



**Carta dei servizi
della Ristorazione Scolastica,
di Accompagnamento Scuolabus,
di pre e post-scuola,
di Accompagnamento e trasporto
alunni diversamente abili.**

dicembre 2024

Indice

3 **Prefazione:** lettera dell'Amministratore Unico di Fucecchio Servizi

4 **Fucecchio Servizi**

5 **Carta dei servizi: cosa è**

7 **Del Monte Ristorazione**

- Il servizio di Ristorazione scolastica
- Principi
- Riferimenti normativi
- La ristorazione scolastica

17 **Coop.va Cristoforo**

- Il servizio di Accompagnamento Scuolabus, di pre e post-scuola, di Accompagnamento e trasporto alunni diversamente abili
- Principi
- Riferimenti normativi
- Il servizio di Accompagnamento Scuolabus, di pre e post-scuola, di Accompagnamento e trasporto alunni diversamente abili di Coop.va Cristoforo

Prefazione

Caro Lettore,

con queste poche parole vogliamo giungere fino a te e spiegarti la nostra missione. La chiamiamo missione poiché ciò che ci spinge a perseguire determinate finalità è il credere fermamente che il nostro agire possa in qualche modo aiutare a rendere la vita nostra e dei nostri figli migliore.

Ci Spinge il pensare al futuro che a loro lasciamo e la volontà di non nuocere a questa terra già fortemente lesa.

La nostra idea di servizi scolastici è essenzialmente mescolata al sentire ogni singolo bambino come parte di una grande famiglia.

Al centro del nostro agire vi è l'educazione e il benessere dei bambini, la loro tutela, cura e alimentazione sana ed equilibrata.

Ci teniamo a fornire un aiuto concreto alle famiglie mettendo a disposizione servizi come il trasporto scolastico, il prescuola, l'accompagnamento dei bambini e la mensa scolastica.

Crediamo che investire in educazione alimentare sia lo strumento migliore per scongiurare l'obesità infantile così drasticamente aumentata negli ultimi anni.

Parimerito siamo consapevoli che circa il 6-7 % delle famiglie dell'Area Empolese Valdelsa è in disagio economico. Molti dei nostri piccoli utenti assumono un pasto completo solo ed esclusivamente a scuola e noi siamo intenzionati a garantirglielo. Difendiamo fortemente la scelta di una mensa biologica ed eco-sostenibile. I nostri servizi sono a misura di CAM e progettati per essere risposta a bisogni essenziali delle famiglie. La società garantisce l'esenzione totale dal pagamento delle quote di compartecipazione alle famiglie attenzionate dai servizi assistenziali del territorio oltre alle tante agevolazioni tariffarie determinate dalla giunta Comunale di Fucecchio annualmente. I nostri servizi sono facilmente fruibili e gestiti con strumenti digitali che raggiungono la quasi totalità delle nostre famiglie. Tutto ciò detto ci auguriamo di poter avere dalla nostra parte la tua collaborazione, essenziale per tenere i nostri servizi sempre rispondenti ai bisogni effettivi della comunità.

L'Amministratore Unico di Fucecchio Servizi
Lorenzo Calucci

Chi siamo

Fucecchio Servizi S.r.l. è una Società in house totalmente partecipata dal Comune di Fucecchio. Come sancito nello statuto societario la Società ha per oggetto sociale esclusivo la gestione delle attività di refezione scolastica, trasporti scolastici ed altre attività similari; farmacie; attività teatrali, musicali e cinematografiche, promozione di eventi ecc. La gestione dei servizi in oggetto è affidata a esperti e professionisti. Fucecchio Servizi gestisce anche la farmacia comunale di Fucecchio e Dal 2019, insieme alle Società partecipate dei Comuni di San Miniato, Santa Croce sull'Arno, Montopoli in Val d'Arno e Castelfranco, ha istituito il progetto Farm@rete con l'obiettivo di implementare l'efficienza innalzando il livello di servizio e migliorando la capacità di risposta alle esigenze dei cittadini.

I nostri servizi

Fucecchio servizi attualmente garantisce i seguenti servizi:

- Farmacia Comunale di Fucecchio, Via Sanminiatese 8/a San Pierino gestito da 5 farmacisti dipendenti.
- Servizio di trasporto scolastico gestito da 10 autisti dipendenti della società.
- Servizio di refezione scolastica, sporzionamento nelle mense scolastiche e rilevazione delle presenze affidato a **Del Monte Ristorazione Collettiva srl**.
- Servizio di Prescuola, accompagnamento scuolabus e accompagnamento e trasporto alunni diversamente abili affidato a Cristoforo Coop.Sociale Onlus.

Come ci si iscrive ai nostri servizi

Le domande di accesso ai servizi di mensa e trasporto devono essere presentate tramite il portale genitori Simeal il primo anno di ogni ciclo (primo anno di scuola d'infanzia, di scuola primaria e di scuola secondaria di primo grado) nelle annualità intermedie la domanda ai servizi si intende rinnovata automaticamente fatta eccezione per coloro che usufruiscono delle agevolazioni i quali devono presentare domanda ogni anno.

Per il servizio di pre-scuola la domanda deve essere presentata ogni anno. Il servizio sarà attivato solo al raggiungimento di un numero minimo di iscritti.

