



COMUNE DI LANGHIRANO

Prefazione

Il Servizio di ristorazione scolastica del Comune di Langhirano, coinvolge centinaia di famiglie del territorio. Si tratta di un servizio erogato ad una tipologia di utenza in una fascia d'età delicatissima che interessa gli anni fondamentali dello sviluppo dei nostri bambini e delle nostre bambine. Ogni anno le nostre mense scolastiche erogano circa N° 84000 pasti, in media N° 488 pasti ogni giorno (i dati sono variabili di anno in anno e dipende dall'iscrizione dei bambini), comprendendo Nidi comunali, Scuole dell'infanzia e Scuole primarie.

L'Amministrazione Comunale, al fine di garantire la qualità dei pasti e dei prodotti utilizzati lavora in stretto raccordo con i competenti servizi dell'AUSL, che monitora sul rispetto delle tabelle dietetiche e verifica annualmente i menù proposti, e con il fornitore del servizio che, rispettando le indicazioni fornite in sede di gara, produce i pasti nelle cucine interne ai plessi scolastici e li serve nei refettori scolastici.

L'ottica con cui questa Amministrazione approccia il Servizio di ristorazione scolastica è marcatamente educativa e relazionale; per noi le mense scolastiche sono luoghi dell'imparare e del condividere, dove non si risponde solamente ad un bisogno fisiologico, ma insieme si impara a sviluppare un'attitudine critica verso ciò che si mangia e si impara a consumare il cibo in modo sano e salutare.

Molti sono i progetti in essere che coniugano alimentazione e tematiche inerenti la sostenibilità ambientale, l'etica e la provenienza dei prodotti.

Nelle scuole si servono piatti della tradizione locale, preparati con alimenti di stagione e di produzione locale o regionale e da anni si cerca di promuovere tra i ragazzi e le ragazze il consumo di frutta e verdura.

Ovviamente il momento del pasto a scuola è solamente una parte dell'educazione alimentare che possiamo diffondere, la parte più importante e decisiva viene poi compiuta nelle case e dalle famiglie.

Queste ultime vengono coinvolte attraverso il Comitato Mensa costituito da rappresentanze di genitori ed insegnanti periodicamente invitati ad assaggiare i pasti cucinati nelle mense scolastiche che ci permettono costantemente di monitorare il livello di gradimento dei menù e delle pietanze servite e soprattutto migliorare, laddove ci vengano segnalate, criticità o problematiche.

La trasparenza, che ispira tale Carta dei Servizi è uno degli obiettivi che il comune di Langhirano persegue da tempo e con più attenzione e si auspica che tale carta dei servizi possa contribuire a far meglio comprendere il funzionamento e i principi che guidano questo delicato servizio pubblico e che, in un'ottica di costruzione partecipata dei processi e delle politiche pubbliche, la comunità possa aiutarci a migliorare il servizio con proposte e suggerimenti.

CARTA DEI SERVIZI

Refezione scolastica

INDICE

OBIETTIVI DEI SERVIZI	3
DESTINATARI ED UTENTI	3
SOGGETTI COINVOLTI	3
ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	4
MENU'	5
MENU' IN BIANCO – DIETE SPECIALI	6
LA QUALITÀ DEI FORNITORI	6
LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI	6
LA QUALITÀ DEL PERSONALE	7
MODALITÀ DI ACCESSO AL SERVIZIO	7
UFFICIO DI RIFERIMENTO	8

OBIETTIVI DEL SERVIZIO

L'obiettivo del servizio di Refezione Scolastica è di favorire l'adempimento dell'obbligo scolastico, facilitando l'accesso e la frequenza dei bambini e dei giovani al sistema scolastico-formativo indipendentemente dalle condizioni economiche sociali e psicofisiche, descrive i principi fondamentali del servizio di refezione scolastica e vuole essere uno strumento di riferimento e di garanzia della qualità del servizio che il Comune s'impegna ad erogare in tutte le scuole del territorio.

DESTINATARI ED UTENTI

L'Ente intende dare attuazione all'erogazione del Servizio di ristorazione scolastica in maniera continuativa nel periodo d'apertura delle scuole ed è destinato:

- ai frequentanti i Nidi di Infanzia comunali, le Scuole d'Infanzia e le Scuole;
- al personale docente e ausiliario in servizio, aventi diritto;

Il servizio è erogato a tutti gli utenti con imparzialità e sono, di norma, accolte le esigenze dei commensali che, per motivi di salute, di religione e per scelte personali/famigliari, chiedono di poter seguire diete particolari.

