

COMUNE DI SAN GIORGIO DEL SANNIO
(Provincia di Benevento)

CARTA DEL SERVIZIO
DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

A G G I O R N A M E N T O
(con Specificazione)

Anno Scolastico 2015 / 2016



COMUNE DI SAN GIORGIO DEL SANNIO

(Provincia di Benevento)

CARTA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

CHE COS'E'

La Carta del Servizio di ristorazione scolastica del Comune di San Giorgio del Sannio vuole essere uno strumento di riferimento e di garanzia della qualità del Servizio di Ristorazione Scolastica, ispirato al miglioramento della qualità nutrizionale e a un progetto condiviso di promozione della salute.

IL presente Documento fa riferimento sia 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" - sia alla Legge n. 128 dell'8 Novembre 2013 avente ad oggetto: "Conversione in legge, con modificazioni, del decreto - legge 12 settembre 2013, n. 104, recante misure urgenti in materia di istruzione, università e ricerca", tenendo presente, nel contempo, le Linee Guida emanate dall'Assessorato alla Sanità della Regione Campania per quanto concerne la garanzia igienico-sanitaria dei pasti 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 - OMNIA PLUS Società Cooperativa - con sede legale in Via Provinciale, 62 - 83030 Zungoli (AV) - per il periodo da Settembre 2014 a Giugno 2016.

IL Servizio di Ristorazione Scolastica del Comune di San Giorgio del Sannio è aperto a tutti gli utenti della Scuola dell'Infanzia e di n. 3 Classi della Scuola Primaria del Plesso scolastico di Ginestra, frequentanti l'Istituto Comprensivo Statale "Rita Levi Montalcini" di San Giorgio del Sannio; nonché al Personale Docente avente diritto per legge.

L'accesso al Servizio di Ristorazione avviene con la modalità di richiesta del Blocchetto Mensa, di n. 10 tagliandi cadauno.

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 essenziale nell'assicurare una crescita equilibrata e sana dei bambini e dei ragazzi.

L'erogazione del servizio si articola nelle seguenti attività curate dalla OMNIA PLUS Società Cooperativa :

a) Produzione:

La "OMNIA PLUS Società Cooperativa" cura l'approvvigionamento e stoccaggio delle derrate alimentari; i pasti, preparati nei locali "cucina", siti nel Centro di Cottura di Via Raffaele Villanacci del confinante Comune di Calvi (BN), a circa Km. 2 dai rispettivi Plessi Scolastici interessati.

La Ditta appaltatrice, altresì, provvede a fornire alimenti e prodotti provenienti da filiera corta e da filiera normale. Per quanto riguarda gli alimenti di filiera corta : - i panini (singolarmente imbustati) provengono dall'Azienda "Colucciello Alessandro" / meglio conosciuto come "Molino Politano" di Calvi (BN); - i latticini

provengono dal "Caseificio San Pio" di Pietradefusi (AV); - le carni bianche provengono dal Punto Vendita "Pollo Irpino" di San Giorgio del Sannio (BN); - le uova provengono dall'Azienda Agricola "Annicchiarico Carmela" di Zungoli (AV); - la carne di vitello proviene dalla Ditta "Pagliaruolo Aldo" di Ariano Irpino (AV) e dalla Ditta "Moschella Domenico" di Zungoli (AV); - la frutta e le verdure provengono dalla Ditta "Falcone" di Grottaminarda (AV).

Per quanto riguarda la filiera normale, sono compresi alimenti e cibi di marca di qualità, quali : riso Scotti - pasta Tamma - pelati Doria - legumi ELLB - pure e formaggini Kraft - filato Prealpi - prosciutto cotto Fiorucci - pesce Norda - contorni congelati (come da menù stabilito) Granfroost - olio extravergine di oliva Dorella - olio di semi di girasole Dorella.

b) Riassetto, pulizia e sanificazione dei refettori.

c) Manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature.

La Ditta 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, si applicano le misure necessarie a prevenirli o a correggerli.

I pasti - dopo essere stati preparati presso il centro di cottura di Calvi - vengono trasportati con furgoni (Fiat Doblò) - opportunamente autorizzati dall'Asl di Ariano Irpino - in contenitori termici a temperatura regolata (di marca "Melform Thermax") e scodellati singolarmente da personale preposto autorizzato (materiale monouso).

Menu

IL Menu adottato nelle scuole dell'Istituto Comprensivo "Rita Levi Montalcini" di San Giorgio del Sannio (BN) è stato previamente sottoposto ad approvazione del competente Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione della Asl di Benevento.

Nel definire il menu (vedi menu allegato1), si è tenuta in considerazione la necessità di soddisfare sia le esigenze nutrizionali, sia quelle organolettiche, nonché le indicazioni dal Dipartimento di Prevenzione del competente Servizio dell'Azienda Sanitaria Locale BN1.