Come richiedere i nostri servizi

Portale Genitori (Simeal) <https://fucecchio.simeal.it/sicare/benvenuto.php>

Si accede al portale per:

- effettuare domanda di iscrizione on-line ai servizi;
- effettuare la disdetta ad un servizio scolastico;
- consultare le istanze inviate;
- inviare o ricevere comunicazioni;
- effettuare i pagamenti;
- consultare l'estratto conto.

Informazioni e contatti

L'Info Point Fucecchio Servizi garantisce i seguenti servizi:

- informazioni sui servizi scolastici offerti;
- pagamenti di servizi scolastici senza commissioni;
- consegna tesserino identificativo e badge trasporto scolastico;
- informazioni-pagamento-rateizzazioni insoluti mensa e trasporto scolastico;
- iscrizione ad eventuali progetti scolastici attivati.

Indirizzo:

Via Sanminiatese, 8/A – 50054 San Pierino – Fucecchio (FI);

Telefono: 0571 268313- 3342476635

E-mail: n.gashi@comune.fucecchio.fi.it;

r.poletti@comune.fucecchio.fi.it.

Carta dei servizi, cos'è

Questa Carta del Servizio è un documento che serve ad informare il cittadino in modo trasparente e completo sul **servizio di Ristorazione Scolastica e sul servizio di Accompagnamento scuolabus**, di **pre e post-scuola**, di **Accompagnamento e trasporto alunni diversamente abili**.

La carta serve anche a definire "standard minimi" di garanzia della qualità che il cittadino può controllare.

Essa si compone di una parte generale che spiega quali sono i principi cui i servizi si ispirano e una parte specifica relativa alle aziende e all'illustrazione dei servizi.

Inoltre, essa non è un documento che viene prodotto una volta per tutte e la parte specifica di illustrazione del servizio potrà essere aggiornata ogni volta cambiano leggi e regolamenti, o quando il Comune di riferimento si pone obiettivi diversi.



Del Monte Ristorazione Collettiva Srl

È una società di ristorazione con sede in Lucca presente da molti anni sul mercato nazionale nel settore del food service ed in particolare nelle attività di ristorazione scolastica, sanitaria e aziendale. Del Monte fa parte del Gruppo Gianneccchini, azienda qualificata per lo svolgimento di servizi rivolti al pubblico e all'industria di tutta la Toscana.

L'azienda è in possesso delle seguenti certificazioni:

- > **ISO 9001 Sistema di Gestione Qualità;**
- > **ISO 14001 Sistema di Gestione Ambientale;**
- > **ISO 45001 Sistemi di Gestione Salute e Sicurezza dei Lavoratori;**
- > **ISO 22000 Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare;**
- > **ISO 22005:2008 Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari;**
- > **Rating di Legalità con punteggio **;**
- > **registrazione EMAS.**

Del Monte Ristorazione Srl - Via di Tiglio, 1697 – 55100 San Filippo (LU)

Tel. 0583 469476

info@delmonteristorazione.it



Il servizio di ristorazione scolastica

PRINCIPI

Uguaglianza ed imparzialità

Il servizio di ristorazione è assicurato a tutti gli utenti che ne facciano richiesta tramite iscrizione. Il servizio dietetico assicura pasti ugualmente adeguati agli utenti con esigenza di dieta speciale per motivi sanitari, etici o religiosi.

Attenzione al benessere dei bambini

Il servizio è attento alle esigenze nutrizionali dei bambini, secondo quanto previsto dai LARN e dalle linee guida Regionali, ma anche alla gradibilità dei menù.

Qualità e rispetto del territorio

I fornitori delle materie prime sono selezionati attraverso parametri di qualità ma anche di territorialità e giustizia sociale, cercando il rapporto diretto con i produttori.

Trasparenza

All'utente viene fornita informazione chiara sul servizio erogato, favorendo inoltre il diritto di accesso alle informazioni sullo stesso attraverso i canali di comunicazione dedicati (sito web, canali social, app dedicata) e incontri diretti.

Continuità

Un servizio essenziale come quello della ristorazione scolastica deve essere assicurato anche in situazioni straordinarie. Per questo in caso di eventi eccezionali che influiscano sul suo regolare svolgimento sono previsti interventi particolari per contenere il disagio e ridurre il disservizio, anche in relazione agli accordi stipulati con le Amministrazioni Comunali che possono definire caso per caso le modalità di gestione del servizio di ristorazione (es. scioperi, mancate forniture ecc.).

Partecipazione

La partecipazione è sempre garantita sia per tutelare il diritto ad una corretta fruizione del servizio sia per favorire la collaborazione tra tutti gli attori interessati. La Commissione mensa è l'organismo attraverso cui viene assicurata la partecipazione di tutti: rappresentanti dei genitori, delle scuole, del Comune e della società di ristorazione. Le famiglie, hanno il diritto di ottenere informazioni, oltre che individualmente, anche attraverso la Commissione mensa che dovrà inoltrare i suggerimenti o i reclami al Servizio Istruzione del Comune, al fine di favorire il costante miglioramento del servizio.

