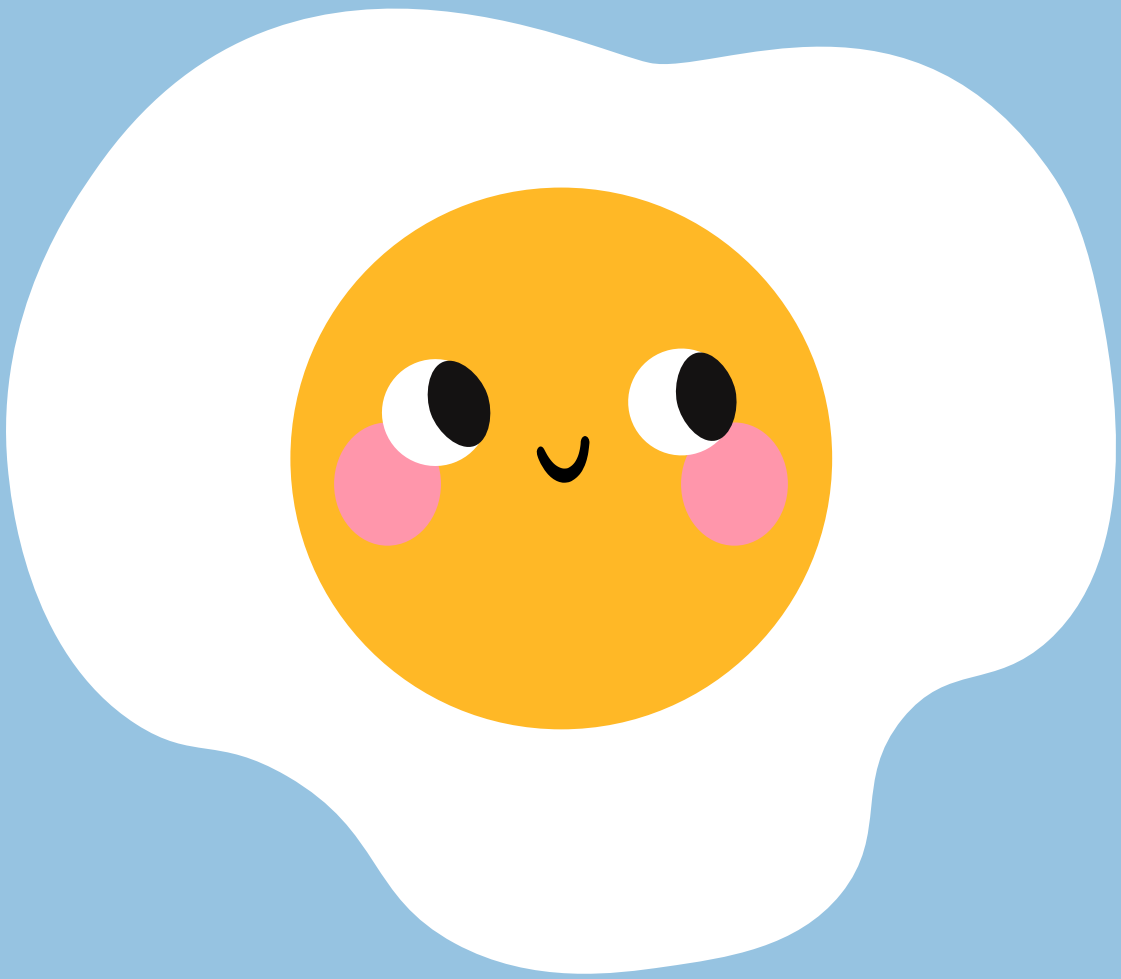
Comune di **Latina**

# COSA MANGIANO I NOSTRI BAMBINI

## CARTA DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA



Vivenda

Comune di **Latina**

# COSA MANGIANO I NOSTRI BAMBINI

## CARTA DEI SERVIZI DI RISTORAZIOANE SCOLASTICA

Vivenda

Comune di **Latina**

# INDICE


4 L' IMPORTANZA DEL SERVIZIO DI RISOTAZIONE
5 LA VIVENDA S.P.A.
6 COS'È LA CARTA DEI SERVIZI
6 RIFERIMENTI NORMATIVI
7 PRINCIPI FONDAMENTALI DEL SERVIZIO
8 FASI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO
8 PRENOTAZIONE ED EROGAZIONE DEL PASTO
9 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO
10 IL CICLO PRODUTTIVO
11 IL TRASPORTO
11 LA DISTRIBUZIONE
12 GARANZIA DELLE MATERIE PRIME E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI
12 LE CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ
13 GARANZIE IGIENICHE
14 I CONTROLLI
15 ALIMENTI PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
15 LA PARTECIPAZIONE DEGLI UTENTI
16 VERIFICA DELLA QUALITÀ DEL SERVIZIO
17 STANDARD DI QUALITÀ
18 ATTENZIONE ALL'AMBIENTE
19 ATTIVITÀ DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE
20 PROGRAMMA EDUCATIVO CONTRO LO SPRECO E IL RECUPERO DELLE RISORSE
21 PROGRAMMA EDUCATIVO SULLA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E SULLA SOSTENIBILITÀ
22 PROGRAMMA EDUCATIVO SULLE CORRETTE ABITUDINI ALIMENTARI
22 SUPPORTO, STRUMENTI E TECNOLOGIE INNOVATIVE NEL PERCORSO EDUCATIVO
23 IL MODELLO MEDITERRANEO
24 LE CARATTERISTICHE DEL MENÙ
24 VARIETÀ, FREQUENZA E SCELTE ALIMENTARI
25 STAGIONALITÀ
25 TIPOLOGIE DI MENÙ
26 REFERENTI DEL SERVIZIO

Comune di **Latina**

# L'IMPORTANZA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Il servizio di ristorazione collettiva riveste oggi un ruolo centrale non solo nella fornitura di pasti equilibrati, ma anche nella promozione del benessere, della salute e dell'educazione alimentare degli utenti. È destinato a bambini e ragazzi di asili nido, scuole dell'infanzia e primaria, persone con disabilità frequentanti centri diurni, anziani presso centri dedicati e anziani e disabili che usufruiscono di pasti a domicilio.
In tale contesto, il Servizio Dietetico Aziendale ha elaborato il piano alimentare tenendo conto dei fabbisogni nutrizionali delle diverse fasce d'età cui il servizio è rivolto, con l'obiettivo di assicurare un'alimentazione corretta, bilanciata e adeguata alle specifiche esigenze dei beneficiari. Le porzioni di riferimento sono definite in conformità ai L.A.R.N. – Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la popolazione (SINU, Rev. 2024) e alle Linee guida di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Ospedaliera, Assistenziale e Scolastica del Ministero della Salute.
I piatti sono realizzati secondo le grammature previste per ciascun range di età (asili nido, scuola dell'infanzia, primaria e adulti) e differenziati in base alle caratteristiche fisiologiche e alle capacità di masticazione e deglutizione dei fruitori. La scelta dei formati e delle consistenze degli alimenti, unitamente alle modalità di preparazione, risponde alle diverse necessità, favorendo una nutrizione personalizzata e garantendo il soddisfacimento dei fabbisogni nutrizionali e l'appropriatezza delle ricette.

Un pasto sano e bilanciato, consumato in un contesto conviviale, contribuisce non solo al benessere immediato, ma rappresenta anche un efficace strumento di prevenzione nel lungo periodo, promuovendo l'adozione di stili alimentari salutari e riducendo il rischio di squilibri nutrizionali e patologie correlate. Per questo motivo, la pianificazione dell'offerta mira a garantire qualità, varietà, appetibilità e un giusto bilanciamento degli elementi nutritivi.
L'acquisizione di corrette abitudini alimentari attraverso la ristorazione è il risultato di un'azione condivisa che coinvolge l'ente committente, il gestore del servizio, l'Azienda sanitaria locale, gli utenti e le istituzioni, sostenendo coerenza tra messaggi educativi e pratiche quotidiane e rafforzando l'efficacia del servizio come esperienza formativa, oltre che nutrizionale. In particolare, in ambito scolastico la mensa rappresenta un momento quotidiano di crescita, socializzazione e apprendimento, con effetti positivi sullo stile di vita presente e futuro.

