



CITTÀ DI RIVOLI

Corso Francia 98 - 10098 Rivoli (TO) - tel. 011.9513300 - fax 011.9513399
comune.rivoli.to@legalmail.it
P.IVA 00529840019

Direzione Servizi Amministrativi e alla Persona
Servizi educativi e prima infanzia

Assessorato all'Istruzione

CARTA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I grado

Report monitoraggio indicatori anno scolastico: **2024/2025**

Livello di ricettività			
Fattore di qualità	Indicatore di qualità	Standard di qualità	Monitoraggio
Richiesta di attivazione del servizio di ristorazione scolastica alla data comunicata da parte delle scuole	% di accoglimento	100 %	Dal 17/09/2024 scuole primarie e infanzia, dal 23/09/2024 scuole secondarie I grado
Richiesta di fruizione del pasto entro le ore 10:00	% di accoglimento	100 %	351.663 pasti dal 17/09/24 al 30/06/25 (inf, prim, sec)
Richiesta di dieta speciale	% di accoglimento	100 %	223 diete speciali e menu alternativi (annuali) attivi al 30/06/25
Richiesta di menu alternativo	% di accoglimento	100 %	
Richiesta di dieta in bianco	% di accoglimento	100 %	100 %
Richiesta di adesione al progetto "Spuntino sano"	% di accoglimento	100 %	n. 8 plessi scuole infanzia
Richiesta di pasto con modalità alternative in caso di refettorio inagibile	% di accoglimento	100 %	100 %
Richiesta di acqua in bottiglia per indisponibilità di fornitura nella scuola di acqua di rete	% di accoglimento	100 %	100 %

<i>Tempi di erogazione del servizio</i>			
Fattore di qualità	Indicatore di qualità	Standard di qualità	Monitoraggio
Erogazione di dieta speciale per motivi sanitari	Attivazione entro due giorni lavorativi	100 %	100 %
Erogazione di menu alternativo per motivi etici o religiosi	Attivazione entro due giorni lavorativi	100 %	100 %
Erogazione di dieta in bianco	Attivazione dal giorno stesso della richiesta	100 %	100 %
Erogazione del pasto sostitutivo in caso di anomalie del pasto	Tempo massimo di sostituzione entro 45 minuti dalla segnalazione	100 %	100 %
Modalità di erogazione dei contorni freddi	Tutti i contorni freddi sono conditi al momento del servizio con olio extravergine di oliva, sale e aceto	100 %	100 %
Modalità di erogazione dei primi piatti asciutti	Tutti i primi piatti sono conditi/assemblati in refettorio al momento della distribuzione	100 %	100 %
Erogazione del pasto in aula per refettorio inagibile	Attivazione dal giorno stesso di presentazione dell'anomalia	100 %	100 %

Accessibilità, funzionalità e organizzazione degli ambienti e di consegna e somministrazione del pasto			
Fattore di qualità	Indicatore di qualità	Standard di qualità	Monitoraggio
Idoneità dei locali e degli arredi	Idoneità delle strutture e delle attrezzature previste per il servizio	100 %	Aspetto sottoposto a verifica in occasione dei controlli; eventuali non conformità sono state segnalate e gestite da parte della Ditta aggiudicataria
Disponibilità di strumenti	Dotazione di stoviglie riutilizzabili, posate in acciaio inox	98 %	Aspetto sottoposto a verifica in occasione dei controlli; eventuali non conformità sono state segnalate e gestite da parte della Ditta aggiudicataria
	Dotazione di tovaglioli biodegradabili ed ecologici a ridotto impatto ambientale	100 %	100 % <i>Ditta: 100%</i>
	Dotazione di almeno un carrello termico scaldavivande per il mantenimento del pasto caldo in ogni scuola	100 %	100 %
	Dotazione di contenitori isotermici conformi alla normativa e gastronorm in acciaio inox per la veicolazione dei pasti	100 %	100 %
Comunicazione dei menu	Pubblicazione sul sito web ufficiale del Comune del menu mensile entro due giorni prima dell'inizio del mese	100 %	100 %
	Indicazione delle referenze biologiche sul menu mensile secondo quanto previsto dai CAM ministeriali del 2020	100 %	100 %

