

# RISTORAZIONE SCOLASTICA

---



## LA CARTA DEI SERVIZI A cura del Comune di Terni



Comune di Terni - ACTRA01

**Prot. 0084646** del 20/05/2024 - Uscita

Firmatari: **Vista Francesco Saverio (89501461788280851705690361062485705225)**

Impronta informatica: *abd865264ba103d07dd401d2bfeaf53d40bd2aa4ca178651ba560e7da131960*

*Sistema Protocollo - Riproduzione cartacea di originale firmato digitalmente*

Carta dei Servizi della Ristorazione Scolastica del Comune di Terni

A cura del Servizio Ristorazione Scolastica della Direzione Istruzione – Sport- Politiche giovanili

in collaborazione con Gemos Soc. Coop di Faenza

Responsabile del procedimento dott. Corrado Mazzoli

Documento approvato con D.D. n.....

I contenuti sono riservati e non sono riproducibili se non con il consenso del Comune di Terni

**maggio 2024 - Revisione 01.01**



# Ristorazione Scolastica

---

**CARTA DEI SERVIZI**

**Comune di Terni**

## PRESENTAZIONE

Il Servizio di Ristorazione Scolastica è un servizio pubblico a domanda individuale, gestito dal Comune di Terni tramite concessione ad impresa specializzata del settore. Il Concessionario - Gemos Soc. Coop. di Faenza - gestisce il servizio di fornitura, produzione e distribuzione dei pasti cotti e crudi compresa la riscossione delle tariffe nel rispetto della legge, delle Norme di Funzionamento del Servizio di Ristorazione Scolastica e delle clausole contenute nella concessione-contratto.

Il servizio è gestito in concessione fino al mese di dicembre 2024, salvo proroghe.

I pasti prodotti e distribuiti dal Servizio di Ristorazione Scolastica sono circa 421.992 totali annui, comprensivi di pasti caldi, pasti a crudo e colazioni su circa 208 giorni di scuola. I pasti totali giornalieri a ridotto impatto ambientale sono circa 3.100 e consumati presso i nidi d'infanzia comunali, i servizi integrativi, le scuole dell'infanzia, le scuole primarie e secondarie di I grado (dati anno scolastico 2023/2024).

L'Amministrazione Comunale, che ha obblighi previsti dalla legge, considera il pranzo a scuola non solo un semplice soddisfacimento dei bisogni alimentari ma un importante e continuo *momento di educazione e di promozione della salute* che contribuisce sicuramente all'acquisizione di una corretta alimentazione e a contrastare e ridurre la comparsa di molti disturbi legati al cibo, sempre più frequenti negli ultimi anni in età pediatrica. Possiamo pertanto parlare di un vero *percorso educativo-alimentare* che richiama le responsabilità educative della famiglia, della scuola e della città intera.

Il momento del pasto nei servizi educativi e scolastici rappresenta un'occasione di socializzazione, di scambio e di approfondimento delle conoscenze ed un contesto capace di risaltare le caratteristiche, i gusti e le competenze dei bambini.

Il servizio dedicato è molto attento sul fronte della sicurezza alimentare, della qualità degli alimenti e della tutela ambientale, basti pensare all'inserimento nei menù di prodotti selezionati, IGP, DOP, biologici e provenienti da filiera italiana.

**Le scuole** che usufruiscono del Servizio di Ristorazione Scolastica nel territorio comunale sono le seguenti:

### **CENTRI PER BAMBINI E BAMBINE – solo merenda (al mese di maggio 2024)**

CASA DI ALICE	Via Carrara, 9
POLLICINO ( <i>servizio sospeso</i> )	Via Varese, 10

### **SCUOLE CON PASTI VEICOLATI – preparati presso il centro cottura (al mese di maggio 2024)**

INFANZIA "MARZABOTTO"	Via Marzabotto, 75
INFANZIA/PRIMARIA "MONTESSORI-B. BRIN"	Via Liutprando 28/g
INFANZIA "ALFIERI"	Via Alfieri, 5
INFANZIA "CESI"	V.le Regina Elena, 33
PRIMARIA OBERDAN	Via Tre Venezie
SECONDARIA DI PRIMO GRADO "DE FILIS"	Via R. Antiochia, 4
PRIMARIA A. GARIBALDI	Via 1° Maggio 70

PRIMARIA MATTEOTTI	Via Baccelli/Via F.Ili cervi
INFANZIA /PRIMARIA F. BORSELLINO	Via F.Ili Cervi 35

### SCUOLE CON CUCINE IN LOCO – pasti preparati presso le cucine in sede

Al mese di maggio 2024

INFANZIA/PRIMARIA “DE AMICIS”	Via Curio Dentato,7
INFANZIA “NOBILI”	Via F.Ili Rosselli, 11
INFANZIA “TREBISONDA”	Via Cadore, 10
INFANZIA ROCCA-PRISCIANO	Via Tre Venezie,257
INFANZIA/PRIMARIA/ PRIMARIA OSPITI “MAZZINI”	Via Carrara,3
INFANZIA “V. VENETO” /GUGLIELMI	Via della Caserma
INFANZIA MARMORE	Voc. Cascata
INFANZIA “LE GRAZIE” /INFANZIA “MATTEOTTI” /SECONDARIA “MARCONI”	Via dei Ciclamini,1
INFANZIA “VALENZA”	Str. Valenza – Via Ippocrate, 341
INFANZIA /PRIMARIA “DONATELLI”	Via Vodice,23
INFANZIA “PICCOLO PRINCIPE”	Strada di Collescipoli, 179
INFANZIA “VALLEVERDE”	Strada di san Martino
INFANZIA/MENSA OSPITI “XX SETTEMBRE”/”AULA VERDE”	Via XX Settembre, 55
INFANZIA “COSPEA”	Via XX Settembre, 115
INFANZIA “RADICE”	Via L. Radice
INFANZIA “BORGO RIVO”	Via della Pernice,6
INFANZIA/PRIMARIA “FELICE FATATI”	Via delle Terre Arnolfe, 10
INFANZIA “GABELLETTA”	Voc. Porete – Via Gabelletta, 139
INFANZIA “SAN MICHELE”	Via Pozzo Saraceno, 106
INFANZIA “SAN CLEMENTE”	Strada di Piedimonte, 111
INFANZIA “DE SANCTIS”	Strada di Acquasparsa,33
INFANZIA/PRIMARIA “DON MILANI”	Voc. Casali Pacelli, 31-36
INFANZIA VALNERINA “GISA GIANI”	Via G. Verdi, 1 - Collestatte
INFANZIA “CARDETO”	Via Cardeto, 154
NIDO/INFANZIA “RATAPLAN”	Via Narni, 182
NIDO “CUCCIOLO”	Via del Mandorlo, 10
NIDO D’INFANZIA “ARCOBALENO”	Strada delle Grazie, 4
NIDO D’INFANZIA “COCCINELLA”	Via Radice
NIDO D’INFANZIA “GIROTONDO”	Via Rossini, 147



## Sommario



**CARTA DEI SERVIZI**

**Comune di Terni**

## Sommario

### • **PARTE PRIMA**

OBIETTIVI E PRINCIPI DELLA CARTA DEI SERVIZI

### • **PARTE SECONDA**

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

### • **PARTE TERZA**

IMPEGNI E STANDARD DI QUALITA'



## OBIETTIVI E PRINCIPI DELLA CARTA DEI SERVIZI



**CARTA DEI SERVIZI**

**Comune di Terni**

### ★ **COS'È LA CARTA DEI SERVIZI**

La **Carta dei Servizi** descrive i **Principi Fondamentali del Servizio di Ristorazione** ed è uno strumento di comunicazione del Comune di Terni che fa sì che tutti gli utenti ed i cittadini siano pienamente consapevoli dei loro diritti.

La Carta dei Servizi si ispira:

- alla direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri del 27.01.1994;
- al D.Lgs 286/1999;
- al D.Lgs 150/2009;
- alle Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione scolastica del Ministero della Salute;
- alle Linee di indirizzo Regionali per la Ristorazione Scolastica;
- al "Pacchetto Igiene" che ha determinato, per tutte le realtà del settore alimentare, l'obbligo di effettuare la valutazione del rischio su cui stabilire il Piano di Autocontrollo basato sul Sistema H.A.C.C.P. (Manuale H.A.C.C.P.) e le successive modifiche.

### ★ **PERCHÉ LA CARTA DEI SERVIZI**

La "Carta dei Servizi" definisce standard di qualità del Servizio di Ristorazione Scolastica e si impegna a rispettare i seguenti principi fondamentali:

**uguaglianza e imparzialità:** è assicurata la parità di diritti per tutti gli utenti. Coloro che usufruiscono della nostra mensa vengono trattati con imparzialità e cortesia. Sono accolte le esigenze dei bambini che per motivi di salute, di religione e di etica chiedono di poter seguire diete particolari.

**sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti;**

**qualità delle derrate alimentari e dei fornitori**

**menù gradevoli ma bilanciati**

**servizio continuo, regolare, efficiente ed efficace;**

**informazione e collaborazione con i soggetti interessati per favorire la partecipazione e la trasparenza.**

### ★ **VALIDITÀ DELLA CARTA DEI SERVIZI**

La Carta dei Servizi è valida dal momento della sua emanazione ed è uno strumento destinato ad essere periodicamente aggiornato e modificato, in funzione degli obiettivi dichiarati e raggiunti.



## ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

---



**CARTA DEI SERVIZI**

**Comune di Terni**

Il Servizio di Ristorazione Scolastica del Comune di Terni fornisce pasti:

- ai Nidi d'Infanzia comunali
- alle Scuole dell'Infanzia comunali e statali
- alle Scuole Primarie statali
- alle Scuole Secondarie di 1° grado statali

Nei Nidi, nelle Scuole dell'Infanzia, nelle Primarie e nelle Scuole Secondarie di I grado sono presenti **sia le cucine in loco** gestite da personale comunale o da personale di ditta esterna, **sia il servizio dei pasti veicolati da un centro cottura specializzato**.

