



COMUNE DI ROSIGNANO MARITTIMO
Via Lavoratori 21
57016 ROSIGNANO MARITTIMO

CARTA DEI SERVIZI DELLA REFEZIONE SCOLASTICA



SETTORE SERVIZI
ALLA PERSONA E ALL'IMPRESA
UNITA' ORGANIZZATIVA " SERVIZI EDUCATIVI "

Gentilissimi Genitori

è con grande piacere che pubblichiamo la Carta dei Servizi della Refezione Scolastica, prodotta dal Comune, contenente una sintesi delle informazioni di maggiore rilievo inerenti il servizio mensa per i Vostri bambini.

Tutte le informazioni sono già presenti sul sito del Comune ma abbiamo pensato che averle anche su un gradevole supporto cartaceo fosse per Voi utile.

Il servizio, appaltato per il periodo settembre 2015 - giugno 2020, riguarda tutte le fasce di età ed ogni ordine e grado di scuola, in cui è previsto il tempo pasto per circa 1.800 bambini.

I menu sono definiti per fascia di età e sono anche relativi a possibili patologie ed esigenze alimentari particolari. Sul Sito del Comune e presso ciascuna Istituzione Scolastica, sono verificabili i dettagli dei prodotti in uso per la realizzazione dei pasti e le grammature definite dal Disciplinare e dalle Linee Guida della Regione Toscana.

Ancora sul sito istituzionale del Comune può essere visionata la composizione della Commissione Mensa che tiene rapporti con i Comitati Mensa di ciascuno dei singoli Plessi Scolastici, il verbale delle riunioni svolte per le verifiche di fase ed ogni altra informazione sul sistema in essere.

L'assessore

Veronica Moretti

INDICE

REFEZIONE SCOLASTICA	p. 4
DISCIPLINA APPLICATA	p. 5
SISTEMA DI CONTROLLO	p. 6
DETTAGLIO DELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE	p. 7
LA COMMISSIONE MENSA	p. 8
ELEMENTI SPECIFICI DI QUALITÀ	p. 8
COME ACCEDERE AL SERVIZIO	p. 9
COSTO DEL SERVIZIO	p. 10
UNITÀ ORGANIZZATIVA "SERVIZI EDUCATIVI"	p. 11



REFEZIONE SCOLASTICA

Il sistema della **REFEZIONE SCOLASTICA** ha l'obiettivo di fornire un pasto giornaliero **gradevole, appropriato e differenziato** a tutti i bambini che frequentano le scuole del Comune con **età compresa tra i tre mesi e gli 11 anni**.

In allegato scheda annuale iscritti (allegato 1)

Per gli **asili nido** e le **scuole dell'infanzia** la produzione del pasto è affidata alle cucine comunali (asilo nido Arcobaleno a Vada, asili nido Mammolo e N'ghè a Rosignano Solvay); la fornitura dei generi alimentari, i servizi di trasporto mensa, somministrazione, pulizia ed igienizzazione dei locali sono affidati in appalto.

Per la **scuola primaria** il servizio è affidato interamente in appalto (global service).

Il sistema prevede il rispetto delle normative igienico sanitarie, delle **Linee Guida della Regione Toscana** sulla corretta alimentazione e garantisce l'uso di elementi di qualità.

Il **Modello di Educazione Alimentare** proposto riguarda l'intera giornata alimentare del bambino e prevede il coinvolgimento di docenti, operatori e genitori nella pianificazione e nel controllo della gestione quotidiana attraverso la Commissione Mensa.

È attivo un **sistema di controllo interno** del servizio da parte dell'appaltatore e del Comune.



DISCIPLINA APPLICATA

1) **DISCIPLINARE D'INTESA** sottoscritto tra Comune, Asl 6 e Dirigenze Scolastiche per la definizione delle regole fondamentali del sistema. (allegato 2)

2) **PIANO DI AUTOCONTROLLO** fondamentale strumento di analisi da cui si possono rilevare procedure, controlli, criticità, azioni correttive, etc., presente in ciascun punto della filiera alimentare (cucine, centri di somministrazione).