Il servizio è disponibile a valutare ogni richiesta di variazione a condizione che non confligga con le Direttive emanate in materia di nutrizione dei minori in età evolutiva e con l'organizzazione generale del sistema di ristorazione e refezione scolastica (dal reperimento delle derrate alimentari alla preparazione dei relativi pasti da parte del personale addetto).

Il servizio di ristorazione scolastica è assicurato a tutti gli utenti che abbiano provveduto alla formale iscrizione, secondo le modalità più avanti specificate.

È di fondamentale importanza la partecipazione attiva degli utenti sia per tutelare il diritto alla corretta erogazione del servizio sia per favorire la collaborazione fra tutti i soggetti coinvolti nel processo.

Gli utenti, individualmente o attraverso Comitati Mensa (regolamentati con specifico regolamento), hanno il diritto di ottenere informazioni, dare suggerimenti e presentare reclami all'Ufficio Istruzione dell'Ente al fine di favorire il costante miglioramento del servizio.

L'efficienza e l'efficacia sono perseguite come garanzia della qualità del servizio sia sul piano umano sia su quello strutturale - tecnologico. La piena soddisfazione degli utenti, è ricercata attraverso il miglioramento del servizio e il continuo monitoraggio sui menù, dell'idoneità e della funzionalità dei locali, delle attrezzature e delle diverse fasi gestionali del servizio.

SOGGETTI COINVOLTI

La gestione del Servizio di Ristorazione Scolastica coinvolge più soggetti, ciascuno impegnato secondo le proprie competenze.

Assessore all'educazione ed alla cultura

Ha funzioni di indirizzo e di controllo politico e amministrativo. Provvede alla programmazione del servizio e degli investimenti.

Settore Servizi Scolastici

È responsabile del Servizio di Ristorazione Scolastica erogato. Provvede all'organizzazione e alla gestione del servizio e cura le procedure di affidamento esterno; svolge un ruolo di controllo nel rispetto di quanto previsto nel capitolato d'appalto e di monitoraggio dell'andamento del servizio.

In particolare

- svolge attività di vigilanza e di controllo sulla preparazione e distribuzione dei pasti nelle strutture, verificando la conformità dei prodotti alimentari utilizzati rispetto alle richieste di capitolato;
- promuove gli interventi di altri Settori comunali per l'avvio di nuovi servizi e per la fornitura delle attrezzature specifiche;

- gestisce gli aspetti amministrativi e contabili connessi con l'appalto del servizio e l'eventuale procedimento contenzioso.

Si occupa della gestione delle tariffe e delle agevolazioni alle famiglie. In particolare:

- monitora l'andamento delle entrate in relazione alle previsioni di bilancio;
- cura le procedure relative alle agevolazioni economiche per le famiglie che usufruiscono del servizio.

Commissioni mensa

Sono composte in ogni scuola da genitori e da un insegnante eletti all'inizio di ogni anno scolastico dall'assemblea dei genitori. Sono un organismo di collaborazione alla verifica del funzionamento del servizio di ristorazione scolastica, il cui compito consiste nel concorrere alla verifica del buon andamento del servizio.

La nomina, i compiti e il funzionamento delle Commissioni Mensa sono regolati da apposito regolamento approvato con delibera.

Ditta appaltatrice

La ditta aggiudicataria del servizio provvede alla fornitura del servizio, nel pieno rispetto di quanto previsto dalle normative igienico sanitarie e alimentari vigenti, nonché da quanto definito nel capitolato d'appalto.

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

La gestione del servizio si articola nelle seguenti attività gestite sia internamente sia affidate, secondo la formula della gestione indiretta, ad aziende specializzate nel settore della ristorazione. Nello specifico il processo della refezione scolastica si articola in:

- fornitura derrate alimentari, preparazione e confezionamento dei pasti nelle cucine interne ai plessi scolastici o in idoneo centro cottura;
- trasporto e distribuzione ove previsto: i pasti prodotti in centro cottura sono consegnati giornalmente e distribuiti per il consumo.
- La ditta deve garantire la consegna dei pasti entro i termini stabiliti da Capitolato;
- manutenzione ordinaria delle attrezzature.

Qualora il rapporto per la gestione del servizio sia esternalizzato è regolato, oltre che da apposito contratto, da un Capitolato con esplicitate tutte le norme per la gestione in qualità (pubblicato sul sito del Comune di Langhirano).

Le ditte fornitrici che si occupano dei servizi di ristorazione devono essere in possesso della Certificazione Qualità. Inoltre, come disciplinato dalle vigenti disposizioni, a tutte le fasi del processo si applica il Sistema di autocontrollo in attuazione del D.Lgs 193/2007 con il metodo HACCP (analisi dei rischi e controllo dei punti critici) nelle cucine e nelle unità di produzione/distribuzione dei pasti. Sono infine applicate tutte le vigenti normative in materia di sicurezza e prevenzione dei rischi.