Guidata da una visione che considera il pasto non solo come nutrimento, l'azienda adotta un approccio multidisciplinare che integra aspetti nutrizionali, qualità percepita e sostenibilità ambientale tramite l'utilizzo di strumenti di analisi. Mediante indicatori oggettivi, che valutano l'aderenza delle proposte al Modello di Dieta Mediterranea e il gradimento delle singole preparazioni, insieme all'analisi del ciclo di vita dei prodotti, vengono realizzati menù in grado di coniugare gusto, adeguatezza dei nutrienti e rispetto per l'ambiente.

# LA VIVENDA S.P.A.

La Nostra Azienda intende svolgere il Servizio di Ristorazione del Comune di Latina nel pieno rispetto della normativa vigente in materia di igiene, salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, in conformità alle Linee guida nazionali per la ristorazione scolastica e collettiva, alle disposizioni regionali applicabili e agli standard stabiliti dal Capitolato speciale d'appalto, garantendo la piena attuazione del Manuale di Autocontrollo aziendale (HACCP).
Il nostro intervento è rivolto alla ristorazione scolastica e agli asili nido, ai centri diurni per persone con disabilità, al Centro Anziani e al servizio di pasti a domicilio per anziani e persone con disabilità, con l'obiettivo di assicurare qualità, continuità, sicurezza alimentare e adeguatezza nutrizionale per tutte le tipologie di utenza.
Nel rispondere alle principali esigenze del Comune di Latina, l'Azienda individua i seguenti punti cardine:

- garanzia della continuità del servizio anche in situazioni di emergenza, attraverso piani organizzativi dedicati, strutture di supporto e procedure operative idonee ad assicurare la regolare erogazione dei pasti a tutte le tipologie di utenza;
- impiego di personale qualificato e costantemente formato, con competenze specifiche nella ristorazione scolastica, assistenziale e nei servizi rivolti alle fasce più fragili;
- elaborazione dei menù nel rispetto dei Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia (LARN – SINU), delle Linee di Indirizzo Nazionali per la Ristorazione Scolastica e Collettiva e delle indicazioni di un team di professionisti esperti in nutrizione;
- gestione strutturata e sicura delle diete speciali, per motivi sanitari, etico-religiosi e nutrizionali, mediante procedure dedicate e personale formato, a tutela delle fasce più fragili;
- somministrazione di pasti sani, sicuri e di elevata qualità, attraverso la selezione e l'accreditamento di fornitori certificati, la tracciabilità delle materie prime e il controllo dell'intera filiera produttiva;
- adozione di sistemi informatizzati avanzati per la gestione delle prenotazioni, delle diete, dei dati anagrafici e amministrativi del servizio, con impatto nullo sulle attività educative e assistenziali;
- garanzia di un supporto operativo qualificato al Comune di Latina per la gestione degli aspetti amministrativi e comunicativi del servizio, assicurando trasparenza, continuità e corretta informazione all'utenza.

L'Azienda, inoltre, da sempre attenta alla tutela dell'ambiente, alla salute del personale e al benessere alimentare degli utenti, attraverso un modello di ristorazione improntato alla sostenibilità, garantisce:

- la formazione continua e tempestiva di tutto il personale;
- l'utilizzo di prodotti di sanificazione ecocompatibili;
- l'impiego di attrezzature ad alta efficienza energetica e a ridotto consumo, anche in caso di emergenze operative;
- la promozione di iniziative di prevenzione e riduzione dello spreco alimentare;
- una corretta gestione dei rifiuti, con particolare attenzione alla raccolta differenziata;
- la selezione di fornitori certificati ISO 14001;
- la realizzazione di interventi di educazione alimentare e di promozione della sostenibilità ambientale, finalizzati alla diffusione di corretti stili di vita, alla riduzione dello spreco alimentare e alla tutela delle risorse, in collaborazione con il Comune.

# COS'È LA CARTA DEI SERVIZI

La Carta del Servizio è un documento che definisce, in maniera trasparente, i diritti degli utenti e degli impegni che la Ditta concessionaria del servizio intende attuare e rispettare nel rapporto con i propri clienti. L'obiettivo è di offrire ai fruitori uno strumento chiaro e utile a verificare, nelle fasi di organizzazione ed erogazione del servizio, i vincoli, i doveri e i comportamenti che il concessionario è tenuto a mantenere nel rispetto delle prescrizioni del Capitolato di gara e della tutela dei consumatori.

Comune di **Latina**

# RIFERIMENTI NORMATIVI

La presente Carta del Servizio trova il suo fondamento normativo nella Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri del 27/1/1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici". La Carta ha validità pluriennale ma sarà rinnovata nel caso si verificassero modifiche importanti a quanto prestabilito.



# PRINCIPI FONDAMENTALI DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione è fornito a tutti gli utenti che ne fanno richiesta







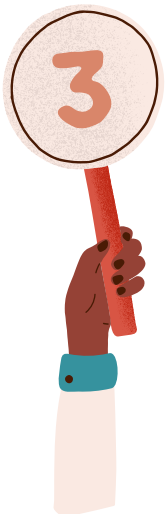
L'Amministrazione Comunale, nell'erogazione del servizio, si impegna a rispettare i seguenti principi:




**UGUAGLIANZA E IMPARZIALITÀ**
a tutti gli utenti è garantita la parità dei diritti sia nel rapporto utente/ente, sia nell'accesso all'offerta

**CONTINUITÀ**
il servizio è organizzato per assicurare regolarità, continuità e per limitare al minimo gli eventuali disservizi dovuti a cause di forza maggiore;

**PARTECIPAZIONE**
è favorita la partecipazione degli utenti al funzionamento ed al controllo del servizio; è altresì garantito il diritto ad ottenere informazioni e inoltrare suggerimenti e reclami, valutando anche il grado di soddisfazione delle prestazioni;




**EFFICACIA ED EFFICIENZA**
migliorare il livello di efficacia ed efficienza dei servizi forniti attraverso l'ottimizzazione delle risorse a disposizione; coniugare la garanzia igienico-sanitaria e la sicurezza nutrizionale del pasto; monitorare periodicamente il gradimento del menù da parte dell'utenza; riservare una crescente attenzione al contenimento degli sprechi.



# FASI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione è organizzato per assicurare continuità, qualità e sicurezza alimentare per tutti gli utenti. L'erogazione dello stesso avviene attraverso un sistema strutturato e un processo articolato che comprende le fasi di produzione, trasporto e distribuzione, nel rispetto delle normative vigenti e degli standard qualitativi previsti.
L'Amministrazione comunale affida il servizio di ristorazione a un gestore. Per il periodo 01/07/2025–30/06/2030 l'attività è coordinata da Vivenda S.p.A., risultata aggiudicataria della procedura di gara con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata solo sulla base dei criteri qualitativi ai sensi dell'art. 108 comma 5, del decreto legislativo 36/2023.

# PRENOTAZIONE ED EROGAZIONE DEL PASTO

La prenotazione del pasto avviene tramite il Sito Internet e un'apposita APP messa a disposizione degli utenti. Il sistema informatico trasmette al centro cottura le quantità giornaliere, consentendo di ottimizzare la produzione in base ai numeri e agli orari di consumo. Grazie a questa piattaforma, è possibile gestire in maniera efficiente anche le diete speciali, favorendo precisione e personalizzazione dell'offerta.

CARTA
DEI SERVIZI
DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA

Comune di **Latina**



CARTA
DEI SERVIZI
DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA

# ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione si articola secondo un modello integrato che combina coordinamento dall'alto e autonomia operativa degli addetti, sin dalle fasi di avvio. La direzione definisce obiettivi e strategie generali, mentre gli operatori sul campo, supportati da referenti per le fasi più delicate (gestione pasti, diete speciali, trasporto, distribuzione e controllo delle eccedenze), garantiscono l'esecuzione quotidiana delle attività secondo procedure standardizzate e conformi alle normative per la sicurezza alimentare. La struttura si suddivide in quattro settori principali, per rispondere a tutte le necessità:

- **Area di Indirizzo:** definisce strategie e linee guida, conoscendo il territorio e le esigenze dell'utenza;
- **Area di Gestione:** coordina e supervisiona le mansioni operative;
- **Area di Supporto:** assiste gli operatori sul campo e sostiene le procedure di gestione;
- **Area Operativa:** personale direttamente impegnato nell'esecuzione dei processi, responsabile della corretta applicazione delle procedure.

