



# Refezione scolastica 2025/26

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.

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

Il servizio è fornito a tutti gli utenti che ne fanno richiesta, rispettando i seguenti valori..

#### Uguaglianza e imparzialità

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



#### Efficacia ed efficienza

Ottimizzazione delle risorse a disposizione; garanzia igienico-sanitaria e sicurezza nutrizionale del pasto; monitoraggio periodico del gradimento del menu da parte dell'utenza; attenzione al contenimento degli sprechi.

#### 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 garantito il diritto ad ottenere informazioni e inoltrare suggerimenti e reclami, valutando anche il grado di soddisfazione del servizio.



<https://www.lacascina.it/ristorazione/>



3389364926



[scuole.fontenuova@vivendaspa.it](mailto:scuole.fontenuova@vivendaspa.it)



# Refezione scolastica 2025/26

**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, monitorati a garanzia degli standard qualitativi.**

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

- ◆ **Informazione sulla qualità e sostenibilità ambientale del servizio;**
- ◆ **Suggerimenti sugli altri pasti della giornata e corrette abitudini alimentari;**
- ◆ **Misure per invogliare al consumo del pasto e ridurre lo spreco.**



## LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

SA 8000:2014 Sistema di responsabilità Sociale  
UNI EN ISO 22000:2018 Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare  
UNI EN ISO 14001:2015 Sistema di Gestione Ambientale  
UNI EN ISO 9001:2015 Sistema di Gestione per Qualità  
UNI EN ISO 22005:2008 Sistema di Tracciabilità nelle Filiere Agroalimentari  
CARBON FOOTPRINT Valorizzazione Impronta Climatica dei prodotti  
UNI EN ISO 45001:2018 Sistema di Gestione per la Salute sul Lavoro  
UNI 11584:2015 Progettazione dei menù per la ristorazione collettiva  
UNI CEI En ISO 50001:2011 Sistema di Gestione dell'energia  
REG UE 848:2018 Sistema ricevimento e stoccaggio di derrate di origine Biologica



<https://www.lacascina.it/ristorazione/>



3389364926



[scuole.fontenuova@vivendaspa.it](mailto:scuole.fontenuova@vivendaspa.it)