



CITTA' DI TORINO

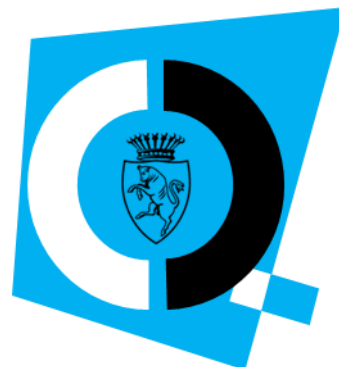
AREA SERVIZI EDUCATIVI

CARTA DELLA QUALITÀ DEL SERVIZIO
RISTORAZIONE SCOLASTICA



ALBERICO CUOCO AMICO
SCUOLA PRIMARIA

Anno scolastico 2014-2015



DICEMBRE
2014

www.comune.torino.it/cartaqualita

FINALITA' DEL SERVIZIO

Il Servizio di Ristorazione Scolastica ha come obiettivo principale quello di fornire un pasto:

- di qualità;
- equilibrato dal punto di vista nutrizionale;
- sicuro dal punto di vista igienico-sanitario.

Allo stesso tempo, la fruizione del pasto rappresenta un momento integrativo dell'attività educativa, svolgendo un ruolo attivo di educazione alimentare e di prevenzione dell'obesità.

Il Servizio è dotato di un portale della ristorazione scolastica all'indirizzo

www.comune.torino.it/servizieducativi/ristorazionescolastica

attraverso il quale, in aggiunta alle comunicazioni formali alle scuole e alle famiglie, tutti gli utenti possono venire a conoscenza in tempo reale di ogni informazione utile in merito al Servizio.

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Funzionamento del servizio e ruolo delle ditte affidatarie

I pasti vengono giornalmente preparati e cotti a partire dalle ore 5 presso i centri di cottura delle ditte di ristorazione e vengono poi confezionati in multirazione in appositi contenitori termici e trasportati alle scuole.

La preparazione dei pasti e il loro trasporto avviene con il sistema del legame fresco-caldo. La distribuzione degli stessi nei refettori scolastici è a cura di personale dipendente della Ditta di ristorazione che deve anche provvedere alla pulizia ed al riassetto dei refettori. Il servizio è garantito dall'opera di professionisti costantemente aggiornati nel campo della ristorazione scolastica che intervengono con ruoli e formazione specifica nei diversi momenti del processo di produzione, preparazione e distribuzione dei pasti.

Ditte erogatrici del servizio:

- ◇ Circoscrizioni 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10: Raggruppamento Temporaneo d'Impresa Camst - Eutourist Serv-System;
- ◇ Circoscrizione 4: Ladisa

Il servizio è erogato giornalmente a tutti i bimbi che sono presenti a scuola entro le ore 9.30

I pasti sono preparati secondo menù stagionali differenziati anche in base alle esigenze etico-religiose: pertanto sono sempre previsti, oltre al menù base, menù senza carne di maiale, menù senza carne, menù senza carne e pesce.

Servizio base e menù in bianco

Il menù base rispetta i criteri definiti da LARN - Livelli di Assunzione Raccomandati di Nutrienti (Revisione 2012), linee guida Regione Piemonte, linee di indirizzo nazionali sulla Ristorazione Scolastica (aprile 2010). Il menù, differenziato per fasce di età, è articolato su 4 settimane: quello invernale va a regime a metà ottobre e quello estivo va a regime a maggio.

Il menù base rispetta i criteri definiti da LARN - Livelli di Assunzione Raccomandati di Nutrienti (Revisione 2012), linee guida Regione Piemonte, linee di indirizzo nazionali sulla Ristorazione Scolastica (aprile 2010).

Il menù è articolato su 4 settimane: quello invernale va a regime a metà ottobre e quello estivo va a regime a metà maggio.

Il menù "in bianco" viene offerto in alternativa al menù standard. Deve essere richiesto e sospeso con comunicazione, anche solo verbale, del genitore alla segreteria scolastica della scuola entro le h 9,30 per l'inserimento di tale specifica nella prenotazione giornaliera dei pasti. L'offerta non può durare più di 7 giorni lavorativi consecutivi. Nelle scuole dell'obbligo la consegna dei pasti presso le scuole viene effettuata tra le ore 11 e le 12.10, salvo diverse disposizioni per quelle scuole che iniziano il servizio di ristorazione entro le ore 13.00; in quest'ultimo caso la consegna potrà avvenire successivamente. Gli orari di consumo sono organizzati autonomamente dalle Direzioni scolastiche.

