











Carta dei Servizi di Refezione Scolastica

Gentili Famiglie, **Vivenda SpA** e la **Commissione Mensa** del Comune di Monterotondo sono lieti di presentarVi questo documento che definisce, in maniera trasparente e chiara, i diritti degli utenti e degli impegni che la Ditta concessionaria del servizio intende attuare e rispettare nel rapporto con i propri clienti.

Cliccando sui titoli in elenco, potrete accedere ai contenuti disponibili. Grazie!

-  **Vivenda**
-  **Commissione Mensa**
-  **Gli Obiettivi raggiunti**
-  **Principi del Servizio**
-  **Qualità degli alimenti**
-  **Food Defense**
-  **Consigli utili**
-  **Contatti e Modulistica**

Vivenda

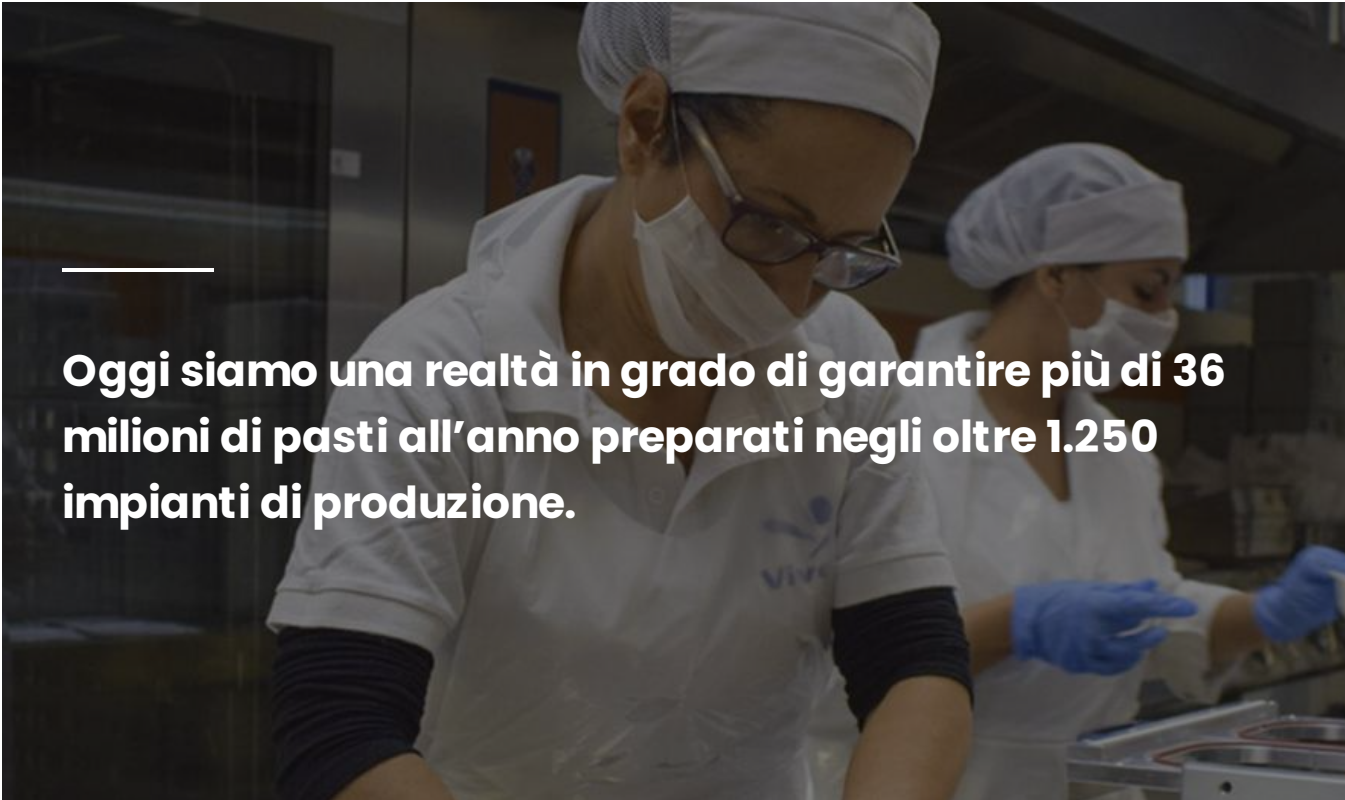


Fondata nel 2004, azienda specializzata nella **ristorazione collettiva** e nel global service, Vivenda SpA è parte integrante del Gruppo "La Cascina Cooperativa" la cui storia inizia nel 1978 quando, su suggerimento di Don Giacomo Tantardini, alcuni studenti universitari romani e fuori sede decisero di aprire una mensa per i propri colleghi.