Esistono inoltre altri strumenti di verifica e di condivisione per un costante miglioramento del servizio. In particolare:

- **La somministrazione di questionari di gradimento.**
- **La rilevazione dei consumi in ogni classe (con riferimento a ECCEDENZE e SCARTI), che permette di elaborare statisticamente dati, che non sono più parziali come quelli che emergevano dai classici sistemi di monitoraggio, bensì rappresentativi della totalità dei bambini serviti da Del Monte Ristorazione.**
- **L'organizzazione di laboratori di educazione alimentare con bambini e insegnanti, anche con la partecipazione di nutrizionisti e medici specialisti.**

Inoltre, qualunque utente potrà rivolgersi alle Amministrazioni Comunali o all'azienda (tramite l'email fucecchio@delmonteristorazione.it oppure telefonicamente allo 0571 242335) per ottenere informazioni circa i regimi dietetici, la scelta dei prodotti ed il funzionamento del servizio in genere, e per segnalare problematiche inerenti il servizio di ristorazione.

Equilibrio nutrizionale e attenzione ai temi della sostenibilità

Sia a scuola che a lavoro il pasto è un momento educativo importante per acquisire e conservare un modello alimentare sano ed equilibrato. Per questo motivo, anche con il supporto di professionisti dell'alimentazione e attraverso l'utilizzo di materie prime di qualità e certificate, Del Monte si impegna nel promuovere un corretto equilibrio nutrizionale e sani stili alimentari. Nell'ottica, inoltre, di salvaguardare l'ambiente e il benessere della collettività, il servizio di ristorazione viene erogato concretamente attraverso diverse azioni di sostenibilità e di attenzione all'ambiente, tra le quali:

- l'utilizzo preferenziale nelle mense di acqua microfiltrata (a scapito dell'uso di acqua imbottigliata in plastica);
- la dotazione di attrezzature GREEN nei centri cottura;
- la preferenza di fornitori che impieghino imballaggi ecologici e/o riutilizzabili;
- la riduzione degli scarti attraverso sistemi di monitoraggio del gradimento dei pasti;
- la ridistribuzione delle eccedenze di cibo attraverso progetti con funzione e finalità sociali;
- l'uso di stoviglie pluriuso e in caso di necessità di stoviglie monouso biodegradabili;
- l'impiego di alimenti provenienti da agricoltura biologica (prodotti bio) e da fornitori locali e di filiera corta, KM 0, DOP, IGP, Equosolidale;
- l'impiego di prodotti ecologici per la sanificazione, con dosatori appositi.





RIFERIMENTI NORMATIVI

La Carta dei Servizi della Ristorazione Scolastica trova il suo fondamento legislativo nella già citata Direttiva del presidente del Consiglio dei Ministri del 27 gennaio 1994: "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici".

Inoltre, la L. 24 dicembre 2007, n. 244 all'art. 2, comma 461, ha previsto che, al fine di tutelare i diritti dei consumatori e degli utenti dei servizi pubblici locali e di garantire la qualità, l'universalità e l'economicità delle relative prestazioni, l'ente locale in sede di stipula dei contratti di servizio, deve includere l'obbligo per il soggetto gestore di emanare una "Carta della qualità dei servizi".

Successivamente sono stati emanati i seguenti provvedimenti:

- Provvedimento Ministero della Salute del 29.04. 2010 "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica"
- Deliberazione G.R.T. n. 1127 del 28.12.2010 e aggiornamento del 13.09.2016 "Linee di indirizzo della Regione Toscana per la ristorazione 10 scolastica"
- Deliberazione G.R.T. n. 898 del 13.09.2016 "Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica. Aggiornamento D.G.R. n. 1127/2010"
- Accordo Stato-Regioni sulle linee di indirizzo rivolte ai gestori delle mense del 2016
- Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari (approvati con D.M. 25 luglio 2011)



LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Presupposti e obiettivi

Il pasto a scuola è un momento educativo importantissimo per acquisire un sano modello alimentare utile poi nell'età adulta. È anche un momento collettivo che favorisce l'esperienza gustativa, ampliando il panorama alimentare del bambino che può così confrontarsi e condividere la propria cultura alimentare e i propri gusti con quelli degli altri utenti. Educa i bambini alla convivialità, a gustare ed apprezzare il cibo insieme.

La ristorazione scolastica di Del Monte Ristorazione ha così una funzione educativa nella promozione di un corretto equilibrio nutrizionale e sani stili alimentari, protettiva, attraverso l'utilizzo di materie prime di qualità e certificate, e sostenibile, orientata alla valorizzazione dell'eccellenza del territorio locale e dei prodotti biologici.

L'obiettivo della ristorazione scolastica è quello di associare ad una elevata qualità nutrizionale la gradibilità del pasto del bambino.

Modalità di gestione ed erogazione

Del Monte propone un servizio efficiente e rispettoso di un'alimentazione sana, vicina alle esigenze e ai gusti dei bambini nella loro fase di crescita e rispettosa della loro salute.

La realizzazione del servizio avviene attraverso una costante interazione tra il responsabile del servizio, lo staff tecnico e la cucina ed è realizzato grazie alla collaborazione con professionisti dell'alimentazione, come medici e nutrizionisti, nel rispetto dei parametri nutrizionali e con attenzione alla varietà e alla gradevolezza degli alimenti, preparati dalle cucine solo con materie prime certificate e di origine sicura e genuina, e con molteplici tecniche di cottura per le diverse esigenze dell'utenza.