L'organizzazione tiene conto delle fasce orarie di consumo, del numero di utenti e delle tipologie di prestazioni richieste, progettando nel dettaglio la composizione del personale per ciascuna struttura. Viene inoltre definito il numero corretto di addetti, considerando compiti, turni, attrezzature e prodotti necessari. Sono anche previste sostituzioni in caso di assenze ordinarie o non programmate, agevolando la continuità.
Per le assenze prevedibili, la squadra viene integrata utilizzando un contingente di riserva calibrato sulle esigenze specifiche del servizio. Per eventi straordinari, quali assenze prolungate o picchi di lavoro, si adottano ulteriori soluzioni: mobilità interna del personale, proroga degli orari e assunzioni temporanee o interinali. Anche nelle prime fasi, uno staff specializzato coordina le risorse e monitora le attività, definendo soluzioni organizzative e gestionali, per facilitare un avvio efficace e adeguato ai fabbisogni del servizio. Questo approccio permette di ottimizzare i processi, valorizzare le procedure consolidate, individuare le metodologie più efficaci, motivare il team, incrementare le performance e garantire interventi rapidi in caso di emergenze o modifiche, assicurando continuità e standard di qualità e sicurezza elevati. Il piano organizzativo è strutturato nel rispetto delle normative e delle certificazioni aziendali. Sulla base dell'esperienza maturata, delle specifiche di gara e dei sopralluoghi effettuati, sono definiti standard chiari e un sistema certificato di controllo, per garantire sicurezza alimentare, qualità del servizio e tracciabilità lungo l'intero processo produttivo.

Vivenda



# IL CICLO PRODUTTIVO

Ogni singola fase del processo produttivo è conforme alle normative vigenti e alle condizioni di base necessarie per svolgere correttamente le attività lungo tutta la filiera alimentare. Inoltre, gli operatori, adeguatamente formati e dotati delle divise previste, applicano procedure e controlli specifici per garantire la sicurezza degli alimenti, mentre l'organizzazione logistica e operativa è in grado di assicurare elevati standard delle prestazioni offerte.

Il sistema produttivo utilizzato è quello tradizionale, definito legame Fresco-Caldo, senza interruzioni tra cottura e distribuzione dei pasti.

Il servizio prevede la preparazione di pasti cucinati in loco e di pasti veicolati verso i terminali di consumo. In entrambi i casi, la cottura avviene il più possibile a ridosso dell'orario di somministrazione, per preservare gusto, valore nutrizionale e caratteristiche organolettiche degli alimenti. Il confezionamento rispetta le norme igienico-sanitarie e le temperature corrette, con modalità differenziate in base alla tipologia di utenti.

Per la cucina in loco destinata all'utenza scolastica, le portate sono confezionati in teglie gastronorm multi-porzione e mantenuti in carrelli termici bagnomaria fino alla distribuzione nei refettori. I piatti veicolati possono essere multi-porzione o monoporzione: i primi sono collocati in teglie gastronorm in acciaio inox con coperchi ermetici e inseriti in contenitori isotermici dedicati; i secondi, comprese le diete speciali, sono confezionati in vaschette monoporzione termosigillate ed etichettate. Le diete speciali sono identificate con codici colore e dal nominativo dell'utente, al fine di facilitarne la corretta individuazione e prevenire qualsiasi rischio di errore.

# IL TRASPORTO

La distribuzione dei pasti avviene mediante automezzi progettati esclusivamente per il trasporto alimentare. I veicoli, coibentati e conformi alla normativa vigente, assicurano il mantenimento delle temperature corrette (pasti caldi > +65°C, piatti freddi < +15°C), condizioni igieniche adeguate e consegne silenziose e sostenibili, contribuendo a ridurre costi di esercizio e manutenzione.
Il piano dei trasporti considera il numero di pasti, la dislocazione delle strutture, le dimensioni delle strade ed eventuali criticità operative, garantendo soluzioni puntuali ed efficienti, nonché la tutela della qualità, della salubrità e delle caratteristiche organolettiche dei pasti.
Il personale, dotato di abbigliamento idoneo e formato sulle norme HACCP e sulla guida sicura ed eco-friendly, gestisce le operazioni di veicolazione dei pasti, dal caricamento allo scarico, mediante contenitori isotermici riutilizzabili ed etichettati, verificando temperature, pulizia dei mezzi e condizioni igieniche. La comunicazione con il Centro di Produzione avviene in tempo reale tramite smartphone, mentre un referente trasporti sovrintende alle operazioni di veicolazione dei pasti.

CARTA
DEI SERVIZI
DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA

Comune di **Latina**

# LA DISTRIBUZIONE

La distribuzione dei pasti segue procedure rigorose. Prima di servire le portate, gli addetti specializzati e muniti di adeguato abbigliamento allestiscono refettori e aule, seguendo procedure di igiene e sanificazione. La consegna dei pasti veicolati è accompagnata da controlli puntuali in accettazione, che verificano la corrispondenza tra pasti prenotati e consegnati, l'integrità e l'igiene dei contenitori, le caratteristiche organolettiche e il rispetto delle temperature.
Nelle scuole, la distribuzione è regolata da processi standardizzati che assicurano porzioni calibrate, rapidità nel servizio e il mantenimento delle temperature corrette fino al momento del consumo, garantendo un'esperienza ordinata e sicura per tutti gli studenti. Le preparazioni monoporzione rimangono nei contenitori isotermici fino alla consegna nelle aule o al tavolo. Per gli utenti domiciliari, il personale distribuisce i pasti e ritira i contenitori del giorno precedente, segnalando eventuali condizioni di rischio ai Servizi Sociali del Comune. Qualora il primo tentativo non vada a buon fine, viene effettuato un secondo passaggio. Nel centro anziani, i pasti sono distribuiti tramite un carrello bagnomaria, progettato per mantenere la temperatura e permettere spostamenti agevoli anche in spazi ristretti.  Durante tutte le fasi, il personale resta a disposizione per ogni necessità, occupandosi della rimozione dei residui alimentari e prestando attenzione alle caratteristiche psico-motorie degli utenti.



# GARANZIA DELLE MATERIE PRIME E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

La qualità dei pasti inizia dalla scelta delle materie prime, garantita dalla tracciabilità di ogni ingrediente utilizzato. Tutti gli alimenti impiegati per la preparazione dei pasti rispettano i parametri di qualità previsti dalle normative vigenti e dai requisiti stabiliti dal Capitolato, assicurando sicurezza e conformità a elevati standard.

La progettazione dei menù segue criteri certificati, come la UNI 11584:2015 "Servizi di ristorazione collettiva - Requisiti minimi per la progettazione di menù", che attesta la capacità dell'azienda di elaborare proposte equilibrate e adatte alle diverse tipologie di utenze, seguendo le Linee Guida per la valorizzazione delle proposte dietetiche dedicate alle collettività. Inoltre, il servizio si avvale di un Comitato Scientifico Permanente, responsabile della progettazione del piano nutrizionale, della pianificazione del flusso dietetico, della valutazione dei risultati e del controllo qualitativo dell'offerta.

La sicurezza alimentare è prioritaria nella preparazione dei pasti destinati all'infanzia: le modalità di taglio degli ingredienti sono studiate per ridurre i rischi di ostruzione delle vie aeree, in conformità ai protocolli ministeriali. Alcuni alimenti, come gnocchi o carote, vengono adattati per ridurre i rischi, senza compromettere gusto e valore nutrizionale.
La scelta delle materie prime privilegia prodotti biologici, a filiera corta e di stagione, in linea con i principi della Dieta Mediterranea, garantendo menù bilanciati, a basso impatto ambientale.

Tutti gli alimenti sono controllati quotidianamente dal personale, che verifica etichette, date di scadenza e corretto trasporto, mentre i fornitori collaborano attivamente per assicurare affidabilità e qualità degli alimenti, includendo prodotti biologici certificati da Enti accreditati dal Ministero dell'Agricoltura e rispettando l'assenza di organismi geneticamente modificati (O.G.M.). In caso di derrate non conformi, ogni produttore si impegna a intervenire immediatamente per il ritiro delle forniture; bolle e etichette originali vengono conservate per un periodo stabilito, a garanzia di una tracciabilità completa.

