



Carta del Servizio

MENSA SCOLASTICA



approvata con Deliberazione della Giunta Comunale n. 94 del 4.12.2023



I PRINCIPI FONDAMENTALI

Il diritto al benessere e alla salute

Il Comune si impegna a fornire pasti adeguati alle esigenze nutrizionali, psicologiche e relazionali nella tutela del benessere del singolo e della comunità infantile, promuovendo iniziative sui temi della salute in sinergia con i Soggetti presenti nel territorio che perseguono le medesime finalità.

Il rispetto dell'ambiente

Attraverso l'applicazione dei Criteri Minimi Ambientali si punta a perseguire lo scopo del minore impatto ambientale possibile, in particolare sugli aspetti dei requisiti degli alimenti (mediante l'impegno alla fornitura di prodotti biologici a chilometro zero), della prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari, della prevenzione dei rifiuti, del piano di comunicazione sull'applicazione dei criteri ambientali minimi e del piano per la somministrazione di prodotti ittici di specie non a rischio.

L'efficacia ed efficienza

La piena soddisfazione degli utenti è ricercata attraverso la continua verifica sulla corretta esecuzione del servizio e sul gradimento del pasto. Il monitoraggio continuo del Servizio è teso a ricercarne il progressivo miglioramento, attraverso l'adozione di soluzioni strutturali, tecnologiche, organizzative e procedurali sempre più adeguate, compatibilmente con le risorse disponibili.

La continuità

Il servizio viene erogato regolarmente, senza interruzioni, nel rispetto del calendario scolastico. In caso di imprevisti sono programmati interventi per ridurre al minimo i disagi degli utenti.

L'uguaglianza e l'imparzialità

È assicurata la parità dei diritti per tutti gli utenti e il rispetto dei bisogni speciali. Tutti coloro che usufruiscono del servizio sono trattati con rispetto e cortesia.

La partecipazione, l'informazione e la trasparenza

Il Comune promuove un'adeguata informazione e partecipazione delle famiglie al miglioramento del servizio, garantendo modi e forme per inoltrare suggerimenti, osservazioni e reclami, ed attivando verifiche sul grado di soddisfazione. Collabora con le associazioni dei consumatori per individuare le soluzioni di eventuali criticità emerse dai reclami dei cittadini nell'ottica del miglioramento del servizio.

Il diritto alla privacy

I dati personali dei bambini e delle famiglie, nel rispetto della normativa sulla privacy, vengono utilizzati esclusivamente nell'ambito dell'espletamento del servizio.

GLI OBIETTIVI

- × Fornire una risposta ai bisogni della famiglia che sceglie la scuola a tempo pieno
- × Garantire un servizio di ristorazione scolastica in grado di soddisfare le esigenze nutrizionali, psicologiche, relazionali e di influenzare positivamente le scelte del bambino sugli obiettivi educativi e di salute
- × Contribuire, insieme alle famiglie, all'educazione alimentare dei propri cittadini e alla prevenzione delle malattie dismetaboliche
- × Saper rispondere a richieste di diete speciali tutelando sia la salute fisica che quella psicologica dei bambini all'interno di una vita collettiva
- × Costruire una rete di collaborazione e di conoscenza reciproca tra le famiglie, gli Enti e le Istituzioni che condividono le finalità di educare a stili di vita sani. Per rilevanza citiamo le Istituzioni Scolastiche, il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della ASL Cagliari, il Servizio Pediatrico del Consultorio e i pediatri di base
- × Garantire la continuità e la regolarità dei servizi
- × Assicurare la partecipazione e la trasparenza nella gestione. Si garantisce la partecipazione degli utenti al funzionamento e al controllo della Ristorazione Scolastica secondo le modalità definite e il diritto a ottenere informazioni, a dare suggerimenti e a presentare reclami
- × Ottenere un feedback dall'utenza, attraverso la rilevazione periodica della soddisfazione degli utenti, e quindi della qualità percepita, che avviene essenzialmente tramite la compilazione online di appositi questionari di *customer satisfaction*, oltre che le schede di rilevazione in occasione dei sopralluoghi effettuati da parte dei rappresentanti delle Commissioni mensa presso le singole strutture.



IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA



Il Servizio di Mensa Scolastica del Comune di Assemini è un'organizzazione complessa che produce e distribuisce in 5 scuole dell'infanzia e in 3 scuole primarie circa 700 pasti giornalieri, per gli alunni e il personale scolastico impegnato con essi al momento della mensa.

Il pasto viene preparato e distribuito in giornata ed è composto da un "primo", un "secondo", un contorno, pane, frutta o dessert in conformità a quanto previsto dai menù.

I pasti sono preparati in un unico centro di cottura e successivamente trasportati fino alle sale mensa di ciascuna scuola, con automezzi e contenitori termici idonei che ne salvaguardano gli aspetti igienici e le temperature. Vengono garantiti percorsi e tempi che assicurano la minor sosta possibile dei pasti tra il centro di cottura e la scuola.