Gli alimenti, consumati giornalmente, sono preparati e cucinati secondo il menù previsto e vengono distribuiti ai bambini ed alle bambine da **personale qualificato**.

Gli alimenti da consumare caldi devono essere mantenuti ad una temperatura non inferiore ai 60-65°C fino al momento del consumo in conformità al sistema HACCP aziendale che prevede il monitoraggio e la registrazione delle temperature durante tutto il flusso operativo.

Gli alimenti da consumare freddi devono essere mantenuti ad una temperatura compresa tra 0 e 10° C fino al consumo.

Tutti gli alimenti utilizzati hanno requisiti di **alta qualità merceologica** e sono previsti nel "Capitolato speciale di concessione del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Terni a ridotto impatto ambientale"; le derrate alimentari e i fornitori vengono costantemente monitorati dallo staff tecnico.

La preparazione e la distribuzione dei pasti sono effettuate nel rispetto delle normative vigenti e secondo i **menù e le tabelle dietetiche giornaliere** predisposti sulla base delle Linee di indirizzo nazionale e regionali per la Ristorazione Scolastica, nel rispetto dell'età e dei bambini/e e dei ragazzi/e.

### DIRITTI DEGLI UTENTI

Come anticipato sopra, gli utenti hanno diritto:

- a) ad un **pasto equilibrato**, secondo standard acclarati e alle linee guida di settore esistenti;
- b) ad un pasto composto da **materie prime di qualità**;
- c) a richiedere dei **menù speciali**, in presenza di particolari patologie o esigenze esplicitate nel paragrafo dedicato;
- d) a richiedere **informazioni sulla composizione degli alimenti utilizzati**;
- e) a **presentare reclami**, in corrispondenza di situazioni oggettive, dimostrabili e quindi riscontrabili, ovvero non basati su valutazioni soggettive correlate, per esempio, a gusti o preferenze personali, sia degli utenti sia dei genitori;
- f) a partecipare alle **commissioni mensa**;
- g) ad un **servizio qualitativamente professionale**;
- h) ad un **ambiente di somministrazione pasti salubre ovvero igienicamente idoneo**.

### DOVERI DEGLI UTENTI

- a) gli utenti del servizio devono mantenere **un comportamento decoroso** durante il tempo scuola della ristorazione scolastica, nel rispetto sia degli altri alunni, sia del personale in servizio del concessionario;

b) gli utenti del servizio **devono evitare di sprecare il cibo**; senza dubbio si tratta di un fine collegato all'educazione alimentare, ma anche al buon senso: il cibo è prezioso, è frutto del lavoro di persone dedicate allo scopo e preparate per fornire il miglior servizio possibile.

c) Gli utenti **devono evitare di sporcare oltre il necessario lo spazio refettorio**, con dispersione di cibo, bevande, alimenti, tovagliamento, sia sui tavoli sia soprattutto sul pavimento: il personale della scuola e del concessionario è dedicato alle pulizie iniziali e finali e occorre rispetto per il lavoro altrui;

d) I genitori/tutori degli utenti, ovvero chi ha fatto richiesta del servizio di ristorazione scolastica, **devono corrispondere le tariffe per la fruizione del servizio**, come per qualsiasi altro servizio. L'Amministrazione comunale si riserva comunque, in accordo con il Concessionario, ad **interrompere il servizio per i richiedenti/fruitori morosi**, oppure ad esperire azioni di recupero.

La ristorazione scolastica è un servizio obbligatorio, è certamente un diritto, ma essendo un servizio a domanda individuale non esonera i fruitori dal pagamento di un corrispettivo che costituisce peraltro solo un contributo al costo reale del servizio.

La collaborazione di tutti gli attori del servizio (alunni, famiglie, docenti, collaboratori scolastici, Comune) costituisce elemento necessario e pregevole i cui vantaggi sono principalmente a favore dei fruitori del servizio stesso e della collettività scolastica.

## ISCRIZIONI

Per usufruire del servizio di ristorazione scolastica **occorre presentare domanda d'iscrizione al concessionario Gemos. Soc. Coop.**

L'iscrizione va presentata nei seguenti casi:

- alunni che iniziano per la prima volta il percorso scolastico;
- alunni che effettuano un passaggio di grado (da scuola dell'infanzia a primaria e da scuola primaria a scuola secondaria di 1° grado);
- variazione di plesso scolastico;
- variazione modalità di servizio, ad es. passaggio da tempo pieno (tariffa unica mensile) a rientri settimanali (buono pasto/mensa ospite).

La domanda d'iscrizione deve essere presentata prima dell'inizio dell'anno scolastico e comunque prima della fruizione del servizio, compresi gli utenti che intendono usufruire del servizio prepagato/buoni pasto ordinari e buoni pasto ospiti. Sulla domanda d'iscrizione dev'essere indicato il plesso scolastico frequentato e la classe/sezione.

Se da un anno scolastico ad un altro, all'interno dello stesso ciclo, si desidera interrompere il servizio di ristorazione scolastica occorre presentare domanda di rinuncia scritta prima dell'inizio del nuovo anno scolastico è possibile solo una rinuncia e relativa re-iscrizione nel corso dell'anno scolastico. I moduli sono scaricabili dal portale web del Comune di Terni:

<https://www.comune.terni.it/servizio/refezione-scuole-dellinfanzia-comunali-statali-primarie-e-secondarie-di-primo-grado> e

- possono essere inviati tramite email all'indirizzo [mensaterni@gemos.it](mailto:mensaterni@gemos.it)
- oppure consegnati all'ufficio GEMOS in Viale D. Bramante n. 3/A, Interno 9, ESCLUSIVAMENTE SU APPUNTAMENTO da prenotare telefonando al numero 0744/306560 o tramite mail all'indirizzo [mensaterni@gemos.it](mailto:mensaterni@gemos.it)

La GEMOS ha messo a disposizione delle famiglie un portale web (<https://terni.ecivis.it>) nel quale ogni genitore potrà registrarsi in maniera autonoma e consultare il profilo del/dei proprio/i figlio/i.

### Dal portale web genitori è possibile:

- ❖ nel caso del sistema quota fissa (refezione scolastica), effettuare i pagamenti e verificare lo stato delle rette emesse;
- ❖ nel caso del sistema prepagato (BUONI PASTO – buono pasto MENSA OSPITI), effettuare le ricariche e verificare lo stato degli addebiti e dei pagamenti;
- ❖ verificare i dati anagrafici;
- ❖ scaricare la documentazione per la detrazione fiscale delle spese sostenute per il servizio di ristorazione scolastica disponibile nella sezione “documenti”;
- ❖ consultare la programmazione del menu settimanale;
- ❖ compilare i sondaggi per la qualità del servizio.
- ❖ Le credenziali (utente e password) saranno comunicate post-iscrizione tramite mail/sms all’indirizzo di posta elettronica/cellulare specificati nel modulo di iscrizione.

### TARIFFE

La concessione, oltre alla produzione e alla somministrazione dei pasti, prevede la gestione della riscossione diretta delle rette.

Il servizio di refezione si svolge secondo il Calendario Scolastico Regionale Ufficiale, deliberato annualmente dalla Giunta Regionale dell’Umbria.

La retta del primo e dell’ultimo mese di attività scolastica viene definita in modo proporzionale al numero di settimane di effettiva attività scolastica (intendendo per settimana almeno 3 giorni di effettiva attività).

Le rette degli altri mesi sono state definite tenendo già conto delle periodiche chiusure previste dal calendario Scolastico (festività natalizie e pasquali).

### TARIFFA UNICA MENSILE SERVIZIO REFEZIONE € 97,41

*Dal mese di settembre 2024 (ai sensi della D.G.C. n. 175/27.11.2023)*

#### Riduzione per utenti multipli (1) € 48,71

#### Riduzioni quote mensili (2) € 48,71

- (1) Nel caso di secondo figlio e successivi che fruiscono dello stesso Servizio, è prevista a favore del secondo figlio (e, in caso di gemelli, in favore del gemello secondo per ordine alfabetico di nome), la riduzione della quota pari al 50% di quella attribuita al primo.
- (2) Possono essere accordate, su richiesta, riduzioni del 50% della retta mensile in caso di non fruizione del servizio, per almeno 30 gg. consecutivi e multipli di trenta (anche se ricadenti su mesi diversi)

Sono previste **tariffe agevolate su richiesta** dell’utente per accedere alle quali l’utente dovrà produrre un’autocertificazione dalla quale emergerà l’ISEE (indicatore della situazione economica equivalente) del proprio nucleo familiare:

I.S.E.E.:		Tariffa agevolata	Riduzione per utenti multipli (1)	Riduzione quote mensili (2)
Da € 0	a € 5.000,00	€ 45,54	€ 22,77	€ 22,77
Da € 5.001,00	a € 10.000,00	€ 84,76	€ 42,38	€ 42,38
Da € 10.001,00	a € 20.000,00	€ 89,82	€ 44,91	€ 44,91

### TARIFFA BUONO PASTO € 4,05

*Dal mese di settembre 2024 (ai sensi della D.G.C. n. 175/27.11.2023)*

**Per le scuole con frequenza organizzata con rientro pomeridiano**

ISEE tariffa agevolata buono pasto rientro pomeridiano:

I.S.E.E.:		Tariffa agevolata
Da € 0	a € 5.000,00	€ 1,90
Da € 5.001,00	a € 10.000,00	€ 3,54
Da € 10.001,00	a € 20.000,00	€ 3,73

## TARIFFA BUONO PASTO MENSA OSPITI € 6,07

Dal mese di settembre 2024 (ai sensi della D.G.C. n. 175/27.11.2023)

Per le scuole con frequenza NON organizzata con rientro pomeridiano

ISEE tariffa agevolata buono pasto mensa ospiti:

I.S.E.E.:		Tariffa agevolata
Da € 0	a € 5.000,00	€ 2,85
Da € 5.001,00	a € 10.000,00	€ 5,29
Da € 10.001,00	a € 20.000,00	€ 5,59

### N.B.

La retta attribuita in base al valore I.S.E.E. dichiarato al momento dell'iscrizione sarà considerata valida per l'intero anno scolastico. In caso di non presentazione della dichiarazione I.S.E.E. verrà applicata la tariffa massima.

