ed in particolare di quella scolastica; si è dotata da tempo di una struttura commerciale ed operativa dedicata al settore della ristorazione. Nelle mense scolastiche gestite dalla cooperativa Solaria ogni giorno mangiano tra i 5000 e i 6000 studenti, per loro, nel rispetto delle prescrizioni contenute nei capitolati degli enti committenti e delle indicazioni dei Servizi Igiene Alimenti della ATS, propone un servizio che sostiene la realizzazione di un corretto approccio al cibo. Coerentemente con la **certificazione di Qualità ISO 9001:2015** e le norme **ISO 14001:2015**, gli obiettivi generali che la cooperativa persegue nel servizio di ristorazione sono: contenimento dell'utilizzo di risorse naturali, utilizzo di macchinari e impianti ad alta efficienza energetica, riduzioni delle emissioni inquinanti in acqua, aria e suolo, riduzione dei rifiuti, utilizzo ove possibile di beni ad utilità ripetuta, impiego di prodotti locali, impiego di tecnologie per la produzione di pasti a basso impatto ambientale. Il sistema di gestione per la sicurezza alimentare secondo la norma di **certificazione ISO 22000:2018** è lo strumento che consente la gestione sistemica dei requisiti per la sicurezza alimentare della nostra azienda. La certificazione **ISO 22000:2018** in armonia con i sistemi e i processi di gestione già esistenti ci consente di identificare con precisione i rischi, prevenire il verificarsi di incidenti lungo tutta la filiera e verificare l'adeguatezza rispetto alle norme. La Solaria, da sempre attenta alle risorse umane che compongono la propria forza lavoro, ha consolidato la sua attenzione verso i propri collaboratori con l'ottenimento della certificazione **ISO 45000:2018**.

La presente relazione descrive la struttura tecnico-organizzativa che si intende dare al servizio con particolare attenzione alle innovazioni dal punto di vista del comfort, dell'appetibilità degli alimenti e della sostenibilità ambientale. Tutti gli operatori della Cooperativa Solaria, ognuno in base alle proprie competenze, condividono le finalità, orientamenti metodologici e gestionali al fine di garantire quotidianamente pasti ineccepibili sotto il profilo igienico-nutrizionale ed il rispetto della complessa serie di prescrizioni che disciplinano la produzione di pasti completi con particolare riferimento alle prescrizioni del capitolato d'appalto, linee guida Regionali (Dicembre 2016) per la Ristorazione Scolastica, Reg. EU 652/2014, e normative in materia di tutela ambientale per promuovere un servizio verde, sensibile e proattivo verso misure di riduzione degli sprechi e di green economy (Legge n. 221 del 28.12.2015). All'obbligo di realizzare servizi conformi alle normative cogenti, si aggiunge la nostra vocazione sociale, fortemente orientata agli aspetti educativi valorizzando all'interno della gestione degli appalti di ristorazione i progetti dedicati all'educazione alimentare.

Solaria ha acquisito un'elevata esperienza e know-how in un settore particolarmente delicato e complesso come quello della ristorazione scolastica, che le permette di sviluppare soluzioni su misura per tutte le particolari situazioni, offrendo un servizio che pone attenzione alla valenza educativa, affettiva, umanizzante e sostenibile. Il nostro progetto mira all'ottenimento di un prodotto qualitativamente e quantitativamente genuino con una attenzione mirata a tempi di lavorazione, preparazione e somministrazione il più ravvicinati possibile al momento del consumo di un prodotto "cotto e mangiato".

La Cooperativa, infine, condivide con i propri Committenti la *Mission* di una Ristorazione scolastica che pone in primo piano gli aspetti salutistici e nutrizionali, l'educazione alimentare, il rispetto per l'ambiente e l'attenzione alle problematiche economiche e sociali del territorio.