Accessibilità, funzionalità e organizzazione degli ambienti e di consegna e somministrazione del pasto			
Fattore di qualità	Indicatore di qualità	Standard di qualità	Monitoraggio
Funzionalità ed efficienza del servizio di consegna dei pasti	Comunicazione alle scuole delle variazioni impreviste al menu tramite mail	100 %	Le comunicazioni ricevute dalla Ditta sono state trasmesse agli Istituti Comprensivi e alla Commissione mensa
	Presenza in tutte le scuole del menu affisso e consultabile	100 %	100 %
Funzionalità ed efficienza del servizio di distribuzione dei pasti e rigoverno dei refettori	Consegna dei pasti con mezzi di trasporto a ridotto impatto ambientale	100 %	<i>Ditta: 100 %</i>
	Presenza in tutti i locali di contenitori dedicati alla raccolta differenziata	100 %	Aspetto sottoposto a verifica in occasione dei controlli; eventuali non conformità sono state segnalate e gestite da parte della Ditta aggiudicataria
Funzionalità ed efficienza del servizio di distribuzione dei pasti e rigoverno dei refettori	Personale addetto alla distribuzione presente in servizio secondo il parametro di Capitolato	97 %	Aspetto sottoposto a verifica in occasione dei controlli; eventuali non conformità o richieste integrative sono state segnalate e gestite da parte della Ditta aggiudicataria
	Disponibilità in refettorio di olio extravergine di oliva, sale e aceto	100 %	100 %
	Presenza in tutti i punti di prelievo di filtri a struttura composita per il trattamento delle acque potabili e puntuale manutenzione	100 %	100 % (manutenzione annuale ottobre 2024)

<i>Accessibilità, funzionalità e organizzazione degli ambienti e di consegna e somministrazione del pasto</i>			
Fattore di qualità	Indicatore di qualità	Standard di qualità	Monitoraggio
	Prevenzione del rischio ambientale nelle operazioni di rigoverno utilizzando prodotti di pulizia ecologici a ridotto impatto ambientale	100 %	Aspetto sottoposto a verifica in occasione dei controlli. I prodotti previsti dai piani di sanificazione possiedono le certificazioni ambientali. Eventuali non conformità o richieste integrative sono state segnalate e puntualmente gestite da parte della Ditta aggiudicataria

Composizione dei menu e qualità degli alimenti impiegati					
Fattore di qualità	Indicatore di qualità	Standard di qualità	Monitoraggio		
Qualità degli alimenti impiegati	Fornitura di prodotti biologici da km0 e/o filiera corta tra le categorie previste dal Capitolato (ortaggi, frutta, cereali, legumi, prodotti lattiero-caseari, carne e derivati, uova, olio, passate di pomodoro)	95 %	Ditta: 90 %	Aspetti sottoposti a verifica in occasione dei controlli; eventuali non conformità o richieste integrative (o irreperibilità preventivamente comunicate) sono state segnalate e gestite da parte della Ditta aggiudicataria	
	Impiego di carne di bovino piemontese (di cui 50% biologica)	100 %	Ditta: 100 %		
	Impiego di carne fresca di pollo di filiera piemontese	100 %	Ditta: 100 %		
	Impiego di prosciutto cotto di alta qualità e filiera italiana, senza glutine, proteine del latte, polifosfati	100 %	Ditta: 100 %		
	Impiego di latte e burro di filiera piemontese	100 %	Ditta: 95 %		
	Impiego di formaggi freschi di filiera piemontese/regioni contermini (di cui stracchino, mozzarella e ricotta biologici)	100 %	Ditta: 95 %		
	Utilizzo di pasta (nazionale) biologica, riso (piemontese o regioni contermini) biologico, orzo e farro biologici	100 %	Ditta: 100 %		
	Utilizzo esclusivo di olio extravergine di oliva biologico di filiera nazionale per le cotture e per i condimenti	100 %	Ditta: 100 %		
	Utilizzo di ortofrutta stagionale nazionale di provenienza locale, di produzione biologica o integrata	99 %	Ditta: 95 %		
	Utilizzo di banane biologiche provenienti dal mercato equo-solidale	99 %	Ditta: 99 %		
Freschezza degli alimenti impiegati	Utilizzo degli alimenti prima della data di scadenza secondo la <i>shelf-life</i> prevista da Capitolato	100 %	Aspetto sottoposto a verifica in occasione dei controlli senza evidenza di non conformità		
Garanzia del fabbisogno	Presenza di piatto campione in distribuzione a dimostrazione e verifica della grammatura	100%	Aspetto sottoposto a verifica in occasione dei controlli senza evidenza di non conformità		

