

# ***CARTA DEL SERVIZIO***

## ***Servizio Mensa***



***SERVIZIO CERTIFICATO UNI EN ISO 9001***

## **INDICE**

<i>Carta del servizio.....</i>	<b>Pag.3</b>
<i>La Cooperativa Sociale Giubileo 2000.....</i>	<b>Pag.3</b>
<i>Principi fondamentali.....</i>	<b>Pag.3</b>
<i>Finalità del servizio.....</i>	<b>Pag.4</b>
<i>Il servizio di refezione scolastica.....</i>	<b>Pag.5</b>
<i>Descrizione del servizio erogato dalla cucina alla tavola: preparazione e distribuzione dei pasti.....</i>	<b>Pag.8</b>
<i>Impegni.....</i>	<b>Pag.10</b>
<i>I sistemi di controllo della qualità.....</i>	<b>Pag.11</b>
<i>Informarsi ed essere ascoltati.....</i>	<b>Pag.12</b>
<i>Contatti.....</i>	<b>Pag.12</b>

## ***La Carta del Servizio***

La Carta del servizio di refezione scolastica è un documento che descrive i principi fondamentali del servizio e le garanzie che sono offerte a coloro che lo utilizzano. La Carta si ispira alla Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri del 27/01/94 "Principi sull'erogazione dei Servizi Pubblici" ed è rapportata alle esigenze dell'Amministrazione comunale di Busachi.

La carta del servizio nasce dalla necessità di migliorare l'informazione e la conoscenza dei DIRITTI, delle GARANZIE e degli IMPEGNI che la Cooperativa Giubileo 2000 intende attuare e rispettare nell'attività di Ristorazione nel rapporto coi propri CLIENTI.

Col presente documento si intende offrire uno strumento chiaro e verificabile a tutti i Clienti per ciò che concerne le fasi di organizzazione e di erogazione del Servizio, i vincoli, i doveri e i comportamenti che la cooperativa attua e si impegna ad adottare nel rispetto dei diritti degli utenti e delle prescrizioni del capitolato di gara e nella tutela dei Consumatori.

## ***La cooperativa sociale Giubileo 2000***

La nostra cooperativa lavora nel servizio di ristorazione dal 2003; i servizi gestiti nei diversi anni sono i seguenti:

- ✓ Refezione scolastica scuola dell'infanzia di Allai (A.A.S.S. 2008/2009 – 2009/2010 – 2010/2011), Samugheo AA.SS 2008/2009 – 2009/2010; Ulà Tirso A.A.S.S, 03/04 – 04/05 05/06 – 06/07 – 07/08- 08/09 – 09/10- 10/11 – 11/12 – 12/13 -13/14; Busachi da ottobre 2008 a tutt'oggi
- ✓ Refezione scuole dell'obbligo di Samugheo AASS 2008/2009 – 2009/2010 e Busachi da ottobre 2003 a tutt'oggi;
- ✓ Mensa stazione Carabinieri di Busachi; dal 01.10.2001 a tutt'oggi
- ✓ Privati del Comune di Busachi;

Gli operatori della Cooperativa dimostrano un impegno sempre maggiore volto al miglioramento del servizio: grazie alla loro professionalità, acquisita attraverso il lavoro sul campo, ma soprattutto attraverso corsi di formazione e riqualificazione professionale, gli operatori si mostrano attenti alle esigenze e ai bisogni dei propri clienti.

## ***Principi fondamentali***

**UGUAGLIANZA** (Parità dei Diritti degli Utenti)- Il Servizio viene prestato nel rispetto di alcuni principi fondamentali. In primo luogo è assicurata la parità di diritti per tutti gli Utenti; sono accolte le esigenze dei commensali che per motivi di salute chiedono di poter seguire diete particolari.

**IMPARZIALITA'** (Parità di trattamento) - Tutti coloro che usufruiscono della mensa scolastica vengono trattati con obiettività, giustizia, imparzialità e cortesia.

**CONTINUITA'** (Servizio continuo e regolare) - Viene assicurato un servizio regolare e senza interruzione. Nel caso di eventi eccezionali che influiscono sul suo svolgimento, sono previsti interventi particolari per ridurre al minimo i disagi dei commensali e la durata dei disservizi.

**EFFICIENZA ED EFFICACIA** (Ottimizzazione del servizio) - La cooperativa persegue l'obiettivo del progressivo e continuo miglioramento dell'Efficienza e dell'Efficacia dei Servizi offerti, adottando tutte le soluzioni tecnologiche, umane, organizzative e procedurali funzionali alle situazioni ed alle esigenze.