3) **CAPITOLATO SPECIALE DEL SERVIZIO**, documento predisposto dal Comune per l'affidamento del servizio; disciplina tutte le fasi del ciclo produttivo: caratteristiche quali-quantitative dei generi alimentari utilizzati, modalità di preparazione, confezionamento, trasporto, somministrazione, pulizia e sanificazione; numero e formazione del personale da impiegare e tempi procedurali.

Di seguito gli indirizzi di maggior rilievo applicati :

- divieto di somministrazione di prodotti contenenti O.G.M. (L.R. 53/2000);
- divieto di utilizzo di prodotti di società coinvolte nello sfruttamento minorile o in danni ambientali (Deliberazione C. C. n° 51/2000);
- obbligo di uso di prodotti agricoli toscani (Delibera Giunta Regionale n° 335/07 "Filiera corta") per le seguenti categorie merceologiche:

CATEGORIA 1 Prodotti da agricoltura biologica

CATEGORIA 2 Prodotti da agricoltura integrata

CATEGORIA 3 Prodotti tradizionali

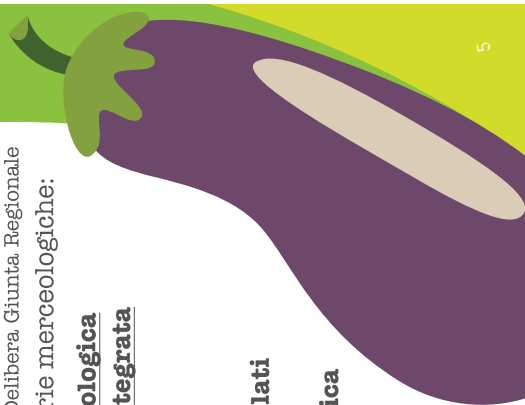
CATEGORIA 4 Generi alimentari vari

CATEGORIA 5 Prodotti senza glutine

CATEGORIA 6 Prodotti surgelati e congelati

CATEGORIA 7 Acqua minerale

CATEGORIA 8 Materiale in carta e plastica



SISTEMA DI CONTROLLO

Controllo interno nei centri di produzione: giornaliero su ciascuna fase del processo produttivo;

Controllo interno nei plessi e refettori: giornaliero con l'ausilio dei docenti nominati, del responsabile della somministrazione e con il coinvolgimento del capocuoco comunale

Controllo esterno: tramite Laboratorio Scientifico di Analisi, secondo un piano di intervento che prevede analisi ambientali ed alimentari su alimenti crudi, semilavorati e cotti.

Controllo esterno: degli organi preposti Asl e Nas.

5) FORMAZIONE

Tutto il personale addetto viene periodicamente formato da agenzia formativa esterna; le procedure sono monitorate ed aggiornate periodicamente ai dettati legislativi.

Per il personale in appalto è richiesto un adeguato livello formativo, distinto per professionalità e costantemente aggiornato.

6) MENU

I menu sono redatti con l'intento di produrre un pasto gradevole ed adeguato per fasce di età e stagionalità, nel rispetto delle **Linee Guida per l'Alimentazione**, articolati su quattro settimane ed organizzati per garantire una ampia rotazione degli alimenti, visionati con la dietista dell'ASL a garanzia di un corretto apporto calorico e nutrizionale, approvati dal Servizio Igiene e Sanità.Pubblica. In allegato dettaglio delle materie prime utilizzate (allegato 3, 4, 5 e 6)

7) LIBRO DELLE RICETTE

contenente l'indicazione degli ingredienti utilizzati, le grammature, le modalità di preparazione.

DETTAGLIO DELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE

PRODOTTI NAZIONALI

DA AGRICOLTURA BIOLOGICA:

Prodotti a lunga conservazione: polpa di pomodoro, olio extravergine di oliva, pasta di semola di grano duro, riso e legumi.

Carne bovina fresca e uova fresche.

Ortaggi e frutta di vario genere: carote, finocchi, sedano, cavolo, insalata, pomodori, zucchine, patate, prezzemolo, cipolle, aglio, salvia, rosmarino, mele e uva.

Formaggi e latticini: yogurt, stracchino, robiola, formaggio spalmabile, burro.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA INTEGRATA/FILIERA CORTA:

Prodotti da forno: (pane, dolci, panini all'olio).

Formaggi e latticini: mozzarella, formaggio pecorino, caciotta fresca.