Anche la distribuzione è svolta dalla Ditta esecutrice, che è tenuta ad eseguire questo compito con competenza, gentilezza e cortesia, garantendo, per quanto possibile, la continuità del personale nelle sedi scolastiche di assegnazione: ciò favorisce il rapporto umano e relazionale con i bambini, che riveste un'importanza fondamentale nell'accettazione del cibo.



I RUOLI E LE COMPETENZE

1) IL SERVIZIO ISTRUZIONE DEL COMUNE

Sono complessivamente quattro le unità che si occupano di tutti gli aspetti relativi al servizio di Ristorazione Scolastica, da quelli tecnici e organizzativi a quelli meramente amministrativi e contabili: la Responsabile dell'Area Socioculturale, Istruzione e Sport, la Direttrice dell'Esecuzione del Contratto, due impiegati amministrativo-contabili.

Il Servizio, in particolare, si occupa di gestire i rapporti con la Ditta esecutrice, con i Dirigenti Scolastici, con le famiglie e con gli altri Enti pubblici che operano nel medesimo ambito.

Nello specifico, l'Ufficio comunale svolge le seguenti attività:

- Studio e sviluppo degli aspetti tecnico-scientifici legati alla refezione scolastica, oltre che collaborazione con il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della ASL Cagliari per gli aspetti legati alla tutela igienico-sanitaria, l'alimentazione, l'educazione alimentare;
- Monitoraggio costante del servizio;
- Aggiornamento costante ed implementazione dei contenuti nel portale *menseassemini.retedelsociale.it* e nella sezione del sito istituzionale dell'Ente dedicata al servizio per quanto concerne le informazioni generali;
- Gestione delle diete speciali e dei colloqui personalizzati;
- Verifica del rispetto dei requisiti di qualità individuati negli appalti, autorizzazione derrate alimentari e loro inserimento nel menu;
- Progettazione di *customer satisfaction* relativa al servizio;
- Definizione del funzionamento e assistenza all'organismo di partecipazione e controllo della refezione scolastica, che coinvolge 8 differenti commissioni per altrettanti plessi scolastici nei quali si svolge il servizio;
- Segreteria per iscrizione al servizio mensa (rettifiche dati e pagamenti) e contabilità generale;
- Segreteria dedicata alle Commissioni mensa e alle diete speciali.

L'Ufficio si trova in via Cagliari (ex Scuole Pintus) ad Assemini, ed è contattabile all'indirizzo mensascolastica@comune.assemini.ca.it e ai numeri telefonici 070949491 e 070949475.

2) LA DITTA DI RISTORAZIONE

E' una Ditta esterna specializzata nel settore della ristorazione scolastica, selezionata con gara d'appalto europea e in possesso di certificazione di qualità. Si occupa della preparazione, del trasporto e della somministrazione dei pasti nei diversi plessi scolastici aderenti al servizio. Gestisce il Centro di Produzione dei pasti, con particolare riguardo alla preparazione delle diete differenziate, e provvede all'approvvigionamento e alla conservazione delle materie prime alimentari.



Per l'appalto in corso per il periodo 01/09/2023 - 31/08/2026 la Ditta esecutrice è la Your Way Catering SRL, con sede legale in via Tirana 80 a Selargius (CA), P.IVA 04019980921 e Centro di Produzione dei pasti a Settimo San Pietro, via Spinelli, Zona Industriale.

3) LE SCUOLE

Le scuole sono il contesto in cui si svolge il servizio, che si svolge all'interno dell'orario scolastico e che, pertanto, ha anche una valenza formativa per gli alunni che lo frequentano.

Gli insegnanti accompagnano le classi alla mensa e condividono con gli alunni la convivialità del pasto. In questo modo, possono osservare lo stato di benessere dei bambini nel momento del pranzo e raccogliere eventuali loro particolari esigenze.

Le scuole hanno la responsabilità quotidiana di segnare le presenze e le assenze degli alunni alla mensa. Possono compiere segnalazioni su necessità non soddisfatte o disservizi. Alcuni insegnanti sono delegati a partecipare alle Commissioni di controllo della qualità percepita.

Le strutture scolastiche interessate dal servizio di ristorazione sono:

- nel Primo Circolo Didattico: le scuole dell'infanzia di Piazza Don Bosco, via Pola, Via Porto Torres e la scuola primaria di Via Di Vittorio
- nel Secondo Circolo Didattico: le scuole dell'infanzia di Via San Giovanni e Via Tevere e le scuole primarie di Corso Europa e Via Asproni.

Tutte le scuole sono dotate di sale mensa attrezzate e di punti di somministrazione di pasti, regolarmente registrati (Regolamento CE n. 852/2004).