Al fine di perseguire la Sicurezza Alimentare, i servizi vengono realizzati nel rispetto delle prescrizioni del Regolamento CE 853/04 adottando un Piano Operativo di HACCP che garantisce:

- La produzione "igienica" degli alimenti
- L'impiego di prodotti salubri e sicuri
- Il monitoraggio costante, in ogni fase della produzione, dei rischi che possono influenzare la sicurezza degli alimenti
- La prevenzione mirata di eventuali problemi sulle singole fasi di produzione, evitando di concentrare l'attività di controllo solo sul prodotto finito.

1. SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Santa Teresa Gallura è rivolto ai bambini e al personale docente delle Scuole Primarie e delle Scuole dell'Infanzia.

La mensa scolastica rappresenta un settore della ristorazione collettiva in cui si concentrano peculiari valenze di tipo preventivo, educativo e nutrizionale, di garanzie igienico-sanitarie e di sicurezza alimentare nell'ambito di un percorso di qualità totale.

Il servizio ha pertanto la finalità di:

- elevare il livello qualitativo dei pasti sia dal punto di vista nutrizionale che del loro gradimento mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare;
- promuovere l'adozione di abitudini alimentari corrette per salvaguardare la salute e per prevenire patologie cronico degenerative;
- privilegiare gli interventi di sostenibilità ambientale ed etici quali la riduzione degli sprechi.

Fondamentale importanza viene attribuita alla qualità delle derrate alimentari privilegiando la somministrazione di prodotti biologici, prodotti tipici (DOP e IGP) e della filiera corta.

Le derrate utilizzate per il confezionamento del pasto rispettano lo standard qualitativo e le caratteristiche merceologiche previste dal Capitolato Speciale d'Appalto e suoi allegati oltre ad essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia presenti e future.

L'acquisto delle derrate avviene privilegiando i prodotti regionali e nazionali di 1^a qualità e i fornitori di prodotti e di marchi di qualità.

Prediligiamo l'utilizzo di prodotti ortofrutticoli di stagione.

Particolare attenzione è riservata alla preparazione delle diete speciali destinate a bambini ed insegnanti con allergie o intolleranze alimentari o richiedano variazioni al menù per ragioni etico-religiose. Questi pasti vengono preparati in una apposita area delimitata e da personale esclusivo.

Il menù proposto rispecchia il modello tradizionale: un primo, un secondo con contorno, frutta o dessert, pane.

Il menù, inoltre, prevede due tipologie, estivo ed invernale e la rotazione di 4 settimane in modo da garantire l'equilibrio nutrizionale con una buona varietà di piatti.

Nella formulazione del menù, elaborato in collaborazione con il Servizio Igiene e Nutrizione della ASL, si è tenuto conto non solo del corretto bilanciamento dei prodotti ma anche dell'accoglimento di proposte e suggerimenti che negli anni sono pervenute all'Ufficio da parte del personale docente rappresentante di ogni plesso scolastico e dei rappresentanti dei genitori.

Il grado di soddisfazione dell'utenza viene misurato attraverso lo strumento della Customer Satisfaction che prevede l'indagine su diversi aspetti del servizio, con la finalità garantire un servizio ottimale apportando ove necessario gli opportuni correttivi.

Il processo di Customer Satisfaction è inteso quale strumento di "marketing attivo", in quanto l'interessamento dell'azienda verso la soddisfazione della clientela sottolinea e valorizza sia l'attitudine aziendale all'ascolto del cliente che l'orientamento verso la qualità del servizio.

Il servizio è svolto nei giorni di frequenza della scuola, dal lunedì al venerdì, in relazione al calendario scolastico della Regione Sardegna e nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento e nel rispetto dell'autonomia scolastica dei singoli Istituti. I pasti vengono preparati nel centro di cottura sito presso le scuole.

2. OBIETTIVI

La ristorazione scolastica non rappresenta esclusivamente un semplice soddisfacimento dei fabbisogni nutrizionali, ma deve essere considerata un importante e continuo momento di educazione e di promozione della salute diretto ai bambini, che coinvolge anche docenti e genitori. L'obiettivo globale del servizio di ristorazione è quello di fornire un pasto appropriato in un contesto adeguato secondo una visione sistemica della qualità.