"Non c'è amore più sincero di quello per il cibo."

- G. B. Shaw



Oggi siamo una realtà in grado di garantire più di 36 milioni di pasti all'anno preparati negli oltre 1.250 impianti di produzione.

La presente Carta dei Servizi trova il suo fondamento normativo nella Direttiva del Presidente dei Ministri del 27/01/1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici". La Carta ha validità pluriennale ma sarà rinnovata nel caso si verificassero modifiche importanti a quanto stabilito. 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.

Commissione Mensa



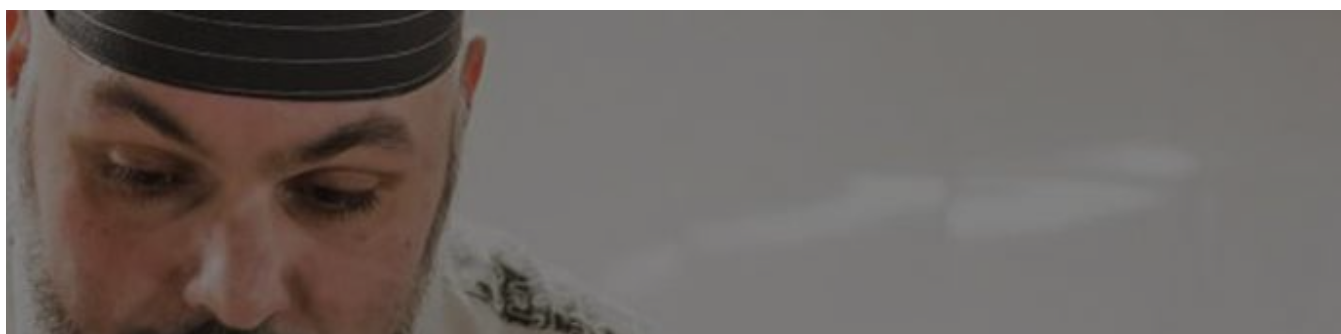
La Commissione Mensa, nominata dal Comune di Monterotondo è un organo di verifica con **ruolo propositivo** che rappresenta un importante anello di congiunzione fra Famiglie, Scuola, Amministrazione e Ditta concessionaria del servizio, composta da rappresentanti dei genitori e docenti delle scuole dell'infanzia statale e comunale, della scuola primaria e secondaria di primo grado, dall'Assessore alle Politiche Educative, dal Responsabile del servizio Politiche Educative, dal Dirigente del Dipartimento Servizi alla Persona, dai