A seguito di eventuali variazioni di I.S.E.E. verrà applicata una nuova tariffa a far data dal primo giorno del mese successivo alla data di presentazione della richiesta.

### ESENZIONI

Possono essere esentati dal pagamento della retta per il Servizio di Ristorazione Scolastica, dei Buoni pasto e dei Buoni pasto MENSA OSPITI, su richiesta degli interessati, solo i nuclei familiari in carico ai Servizi Sociali del Comune che possono accordare l'esenzione o la riduzione della retta attribuita. L'esenzione dal pagamento della retta spetta agli alunni portatori di handicap riconosciuti ai sensi della L. 104/92.

### SOSPENSIONE

In caso di sospensione del servizio durante l'anno scolastico dovuta ad eventi eccezionali e non prevedibili, viene definita una riduzione della retta mensile in modo proporzionale al numero di settimane di sospensione (intendendo per settimana almeno tre giorni di effettiva attività).

### RIDUZIONE

Possono essere accordate, su richiesta, riduzioni della quota mensile del 50% in caso di non fruizione del servizio per almeno 30 giorni consecutivi e multipli di 30 (anche se ricadenti su mesi diversi).

Non è accordata alcuna riduzione a causa di modifiche del calendario delle lezioni decise dalla singola scuola.

Nel caso di secondo figlio e successivi che usufruiscono dello stesso servizio, è prevista a favore del secondo figlio (e in caso di gemelli, a favore del gemello secondo per ordine alfabetico), la riduzione della quota pari al 50% di quella attribuita al primo.

### **RIMBORSI**

Prima dell'inizio di ogni anno scolastico, per i buoni pasto/buoni pasto mensa ospiti, si richiede una ricarica anticipata di almeno 10 pasti, assicurando che l'utente ha diritto al rimborso per importi versati in eccedenza rispetto ai consumi effettivamente accertati, al termine dell'utilizzo del servizio.

### **RINUNCIA**

La rinuncia al servizio di ristorazione e la relativa sospensione dal pagamento può essere accordata esclusivamente dal mese successivo alla data di consegna del modulo predisposto allo scopo.

### **RECLAMI**

Nell'ottica del miglioramento continuo e della soddisfazione del cliente, il Concessionario deve definire una procedura per il trattamento e per la gestione dei reclami da parte degli utenti, al di fuori di quanto già previsto nell'ambito delle attività della Commissione Mensa.

Tale procedura deve prevedere l'impegno a rispondere entro 10 giorni dalla data di ricevimento, ai reclami relativi a situazioni non rispondenti alle aspettative degli utenti, in riferimento agli impegni definiti nel Contratto d'utenza ed ai requisiti specifici di servizio indicati nel Capitolato. **Copia delle risposte ai reclami dovrà essere inviata per conoscenza all'Ufficio Comunale Competente** (art. 74 del Capitolato).

### **PENALITÀ**

L'A.C. a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare **sanzioni pecuniarie** in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il **principio della progressione**. La sanzione sarà applicata dopo **formale contestazione** ed esame delle eventuali controdeduzioni del Concessionario, che devono pervenire **entro 10 giorni dalla data della contestazione, entro 24 ore nei casi di elevata gravità** per la salute degli utenti.

Il Dirigente competente valuterà la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dal Concessionario.

**Il Dirigente non applicherà alcuna penalità qualora sia stato accertato che l'inadempimento contrattuale non sussiste.** Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una **semplice ammonizione** (art. 75 del Capitolato).

### **RIMBORSO AGLI UTENTI in caso di disservizio:**

Il rimborso agli utenti è previsto:

- a) per la restituzione delle quote tariffarie mensili/annuali già erogate **per sopravvenuta cancellazione dal servizio**;
- b) per **mancata fruizione** per 30 giorni consecutivi o oltre (nelle modalità sopra specificate e in quota parte);
- c) **per eventuali disservizi** che non hanno consentito l'utilizzo in modo conforme del servizio di ristorazione:
  - **pasto non erogato entro 1 ora dall'orario previsto**: restituzione di n. 10 quote pari alla frazione tariffaria mensile corrispondente o al buono pasto giornaliero;
  - **modifica totale del menù giornaliero, non dovuto a fattori imprevedibili o programmabili, non comunicato all'amministrazione comunale**: restituzione di n. 5 quota pari alla frazione tariffaria mensile corrispondente o al buono pasto giornaliero;

### **ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI O CON RIDOTTA AUTONOMIA**

- la fornitura dei pasti gli alunni diversamente abili o con ridotta autonomia è effettuato secondo la migliore organizzazione per la tutela dei minori in relazione ad ogni specifica situazione e ad ogni necessità individuale.
- Gli alunni e gli studenti di cui sopra hanno diritto a raggiungere e in particolare a fruire del refettorio nel miglior modo possibile, tenuto conto che la scuola comunque non deve avere barriere architettoniche tali da non poter soddisfare in ogni sua declinazione il diritto allo studio dei suddetti alunni.
- Gli spazi nel refettorio devono essere adeguati al movimento e alla migliore fruizione dei pasti dei citati alunni.
- I diritti risarcitori sono gli stessi di tutti gli utenti: in caso di esigenze specifiche sono tenuti a segnalarle e vengono individuate le soluzioni secondo il principio dell'accomodamento ragionevole e nell'ambito dell'efficacia del servizio, ai fini del diritto allo studio e tenuto conto della finalità del servizio.
- Le modalità di comunicazione di esigenze specifiche o reclami sono indicate nella presente Carta, sezione "contatti".

### **RICHIESTA DI DIETE SPECIALI**

I menù, mensili e strutturati su quattro settimane, differenziati in estivo ed invernale, sono predisposti dalla dietista del Comune di Terni che cura anche l'elaborazione delle **diete speciali** per gli utenti, bambini e adulti aventi diritto, affetti da patologie di tipo cronico (es. diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc.), portatori di allergie ed intolleranze alimentari opportunamente certificate dal medico di famiglia o, per motivi etici e religiosi, autodichiarati dai genitori.

La richiesta di dieta personalizzata va presentata al Concessionario della Ristorazione Scolastica per essere, poi, formalizzata dalla dietista.

A tal fine i genitori, all'inizio di ogni anno scolastico, dovranno produrre al Concessionario anche idonea documentazione medica comprovante le patologie in argomento oppure certificato del medico di base e/o pediatra di base.

Sarà cura del Concessionario trasmettere in modo sollecito le richieste di dieta speciale alla dietista dell'A.C.

È prevista, se necessaria e qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9.30 dello stesso giorno, la somministrazione di **diete in bianco** che non necessitano di certificato medico se non superano la durata di 72 ore. Queste sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, da una porzione di

prosciutto crudo o da una porzione di carne ai ferri (fettina di pollo o tacchino) oppure pesce al vapore, da un contorno lesso, pane e frutta.

Per ogni tipologia di dieta speciale è redatto un menù scritto sia invernale che estivo, garantendo l'alternanza, limitando il ricorso a piatti freddi e mantenendo un menù il più possibile simile a quello di base, evitando comunque sostituzioni non giustificate, al fine di evitare errori, monotonia alimentare, squilibri nutrizionali e discriminazioni.

In occasione delle gite scolastiche o uscite didattiche, su richiesta delle Scuole con congruo anticipo, il Concessionario dovrà provvedere alla fornitura di **pasti freddi o cestini da viaggio** o, in casi particolari, pasti in monoporzione.

I cestini devono essere, indicativamente, così costituiti:

- un panino con formaggio
- un panino con prosciutto crudo/cotto
- un succo di frutta
- acqua minerale 500 ml.
- un frutto

La fornitura di tutti i pasti succitati non comporta variazione di prezzo.

#### **TRATTAMENTO DEI DATI**

Tutti i dati personali, anche appartenenti a categorie particolari, sono trattati da Gemos soc. coop. nel rispetto di quanto previsto dal GDPR 2016/679, rinviando all'Informativa pubblicata nel sito del Concessionario e comunque sottoscritta in fase di iscrizione al servizio, nonché nell'ambito dei rapporti contrattuali che dispongono la gestione del servizio e il trattamento correlato e funzionale dei dati, compresi quelli particolari, alla Gemos soc. coop. di Faenza.

I dati eventualmente trattati dal Comune di Terni sono comunicati allo stesso dai terzi interessati, da Enti pubblici o dallo stesso gestore con riferimento ad istanze, segnalazioni o esenzioni, verifiche del servizio, pertanto possono essere trattati per finalità previste dalla normativa vigente, per attività di competenza dell'ente locale, nonché per la gestione contrattuale del servizio, monitoraggio e per garantire il diritto allo studio dei minori ai sensi della L.R. Regione Umbria 16 dicembre 2002, n. 28 recante Norme per l'attuazione del diritto allo studio.

Istanze di verifica, modifica e cancellazione dei dati comunicati dovranno essere inoltrate alla Gemos nelle modalità previste dall'Informativa curata dal gestore del servizio di ristorazione, cui si rimanda integralmente.