Nel corso della durata del contratto, con la collaborazione dell'ASL e delle Scuole attuiamo:

- la divulgazione presso gli utenti del servizio (studenti, insegnanti e genitori) di materiale informativo relativo alla composizione dei menù con particolare riferimento alle caratteristiche nutrizionali, al legame con il territorio e alla stagionalità dei prodotti utilizzati;
- l'organizzazione di attività volte alla promozione della cultura alimentare.

3. STANDARD QUALITATIVI

Per poter garantire il raggiungimento degli standard qualitativi inerenti il servizio in oggetto, l'appaltatore dovrà garantire e mantenere alcuni standard qualitativi relativi agli elementi di seguito indicati:

- la sostenibilità ambientale e sociale.
- l'acquisto di derrate di 1^a qualità privilegiando i prodotti regionali e nazionali e approvvigionandosi da fornitori di prodotti e di marchi di qualità, privilegiando la somministrazione di prodotti biologici, prodotti tipici (DOP e IGP) e della filiera corta.
- la professionalità degli operatori. Il personale deve essere in possesso dei titoli previsti dalla normativa vigente. Trattandosi di un servizio complesso si richiede elevata professionalità nonché il consolidamento di un approccio empatico con gli utenti.

4. MONITORAGGIO E CONTROLLO

Il sistema di monitoraggio e controllo che attuiamo contribuisce a facilitare il processo di gestione, motiva i partecipanti, è in grado di trasferire e riprodurre i benefici ottenuti. Tutte le fasi del ciclo produttivo avvengono nel pieno rispetto delle normative previste dal Reg. 178/02 e dal "Pacchetto igiene" (Reg. CE 852/04, 853/04, 854/04, 882/04, ecc.) comprese tutte le eventuali modifiche ed integrazioni, in tutte le fasi operative del servizio. L'attuazione del **piano di autocontrollo** aziendale e la **certificazione ISO 22000:2018** garantiscono che la preparazione, la trasformazione, la produzione, il confezionamento, il trasporto, la distribuzione, la somministrazione dei prodotti alimentari siano effettuati in modo igienico; grazie ai sistemi di controllo individuamo nella nostra attività processi, fasi e operazioni che potrebbero compromettere la sicurezza degli alimenti e garantiamo che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendoci dei principi dell'HACCP.

Attraverso gli **Audit Interni** valutiamo la conformità del Sistema Qualità alla norma di riferimento; accertiamo l'applicazione, l'adeguatezza e l'efficacia del Sistema Qualità; definiamo azioni di miglioramento continuo del Sistema Qualità; preveniamo il verificarsi di problemi che possono compromettere la qualità dei prodotti e dei servizi erogati; attiviamo opportune azioni correttive. Utilizziamo, inoltre, un sistema di monitoraggio e valutazione, rivolto a docenti e alunni, del servizio e della soddisfazione dell'utenza attraverso la somministrazione **giornaliera in formato cartaceo e quadrimestrale on line** di questionari che tengono anche traccia di eventuali disservizi e degli sprechi alimentari.

Piano di campionamento su matrici alimentari e non alimentari

Per garantire l'adeguatezza delle procedure riportate nel piano HACCP e la loro corretta applicazione, ogni anno definiamo un piano di campionamento di alimenti e superfici. Vengono eseguiti tamponi su utensili e attrezzature, mani degli operatori, analisi microbiologiche sugli alimenti (semi-lavorati, prodotti finiti), sulle materie prime e analisi microbiologiche sull'acqua di rete, personalizzati a seconda dell'analisi dei Punti Critici di Controllo rispetto all'ambiente ed al servizio erogato e ai parametri e metodi fissati sulla base delle disposizioni contenute nei Regolamenti CE n. 854/04, n. 882/04, n. 2073/05, 1441/2007 e s.m.i.

