



COMUNE DI CASTELLAZZO BORMIDA



CARTA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

CHE COS'E'

La carta del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Castellazzo Bormida vuole essere uno strumento di riferimento e di garanzia della qualità del Servizio di Ristorazione Scolastica, ispirato alla Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri del 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei Servizi Pubblici" in ottemperanza a quanto prescritto nell'art 32 comma 1 del D. lgs. 33/2013, ad oggetto "obblighi di pubblicazione concernenti i servizi erogati".

La realizzazione di questa Carta del Servizio consentirà a tutti i genitori interessati di conoscere gli aspetti generali e più specifici del servizio. Le informazioni contenute riguardano:

- 1) modalità di gestione e di erogazione del servizio;
- 2) gli strumenti di controllo e di garanzia;
- 3) le procedure che gli utenti devono seguire per le diverse richieste e segnalazioni.

1) Modalità di gestione e di erogazione del servizio.

Il servizio di ristorazione scolastica si configura quale servizio pubblico a domanda individuale affidato in appalto ad impresa di ristorazione specializzata - società Sodexo Italia SpA - con sede legale in via F.lli Gracchi 36, 20092 Cinisello B.mo (MI) - per il periodo da Settembre 2010 a Giugno 2015.

Il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Castellazzo Bormida è aperto a tutti gli utenti della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, frequentanti l'Istituto Comprensivo G. Pochettino di Castellazzo Bormida. L'accesso al servizio di ristorazione avviene con le modalità indicate al punto 3 - procedure da seguire per iscrizione al servizio - richieste e segnalazioni.

La modalità di gestione del servizio viene regolata da apposito capitolato speciale di appalto recepito con la sottoscrizione del contratto dalla azienda affidataria del servizio.

Il Servizio di Ristorazione Scolastica viene ritenuto tanto essenziale quanto determinante nell'assicurare una crescita equilibrata e sana dei bambini e dei ragazzi.

L'erogazione del servizio si articola nelle seguenti attività curate dalla Sodexo:

a) produzione:

Sodexo Italia cura l'approvvigionamento e stoccaggio delle derrate alimentari; i pasti, preparati nel locale "cucina", sito nella Scuola Elementare in Spalto Martiri della Libertà,

sono consumati presso il refettorio della scuola elementare, posto nelle immediate adiacenze della cucina, a cui accedono anche gli alunni della scuola materna e quelli della scuola media.

b) riassetto, pulizia e sanificazione dei refettori.

c) manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature.

L'Azienda responsabile del servizio di ristorazione scolastica è certificata secondo le norme ISO UNI EN 9001 e adotta il Sistema di Autocontrollo Igienico - Sanitario HACCP, per la prevenzione dei rischi, e quindi dei potenziali pericoli, in tutte le fasi del processo produttivo. Tale sistema consiste in un'accurata analisi dell'intero processo di produzione dei pasti, compresa la distribuzione, finalizzata a individuare i punti critici nei quali potrebbero manifestarsi rischi igienici e di conseguenza applica le misure necessarie a prevenirli o correggerli.

Menu

Il Menu adottato nelle scuole dell'Istituto Comprensivo di Castellazzo Bormida è stato previamente sottoposto ad approvazione del competente Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione della Asl di Alessandria.

Nel definire il menu (vedi menu allegato1) si è tenuta in considerazione la necessità di soddisfare sia le esigenze nutrizionali che quelle organolettiche, nonché le indicazioni date dagli Organismi competenti quali:

- Istituto Nazionale della Nutrizione;
- L.A.R.N. : Livelli di Assunzione Raccomandati di Nutrienti;
- Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica adottate dalla della regione Piemonte nel luglio 2002;
- proposte operative per la ristorazione scolastica adottate dalla regione Piemonte nel settembre 2005.

L'attuale dieta prevede l'inserimento dei seguenti prodotti biologici : uova- olio extra vergine di oliva- mozzarella – pomodori pelati – latte UHT intero , legumi secchi, riso e pasta.