## IMPEGNI DI QUALITA'

---



### CARTA DEI SERVIZI

Comune di Terni

PANE COMUNE ED INTEGRALE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

- Pane comune da Kg. 1 (confezionato in involucro alimentare)
- Pane integrale da Kg. 0,500 (confezionato in involucro)

	alimentare).
PASTA ALIMENTARE SECCA DI GRANO DURO DA <u>AGRICOLTURA BIOLOGICA</u>	La pasta deve provenire da agricoltura biologica nel rispetto del regolamento CE n. 834/2007 e s.m.i. Si richiedono i formati esistenti in commercio.
PASTA ALL'UOVO FRESCA E PASTE SPECIALI CON RIPIENO	Devono essere rispettati i residui microbiologici previsti dalla circolare 32 del 1985 del Ministero della Sanità e s.m.i. I prodotti a base di carne devono essere ottenuti da stabilimenti in possesso del riconoscimento ai sensi del D.Lvo 30-12-93 n. 537 e s.m.i., mentre per gli altri, autorizzati ai sensi della L. 30-04-62 n. 283 e s.m.i., deve essere attuato quanto previsto dal Pacchetto Igiene in maniera di autocontrollo. Il fornitore deve essere unico e presentare il proprio piano di autocontrollo con le relative analisi effettuate durante l'ultimo anno da laboratori autorizzati e conformi ai requisiti previsti nel paragrafo carni del DGRU 5310/94. I tipi richiesti sono: <ul style="list-style-type: none"> <li>• tagliatelle;</li> <li>• sfoglia per lasagne;</li> <li>• tortellini di carne;</li> <li>• ravioli</li> </ul>
PASTE SECCHE ALL'UOVO	Prodotte e confezionate in Italia, secondo requisiti di legge vigenti.
GNOCCHI DI PATATE	Prodotti e confezionati in Italia
RISO <u>BIOLOGICO</u>	Filiera italiana. Deve essere garantita la rispondenza alla legge 325 del 1958 e 56 del 1962. Il riso da somministrare deve essere di tipo "Arborio o "Ribe", secondo i requisiti previsti dalle vigenti norme di legge.
ORZO PERLATO/FARRO DECORTICATO DA <u>AGRICOLTURA BIOLOGICA</u>	Filiera italiana, rispettante la normativa vigente in tema di produzione biologica.
PANE GRATTUGIATO	Prodotto e confezionato in Italia.

FARINA BIANCA TIPO 00	Prodotta e confezionata in Italia.
FARINA DI MAIS PER POLENTA	Filiera italiana.

## ELENCO DELLE DERRATE ALIMENTARI

LATTE E FORMAGGI	Filiera italiana. Il latte utilizzato è del tipo parzialmente scremato/intero U.H.T. a lunga conservazione. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caciotta di mucca fresca</li> <li>• Stracchino o certosa o certosino/robiola</li> <li>• Mozzarella</li> <li>• Burro</li> <li>• Parmigiano Reggiano</li> </ul>
PRODOTTI ITTICI SURGELATI	Filetti e Cuori di merluzzo -Filetti di platessa -Cuori di nasello –Seppioline - Bastoncini di merluzzo
TONNO ALL'OLIO DI OLIVA	Materie prime di prima qualità che devono corrispondere ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia.
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA	Prodotto di provenienza regionale, con acidità non superiore a 0,8%, ottenuto secondo le vigenti norme.
SALE DA CUCINA	Sale iodato o iodurato.
VERDURE/LEGUMI SURGELATI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA	
POMODORI PELATI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA	
PESTO CONFEZIONATO BIOLOGICO	Filiera italiana.
UOVA FRESCHE DA ALLEVAMENTI BIOLOGICI	Uova nazionali selezionate.
UOVA PASTORIZZATE DA ALLEVAMENTI BIOLOGICI	Uova pastorizzate intere confezionate in brik.
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA	
PROSCIUTTO COTTO	Prodotto da coscia di suino nazionale.

BRESAOLA	Prodotta da tagli della coscia di bovino nazionale.
CARNI AVICOLE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pollo a busto</li> <li>• pollo cosce</li> <li>• pollo petto</li> <li>• pollo fusi</li> </ul>
TACCHINO	Petto senza osso.
CARNI DI CONIGLIO	Provenienza nazionale.
CARNE BOVINA FRESCA SFUSA O SOTTOVUOTO IGP (IDENTIFICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scamone (fettine, roastbeef)</li> <li>• Fesa interna (fettine)</li> <li>• Pesce</li> <li>• Piccione</li> <li>• Fianchetto</li> <li>• Controgirello</li> <li>• Filetto di spalla (Spezzatino)</li> </ul>
AGNELLO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coscio (Arrosto)</li> <li>• Spalla (Spezzatino)</li> </ul>
CARNE SUINA	Arista Fettine Spezzato
LEGUMI SECCHI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA	Filiera italiana. <ul style="list-style-type: none"> <li>• fagioli,</li> <li>• ceci,</li> <li>• lenticchie.</li> </ul>
VERDURA FRESCA DI 1° QUALITA' DA AGRICOLTURA BIOLOGICA	Filiera italiana.
PATATE	Prodotto nazionale.
FRUTTA FRESCA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA	<p>Annuale: mele-banane-pere-ananas</p> <p>Gennaio/febbraio: Arance-kiwi-cachi-mandaranci-mandarini-ananas</p> <p>Marzo/aprile: Arance-kiwi-ananas</p> <p>Maggio: Ciliege-kiwi-fragole-prugne-ananas-melone</p> <p>Giugno: Albicocche-ciliegie-fragole-susine-ananas-melone</p> <p>Luglio: Albicocche-ciliegie-fragole-susine-ananas-melone-anguria-pesche-susine</p> <p>Settembre: Pesche-prugne-uva-ananas-melone-anguria</p> <p>Ottobre: Cachi-mandaranci-uva-ananas</p> <p>Novembre: Arance-mandaranci-cachi-ananas-kiwi</p>

	Dicembre: Arance-mandarini-ananas-cachi-kiwi
ZUCCHERO SEMOLATO SFUSO, ZUCCHERO A VELO	
ORZO SOLUBILE	
POLVERI LIEVITANTI E LIEVITO DI BIRRA	
ACETO BIANCO	Filiera italiana.
SUCCHI DI FRUTTA	Filiera italiana.
MARMELLATA E MIELE	Filiera italiana.
GELATI	Filiera italiana.
YOGURT NATURALE/ALLA FRUTTA	Prodotto con latte di animali allevati in Italia.
PRODOTTI DA FORNO	Fette biscottate, crackers, biscotti secchi, crostini, ecc.
PANETTONI	Prodotto nazionale
INFUSO O TISANA IN BUSTINE FILTRO/TE' DEFEINATO IN BUSTINE FILTRO	
ACQUA MINERALE NATURALE	Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua confezionata, se non per specifiche e documentate esigenze tecniche esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie).

## **PRODOTTI DIETETICI PER NIDI D'INFANZIA**

Filiera Italiana

Pasta dietetica prima infanzia senza glutine

Omogeneizzati

Semolino

Crema di riso e crema mais e tapioca

Crema multi cereali

Biscotto granulato

Liofilizzati

Biscotti primi mesi

Latte in polvere

Tutti i prodotti descritti devono essere etichettati in base ai dettami stabiliti dal Regolamento CE n. 1169/2011 e relative modifiche ed integrazioni, le etichette devono essere conservate fino ad esaurimento del prodotto.

Ai sensi dell'articolo 48 della Legge Regionale 9 aprile 2015 n. 12 nei servizi di ristorazione collettiva è vietata la somministrazione di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati.

## **LA TABELLA DIETETICA**

Il fabbisogno energetico previsto dai LARN (Livelli di Assunzione Raccomandata dei Nutrienti) è ripartito indicativamente, in cinque pasti:

1. colazione
2. spuntino

3. pranzo
4. merenda
5. cena

## RICETTE E GRAMMATURE

NOME RICETTA	U.M	SCUOLA DELL'INFANZIA	PRIMARI A	SEC. I GRADO ED ADULTI
<b>PASTA / RISO AL POMODORO</b>				
- pasta di semola/ riso parboiled	Gr.	60	70	80
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- pomodori pelati	Gr.	70	100	100
- sale – odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>PASTA/RISO AL BURRO/OLIO</b>				
- parmigiano reggiano	Gr.	7	7	7
- burro/olio	Gr.	5	7	7
- sale	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>RISOTTO ALLA PARMIGIANA</b>				
- riso parboiled	Gr.	60	70	80
- parmigiano reggiano	Gr.	7	7	7
- burro	Gr.	5	7	7
<b>RISO/PASTA CON VERDURE</b>				
- pasta di semola/riso parboiled	Gr.	60	70	80
- verdure	Gr.	30	40	50
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5

- parmigiano reggiano	Gr.	7	7	7
- sale - odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>TAGLIATELLE/CIRIOLE AL POMODORO</b>				
- pasta all'uovo fresca	Gr.	70	80	90
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- pomodori pelati	Gr.	70	100	100
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- sale - odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>TAGLIATELLE AL RAGU'</b>				
- pasta fresca all'uovo	Gr.	70	80	90
- macinato magro di vitello	Gr.	20	25	35
- pomodori pelati	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- sale e odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.

<b>RAVIOLI/TORTELLINI AL POMODORO</b>				
- tortellini/ravioli ricotta e spinaci	Gr.	120	160	180
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- pomodori pelati	Gr.	70	100	100
- sale – odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>LASAGNE AL FORNO</b>				
- pasta all'uovo fresca	Gr.	60	70	80
- parmigiano reggiano	Gr.	5	7	7
- pomodori pelati	Gr.	70	100	100
- macinato magro di vitellone	Gr.	20	25	25
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- mozzarella	Gr.	30	35	35
- besciamella	Gr.	20	25	30
- sale e odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>PASTA/RISO E PISELLI</b>				
- pasta/riso parboiled	Gr.	60	70	80
- piselli	Gr.	30	40	50
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- parmigiano reggiano	Gr.	7	7	7
- sale - odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>GNOCCHI AL POMODORO</b>				
- gnocchi di patate	Gr.	120	160	180
- pomodori pelati	Gr.	70	100	100
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- sale e odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>PASTA AL PESTO</b>				
- pasta di semola	Gr.	60	70	80
- pesto fresco	Gr.	20	30	40

(basilico, prezzemolo, patate, parmigiano, fagiolini, pinoli, olio extra-vergine d'oliva)				
- sale	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>SPAGHETTI AL TONNO</b>				
- pasta di semola	Gr.	60	70	30
- tonno all'olio di oliva/vongole	Gr.	20	25	q.b.
- pomodori pelati	Gr.	70	100	100
- oli extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- sale e odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.