Diete speciali

A fronte di specifiche patologie, attestate da idonea dichiarazione medica, sono predisposti pasti dietetici secondo menù personalizzati, il cui schema dietetico è redatto dal **Dipartimento di Scienze della Sanità Pubblica e Pediatriche dell'Università degli Studi di Torino** che opera presso l'Ospedale Infantile Regina Margherita.

Il menù dietetico può essere richiesto e sospeso compilando la modulistica predisposta dal Servizio Ristorazione che si trova presso le sedi scolastiche consegnandola presso le stesse sedi. Per gli utenti delle **scuole d'infanzia statali** la modulistica per la richiesta o sospensione della dieta è reperibile presso le Direzioni scolastiche statali o gli uffici economici territoriali, di seguito elencati. La richiesta deve essere consegnata agli uffici economici territoriali.

La richiesta deve essere consegnata agli uffici economici territoriali di seguito elencati:

Circoscrizione	Indirizzo	Tel/fax	e-mail	Orari
1-2-3-8-9-10	Via Montevideo 19 presso scuola primaria Sandro Pertini	011.4420554 011.4420557 011.4420559 011.4420556 011.4420558 011.4420555(fax)	ufficioeconomalesud@comune.torino.it	Lunedì, mercoledì e venerdì 8,30 –13,00
4-5-6-7	Via Santhià 21 presso scuola primaria Gabelli	011.4439770 011.4439772 011.4439773 011.4439774 011.4439775 011.4439776 011.4433662(fax)	ufficioeconomalenord@comune.torino.it	Martedì e giovedì 9,00-13,00 14,00-16,00

La modulistica è altresì scaricabile dal portale della ristorazione scolastica all'indirizzo:

www.comune.torino.it/servizieducativi/ristorazione scolastica

Le tempistiche per la richiesta e l'erogazione del menu personalizzato sono le seguenti:

Tipo di richiesta	Tempo della richiesta	Disponibilità del menù
RINNOVO	richiesta presentata entro giugno	inizio anno scolastico
	richiesta presentata tra luglio e il giorno precedente l'inizio dell'anno scolastico	entro 40 giorni dall'inizio dell'anno scolastico
	richiesta presentata dopo l'inizio dell'anno scolastico	entro 40 giorni dalla data di presentazione della richiesta
ATTIVAZIONE	richiesta presentata entro giugno	inizio anno scolastico
	richiesta presentata tra luglio e il giorno precedente l'inizio dell'anno scolastico	entro 15 giorni dall'inizio dell'anno scolastico
	richiesta durante l'anno scolastico	entro 10 giorni dalla presentazione della richiesta

Il rispetto delle regole e dei tempi contribuisce a migliorare il lavoro degli addetti, ad offrire un Servizio più puntuale e a soddisfare le esigenze degli utenti.

Menù alternativo

Vengono offerti 4 tipi di menù alternativo: senza carne di maiale, senza carne, e senza carne e pesce e senza proteine animali. Il menù senza carne di maiale deve essere richiesto e sospeso con comunicazione anche solo verbale del genitore all'economia del nido, per l'inserimento di tale specifica nella prenotazione giornaliera dei pasti.

I menù senza carne e senza carne e pesce non necessitano di certificazione medica per la richiesta e la sospensione. Il menù senza proteine animali, indipendentemente dall'età dell'utente deve essere richiesto allegando certificazione del Pediatra di libera scelta che attesti lo stato clinico e l'assenza di carenze nutrizionali dell'utente, inoltre il genitore dovrà allegare il diario giornaliero e settimanale degli alimenti assunti dal bambino con evidenziate le porzioni ed integrazione sulla base delle quali verrà redatto il menù.

Occorre compilare la modulistica predisposta dal Servizio Ristorazione che si trova: presso le Direzioni scolastiche statali o gli uffici economici territoriali sopra elencati, oppure è altresì scaricabile dal portale della ristorazione scolastica all'indirizzo:

www.comune.torino.it/servizieducativi/ristorazione scolastica

La richiesta compilata deve essere consegnata agli uffici economici territoriali.