SCUOLE CON CUCINA INTERNA

- 1 nido di infanzia comunale LO SCARABOCCHIO
- 2 Scuola Primaria (Ferrari e Riccardi)
- 2 Scuola dell'infanzia (Rodari e Torrechiara)

Il trasporto e la consegna dei prodotti alimentari

I prodotti alimentari utilizzati vengono consegnati direttamente alle cucine, con frequenze diverse che tengono conto del loro grado di deperibilità.

Il personale di cucina ha il compito di controllare, attraverso la compilazione di apposite schede di registrazione, la conformità della merce ricevuta e il corretto mantenimento delle temperature in base alle normative igienico – sanitarie vigenti.

Il momento del pasto

Il pasto viene consumato, nel rispetto degli orari indicati dalle singole scuole, a partire:

- dalle ore 11.30 nido di infanzia;
- dalle ore 11.45-11.50 scuole dell'infanzia;
- dalle ore 12.00 scuola primaria;

SCUOLE CON PASTO VEICOLATO dal Centro Cottura

Scuola dell'Infanzia di Pilastro.

L'appalto prevede la fornitura di pasti veicolati in legume fresco-caldo da cucina centralizzata, ma con cottura espressa della pasta presso la cucina della scuola dell'infanzia.

Le pietanze sono confezionate in contenitori multiporzione in acciaio a chiusura ermetica; per il trasporto vengono utilizzati contenitori isotermitici, che garantiscono il rispetto delle temperature previste per legge.

Il trasporto e la consegna dei pasti veicolati

Il trasporto dei pasti veicolati viene effettuato dalla ditta appaltatrici mediante utilizzo di automezzi muniti della necessaria autorizzazione sanitaria, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti.

MENU'

La refezione scolastica è ritenuta tanto essenziale quanto determinante nell'assicurare una crescita equilibrata e sana dei bambini e dei ragazzi. Nel definire i menù si tiene in considerazione la necessità di soddisfare sia le esigenze nutrizionali sia quelle organolettiche, nonché le indicazioni date dagli Organismi competenti (es. INRAN Istituto Nazionale di Ricerche per gli Alimenti e la Nutrizione; Istituto Nazionale della Nutrizione; Regione Emilia-Romagna; ASL –S.I.A.N Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione; etc.)

Ogni giorno il menu proposto è diverso ed equilibrato. I menu, differenziati per età, sono stati elaborati stabilendo il fabbisogno medio calorico giornaliero, sulla base del quale viene calcolato quello mensile, in energia (Kcal e KJ) e nutrienti (composizione bromatologica) con riferimento ai "Livelli di Assunzione giornaliera Raccomandati di energia e Nutrienti (LARN)" per la popolazione italiana – revisione 1996, e delle "Linee Guida per una sana alimentazione italiana" dell'Istituto Nazionale della Nutrizione – revisione 2003, nonché delle "Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" di emanazione regionale Delibera Num. 1452 del 04/09/2023. I parametri di riferimento hanno come obiettivo quello di fornire alla popolazione scolastica una alimentazione sana ed equilibrata, mantenendo un rapporto sereno con il cibo e l'ambiente.

Nella stesura dei menu, oltre al rispetto dei riferimenti scientifici, si tiene conto anche delle caratteristiche merceologiche delle materie prime, delle modalità di preparazione degli alimenti, nonché dei risultati dei monitoraggi effettuati nel corso degli anni precedenti anche in collaborazione con i rappresentanti dei genitori delle Commissioni mensa.

Criteri di formulazione dei menu

Nella formulazione dei menu, per garantire un'alimentazione sana ed equilibrata, si ci si propone di:

- ✓ alternare fonti proteiche diverse, favorendo il consumo di proteine di origine vegetale;
- ✓ aumentare il consumo di carboidrati sotto forma di amidi, proponendo diversi tipi di cereali, quali pasta, riso, orzo, pane;
- ✓ aumentare il consumo di fibra alimentare, incentivando il consumo di legumi, frutta e verdura;
- ✓ preferire l'utilizzo di grassi vegetali, come l'olio extra vergine d'oliva, utilizzati a crudo per migliorare il rapporto tra il consumo di grassi animali e vegetali.

L'attuazione di questo tipo di formulazione avviene attraverso l'inserimento di:

- ✓ nuove preparazioni per favorire un ampliamento delle abitudini alimentari;

- ✓ piatti unici accompagnati da verdure di stagione per favorire l'acquisizione di abitudini alimentari corrette;
- ✓ menu a tema particolari, per proporre nuovi prodotti e creare momenti di convivialità all'interno della mensa.