L'ISCRIZIONE AL SERVIZIO MENSA

Al servizio di mensa scolastica è necessario iscriversi, presentando apposita domanda online attraverso il portale "Mense Assemini" (<https://menseassemini.retedelsociale.it/>).

Possono presentare domanda tutti gli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia e la scuola primaria in classi a tempo pieno. La domanda on-line è presentata da un genitore, a nome e per conto anche del secondo genitore. La sottoscrizione del modulo di iscrizione comporta per il genitore l'assunzione di responsabilità sulle dichiarazioni rese e l'accettazione di tutto quanto contenuto in esso e nel Regolamento del Servizio Mensa. Il servizio non è utilizzabile senza una regolare iscrizione.



Le famiglie partecipano al costo del servizio acquistando i pasti, secondo le tariffe deliberate dalla Giunta Comunale per ciascun anno finanziario e allegate al Bilancio annuale del Comune. La tabella delle tariffe è pubblicata nel Portale Genitori alla voce “Costo del pasto”.

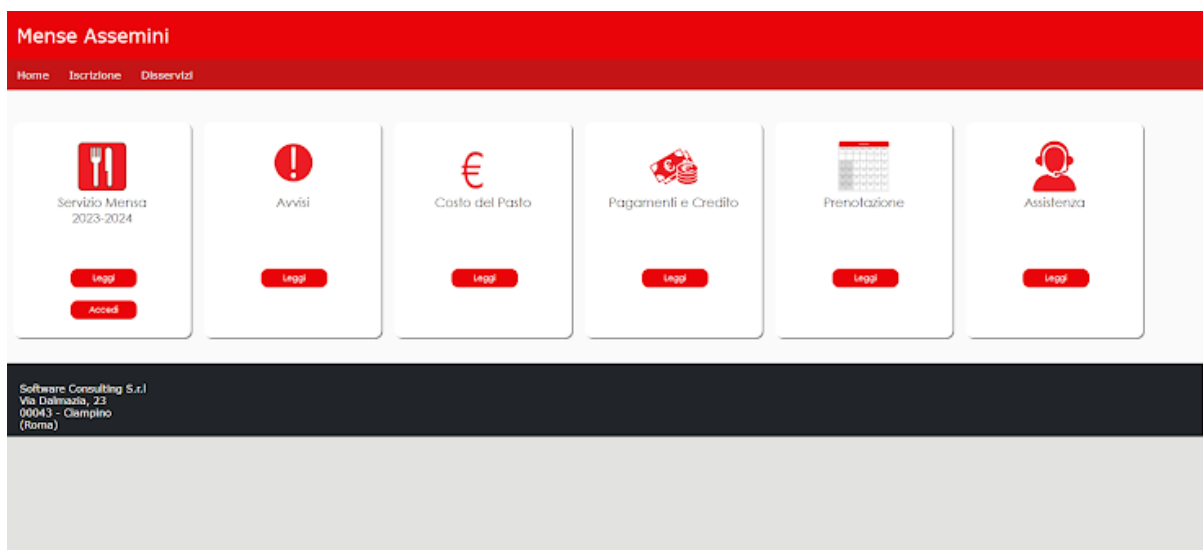
Il sistema informatizzato impedisce l’inserimento della domanda di coloro che non hanno regolarizzato il pagamento delle tariffe dovute per l’anno scolastico precedente.

IL PORTALE GENITORI “MENSE ASSEMINI”

7

Il servizio di ristorazione scolastica, per quanto riguarda iscrizioni, pagamenti, prenotazione dei pasti, diete differenziate, è interamente gestito attraverso il Portale Genitori “Mense Assemini” al link: <https://menseassemini.retedelsociale.it/>.

Nella home del Portale Genitori sono contenute le informazioni principali per gli utenti: gli avvisi, il costo del pasto, le modalità di pagamento e di riscossione di eventuali crediti, i contatti del Servizio Istruzione del Comune di Assemini e quelli dell’assistenza tecnica per l’utilizzo del portale stesso.





I PASTI

Il servizio, con mediamente 700 pasti giornalieri, dei quali circa 60 dedicati a particolari regimi dietetici, offre menu con qualità delle materie prime rispondenti alle caratteristiche merceologiche delle “Linee Guida regionali per la ristorazione scolastica” (approvate con Determinazione del Direttore del Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione Autonoma della Sardegna n. 1567 del 5.12.2017).

Il menu collettivo prevede due versioni in base alla stagionalità (primavera-estate e autunno-inverno) e viene servito sia alle scuole dell'infanzia che alle scuole primarie, con variazioni di quantità per le diverse età dei bambini da 3 a 11 anni e per gli adulti. Prevede l'impiego di prodotti biologici a chilometro zero al 100% per i seguenti alimenti: pasta di semola, riso, carne bovina, uova, ceci, fagioli, passata di pomodoro, olio EVO, cipolla, basilico, cachi mela, anguria, melone.