Vivenda

## CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ

Vivenda SpA dichiara il possesso delle certificazioni
**UNI EN ISO 9001** Sistemi di gestione per la qualità
**UNI ISO 45001** Sistemi di gestione per la salute e la sicurezza sul lavoro
**UNI/PDR 125** Certificazione parità di genere all'interno di organizzazioni
**UNI EN ISO 14001** Sistemi di gestione ambientale
**ISO/IEC 27001:2022 UNI CEI EN ISO 50001/2018** Sistema di gestione dell'energia
**ISO 14067/2018** Carbon foot Print
**ISO 37001** Certificazione sistema di gestione per la prevenzione della Corruzione
**ISO 22000:2005** Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare
**ISO 14001:2004** Sistemi di gestione ambientale
**UNI EN ISO 22005:2008** Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari
**SA 8000:2008** Social Accountability System – Certificazione Etica
**UNI CEI EN ISO 50001:2011** Sistemi di gestione dell'energia
**UNI 11584:2015** Servizi di ristorazione collettiva
**REG. CE 834/2007** Attestato di idoneità aziendale
**Rating di legalità** di cui all'art. 5 ter DL 24/1/2012 n. 1 con un punteggio pari a 3 stelle
**Life Cycle Assessment LCA** in conformità a UNI En ISO 14040:2006 e UNI **EN ISO 14044:2018**
**EMAS** "Eco-Management and Audit Scheme", Reg. CE n.1221/2009
**ECOLABEL** Servizi di pulizia di ambienti interni
Per dovere di completezza si specifica che la certificazione **ISO/IEC 27001** è posseduta da Vivenda SpA in virtù di avvalimento premiale.

# GARANZIE IGIENICHE

In ogni mensa è attivo un Piano di Sicurezza Alimentare HACCP operativo, finalizzato a individuare tutte le fasi del servizio che possono risultare critiche per la sicurezza degli alimenti e a garantire l'applicazione, il mantenimento e l'aggiornamento delle opportune procedure di controllo, qualità e prevenzione dei rischi.
Di seguito sono illustrate le principali modalità operative e i controlli adottati durante l'intero iter:

**RICEVIMENTO DELLE DERRATE**
Al momento della consegna vengono verificate le condizioni di trasporto, l'integrità e l'igiene delle confezioni e degli imballaggi, l'etichettatura, le date di scadenza e la shelf-life dei prodotti. Per le derrate deperibili è controllata la temperatura di conservazione di prodotti refrigerati e congelati, in conformità alla normativa vigente. L'avvenuto controllo è attestato sul documento di trasporto del fornitore;

**STOCCAGGIO**
Le derrate vengono stoccate previa rimozione degli imballi esterni e separate in base alla tipologia e alla temperatura di conservazione. I prodotti sono disposti secondo la loro scadenza, su superfici sanificabili e senza contatto diretto con il suolo. Le temperature di celle, frigoriferi e congelatori sono monitorate e registrate più volte al giorno

**PRELIEVO**
Durante il prelievo vengono verificate la validità delle date di scadenza o del termine minimo di conservazione, l'integrità delle confezioni e l'assenza di alterazioni visive o olfattive. È garantita la rintracciabilità dei lotti, con registrazione quotidiana dei prodotti utilizzati per le diverse preparazioni

**LAVORAZIONI**
Prima dell'avvio delle attività è effettuata una verifica preliminare dell'igiene delle postazioni di lavoro e delle attrezzature. Le lavorazioni sono organizzate assicurando la separazione fisica o temporale tra preparazioni diverse e tra lavorazioni pulite e sporche. Per le preparazioni "pulite", come i piatti freddi, il personale utilizza dispositivi di protezione monouso

**PROCESSI TERMICI**
I processi di cottura sono gestiti mediante tempi e temperature idonei a garantire la sicurezza degli alimenti. Le temperature di fine cottura e, ove previsto, le fasi di abbattimento e di riscaldamento sono monitorate e registrate nel rispetto dei parametri di sicurezza stabiliti

**CONFEZIONAMENTO**
Prima del confezionamento viene verificata l'igiene delle attrezzature e delle postazioni di lavoro. Le operazioni sono organizzate per ridurre al minimo i tempi di lavorazione. Nella fase di monitoraggio del confezionamento è previsto il controllo della temperatura dei pasti caldi, con registrazione effettuata a un'ora dal termine della cottura. Per le preparazioni che non subiscono ulteriori trattamenti termici sono utilizzati dispositivi di protezione monouso

**TRASPORTO**
I contenitori sono lavati con panno in microfibra e detergente Ecolabel e successivamente sanificati con un sistema innovativo sviluppato da Tersano, "I Clean mini", che trasforma l'aqua in una soluzione ozonizata , eliminando il 99,9% dei germi, inclusi E.coli; sono inoltre lavabili e sanificabili in lavastoviglie, con sanificazione termica. Gli automezzi sono puliti quotidianamente, con detersione di pianale, pareti e vano di carico mediante detergente Ecolabel non corrosivo, seguita da sanificazione a vapore della parte coibentata e del vano guida

**DISTRIBUZIONE**
Durante la distribuzione vengono controllate l'igiene degli ambienti di somministrazione e le modalità di allestimento del servizio. La porzionatura avviene mediante utensili dedicati, nel rispetto delle grammature previste. Il personale utilizza dispositivi di protezione individuale e le temperature dei pasti caldi sono monitorate e registrate secondo le tempistiche stabilite.

Tutte le attività di controllo sono documentate e tracciabili, a conferma dell'impegno costante nel mantenere elevati standard di igiene e sicurezza alimentare, per proteggere e preservare la salute degli utenti.



# I CONTROLLI

Il servizio di ristorazione è oggetto di un sistema strutturato di controlli continuativi, basato su un modello organizzativo che definisce ruoli, responsabilità e livelli di supervisione, in conformità con le normative e le certificazioni in materia di qualità, sicurezza alimentare e sostenibilità.
Il monitoraggio quotidiano è affidato al Capo Gruppo Mensa e ai Cuochi Referenti, che supervisionano presenze, attività, stato dei locali, varietà dei menù, corretta gestione dei registri e standard qualitativi. Il personale è attivamente coinvolto nella segnalazione di eventuali anomalie e nella partecipazione al miglioramento delle prestazioni. Riunioni settimanali, incontri periodici di verifica e percorsi di aggiornamento consentono di ottimizzare le metodologie adottate, facilitare il lavoro di squadra e garantire chiarezza nelle responsabilità.
Referenti dedicati presidiano le fasi più delicate del processo, tra cui produzione, trasporto, distribuzione e gestione delle diete speciali, applicando le procedure necessarie.
Il coordinamento tra direzione, aree di gestione e personale operativo consente il monitoraggio costante del servizio e la capacità di intervento tempestivo in caso di criticità, anche in fase di avvio del servizio, assicurando la continuità dell'offerta per tutte le tipologie di utenza.
Le operazioni sono supportate da strumenti tecnologici che consentono tracciabilità, controllo delle temperature e qualità dei pasti. Anche i contenitori utilizzati per trasporto e distribuzione sono verificati con costanza e sostituiti immediatamente, in caso di anomalie. Il personale, formato e in divisa professionale, segue rigorosi protocolli igienico-sanitari, a tutela della sicurezza alimentare e della salute degli utenti. In ogni mensa è attivo un Piano HACCP che individua le fasi critiche del servizio e assicura l'applicazione, il mantenimento e l'aggiornamento degli standard.
La comunicazione con i referenti del Comune di Latina è strutturata, trasparente e regolare, permettendo la condivisione di best practice, l'ottimizzazione dei processi e la pronta risoluzione di eventuali criticità, garantendo un servizio affidabile, sicuro, sostenibile e conforme alle aspettative dei cittadini.
I controlli comunali possono essere effettuati in qualsiasi momento e riguardano tutte le fasi di lavorazione. I controlli di tipo sanitario sono svolti dai Dipartimenti di Sanità Pubblica. Inoltre, la Commissione Mensa verifica lo stato direttamente sulle scuole, il gradimento dei pasti.