**CONOSCENZA** (Sviluppo di conoscenze alimentari) - La cooperativa persegue con tenacia l'obiettivo di diffondere i principi e le modalità di una corretta alimentazione, finalizzato allo sviluppo ed alla salvaguardia dello stato di salute del bambino, come prevenzione di patologie derivanti da malnutrizione.

## ***Finalità del servizio***

Il servizio di refezione scolastica risponde alle seguenti finalità generali:

- ✓ **NUTRIZIONALI**, poiché copre il fabbisogno di nutrienti con il pasto principale della giornata, garantendo un adeguato sviluppo fisico e riequilibrando anche eventuali carenze dell'alimentazione extrascolastica;
- ✓ **EDUCATIVI**, poiché fornisce al bambino corrette abitudini alimentari, integrando l'insegnamento di queste abitudini con la collaborazione della famiglia;
- ✓ **PREVENTIVI**, poiché riduce l'insorgenza di patologie legate alla malnutrizione (obesità, ipertensione, diabete) con un'alimentazione equilibrata.

Nello specifico il servizio che la nostra cooperativa propone ha le seguenti caratteristiche:

- Rispetta l'ambiente in ogni fase, dall'approvvigionamento dei prodotti alla differenziazione dei rifiuti;
- Assicura un'alimentazione sana, equilibrata e gustosa;
- Rappresenta un momento di educazione alimentare orientato al consumo consapevole;
- È occasione per la formazione e l'aggiornamento del personale sui prodotti e la cultura gastronomica;
- Favorisce la conoscenza e il consumo di produzioni territoriali e tradizionali;
- Rappresenta il punto di incontro tra enti pubblici e privati, titolari dei servizi di ristorazione collettiva e il mondo della produzione agroalimentare;
- Favorisce la comunicazione e il confronto tra i bambini durante il momento del pasto.

Tali caratteristiche rappresentano anche i nostri obiettivi principali nella gestione del servizio, alla base del quale si pone un lavoro integrato e positivo tra amministrazione, cooperativa e suo personale, bambini e ragazzi, insegnanti e genitori.

## ***Il servizio refezione scolastica***

Il servizio di refezione scolastica è erogato agli alunni delle scuole materne e medie, nonché al personale docente delle scuole in servizio durante la refezione. La cooperativa nella gestione del servizio, con l'obiettivo di promuovere una corretta educazione alimentare, mette in atto le disposizioni che il Comune di Busachi ha dettato nel capitolato e nel bando di gara.

Il Servizio garantisce un costante controllo ed un monitoraggio continuo sulla salubrità e sulla qualità dei pasti.

### **Presentazione del Servizio**

L'erogazione di questo servizio non coinvolge un solo organismo, ma diversi soggetti che se ne occupano da differenti punti di vista:

- ✓ il Comune di Busachi, a cui è attribuita normativamente la vigilanza sull'erogazione del servizio;
- ✓ le Scuole del territorio comunale (scuola materna e media), cui spettano alcuni compiti connessi allo svolgimento del servizio, quali la comunicazione alla Cooperativa del numero, della tipologia dei pasti in rapporto alle specifiche diete previste.
- ✓ la cooperativa, a cui il Comune ha affidato la preparazione, il trasporto e la somministrazione dei pasti presso le sedi di refezione e la pulizia dei locali.

La nostra cooperativa nella gestione del servizio di refezione offre le seguenti garanzie:

**GARANZIE DI QUALITÀ IGIENICA.** Al fine di tutelare la salute degli utenti che usufruiscono del servizio di ristorazione, la cooperativa provvede ad attuare un controllo di qualità che si esplica su diversi livelli:

- ✓ Il Capitolato d'appalto, che prevede condizioni e caratteristiche chiare e tese ad ottimizzare il servizio erogato.
- ✓ Il servizio che viene erogato sotto l'osservanza del sistema di Autocontrollo, HACCP (analisi dei rischi e controllo) dei punti critici" in applicazione alla normativa vigente. Questo sistema consiste in un'accurata analisi del processo di produzione dei pasti finalizzata ad individuare i punti critici nei quali potrebbero manifestarsi rischi igienici ed adottare di conseguenza le misure necessarie a prevenirli.
- ✓ Il rispetto degli standard igienici e di qualità. Vengono eseguiti controlli sugli aspetti merceologici, dietetici, di corrispondenza dei pasti a quanto previsto nei menù, ed alla corretta erogazione delle diete speciali, alle modalità di stoccaggio, lavorazione e distribuzione dei pasti, le scadenze dei prodotti, le modalità di trasporto e tutto quanto è connesso con la produzione e la distribuzione dei pasti. Periodicamente vengono effettuati prelievi di campioni di derrate e cibi pronti al consumo, per analisi microbiologiche, chimico-fisiche e merceologiche; ed inoltre analisi programmate chimico-microbiologiche (tamponi) per verificare il grado di igiene delle superfici, delle attrezzature, delle mani degli operatori addetti al servizio.

**QUALITA' MERCEOLOGICA DEGLI ALIMENTI.** Tutti gli alimenti impiegati sono di Prima Qualità e rispondono ai requisiti di Qualità Merceologica ed Igienica previsti dalle normative di Legge e dal Capitolato d'appalto. I Fornitori sono selezionati tra le primarie aziende presenti sul mercato regionale, la valutazione avviene semestralmente, applicando, su ogni singolo Fornitore, le procedure UNI EN ISO 9001.

**QUALITA' NUTRIZIONALE DEGLI ALIMENTI.** Il legume prevalentemente impiegato nel ciclo produttivo è il legume Fresco-Caldo. Tutti gli alimenti vengono cucinati al mattino, in tempi molto ravvicinati al confezionamento e al trasporto dei pasti. I sughi di condimento dei primi piatti vengono preparati escludendo l'utilizzo di grassi di cottura e riducendo al minimo i grassi animali. Viene impiegato olio extravergine di oliva. Il formaggio di condimento viene grattugiato tutte le mattine ed aggiunto ai primi al momento della distribuzione. La cottura dei secondi piatti esclude la frittura ed avviene in forno tradizionale a convezione, convezione - vapore, oppure ai ferri. I contorni caldi vengono cotti prevalentemente a vapore. L'uso del sale è estremamente contenuto a favore dell'utilizzo di succo di limone, erbe aromatiche, brodo vegetale. Non vengono utilizzati alimenti precotti, additivi quali conservanti e/o coloranti.

## **I servizi che vi offriamo**

### **IL MENU'**

Una corretta ed equilibrata alimentazione costituisce per tutti, ma in special modo per bambini e ragazzi in età scolare, un indispensabile presupposto per rendere possibile una crescita ottimale e il mantenimento di un buono stato di salute.

L'acquisizione di buone abitudini alimentari, sin dall'infanzia, è necessaria per prevenire malattie nell'età adulta, quali ad esempio il diabete. La refezione scolastica è, quindi, un importante momento di educazione alimentare.

Il programma dietetico del servizio di refezione scolastica, oltre all'obiettivo di tutelare il benessere psico-fisico dell'utente, attraverso la realizzazione di un pasto adeguato al fabbisogno e alle Linee Guida per una Sana Alimentazione, si prefigge anche di intervenire su alcune abitudini alimentari errate diffuse in questa fascia d'età, inserendo alimenti che contengano tutti i macro e micro-nutrienti necessari ad una crescita idonea.

Sulla scorta di tali principi, i pasti sono preparati facendo riferimento a "menu stagionali" diversificati secondo le varianti invernale ed estiva e definiti, con una rotazione di 5 settimane, da specialisti medici dietetici nel rispetto delle raccomandazioni sull'alimentazione espresse da organismi italiani ed internazionali.

I menù sono disponibili per la visione presso le istituzioni scolastiche e le sedi di refezione.

Contingenti motivi tecnici possono far variare il menù della giornata. Le eventuali variazioni, motivate, vengono comunicate prontamente alle scuole. In ogni caso, qualunque modifica ai menù seguirà obbligatoriamente il principio di equivalenza nutrizionale; conseguentemente,

qualunque altra ricetta potrà essere aggiunta e/o sostituita solo se di valore nutrizionale equivalente.

## **LA STRUTTURA DEI MENU'**

I pasti previsti possono consistere in:

### **1. MENÙ BASE, DIETA ORDINARIA**

La struttura del menù per la generalità degli utenti è fissa e prevede:

- una porzione di primo piatto;
- una porzione di secondo piatto;
- una porzione di contorno;
- pane;
- una porzione di frutta.