Effettuiamo altresì la **taratura delle attrezzature** (frigoriferi, freezer, forni, bilance e sonde termometriche). Le analisi/tarature vengono effettuate da un laboratorio iscritto nell'Elenco regionale dei laboratori che effettuano procedure di autocontrollo per imprese alimentari.

Rintracciabilità dei prodotti alimentari

Attuiamo, in ottemperanza al Regolamento CE n. 178/2002, un sistema di controllo dei flussi delle derrate in entrata e in uscita, al fine di garantire la circolazione di alimenti sani e sicuri, verificando la reale provenienza del prodotto ed attivando procedure mirate e dirette di ritiro dal mercato dei prodotti provenienti da ingredienti definiti non sicuri, informando immediatamente gli operatori coinvolti e le autorità competenti in materia.

5. RECUPERO DEL CIBO NON SOMMINISTRATO¹

Solaria prevede da tempo la donazione e distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi. Per favorire il recupero, la distribuzione e la valorizzazione delle eccedenze alimentari, in collaborazione con ONLUS, cooperative sociali e associazioni effettuiamo la raccolta e distribuzione di tutti quei cibi cucinati, alimenti freschi, frutta, verdura e prodotti da forno, perfettamente

¹ In virtù di quanto stabilito dall'art.10 della Legge 19 agosto 2016, n. 166

integri, non serviti, che nel giro di poche ore e attraverso una organizzazione accurata, vengono consegnati e consumati presso i beneficiari riceventi (L. n. 155 del 25 06 2003, modificata il 02/08/2016)

6. EDUCAZIONE ALIMENTARE

Il progetto di educazione alimentare è proposto e articolato con iniziative e interventi didattici di esperti esterni e degli insegnanti e con la partecipazione attiva delle famiglie. Le azioni formative, informative, e divulgative saranno diversificate, per tempi e modalità di attuazione e prevedono Fattorie didattiche per i bambini e Incontri informativi per genitori e insegnanti.

L'educazione alimentare rientra tra gli ambiti di interventi educativi che devono integrare ed arricchire i percorsi di formazione, in una dimensione interdisciplinare e trasversale. In collaborazione con l'Ente Appaltante, la ASL territoriale e le Scuole promuoviamo, attraverso l'acquisizione di atteggiamenti e comportamenti condivisi, un processo di recupero delle corrette abitudini alimentari, per contribuire allo sviluppo di uno stile alimentare salutare, poiché le abitudini alimentari scorrette possono favorire l'aumento di peso e altre patologie correlate. Il piano da noi proposto è altresì legato alla diffusione e alla salvaguardia di tradizioni culturali e culinarie del territorio, attraverso la riappropriazione del patrimonio alimentare regionale e nazionale. Il progetto intende coinvolgere, con proposte e azioni differenziate, docenti, genitori e alunni. La cooperativa, in collaborazione con l'Ente Appaltante e la ASL territoriale, si occupa di mantenere un monitoraggio costante sulle attività svolte, rilevando criticità e osservazioni.

7. FORMAZIONE DEL PERSONALE



La formazione non è più una scelta, ma un obbligo se si vogliono affrontare nuove sfide di mercato in modo vincente. Per questo motivo annualmente viene predisposto un articolato piano formativo destinato a tutto il personale. Esso viene redatto dal Referente della Formazione in collaborazione con la Direzione e i Responsabili di Area e tiene conto anche degli obblighi di legge in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro. Tenendo conto della Pianificazione e degli obiettivi strategici annuali, individuiamo le priorità formative, con particolare attenzione allo sviluppo di proposte di formazione ed aggiornamento continue, progettate ed organizzate per le tipologie dei servizi gestiti.

