



CITTA' DI TORINO

DIVISIONE SERVIZI EDUCATIVI

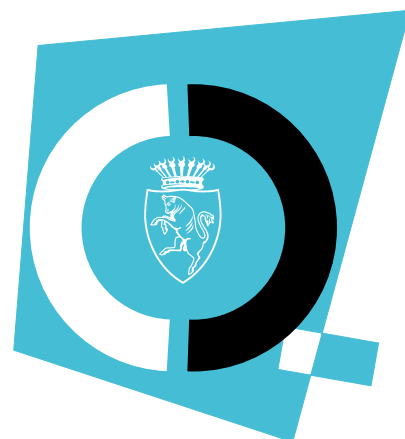
CARTA DELLA QUALITÀ DEL SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA



ALBERICO CUOCO AMICO SCUOLA PRIMARIA

www.comune.torino.it/servizieducativi/ristorazionescolastica

Anno scolastico 2011-2012



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, 6 - Camst;
- ◇ Circoscrizioni 2, 4, 5, 7, 8, 10 - Compass Group (ex ONAMA/SORICO);
- ◇ Circoscrizioni 3, 9 - Eutourist Serv-System.

Il servizio è erogato giornalmente a tutti gli alunni 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 (1996/2003), 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 Pediatriche e dell'Adolescenza dell'Università 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 Direzioni scolastiche statali o gli uffici economici territoriali, di seguito elencati.

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

Circo-scrizione	Indirizzo	Tel/fax	e-mail	Orari
1-2-8-9-10	Via Montevideo 19 presso scuola primaria Duca Abruzzi	011.3040987 011.3045484 011.3017138 (fax)	ufficioeconomale1@comune.torino.it ufficioeconomale8@comune.torino.it ufficioeconomale9@comune.torino.it ufficioeconomale10@comune.torino.it	Lunedì, mercoledì e venerdì 8,30 –13,00
3-4-5-6-7	Via Santhià 21 presso scuola primaria Gabelli	0114439770 0114439772 0114439773 0114439774	ufficioeconomale3@comune.torino.it ufficioeconomale4@comune.torino.it ufficioeconomale5@comune.torino.it ufficioeconomale6@comune.torino.it ufficioeconomale7@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 3 tipi di menù alternativo: senza carne di maiale, senza carne e senza carne e pesce. Il menù senza carne di maiale deve essere richiesto e sospeso con comunicazione anche solo verbale alla segreteria scolastica della scuola 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. 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:

<http://www.comune.torino.it/servizieducativi/ristorazione scolastica>

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 2010-11 gli utenti che hanno usufruito del servizio di ristorazione scolastica sono stati in totale 59.423 di cui:

- ◇ nei nidi d'infanzia: 3.854
- ◇ nelle scuole d'infanzia: 14.320
- ◇ nelle scuole primarie: 30.392
- ◇ nelle scuole secondarie di primo grado: 10.857

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. 2011/2012 sono le seguenti

FASCE ISEE		TARIFFA procapite mensile arrotondata
€	€	€
0,00	5.000,00	29,00
5.000,01	6.800,00	45,00
6.800,01	9.400,00	70,00
9.400,01	15.000,00	87,00
15.000,01	24.000,00	109,00
oltre	24.000,00	129,00

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.

E' possibile ottenere l'applicazione della tariffa agevolata, senza effetto retroattivo, anche in corso d'anno scolastico.

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 tranne per:

- **CAMBIO DI RESIDENZA:** sarà applicata la tariffa completa a partire dal mese in cui il nucleo familiare ha cambiato la residenza da Torino a fuori Torino;
- **EVENTUALE** presentazione di un nuovo ISEE in corso di anno scolastico: verrà applicato dal mese in cui si è compilata l'autocertificazione.

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 un'autocertificazione agli uffici della Divisione. 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. L'eventuale conguaglio positivo o negativo sarà riportato sul primo bollettino utile.

Pagamento della tariffa

Il bollettino viene inviato, di norma, all'intestatario della scheda anagrafica, all'indirizzo che risulta in anagrafe oppure, in caso di residenza fuori Torino, a quello dichiarato.

Il pagamento della tariffa mensile deve avvenire entro la data di scadenza indicata sul bollettino.

Al termine dell'anno scolastico verrà effettuato il controllo sulla regolarità dei pagamenti. In caso di morosità l'Amministrazione, dopo un primo sollecito, procederà con la riscossione coattiva affidando alla Società SORIS Spa il recupero delle somme.

Modalità di pagamento

- presso tutte le agenzie Unicredit Banca senza spese aggiuntive;
- presso tutti gli Uffici Postali;
- tramite pagamento on-line, presso gli istituti di credito abilitati, avendo cura di indicare correttamente l'importo e il numero MAV corrispondente;
- tramite domiciliazione bancaria presso la propria banca, verificando che l'intestatario del bollettino e il richiedente la domiciliazione coincidano.

In caso di mancato recapito dei bollettini oppure per la segnalazione di errori è possibile rivolgersi agli uffici economici territoriali sopra indicati al punto "Descrizione del servizio".

E' possibile inoltre rivolgersi

- all'ufficio Informazioni Tariffe via Bazzi 4, tel. 011 4427555, fax 011 442660;
- e-mail: infotariffe@comune.torino.it ;

Rimborsi

La tariffa su base giornaliera è pari ad 1/22 della mensilità.

In caso di mancata erogazione del servizio di almeno una giornata, si rimborsa la tariffa giornaliera (esempio: elezioni, scioperi, calamità naturali, gite, partecipazione alle uscite didattiche e ai soggiorni del Comune).