**Nel dettaglio:**

- la produzione, l'approvvigionamento e lo stoccaggio delle derrate alimentari e la preparazione e il confezionamento dei pasti avvengono presso il centro di cottura;
- i pasti sono consumati nei rispettivi refettori, con servizio al tavolo o nelle classi, secondo quanto concordato;
- il riassetto, la pulizia e la sanificazione dei refettori e locali annessi è assicurata dalla nostra azienda secondo quanto indicato nel contratto di appalto;
- la maggior parte degli alimenti provengono da agricoltura biologica mentre altri sono prodotti locali o di filiera corta;
- la professionalità del personale è garantita non solo dall'esperienza degli addetti ma anche dai programmi di formazione e aggiornamento dedicati.

Selezione delle materie prime/fornitori

La politica dell'ufficio acquisti è orientata a selezionare fornitori in grado di offrire garanzie in merito a:

- rispetto degli standard qualitativi;
- regolare reperibilità del prodotto da approvvigionare e "Tracciabilità" e "Rintracciabilità" di ogni prodotto;
- requisiti di ordine igienico-sanitario inerenti alla sicurezza alimentare.

Sempre più gli acquisti sono orientati su prodotti provenienti da agricoltura biologica e da filiera corta.

I menù

Del Monte Ristorazione nella preparazione dei menu rispetta i fabbisogni nutrizionali della fascia d'età a cui è rivolto il servizio seguendo i LARN e le Linee Guida per una Sana Alimentazione; garantisce un e quantitativamente adeguato di nutrienti e di micronutrienti; tiene in considerazione il gradimento dei bambini.

Nel garantire il rispetto dei livelli di distribuzione giornaliera energetica viene all'alternanza delle fonti proteiche (che possono essere sia di origine animale preferibilmente cibi freschi (verdure, frutta, latticini) e a basso tenore di grassi extravergine di oliva; riducendo gli alimenti troppo ricchi di zuccheri semplici e di sale alimentari. Le materie prime scelte sono rispettose della stagionalità privilegiando locale e da

Diete speciali e tipicità

Grazie alla professionalità ed esperienza dei propri specialisti, DEL MONTE RISTORAZIONE è in grado diete speciali per bambini e ragazzi affetti da particolari patologie (allergie e intolleranze diabete, ecc); è inoltre molto attenta al rispetto delle culture e delle tipicità prevedendo cucina locale, legati alle tradizioni del territorio e alle culture alimentari. All'interno delle cucine di Del Monte è prevista un'area dedicata alle Diete Speciali, dotata di idonea bilancia per le operazioni di giusta calibratura delle grammature e della attrezzatura necessaria per le diverse preparazioni.



LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Tra gli aspetti di particolare rilievo che determinano il buon andamento dell'attività di preparazione dei pasti e di erogazione del servizio di ristorazione si evidenziano:

Gestione informatizzata

Del Monte Ristorazione, per una gestione centralizzata delle attività e l'ottimizzazione delle stesse, ha adottato e usa quotidianamente un software gestionale interno che consente la gestione informatizzata degli approvvigionamenti e conseguentemente del flusso produttivo giornaliero. L'elaborazione dei dati di gestione viene affidata ad un programma che è stato appositamente creato e personalizzato sulle caratteristiche aziendali. Il programma comprende diverse funzioni a carattere gestionale, tecnico e contabile. Ha poi una valenza tecnica nell'elaborazione dei computi nutrizionali per ogni ricetta e per ogni menù normale e dietetico. È in grado di gestire gli archivi di ricette, menù, diete, magazzino, scuole, per il reperimento ed elaborazione dei dati. La pianificazione informatizzata del flusso produttivo consente la preparazione dei quantitativi giornalieri in relazione agli orari di prevista distribuzione, ottimizzando le tempistiche e l'appetibilità di ogni singola pietanza. Il processo produttivo è organizzato secondo un preciso flusso di attività che inizia con la fase di ricevimento delle materie prime e termina con il confezionamento per il successivo trasporto.

Contatto diretto con le scuole

Quotidianamente ogni scuola comunica il numero dei pasti, questo contatto quotidiano è di grande utilità in quanto costituisce un confronto continuo fra la Cucina Centralizzata e tutte le scuole, permettendo di soddisfare tempestivamente eventuali richieste ed assumere continuamente indicazioni sull'andamento del servizio.

Professionalità degli operatori

Per Del Monte la principale risorsa è rappresentata dagli individui che ne fanno parte. L'organico previsto nel Centro Pasti è composto da personale qualificato e preparato, formato ed aggiornato in modo costante per valorizzarne il lavoro, stimolarne e riconoscerne la creatività e la professionalità.

Attrezzature e impianti

Del Monte Ristorazione, oltre ad una attenta analisi nella scelta e nella preparazione del proprio personale, utilizza unicamente apparecchiature ed impianti che assicurano la massima sicurezza in campo di igiene alimentare ed il massimo della resa nutrizionale ed organolettica delle preparazioni, sempre attenti alla tutela dell'ambiente.

Controlli igienico-sanitari

Al fine di garantire la sicurezza igienico-sanitaria dei pasti, vengono effettuati corsi di formazione del personale, applicati i manuali di autocontrollo, effettuate visite ispettive periodiche da parte di operatori specializzati.

Sistema di gestione ambientale

In una visione di Ecogestione tutta l'attività aziendale di Del Monte Ristorazione si sviluppa in un'ottica di tutela ambientale: la promozione di sistemi tendenti a limitare la produzione di rifiuti o al loro riutilizzo recuperando da essi materiali ed energia, utilizzo di pannelli fotovoltaici e automezzi elettrici o comunque a basso impatto ambientale.