Al punto n. 1) intitolato "Menu", si specifica che la dicitura : "L'attuale dieta prevede l'inserimento dei seguenti prodotti biologici : uova, - olio extravergine di oliva- mozzarella - pomodori pelati - latte UHT intero, legumi secchi, riso e pasta" è sostituita dalla seguente : "La Ditta Appaltatrice assicura il servizio fornendo prodotti di filiera corta".

IL menù si articola in una Tabella suddivisa in otto settimane e proposta in versione invernale (Ottobre - Marzo) e in versione estiva (Aprile - Giugno) nell'arco dell'Anno Scolastico di riferimento.

Diete speciali

Per l'utenza è possibile fruire diete speciali alle seguenti condizioni: - per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico all'Istituto Scolastico e all'Ufficio competente del Comune; - per esigenze di ordine etico - religioso comunicate, per iscritto, sempre agli Organismi competenti.

E', altresì, possibile fruire di diete di transizione o diete "in bianco", qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno.

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 (con verifiche – sorveglianze e monitoraggi) 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:

- Segretario Generale - Responsabile Comunale dei Servizi Istituzionali;
- R.U.P. del Settore Scolastico e Cultura.

Oltre ai controlli "esterni", sono previsti dei meccanismi di controlli "interni", operati direttamente dalla OMNIA PLUS Società Cooperativa 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 - anche sull'andamento del servizio stesso.

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

Hanno diritto a fruire del predetto servizio gli utenti che ne fanno richiesta – all'atto dell'acquisto del Blocchetto Mensa presso l'Ufficio preposto dell'Ente Comune - frequentanti la Scuola dell'Infanzia e le n. 3 Classi della Scuola Primaria (plesso di Ginestra) dell' Istituto Comprensivo Statale "Rita Levi Montalcini" di San Giorgio del Sannio.

L'accesso al Servizio Mensa avviene previo pagamento del relativo costo, che resta inalterato per ogni singolo utente, ritenendo la spesa alquanto contenuta e accessibile alle diverse fasce sociali di appartenenza, anche se si prevedono agevolazioni ed esenzioni qualora i nuclei familiari richiedenti versino in condizioni economiche disagiate e critiche, previa opportuna e giusta relazione da parte dell'Assistente Sociale, impiegata di ruolo di questo Comune.

IL COSTO DEL SERVIZIO

IL prezzo del Servizio di Ristorazione Scolastica viene fissato in seguito a Gara di Appalto esperita – secondo una cadenza biennale - per la sua assegnazione.

Attualmente, il tariffario utilizzato segue quanto stabilito dal Contratto Biennale 2014 - 2016, rubricato in REP N. 2003/ 2015 (registrato in Benevento il 06.03.2015 al n. 1949 Mod. 1 T) e così quantificato :

- a) costo di ogni singolo buono - pasto Euro 3,99 (al lordo di IVA);
- b) costo a carico dell'utente Euro 3,00 – (Delibera di Giunta Comunale)
- c) costo a carico dell'Ente Euro 0,99 - (Delibera di Giunta Comunale).

PAGAMENTI

Coloro che usufruiscono del Servizio di Ristorazione Scolastica potranno effettuare il versamento accedendo direttamente agli Uffici Comunali preposti presso la Residenza Municipale, in piazza Municipio, n. 1 - di San Giorgio del Sannio, dopo di che potranno ritirare i buoni mensa corrispondenti all'importo versato.

All'utente viene consegnata regolare ricevuta attestante il pagamento effettuato.

I Blocchetti – Mensa si ritirano nei giorni di Lunedì – Mercoledì e Venerdì dalle ore 8.30 alle ore 11.30.

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.).

Ogni altro tipo di Informazione potrà essere richiesta al Settore Scolastico e Cultura – Ufficio di Biblioteca di Via Cardilli, n. 41 - nei giorni dal Lunedì al Venerdì - dalle ore 8.30 alle ore 13.00.

Tel. : 0824. 49997 – Fax : 0824. 337270 - e mail : biblioteca@comune.sangiorgiodelsannio.bn.it

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 resta – comunque - impegnata per assicurare la piena informazione degli utenti circa le modalità di prestazione del Servizio di Ristorazione Scolastica o per eventuali segnalazioni e/o suggerimenti per migliorare il servizio stesso, rendendosi disponibile a proporre iniziative e a organizzare incontri di educazione alimentare e di sensibilità ambientale.

Al fine di garantire notizie aggiornate e complete sul funzionamento generale del Servizio, qualora se ne avvertisse la necessità, sia le Autorità Scolastiche, sia l'utenza verranno immediatamente avvisate tramite appositi comunicati e avvisi informativi.