E' possibile presentare la richiesta per una dieta personalizzata o di un menù senza carne o senza carne e pesce anche in corso d'anno.

Frutta al mattino

Già da qualche anno, il Servizio di Ristorazione scolastica sta promuovendo il consumo della frutta nell'intervallo del mattino e molte scuole hanno aderito al progetto, volto

all'educazione alimentare e alla riduzione degli sprechi. Ai bambini delle scuole viene proposto il consumo della frutta prevista nel menù del giorno a metà mattinata invece che a fine pasto. La frutta viene offerta entro le ore 10.30; l'attivazione del servizio viene garantita entro 5 giorni dalla richiesta della classe.

DESTINATARI DEL SERVIZIO

I destinatari del servizio sono tutte le bambine e i bambini **da 6 anni a 11 anni di età** frequentanti le scuole primarie statali.

Nell'anno scolastico 2014-15 gli utenti che hanno usufruito del servizio di ristorazione scolastica sono stati in totale 58.616 di cui:

- ◇ nei nidi d'infanzia: 4.918
- ◇ nelle scuole d'infanzia: 14.439
- ◇ nelle scuole primarie: 30.444
- ◇ nelle scuole secondarie di primo grado: 8.815

MODALITA' DI ACCESSO AL SERVIZIO

La domanda di iscrizione al Servizio di Ristorazione scolastica è inserita all'interno della domanda di iscrizione alla scuola primaria, nella scelta del tempo scolastico di frequenza.

L'iscrizione al primo anno rimane valida per tutto il ciclo scolastico.

Costi del servizio

Le tariffe in vigore per l'a.s. 2014 – 2015 sono le seguenti:

FASCE ISEE		QUOTA ISCRIZIONE ANNUALE AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE	TARIFFA PER OGNI PASTO
ISEE FASCE		QUOTA ISCRIZIONE ANNUALE AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE	TARIFFA PER OGNI PASTO
€	€	€	€
0,00	5.000,00	44,00	1,25
5.000,01	6.800,00	70,00	2,10
6.800,01	9400,00	105,00	3,15
9400,01	12.200,00	140,00	3,80
12.200,01	15.000,00	166,00	3,85
15.000,01	19.500,00	193,00	4,50
19.500,01	24.000,00	210,00	4,55
24.000,01	28.000,00	254,00	5,15
28.000,01	32.000,00	263,00	5,20
Oltre 32.000,00		298,00	5,25

Le tariffe a carico degli utenti residenti a Torino sono stabilite tenendo conto del reddito risultante dal calcolo dell'ISEE effettuato dai CAF convenzionati. E' prevista una riduzione per chi ha più di un figlio che frequenta il servizio della ristorazione scolastica o i nidi d'infanzia. Tale riduzione è pari al 25% della tariffa ed è applicata ai figli maggiori di età. Inoltre le tariffe sono calcolate in proporzione al numero di rientri settimanali previsti.

Al fine dell'assegnazione di una tariffa agevolata è necessario rivolgersi ai CAF convenzionati, previa prenotazione telefonica, presentandosi con un documento d'identità non scaduto, oppure, per i cittadini non appartenenti all'Unione Europea, carta d'identità e permesso di soggiorno non scaduti.

L'elenco dei CAF convenzionati e informazioni specifiche riguardo riduzioni e esenzioni si trovano al sito:

www.comune.torino.it/servizieducativi/ristorazione scolastica

ed è disponibile presso le segreterie delle scuole e gli uffici economici territoriali.

A chi **NON** presenterà la dichiarazione ISEE, così come ai non residenti a Torino, sarà applicata la tariffa completa.

L'ISEE ha validità per 1 anno dalla data di compilazione e ordinariamente fino alla fine dell'anno scolastico, compreso il periodo estivo, tranne per

- VARIAZIONE DI RESIDENZA DEL NUCLEO fuori Torino
- EVENTUALE presentazione di un nuovo ISEE in corso di anno scolastico

Variazioni dell'ISEE per mutate condizioni economiche

Per quanto riguarda le variazioni della condizione economica dovuta a: disoccupazione, passaggio a part-time, cassa integrazione, mobilità, aspettative, altro, l'utente potrà richiedere il ricalcolo della tariffa presentando una autocertificazione agli uffici della Direzione.