<b>PASTA ALL'AMATRICIANA</b>				
- pasta di semola	Gr.	60	70	80
- pancetta magra	Gr.	20	25	30
- pomodori pelati	Gr.	70	100	100
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- sale e odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>PASTA E FAGIOLI</b>				
- pastina di semola/orzo	Gr.	30	40	40
- fagioli secchi (interi)	Gr.	20	25	30
- patate	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- pomodori pelati	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- sale- odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>QUADRUCCI/RISO CON LENTICCHIE</b>				
- riso /quadrucci all'uovo	Gr.	30	40	40
- lenticchie secche	Gr.	20	25	30
- patate	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- pomodori pelati	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- sale e odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>PASSATO DI LEGUMI</b>				
- pastina di semola	Gr.	20	25	30
- legumi secchi	Gr.	40	45	50
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- sale	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>PASTINA/RISO IN VEGETALE</b>				
- pastina di semola/riso parboiled	Gr.	30	30	40
- verdure fresche	Gr.	50	60	70
- olio extra vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- sale	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>PASSATO DI</b>				

<b>VERDURE/MINESTRONE</b>				
- pastina di semola		20	30	30
- verdure fresche	Gr.	70	80	90
- olio extra vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- sale	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>CREMA DI VERDURE</b>				
- ortaggi freschi (senza legumi)	Gr.	150	180	200
- olio extra vergine di oliva	Gr.	5	5	5
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- sale - odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- pomodori pelati	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>MINESTRA D'ORZO</b>				
- orzo perlato	Gr.	30	40	50
- patate e carote	Gr.	15	20	25
- pomodori pelati	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- olio extra vergine di oliva	Gr.	5	5	5
- sale – odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>SFORMATO DI PATATE</b>				
- patate	Gr.	200	230	250
- mozzarella	Gr.	20	25	30
- prosciutto cotto	Gr.	20	25	30
- uova pastorizzate	Gr.	15	15	15
- grana padano	Gr.	10	10	10
- pane grattugiato	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- burro	Gr.	5	5	5
- latte p.s. U.H.T.	Gr.	15	20	20
- sale	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>POLPETTONE/ POLPETTE</b>				
- macinato magro di vitellone	Gr.	50	60	70
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- latte p.s. U.H.T.	Gr.	15	20	20
- uova pastorizzate	Gr.	15	15	15
- olio extra vergine di oliva	Gr.	5	5	5
- sale – odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>SVIZZERE DI MAIALE</b>				
-macinato magro di maiale	Gr.	60	70	80
- mollica di pane	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- latte	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- parmigiano reggiano	Gr.	3	3	3
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- sale-odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>HAMBURGER DI VITELLONE</b>				
- macinato magro di vitellone	Gr.	70	80	100
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- sale	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>SALSICCE DI MAIALE</b>				
- macinato magro di maiale	Gr.	70	80	100

- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- sale	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>TACCHINO – MAIALE – VITELLO</b>				
<b>- POLLO</b>				
- carne magra	Gr.	70	80	100
- olio extra- vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- sale – odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>FETTINA IN PIZZAIOLA</b>				
- fettina di vitellone	Gr.	70	80	100
- olio extra- vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- pomodori pelati	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- sale – odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>PETTO DI TACCHINO/POLLO PANATO</b>				
- petto di tacchino	Gr.	60	70	80
- pane grattugiato	Gr.	15	15	15
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- sale – odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>SCALOPPINE DI MAIALE</b>				
- fettina di maiale	Gr.	70	80	100
- farina	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- sale-odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>POLLO ARROSTO</b>				
- pollo (peso con osso)	Gr.	120	180	230
- olio extra – vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- sale- odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>MERLUZZO ALLA LIVORNESE</b>				
- filetti di merluzzo surgelato	Gr.	70	80	90
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- pomodori pelati	Gr.	70	100	100
- olive nere snocciolate	Gr.	10	15	20
- sale-odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>SOGLIOLA/PLATESSA ALLA MUGNAIA O AL LIMONE</b>				
- sogliola/platessa surgelata	Gr.	80	90	100
- farina	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- limone	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- sale-odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>PLATESSA/MERLUZZO PANATI</b>				
- filetti di platessa surgelato	Gr.	70	80	90
- pane grattugiato	Gr.	15	15	15
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- sale – odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>CROCCHETTE DI PESCE</b>				

- filetti di merluzzo surgelati	Gr.	60	70	80
- patate	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- uova	Gr.	15	15	15
- pane grattugiato	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- olio extra vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- latte p.s.	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- sale e odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>BASTONCINI DI MERLUZZO</b>				
- bastoncini di merluzzo	n.	3	3	4
- olio extra- vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- sale	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>FRITTATA</b>				
- uova fresche o pastorizzate	Gr.	60	90	90
- latte p.s. U.H.T.	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- olio extra vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
<b>UOVA SODA</b>				
- uova fresche	N.	1	1e1/2	2
- olio extra vergine di oliva	Gr.	5	5	5
- sale – odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>UOVA AL POMODORO</b>				
- uova pastorizzate	Gr.	60	90	90
- pomodori pelati	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- olio extra vergine di oliva	Gr.	5	5	5
- sale – odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>FORMAGGI</b>				
- robiola	Gr.	50	60	80
- stracchino	Gr.	50	60	80
- caciotta	Gr.	50	60	80
- mozzarella	Gr.	50	60	80
<b>PROSCIUTTO</b>				
- prosciutto cotto	Gr.	40	50	60
- prosciutto crudo	Gr.	40	50	60
<b>CROSTONE</b>				
- pane comune	Gr.	40	60	80
- formaggio	Gr.	30	40	50
- prosciutto	Gr.	20	30	40
<b>VERDURA COTTA</b>				
- tutti i tipi di verdura	Gr.	120	150	150
- olio extra- vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- sale e odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>PUREA DI PATATE</b>				
- patate fresche	Gr.	100	150	150
- burro	Gr.	5	5	5
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- latte p.s. U.H.T.	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.

- sale	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>PATATE ARROSTO/LESSE</b>				
- patate	Gr.	100	120	150
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- sale-dori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>VERDURA CRUDA</b>				
- tutti i tipi di verdura	Gr.	80	100	120
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- sale	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>PISELLI ALL'OLIO</b>				
- piselli freschi o surgelati	Gr.	60	80	100
- olio extra- vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- sale- odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<b>PANE</b>				
- pane comune o integrale	Gr.	50	60	70
<b>FRUTTA</b>				
- frutta fresca di stagione	Gr.	120	150	180

- I pesi indicati sono da considerarsi a crudo e al netto degli eventuali scarti. Gli odori o aromi (prezzemolo, salvia basilico, sedano, cipolla, aglio, rosmarino, ecc. anche se non citati, vanno utilizzati per la preparazione del cibo a seconda delle necessità.
- Una volta al mese è consentita la sostituzione di un primo piatto con pizza al pomodoro.



## MENU' SCOLASTICO

---



**CARTA DEI SERVIZI**

**Comune di Terni**

## IL MENÙ SCOLASTICO

**Il menù è articolato su 4 settimane** e prevede **varianti stagionali** che consentono di diversificare al massimo la scelta alimentare rispettando la stagionalità; la sua composizione è stata realizzata tenendo in considerazione i **LARN** (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia) e le Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica, redatte dal Ministero della Salute.

Il menù proposto ha come modello la **dieta biomediterranea** ed è **basato prevalentemente sul consumo di cibi di origine vegetale** (cereali, legumi, frutta, verdura, ecc.), con una moderata quantità di alimenti di origine animale (uova, carni, latte e derivati) e l'inclusione di **cibi poco raffinati** per aumentare l'apporto di fibre; come quasi esclusivo grasso di condimento viene utilizzato l'olio extra vergine di oliva.

Le preparazioni alimentari sono semplici e facilmente digeribili (cotture al forno e in umido, senza frittture e soffritti).

**Il pasto è accompagnato dal consumo di acqua del pubblico acquedotto** (periodicamente controllata), in sostituzione dell'acqua in bottiglia; tale scelta risponde all'esigenza di ridurre la quantità di rifiuti prodotti.

Tutto questo per favorire la costruzione di un contesto che guidi i bambini verso comportamenti alimentari corretti e stili di vita sani, oltre a proporre **pasti a minore impatto ambientale**.

Nell'ottica, poi, di una proficua alleanza con le famiglie delle bambine/i e delle ragazze/i, riportiamo di seguito alcuni consigli:

### Consigli per la prima colazione

È importante che la colazione fornisca un quantitativo di energia sufficiente per affrontare la prima parte della giornata; una colazione scarsa può influire negativamente sull'umore e sul rendimento del bambino; il calo degli zuccheri, infatti, determina stanchezza e difficoltà di apprendimento.

E' importante che la prima colazione sia più variata possibile, pertanto, accanto al tradizionale latte e biscotti, è opportuno introdurre yogurt, fiocchi di cereali, frutta di stagione, pane (possibilmente integrale) e marmellata o miele.

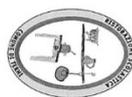
### Consigli per la merenda

Gli spuntini di metà mattina e pomeriggio, non devono essere troppo abbondanti, poiché comprometterebbero l'appetito al momento del pranzo e della cena provocando uno squilibrio nell'apporto calorico e nutritivo.

N.B. Si raccomanda di limitare l'uso di merendine confezionate sia dolci che salate, preferendo yogurt, frutta di stagione, pane (meglio se integrale) e marmellata o miele.