Promozione della salute - Del Monte Ristorazione è da sempre impegnata in progetti di educazione alimentare rivolti alle famiglie, ai ragazzi ed agli insegnanti, che vengono personalizzati con attenzione alla tipicità e cultura del territorio in cui sono realizzati.





Caratteristiche delle derrate alimentari

Ove non espressamente indicato, tutti gli ingredienti si intendono di origine italiana; le preparazioni a base di carne o pesce vengono effettuate esclusivamente nel centro cottura e non vengono utilizzati prodotti prefritti o ricomposti; le derrate per diete sanitarie possono non corrispondere alle caratteristiche sotto elencate, compreso per la carne/pesce ricomposta, panata e/o prefritta e utilizzate solo previa prescrizione medica.

- olio EVO biologico 100%
- pomodori pelati biologico 100% biologico, di cui il 40% anche a filiera corta
- pesto pronto biologico 100%
- pasta di semola di grano duro biologico e a filiera corta 100%
- paste alimentari fresche biologiche al 100%
- riso biologico al 100%
- pane fresco biologico e a filiera corta al 100%
- farine 100% biologiche
- prodotti da forno dolci e salati 100% biologici
- latte biologico 100% biologico, di cui il 40% anche a filiera corta
- yogurt biologico 100% biologico, di cui il 40% anche a filiera corta
- parmigiano Reggiano e grana Padano DOP
- stracchino biologico 100% biologico, di cui il 40% anche a filiera corta
- burro biologico 100% biologico, di cui il 40% anche a filiera corta
- ricotta biologico 100% biologico, di cui il 40% anche a filiera corta
- mozzarella biologico 100% biologico, di cui il 40% anche a filiera corta
- caciotta biologico 100% biologico, di cui il 40% anche a filiera corta
- uova a guscio categoria A biologico 100% biologico, di cui il 40% anche a filiera corta
- uova pastorizzate biologiche al 100%
- prosciutto cotto di alta qualità senza polifosfati o sali di fusione e senza nitrati biologico 100%
- prosciutto crudo di Parma DOP
- prodotti vegetali surgelati (fagiolini, bietole, spinaci, pisellini, misto per minestrone) biologici 100%
- prodotti ittici surgelati provenienti dalle zone FAO 37 e 27
- carne bovina fresca e biologica 100%
- carne avicola fresca e biologica 100%
- carne suina fresca e biologica 100%
- frutta e verdura fresca e biologica 100%, banane biologiche 100% provenienza non italiana
- legumi biologici al 100%





Il centro cottura

Il centro cottura è la cucina centralizzata dove avviene la produzione ed il confezionamento dei pasti, nel rispetto degli obiettivi fondanti di Del Monte Ristorazione:

Garantire un'alimentazione igienicamente e nutrizionalmente sana;

Garantire un'eccellente qualità organolettica dei piatti preparati;

Favorire l'educazione alimentare degli utenti

Il processo di produzione si sviluppa in una successione di attività che si articolano nel ricevimento e stoccaggio materie prime, preparazione dei cibi, cottura, confezionamento e spedizione del pasto, con un sistema di programmazione, controllo e verifica di ogni singola fase di lavorazione.

In merito al flusso fisico delle materie all'interno del centro di cottura si privilegia sempre un sistema di movimentazione dei materiali in modo tale da evitare l'incrocio sporco-pulito. In particolare per il presente appalto si prevede l'adozione del criterio marcia in avanti inteso come progressione nelle diverse fasi lavorative di un alimento lungo un percorso possibilmente rettilineo. I percorsi degli alimenti sono infatti orientati in modo da non tornare indietro nello svolgimento di un'operazione, questo per evitare incroci e quindi contaminazioni possibili nelle diverse fasi di lavorazione (pulizia, lavorazione, cottura, assemblaggio, servizio). Ciascuna delle attività è caratterizzata da specifici protocolli operativi, atti a garantire in ogni istante la conservazione delle proprietà organolettiche degli alimenti e la totale igienizzazione delle aree di lavoro e degli utensili.