### **2. MENÙ PER DIETA SPECIALE**

Se per motivi di salute (ad esempio, diabete o celiachia), un utente ha necessità di consumare cibi particolari, è previsto l'approntamento di particolari diete speciali.

Previa opportuna certificazione e diagnosi del pediatra di base (oppure di un medico specialista dietologo o di un allergologo) attestante l'esistenza di una particolare patologia ovvero la necessità di eliminare taluni alimenti, verranno elaborati, sulla base delle indicazioni fornite dallo stesso medico o da altro competente specialista, menù personalizzati per gli utenti di cui sopra.

Le diete speciali verranno confezionate in monoporzione, etichettata con l'indicazione dei dati del destinatario e della scuola di appartenenza.

## **SERVIZI AGGIUNTIVI**

La nostra cooperativa offre i seguenti servizi aggiuntivi al servizio di refezione scolastica:

**GIORNATA "A PRANZO CON MAMMA E PAPÀ"** - La Cooperativa si impegna una volta all'anno ad organizzare una giornata, nella quale sarà consentito ai genitori di pranzare gratuitamente insieme ai figli frequentanti la Scuola dell'infanzia di Busachi. La giornata si prefigge il duplice obiettivo di coinvolgere i familiari all'interno del servizio e di consentire loro di valutare in maniera diretta la qualità servizio erogato.

**ANALISI DELLE ABITUDINI ALIMENTARI DEI BAMBINI E DEGLI ADOLESCENTI DEL COMUNE DI BUSACHI** - Annualmente la cooperativa attraverso questionari anonimi acquisirà le informazioni inerenti le abitudini alimentari dei bambini.

**CONSEGNA PASTI PRESSO LA COMUNITA':** La Cooperativa si impegna a preparare giornalmente N° 1 pasti gratuiti (non cumulabili), da consegnare presso la comunità alloggio per anziani di Busachi ad utenti segnalati dall'amministrazione.

**EROGAZIONE PASTI DA RICORRENZA** In occasione delle principali festività la cooperativa prevede la distribuzione a tutti i bambini e bambine di dolcetti legati alla tradizione (es. panettone a Natale; ovetti di cioccolato a Pasqua; un dolce per festeggiare tutti insieme la chiusura dell'anno scolastico, etc.)

**CONSEGNA "CESTINI" SOSTITUTIVI DEL PASTO A PRANZO** Nei casi di gite scolastiche o visite guidate della durata dell'intera giornata, ovvero per altre particolari occasioni, il servizio mensa fornisce agli alunni il pranzo al sacco, consistente in: 2 panini imbottiti; 2 frutti di stagione; 1 bottiglia di acqua minerale da 50 cl.

## ***Descrizione del servizio erogato dalla cucina alla tavola: preparazione e distribuzione dei pasti.***

### **Il pasto**

I pasti vengono realizzati attenendosi alle vigenti norme igienico - sanitarie, perseguendo la finalità di un continuo miglioramento qualitativo, in funzione dell'obiettivo della soddisfazione dell'utenza.

Inoltre, allo scopo di offrire una migliore qualità del servizio e di rispettare l'obbligo normativo I pasti vengono preparati con derrate alimentari di prima qualità, alcune delle quali di produzione biologica, intendendosi per tali quelle provenienti da coltivazioni o da lavorazioni naturali che non utilizzano fertilizzanti e/o trattamenti antiparassitari chimici.

### **Dove si prepara il pasto**

I Pasti si preparano presso il centro di cottura della cooperativa sito in via Giovanni XXIII, provvisto delle necessarie autorizzazioni igienico sanitarie e delle idonee attrezzature. I pasti vengono quindi confezionati in appositi contenitori termici e trasportati presso le scuole, dove vengono distribuiti e consumati in appositi locali di refezione.

### **Come avviene il processo di preparazione, trasporto e distribuzione del pasto**

Le fasi della preparazione e somministrazione giornaliera del pasto si svolgono come segue:

1. La fase della preparazione presso il centro cottura
  - a. Pulizia e preparazione degli alimenti: il personale addetto alle cucine seleziona e controlla accuratamente la qualità delle materie prime, calcolando l'esatta quantità delle derrate alimentari sulla base del numero dei pasti ordinati quotidianamente dalle scuole.
  - b. Cottura: la cottura dei cibi avviene giornalmente nel rispetto del menù stabilito, con le seguenti modalità: inizialmente, vengono cotti i secondi e i contorni che



vengono conservati in armadi termici o in frigoriferi, a seconda del caso; successivamente, vengono cucinati i primi ed immediatamente confezionati in appositi contenitori termici.