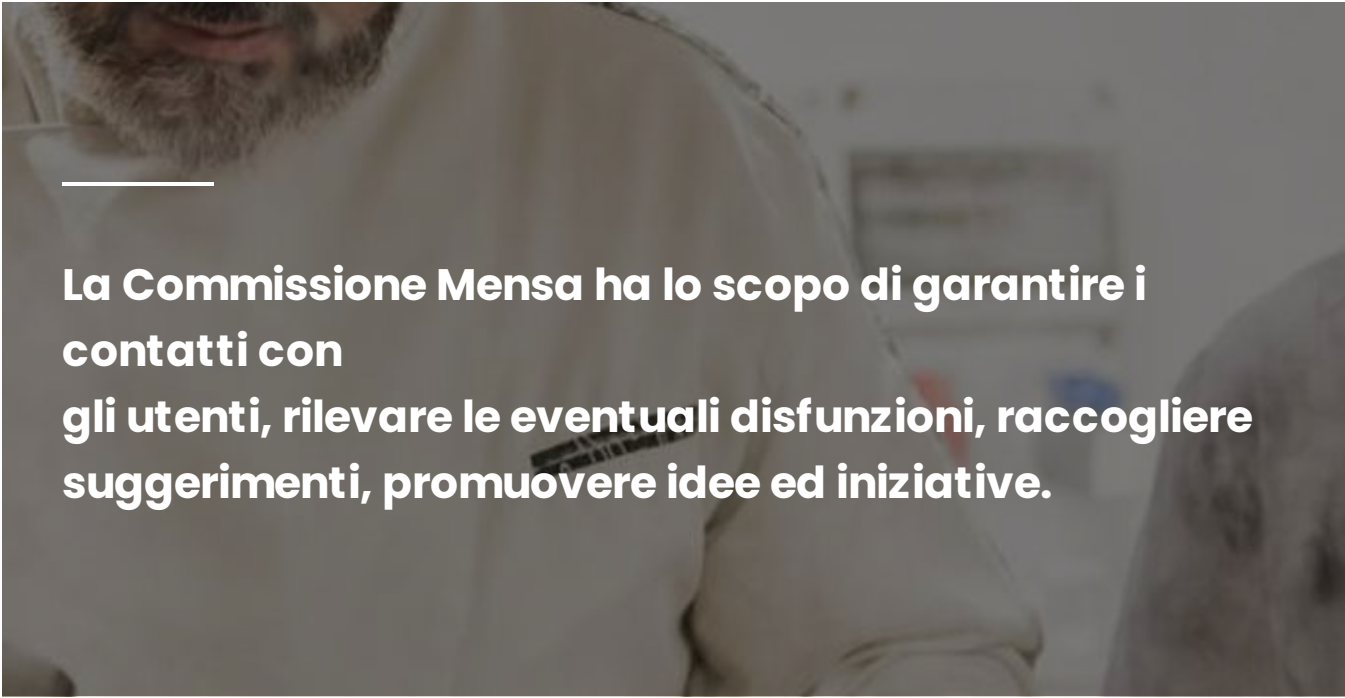
rappresentanti della Ditta concessionaria del servizio e dal Direttore Esecutivo del Contratto (DEC).

IL TUO PARERE È IMPORTANTE

Trasparenza significa comunicazione continua e dialogo volto al miglioramento.

Oltre alle indagini e ai sopralluoghi costanti condotti dai membri della Commissione Mensa, ogni Famiglia ha un canale aperto per qualsiasi tipo di consiglio, segnalazione o richiesta, compilando il seguente **questionario** per esprimere gradimento o segnalare casi specifici.





La Commissione Mensa ha lo scopo di garantire i contatti con gli utenti, rilevare le eventuali disfunzioni, raccogliere suggerimenti, promuovere idee ed iniziative.

Gli Obiettivi raggiunti



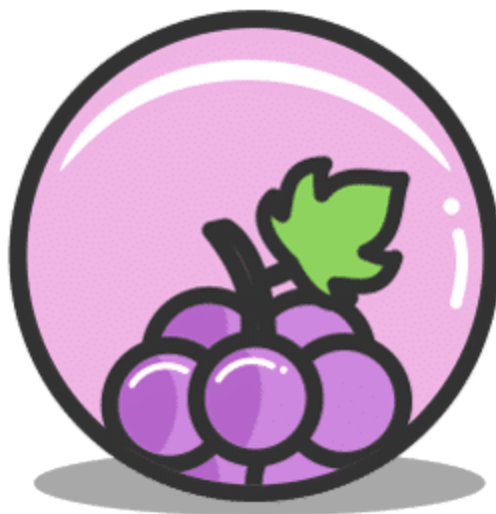
Con enorme soddisfazione e gratitudine verso tutto il personale che si è adoperato in questi mesi, condividiamo con tutti Voi i successi del servizio mensa:

- **INAUGURAZIONE CENTRO COTTURA ESPAZIA:** 25 settembre 2023 inaugurazione della nuova cucina presso la scuola eSpazia dove vengono preparati, direttamente in loco, i pasti per i bambini dell'istituto comprensivo eSpazia. La cucina è stata dotata di macchinari ed attrezzature di ultima generazione per la preparazione di pasti a basso impatto ambientale. Inoltre la mensa diventa anche plastic – free grazie all'utilizzo di stoviglie in melamina che a fine servizio vengono lavate in una zona debitamente dedicata al lavaggio.
- **INAUGURAZIONE REFETTORIO SCUOLA BUOZZI:** ottobre 2023 inaugurazione del nuovo refettorio sulla scuola Buozzi. Precedentemente inutilizzato a seguito dell'emergenza covid il refettorio è stato risistemato dotato di nuove sedie e tavoli e riaperto ai bambini. Mensa plastic free grazie all'utilizzo di stoviglie in

melamina che a fine servizio vengono lavate in una zona debitamente dedicata al lavaggio.