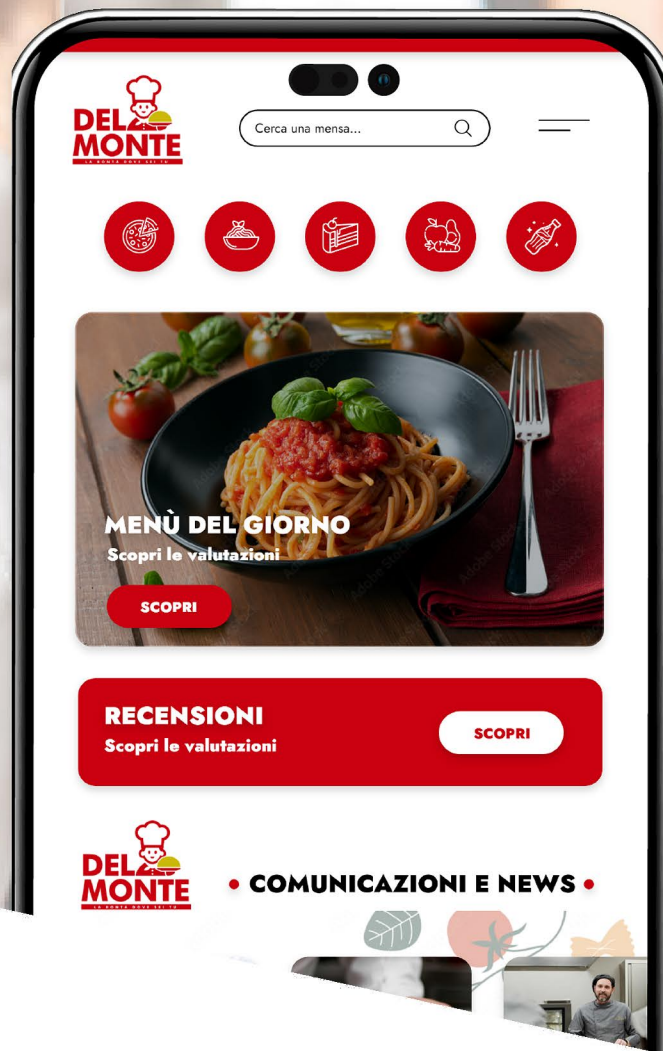
Educazione alimentare

Nel contesto educativo scolastico è molto importante insegnare anche quali siano le corrette abitudini alimentari; questa forma di istruzione aiuta una sana crescita e una maggiore consapevolezza dell'importanza del cibo nell'età adulta.

Infatti se queste iniziative sono supportate da una formazione mirata, con l'ausilio degli insegnanti, si potrà ottenere un risultato positivo anche in relazione al forte comportamento imitativo che ne scaturirà.

Queste sotto sono solo alcune delle iniziative che l'azienda porta avanti.





Queste sotto sono solo alcune delle iniziative che l'azienda porta avanti.

"Me lo porto a casa" - Del Monte Ristorazione, in accordo con il **Comune di Fucecchio** e di Fucecchio Servizi, provvederà alla distribuzione di una shopper in tessuto ecosostenibile, per raccogliere alimenti non consumati, quali frutta, budini UHT e prodotti da forno confezionati. "Gustavo" – è il personaggio creato da Del Monte Ristorazione riprodotto nella modulistica illustrativa dei progetti di educazione nutrizionale rivolti ai bambini per sensibilizzarli su tematiche quali: il consumo dell'acqua, il corretto equilibrio degli alimenti nel piatto, la raccolta differenziata, gli sprechi alimentari.

"Percorsi e attività di educazione nutrizionale ed ambientale per i bambini della scuola dell'infanzia e primaria" - Del Monte Ristorazione proporrà alle scuole dell'infanzia e primarie dei percorsi di educazione nutrizionale e ambientale differenziati per fascia di età che prevederanno la realizzazione di materiale per la partecipazione ad un concorso finale. La presentazione dei progetti verrà effettuata entro la fine del mese di maggio, le adesioni delle scuole dovranno essere comunicate entro la fine di giugno e le attività si svolgeranno nel periodo novembre-aprile dell'anno scolastico successivo)

Comunicazione

Per Del Monte Ristorazione comunicare in maniera efficace con le famiglie, gli utenti e i soggetti del territorio interessati, è un aspetto fondamentale.

In particolare, crediamo fortemente nella bidirezionalità della comunicazione, vogliamo ascoltare le famiglie per costruire insieme un servizio che sia sempre migliore per i bambini e la comunità di cui fanno parte.

L'azienda comunica con le famiglie attraverso la APP di proprietà, denominata GUSTapp, dove è possibile consultare il menù giornaliero, scaricare il menù stagionale e trovare tutte le informazioni relative alle ricette e ai valori nutrizionali dei piatti, con indicazioni anche relative alla provenienza e al tipo di coltivazione della materia prima (es. biologica).

Inoltre sul sito web aziendale www.delmonteristorazione.com è possibile trovare molte informazioni sulla nostra politica e organizzazione



CRISTOFORO

SOCIETÀ' COOPERATIVA SOCIALE - ONLUS

Cooperativa CRISTOFORO

Cristoforo società cooperativa ONLUS, facente parte del Network Orologio 2.0, da oltre 20 anni produce lavoro e relazioni creando opportunità per il territorio sul quale investe. Con 2.764 dipendenti di cui 673 addetti svantaggiati (dati al 26 Maggio 2024) è tra le più importanti realtà dell'Italia Centro Settentrionale e con 60milioni di euro di fatturato realizzato nel 2023 (con un previsionale di 72milioni di euro per il 2024) è la cooperativa di tipo B con il valore della produzione più alto in tutta Italia. Il monitoraggio costante della qualità, i piani di controllo finalizzati al mantenimento di elevati standard delle prestazioni, le misure di prevenzione e controllo della sicurezza sono per la Cooperativa Cristoforo azioni procedurali scrupolose e non negoziabili, riconosciute dai principali Enti Certificatori Internazionali.

Le certificazioni al momento possedute sono:

Qualità 9001

Salute e Sicurezza 45001

Gestione Ambientale 14001

Sicurezza Alimentare 22000

Prevenzione Corruzione 37001

Responsabilità Sociale SA8000

Parità di Genere 125:2022

La sede di Cristoforo società cooperativa ONLUS è in Via Lisbona, 23 – Pontassieve (FI) - CAP: 50065

Tel: 055-8323483 – 055-8316737

Fax: 055-8325491

Email: info@coopcristoforo.it

Fb: Cristoforo Jobs – il portale dell'inclusione lavorativa

il servizio di accompagnamento scuolabus, di pre e post-scuola, di accompagnamento e trasporto alunni diversamente abili

I NOSTRI VALORI

La Cooperativa Cristoforo da oltre 20 anni pone al centro della sua missione il "fattore umano", con l'obiettivo di conciliare l'efficienza del servizio e l'utilità sociale degli inserimenti lavorativi.