CARTA
DEI SERVIZI
DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA

Comune di **Latina**

# ALIMENTI PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA



I menù privilegiano alimenti provenienti da agricoltura biologica, in quantità superiori ai minimi previsti dal Comune, con incrementi delle seguenti percentuali rispetto ai valori base per diverse categorie

| CATEGORIA MENSA BIO | % BIO minime di utilizzo | % BIO OFFERTA IN PIÙ | TOT % BIO DA SOMMINISTRARE |
|---|---|---|---|
| Frutta, ortaggi, legumi, cereali | 70% | 20% | 90% |
| Uova | 100% | | 100% |
| Prodotti da forno (NO PANE) pasta, riso, farine | 70% | 20% | 90% |
| Carni Bovina | 50% | 40% | 90% |
| Carne Suina, Avicola, Ovina | 30% | | 30% |
| Pesce d'acquacoltura | 100% | | 100% |
| Latte | 100% | | 100% |
| Salumi, Prodotti lattiero caseari | 30% | | 30% |
| Yogurt, Succhi di frutta | 100% | | 100% |
| Olio Extra vergine di oliva | 70% | 20% | 90% |
| Pelati, polpa, passata di pomodoro | 70% | | 70% |
| Marmellatee e confetture | 100% | | 100% |

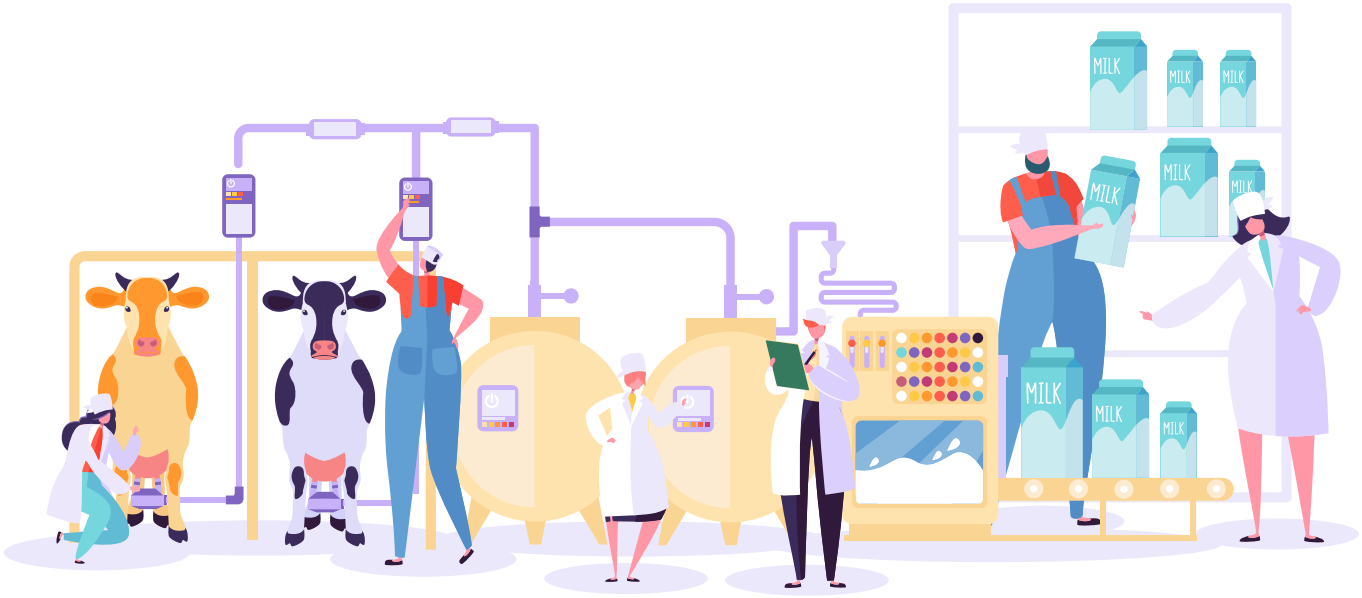
Gli ingredienti biologici sono accuratamente selezionati, per offrire pasti più salutari e sostenibili. La adozione di filiera corta e di prodotti stagionali contribuisce a proporre piatti nutrienti e a basso impatto ambientale, preservando la qualità.

Inoltre, nelle scuole dell'infanzia e primarie, per le classi aderenti, è programmata l'iniziativa "A tutto BIO!", che illustra le differenze tra prodotti derivati da agricoltura biologica e prodotti convenzionali.

Durante il pasto, i bambini familiarizzano con gli alimenti, soprattutto frutta e verdura, stimolando tutti e cinque i sensi: colori, sapori, forme, consistenze e odori vengono esplorati attraverso la scoperta delle pietanze.

# LA PARTECIPAZIONE DEGLI UTENTI

La partecipazione degli utenti rappresenta un elemento fondamentale per il miglioramento continuo del servizio. La trasparenza e la circolarità dei flussi informativi costituiscono un presupposto essenziale per la qualità dell'offerta e consentono di intercettare tempestivamente esigenze, segnalazioni e suggerimenti. Tale approccio favorisce una collaborazione quotidiana e sinergica tra tutte le parti coinvolte, a beneficio dell'ottimizzazione del servizio e del pieno coinvolgimento dei fruitori.
Nelle strutture scolastiche è istituita la Commissione Mensa, aperta a tutti i genitori interessati e a una rappresentanza dei docenti. Per garantire il controllo delle prestazioni, presso ciascun plesso, è attivo un Tavolo dell'Assaggio, in cui l'Amministrazione e la Commissione Mensa, opportunamente formata per svolgere le proprie funzioni, possono valutare le caratteristiche organolettiche dei pasti, permettendo un monitoraggio immediato e diretto. Al fine di garantire un servizio efficace e orientato alla centralità dell'utente, è stato strutturato un sistema di comunicazione e di circolazione delle informazioni che assicura un confronto costante tra il Gestore e il Comune di Latina.




# VERIFICA DELLA QUALITÀ DEL SERVIZIO

Per monitorare e valutare la qualità del servizio erogato, raccogliere il parere diretto degli utenti è considerato fondamentale. A tal fine, vengono realizzate una volta all'anno campagne di customer satisfaction, che adottano metodologie integrate per garantire un'analisi completa delle diverse componenti dell'offerta.

La rilevazione del grado di soddisfazione rappresenta un momento cruciale: consente di misurare bisogni, esigenze e aspettative degli utenti, fornendo un feedback essenziale per il miglioramento.

Gli utenti, partecipando attivamente alle indagini e condividendo il loro parere, diventano protagonisti del processo di crescita, contribuendo alla trasparenza e all'efficacia complessiva delle proposte.

CARTA
DEI SERVIZI
DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA

Comune di **Latina**

# STANDARD DI QUALITÀ

Il servizio, oltre a garantire il rispetto dei menù giornalieri stabiliti e la puntualità dei pasti, offre accortezze significative per garantire elevati standard qualitativi. In questo contesto, un'attenzione particolare è rivolta alla cottura degli alimenti, che non solo contribuisce a ridurre la carica batterica, ma ne modifica anche le caratteristiche organolettiche e nutrizionali. I principi nutritivi tendono a diminuire in relazione al tempo e alla temperatura di cottura: più la cottura è lunga e intensa, maggiore è la perdita di nutrienti. Per preservare al meglio qualità e benefici, i pasti vengono preparati con modalità studiate per ogni tipologia di pietanza: contorni al vapore, paste asciutte condite al momento della somministrazione e utilizzo di olio extra vergine d'oliva per condimenti a crudo e sughi. I metodi di cottura privilegiati sono semplici e salutari, come forno e vapore, evitando fritti e soffritti. Per i secondi piatti, le preparazioni sono pensate per mantenere il contenuto umido degli alimenti, considerando tempi e modalità di distribuzione.

L'uso del sale è ridotto al minimo, poiché alcuni alimenti presenti nei menù (parmigiano reggiano, prosciutto crudo e tonno) favoriscono già il raggiungimento dei livelli ottimali di assunzione giornaliera di sodio. Non vengono impiegati alimenti quali carni al sangue, cibi fritti, dadi contenenti glutammato, conservanti o additivi chimici, residui di pasti precedenti, soffritti o prodotti derivati da OGM.

Inoltre, è stata avviata una collaborazione con il Prof. Domenicantonio Galatà, presidente dell'Associazione Italiana Nutrizionisti in Cucina, e con lo chef Andrea Palmieri, docente e volto televisivo RAI (UnoMattina, Geo&Geo, Linea Blu, Domenica IN), per svolgere attività formative rivolte al personale di cucina. L'obiettivo è perfezionare la preparazione delle ricette previste nei menù, migliorandone l'appetibilità e il gradimento.

Per fare in modo che le preparazioni studiate in cucina preservino qualità, sicurezza, temperatura e gusto fino al momento del consumo, la distribuzione viene supportata da procedure e strumenti che ne semplificano e velocizzano la gestione, in conformità alle normative sanitarie vigenti. Per i pasti veicolati monoporzione e per le diete speciali, si assicura la consegna in vaschette monoporzione termosigillate, con verifica di etichetta, garantendo sicurezza, integrità e corretta conservazione del cibo.