- **METAL DETECTOR:** gennaio 2023 a seguito delle problematiche degli ultimi anni sulle scuole è stato istituito un sistema di controllo specifico dotato dell'utilizzo di metal detector che le addette Vivenda, a seguito di corso di formazione, devono minuziosamente passare su ogni piatto prima di servirlo ai bambini. Una luce rossa e un suono simboleggiano che c'è qualcosa che non va. I polibox inoltre vengono ricevuti dal centro cottura con un particolare tipo di nastro adesivo sigillante.
 - **UTILIZZO DEI TABLET PER LE PRESENZE:** dalla ripresa del servizio a settembre 2023 tutte le addette mensa sono state dotate di Tablet connesso ad Ecivis Web. Ogni mattina vengono quindi inviati i dati delle presenze dei nostri piccoli utenti.
 - **PLASTIC FREE:** a partire da lunedì 19 febbraio 2024 il servizio viene fornito con l'utilizzo di posate e materiale lavabile nelle seguenti scuole:
 - scuola Buozzi elementare sede in passeggiata
 - scuola Espazia elementari e materna
 - scuola Espazia materna sede Belvedere
 - scuola Campanari elementari e materna
 - scuola Raggio di Sole elementari e maternaCrediamo che sia una buona ed ecologica notizia!
 - **DIETISTE IN LOCO:** presenza quotidiana di nr. 3 dietiste qualificate, presso il centro cottura e i refettori, al fine di garantire schemi dietetici-nutrizionali nel rispetto dei fabbisogni di tutti gli utenti, la comunicazione tra le varie istituzioni e professionisti e il costante monitoraggio del grado di soddisfazione degli utenti.
 - **CANALE WHATSAPP:** uno strumento veloce, gratuito e sicuro per ricevere tutte le comunicazioni inerenti il servizio di refezione scolastica, sul telefonino, pc o tablet. Per iscriversi e restare aggiornato, cliccare [qui](#)
-

Principi del Servizio



Il servizio è fornito a tutti gli utenti che ne fanno richiesta, rispettando i seguenti valori... (gira le card per scoprirli!)

Uguaglianza e Imparzialità

A tutti gli utenti è garantita la parità dei diritti sia nel rapporto utente/ente, sia nell'accesso al servizio.

Continuità

Il servizio è organizzato per assicurare regolarità, continuità e per limitare al minimo gli eventuali disservizi dipendenti da 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 del servizio.

Efficacia e Efficienza

1 of 4

- ottimizzazione delle risorse a disposizione;
- coniugare la garanzia igienico-sanitaria e la sicurezza nutrizionale del pasto;
- monitorare

periodicamente il

Qualità degli alimenti



Selezioniamo ogni giorno prodotti BIO, DOP, IGP ed equosolidali previsti dalle Tabelle dietetiche, con l'obiettivo di portare in tavola alimenti con caratteristiche migliorative. La **selezione degli alimenti**, passa prima di tutto dai fornitori certificati, i quali vengono costantemente monitorati a garanzia degli standard qualitativi.

Queste scelte sono dettate dai principi ispiratori dei **CAM (Criteri Ambientali Minimi)**, ovvero:

1

Suggerimenti sugli altri pasti della giornata e corrette abitudini alimentari;

2

Informazione sulla qualità e sostenibilità ambientale del servizio;

3

Misure per invogliare al consumo del pasto e ridurre lo spreco.

Food Defense



Ci occupiamo di migliorare la qualità percepita dai piccoli utenti, mettendoci nei loro panni, per offrire loro **ambienti confortevoli, sicuri ed accoglienti**. Il Sistema Food Defence è stato adottato a gennaio 2023 presso il centro cottura dedicato alla preparazione dei pasti a garanzia della sicurezza degli utenti, ed è tuttora attivo.