L'articolazione dei menu è basata su un ciclo di 4 settimane.

Sono previsti menu articolati sulla base della stagionalità dei prodotti e distinti per ordine di scuola (asilo nido – scuola dell'infanzia – scuola primaria) e per tipologia del servizio (cucina interna – pasto veicolato).

La rotazione dei menu segue indicativamente il seguente calendario:

- ❖ menu autunno, dall'avvio delle scuole a metà novembre;
- ❖ menu invernale, da metà novembre a fine febbraio;
- ❖ menu primaverile, da inizio marzo a metà maggio;
- ❖ menu estivo, da metà maggio a fine servizio.

In situazioni particolari, come ad esempio nel caso di sciopero del personale o per motivi tecnici di servizio (interruzione della fornitura di energia elettrica, acqua, ...), può essere autorizzata la predisposizione di un menu semplificato che sostituisce quello previsto.

Durante il periodo di Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico possono essere predisposti menu particolari, adatti per festeggiare l'occasione.

Una copia del menu viene consegnata all'inizio dell'anno scolastico in ogni scuola e ad ogni utente e possono essere consultabili sul sito istituzionale del Comune di Langhirano.

MENU' IN BIANCO – DIETE SPECIALI PATOLOGICHE O ETICO-RELIGIOSE

Sono previsti i seguenti menù:

- Menù in bianco

In caso un bambino abbia la necessità di mangiare in bianco per motivi di salute, legati a fattori momentanei, è previsto un menu leggero. Per usufruire di tale menu bisogna segnalarlo la mattina stessa del consumo, al momento della prenotazione del pasto. Non è necessario presentare nessun certificato medico.

- Diete speciali

Per motivi di salute, il genitore o chi ne fa le veci deve segnalare che il bambino necessita di un'alimentazione mirata a correggere o a prevenire stati patologici individuali, in generale di lunga durata. È necessario farne richiesta, all'inizio dell'anno scolastico, presentando un certificato medico all'ufficio scuola del Comune

- Diete etico-religiose

Il diritto di richiedere un tipo di alimentazione particolare lo ha anche chi, per ragioni di fede religiosa o etica, richiede di mangiare determinati tipi di alimenti o di escluderne altri. Anche in questo caso il genitore o chi ne fa le veci deve farne specifica richiesta, all'inizio dell'anno scolastico direttamente all'Ufficio Scuola del Comune.

LA QUALITÀ DEI FORNITORI

La valutazione dei fornitori è uno strumento indispensabile per mantenere sotto controllo i processi di approvvigionamento e di stoccaggio, in quanto la qualità del servizio di ristorazione scolastica non può prescindere dalla qualità delle materie prime e degli ingredienti forniti dalla ditta appaltatrice del servizio.

LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

Non basta che un pasto sia equilibrato in energia e nutrienti, di fondamentale importanza è la composizione delle derrate alimentari che lo costituiscono; il Comune di Langhirano ha previsto all'interno del capitolato d'appalto alcune garanzie particolari:

Prodotti O.G.M. FREE

Tutte le derrate alimentari previste nel capitolato d'appalto non devono contenere O.G.M.. Con la sigla O.G.M. si indica un organismo (pianta, animale o microrganismo) il cui materiale genetico è stato modificato per conferirgli caratteristiche particolari.

1. Prodotti da agricoltura biologica

Con alimento biologico si intendono i prodotti derivati da coltivazioni biologiche garantite e certificate secondo le direttive e il Regolamento della Comunità Europea.

I prodotti di agricoltura biologica richiesti da capitolato sono:

- per tutte le scuole: pasta di semola, pasta integrale, riso, cereali, legumi secchi, pomodori pelati, passata di pomodoro, verdura fresca, frutta fresca, olio extravergine di oliva per il condimento a crudo, formaggi freschi quali ricotta, caciotta, mozzarelline, crescenza (come secondo piatto), yogurt, latte fresco, marmellata e dolci da forno (per merende della scuola e nido infanzia).

Prodotti D.O.P. e I.G.P.

Il **marchio D.O.P.** indica un prodotto a denominazione di origine protetta, tale marchio di qualità è contrassegnato dal tipico logo blu e giallo. I D.O.P. sono strettamente legati alla Regione di cui sono originari.

I requisiti del D.O.P. sono i seguenti:

- la produzione delle materie prime e la trasformazione fino al prodotto devono essere effettuate nelle zone geografiche individuate dai disciplinari di produzione;
- le caratteristiche del prodotto sono dovute all'ambiente geografico del luogo di origine; il concetto di ambiente geografico comprende fattori naturali, umani, clima, qualità del suolo e conoscenze tecniche locali.