8. I PRODOTTI E GARANZIE DI QUALITÀ

Le derrate alimentari utilizzate sono di elevata qualità al fine di garantire una uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale ed igienico. Solaria, nella preparazione dei pasti, garantisce l'assenza totale di utilizzo di OGM dai cibi destinati al servizio.

Nel Menù utilizziamo prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché quelli a denominazione protetta certificati ai sensi delle rispettive normative di riferimento.

I prodotti specificatamente utilizzati sono:

- Verdure: carote, finocchi insalata verde, pomodori
- Frutta: Tutta
- Carne: manzo, arista, pollo
- Olio: olio extravergine di oliva
- Pomodori pelati
- Formaggio: dolce sardo DOP
- Panedda/Peretta (prodotto tipico e tradizionale)
- Pasta secca e Malloreddus
- Uova
- Riso
- Pane
- Legumi secchi: Ceci, Fagioli e Lenticchie
- Fagiolini, carote, spinaci, bietole, patate (prodotto biologico surgelato)
- Farina
- Latte

Tutto il sale che viene utilizzato nelle preparazioni è iodato.

I fornitori vengono scelti e monitorati in base a severi criteri di selezione che vengono applicati a tutte le fasi dell'approvvigionamento, al fine di garantire costantemente la qualità e la sicurezza alimentare.

9. IL MENÙ

Il menù, autorizzato dal Servizio Igiene degli Alimenti della ASL territoriale, è predisposto su quattro settimane di distribuzione, alternate in menù autunno/inverno e primavera/estate al fine di favorire il consumo di prodotti stagionali.

Scarica il [Menù mensa Comune di Santa Teresa Gallura](#)

Il servizio fornisce su richiesta diete speciali:

- diete in bianco che dovranno essere comunicate entro le ore 9.30 di ogni mattina.
- diete motivate da esigenze etiche ed etnico-religiose;
- diete per utenti affetti da particolari malattie, allergie e/o intolleranze alimentari, clinicamente dimostrate mediante presentazione di certificato medico. In quest'ultimo caso la composizione del pasto rispetta scrupolosamente le indicazioni riportate nel certificato. Non potranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico, senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare o da non utilizzare per la preparazione del pasto richiesto.

APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO DEL 25/10/2011, Relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

La cooperativa Solaria, gestore del servizio di ristorazione scolastica per il Comune di Santa Teresa Gallura, informa l'utenza che:

1. Gestisce il rischio derivante dalla manipolazione di alimenti identificati come allergeni, di cui all'elenco allegato;
2. Sono previste modalità operative finalizzate ad evitare che sostanze allergeniche vadano a contaminare gli alimenti destinati agli utenti del servizio con conclamata allergia od intolleranza certificata da medico curante o allergologo;
3. Gli addetti, durante tutte le fasi di preparazione, seguono scrupolosamente le ricette indicate nel menù giornaliero; ciò permette di gestire al meglio i pasti destinati a chi è affetto da allergie/intolleranze alimentari ed evitare che sostanze diverse da quelle previste contaminino gli alimenti;
4. Il menù è strutturato in modo da prevedere, per chi è affetto da allergie/intolleranze alimentari, dei pasti sostitutivi.

Per tutelare la salute dei consumatori con problemi di reazioni avverse al cibo, attuiamo una severa vigilanza basata sui seguenti punti chiave:

- Formazione corretta degli operatori;
- Procedure di manipolazione del cibo e del servizio di sala mirate a monitorare la contaminazione da allergeni;
- Sistema di rintracciabilità di tutti gli ingredienti utilizzati nella preparazione dei piatti;
- Presenza di un responsabile che ha accesso a queste informazioni per rispondere, in modo cortese, alle richieste dell'utente allergico/intollerante.

ELENCO DEGLI ALLERGENI CHE POTREBBERO ESSERE PRESENTI NEL CENTRO COTTURA

Scarica la [Tabella allergeni](#)

Menù e diete differenziate nella mensa scolastica

I menù sono redatti, sulla base delle linee guida predisposte dall'Assessorato della Sanità della Regione Sardegna, e sottoposti al controllo del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della ATS Sardegna - ASL GALLURA che appone il nulla-osta.