Sulla base del menu collettivo, vengono predisposti dei menu personalizzati secondo le specifiche esigenze dei bambini, sia per motivi di salute che etico religiosi.

La Ditta esecutrice si occupa di approvvigionarsi delle derrate necessarie, preparare i pasti nel proprio centro di produzione, trasportarli nelle sale mensa, apparecchiare e servire le pietanze, ripulire le stoviglie e i locali alla fine del pranzo.

I pasti viaggiano collocati in appositi contenitori per il mantenimento delle adeguate temperature, sono veicolati in pluriporzione presso i punti di somministrazione, attigui alle sale mensa, e vengono impiattati al momento in stoviglie lavabili.

Nel punto di somministrazione vengono aggiunti alcuni condimenti, come il parmigiano nei primi piatti, l'olio e il sale nei contorni. La mondatura della frutta per le scuole dell'infanzia avviene nel punto di somministrazione.

In tutte le fasi, dalla produzione alla somministrazione, viene garantito il rispetto delle tabelle merceologiche, delle grammature, della linea caldo/fresco, del menu collettivo e delle diete personalizzate, degli orari e dei tempi di distribuzione.

La consegna dei pasti viene effettuata entro i tempi stabiliti dal Capitolato, con mezzi di trasporto rispondenti ai requisiti di legge.

La Ditta esecutrice applica il Sistema di Autocontrollo HACCP, al fine di prevenire i pericoli di natura igienico-sanitaria.

I MENU



I menù proposti hanno come modello la dieta mediterranea e i suoi “antichi” principi:

- favorire il consumo di frutta, verdura e legumi;
- preferire come condimento olio extra vergine di oliva;
- incrementare il consumo di pesce e uova, riducendo il consumo di carne.

Sono atti a garantire un adeguato apporto energetico, a seconda della fascia di età interessata, e sono elaborati nel rispetto delle Linee Guida ministeriali e regionali.

Prevedono un menu autunnale/invernale e un menu primaverile/estivo per rispettare la stagionalità dei prodotti vegetali e con una rotazione su cinque settimane per una maggiore varietà di piatti proposti.

Sono predisposti per garantire le indicazioni provenienti dai LARN (Livelli Assunzione Raccomandata dei Nutrienti), con particolare attenzione di variare le offerte alimentari proposte, ridurre l’apporto dei grassi (soprattutto quelli saturi e di origine animale), incrementare l’introduzione di carboidrati e fibre e riequilibrare l’apporto proteico, curando l’introduzione di proteine vegetali a scapito di quelle animali, anche al fine di garantire un giusto apporto di micronutrienti (vitamine e sali minerali).

I menu sono controllati e approvati dal Servizio Igiene e Alimenti della ASL. Rispettano le indicazioni del Ministero della salute, riguardo alla frequenza di consumo degli alimenti e gruppi di alimenti riferiti al pranzo nell’arco della settimana:

Frutta e vegetali	una porzione di frutta e una di vegetali tutti i giorni
Cereali (pasta, riso, orzo, mais...)	una porzione tutti i giorni
Pane	una porzione tutti i giorni
Legumi (anche come piatto unico se associati a cereali)	1-2 volte a settimana
Patate	0-1 volta a settimana
Carni	1-2 volte a settimana
Pesce	1-2 volte a settimana
Uova	1 uovo a settimana
Formaggi	1 volta a settimana
Salumi	1 volta al mese