CARTA
DEI SERVIZI
DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA

Comune di **Latina**

# ATTENZIONE ALL'AMBIENTE

Il servizio di ristorazione è progettato e gestito nel rispetto dei principi di sostenibilità ecologica, con l'obiettivo di ridurre l'impatto delle attività e promuovere un uso responsabile delle risorse. A tal fine vengono impiegate attrezzature professionali ad alta efficienza energetica per la conservazione e la preparazione dei pasti, realizzate con materiali ad elevata riciclabilità e dotate di tecnologie innovative che consentono di contenere i consumi di energia, acqua e detergenti, contribuendo alla riduzione delle emissioni inquinanti.

Le dotazioni utilizzate sono conformi ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) e rispondono a standard ecologici rigorosi, assicurando un'elevata efficienza operativa e una gestione attenta dell'ambiente.

L'impegno si estende anche alla pianificazione dei menù, orientata alla stagionalità e alla varietà delle preparazioni, alla valorizzazione dei prodotti locali e a filiera corta, biologici e di origine vegetale. Simili scelte permettono di coniugare qualità nutrizionale, gradimento degli utenti e tutela dell'ambiente, sostenendo, al contempo, la riduzione delle eccedenze alimentari, attraverso un'attenta programmazione delle quantità. In questo contesto, la mensa scolastica adotta un piano strutturato di prevenzione degli sprechi, basato su azioni operative, educative e di monitoraggio, con possibilità di corretta gestione e ridistribuzione degli eventuali avanzi. Le procedure organizzative includono un'attenta pianificazione dei menù, la definizione delle grammature e il controllo costante delle quantità preparate, con pasti differenziati per tipologia di utenza, articolati su cicli stagionali e caratterizzati da un'ampia varietà.

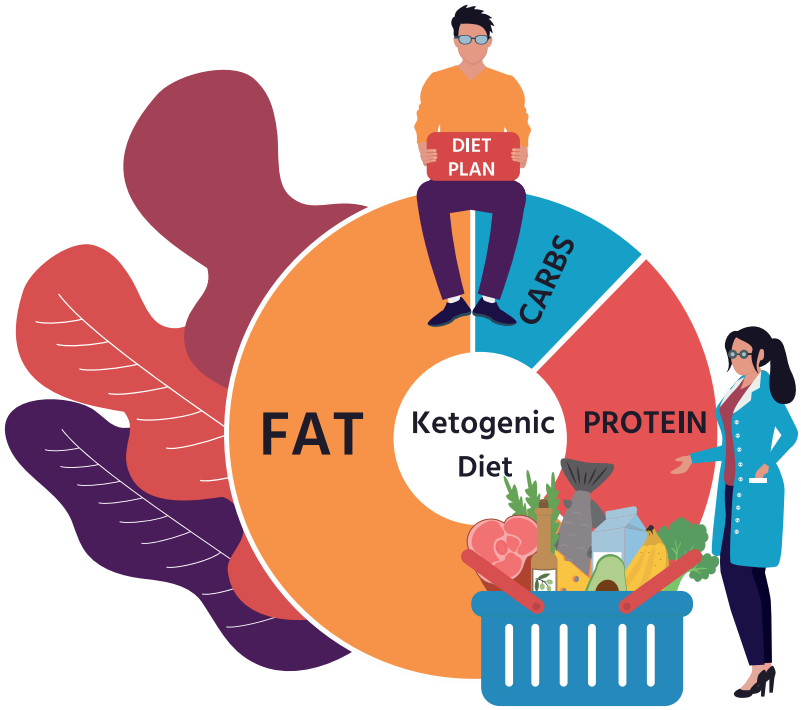
Particolare cura è dedicata allo sviluppo di nuove preparazioni e al miglioramento delle ricette, anche tramite piatti a base di verdure, legumi e pesce proposti in forme più gradite, nonché all'attenzione nell'impiattamento e nella presentazione delle pietanze. Questi aspetti contribuiscono ad aumentare la piacevolezza dei pasti e, di conseguenza, a contenere gli sprechi. Il programma comprende inoltre attività di sensibilizzazione e coinvolgimento dell'utenza, soprattutto in ambito scolastico, attraverso strumenti di valutazione del gradimento dei nuovi piatti e iniziative tematiche orientate alla riduzione degli scarti, affiancate dalla formazione continua del personale di cucina, finalizzata a migliorare le tecniche di preparazione, presentazione e servizio.

A sostegno di queste scelte, l'azienda integra nelle proprie decisioni organizzative e alimentari strumenti di analisi dell'impatto ambientale. In particolare, l'analisi del ciclo di vita dei prodotti (Life Cycle Assessment – LCA) consente di valutare gli effetti ambientali lungo tutte le fasi, dalla produzione delle materie prime fino al consumo. All'interno di tale approccio vengono utilizzati indicatori specifici, quali la carbon footprint, che misura le emissioni di gas a effetto serra, e la water footprint, che valuta il consumo complessivo di acqua dolce, orientando le scelte verso soluzioni e menù più sostenibili.

Una significativa cura è infine rivolta alle modalità di trasporto e distribuzione dei pasti, all'impiego di contenitori idonei e riutilizzabili e alla corretta gestione dei rifiuti, nel rispetto delle normative vigenti.

La somministrazione di acqua tramite erogatore microfiltrato contribuisce a ridurre l'uso di bottigliette di plastica, diminuendo la produzione di rifiuti e le emissioni di $CO_2$ derivanti dal trasporto, garantendo al contempo elevata qualità dell'acqua e sostenibilità ambientale. Grazie a queste azioni, la mensa si propone come un modello attento all'ambiente, capace di coniugare qualità del servizio, tutela delle risorse naturali e responsabilità verso la collettività.






# ATTIVITÀ DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E SENSIBILIZZAZIONE AMBIENTALE

Il servizio di ristorazione è affiancato da un programma strutturato di attività formative, educative e di sensibilizzazione, finalizzato a promuovere una corretta alimentazione, la sostenibilità ambientale e la riduzione dello spreco alimentare.

Le iniziative sono rivolte sia agli alunni delle scuole dell'infanzia e primarie sia agli adulti (insegnanti, personale scolastico e famiglie) e mirano a diffondere consapevolezza sulla qualità dell'offerta, sulle corrette abitudini alimentari nell'arco della giornata e sull'importanza di scelte alimentari responsabili.

Le attività sono progettate e realizzate con il supporto di personale tecnico interno qualificato e con il coinvolgimento di esperti esterni e partner specializzati, in collaborazione con fornitori e realtà del settore biologico e agroalimentare, al fine di garantire contenuti autorevoli, aggiornati e coerenti con gli obiettivi formativi promossi.

Attraverso queste iniziative, la ristorazione scolastica si configura non solo come un servizio di erogazione dei pasti, ma come uno strumento educativo a supporto del benessere, della salute e della sostenibilità ambientale della comunità.

CARTA DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Comune di **Latina**

# PROGRAMMI EDUCATIVI CONTRO LO SPRECO E PER IL RECUPERO DELLE RISORSE ALIMENTARI

Nell'ambito delle azioni di sensibilizzazione alla sostenibilità e alla riduzione dello spreco alimentare, sono previste iniziative mirate che coinvolgono attivamente gli utenti del servizio e le loro famiglie. Un esempio significativo è il progetto "**GREEN – Orti e compostaggio**", realizzato in cinque scuole dotate di cucina e spazi verdi, che si sviluppa in tre fasi principali:

1. **Fornitura e utilizzo della compostiera**: gli alunni apprendono la differenziazione corretta degli scarti alimentari, selezionando quelli idonei alla produzione di compost e separando quelli non utilizzabili.
2. **Orto tradizionale**: il compost prodotto viene impiegato per la coltivazione di ortaggi e spezie in piccoli orti didattici, offrendo agli studenti un'esperienza pratica di economia circolare. Al termine della raccolta, i prodotti ottenuti vengono utilizzati per menù tematici in mensa.
3. **Orto verticale in refettorio:** la creazione di piccoli orti verticali all'interno dei refettori, permette di coltivare piante aromatiche e ortive, tipiche della Dieta Mediterranea, per arricchire l'ambiente sia dal punto di vista estetico che olfattivo.