Il menu si articola in invernale ed estivo. Quello invernale viene servito dal mese di Ottobre al mese di Aprile, mentre quello estivo viene servito nei mesi di Maggio, Giugno e Settembre.

Diete speciali

Per l'utenza è possibile fruire diete speciali alle seguenti condizioni:

- comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico all'Ufficio di assistenza scolastica del Comune;
- per esigenze di ordine etico-religioso comunicate per iscritto all'ufficio di cui predetto all'atto dell'iscrizione al servizio.

E' altresì possibile fruire di diete di transizione o diete "in bianco" qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9,45 dello stesso giorno.

Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica ove non superino le 48 ore, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra-vergine di oliva, da una porzione di prosciutto cotto o altro, così come verrà concordato dalle parti, da un contorno, pane e frutta.

2) Strumenti di controllo e garanzia

I controlli di cui al D.lgs. n. 193/2007 vengono effettuati dagli organi dell'ASL o, comunque dai soggetti competenti in materia di vigilanza sanitaria.

Funzioni di controllo e garanzia finalizzati all'accertamento del regolare andamento del servizio ed eventualmente, ove necessario, alle segnalazioni e/o richieste di intervento da parte dei competenti organi di cui al punto precedente, sono attribuite , altresì, ai soggetti sotto indicati:

- Responsabile Comunale del Servizio di assistenza scolastica
- Commissione Comunale per il servizio di ristorazione scolastica.

La Commissione Comunale per il servizio di ristorazione scolastica è nominata ogni anno scolastico con deliberazione della Giunta Comunale. La Commissione svolge funzioni propositive, di consulenza, di monitoraggio del servizio e di controllo.

Oltre alla commissione mensa ed ai controlli “esterni” , sono previsti dei meccanismi di controlli “interni” operati direttamente dalla Sodexo che sono:

- il Sistema HACCP. Piano di autocontrollo obbligatorio per legge, il quale consiste in un sistema di autocontrollo della qualità conformemente a quanto previsto dal D.lgs. n. 193/2007.
- Controllo della qualità percepita dall'utente. Si tratta di indagini di *costumer satisfaction* I.Q.P.- indagine sulla qualità percepita- che utilizza questionari diversificati che vengono distribuiti a scuola a seconda delle fasi di età e dei ruoli. Attraverso domande appositamente formulate si chiede di esprimere valutazioni non solo sui principali aspetti che concorrono alla gradibilità del cibo, ma in generale sull'andamento del servizio.

3) procedure da seguire per iscrizione al servizio- richieste e segnalazioni

Hanno diritto a fruire del predetto servizio gli utenti iscritti a mensa frequentanti l'Istituto Comprensivo G. Pochettino, che abbiano preliminarmente effettuato l'iscrizione al servizio (vedi scheda di iscrizione allegato n. 2).

Il Comune di Castellazzo Bormida ha stipulato, con i comuni vicini di Casal Cermelli, Castelspina e Carentino, apposita convenzione per garantire la gestione in forma associata ed in maniera coordinata del servizio di ristorazione scolastica.

L'iscrizione si effettua presso il Comune di Castellazzo Bormida . La stessa è a titolo gratuito per gli alunni residenti nel Comune di Castellazzo Bormida, ed è invece soggetta al pagamento di un corrispettivo simbolico pari a € 1,00 per gli alunni provenienti dai Comuni convenzionati.

Le domande di iscrizione vengono raccolte nel mese di settembre di ciascun anno con la collaborazione dell'Istituto Comprensivo G. Pochettino e sono disponibili durante l'anno scolastico presso l'Ufficio Protocollo/ URP e sul sito internet del Comune di Castellazzo Bormida.

L'accesso al servizio mensa avviene previo pagamento del relativo costo secondo modalità dettagliate di seguito, che dà diritto ad ottenere buoni pasto da presentare a scuola.