1

Anti-manomissione delle casse termiche impiegate per il trasporto tramite appositi sigilli di garanzia non riproducibili;

2

Controllo preventivo alla distribuzione dei pasti tramite metal detector, per ciascun pasto servito su tutti i plessi scolastici.

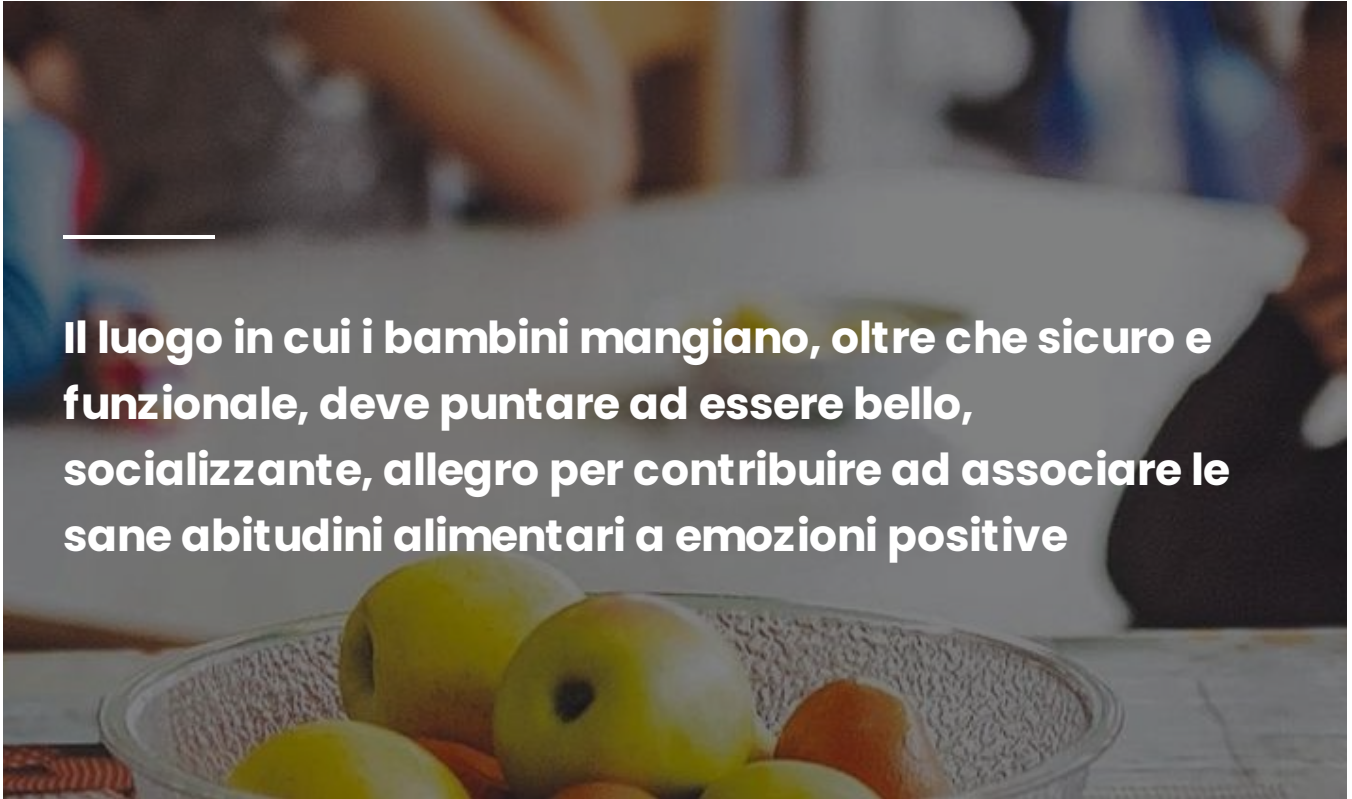


Food defence.pdf

1.4 MB



Il luogo in cui i bambini mangiano, oltre che sicuro e funzionale, deve puntare ad essere bello, socializzante, allegro per contribuire ad associare le sane abitudini alimentari a emozioni positive



Consigli utili



Noi come Voi in famiglia, vogliamo educare il bambino a una dieta sana ed equilibrata, non monotona, che alterni ogni giorno tutti i **nutrienti in quantità adeguate**, assicurando la presenza di un giusto equilibrio tra rapporto di proteine, zuccheri e grassi, e fornisca poi un giusto apporto di vitamine, minerali e alimenti integrali.