<i>Composizione dei menu e qualità degli alimenti impiegati</i>			
Fattore di qualità	Indicatore di qualità	Standard di qualità	Monitoraggio
Varietà dei menu	Presenza di menu diversificati per fasce di utenza (infanzia, primarie e secondaria)	100 %	- Menu infanzia - Menu primarie e secondarie - Menu cestini secondarie
	Presenza di varianti stagionali (estivo; invernale) per anno scolastico	100 %	- Menu estivo: 17/09-18/10/24 e 28/04-30/06/25 - Menu invernale: 21/10/24-24/04/25
	Revisione dei menu in seguito a riscontri di criticità o a riunioni delle Commissioni Mensa	100 %	Commissioni mensa: 26/11-03/12/2024 e 01-08/04/2025
	Proposta di almeno 5 menu "a tema" o "speciali" nel corso dell'anno scolastico	100 %	Menu Halloween: 30/10/24 Menu Natale: 18/12/24 Menu regionali (5): 12/03-09/04/25 Menu multietnici (5): 30/04-28/05/25 Menu senza glutine: - AIC 12/05/25
Analisi del gradimento del menu	Riscontro sul menu, assaggio da parte del Dietista comunale, degli Insegnanti o dei rappresentanti dei genitori in occasione dei sopralluoghi con verifica degli scarti	100 %	100% - Aspetto sottoposto a verifica in occasione dei controlli

<i>Garanzia di erogazione delle diete speciali e dei menu alternativi</i>			
Fattore di qualità	Indicatore di qualità	Standard di qualità	Monitoraggio
Disponibilità delle diete speciali per motivi sanitari	Elaborazione diete speciali personalizzate secondo documentazione medica	100 %	100 %
Disponibilità del menu alternativo	Presenza di menu alternativi differenti: senza carne di tutti i tipi, senza carne suina, senza carne e pesce	100 %	100 %

<i>Rispetto delle procedure organizzative per la corretta fruizione del pasto</i>			
Fattore di qualità	Indicatore di qualità	Standard di qualità	Monitoraggio
Temperature adeguate del cibo (vitto comune, diete speciali, menu alternativi)	Almeno 1 controllo in ogni scuola nell'anno scolastico dei parametri di temperatura degli alimenti in fase di ricevimento ad ogni sopralluogo da parte del Dietista comunale e a campione da parte del Laboratorio di consulenza (oltre alla verifica dell'autocontrollo quotidiano da parte della Ditta affidataria)	100 %	100 % - 28 controlli Dietista (21 plessi) - 6 controlli Laboratorio (6 plessi)
Presenza e conformità delle diete speciali e dei pasti dei menu alternativi	Almeno 1 controllo in ogni scuola nell'anno scolastico dei pasti dietetici (riepilogo diete annuali, riepilogo diete del giorno, identificazione piatti, contenuto piatti) ad ogni sopralluogo da parte del Dietista comunale e a campione da parte del Laboratorio di consulenza	100 %	100 % - 28 controlli Dietista (21 plessi) - 6 controlli Laboratorio (6 plessi)
Rispetto dei requisiti previsti dal Capitolato d'appalto da parte della Ditta affidataria	Almeno 1 controllo in ogni scuola nell'anno scolastico da parte del Dietista comunale, e a campione da parte del Laboratorio di consulenza	100 %	100 % - 28 controlli Dietista (21 plessi) - 6 controlli Laboratorio (6 plessi)
Attuazione di controlli igienico-sanitari, autocontrollo, HACCP	Almeno 1 controllo in ogni scuola e 2 controlli presso il centro cottura nell'anno scolastico da parte del Dietista comunale. Almeno 5 audit completi presso il centro cottura e 6 audit completi presso i plessi scolastici a campione da parte del Laboratorio di consulenza	100 %	100 % Centro cottura: - 3 controlli Dietista - 5 controlli Laboratorio Scuole: - 28 controlli Dietista (21 plessi) - 6 controlli Laboratorio (6 plessi)

<i>Rispetto delle procedure organizzative per la corretta fruizione del pasto</i>			
Fattore di qualità	Indicatore di qualità	Standard di qualità	Monitoraggio
Analisi chimiche e microbiologiche	Verifica della conformità della carne bovina fresca alla razza piemontese	100 % di conformità	100 %
	Verifica della conformità dei prodotti ortofrutticoli alla produzione biologica e analisi sui prodotti alimentari (8 analisi per anno scolastico di molteplici parametri ciascuna), oltre alla verifica dell'autocontrollo da parte della Ditta affidataria	100 %	100 %
	Analisi chimica e microbiologica sull'acqua di rete almeno una volta all'anno	100 %	<i>Ditta: 100 %</i>
	Analisi su piani di lavoro per verifica pulizia e sanificazione (8 analisi per anno scolastico su molteplici parametri ciascuna), oltre alla verifica dell'autocontrollo da parte della Ditta affidataria	100 %	100 %
	Analisi di ricerca allergeni (glutine, latte, uova ecc..) per verifica conformità produzione diete speciali e assenza di contaminazione (3 analisi per anno scolastico)	100 %	100 % - 1 glutine - 1 proteine latte - 1 proteine uovo

Rivoli, 27/08/2025

Direttore Esecuzione - Servizio di ristorazione scolastica

Dietista comunale

Matteo TOTO