IL COSTO DEL SERVIZIO

Il prezzo del servizio di Ristorazione Scolastica viene stabilito annualmente dal Consiglio Comunale con specifica deliberazione inerente la disciplina tariffaria dei servizi pubblici a domanda individuale ed allo stato è quantificato come segue:

- a) costo buono pasto a carico degli utenti residenti e degli utenti provenienti dai comuni convenzionati per il servizio di ristorazione scolastica (Castelspina, Casal Cermelli e Carentino) : € 3,00;

b) costo buono pasto a carico degli utenti provenienti da Comuni non convenzionati : 4,45;

Per soddisfare al meglio ogni singola esigenza e per far sì che tutti gli aventi diritto, residenti nel comune di Castellazzo Bormida, si trovino nella possibilità di accedere al servizio senza discriminazione, sono previste delle agevolazioni tariffarie nei confronti degli utenti che abbiano un I.S.E.E. (indicatore della situazione economica equivalente) inferiore ad euro 10.000,00, con conseguente rideterminazione del costo del buono pasto come di seguito illustrato:

ISEE del nucleo familiare	Percentuale costo del buono(per mensa scolastica)	Percentuale di abbattimento a favore delle famiglie
Isee superiore a euro 10.000,00	100%	Zero (costo buono € 3,00)
Isee compreso tra euro 8.000,00 e 10.000,00	70%	30% (costo buono € 2,10)
Isee compreso tra euro 4.000,00 ed euro 7.999,00	60%	40% (costo buono €1,80)
Isee compreso tra euro zero ed euro 3.999,00	50%	50% (costo buono € 1,50)

L'attestazione I.S.E.E. necessaria per accedere all'agevolazione si ottiene rivolgendosi a centri di assistenza fiscale (C.A.F.) oppure presso il comune di Castellazzo Bormida, Ufficio Servizi Sociali, previo appuntamento.

PAGAMENTI

Gli iscritti al servizio di Ristorazione Scolastica potranno effettuare i pagamenti con le seguenti modalità:

- avvalendosi del bollettino di C/C postale n. 11544152 intestato al Comune di Castellazzo Bormida;
- versamento a mezzo bonifico bancario su Conto Corrente BANCARIO –Banca di Legnano – Agenzia 1028 FILIALE DI CASTELLAZZO BORMIDA IBAN IT20C0320448160000000017000

Effettuato il versamento, gli utenti dovranno recarsi presso l'Ufficio Protocollo/URP del Comune ove potranno ritirare il numero di buoni mensa corrispondenti all'importo versato.

PRINCIPIO DELLA TRASPARENZA –INFORMAZIONE ALL'UTENZA-

Al fine di garantire la trasparenza nella gestione del servizio di ristorazione scolastica è riconosciuto il diritto di accesso alle informazioni relative al servizio, secondo la procedura stabilita dal regolamento comunale per il diritto di accesso agli atti, disponibile sul sito internet del comune e presso l'Ufficio Protocollo- Relazioni con il Pubblico (U.R.P.), dove può essere anche ritirato l'apposito modulo.

Ufficio Protocollo- U.R.P.

Sede: è ubicato presso la sede del comune Via XXV Aprile n. 108 Castellazzo Bormida Tel. 0131272820 -e-mail: protocollo@comunecastellazzobormida.it
e-mail certificata: castellazzobormida@legalmail.it

orario di apertura:

dal lunedì al venerdì dalle ore 10.00 alle ore 13.00

sabato dalle ore 9.00 alle ore 12.30.

L'Ufficio Servizi alla Persona , cui è in atto affidata l'assistenza scolastica, è a disposizione per eventuali segnalazioni e/o suggerimenti per migliorare il Servizio.

L'Amministrazione Comunale si impegna ad assicurare la piena informazione degli utenti circa le modalità di prestazione del Servizio di Ristorazione Scolastica. Al fine di garantire notizie aggiornate e complete sul suo funzionamento e sulle sue eventuali variazioni, saranno distribuiti nel corso dell'anno scolastico, ad integrazione e/o modifica della presente Carta, appositi comunicati e avvisi informativi, anche avvalendosi dell'Istituto Comprensivo G. Pochettino. Gli stessi saranno affissi materialmente presso l'Ufficio Protocollo- U.R.P. e consultabili altresì sul sito internet del Comune di Castellazzo Bormida.

