



CITTÀ DI GARESSIO

PROVINCIA DI CUNEO

CARTA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

CHE COS'E'

La carta del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Garessio 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 Gemeaz Cusin S.p.A. - con sede legale in via Famagosta n. 75, Milano (MI) ora Gemeaz Elior - per il periodo da Settembre 2010 a Giugno 2015.

Il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Garessio è aperto a tutti gli utenti della scuola dell'infanzia e primaria, frequentanti l'Istituto Comprensivo di Garessio.

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 Gemeaz:

a) produzione:

Gemeaz cura l'approvvigionamento e stoccaggio delle derrate alimentari; i pasti, preparati nel locale "cucina", sito nella Scuola Elementare "Mario Vicari" 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 elementare.

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 Garessio è stato previamente sottoposto ad approvazione del competente Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione della Asl.



CITTÀ DI GARESSIO

PROVINCIA DI CUNEO

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.

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.

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

Oltre ai controlli "esterni" , sono previsti dei meccanismi di controlli "interni" operati direttamente dalla Gemeaz 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 fase 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 di Garessio, che abbiano preliminarmente effettuato l'iscrizione al servizio.



CITTÀ DI GRESSIO

PROVINCIA DI CUNEO

L'accesso al servizio mensa avviene previo pagamento del relativo costo secondo le 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:

€ 3,50 per gli utenti della Scuola Materna ed € 4,00 per gli alunni della Scuola Elementare.

PAGAMENTI

Gli iscritti al servizio di Ristorazione Scolastica potranno acquistare i buoni pasto nella Filiale B.R.E. di Gressio.

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 P.zza Carrara, 137 Gressio

Tel. 0174/805611 -e-mail: segreteria@comune.gressio.cn.it

e-mail certificata: gressio@cert.ruparpiemonte.it

orario di apertura:

dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 12.30

il martedì dalle ore 16.00 alle ore 18.00

sabato dalle ore 9.00 alle ore 12.00.

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

Gemeaz Elijor - Il Comune di Gressio