### Consigli per la cena

Non è necessario che la cena sia abbondante in quanto prelude al riposo notturno; deve essere facilmente digeribile e assimilabile per non creare un superlavoro notturno all'apparato digerente.



**COMUNE DI TERNI**  
MENU' ESTIVO SCUOLE INFANZIA/PRIMARIE

P R I M A S E T T I M A N A

**Lunedì**

- Lumache al sugo di piselli
- .....
- Caprese
- Pane integrale
- Frutta

**Martedì**

- Spaghetti al pesto
- Scaloppine di manzo
- Fagiolini
- Pane comune
- Frutta

LA DIETISTA  
D.ssa *Angela Baricori*

**Mercoledì**

- Lasagne al forno
- .....
- Insalata mista
- Pane integrale
- Frutta

**Giovedì**

- Risotto alla parmigiana
- Merluzzo gratinato
- Patate prezzemolate
- Pane comune
- Frutta

**Venerdì**

- Pasta in vegetale
- Roast-beef
- Spinaci
- Pane comune
- Frutta



**COMUNE DI TERNI**  
MENU' ESTIVO SCUOLE INFANZIA/PRIMARIE

**Lunedì**

- Minestra d'orzo e fagioli
- Prosciutto cotto
- Bieta
- Pane integrale
- Frutta

**Martedì**

- Risotto con zucchine
- Polpettone
- Pomodori
- Pane comune
- Frutta

LA MISTRA  
D'ASA S.p.A. della Banca

**Mercoledì**

- Mezze penne al pomodoro
- Patessa panata
- Purea di patate
- Pane integrale
- Frutta

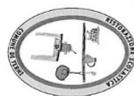
**Giovedì**

- Lumache con burro
- Boccoccini di pollo
- Fagiolini
- Pane comune
- Frutta

**Venerdì**

- Gnocchi al pomodoro
- Stracchino
- Insalata con pomodori
- Pane comune
- Frutta

S E C C O N D A S E T T I M A N A



COMUNE DI TERNI  
MENU' ESTIVO SCUOLE INFANZIA/PRIMARIE

- Lunedì**
- Sedanini olio e parmigiano
  - Crochette di pesce
  - Patate lesse
  - Pane integrale
  - Frutta

- Martedì**
- Lumache al pomodoro
  - Spezzatino di vitellone
  - Carote lesse
  - Pane comune
  - Frutta

LA DIETISTA  
D.ssa   
Speranza Barconi

T E R Z I A S E T T I M A N A

- Mercoledì**
- Tagliatelle al ragù
  - Caciottina
  - Insalata mista
  - Pane integrale
  - Frutta

- Giovedì**
- Quadrucci con lenticchie
  - Svizzere di maiale
  - Zucchine trifolate
  - Pane comune
  - Frutta

- Venerdì**
- Spaghetti con tonno
  - Petto di tacchino gratinato
  - Fagiolini
  - Pane comune
  - Frutta



**COMUNE DI TERNI**  
MENU'ESTIVO SCUOLE INFANZIA/PRIMARIE

Q U A R T A S E T T I M A N A

**Lunedì**

- Mezze penne al pomodoro
- Sogliola al limone
- Piselli all'olio
- Pane integrale
- Frutta

**Martedì**

- Crema di verdure con crostini
- Fesa di tacchino arrosto
- Pomodori
- Pane comune
- Frutta

LA DIETISTA  
D.ssa Simona Barconi

**Mercoledì**

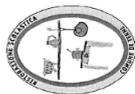
- Farfalle al burro
- Polpette al pomodoro
- Spinaci
- Pane integrale
- Frutta

**Giovedì**

- Trofie al pomodoro
- Prosciutto crudo
- Insalata con pomodori
- Pane comune
- Frutta

**Venerdì**

- Risotto al sugo di verdure
- Uova sode/Frittata
- Patate arrosto
- Pane comune
- Frutta



COMUNE DI TERNI  
MENU' INVERNALE SCUOLA INFANZIA/PRIMARIA

P R I M A S E T T I M A N A

**Lunedì**

- Sedanini al burro
- Bastoncini di pesce al forno
- Patate lesse
- Pane integrale
- Frutta

**Martedì**

- Riso e lenticchie
- Fettina di tacchino
- Insalata mista
- Pane comune
- Frutta

**Mercoledì**

- Lasagne al forno
- Stracchino
- Pomodori
- Pane integrale
- Frutta

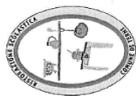
**Giovedì**

- Orecchiette al pomodoro
- Uova sode
- Piselli all'olio
- Pane comune
- Frutta

**Venerdì**

- Mezze penne al pomodoro
- Polpette di vitellone
- Insalata di cavoli
- Pane comune
- Frutta

LA DISTINTA  
D. SSA Silvia Baricani



COMUNE DI TERNI  
MENU' INVERNALE SCUOLA INFANZIA/PRIMARIA

S E C O N D A   S E T T I M A N A

**Lunedì**

- Risotto alla crema di zucca
- Boccoccini di pollo
- Spinaci
- Pane integrale
- Frutta

**Martedì**

- Passato di verdure
- Sogliola panata al forno
- Carote lesse
- Pane comune
- Frutta

**Mercoledì**

- Ravioli al pomodoro
- Prosciutto crudo
- Insalata con finocchi
- Pane integrale
- Frutta

**Giovedì**

- Gnocchi sardi al pomodoro
- Frittata al forno
- Fagiolini
- Pane comune
- Frutta

**Venerdì**

- Pasta e fagioli
- Robiola
- Pomodori
- Pane comune
- Frutta

LA DIRUTTA  
D.ssa Simona Banconi



COMUNE DI TERNI  
MENU' INVERNALE SCUOLA INFANZIA/PRIMARIA

T E R Z A S E T T I M A N A

**Lunedì**

- Spaghetti al pomodoro
- Frittata con zucca al forno
- Spinaci
- Pane integrale
- Frutta

**Martedì**

- Riso in vegetale
- Fettina di vitellone in pizzaiola
- Patate arrosto
- Pane comune
- Frutta

**Mercoledì**

- Gnocchi al pomodoro
- Prosciutto cotto
- Insalata con carote
- Pane integrale
- Frutta

**Giovedì**

- Minestra d'orzo
- Petto/coscio\* di pollo arrosto
- Insalata mista
- Pane comune
- Frutta

**Venerdì**

- Sedanini al burro
- Merluzzo gratinato
- Carote lesse
- Pane comune
- Frutta

LA DIETISTA  
D.ssa Silvia Baricchi

\* solo primaria



COMUNE DI TERNI  
MENU' INVERNALE SCUOLA INFANZIA/PRIMARIA

Q U A R T A   S E T T I M A N A

- Lunedì**
- Mezze penne al pomodoro
  - Caciotta
  - Bieta
  - Pane integrale
  - Frutta

- Martedì**
- Minestrone di verdure
  - Petto di tacchino panato
  - Fagiolini
  - Pane comune
  - Frutta

LADIESIA  
D.ssa Simyella Mangini

- Mercoledì**
- Trofie al pomodoro
  - Polpette di pesce
  - Insalata
  - Pane integrale
  - Frutta

- Giovedì**
- Crema di verdure
  - Svizzere di maiale
  - Piselli all'olio
  - Pane comune
  - Frutta

- Venerdì**
- Spaghetti al tonno
  - Platessa al limone
  - Patate lesse
  - Pane comune
  - Frutta



**COMUNE DI TERNI**  
**MENU SCUOLE A TEMPO PROLUNGATO**

I° SETTIMANA					
LUNEDI'	TROFIE AL POMODORO	PLATESSA PANATA	INSALATA MISTA	PANE COMUNE	Frutta fresca
MARTEDI'	TROFIE AL POMODORO	PLATESSA PANATA	INSALATA MISTA	PANE COMUNE	Frutta fresca
MERCOLEDI'	RISO AL RAGU' DI VERDURE	POLPETTONE DI VITELLONE	PISELLI	PANE COMUNE	Frutta fresca
GIOVEDI'	RISO AL RAGU' DI VERDURE	POLPETTONE DI VITELLONE	PISELLI	PANE COMUNE	Frutta fresca
VENERDI'	PASTA AL PESTO	ARROSTO DI TACCHINO	FAGIOLINI	PANE COMUNE	Frutta fresca
II° SETTIMANA					
LUNEDI'	PASSATO DI VERDURE	ARISTA DI MAIALE	PATATE ARROSTO	PANE COMUNE	Frutta fresca
MARTEDI'	PASSATO DI VERDURE	ARISTA DI MAIALE	PATATE ARROSTO	PANE COMUNE	Frutta fresca
MERCOLEDI'	RAVIOLI AL POMODORO	COSCI DI POLLO	SPINACI	PANE COMUNE	Frutta fresca
GIOVEDI'	RAVIOLI AL POMODORO	COSCI DI POLLO	SPINACI	PANE COMUNE	Frutta fresca
VENERDI'	LASAGNE	STRACCHINO	INSALATA MISTA	PANE COMUNE	Frutta fresca