Sodexo s.p.a.

Il Comune di Castellazzo Bormida

COMUNE DI CASTELLAZZO BORMIDA
(Provincia di Alessandria)

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
anni scolastici:
2010/2011 - 2011/2012 - 2012/2013 - 2013/2014 -
2014/2015

Allegato N.1

Menù e tabelle dietetiche

SCUOLA DI CASTELLAZZO BORMIDA – MENÙ INVERNALE

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
lunedì	pasta al pomodoro	crema di piselli c. crostini	pasta al pesto	risotto alla milanese
	frittata di verdura	crocchette di pesce	filetto di merluzzo al forno	scaloppa di tacchino
	verdura cotta	verdura cruda	verdura cotta	verdura cotta
	frutta	budino	frutta	frutta
	pane	pane	pane	pane
martedì	pizza margherita	gnocchi al pomodoro	minestrina (x materna)	tagliatene al ragù
	prosciutto cotto (1/2 porz)	formaggio fresco	risotto al pomodoro (x medie)	merluzzo alla mugnaia
	verdura cruda	verdura cotta	lonza impanata	verdura cotta
	frutta	frutta	verdura cruda/patate (x materna)	budino
	pane	pane	frutta	pane
mercoledì	passato di verdura	riso olio e formaggio	lasagne ragù e besciamella	pasta e lenticchie in brodo
	petto di pollo impanato	spezzatino in umido	verdura cruda	uovo sodo e carote
	patate al forno	verdura cotta	verdura cotta	frutta
	frutta	frutta	frutta	pane
	pane	pane	pane	
giovedì	riso alla milanese	pasta pomodoro olive capperi	pizza margherita	pasta al pomodoro
	seppioline con piselli	frittata di verdura	prosciutto cotto (1/2 porz)	polpette bovino+spinaci
	yogurt alla frutta	verdura cotta	verdura cruda	verdura cotta
	pane	frutta	frutta	frutta
		pane	pane	pane
venerdì	pasta all'olio e formaggio	pasta al pomodoro e ricotta	riso e patate in brodo	risotto con la zucca
	hamburger di bovino+verdure	cosce di pollo al forno	arrosto al forno	formaggio fresco
	verdura cruda	verdura cotta	verdura cotta	verdura cruda
	frutta	frutta	frutta	frutta
	pane	pane	pane	pane

SCUOLA DI CASTELLAZZO BORMIDA – MENÙ ESTIVO

	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
lunedì	pizza margherita	crema di carote c/crostini (mat)	pasta al pesto	tagliatelle al ragù
	prosciutto cotto (1/2 porz.)	crochette di pesce al forno	mozzarelle	insalata nizzarda (verde
	verdura cruda	patate lesse in insalata	pomodori	pomodori, tonno, uovo sodo)
	frutta	frutta	frutta	budino
	pane	pane	pane	pane
martedì	pasta al pesto	pasta al ragù	minestrina (x materna)	riso olio e formaggio
	frittata con zucchine	formaggio fresco (ricotta, crescenza moz, spalm...) / manzo affum. (medie)	risotto al pomodoro (x medie)	polpette bovino + spinaci
	verdura cotta	verdura cruda	merluzzo al limone	verdura cotta
	frutta	frutta	verdura cruda	frutta
	pane	pane	frutta	pane
mercoledì	riso alle verdure di stagione	pane	pane	pane
	merluzzo alla mugnaia	pasta al pomodoro e ricotta	lasagne ragù e besciamella	pasta pomodoro e basilico
	verdura cotta	cosce di pollo al forno	verdura cruda	formaggio stagionato (toma piem, scamorza, gruviera, fontal...)
	yogurt alla frutta	verdura cotta	verdura cotta	verdura cotta
	pane	frutta	frutta	frutta
giovedì	pane	pane	pane	pane
	pasta al pomodoro e basilico	risotto con zucchine	pasta pomodori e melanzane	pasta al burro e aromi
	hamburger bovino + verdure	insalata di pomodori, tonno	rolatina di pollo al forno	seppioline con piselli
	verdura cotta	patate, olive	verdura cruda	frutta
	frutta	frutta	yogurt alla frutta	pane
venerdì	pane	pane	pane	pane
	pasta all'olio e formaggio	pasta pomodoro olive e capperi	risotto olio e formaggio	pasta al pomodoro e melanzane
	petto di pollo impanato	scaloppe di tacchino al limone	arrosto di tacchino olio e limone	bresaola x elem / prosciutto o bresaola x mat
	verdura cruda	verdura cotta	verdura cruda	verdura cruda
	frutta	gelato	frutta	frutta
	pane	pane	pane	pane