PRODOTTI NAZIONALI TRADIZIONALI:

Carni bianche di pollo e tacchino allevati a terra, carne suina, prosciutto crudo e cotto, bresaola igp.

Formaggi e latticini: grana padano, parmigiano reggiano, ravioli e gnocchi di patate.

Prodotti a lunga conservazione: latte intero uht, olive nere.

Frutta di vario genere: arance, mandarini, pere e kiwi (solamente per la scuola elementare).

PRODOTTI SURGELATI:

Verdure e ortaggi: patate, carote, spinaci in foglia, bietola in foglia, piselli, e fagiolini.

Pesce in filetti: platessa e merluzzo in base al reg ce 853/2004.



LA COMMISSIONE MENSA

La Commissione Mensa, istituita nel 2009 (Delibera G.C. n. 348 in attuazione della normativa regionale) è composta da: Assessore di riferimento, Dirigenti Scolastici; rappresentanti dei Consigli di Circolo; rappresentanti dei Servizi Educativi Comunali e capocuoco, ha compiti di verifica e controllo sull'intero sistema della Refezione Scolastica, promuove azioni di educazione alimentare nella scuola, partecipando alla stesura dei menu.

La Commissione si riunisce ogni qual volta ne venga rilevata la necessità e comunque almeno tre volte l'anno, si avvale di "Comitati mensa" individuati in ciascun plesso scolastico, composti da insegnanti e rappresentanti dei genitori, ha accesso ai processi inerenti l'erogazione del servizio.

ELEMENTI SPECIFICI DI QUALITÀ

Gli elementi di qualità conseguiti per il periodo settembre 2015/Giugno 2020 a seguito di gara di appalto europea riguardano:

- uso di prodotti Ecolabel e mezzi a basso impatto ambientale;
- impegno alla riduzione degli sprechi e differenziazione dei rifiuti;
- attenzione ai consumi idrici ed energetici;
- introduzione di figure professionali ad alta specializzazione;
- pianificazione di una formazione puntuale del personale;
- potenziamento del sistema di controllo con incremento delle analisi di laboratorio per le materie prime, gli ambienti, le acque;
- vasto programma di iniziative di educazione alimentare
- introduzione di sistemi informatizzati per il rilevamento delle presenze.

COME ACCEDERE AL SERVIZIO

Al servizio si accede previa presentazione di domanda da indirizzare al Comune, secondo le seguenti modalità:

1 tramite il **SERVIZIO ON-LINE** sul portale del

Comune <http://www.comune.rosignano.livorno.it> alla

sezione "Servizi on-line" al quale si accede:

- mediante **registrazione sul sito stesso**, seguendo la procedura guidata; oppure

- mediante **Tessera Sanitaria** (Carta Regionale dei Servizi) con Pin attivato ed apposito lettore

2 tramite compilazione di apposito **STAMPATO CARTACEO**, scaricabile dal sito internet <http://www.comune.rosignano.livorno.it>.

it sezione "Bandi e avvisi vari" o disponibile presso il Comune da consegnare al **Polisportello** - Via dei Lavoratori, 21 Rosignano Marittimo, durante gli orari di apertura. Lo stampato riempito può essere anche inviato a mezzo **PEC** comune.rosignanomarittimo@postacert.toscana.it allegando anche un documento di identità in corso di validità del sottoscrittore, solo per i possessori di PEC personale.

- **PER LE SOLE CONFERME DI ISCRIZIONE**, le domande possono essere consegnate presso la stessa scuola di attuale frequenza; le Direzioni Didattiche provvedono alla distribuzione e ritiro del modulo pre-compilato. Gli utenti verificano l'esattezza dei dati riportati e, se risultano esatti, firmano il modulo e lo riconsegnano alla scuola; se invece i dati riportati risultano errati, devono presentare una nuova richiesta seguendo le modalità indicate ai precedenti punti 1 o 2.

Il richiedente, alla data di presentazione delle domande, dovrà essere in regola con i pagamenti per i servizi di Refezione Scolastica e/o Scuolabus già usufruiti.

NB. La procedura, di norma viene attivata nei mesi di aprile/maggio.





COMUNE DI ROSIGNANO MARITTIMO
Via Lavoratori 21
57016 ROSIGNANO MARITTIMO