Il cibo che mangiamo ci fornisce energia attraverso i nutrienti di cui è composto. Ha una doppia funzione: è **fonte di energia e fornisce materiali di costruzione** per tutte le esigenze dell'organismo. Per poter scegliere ogni giorno correttamente, gli alimenti si possono raggruppare in 5 gruppi:

Cereali e Tuberi



Pasta, pane e i suoi derivati (cracker, grissini, taralli, fette biscottate, piadina, etc.) **riso, alimenti per la prima colazione** (fiocchi di cereali, muesli, biscotti, etc.) **patate, polenta, cereali come farro, orzo, mais e grano, tutti i tipi di farine** (semolino, tapioca, fecola di patate o mais, farina manitoba etc.); **meglio se integrali** perché contengono molta fibra, magnesio e niacina (vit. B3).

Frutta e Ortaggi



Tutti i tipi di frutta, di ortaggi e di legumi freschi. Questi alimenti oltre a contenere molta acqua, forniscono vitamina C, caroteni (provitamina A), minerali (soprattutto potassio), fibra, una discreta quantità di zuccheri. **Frutta e verdura sono costituiti principalmente da acqua (80-90%), per questo sono tra gli alimenti che forniscono meno calorie.**

Latte e Derivati



Questo gruppo include **tutti i tipi di latte e tutti i suoi numerosi derivati** (yogurt, lattini fermentati e formaggi). Forniscono proteine ad alto valore biologico e sono ricchi in maniera particolare di calcio e fosforo. **Tra le vitamine troviamo le vitamine B1, B12, A e D.**

Carne, pesce, uova e legumi secchi



Questo vasto gruppo include **tutti i tipi di carne** (carni fresche e conservate, insaccati e frattaglie), **tutti i tipi di pesce, le uova e i legumi secchi** (ceci, fagioli, piselli, fave, lenticchie, lupini, soia e cicerchie, etc.). Per quanto riguarda gli alimenti di origine animale come la carne, il pesce e le uova, questi apportano principalmente proteine ad alto valore biologico, ferro biodisponibile, vitamine del gruppo B (vitamina B1, B2, PP e vitamina B12) e sali minerali come zinco e rame.

Grassi e olii da condimento



Quest'ultimo gruppo comprende **tutti i tipi di olio e di grassi per condire**: olio d'oliva, olio di semi, burro, margarina, strutto, lardo etc. **Il miglior condimento in assoluto, proprio per la sua composizione, è l'olio extravergine di oliva.**

FRUTTA E VERDURA... DI TUTTI I COLORI!

La natura ci mette a disposizione, in ogni stagione, frutti e verdure diverse che ci aiutano a far fronte alle esigenze del nostro organismo. Non è certo un caso che mangiare frutta e verdura di tutti i tipi e colori è il modo migliore per stare bene.

Gira le card per scoprire l'abbinamento colori-proprietà:



BLU/VIOLA

Melanzane, radicchio, fichi, frutti di bosco (lamponi, mirtilli, more, ribes), prugne e uva nera, per vitamina C, potassio e magnesio.



VERDE

Asparagi, agretti, basilico, bieta, broccoli, cavoli, carciofi, cetrioli, cicoria, lattuga, rucola, prezzemolo, spinaci, zucchine, uva bianca e kiwi, per vitamina C, magnesio, carotenoidi e luteina.



BIANCO

Aglio, cavolfiore, cipolla, finocchio, funghi, mele, pere, porri, sedano, per potassio, vitamina C e quercitina.



GIALLO/ARANCIO

Arance, limoni, mandarini, pompelmi, melone, loti, albicocche, pesche, nespole, carote, peperoni, zucca, mais, per beta-carotene, flavonoidi, vitamina C e potassio.