COMUNE DI ASSEMINI Menu primaverile – estivo per le scuole primarie e dell'infanzia					
	<i>1^a Settimana</i>	<i>2^a Settimana</i>	<i>3^a Settimana</i>	<i>4^a Settimana</i>	<i>5^a Settimana</i>
Lunedì	Riso all'olio e parmigiano	Pasta al pomodoro	Malloreddus al pomodoro	Pasta al ragù vegetale	Riso al pomodoro
	Caprese (mozzarella e pomodoro)	Roast beef di vitellone	Bastoncini di merluzzo (*)	Uovo sodo	Fettine di vitello alla pizzaiola
	-----	Insalata (lattuga)	Insalata di pomodori* con origano	Insalata mista (iceberg e carote)	Insalata verde (iceberg)
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Pesca	Banana	Pera	Pesca	Melone o pesca
Martedì	Pasta al pomodoro fresco	Minestrone estivo con lenticchie e farro	Riso al pomodoro	Riso con crema di verdure	Passato di verdure con lenticchie
	Uovo sodo	Pecorino dolce	Hamburger di macinato misto (maiale e vitellone)	Platessa (*) alla parmigiana	Bocconcini di tacchino con patate
	Insalata di iceberg	Zucchine e carote al vapore	Insalata di pomodori	Insalata di pomodori	-----
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Pera	Yogurt alla frutta	Anguria o pera	Fragole	Banana
Mercoledì	Minestrone estivo con ceci	Riso con olio extravergine d'oliva e parmigiano	Ravioli di ricotta al pomodoro	Minestrone estivo con lenticchie	Pasta al pomodoro fresco
	Scaloppina di pollo al limone	Cotoletta di pollo al forno	Omelette al formaggio	Prosciutto cotto	Platessa (*) panata
	Carote a julienne	Pomodori	Fagiolini al vapore	Patate al forno	Insalata mista (iceberg e carote)
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
Giovedì	Pasta con crema di zucchine	Pizza Margherita	Pasta al pomodoro	Pasta al pesto di basilico e prezzemolo fresco	Pasta con olio extra vergine e parmigiano
	Platessa (*) panata	Prosciutto cotto	Fesa di tacchino al pomodoro	Pecorino dolce	Sformato di zucchine e patate
	Insalata di pomodori	Fagiolini(*) al vapore con olio e limone	Patate al forno	Fagiolini (*) al vapore con olio e limone	Insalata di pomodori
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta
Venerdì	Pasta con tonno al naturale, olio e pomodorini	Pasta al pesto di basilico e prezzemolo fresco	Passata di verdure con riso e ceci	Lasagne all'uovo con ragù di verdure	Pizza margherita
	Polpette al sugo	Platessa (*) olio e limone	Mozzarella	Coscia di pollo arrosto	Pecorino dolce
	Insalata mista (iceberg e pomodori)	Insalata mista (carote e lattuga)	Insalata mista (lattuga e cetrioli)	Insalata di pomodori	Carote a julienne
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

(*) surgelato
Assemini, 8.3.2021

La Responsabile dei Servizi Educativi, Cultura, Sociali, Sport
Dott.ssa Valentina Melis

Documento firmato digitalmente ai sensi del TU 445/2000 e del D.Lgs. 82/2005
e rispettive norme collegate, che sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa.



COMUNE DI ASSEMINI					
Menu autunnale – invernale per le scuole primarie e dell'infanzia					
	1 ^a Settimana	2 ^a Settimana	3 ^a Settimana	4 ^a Settimana	5 ^a Settimana
Lunedì	Minestrone di legumi misti	Pasta al pomodoro	Riso al pomodoro	Risotto allo zafferano	Pastina in brodo di carne
	Bocconcini di pollo in umido con patate	Coscia di pollo al forno	-----	Pecorino	Carne bollita
	-----	Patate al forno	Insalata verde con uovo sodo	Insalata mista (lattuga e carote)	Insalata di finocchi
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
Martedì	Pastina in brodo vegetale	Pasta all'olio	Pizza margherita	Zuppa di fagioli con riso e farro	Malloreddus al sugo
	Platessa (*) panata al forno	Sformato di zucchine	Prosciutto cotto	Hamburger di macinato misto (maiale e vitellone)	Pecorino dolce
	Carote a julienne	Finocchi	Finocchi in insalata	Insalata mista (lattuga e carote)	Insalata mista (carote e lattuga)
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
Mercoledì	Pizza Margherita	Riso all'olio e parmigiano	Pastina in brodo vegetale	Lasagne all'uovo con ragù di verdure	Minestrone di legumi misti
	Formaggio dolce	Fettina di manzo alla pizzaioia	Platessa (*) alla parmigiana	Vitello in umido	Polpette al sugo
	Insalata di iceberg	Bietole saltate	Verdure miste grigliate	Insalata di iceberg	Bietole saltate
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione
Giovedì	Malloreddus al ragù di carne	Lasagne all'uovo con ragù di verdure	Passato di verdura e ceci	Pastina in brodo vegetale	Riso all'olio e parmigiano
	-----	Pecorino	Spezzatino di vitello in umido	Coscia di pollo al forno	Bastoncini (*) di merluzzo panati
	Insalata mista (lattuga e carote con uovo sodo)	Insalata mista (iceberg e carote)	Patate al forno	Patate al forno	Insalata di finocchi
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
Venerdì	Risotto alla crema di broccoli	Passato di verdura e lenticchie	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro	Ravioli di ricotta al pomodoro
	Polpette al sugo	Platessa (*) panata al forno	Pecorino dolce	Palombo o nasello olio e limone (*)	Omelette con verdure
	Insalata di finocchi	Carote a julienne	Insalata di finocchi	Insalata di lattuga	Insalata di finocchi
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Yogurt alla frutta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

(*) surgelato
Assemini, 8.3.2021

La Responsabile dei Servizi Educativi, Cultura, Sociali, Sport
Dott.ssa Valentina Melis

Documento firmato digitalmente ai sensi del TU 445/2000 e del D.Lgs. 82/2005
e rispettive norme collegate, che sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa



I MENU ALTERNATIVI

1) DIETE SPECIALI

Per “Dieta speciale” si intende un regime alimentare differente da quello fornito normalmente dalla ristorazione scolastica, diverso dal menu comune, e può essere richiesta per motivi di salute e/o per motivi etico/religiosi/culturali.