Con la finalità di renderli il più possibile vari e, contemporaneamente, adeguarli alla stagionalità delle materie prime, sono stati articolati su quattro settimane ed elaborati nelle due tipologie autunno/inverno e primavera/estate.

Comprendono, oltre alle tabelle dietetiche, quella relativa alla [stagionalità](#) della frutta e della verdura, quella delle [grammature](#) degli alimenti e [l'elenco degli allergeni](#).

È prevista la possibilità di richiedere una dieta differenziata per allergie o intolleranze alimentari, documentate da certificazione del Pediatra, o per motivi etico/religiosi.

Sono previsti menù differenziati per le seguenti patologie:

- intolleranza al lattosio;
- intolleranza al lattosio con introduzione di prodotti lattiero-caseari delattosati;
- allergia alle proteine del latte vaccino;
- allergia alle proteine dell'uovo;
- allergia al pesce;
- celiachia

A chi si rivolge: le diete differenziate sono rivolte agli alunni che usufruiscono del servizio di mensa scolastica nelle Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado e ne necessitano per motivi di salute o etico/religiosi

Calendario indicativo della stagionalità – Sardegna

MESE	ORTAGGI/VERDURE	FRUTTA
GENNAIO	Bietole, carciofi, carote, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, finocchi, patate, lattuga, radicchio, sedano, spinaci, verze, zucca.	Arance, banane, mandarini e clementine, mele, pere, kiwi
FEBBRAIO	Bietole, carciofi, carote, cavolfiori, cicoria, cipolle, finocchi, lattuga, patate, sedano, verze, zucca, spinaci.	Arance, banane, mele, pere, kiwi, mandaranci, mandarini.
MARZO	Carciofi, carote, finocchi, patate, radicchio, sedano, spinaci.	Arance, banane, mele, pere, kiwi, mandarini
APRILE	Carote, cicoria, cipolle, carciofi, lattuga, patate novelle, piselli, sedano, spinaci.	Banane, mele, pere, arance.
MAGGIO	Carote, cetrioli, cipolle, fagioli, patate novelle, piselli, pomodori, sedano, spinaci, verze, zucchine.	Fragole, banane, pere, albicocche.
GIUGNO	Carote, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, piselli, pomodori, zucchine.	Albicocche, ciliegie, fragole, pere, mele, anguria, melone, pesche.
LUGLIO	Carote, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, piselli, pomodori, zucchine.	Albicocche, Anguria, meloni, susine, pesche, mele
AGOSTO	Carote, cetrioli, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, pomodori, sedano, spinaci, zucca, zucchine.	Anguria, albicocche, meloni, pesche, mele, susine, pere, prugne, uva.
SETTEMBRE	Carote, cetrioli, fagioli, fagiolino, insalate, melanzane, patate, pomodori, sedano, spinaci, zucca, zucchine	Pere, mele, pesche, prugne, susine, uva.
OTTOBRE	Barbabietole, carote, cavolfiori, cipolle, fagioli, melanzane, patate, radicchio, sedano, spinaci, zucca, pomodori.	Cachi, limoni, mandaranci, mele, uva, pere.
NOVEMBRE	Barbabietole, carciofi, carote, cavolfiori, fagioli, fagiolini, finocchi, radicchio, sedano, spinaci, zucca.	Banane, cachi, mandaranci, mele, pere, pompelmi, kiwi.
DICEMBRE	Barbabietole, carciofi, carote, cavolfiori, cipolle, finocchi, lattuga, sedano, spinaci, zucca	Arance, banane, mele, pere, mandarini, mandaranci, pompelmi, cachi.