Tra i percorsi educativi rientra "**Compostiamoci Bene**", svolto in collaborazione con Self Garden Srl di Aprilia e destinato alle classi IV e V della scuola primaria. Gli studenti partecipano a lezioni interattive su alimentazione sostenibile, raccolta differenziata, riciclo e compostaggio, con approfondimenti sulle modalità di produzione di compost di qualità. L'attività è caratterizzata da momenti pratici e ludici e si conclude con la consegna di attestati di partecipazione agli studenti.

Un'ulteriore proposta è rappresentata da "**Le Stelline al Merito del Consumo**", progetto rivolto alla scuola dell'infanzia e primaria che premia i comportamenti virtuosi attraverso il monitoraggio periodico dei rifiuti prodotti, incentivando una maggiore consapevolezza e responsabilità nei confronti del cibo.

Per gli asili nido, "**Piccoli viticoltori crescono**" è un'esperienza ideata per far scoprire ai bambini l'uva e le tradizioni stagionali, mediante giochi sensoriali e motori. Al termine, ogni bambino riceve una bottiglietta di succo d'uva preparato in cucina.

Con "**Non è buono se ha un difetto... e chi l'ha detto?**" i partecipanti della scuola dell'infanzia e primaria sono guidati a riflettere sulle imperfezioni estetiche degli alimenti e sul loro legame con lo spreco, tramite osservazione e assaggio comparativo.

Il contest "**Non Alimentare lo Spreco**", per la scuola primaria, include momenti informativi e azioni pratiche di monitoraggio degli avanzi durante la mensa, rendendo visivamente evidente la quantità di cibo sprecato e favorendo il cambiamento delle abitudini alimentari in ottica di sostenibilità.

Il format "**Adotta un Nonno**" promuove la condivisione del pasto tra bambini e anziani del territorio, entrambi utenti del servizio, con l'obiettivo di sensibilizzare i più piccoli alla riduzione dello spreco alimentare e, al contempo, favorire l'inclusione sociale e il dialogo intergenerazionale.

A supporto delle famiglie e degli adulti è previsto il seminario "**Stop allo Spreco di Cibo**", dedicato alle buone pratiche quotidiane per contrastare le eccedenze alimentari.

Le iniziative sono affiancate da una gestione operativa responsabile degli scarti e della frazione organica, parte integrante dei programmi anti-spreco. Per questo, tutti gli addetti provvedono a differenziare gli scarti secondo modalità specifiche, finalizzate al loro recupero e al riutilizzo all'interno di progetti educativi e di sostenibilità:

Scarti destinati al consumo animale: pane, pasta, riso non conditi e carne residua vengono raccolti nell'ambito del progetto "**4 Zampe Felici**" e donati al Canile Comunale di Latina, dove vengono impiegati per l'alimentazione degli animali.

Scarti vegetali: bucce di frutta, residui di mondatura delle verdure e altri residui idonei sono convogliati in apposite compostiere presso le cucine comunali.

Rifiuti organici generici: avanzi del pranzo e altri scarti della sezione umida, non destinati ai punti precedenti, vengono conferiti nella raccolta organica in base alle disposizioni comunali.

Grazie a questi progetti, il servizio incoraggia non solo la riduzione degli sprechi alimentari, ma anche la consapevolezza delle nuove generazioni alla sostenibilità, all'economia circolare e all'importanza della corretta gestione dei rifiuti.

# PROGRAMMI EDUCATIVI SULLA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E SULLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

Il servizio di ristorazione propone percorsi educativi per sensibilizzare bambini, famiglie e utenti adulti sulla qualità dei cibi e sull'importanza di scelte sostenibili. Tra le attività principali:

- **La magia della frutta** – Esperienza sensoriale per conoscere e assaggiare frutta fresca e nelle sue varie forme e preparazione, ad esempio tagliata per preparare una macedonia o spremuta per berne il succo.
- **A pranzo con i supereroi** – Attori che, durante il pasto, illustrano origini e caratteristiche degli alimenti.
- **A tutto Bio!** – Scoperta dei prodotti biologici e confronto con quelli convenzionali attraverso i cinque sensi.
- **Filiera corta e a Km0** – Attività didattiche sulle differenze tra filiere e sull'importanza dei prodotti locali e stagionali.
- **Seminario su impatto ambientale e scelte alimentari sostenibili** – Approfondimento per adulti sulle diete equilibrate e a basso impatto ambientale.

Queste iniziative promuovono comportamenti alimentari consapevoli, la salute e la conoscenza delle produzioni locali.



# Programmi educativi sulle corrette abitudini alimentari

Il servizio comprende l'attivazione di specifici programmi di educazione alimentare, differenziati per fascia d'età, finalizzati a favorire corrette abitudini nutrizionali e una maggiore consapevolezza dell'equilibrio dei pasti nell'arco della giornata. A tal proposito, sono previsti i seguenti progetti:

"**La Tombola del Campo**", rivolto alla scuola dell'infanzia e dedicato alla conoscenza degli ortaggi, delle loro proprietà nutrizionali e della stagionalità dei prodotti ortofrutticoli, con attività ludiche ed esperienziali.

"**Indovina Fish?**", destinato alla scuola dell'infanzia e primaria, finalizzato a trasmettere l'importanza del consumo di pesce, anche in collegamento con l'introduzione di menù a tema, attraverso strumenti didattici e giochi educativi.

"**I Mattoncini Alternativi**", per la scuola primaria, incentrato sull'abbinamento di cereali e legumi come piatto unico alternativo al consumo di carne, con attività di carattere informativo e sensoriale.

Seminario "**Miti da Sfatare**", rivolto agli utenti della scuola primaria, riguardante i principali falsi miti legati all'alimentazione e sulle corrette scelte alimentari quotidiane.

Seminario "**Alimentazione e Sport**", per gli utenti adulti, volto ad approfondire il rapporto tra alimentazione e attività fisica, con focus sull'organizzazione degli altri pasti della giornata.

Le proposte offerte sono sviluppate anche con il coinvolgimento di esperti esterni qualificati, in collaborazione con l'Associazione Italiana Nutrizionisti in Cucina, realtà attiva a livello nazionale nella formazione e nella promozione di una sana alimentazione. Il contributo di professionisti con comprovata esperienza in ambito nutrizionale e agroalimentare consente di rafforzare la qualità scientifica e divulgativa dei programmi, supportandone la progettazione e l'attuazione.

# Supporti, strumenti e tecnologie innovative nel percorso educativo

Il piano formativo utilizza strumenti sia digitali sia tradizionali, per coinvolgere efficacemente tutti gli utenti del servizio. Tra i principali supporti, ci sono: app e portale web con informazioni sul servizio e sui menù (ingredienti, valori nutrizionali, allergeni), sportello dietetico online, libricini e materiale didattico, cartellonistica e tovagliette ludico-didattiche.
Sono previste attività interattive come laboratori, giochi educativi, seminari multimediali e lezioni frontali, per stimolare la conoscenza delle produzioni locali, la legalità e comportamenti alimentari corretti. Inoltre, brevi podcast, video tematici e consigli pratici (es. infografiche per una cena equilibrata) facilitano la diffusione di contenuti educativi in modo semplice e accessibile. La Carta dei Servizi, disponibile in formato cartaceo e digitale, permette agli utenti e alle loro famiglie di consultare tutte le informazioni sull'offerta e sulle modalità di fruizione.

# IL MODELLO MEDITERRANEO



Il modello alimentare mediterraneo rappresenta lo stile alimentare tradizionale delle popolazioni del bacino del Mediterraneo e può essere inteso anche come espressione di uno stile di vita equilibrato. Non si basa sul consumo di singoli ingredienti, ma su un "modo di alimentarsi" che, pur presentando tratti comuni, comprende prodotti, preparazioni e abitudini anche molto diverse tra loro.

Questo approccio è caratterizzato da un ampio consumo di pietanze di origine vegetale, quali frutta, verdura e legumi, dalla presenza di carboidrati complessi preferibilmente integrali, dall'utilizzo dell'olio extravergine d'oliva come principale fonte di grassi e da un apporto proteico adeguato, con preferenza per il pesce rispetto alle carni. I benefici non derivano da un solo alimento o da uno specifico nutriente, ma dall'insieme di abitudini alimentari che definiscono una nutrizione bilanciata, basata su piatti gustosi, preparati in modo semplice e facilmente adattabili anche al gusto dei più piccoli.