Le diete speciali vengono eseguite in cucine separate, predisposte per evitare la contaminazione crociata fra allergeni.

➡ **Richieste di dieta speciale al momento dell'iscrizione, prima dell'avvio del servizio mensa**

La domanda on-line prevede un campo di compilazione denominato “cibi esclusi”. Chi ha bisogno di un menu differenziato compilerà questo campo, specificando i cibi da escludere.

Coloro che escludono cibi per ragioni sanitarie devono inserire fra gli allegati della domanda on-line un certificato medico aggiornato (redatto da specialista o pediatra di libera scelta o medico di medicina generale). Senza un certificato sanitario non sarà attivata alcuna dieta speciale per ragioni sanitarie.

A seguito dell'attivazione di dieta speciale, il menu personalizzato sarà visualizzabile dalla famiglia sul Portale Genitori Mense Assemini.

Per patologia sospetta, il medico potrà richiedere l'applicazione di una dieta speciale anche in fase di accertamento, quando la sintomatologia clinica e il sospetto diagnostico lo giustificano.

I certificati medici possono essere redatti in qualsiasi formato, purché contengano inequivocabilmente i seguenti dati: cognome e nome del bambino, data di nascita, patologia, indicazione di cibi da escludere, durata della applicazione del regime dietetico, data di esecuzione e firma del medico.

Sarà garantita l'attivazione del regime dietetico a partire dal primo giorno di mensa, presso la scuola di frequenza indicata nel modulo online.

➡ **Richieste ad anno scolastico in corso**

Ad anno scolastico iniziato, la richiesta deve essere presentata via mail all'indirizzo mensascolastica@comune.assemini.ca.it

La dieta verrà accettata e il regime dietetico predisposto e garantito entro una settimana dalla richiesta (o entro 5 giorni a partire dalla data di completamento dei dati e delle certificazioni, se presentate in più tempi).

2. DIETE IN BIANCO

E' garantita nel caso di indisposizione dei fruitori, un'alternativa di dieta leggera al menù del giorno. Per dieta in bianco si intende la sostituzione del menù del giorno con pasta o riso in bianco conditi a crudo con olio extravergine di oliva e parmigiano reggiano; pastina o riso in brodo vegetale con aggiunta di parmigiano reggiano; carne magra di pollo, tacchino, vitello, vitellone al vapore, ai ferri o lessata con aggiunta di olio



extravergine crudo a fine cottura; ricotta magra di vacca; nasello, platessa al vapore o bolliti con aggiunta di olio extravergine crudo a fine cottura; patate/carote lessate o al vapore condite con olio extravergine di oliva; mela.

La richiesta di dieta leggera dovrà essere supportata da certificato medico e consegnata alla scuola, entro le ore 9.00 del giorno in cui la stessa deve essere somministrata allo studente.

3. PASTI FREDDI

E' possibile la fornitura di pasti freddi per gite scolastiche o in situazioni di interruzione parziale del servizio, la cui composizione è concordata con il Servizio Istruzione del Comune, e per le gite, con le Istituzioni Scolastiche.

4. MODIFICHE TEMPORANEE AI MENU

È consentito all'Appaltatore, in via temporanea e straordinaria, effettuare una variazione dei piatti previsti nei menù, esclusivamente nei seguenti casi:

- mancata reperibilità delle derrate per cause di forza maggiore;
- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- episodi di emergenza sanitaria;
- ingresso delle classi alla seconda o alla terza ora, previsti dalla scuola per motivazioni istituzionali;
- sciopero della scuola.

La variazione è autorizzata dal Comune e portata a conoscenza, dalla Ditta esecutrice, a tutte le istituzioni scolastiche interessate.

Le variazioni temporanee al menu sono comunque proposte nel rispetto dei principi della corretta alimentazione e delle Linee Guida Nazionali e Regionali in materia di ristorazione collettiva.

La Ditta esecutrice è tenuta a recuperare la somministrazione del piatto/i sostituito/i, concordando direttamente con il Comune le modalità e la data più idonea.



I LIVELLI DI PRESTAZIONE GARANTITI E GLI STANDARD DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

I livelli di prestazione garantiti dal servizio sono i seguenti:

- accessibilità al servizio, nel rispetto dei bisogni speciali;
- informazione puntuale e dettagliata sul servizio;
- partecipazione delle famiglie e del personale scolastico nella valutazione della qualità percepita;
- documentazione dei controlli sulla qualità percepita;
- puntualità nella gestione del servizio;
- cortesia e correttezza del personale;
- cura degli ambienti di somministrazione;
- gestione dei reclami.