Il marchio **I.G.P.** indica un prodotto a indicazione geografica protetta, che risponde a dettagliati disciplinari di produzione; è contrassegnato dal tipico logo blu e giallo.

Le sue caratteristiche sono:

- una delle fasi di produzione deve essere effettuata nella zona indicata nel nome del prodotto;
- deve esistere un collegamento tra il prodotto e la zona geografica da cui prende il nome.

I prodotti con marchi D.O.P. e I.G.P. impiegati nel nostro capitolato d'appalto sono di seguito indicati.

- **Salumi D.O.P.:** Prosciutto crudo di Parma, stagionatura minima 24 mesi;
- **Formaggi D.O.P.:** Parmigiano Reggiano, stagionatura minima 24 mesi.

LA QUALITÀ DEL PERSONALE

E' previsto un programma di aggiornamento in materia igienico – sanitaria e di cucina per i cuochi comunali rispetto a:

- ✓ igiene generale;
- ✓ igiene degli alimenti e sistemi di autocontrollo;
- ✓ applicazione e revisione della metodologia H.A.C.C.P.;
- ✓ corsi specialistici teorico – pratici per la preparazione di piatti destinati ai bambini;
- ✓ corsi di aggiornamento merceologico - sensoriale.

L'attività di formazione in servizio viene programmata dalla ditta Appaltatrice in base alla normativa di Legge ed al piano di autocontrollo.

MODALITA' DI ACCESSO AL SERVIZIO

L'accesso al servizio è subordinato alla compilazione di apposita domanda online di iscrizione.

Le domande pervenute oltre il termine stabilito annualmente dall'ufficio scuola verranno messe in lista d'attesa e valutate dal servizio in base alla disponibilità dei posti.

Gli utenti sono tenuti a porre la massima attenzione alle comunicazioni di volta in volta distribuite, relative ad esigenze particolari emerse nell'erogazione del servizio.

Per fruire del servizio di refezione gli utenti sono tenuti al pagamento di una tariffa per il consumo di ogni singolo pasto.

Il prezzo del pasto è definito e approvato dalla Giunta comunale annualmente, sono previste delle agevolazioni tariffarie in base all'indicatore ISEE della famiglia.

Il pagamento del pasto avviene attraverso le modalità stabilite dalla giunta comunale con il sistema prepagato del "borsellino elettronico". In caso di reiterate morosità l'amministrazione comunale si riserva di sospendere il servizio per coloro che frequentano un modulo scolastico che consenta il ritorno a casa per la consumazione del pasto.

Eventuali contestazioni inerenti il numero dei pasti consumati ed i giorni dovranno essere presentate all'ufficio scuola, possibilmente tramite apposito modulo e comunque non oltre 30 gg dalla data di emissione dell'avviso riguardante i pasti consumati.

UFFICIO DI RIFERIMENTO

Tutte le informazioni relative al Servizio di Refezione Scolastica sono consultabili alla sezione Servizi Educativi del Portale Istituzionale del Comune di Langhirano.

Modalità di iscrizione al servizio

Per accedere ai Servizi è necessario presentare domanda esclusivamente ON LINE attraverso le credenziali SPID sul PORTALE LANGHIRANO ENTRANEXT successivamente alla comunicazione di apertura delle iscrizioni che indicativamente avviene nel mese di gennaio.

Costo del servizio

Le tariffe del Servizio sono visionabili sul sito del Comune di Langhirano – Sezione SCUOLA E EDUCAZIONE - TARIFFE SERVIZI SCOLASTICI

Uffici amministrativi

Il Settore Educativo del Comune di Langhirano è situato:

via Cesare Battisti, n° 20 – 43013 Langhirano

tel. 0521/351353 – 356

mail: scuola@comune.langhirano.pr.it

apertura al pubblico: lunedì e mercoledì dalle ore 09:00 alle ore 13.00.

Reclami e segnalazioni

Eventuali reclami dovranno contenere generalità, indirizzo e reperibilità del proponente. Il reclamo non sostituisce i ricorsi poiché ha natura e funzioni diverse dai ricorsi amministrativi e giurisdizionali previsti dalle normative vigenti.

Settore Servizi Educativi Via Cesare Battisti, 20 - Langhirano

Servizi Socio-Educativi: scuola@comune.langhirano.pr.it

La Carta ha validità pluriennale e sarà rinnovata o modificata quando dovessero intervenire modifiche sostanziali a quanto prestabilito.