LA DIETISTA D<sup>SA</sup> Simonea Barconi



**COMUNE DI TERNI**  
**MENU SCUOLE A TEMPO PROLUNGATO**

III° SETTIMANA					
LUNEDI'	PASTA AL SUGO DI PISELLI	HAMBURGER DI VITELLONE	CAROTE LESSE	PANIE COMUNE	Frutta fresca
MARTEDI'	PASTA AL SUGO DI PISELLI	HAMBURGER DI VITELLONE	CAROTE LESSE	PANIE COMUNE	Frutta fresca
MERCOLEDI'	TAGLIATELLE AL POMODORO	FETTINA DI MAIALE	FAGIOLINI	PANIE COMUNE	Frutta fresca
GIOVEDI'	TAGLIATELLE AL POMODORO	FETTINA DI MAIALE	FAGIOLINI	PANIE COMUNE	Frutta fresca
VENERDI'	SFORMATO DI PATATE	PETTO DI POLLO	FINOCCHI CRUDI	PANIE COMUNE	Frutta fresca
IV° SETTIMANA					
LUNEDI'	RISO AL BURRO	TACCHINO PANNATO	INSALA MISTA	PANIE COMUNE	Frutta fresca
MARTEDI'	RISO AL BURRO	TACCHINO PANATO	INSALATA MISTA	PANIE COMUNE	Frutta fresca
MERCOLEDI'	LASAGNE	PROSCUITTO CRUDO	SPINACI	PANIE COMUNE	Frutta fresca
GIOVEDI'	LASAGNE	PROSCUITTO CRUDO	SPINACI	PANIE COMUNE	Frutta fresca
VENERDI'	PASTA AL POMODORO	ARISTA DI MAIALE	PATATE ARROSTO	PANIE COMUNE	Frutta fresca

LA DIETISTA D.ssa *Simionetta Barconi*



**COMUNE DI TERNI**  
**MENU' SCUOLE A TEMPO PROLUNGATO**  
**V. SETTIMANA**

LUNEDI'	GNOCCHI AL POMODORO	BOCCONCINI DI POLLO	BIETA	PANE COMUNE	Fruita fresca
MARTEDI'	GNOCCHI AL POMODORO	BOCCONCINI DI POLLO	BIETA	PANE COMUNE	Fruita fresca
MERCOLEDI'	PASTA AL TONNO	SCALOPPINE DI VITELLONE	PATATE ARROSTO	PANE COMUNE	Fruita fresca
GIOVEDI'	PASTA AL TONNO	SCALOPPINE DI VITELLONE	PATATE ARROSTO	PANE COMUNE	Fruita fresca
VENERDI'	PASTA AL BURRO	ARROSTO DI TACCHINO	INSALATA MISTA	PANE COMUNE	Fruita fresca
<b>VI. SETTIMANA</b>					
LUNEDI'	RISO AL RAGU' DI CARNE	BASTONCINI DI PESCE	FAGIOLINI	PANE COMUNE	Fruita fresca
MARTEDI'	RISO AL RAGU' DI CARNE	BASTONCINI DI PESCE	FAGIOLINI	PANE COMUNE	Fruita fresca
MERCOLEDI'	LASAGNE	PROSCIUTTO COTTO	FINOCCHI CRUDI	PANE COMUNE	Fruita fresca
GIOVEDI'	LASAGNE	PROSCIUTTO COTTO	FINOCCHI CRUDI	PANE COMUNE	Fruita fresca
VENERDI'	PASTA AL SUOGO DI PISELLI	HAMBURGER DI VITELLONE	CAROTE LESSE	PANE COMUNE	Fruita fresca

LA DIETISTA D.SSA *Symonetta Barconi*



**COMUNE DI TERNI**  
**MENU SCUOLE A TEMPO PROLUNGATO**

VII° SETTIMANA						
LUNEDI'	RAVIOLI AL POMODORO	ARISTA DI MAIALE	PISELLI	PANE COMUNE	Fruita fresca	
MARTEDI'	RAVIOLI AL POMODORO	ARISTA DI MAIALE	PISELLI	PANE COMUNE	Fruita fresca	
MERCOLEDI'	PASTA AL PESTO	COSCI DI POLLO	INSALATA MISTA	PANE COMUNE	Fruita fresca	
GIOVEDI'	PASTA AL PESTO	COSCI DI POLLO	INSALATA MISTA	PANE COMUNE	Fruita fresca	
VENERDI'	PASTA ALL'AMATRICIANA	BASTONCINI DI PESCE	FAGIOLINI	PANE COMUNE	Fruita fresca	
VIII° SETTIMANA						
LUNEDI'	PASTA AL BURRO	FETTINA IN PIZZAIOLA	PATATE LESSE	PANE COMUNE	Fruita fresca	
MARTEDI'	PASTA AL BURRO	FETTINA IN PIZZAIOLA	PATATE LESSE	PANE COMUNE	Fruita fresca	
MERCOLEDI'	SFORMATO DI PATATE	STRACCHINO	BIETA	PANE COMUNE	Fruita fresca	
GIOVEDI'	SFORMATO DI PATATE	STRACCHINO	BIETA	PANE COMUNE	Fruita fresca	
VENERDI'	LASAGNE	PROSCIUTTO CRUDO	FINOCCHI CRUDI	PANE COMUNE	Fruita fresca	

LA DIETISTA D.ssa Simonetta Barconi



## STANDARD DI QUALITA'

---



**CARTA DEI SERVIZI**

**Comune di Terni**

## STAFF OPERATIVO

Il Servizio si avvale di varie figure professionali sia nella fase organizzativa sia in quella esecutiva. Lo staff, oltre ai responsabili amministrativi, è composto da personale tecnico esperto del settore.

L'Amministrazione Comunale assicura l'attività di una Coordinatrice Dietista che elabora i menù, le tabelle dietetiche e le diete speciali e coordina l'attività di formazione e aggiornamento del personale, assicura rapporti costanti con la ditta esterna, con il personale dipendente e con gli utenti, segue gli aspetti organizzativi e gestionali del servizio, compreso il necessario raccordo con gli uffici tecnici coinvolti.

## COMMISSIONE MENSA

Presso ogni Istituzione Scolastica sede di ristorazione, è istituita una Commissione Mensa al cui **REGOLAMENTO**, che costituisce parte integrante della presente Carta dei servizi, si rimanda per i dettagli di funzionamento (vedi in appendice).

## SERVIZIO CONTROLLATO

La sicurezza igienica e la qualità degli alimenti, sono aspetti curati con particolare attenzione per la tutela dei piccoli utenti.

Lo staff tecnico, effettua continue verifiche e periodici controlli nelle cucine delle scuole e nel centro produzione pasti, lo stesso avviene per quanto riguarda i magazzini e i frigoriferi; inoltre esegue visite nei refettori per monitorare il servizio e il gradimento dei pasti, oltre al monitoraggio dell'H.A.C.C.P.

## PERSONALE QUALIFICATO

Gli operatori addetti alle cucine sono continuamente formati, informati ed assistiti in loco, sulle procedure da seguire per garantire il mantenimento delle corrette pratiche di lavorazione degli alimenti.

Lo staff organizza e partecipa a corsi annuali di aggiornamento e formazione.

## CONTROLLI E ANALISI DI LABORATORIO

Il piano dei controlli e delle analisi, di seguito illustrato, è stato elaborato per dare la massima garanzia sulla sicurezza e sulla qualità dei cibi serviti nelle mense.

Durante l'anno scolastico vengono effettuati:

- controlli sulla produzione dei pasti e l'igiene personale;
- controlli sulle modalità di stoccaggio delle derrate, sulle temperature di cottura degli alimenti e loro mantenimento, sulla distribuzione dei pasti e verifica delle caratteristiche sensoriali dei cibi (gusto ed appetibilità);
- prelievi ed analisi sugli alimenti, sui cibi preparati e sulle attrezzature.

## MANUALE DI AUTOCONTROLLO

Nei centri di produzione pasti viene adottato il "Manuale di Autocontrollo", secondo il Sistema H.A.C.C.P., che consente agli addetti di monitorare la propria attività attraverso la compilazione di schede.

Le schede indicano le procedure di lavoro nelle fasi di ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, rilevamento temperature, confezionamento e somministrazione dei cibi e nelle fasi di sanificazione delle attrezzature e degli ambienti di lavoro; sono previste azioni correttive da intraprendere per la risoluzione di eventuali criticità. Questo sistema ha lo scopo di ridurre i rischi di contaminazione e si applica a tutela dei piccoli utenti. Le attrezzature presenti nelle cucine vengono

verificate ogni giorno, specialmente per quanto riguarda la conservazione dei prodotti e le temperature di cottura che devono garantire la sicurezza degli alimenti ed evitare l'alterazione dei cibi.

### **ALIMENTAZIONE SANA, CORRETTA E GUSTOSA**

L'alimentazione proposta è in linea con le indicazioni delle linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica e del Ministero della Salute

I menù proposti a scuola sono "dinamici", suscettibili, cioè, di variazioni al fine di far sperimentare nuovi sapori e consolidare alcune sane abitudini alimentari. Sono elaborati dalla dietista che si confronta con la ditta esterna, con le cuoche comunali e con i genitori della commissione mensa; sono testati, verificati e periodicamente modificati.