Metodologie e Tecniche di Cottura

Tutti gli alimenti vengono cucinati al mattino in tempi molto vicini al consumo. I sughi di condimento dei primi piatti vengono preparati escludendo l'utilizzo di grassi in cottura; è prevista l'aggiunta di olio extravergine di oliva a fine cottura. Il formaggio da condimento viene grattugiato tutte le mattine e aggiunto ai primi piatti al momento della distribuzione. Sono privilegiate le cotture al forno e al vapore ed evitate le frittiture. Tutte le tipologie di cottura utilizzate sono quindi da ritenersi soddisfacenti per quanto riguarda l'aspetto microbiologico e rispettano le raccomandazioni generali della letteratura, che prevedono: il raggiungimento della temperatura minima di cottura di 75°C e il mantenimento degli alimenti cotti da servire caldi ad una temperatura non inferiore a 65°C fino al momento del consumo.

I contorni vengono conditi, al momento della distribuzione, con olio extravergine di oliva. Non si utilizzano alimenti precotti, spezie, additivi quali coloranti e conservanti; si predilige l'uso di succo di limone, erbe aromatiche, brodo vegetale. L'uso del sale da cucina è estremamente contenuto.

Durante tutte le fasi di produzione adottiamo misure efficaci per impedire la contaminazione di alimenti. La gestione igienica delle preparazioni e manipolazione degli alimenti trova riscontro nella formazione del personale, sul controllo dell'igiene personale, del vestiario ecc. Altro riscontro è individuato nella gestione igienica delle attrezzature ed attrezzi manuali e nella buona applicazione di tutte le procedure di sanificazione.

10. NOI E IL TERRITORIO

- Le attività di **pianificazione, realizzazione e monitoraggio del Servizio** da noi fornito prevedono una stretta relazione operativa con l'Ente Appaltante.
- **Collaborazione e integrazione con le famiglie:** abbiamo consolidato un rapporto fiduciario importante con le famiglie. Questo rapporto si esplica con la disponibilità e la reperibilità telefonica, per qualsiasi esigenza in merito al servizio (comunicazioni, richieste legate ad esigenze specifiche come per esempio per l'erogazione di pasti speciali e diete in bianco). La famiglia, inoltre, trova un punto di riferimento nella cooperativa, laddove necessita di orientamento ed informazione in merito all'accesso ai servizi e alle comunicazioni relative ai menù. La collaborazione e integrazione con le famiglie troverà riscontro anche nei progetti educativi e in tutti i momenti di confronto che la cooperativa realizzerà in caso di aggiudicazione del presente appalto.
- **Collaborazione e integrazione con la scuola:** incentiviamo la valorizzazione delle tradizioni locali, soprattutto con i bambini della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado attraverso la predisposizione di **menù Galluresi** tradizionali, **menù multietnici** e eventi di formazione e informazione rivolti alla comunità scolastica.
- **Collaborazione con l'associazionismo locale e la Parrocchia:** promuoviamo attività di integrazione e collaborazione con le associazioni locali che operano nell'area della solidarietà sociale per la raccolta e distribuzione di alimenti e derrate non consumati agli indigenti.
- **Promuoviamo in collaborazione con il Comune di Santa Teresa Gallura** iniziative atte a coinvolgere la comunità, per esempio nella realizzazione di menù tipici galluresi.
- **Collaboriamo con il Servizio Sanitario Territoriale.** La collaborazione è ormai consolidata e riguardano l'aspetto del menù, le diete speciali ecc.
- **Collaboriamo con i Servizi Sociali del Comune** in particolare riguardo l'area della solidarietà sociale.

11. SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E LOTTA AGLI SPRECHI ALIMENTARI

Nell'erogazione del servizio vengono adottate **soluzioni mirate** a conseguire il **risparmio energetico**, la riduzione dei rifiuti e la limitazione degli sprechi, secondo quanto previsto dalla normativa Comunitaria e Regionale:

- Preferenza all'utilizzo di alimenti stagionali e di produzione locale e regionale e da agricoltura Biologica;

- Controllo degli acquisti: riduzione dei rifiuti riguardanti gli imballaggi e controllo della qualità per minimizzare i costi di smaltimento e/o agevolare il riciclaggio;
- Piano di sanificazione a basso impatto attraverso l'uso di prodotti a basso impatto ambientale;
- Uso di materiali a perdere biodegradabili e compostabili (piatti, bicchieri, posate, ecc);
- Riutilizzo e riciclo: utilizzo di stoviglie in materiale lavabile (melamina e acciaio);
- Analisi delle eccedenze e Customer satisfaction: analisi degli scarti alimentari della mensa e monitoraggio sulla soddisfazione per individuare azioni di miglioramento specifiche;
- Utilizzo di mezzi a basso impatto ambientale;
- Contenimento dell'utilizzo di risorse naturali e Riduzione del consumo energetico

Secondo noi la **lotta agli sprechi alimentari** comincia dal pranzo a scuola. Solaria **promuove da anni**, mediante il servizio nella ristorazione scolastica, **stili alimentari** corretti (o "più giusti") e rispettosi dell'ambiente, in un'ottica di economia circolare, valorizzazione dell'origine dei prodotti e di contrasto degli sprechi, ad esempio attraverso:

- Rilevazione sistematica delle eccedenze e dei residui
- Porzionatura dei pasti con appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure
- Donazione e distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale

12. UTENTI E ACCESSO AL SERVIZIO MENSA

Per quanto concerne l'accesso al servizio di mensa scolastica valgono le disposizioni del [Regolamento Comunale](#) per il servizio. Una volta effettuata l'iscrizione al servizio, l'elenco nominativo degli alunni con l'indicazione del nome, cognome, classe e scuola frequentata, sarà trasmesso alla ditta esecutrice del servizio. Ad un eventuale controllo gli utenti che non risulteranno iscritti dovranno provvedere a regolarizzare la propria posizione presso l'ufficio Istruzione, il giorno successivo il controllo, e comunque fino a quando l'Ufficio non darà disposizioni al personale addetto alle mense, non potranno usufruire dei pasti. Gli alunni che usufruiscono del servizio saranno accompagnati al refettorio dal personale insegnante, che li riaccompagnerà nelle aule al termine del pasto, mentre il personale ausiliario scolastico e quello della ditta appaltatrice provvederanno alle operazioni relative alla distribuzione ed alla assistenza durante il pasto. Le famiglie che intendono non avvalersi in via definitiva del servizio, dovranno presentare comunicazione scritta nello specifico stampato predisposto dall'Ufficio Istruzione, che ne darà informazione al personale addetto alle mense.

13. LINK UTILI

- Linee guida nazionali per la ristorazione scolastica:
https://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_1248_allegato.pdf
- Linee Guida regionali ristorazione scolastica 2016
https://www.regione.sardegna.it/allegati_bandi/Linee_Guida_RAS_Allegati_5e05cb9b7f2c6.pdf
- INRAN – Istituto Nazionale per la Ricerca degli Alimenti e Nutrizione
<http://nut.entecra.it/>
- Ministero della salute – sicurezza alimentare
https://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_4.jsp?lingua=italiano&tema=Alimenti&area=sicurezzaAlimentare
- Linee guida per una sana alimentazione italiana
http://www.piramideitaliana.it/files_allegati/guida.pdf
- AIC Associazione italiana celiachia
<http://www.celiachia.it/home/HomePage.aspx>
- A.G.D. ITALIA - Coordinamento tra le Associazioni Italiane Giovani con Diabete (A.G.D.I.)
<https://www.agditalia.it/scuola-e-diabete/indicazioni-per-gli-insegnati/>
- EFSA Agenzia europea per la sicurezza alimentare
<http://www.efsa.europa.eu/it>
- Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari
https://www.mase.gov.it/sites/default/files/archivio/allegati/GPP/2021/cam_riestrazione.pdf