E' necessario concordare un appuntamento telefonando al n. 011/4427555, oppure inviando una e-mail all'indirizzo di posta elettronica:

infovariazioni@comune.torino.it

La nuova tariffa con validità fino al termine dell'anno scolastico di riferimento, comprensivo del servizio estivo, potrà essere applicata:

- a partire dal mese dell'anno scolastico corrente in cui è cessata l'attività lavorativa in caso di disoccupazione;
- a partire dal mese in cui è stata prenotata la richiesta di variazione negli altri casi.

La variazione provvisoria ottenuta sarà confrontata con il valore dell'ISEE successivo e sarà comunicato alle famiglie l'eventuale conguaglio positivo o negativo.

BORSELLINO ELETTRONICO DI FAMIGLIA

La tariffazione del pasto è a consumo (con addebito quotidiano del pasto consumato).

Il BORSELLINO ELETTRONICO entrato in vigore nello scorso anno scolastico prevede il passaggio della riscossione da Unicredit Banca a Soris, pertanto verranno meno tutte le domiciliazioni attualmente attive.

Diversi punti in Città saranno a disposizione dei nuclei familiari per agevolare le operazioni di iscrizioni on line al servizio.

Per ulteriori informazioni sui rimborsi si rinvia alla guida:

SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE PRIMARIE

Come ottenere le agevolazioni sulle tariffe disponibili presso le segreterie delle strutture scolastiche o gli uffici delle economie comunali e sul sito:

www.comune.torino.it/servizieducativi/ristorazionescolastica

INFORMAZIONI E ASSISTENZA ALL'UTENZA

Riguardanti il servizio di ristorazione

Il Servizio di Ristorazione Scolastica ha sede in Via Bazzi 4 ed è compreso nel Servizio Acquisto Beni e Servizi della Direzione Cultura, Educazione e Gioventù del Comune di Torino.

Dirigente

dott. Filippo Valfrè - tel. 011/4427501 - fax 0114427519

Ufficio Gestione Ristorazione

Responsabile dott. Patrizio Raule - tel. 011/4427565

E-mail: patrizio.raule@comune.torino.it

Responsabile Valutazione Menù

prof.ssa Silvia Prelz Oltramonti - tel. 011/4427556 - fax 011.4427564

E-mail: silvia.prelz@comune.torino.it

Ufficio Controlli Qualità

Responsabile sig.ra Enrica Bai - tel. 011/4427521 - fax 011.4427568

E-mail: enrica.bai@comune.torino.it

Sul sito internet:

www.comune.torino.it/servizieducativi/ristorazionescolastica

è possibile trovare informazioni sul servizio, i menù mensili e annuali, informazioni generali sui prodotti utilizzati oltre che su nutrizione e alimentazione.

E' possibile concordare un appuntamento con i responsabili del servizio contattando i numeri sopraindicati.

le ditte erogatrici del servizio

Camst

C.so Svizzera 185 - Edificio 1 Scala I
10149 Torino
Tel. 011 7750211
www.camst.it

Etourist Serv System

Str. Torino 31
10043 Orbassano (TO)
Tel 011.9007100
www.e tourist.it

Ladisa

C.so Unione Sovietica 455
10134 Torino (TO)
Tel 011.0653211
www.ladisaristorazione.it/

Inoltre, gli altri strumenti di comunicazione adottati dal Servizio sono:

- Sito internet: portale della ristorazione scolastica;
- Stampati e comunicazioni varie.

Riguardanti tariffe e pagamenti

Per ricevere informazioni e assistenza relativamente a tariffe e pagamenti contattare :

Scuole primarie

uffici economici territoriali sopra indicati al punto "Descrizione del servizio".

Ufficio Informatariffe e Morosità

Via Bazzi, 4 piano terra - uffici 11 e 13
lunedì dalle 9,00 alle 12,00 e dalle 14,00 alle 16,00
dal martedì al venerdì dalle 9,00 alle 12,00
infotariffe@comune.torino.it
infomorosita@comune.torino.it
tel. 011/4427555

RECLAMI

La **segnalazione** in forma verbale può essere fatta per telefono o presso gli sportelli dell'ufficio di riferimento o nelle sedi delle scuole comunali sopra indicate. Al fine di ottenere risposta è necessario fornire le proprie generalità.

La **segnalazione** può essere formulata anche in forma scritta (per posta ordinaria, fax o via web), indicando le generalità del segnalante e indirizzo e/o numero fax cui recapitare la risposta.