- c. Confezionamento: a seguito della cottura, i pasti sono confezionati in: contenitori monoporzione, ed etichettati (con i dati del destinatario e della sede di refezione), per le diete speciali e per le sedi in cui viene fatta espressa richiesta da parte delle scuole; contenitori multiporzione in tutti gli altri casi. Con tal modalità di fornitura, i singoli componenti di ogni pasto sono confezionati in contenitori diversi (per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni, ecc.). In ogni caso, il pane è riposto in contenitori puliti muniti di coperchio; il parmigiano grattugiato è posto all'interno di contenitori per alimenti; la frutta è trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

## 2. La fase del trasporto

- a. Le attrezzature utilizzate: i pasti confezionati sono riposti in apposite casse termiche adatte al trasporto di prodotti alimentari e conformi al D.P.R. 327/80 ed all'Allegato II sezione I del D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti.

Le casse termiche utilizzate per il trasporto sono tali da consentire la conservazione degli alimenti cotti, da consumarsi caldi, ad una temperatura superiore ai + 65° C, mentre per gli alimenti cotti, da consumarsi freddi, e per i piatti freddi, ad una temperatura non superiore a + 10° C, il tutto in ottemperanza al disposto della normativa in vigore.

I detti contenitori termici:

- Sono mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e devono essere tali da consentire un'adeguata pulitura e disinfezione;
  - Sono utilizzati con imballaggi ed altri accorgimenti idonei ed atti ad evitare qualsiasi contaminazione reciproca di sostanze alimentari di natura diversa, potenzialmente idonee a modificare le caratteristiche dei singoli prodotti o possibile fonte di inquinamento degli stessi; riportano il codice identificativo
- b. Gli automezzi per il trasporto: il trasporto e la consegna dei pasti dal centro di cottura alle singole Sedi di Refezione viene effettuato, con mezzi e personale della cooperativa, secondo le cadenze temporali e per i giorni indicati da ciascuna Scuola. I pasti vengono consegnati nei refettori delle scuole ad una temperatura non inferiore a 65 C° o di 4 °C a seconda del legame termico da rispettare. Il trasporto dei pasti presso le singole scuole per il consumo finale viene effettuato con apposito automezzo adibito esclusivamente al trasporto dei pasti.

3. La fase della distribuzione presso i Refettori delle scuole: l'attività di distribuzione, a cura del personale del fornitore, inizia con la predisposizione del refettorio e la preparazione dei tavoli per i pasti con tovagliato monouso, stoviglie e acqua.

Si procede quindi al ricevimento dei pasti trasportati, che deve avvenire almeno 5-10 minuti prima dell'orario di somministrazione comunicato da ciascuna scuola. L'attività

prosegue con l'apertura dei contenitori termici, la verifica e registrazione della temperatura, precedentemente rilevata e trascritta in appositi moduli, presso il centro cottura.

Sempre a cura del personale della Cooperativa vengono effettuati lo scodellamento, la porzionatura e la distribuzione dei pasti nella dovuta temperatura all'interno delle varie sedi di refezione, rispettando le porzioni previste dal menù e le diete speciali.

Il tutto avviene in un tempo massimo di 10-15 minuti dall'apertura dei contenitori, per mantenere il più possibile la consistenza ed il sapore, oltre che le caratteristiche microbiologiche.

La distribuzione si conclude con la pulizia e il riordino dei tavoli, con il conseguente lavaggio e riordino degli utensili e con la gestione dei rifiuti, mediante raccolta ed asporto del materiale residuo.

Il personale addetto, indossa un abbigliamento appropriato ed è identificabile tramite un tesserino di riconoscimento, non dimentica mai cortesia e rispetto e si impegna a comunicare al proprio Responsabile eventuali problemi rilevati nella cottura o nel gradimento dei cibi.

## ***Impegni***

**Puntualità:** la cooperativa si impegna a rispettare gli orari di consumazione del pasto; in particolare tutto il personale adibito alla distribuzione svolge regolarmente tutte le mansioni previste dal capitolato di gara, in modo puntuale al fine di non causare ritardi di ogni genere. Il tempo di percorrenza, necessario per la consegna dei pasti dal Centro di Cottura ai singoli Refettori, è il più breve possibile e tale da consentire la consumazione dei pasti negli orari stabiliti.