La cooperazione si ispira a valori fondamentali quali la mutualità, la solidarietà, la democrazia, l'impegno, l'equilibrio della responsabilità rispetto ai ruoli, lo spirito comunitario, il legame col territorio, un equilibrato rapporto con lo Stato e le Istituzioni pubbliche: su di essi si fonda l'integrazione fra la dimensione etico-sociale e quella imprenditoriale.

Cristoforo ha esplicitato i propri impegni nei confronti di tutti gli stakeholder nel Codice Etico, che è stato elaborato per assicurare che i valori etici fondamentali siano chiaramente definiti e costituiscano l'elemento base della cultura aziendale.

Il Codice Etico esplicita anche lo standard di comportamento di tutti i collaboratori di Cristoforo nella conduzione degli affari e, in generale, delle loro attività. La condotta di tutti, a tutti i livelli, è e deve essere improntata ai principi di Professionalità e Fiducia, Legalità e Onestà, Concorrenza, Imparzialità, Correttezza e Trasparenza.

RIFERIMENTI NORMATIVI

La Carta dei Servizi di accompagnamento scolastico rivolto anche ad utenti con disabilità, trova il suo fondamento legislativo nella già citata Direttiva del presidente del Consiglio dei Ministri del 27 gennaio 1994: "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici".

Inoltre, la L. 24 dicembre 2007, n. 244 all'art. 2, comma 461, ha previsto che, al fine di tutelare i diritti dei consumatori e degli utenti dei servizi pubblici locali e di garantire la qualità, l'universalità e l'economicità delle relative prestazioni, l'ente locale in sede di stipula dei contratti di servizio, deve includere l'obbligo per il soggetto gestore di emanare una "Carta della qualità dei servizi".

Successivamente sono stati emanati i seguenti provvedimenti:

DPCM del 27/01/1994 denominato "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici";

D.Lgs. 33/2013 "Riordino della disciplina riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni"

Legge 104/92 "Legge quadro per l'assistenza, l'integrazione sociale e i diritti delle persone handicappate"

Legge Regionale 32/2002 e s.m.i. "Testo unico della normativa della Regione Toscana in materia di educazione, istruzione, orientamento, formazione professionale e lavoro".

Il servizio di accompagnamento scuolabus, di pre e post-scuola, di accompagnamento e trasporto alunni diversamente abili della coop.va cristoforo

Il servizio di accompagnamento sul trasporto scolastico propone un'assistenza professionale affinché tutto il tragitto da casa a scuola, e viceversa, si svolga in estrema sicurezza e con un approccio positivo. Si svilupperà parallelamente al pre-scuola coinvolgendo assistenti e bambini in un processo che valorizzi il valore educativo dell'autonomia dei minori.

Il criterio della sicurezza dei bambini sarà posto all'attenzione primaria nella fase di formazione degli operatori coinvolti nel servizio; in ogni momento dovranno avere sempre la situazione sotto controllo, garantendo che ogni minore sia coinvolto nelle attività proposte.

Nell'organizzazione dei servizi gli obiettivi sono:

- > incoraggiare le capacità relazionali e di socializzazione;
- > sviluppare l'autonomia, grazie alla scelta di attività e la gestione delle routine quotidiane;
- > stimolare la capacità di condividere, cooperare, imparare le regole del gioco e del rispetto degli altri e di sé stessi;
- > favorire comportamenti prosociali all'interno del gruppo dei pari e non;
- > favorire la partecipazione e l'inclusione dei minori portatori di BES - Bisogni Educativi Speciali.

Nel caso in cui si dovesse verificare un'emergenza durante lo svolgimento del servizio, il Responsabile Tecnico del Servizio potrà intervenire con celerità attraverso l'immediata comunicazione con gli operatori che gestiranno la situazione emergenziale secondo i protocolli stabiliti tra la Cooperativa e l'Amministrazione Comunale. Gli operatori saranno attentamente formati in funzione delle procedure che Cristoforo ha elaborato per ogni evenienza, avendo cura di educare gli addetti in turno all'adeguato comportamento da tenere nel corso di un'emergenza.

Il servizio di assistenza PRE SCUOLA è realizzato per consentire alle famiglie di poter affidare anticipatamente il bambino al personale scolastico al mattino, fin dalle ore 7:30. Il servizio nasce da un bisogno di custodia associato ad una delega educativa: le finalità ludico-ricreative e di sorveglianza saranno sempre proposte mettendo al centro il benessere del bambino. Proprio per questo il servizio deve possedere caratteristiche di complementarietà di stili ed intenti con gli indirizzi educativi della scuola, affinché sorveglianza ed assistenza diventino tempo utile e non solo fasi di attesa.

Gli obiettivi generali sono:

- > incoraggiare le capacità relazionali e di socializzazione attraverso la proposta di attività in piccoli gruppi;
- > stimolare la capacità di condividere, cooperare ed imparare le regole del gioco e dello stare insieme;
- > agevolare lo sviluppo di una creatività ordinata e produttiva mediante laboratori e giochi;
- > favorire la partecipazione e l'inclusione di minori con disabilità fisiche e mentali o portatori di ADHD-BES.