Nei casi gravi è opportuno adottare una forma scritta.

La segnalazione deve sempre essere formulata in modo preciso indicando il luogo e giorno dei fatti e la chiara descrizione dell'accaduto, al fine di consentire le verifiche degli uffici preposti e un'adeguata risposta.

Le segnalazioni possono essere presentate:

a) per il servizio di ristorazione:

- presso l' **Ufficio Gestione Ristorazione** e l' **Ufficio Controlli Qualità** del servizio di ristorazione scolastica: via Bazzi 4 - 10152 Torino - 1° piano;
- per **posta ordinaria** all'indirizzo: Divisione Servizi Educativi - Settore Acquisto Beni e Servizi - via Bazzi 4 - 10152 Torino - Servizio di Ristorazione Scolastica;
- Utilizzando l'apposito modulo web per segnalazioni on line collegandosi al sito:

<https://servizi.comune.torino.it/segnalazioni/>

b) per tariffe e pagamenti:

- presso le **sedi dei nidi**;
- presso l'**Ufficio Informatariffe e Morosità**: via Bazzi 4 - 10152 Torino;
- per **e-mail**: **infotariffe@comune.torino.it** e **infomorosita@comune.torino.it**;
- per **posta ordinaria** all'indirizzo: Direzione Servizi Educativi - Servizio Bilancio Sistema Informativo e Tariffe - via Bazzi 4 - 10152 Torino;
- attraverso l'**URP** della Città di Torino: P.zza Palazzo di Città 9/a - 10122 Torino;
e-mail: **urp@comune.torino.it**.

c) per l'utilizzo del Borsellino Elettronico le modalità di pagamento:

call center Soris dal Lunedì al Venerdì dalle 8.00 alle 20.00, il Sabato e prefestivi dalle 8.00 alle 14.00. Chiamate da rete fissa (a tariffazione urbana): 848.800.141. Chiamate dall'estero o da cellulari (costi secondo il piano tariffario del proprio gestore): +390731258471.

Il Servizio prende in esame e risponde a tutte le segnalazioni entro 30 giorni dal ricevimento.

STANDARD DI QUALITA' DEL SERVIZIO E SICUREZZA ALIMENTARE

Sia il Servizio di Ristorazione del Comune di Torino sia le singole imprese affidatarie del servizio posseggono un Sistema Qualità certificato secondo la norma internazionale ISO 9001.

Attenersi alle regole ISO significa garantire il pieno controllo del processo produttivo e un prodotto di qualità.

Il sistema di controllo sul servizio di ristorazione avviene quotidianamente a campione da parte di un gruppo di addetti, dipendenti dell'Amministrazione Comunale, appositamente addestrati a svolgere l'attività di controllo mediante audit presso le sedi scolastiche; inoltre il servizio si avvale di un organo di controllo esterno (**il Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino**) che effettua la verifica del rispetto delle norme igienico - sanitarie non solo presso le cucine e i refettori scolastici, ma anche presso i centri di cottura e i magazzini delle aziende di ristorazione, effettuando a campione analisi sugli alimenti e sulle attrezzature.

Parte integrante del sistema di controllo sono le **Commissioni Mensa** che hanno competenze circa la valutazione della qualità del servizio e raccolgono proposte di miglioramento del servizio stesso.

Le commissioni mensa possono essere costituite presso ogni circolo didattico o anche presso ogni singola scuola: le commissioni sono generalmente formate da insegnanti e genitori. La designazione dei componenti è a carico dei Consigli di Circolo e deve avvenire entro il mese di ottobre.

La Commissione può relazionare ai competenti uffici del Comune di Torino sull'esito dei controlli effettuati.

Il regolamento delle commissioni mensa è consultabile al sito:

www.comune.torino.it/servizieducativi/ristorazionescolastica

Il Servizio di Ristorazione scolastica, nel perseguire l'obiettivo di un costante miglioramento dei servizi offerti, ha individuato alcuni **standard di qualità** che quantificano e misurano il livello di qualità garantito nell'erogazione del servizio.