L'elevata presenza di prodotti di origine vegetale contribuisce a ridurre la densità energetica della dieta, garantendo al contempo un adeguato apporto di nutrienti essenziali, come acidi grassi mono e polinsaturi, carboidrati complessi e molecole bioattive.

Le evidenze scientifiche concordano nel riconoscere la Dieta Mediterranea come uno dei sistemi più efficaci e studiati nella prevenzione dell'obesità e delle principali malattie croniche non trasmissibili, tra cui patologie cardiovascolari, dismetaboliche e alcuni disturbi legati a uno scorretto stile di vita.

Negli ultimi anni, l'allontanamento da queste linee guida, in particolare tra le fasce più giovani, ha coinciso con un aumento delle problematiche nutrizionali anche in età pediatrica. L'adozione di tale approccio nella ristorazione collettiva assume pertanto un duplice valore: da un lato contribuisce al miglioramento dello stato nutrizionale degli utenti, dall'altro svolge un'importante funzione educativa e di promozione di pratiche alimentari salutari.

I pasti proposti dal servizio sono elaborati nel rispetto dei principi della Dieta Mediterranea, riconosciuta dall'UNESCO come patrimonio culturale immateriale dell'umanità. L'aderenza al modello è verificata dal Servizio Dietetico mediante il Questionario CIISCAM, adattato all'utenza scolastica, che ha evidenziato un livello di conformità pari al 90%, confermando l'elevata qualità nutrizionale dell'offerta alimentare.



# LE CARATTERISTICHE DEI MENÙ

I menù sono progettati per offrire pasti sani, bilanciati ed equilibrati, capaci di coniugare adeguatezza nutrizionale e gradimento, anche in un contesto di convivialità che favorisce il benessere degli utenti. La varietà delle preparazioni e l'attenzione agli aspetti organolettici contribuiscono a rendere il momento del pasto piacevole e appagante.
Nella definizione dei menù e nella composizione dei pasti sono state adottate proposte diversificate e appetibili, in grado di rispondere alle esigenze nutrizionali di tutte le tipologie di utenza. La progettazione si basa sui principali riferimenti scientifici e istituzionali in materia di ristorazione collettiva, tra cui le Linee Guida di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Ospedaliera, assistenziale e scolastica del Ministero della Salute, i L.A.R.N. (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia – SINU, Società Italiana di Nutrizione Umana, Rev. 2024) e le Linee Guida per una Sana Alimentazione del CREA (rev. 2018).

CARTA DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Comune di **Latina**



# VARIETÀ, FREQUENZA E SCELTE ALIMENTARI

L'alimentazione quotidiana fornisce al nostro corpo carboidrati, proteine, grassi, acqua, vitamine, minerali e altre sostanze, presenti in quantità minori ma fondamentali per la salute. Poiché nessun alimento contiene tutte queste sostanze nelle giuste proporzioni, il modo più sicuro per soddisfare i bisogni nutrizionali è variare le scelte alimentari. Ciò significa consumare frutta e verdura di diversi tipi e colori, carni e pesci di specie differenti, e alternare tagli e preparazioni. Una corretta rotazione degli alimenti nell'arco della giornata e della settimana permette di assumere in maniera equilibrata i macro e i micronutrienti necessari, come raccomandato dalle Linee Guida per una Sana Alimentazione del Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (CREA-Nut Rev. 2018) e illustrato nella Piramide Alimentare Mediterranea.

# STAGIONALITÀ

La suddivisione dei menù in base alle stagioni consente di valorizzare le qualità nutrizionali degli alimenti, in particolare vitamine, sali minerali, fibra e macronutrienti, oltre a favorire una maggiore varietà nella dieta quotidiana. I prodotti di stagione costituiscono uno strumento fondamentale per promuovere un'alimentazione equilibrata e diversificata nel corso dell'anno.

# TIPOLOGIE DI MENÙ

Si privilegia la qualità e la varietà delle ricette, utilizzando prodotti locali e a filiera corta, biologici, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione protetta (DOP, IGP) e provenienti dal commercio equo e solidale. Il tutto nel rispetto della stagionalità, promuovendo il consumo di frutta, verdura e legumi.
I menù sono progettati per garantire un'ampia varietà di ricette e preparazioni, regolando la frequenza di consumo della medesima pietanza, per evitare ripetizioni troppo ravvicinate. In questo modo ogni pasto offre nuove esperienze gustative, rispettando il principio di equilibrio nutrizionale e valorizzando ingredienti freschi e di stagione.

**Menù su 9 settimane e 4 stagioni**
I menù sono organizzati su un ciclo di 9 settimane e suddivisi in 4 stagioni, per privilegiare alimenti ortofrutticoli nel periodo di piena maturazione naturale. Tutti i primi piatti a base di verdure, come passati di verdure, minestroni e ragù di verdure, prevedono ricette diverse in relazione alla stagione.

**Giornate e menù a tema**
Nei menù sono incluse giornate a tema per aumentare la varietà e stimolare la curiosità degli utenti, valorizzando prodotti locali e ingredienti nuovi e incoraggiando i fruitori all'assaggio e alla scoperta di gusti e sapori diversi. I menù a tema vengono concordati con il Comune, in linea con i percorsi di educazione alimentare.

**Menù speciali per ricorrenze**
Sono previsti menù speciali in occasione di eventi o ricorrenze particolari nel corso dell'anno scolastico. Anche chi è destinatario della dieta speciale può usufruire dello stesso menù, adeguato alle prescrizioni dietetiche specifiche.

**Menù speciali e diete particolari**
Particolare attenzione è riservata agli utenti che necessitano di dieta speciale. Sono stati elaborati menù destinati a chi è affetto da allergie, intolleranze o patologie, nonché menù personalizzati per motivi etico-religiosi. Si cerca di mantenere inalterate le preparazioni, escludendo solo gli ingredienti da evitare, per garantire uguaglianza e la possibilità di consumare pasti simili a quelli dei compagni. Alcuni esempi di menù dietetici includono: celiachia, intolleranza al lattosio, allergia all'uovo, vegetariano, religione musulmana e religione induista. Per le utenze Centro Anziani, Centri Diurni Disabili e pasti domiciliari, sono compresi menù per disfagia e diabete.

**Progetto "Frutta a colazione".**
La frutta prevista a fine pasto viene anticipata a metà mattina, per incentivarne il consumo e limitarne lo spreco. Questa modalità consente di distribuire correttamente l'apporto nutrizionale durante la giornata, sfruttando il maggior appetito degli utenti in questa fascia oraria e generando una doppia valenza, educativa e nutrizionale.

# REFERENTI DEL SERVIZIO

**Comune di Latina**
Diritto allo Studio – Servizio Pubblica Istruzione

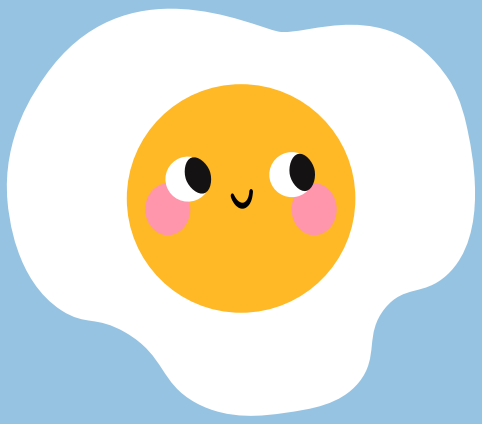
Piazza del Popolo, 14
04100 Latina
Telefono: 0773652613
info.serviziscolastici@comune.latina.it

**Sito Comune Latina**
https://www.comune.latina.it/

**Centro Cottura Latina**
Via Po

**Gestore del Servizio**
Vivenda S.p.A. A disposizione per qualsiasi informazioni: menù, diete speciali, diete particolari.
Sito Gruppo Vivenda S.p.A.
www.lacascina.it/ristorazione/


Vivenda



Vivenda

# COS'È L'EDUCAZIONE ALIMENTARE

L'educazione alimentare è il processo informativo ed educativo per mezzo del quale si persegue il generale miglioramento dello stato di nutrizione degli individui, attraverso la promozione di adeguate abitudini alimentari, l'eliminazione dei comportamenti alimentari non soddisfacenti, l'utilizzazione di manipolazioni più igieniche degli alimenti ed un efficiente utilizzo delle risorse alimentari. **(OMS – FAO)**