

CARTA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

CHE COS'E'

La carta del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Ormea 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. Il servizio è svolto dalla ditta Cooperativa Ormea - Società Cooperativa Forestale Energetica e di gestione di servizi – V.le Novaro n.94 - ORMEA - per il periodo da Settembre 2015 a Giugno 2016.

Il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Ormea è aperto a tutti gli utenti della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, frequentanti l'Istituto Comprensivo di Garessio plesso di Ormea. 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 Cooperativa Ormea:

- Approvvigionamento delle scorte
- Preparazione dei pasti
- Pulizia della cucina e delle attrezzature usate nella preparazione dei cibi
- Allestimento della sala mensa scolastica
- Somministrazione dei pasti ai bambini
- Lavaggio e riordino delle stoviglie
- Gestione dei rifiuti

L'Azienda responsabile del servizio di ristorazione scolastica è tenuta a rispettare 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 menù prevede la somministrazione di un primo piatto, un secondo piatto con contorno, pane, frutta o dolce. La composizione del pasto deve seguire le tabelle dietetiche predisposte dall'ufficio igiene pubblica dell'ASL competente per territorio.

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

Nel definire il menu 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.
- linee guida sul servizio di refezione nelle scuole realizzato da ANCI in collaborazione con l'Agem e il Ricon.

Non sono ammessi nella realizzazione dei pasti cibi precotti, precotti surgelati, o l'utilizzo di alimenti geneticamente modificati e l'utilizzo di basi già preparate. Tutti i viveri ed i condimenti impiegati nella preparazione dei cibi devono essere di prima qualità con preferenza per gli alimenti provenienti da produzione/allevamento biologico, da sistemi di produzione integrata, da prodotti IGP DOP e STG.

Diete speciali

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

- comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico al Comune che provvederà a darne comunicazione alla ditta appaltatrice ed all'ASL.

Le richieste di variazione per esigenze di ordine etico-religioso devono essere comunicate per iscritto al Comune. Il Gestore è tenuto a presentare l'alternativa al momento disponibile senza possibilità di ulteriore scelta.

Per motivi igienico-sanitari, nonché per una corretta educazione alimentare, è vietato consumare pasti non forniti dall'Amministrazione Comunale, fatta eccezione per comprovate patologie corredate da specifiche richieste mediche.

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.

Controlli tecnici sulla qualità e quantità degli approvvigionamenti, sulla varietà e preparazione dei pasti serviti nonché sulla pulizia dei locali potranno essere effettuati anche dal Comune mediante persone incaricate dal Sindaco.

Oltre ai controlli "esterni", sono previsti dei meccanismi di controlli "interni" operati direttamente dalla ditta appaltatrice 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 *customer 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 alunni frequentanti l'Istituto Comprensivo che abbiano preliminarmente effettuato l'iscrizione al servizio mediante compilazione di apposito modulo entro i termini fissati dall'Istituto Comprensivo.

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 dalla Giunta Comunale con specifica deliberazione inerente il costo buono pasto a carico degli utenti che è quantificato come segue:

- € 3,00 per pasto per gli utenti della scuola dell'infanzia
- € 3,50 per gli utenti della scuola primaria e secondaria di primo grado.

Sono previste tariffe agevolate sulla base di fasce stabilite di anno in anno con atto della Giunta Comunale in base al valore ISEE minorenni, per nuclei familiari con più di due figli che usufruiscono del servizio di mensa scolastica e per portatori di handicap e/o malattie particolari legate all'alimentazione.

PAGAMENTI

Gli iscritti al servizio di Ristorazione Scolastica potranno acquistare i buoni pasto presso l'ufficio Amministrativo-Contabile negli orari di apertura al pubblico.

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.

Ufficio Protocollo- U.R.P.

Sede: è ubicato presso la sede del comune Via Teco 1 Ormea

Tel. 0174391101 - e-mail: protocollo@comune.ormea.cn.it

PEC protocollo.ormea@cert.ruparpiemonte.it

orario di apertura:

dal lunedì al sabato dalle ore 8.45 alle ore 12.15

martedì e giovedì dalle ore 14.00 alle ore 16.00.

L'Ufficio Amministrativo-Contabile, cui è affidata l'assistenza scolastica, è a disposizione per eventuali segnalazioni e/o suggerimenti per migliorare il Servizio.