L'operatore coinvolto nel servizio cercherà di approfondire il più possibile la conoscenza dei bambini così da poterli indirizzare verso attività a loro più congeniali. Ciò è vero in particolar modo per bambini che abbiano bisogno di specifiche azioni di controllo così da includerli sempre di più nelle attività del gruppo, e al tempo stesso fornire a tutti ulteriori elementi educativi di comprensione ed inclusione delle potenziali diversità.

Pur rimanendo prioritaria l'attività di sorveglianza, nello spazio adibito i bambini che arriveranno prima dell'inizio delle lezioni vivranno questa scansione temporale:

👏 Nei primi minuti verranno accolti, si creerà un clima positivo verso la giornata scolastica, si formeranno i gruppi e si lanceranno i giochi. Soprattutto per i bambini più piccoli o per i portatori di ADHD-BES si lavorerà molto sulla rassicurazione psicologica

🕒 Lo spazio centrale sarà gestito a seconda dell'effettivo tempo a disposizione: si tratterà comunque di attività mai pesanti, ispirate al gioco e alla creatività

👉 Negli ultimi 5 minuti l'operatore aiuterà i bambini a riordinare gli spazi e a differenziare gli eventuali rifiuti, dando appuntamento al giorno successivo



Nel servizio di **ASSISTENZA SU SCUOLABUS**, l'accompagnatore ha il compito di creare un clima disteso e giocoso e lo farà relazionandosi in maniera collettiva e personale con i bambini, sottolineando la positività dei loro primi momenti di autonomia e, al tempo stesso, creando momenti ludico-educativi.

Viaggio d'andata – Per i bambini è il primo momento della giornata di distacco dalla famiglia: sarà proposto un clima sereno dove l'accompagnatore prolungherà la funzione familiare. Gli alunni saranno prelevati alle fermate stabilite e saranno assistiti nella salita, assicurandosi che nessun ostacolo ne impedisca o renda difficoltoso l'accesso ai sedili. Il bambino verrà fatto sedere disponendo ai suoi piedi lo zainetto, assicurandosi che non crei alcun intralcio. Laddove predisposto, il bambino sarà assicurato al sedile con le cinture di sicurezza ed una volta che tutti saranno seduti, si darà il via libera per la partenza. Durante il percorso l'accompagnatore si assicurerà che tutti stiano convenientemente seduti. All'arrivo l'accompagnatore scenderà per primo e vigilerà sulla discesa dei bambini, assicurandosi che non corrano rischi nel percorso fino all'ingresso della scuola, quando saranno affidati al personale incaricato. Una volta che i bambini saranno all'interno della scuola, l'accompagnatore si assicurerà che non siano stati dimenticati oggetti personali all'interno del mezzo. Una attenzione particolare sarà posta verso i minori con una disabilità fisica o mentale o che abbiano bisogno di una specifica esigenza di controllo. Dopo un colloquio con la famiglia e con l'istituto scolastico, saranno messe in atto tutte le procedure necessarie non solo per la comodità fisica del minore ma anche per quella mentale, per evitare che in alcun modo il bambino possa sentirsi diverso dagli altri.

Viaggio di ritorno – All'uscita da scuola, i bambini saranno affidati all'accompagnatore. Non è compito dell'accompagnatore prelevare gli alunni dalle singole classi e prepararli all'uscita ma in un clima di collaborazione che si instauri con il personale scolastico, si potranno avviare prassi e modalità diversificate. Durante il viaggio di ritorno l'accompagnatore utilizzerà gli stessi comportamenti dell'andata, sapendo però che si troverà in una situazione diversa: al termine della giornata scolastica infatti i bambini potrebbero trovarsi in una condizione di stanchezza che può condurli verso l'iperdinamismo o, al contrario, verso il sonno. L'accompagnatore sa quindi che dovrà favorire il rimanere seduti nel primo caso mentre dovrà sorvegliare la posizione del bambino nel secondo.

Alle fermate stabilite, dal lato del marciapiede e vicino alla segnaletica della fermata del bus, gli alunni saranno consegnati esclusivamente ai genitori o a persone che abbiano deleghe scritte, a nessun altro neppure se si trattasse di un familiare conosciuto.

I nostri operatori sono accuratamente formati e conoscono bene i loro doveri nel momento in cui salgono su uno scuolabus e vengono loro affidati dei bambini:

- > salire e scendere dal bus solo nei punti concordati
- > verificare che lo studente sia iscritto nella tabella di percorso: se così non fosse, il minore sarà comunque fatto salire a bordo (salvo diversa indicazione della Committenza) e a fine turno sarà comunicato il nome ai referenti indicati
- > scendere per primo ad ogni fermata e controllare e predisporre le condizioni di sicurezza per i bambini
- > aiutare nella salita/discesa dal mezzo ed alla sistemazione all'interno
- > accompagnare gli alunni fino alla scuola e verificarne l'ingresso
- > verificare la presenza di un adulto delegato al ritiro del bambino
- > verificare periodicamente lo stato di efficienza del kit di pronto soccorso sullo scuolabus
- > verificare visivamente lo stato di pulizia e di manutenzione dei mezzi, segnalando eventuali anomalie alla Coordinatrice del Servizio
- > è importante per ragioni di sicurezza che l'autista non sia disturbato né distratto dai bambini: l'accompagnatore provvederà in tal senso, garantendo la piena collaborazione. Se necessario, l'accompagnatore interverrà con richiami verbali.