Servizio	Aspetto di qualità	Standard di qualità
Servizio standard	menù base	Pubblicazione sul portale ristorazione entro il 30 agosto
Servizio di base	Erogazione del menù	Variazioni del menù gestite secondo le modalità stabilite nel 90% dei casi
Menù alternativo	Disponibilità del menù alternativo	Attivazione e soppressione entro 10 giorni dalla richiesta nel 98% dei casi
Segnalazioni, reclami, suggerimenti	Tempi di risposta alle segnalazioni	Entro 30 giorni dalla presentazione
Controllo sul servizio	Fornitura di carne bovina di razza piemontese	Appartenenza alla razza piemontese della carne bovina distribuita nel 90% dei casi
	Fornitura di ortofrutta biologica/produzione integrata	L'ortofrutta è biologica/produzione integrata nel 95% dei casi
	Sicurezza alimenti e idoneità dei locali e delle attrezzature	Effettuazione di almeno due controlli all'anno in ogni scuola (uno svolto da personale interno e uno personale esterno del laboratorio incaricato) nel 99% delle scuole
		Effettuazione di almeno quattro controlli all'anno presso ogni Centro di Cottura delle Imprese di Ristorazione effettuato da personale esterno del laboratorio incaricato

I risultati conseguiti negli ultimi 3 anni sono pubblicati sul sito web

www.comune.torino.it/cartaqualita,

nella pagina dedicata alle carte dei servizi.

Altri aspetti di qualità del servizio relativi agli alimenti utilizzati

a) Ortofrutta biologica o di produzione integrata di filiera corta

La maggior parte dei prodotti ortofrutticoli (patate, pomodori, peperoni, cavolfiori, broccoli, cavoli, verze, melanzane, cipolle, porri, zucchine, insalata, kiwi, albicocche, prugne, susine, mele, pere e pesche), prodotti con metodo biologico o col metodo della produzione integrata, ovvero un sistema agricolo di produzione a basso impatto ambientale, sono di filiera interamente piemontese (coltivati, confezionati e distribuiti in Piemonte).

L'utilizzo di prodotti di provenienza locale, cioè di approvvigionamenti prossimi ai diretti produttori, privilegia forme di cooperazione fra gli stessi coltivatori, consente di limitare i passaggi intermedi, inoltre educa alla conoscenza dei prodotti tipici, garantisce freschezza e stagionalità dei prodotti, offre garanzia di qualità e sicurezza alimentare, e riducendo infine i livelli di inquinamento a sostegno dell'ambiente.

La restante ortofrutta deve provenire da coltivazioni biologiche, cioè deve essere coltivata senza utilizzare pesticidi, di filiera italiana.

b) Carni bovine di razza piemontese

Tutta la carne bovina distribuita nelle scuole pubbliche torinesi è rigorosamente di bovini di età compresa tra 11 e 24 mesi. Le carni provengono da allevamenti che rispettano un disciplinare che preveda che l'intero ciclo produttivo si svolga in Italia (compresa la macellazione).

Le carni bovine di razza piemontese sono etichettate secondo un disciplinare di etichettatura volontaria riconosciuta dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali che garantisce la completa rintracciabilità del prodotto.

c) Prodotti DOP (denominazione d'origine protetta)

- Parmigiano Reggiano
- Grana Padano piemontese
- Prosciutto crudo di Parma
- Olio extravergine di oliva proveniente dalle Regioni italiane del centro – nord da utilizzare per il condimento a crudo
- Toma piemontese
- Bra piemontese
- Raschera piemontese

d) Altri alimenti di filiera corta

E' prevista la fornitura dei prodotti di filiera interamente piemontese (cioè dalla materia prima al prodotto finito realizzato in Piemonte): tra i quali burro, carni avicole di pollo, latte fresco alta qualità, yogurt naturale/alla frutta biologico.

I sotto elencati prodotti devono essere di filiera interamente italiana:

- Prosciutto cotto
- Uova sode
- Farina di mais
- Tacchino

- Olio di oliva extra vergine, per la cottura degli alimenti
- Carne di suino fresco e refrigerato
- Formaggi freschi e a media stagionatura
- Pomodori pelati/Polpa di pomodoro
- Succhi di frutta, purea di frutta biologici
- Confettura extra di frutta/gelatine biologici
- Aceto rosso/bianco
- Piante aromatiche

e) Prodotti equo solidali:

E' prevista la fornitura di banane e ananas che oltre ad essere biologici, sono anche equosolidali, cioè provenienti da mercati dei paesi extra europei a sostegno di produttori svantaggiati.