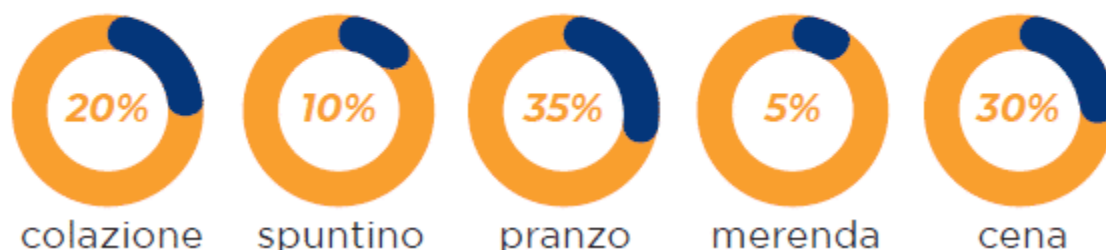
ROSSO

Pomodori, rape, ravanelli,
peperoni, barbabietole,
anguria, arance rosse,
ciliegie, fragole, per le
proprietà antiossidanti,
antitumorali e
antinvecchiamento.

Una **dieta equilibrata** è fondamentale per crescere bene e mantenere la salute in buono stato. Da un punto di vista calorico la dieta deve soddisfare il fabbisogno calorico giornaliero definito dal sesso, dall'età e dall'attività fisica svolta.

Per mantenere nel sangue una presenza costante di tutti i principi nutritivi in grado di soddisfare le continue necessità dell'organismo, è bene suddividere le calorie di cui abbiamo bisogno in più pasti distribuiti durante la giornata. Un'alimentazione quotidiana che prevede 4-5 pasti è sicuramente bilanciata e ci assicura migliori livelli di "efficienza psicofisica".

come suddividere le calorie durante la giornata:



Vivenda da sempre attenta allo spreco alimentare cerca di darvi dei suggerimenti per assumere comportamenti virtuosi per **il bene dell'Ambiente** ma anche delle nostre tasche; senza trascurare l'obesità che affligge molte famiglie e tanti bambini. Di seguito sono riportati 8 consigli che reputiamo fondamentali:

1

avere un menù di massima per la settimana: è il sistema migliore per assicurare una buona rotazione degli alimenti e fare solo gli acquisti necessari;

2

fare sempre la lista della spesa: è necessario essere mirati negli acquisti e non lasciarsi ammaliare dalle offerte quando non sono necessarie e soprattutto quando riguardano prodotti facilmente deteriorabili;

3

acquistare gli alimenti man mano che si desidera consumarli e nella quantità giusta: è questo un modo anche per uscire più spesso da casa e quindi stimolare la camminata;

4

controllare quotidianamente il frigo e settimanalmente la dispensa:
il consumo degli alimenti presenti deve essere prioritaria;

5

imparare a conservare gli avanzi: riponendo un cibo subito in frigo
o congelandolo è facile mantenerlo in buone condizioni perché possa essere riutilizzato;

6

imparare a riciclare gli avanzi;

7

verificare la scadenza degli alimenti: il "consumare preferibilmente entro" sta ad indicare che il prodotto, se non ha modificato le sue caratteristiche organolettiche, può essere utilizzato anche oltre la data indicata;

8

imparare a raccogliere in differenziata l'umido che si produce.

Contatti e Modulistica

Vivenda SpA

Centro Cottura aziendale dedicato

Roma, Via Casal Bianco nr. 198

Tel. 06/4191078

Referente del servizio Dott. Giammario Santucci

Tel.342/9579220

INVIA MAIL

Dietista

Dott.ssa Fabiana Tersigni

Tel.348/1600144

INVIA MAIL

Commissione Mensa

Presidente Valerio Piazza

Tel.348/8456591

INVIA MAIL

Canale Whatsapp

Per restare sempre aggiornato sulle novità e le comunicazioni importanti

ISCRIVITI

Comune di Monterotondo

Referente del servizio Chiara Cenci

Tel. 366/6757060

Orari apertura: Lunedì e Mercoledì 16.30-18.30

Martedì, Giovedì e Venerdì 09.00-11.00

INVIA MAIL



Menù invernale 2023-24 Monterotondo modificato .pdf

297.6 KB



attestazione isee.pdf

271.4 KB



rimborso per disdetta.pdf

793 KB





richiesta menu alternativo.pdf

275 KB



Food defence.pdf

1.4 MB