**Modalità di conservazione del pasto:** la cooperativa si impegna a garantire le temperature di conservazione degli alimenti cucinati e previste dalle normative vigenti, adottando tutti i sistemi e le tecnologie adeguate per tale scopo.

**Qualità e cortesia:** il rapporto tra il personale addetto alla distribuzione dei pasti nei singoli refettori e i commensali è ispirato al reciproco rispetto e alla cortesia.

**Risposta certa e rapida:** se si verificassero problemi nel Servizio o violazioni dei principi e degli impegni stabiliti nella Carta, questi possono essere segnalati per telefono, per lettera o via fax agli indirizzi e numeri telefonici indicati nel capitolo "informarsi ed essere ascoltati".

In caso di reclami gli stessi possono effettuarsi tramite appositi moduli denominati "modulo reclami" messi a disposizione in tutte le sedi di refezione; detti moduli possono essere inseriti in apposito contenitore destinato alla loro raccolta.

Alle comunicazioni scritte viene garantita risposta scritta nel più breve tempo possibile e comunque non oltre 30 giorni dal ricevimento.

**Risorse umane:** tutti gli addetti che intervengono nella Gestione del Servizio sono in possesso di Tesserini di Riconoscimento (riportante Nome, Cognome, Ruolo, Foto).

## ***I sistemi di controllo della qualità***

### **La verifica dell'applicazione dell'autocontrollo e Sistema di Gestione Qualità.**

La qualità igienica del servizio e del centro produzioni pasti viene controllata avvalendosi delle seguenti attività:

- ✓ Periodicamente vengono effettuate le analisi microbiologiche nel rispetto del piano di campionamento predisposto dal Responsabile qualità della Cooperativa;
- ✓ Verifiche ispettive interne periodiche, svolte dal gruppo qualità interno alla cooperativa, e cioè personale dotato di specifica qualifica e che non ha diretta responsabilità nel settore esaminato; il gruppo qualità verifica l'efficacia e la corretta applicazione delle procedure di autocontrollo durante visite ispettive interne. Le visite ispettive interne si basano sui seguenti aspetti:
- ✓ Verifica efficacia di formazione igienico- sanitaria
  - applicazione istruzioni haccp
  - esecuzione delle registrazioni
  - stato igienico e idoneità strutturale dei locali ed attrezzature (verifica del cleaning)
  - igiene del personale e livello di apprendimento delle buone pratiche di lavorazione.
- ✓ Verifica Ispettiva esterna effettuata annualmente da Ente accreditato, che provvede a verificare il servizio nel suo complesso e rilasciare il Certificato di Qualità rispondente alla norma UNI EN ISO 9001 settore 30 (mensa)

Sulla base dei risultati delle verifiche se vengono individuate non conformità del Sistema di Qualità, queste possono dare origine ad opportune azioni correttive gestite dal responsabile della Qualità.

La Cooperativa Giubileo 2000 è in possesso della Certificazione di Qualità EN Iso 9001 per la preparazione, veicolazione e somministrazione pasti dal 2004.

## ***Informarsi ed essere ascoltati***

La Ristorazione scolastica è anche informazione. Per utilizzarla al meglio è importante avere notizie aggiornate e complete sul suo funzionamento e sulle sue eventuali variazioni, così come sapere a chi ci si deve rivolgere per ottenere chiarimenti e spiegazioni.

Ecco quali sono i mezzi di informazione e di ascolto che si possono utilizzare per qualsiasi necessità:

- ✓ La Carta del Servizio, distribuita alle famiglie interessate;
- ✓ Coordinatore refezione scolastica a disposizione per qualsiasi informazione. Si può comunicare con l'Ufficio per telefono, per lettera, o via fax.

## ***Contatti***

### **Comune di Busachi**

Ufficio servizi sociali

Comune di Busachi

Piazza Italia 1

Tel. 0783/62010 – 62274

### **Cooperativa Sociale Giubileo 2000**

Via Giovanni XXIII - Busachi

Tel: 0783/62478 Fax 0783 629142

E-mail: [info@giubileo2000.it](mailto:info@giubileo2000.it)

Pec: [giubileo2000c@pec.it](mailto:giubileo2000c@pec.it)

[www.giubileo2000.it](http://www.giubileo2000.it)

### **Coordinatore servizio di refezione scolastica**

Sig.ra Antonella Muntone