Gli standard di qualità del servizio sono:

- ✚ accesso al servizio entro 1 giorno dal perfezionamento della domanda;
- ✚ rispetto del menù giornaliero e comunicazione all'utenza in merito a eventuale variazione effettuata, con indicazione della motivazione;
- ✚ gradevolezza dei cibi rilevata, mediante il monitoraggio degli scarti e a cura delle commissioni di controllo della qualità percepita;
- ✚ predisposizione della dieta speciale entro 3 giorni a partire dalla presentazione per le diete religiose/etico-filosofiche ed entro una settimana per le diete per ragioni di salute;
- ✚ uso di prodotti biologici a chilometro zero, in quanto fattori di sostenibilità ambientale e di tutela della biodiversità, nonché determinante di salute: il 100% di pasta di semola, riso, carne bovina, uova, ceci, fagioli, passata di pomodoro, olio EVO, cipolla, basilico, cachi mela, anguria, melone;
- ✚ uso di prodotti non alimentari a ridotto impatto ambientale (stoviglie, piatti, tovaglioli riutilizzabili e detergenti ad alta biodegradabilità);
- ✚ consumo di acqua di rete in sostituzione dell'acqua in bottiglia di plastica;
- ✚ recupero di eccedenze di cibo, attraverso i frigoriferi solidali posizionati in cinque scuole;
- ✚ alimenti rispondenti ai requisiti di qualità merceologica previsti dalle "Linee Guida regionali per la ristorazione scolastica";
- ✚ puntualità del pranzo servito nell'orario stabilito;
- ✚ trasparenza nella gestione di presenze e assenze, costi e pagamenti;
- ✚ rilevazione della soddisfazione dell'utenza almeno una volta all'anno;
- ✚ riscontro ai reclami entro 30 gg. dalla ricezione.

1. LA PARTECIPAZIONE E LA RILEVAZIONE DELLA QUALITÀ PERCEPITA

E' garantito il diritto all'informazione dei fruitori del servizio, mediante la pubblicazione delle informazioni necessarie al suo utilizzo, nel sito internet del Comune e nel Portale Genitori "Mense Assemini".

La partecipazione dei cittadini è favorita:

- promuovendo l'abitudine a segnalare criticità o proposte di miglioramento;
- attraverso la rilevazione periodica della soddisfazione dell'utenza;
- attraverso le commissioni di controllo della qualità percepita.



Le commissioni di controllo della qualità percepita

Sono costituite annualmente, per ogni plesso scolastico, da:

- un rappresentante designato dall'Amministrazione Comunale appaltante, con funzioni di convocazione della commissione, verbalizzazione, contatti con la ditta esecutrice dell'appalto, controllo diretto della qualità percepita;
- un rappresentante dei genitori designato dalla scuola interessata, con funzioni di rappresentanza dei fruitori e di rilevazione diretta della qualità percepita;
- un rappresentante del personale scolastico designato dalla scuola interessata, con funzioni di rappresentanza dell'istituzione scolastica e di rilevazione diretta della qualità percepita.

Operano collegialmente, compiendo sopralluoghi a campione e a sorpresa in tutte le sale mensa, almeno due volte per ogni anno scolastico. Durante i sopralluoghi, utilizzando una scheda di monitoraggio standardizzata, ciascun rappresentante registra le proprie valutazioni su tutti gli aspetti del servizio, compresa la gradevolezza delle pietanze offerte, anche mediante assaggio diretto.

Per ogni controllo effettuato, viene redatto un report di monitoraggio, pubblicato nella pagina web del sito del Comune.

La rilevazione della soddisfazione dell'utente

Viene effettuata annualmente, nel periodo maggio-giugno, con l'invio alle famiglie del link ad appositi questionari. I questionari sono anonimi e vengono utilizzati sia a scopo statistico-conoscitivo che per l'individuazione di eventuali carenze rispetto al servizio erogato.

La compilazione online permette una rilevazione puntuale della percezione della qualità del servizio e una rapida condivisione dei risultati.

I risultati sono pubblicati nella pagina web del sito internet del Comune di Assemini.

2. IL SISTEMA DI CONTROLLO

Il sistema di controllo adottato comprende:

- a) l'obbligo di adozione da parte della Ditta esecutrice di un opportuno e dedicato "Manuale di Autocontrollo", secondo il Sistema H.A.C.C.P., che consente agli operatori di monitorare tutto il processo produttivo dei pasti dalle fasi di ricevimento dei generi alimentari, stoccaggio, preparazione, cottura e distribuzione ai bambini, alle fasi di sanificazione delle apparecchiature e degli ambienti di lavoro. Permette quindi di evidenziare eventuali punti critici e di intraprendere azioni correttive efficaci a prevenire o superare i rischi alimentari. Questo sistema ha quindi la finalità di ridurre i rischi di contaminazione microbica e garantire ai bambini pasti igienicamente sicuri;
- b) la verifica costante da parte del Responsabile Unico del procedimento, del Direttore dell'Esecuzione del Contratto e degli amministrativi del Servizio Istruzione, in ogni momento per l'intera durata dell'appalto su tutte le materie inerenti l'appalto;
- c) il Servizio Igiene degli alimenti e della Nutrizione della ASL Cagliari, per i controlli di competenza, periodici e su segnalazione specifica, sia al centro di produzione dei pasti che nei punti di somministrazione.