f) Verdure surgelate con metodologie innovative

Al fine di garantire il mantenimento delle caratteristiche organolettiche peculiari di fagiolini fino all'utilizzo, vengono impiegati alimenti con modalità di surgelazione previa rapida cottura a vapore o surgelazione rapida di piccole quantità di prodotto.

g) Acqua di rete SMAT

L'acqua di rete fornita nelle scuole è assolutamente sicura. Ogni giorno la Smat (Società Metropolitana Acque Torino) gestisce tutto il ciclo produttivo dell'acqua: dai suoi impianti sino agli edifici urbani. L'acqua di rete è garantita da oltre 1.000 controlli e analisi quotidiane. Ad ulteriore garanzia della sicurezza degli utenti le ditte di ristorazione effettuano periodicamente per conto dell'Amministrazione, avvalendosi di laboratori accreditati, adeguate analisi chimiche/microbiologiche delle acque presso un punto di erogazione (rubinetto) individuato in ogni plesso scolastico per verificare la conformità dell'acqua ai parametri di legge.

Ulteriori informazioni sull'acqua SMAT sono reperibili consultando il sito internet della SMAT e in particolare www.smatorino.it/qualita dove sono indicati i dati relativi all'acqua di rete sul territorio cittadino.

h) Shelf-Life

La shelf-life, letteralmente "**vita del prodotto sullo scaffale**" è quel periodo di tempo durante il quale il prodotto mantiene le sue caratteristiche qualitative nelle normali condizioni di conservazione e utilizzo pertanto al fine di, garantire l'utilizzo di alimenti con la massima freschezza viene applicata ad alcuni prodotti alimentari le cui caratteristiche organolettiche potrebbero subire dei peggioramenti in prossimità della scadenza.

E' prevista la *shelf-life* per i seguenti prodotti: farina bianca tipo 00, farina di mais, pasta di semola di grano duro, paste secche all'uovo, paste fresche all'uovo ripiene, riso, orzo perlato/farro decorticato, latte UHT intero, carote, finocchi, zucchine e insalata in IV gamma da consumarsi crudi, formaggi freschi (crescenza/stracchino, mozzarella/fiordilatte, robiola fresca, ricotta).

Altri aspetti di qualità del servizio relativi alla sostenibilità ambientale

a) Mezzi di trasporto ecologici

I mezzi di trasporto che giornalmente provvedono al trasporto delle derrate alimentari dai magazzini (ubicati nella prima cintura cittadina) ai singoli plessi scolastici sono a basso impatto ambientale, alimentati prevalentemente a metano o a GPL.

b) Prodotti di pulizia ecologici

Le caratteristiche dei prodotti utilizzati per la pulizia delle cucine e dei locali annessi devono rispettare un rigoroso protocollo per prevenire rischi ambientali, infatti, pur rimanendo competitivi dal punto di vista della loro efficacia, devono garantire di essere più sostenibili per tutto il loro ciclo di vita: devono avere dei livelli di inquinanti più bassi nella loro fase di produzione, devono contenere la quantità più bassa possibile di sostanze chimiche tossiche o inquinanti, devono essere progettati per garantire un facile smaltimento ed il riciclaggio delle materie prime di cui sono composti.

c) Imballaggi

Le forniture di alimenti devono essere effettuate limitando il volume degli imballaggi privilegiando ove possibile prodotti confezionati in imballaggi che limitino il quantitativo di materiale utilizzato e che siano costituiti da un unico materiale in modo da poterli più facilmente avviare alla raccolta differenziata.

Le aziende devono utilizzare prodotti in confezioni di capacità maggiore evitando le monoporzioni, in particolare quelle relative a succhi di frutta, tortine/merendine, ecc., nel caso di imballaggi multipli, devono essere confezionati in monomateriale anziché multimateriale e per il confezionamento di piccole quantità di derrate.

d) Stoviglie riutilizzabili

In tutte le scuole vengono utilizzate stoviglie riutilizzabili (piatti, bicchieri e posate), che vengono lavate presso la scuola laddove possibile oppure presso idonei centri esterni di lavaggio.

e) Tovaglioli in carta riciclata

I tovaglioli utilizzati dai ragazzi durante il pasto saranno in carta riciclata assolutamente atossica a marchio Ecolabel.