**TABELLE DIETETICHE PER BAMBINI CON ETA' COMPRESA TRA
2,5 E 5,5 ANNI**

PRANZO

I pesi indicati si riferiscono alla parte edibile dell'alimento crudo e al netto dagli scarti

ALIMENTO	SOSTITUZIONI
Pasta asciutta g 50	• riso asciutto g 50 • pasta/riso in brodo g 30 • gnocchi g 130 • pasta ripiena g 60
Parmigiano g 5 (1 cucchiaino)	
Olio g 15 (3 cucchiaini)	
Secondi piatti	• carne g 50 • pesce g 70 • affettati magri (prosciutto cotto e crudo sgrassati, bresaola, fesa di tacchino) g 50 • formaggi freschi (e. primo sale, mozzarella) g 50 • ricotta g 100 • uova n° 1 • legumi freschi (anche come piatto unico in associazione al primo piatto) g 70 • legumi secchi (anche come piatto unico in associazione al primo piatto) g 20
Verdura g 100 -150	• patate (se primo piatto in brodo) g 100
Pane g 30	
Frutta fresca g 120	• frutta fresca zuccherina (banane, kaki, fichi, uva, mandarini) g 80 • yogurt/budino g 125

COMPOSIZIONE MEDIA DEL PASTO

Proteine: g 22 Lipidi totali: g 20

Carboidrati: g 83 Fibra: g 7 - 8

Kcal: 600

**TABELLE DIETETICHE PER BAMBINI CON ETA' COMPRESA TRA
5,5 E 10,5 ANNI**

PRANZO

I pesi indicati si riferiscono alla parte edibile dell'alimento crudo e al netto dagli scarti

ALIMENTO	SOSTITUZIONI
pasta asciutta g 70	• riso asciutto g 70 • pasta/riso in brodo g 30 • gnocchi g 180 • pasta ripiena g 80
parmigiano g 5 (1 cucchiaino)	
olio g 15 (3 cucchiaini)	
secondi piatti	• carne g 100 • pesce g 150 • affettati magri (prosciutto cotto e crudo sgrassati, bresaola, fesa di tacchino) g 80 • formaggi freschi (e. primo sale, mozzarella) g 60 • ricotta g 100 • uova n° 2 • legumi freschi (anche come piatto unico in associazione al primo piatto) g 150 • legumi secchi (anche come piatto unico in associazione al primo piatto) g 40
verdura g 150- 200	• patate (se primo piatto in brodo) g 200 • insalate g 50
pane g 40	
frutta fresca g 150	• frutta fresca zuccherina (banane, kaki, fichi, uva, mandarini) g 100 • yogurt/budino g 125

COMPOSIZIONE MEDIA DEL PASTO

Proteine: g 32 Lipidi totali: g 22

Carboidrati: g 97 Fibra: g 9 - 11

Kcal: 715

**TABELLE DIETETICHE PER BAMBINI CON ETA' COMPRESA TRA
10,5 E 13,5 ANNI**

PRANZO

I pesi indicati si riferiscono alla parte edibile dell'alimento crudo e al netto dagli scarti