I CONTATTI

Per informazioni e chiarimenti sul servizio di mensa, sui pagamenti, sul sistema di rilevazione delle presenze e delle assenze, sui menu e sulle diete speciali, è responsabile il Servizio Istruzione del Comune di Assemini, composto dai dipendenti comunali Viviana Sanna, Francesco Cucinotta e Maria Bernardetta Cabras.

Di seguito i contatti telefonici e di posta elettronica per dialogare con l'Ufficio:

☎ 070/949491 (V. Sanna e F. Cucinotta); 070/949475 (M.B. Cabras)

✉ mensascolastica@comune.assemini.ca.it

16

I RECLAMI E LE SEGNALAZIONI

Il Servizio Istruzione è a disposizione per ascoltare, accettare e registrare eventuali reclami e segnalazioni di disservizi o di mancato rispetto degli impegni fissati dalla "Carta", oltre che eventuali suggerimenti.

I cittadini fruitori del Servizio di Mensa Scolastica possono presentare richieste, segnalazioni o reclami scritti riguardo al funzionamento e alla qualità del servizio, indirizzandoli alla Responsabile dell'Area Socioculturale, Istruzione e Sport e trasmettendoli in uno dei modi seguenti:

- mail a mensascolastica@comune.assemini.ca.it
- pec a protocollo@pec.comune.assemini.ca.it
- nota cartacea inviata per posta a Comune di Assemini, Piazza Repubblica 13, 09032 Assemini

I reclami saranno analizzati in vista dell'accertamento e della soluzione dei problemi esposti dai cittadini.

Il cittadino dovrà fornire indicazioni precise circa le proprie generalità e rilasciare un recapito utile.

Il riscontro avverrà entro 30 giorni dal ricevimento del reclamo.

IL QUADRO LEGISLATIVO DI RIFERIMENTO

Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica, approvate dal Ministero della Salute, pubblicate nella Gazzetta Ufficiale n. 134 del 11.6.2010

○ https://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_1248_allegato.pdf

Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti approvate in Conferenza Unificata il 19 aprile 2018

○ https://www.salute.gov.it/portale/documentazione/p6_2_2_1.jsp?lingua=italiano&id=2748

<https://www.comune.assemini.ca.it/amministrazione/uffici/articolazione-degli-uffici/area-socio-culturale-istruzione-sport/pubblica>

<https://menseassemini.retedelsociale.it>



Decreto Ministeriale 65/2020 “Criteri ambientali minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari” (GU n. 90 del 4-4-2020) - Ministero dell’ambiente e della tutela del territorio e del mare, 2020

○ <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2020/04/04/20A01905/sg>

Le “Linee Guida regionali per la ristorazione scolastica”, approvate con Determinazione del Direttore del Servizio Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione Autonoma della Sardegna n. 1567 del 5.12.2016

○ https://www.aslsanluri.it/documenti/6_90_20170208135918.pdf

Regolamento del Servizio Mensa Scolastica, approvato con Deliberazione del Commissario Straordinario assunta con i poteri del Consiglio Comunale n. 9 del 19.09.2012

○ https://www.comune.assemini.ca.it/sites/default/files/regolamento_mensa_scolastica_0.pdf



I LINK UTILI

LARN - Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana – Revisione, 2012 http://www.sinu.it/documenti/20121016_LARN_bologna_sintesi_prefinale.pdf

Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. Geneva WHO, 2003
http://whqlibdoc.who.int/trs/WHO_TRS_916.pdf

Meno Sale Più Salute....Quando Fai la Spesa. Documento Società Italiana di Nutrizione Umana, 2015
<https://sinu.it/meno-sale-piu-salute/>
https://sinu.it/wp-content/uploads/2019/07/etichettatura_alimenti_e_sale.pdf

OKkio alla SALUTE – sistema di sorveglianza sul sovrappeso e l’obesità e i fattori di rischio correlati nei bambini delle scuole primarie (6-10 anni), a cura dell’Istituto Superiore di Sanità
<https://www.epicentro.iss.it/okkioallasalute/>

La Carta ha validità pluriennale e sarà rinnovata o modificata quando dovessero intervenire variazioni sostanziali a quanto prestabilito per il servizio.