I rimborsi saranno accreditati sul bollettino relativo al mese successivo. I rimborsi relativi al mese di giugno saranno inclusi nel 1° bollettino utile successivo (mese di ottobre).

Nel caso si verificano assenze uguali o superiori a 4 settimane consecutive di calendario il mese successivo sarà gratuito.

Nel caso in cui l'assenza continuativa ricada nel periodo di vacanza natalizio o pasquale viene riconosciuto solo il rimborso del numero di giorni di mancata fruizione del servizio.

Per ulteriori informazioni sui rimborsi si rinvia alla guida:

SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE PRIMARIE

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

<http://www.comune.torino.it/servizieducativi/ristorazione scolastica>

INFORMAZIONI E ASSISTENZA ALL'UTENZA

Il Servizio di Ristorazione Scolastica ha sede in Via Bazzi 4 ed è compreso nel Settore Acquisto Beni e Servizi della Divisione Servizi Educativi 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/ristorazione scolastica

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.

Riguardanti le ditte erogatrici del servizio

Camst

C.so Svizzera 185 - Edificio 1 Scala I

10149 Torino

Tel. 011 7750211

www.camst.it

Compass Group

C.so Lombardia 13 - Autoporto Pescarito

10099 San Mauro T.se (To)

Tel 011 2232811

www.compass-group.it

Etourist Serv System

Str. Torino 31

10043 Orbassano (TO)

Tel 011.9007100

www.e tourist.it

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

- Calendario menù , con la programmazione dei vari tipi di menù;
- 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 gli **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

Ufficio domiciliazioni bancarie - tel. 011/4427537

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 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 e- mail: patrizio.raule@comune.torino.it e enrica.bai@comune.torino.it;
- per **posta ordinaria** all'indirizzo: Divisione Servizi Educativi - Settore Acquisto Beni e Servizi - via Bazzi 4 - 10152 Torino - Servizio di Ristorazione Scolastica;
- attraverso l'**URP** della Città di Torino: P.zza Palazzo di Città 9/a - 10122 Torino;
e-mail: urp@comune.torino.it.

b) per tariffe e pagamenti:

- presso gli sportelli degli **Uffici Economici Territoriali**;
- 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: Divisione Servizi Educativi - Settore 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 .

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

STANDARD DI QUALITÀ 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 normale	Pubblicazione di menù e calendario	Distribuzione entro settembre
		Pubblicazione sul portale ristorazione entro il 30 agosto
	Erogazione del menù	Rispetto giornaliero del menù definito
Menù alternativo	Disponibilità del menù alternativo	Attivazione e soppressione entro 10 giorni dalla richiesta
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
	Fornitura di ortofrutta biologica	L'ortofrutta è biologica
	Sicurezza alimenti e idoneità dei locali e delle attrezzature	Sono svolti almeno due controlli all'anno in ogni scuola
		Sono svolti almeno quattro controlli all'anno presso ogni Centro di Cottura delle Imprese di Ristorazione

I risultati conseguiti negli anni precedenti sono pubblicati sul sito web:

www.comune.torino.it/cartaqualita

Altri aspetti di qualità del servizio

a) Ortofrutta biologica

Tutta l'ortofrutta utilizzata deve provenire da coltivazioni biologiche: ciò significa che non vengono utilizzati pesticidi.

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 e IGP

- *Parmigiano Reggiano: formaggio a denominazione di origine protetta.*
- *Prosciutto crudo Parma: prodotto a denominazione di origine protetta.*
- *Bresaola: prodotto a identificazione geografica protetta.*

d) Caratteristiche di altri alimenti

- *Polpa e pelati di pomodoro di filiera tutta italiana, dalla materia prima al prodotto finito.*
- *Prosciutto cotto senza polifosfati, né glutine, né lattosio e/o proteine del latte.*
- *Carni di pollo provenienti da allevamenti nazionali e da animali di età inferiore alle 10 settimane.*
- *Carni di tacchino provenienti da allevamenti nazionali e da animali di età compresa tra le 14 settimane e 8 mesi.*

e) Acqua di rete SMAT nella ristorazione scolastica

A partire dal 2009 l'acqua minerale in bottiglia è stata sostituita con quella della rete pubblica. L'acqua di rete 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 hanno già effettuato 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 ad alcuni specifici parametri di legge (es. ph, nitriti, nitrati, ferro, piombo). Tali analisi verranno naturalmente ripetute periodicamente. 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.

f) Shelf-Life

Dall'anno scolastico 2008/2009 è stata introdotta la cd. *Shelf-life*, che comporta il divieto di utilizzare un alimento quando è prossimo alla scadenza prevista per la sua conservazione. Viene applicata ad alcuni prodotti alimentari le cui caratteristiche organolettiche possono 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 alimentari all'uovo secche, pasta integrale, paste secche all'uovo, paste fresche all'uovo ripiene, riso, orzo perlato/farro decorticato/miglio, carote, finocchi, zucchine e insalata in IV gamma da consumarsi crudi, formaggi freschi (crescenza/stracchino, mozzarella/fiordilatte, robiola fresca, ricotta, tomino fresco).

g) 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 (veicoli con alimentazione a metano o a GPL, veicoli Euro 4 benzina, veicoli Euro 4 diesel dotati di FAP, ecc.).

h) 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.

Il Sistema Qualità per la gestione dei servizi di Ristorazione Scolastica è certificato ISO 9001.