ALIMENTO	SOSTITUZIONI
pasta asciutta g 100	• riso asciutto g 100 • pasta/riso in brodo g 40 • gnocchi g 250 • pasta ripiena g 120
parmigiano g 5 (1 cucchiaino)	
olio g 20 (4 cucchiaini)	
secondi piatti	• carne g 100 • pesce g 150 • affettati magri (prosciutto cotto e crudo sgrassati, bresaola, fesa di tacchino) g 80 • formaggi freschi (e. primo sale, mozzarella) g 60 • ricotta g 100 • uova n° 2 • legumi freschi (anche come piatto unico in associazione al primo piatto) g 150 • legumi secchi (anche come piatto unico in associazione al primo piatto) g 40
verdura g 150 - 200	• patate (se primo piatto in brodo) g 250 • insalate g 50
pane g 50	
frutta fresca g 150	• frutta fresca zuccherina (banane, kaki, fichi, uva, mandarini) g 100 • yogurt/budino g 125

COMPOSIZIONE MEDIA DEL PASTO

Proteine: g 36 Lipidi totali: g 28
 Carboidrati: g 127 Fibra: g 10 - 12
 Kcal: 905

INDICAZIONI GENERALI

- Non attribuire nomi di fantasia alle ricette
- **PRIMI PIATTI:** utilizzare di preferenza condimenti semplici come ad esempio sughi a base di pomodoro o altre verdure caratterizzati, rispetto ad altre varietà di condimenti, da un minor contenuto di grassi.
Abbinare le verdure a pasta o riso come condimento può inoltre favorirne il consumo, in quanto l'abbinamento può contribuire a modulare la percezione di alcune sostanze amare contenute nelle verdure.
Può essere anche utile proporre, a rotazione nella settimana, diverse tipologie di cereali, al fine di educare i bambini a gusti diversi.
- **SECONDI PIATTI:** per quanto riguarda le carni e gli affettati si consiglia di preferire quelli più magri ed eliminare il grasso visibile. Il pesce può essere sia fresco che surgelato. Per i formaggi la preferenza va a quelli con un minor contenuto di grassi.
- **VERDURA E FRUTTA:** prediligere i tipi di stagione, proponendo il maggior numero di tipologie diverse presenti sul mercato. Alternare il più possibile verdure cotte e verdure crude.
Non sono considerate verdure le patate e i legumi. Le prime possono essere inserite nel menù solo nelle giornate in cui è presente un primo piatto in brodo, i secondi costituiscono un secondo piatto, di conseguenza possono essere serviti insieme al primo piatto (e. pasta e fagioli) in modo da costituire un piatto unico.
- **CONDIMENTI:** preferire sempre il consumo dell'olio di oliva; il burro è ammesso solo saltuariamente.

**ISCRIZIONE SERVIZIO MENSA SCOLASTICA
ANNO SCOLASTICO 2013/2014**

Spett. Comune di Castellazzo Bormida
Via XXV Aprile n. 108
15073 Castellazzo Bormida

Il genitore dell'alunno/a _____

nato a _____ (Prov. _____) il _____

residente a _____ (Prov. _____)

in Via _____ n. _____

Tel. _____ Cell. _____ frequentante la:

☐ **Scuola Materna**

☐ **Scuola Elementare**

☐ **Scuola Media**

sez. _____

comunica al **Comune di Castellazzo Bormida** quanto segue:

(Segnare con una croce le voci che interessano):

☐ INTENDO USUFRUIRE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA (**EURO 1.00** quota fissa di iscrizione al servizio + EURO _____ a pasto);

☐ NON INTENDO USUFRUIRE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA **PER L'INTERO ANNO SCOLASTICO 2013/2014**

I Genitori : Cognome _____ Nome _____

 Cognome _____ Nome _____

In Fede

(Firma di uno dei genitori)

La domanda di iscrizione puo' essere trasmessa per fax al n. 0131270337, per posta, oppure presentata direttamente all'Ufficio Protocollo/URP del Comune di Castellazzo Bormida.

Nel caso in cui la domanda venga trasmessa e non presentata direttamente all' Ufficio Protocollo, allegare documento di identità in corso di validità.