STANDARD DI QUALITA'		
FATTORI	INDICATORI/STANDARD	Valore programmato
<b>Rispetto del menù</b>	Corrispondenza dei pasti preparati ed erogati con il menu'	≥ 90%
<b>Pasti erogati in giornata in base alle presenze</b>	Pasti erogati in giornata in base alle presenze.	100%
<b>Pasti a menù speciale erogati in giornata in base alle presenze</b>	Viene garantito al 100%	100%
<b>Temperature</b>	<p>Gli alimenti cucinati da consumarsi caldi devono essere mantenuti a temperatura di 60-65°C fino al momento del consumo, in conformità agli studi HACCP aziendali, che devono prevedere il monitoraggio e la registrazione di temperatura durante il flusso operativo.</p> <p>La temperatura dei piatti freddi da non riattivare (es. formaggi, prosciutto, tonno) deve essere identica a quella prevista per gli stessi alimenti confezionati in multirazione e non deve essere inferiore a 0°C. Il trasporto dovrà avvenire in modo tale da garantire il mantenimento di tale temperatura, che, nei punti di distribuzione, dovrà essere tra 0°C e 10°C. Al ricevimento presso i punti di distribuzione, per tutte le monorazioni, occorre rilevare e registrare la temperatura.</p>	100%
<b>Tipologia degli alimenti</b>	Corrispondenza delle materie prime al capitolato speciale	≥ 90%
<b>Tempistica di introduzione dei menù speciali</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Diete per motivi religiosi, culturali o etici e diete vegetariane o simili: <b>entro 3 giorni lavorativi</b> dalla presentazione della richiesta</li> <li>→ Diete per problemi sanitari minori, <b>diete in bianco</b>, qualora ne venga fatta richiesta entro le 9,30 dello stesso giorno, non necessitano di certificato medico <b>se non superano la durata di 72 ore</b>.</li> <li>→ La somministrazione delle diete speciali dovrà avvenire dietro presentazione <b>di apposito modulo</b>, presso gli Uffici competenti del Concessionario. A tal fine i genitori, all'inizio di ogni anno scolastico, dovranno produrre al Concessionario</li> </ul>	3 giorni lavorativi

	anche idonea documentazione medica comprovante le patologie in argomento oppure certificato del medico di base e/o pediatra di base.	
<b>Qualità percepita</b>	<p>Il Concessionario dovrà prevedere <b>un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione dell'utenza</b> che sarà valutato dall'A.C. Tale sistema potrà essere impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio.</p> <p>Il Concessionario si impegna ad effettuare annualmente, con oneri a proprio carico, almeno <b>un'indagine, in accordo con l'A.C., presso l'utenza diretta</b> a rilevare il grado di soddisfazione rispetto al servizio, i cui risultati devono essere messi a disposizione dell'A.C. L'indagine potrà essere effettuata con modalità diverse secondo la tipologia degli utenti. Al termine di ciascun anno scolastico, il Concessionario deve presentare una <b>relazione consuntiva</b> contenente una serie di informazioni generali e di <b>indicatori di qualità, efficienza ed efficacia</b>, secondo quanto individuato e richiesto annualmente dall'A.C.</p>	≥ 70%
<b>Supporto all'utente nella compilazione on-line</b>	<p>Punto di assistenza del Concessionario della Ristorazione Scolastica: GEMOS SOC. COOP. Viale D. Bramante n. 3/A, Interno 9, ESCLUSIVAMENTE SU APPUNTAMENTO da prenotare telefonando al numero 0744/306560 o tramite mail all'indirizzo mensaterni@gemos.it</p>	100%
<b>Risposta alle segnalazioni</b>	Entro 10 giorni dalla data del ricevimento della segnalazione scritta	Entro 10 giorni

Comune di Terni - ACTRA01

**Prot. 0084646** del 20/05/2024 - Uscita

Firmatari: **Vista Francesco Saverio (89501461788280851705690361062485705225)**

Impronta informatica: *abd865264ba103d07dd401d2bfeaf53d40bd2aa4ca178651ba560e7da131960*

*Sistema Protocollo - Riproduzione cartacea di originale firmato digitalmente*



## TRASPARENZA PROCEDURALE E NORMATIVA

---

Comune di Terni - ACTRA01

**Prot. 0084646** del 20/05/2024 - Uscita

Firmatari: **Vista Francesco Saverio (89501461788280851705690361062485705225)**

Impronta informatica: *abd865264ba103d07dd401d2bfeaf53d40bd2aa4ca178651ba560e7da131960*

*Sistema Protocollo - Riproduzione cartacea di originale firmato digitalmente*



## **CARTA DEI SERVIZI**

**Comune di Terni**

## IL PERCORSO DI APPROVAZIONE DELLA CARTA DEI SERVIZI:

- 1) analisi del capitolato
- 2) analisi della normativa
- 3) definizione degli standard di qualità
- 4) approvazione con determinazione dirigenziale
- 5) pubblicazione albo pretorio per condivisione con stakeholders (*Finanziaria 2008 – legge 24.12.2007 n. 244 - art. 2 comma 461*)
- 6) invio agli utenti
- 7) aggiornamento periodico

## RIFERIMENTI NORMATIVI E CONTRATTUALI SULLA “CARTA DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA”

### Sulla Carta dei Servizi

- **Direttiva del presidente del Consiglio dei ministri del 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici"** (I soggetti erogatori devono individuare i fattori da cui dipende la qualità del servizio e, sulla base di essi, adottano e pubblicano standard di qualità e quantità di cui assicurano il rispetto);
- **Legge n. 273/1995**, all'art. 2 “Qualità dei servizi pubblici” (adozione di schemi generali di riferimento per l'adozione di carte dei servizi da parte di enti erogatori di servizi).
- **Decreto Legislativo 30 luglio 1999, n. 286** "Riordino e potenziamento dei meccanismi e strumenti di monitoraggio e valutazione dei costi, dei rendimenti e dei risultati dell'attività svolta dalle amministrazioni pubbliche, a norma dell'articolo 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59" Art. 11 comma 2. (Le modalità di definizione, adozione e pubblicizzazione degli standard di qualità, i casi e le modalità di adozione delle carte dei servizi, i criteri di misurazione della qualità dei servizi, le condizioni di tutela degli utenti, nonché i casi e le modalità di indennizzo automatico e forfettario all'utenza per mancato rispetto degli standard di qualità sono stabilite con direttive, aggiornabili annualmente, del Presidente del Consiglio dei Ministri. Per quanto riguarda i servizi erogati direttamente o indirettamente dalle regioni e dagli enti locali, si provvede con atti di indirizzo e coordinamento adottati d'intesa con la conferenza unificata di cui al decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281.)
- **Presidenza del Consiglio dei Ministri Dipartimento della Funzione Pubblica Direttiva n. 24 del 20.04.2004** del Ministro della Funzione Pubblica sulla rilevazione della qualità percepita dai cittadini;
- **Regolamento (CE) n. 2006/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 ottobre 2004, sulla cooperazione tra le autorità nazionali responsabili dell'esecuzione della normativa che tutela i consumatori;
- **Art. 2, comma 461 della Legge n. 244/2007** (obbligo per il soggetto gestore di emanare una «Carta della qualità dei servizi», da redigere e pubblicizzare in conformità ad intese con le associazioni di tutela dei consumatori e con le associazioni imprenditoriali interessate);
- **Legge 4 marzo 2009, n. 15 "Delega al Governo finalizzata all'ottimizzazione della produttività del lavoro pubblico e alla efficienza e trasparenza delle pubbliche amministrazioni nonché disposizioni integrative delle funzioni attribuite al Consiglio nazionale dell'economia e del lavoro e alla Corte dei conti"**, art. 4 comma 2 (ogni interessato può agire in giudizio nei confronti delle amministrazioni, nonché dei concessionari di servizi pubblici, se dalla violazione di *standard* qualitativi ed economici o degli obblighi contenuti nelle Carte dei servizi, dall'omesso esercizio di poteri di vigilanza, di controllo o sanzionatori, dalla violazione dei termini o dalla mancata emanazione di atti amministrativi

generali derivi la lesione di interessi giuridicamente rilevanti per una pluralità di utenti o consumatori);

- **Linee guida CiVIT n. 88/2010** “Linee guida per la definizione degli standard di qualità”;
- **Linee guida CiVIT n.89/2010** “Indirizzi in materia di parametri e modelli di riferimento del sistema di misurazione e valutazione della performance”;
- **Delibera CiVIT n. 3/2012** “Linee guida per il miglioramento degli strumenti per la qualità dei servizi pubblici”. (*L'elenco dei servizi resi al cittadino e i relativi standard di qualità debbano confluire nella Carta dei servizi di ciascuna amministrazione, che rappresenta lo strumento principale per la riforma in materia di qualità dei servizi pubblici*);
- **Legge n. 27/2012 Art. 8 “Contenuto delle carte di servizio” (Le carte di servizio (...) indicano in modo specifico i diritti, anche di natura risarcitoria, che gli utenti possono esigere nei confronti dei gestori del servizio e dell’infrastruttura)**
- **D.lgs. n.33/2013 Art. 32** (Le pubbliche amministrazioni e i gestori di pubblici servizi pubblicano la carta dei servizi o il documento contenente gli standard di qualità dei servizi pubblici).
- **D.lgs. n.201 del 23 dicembre 2022** recante “Riordino della disciplina dei servizi pubblici locali di rilevanza economica. Vigente al 31-12-2022. Art. 25 “Carta dei servizi e obblighi di trasparenza dei gestori” (1. Il gestore del servizio pubblico locale di rilevanza economica redige e aggiorna la carta dei servizi di cui all'articolo 2, comma 461, lettera a), della legge 24 dicembre 2007, n. 244, corredata altresì delle informazioni relative alla composizione della tariffa, e la pubblica sul proprio sito internet. 2. Il gestore dà adeguata pubblicità, anche a mezzo del proprio sito internet, nel rispetto delle regole sui segreti commerciali e le informazioni confidenziali delle imprese, del livello effettivo di qualità dei servizi offerti, del livello annuale degli investimenti effettuati e della loro programmazione fino al termine dell'affidamento, con modalità che assicurino la comprensibilità dei relativi atti e dati.)
- **D.lgs. n.222 del 13 dicembre 2023** recante “Disposizioni in materia di riqualificazione dei servizi pubblici per l'inclusione e l'accessibilità, in attuazione dell'articolo 2, comma 2, lettera e), della legge 22 dicembre 2021, n. 227.” Vigente dal 13.01.2024.  
**Art. 7 “Carta dei servizi” 1.** *Le pubbliche amministrazioni che erogano servizi e i concessionari di pubblici servizi sono tenuti ad indicare nella carta dei servizi i livelli di qualità del servizio erogato relativamente alla effettiva accessibilità delle prestazioni per le persone con disabilità, evidenziando quanto previsto dalla normativa vigente nello specifico settore di riferimento, indicando chiaramente ed in maniera accessibile per le varie disabilità i diritti, anche di natura risarcitoria, che gli utenti possono esigere nei confronti dei gestori del servizio e dell'infrastruttura e le modalità con cui esigerli, anche attraverso gli organi o le autorità di controllo preposte. Art. 8 Misure di tutela di cui al decreto legislativo 20 dicembre 2009, n. 198 1. All'articolo 1, comma 1, del decreto legislativo 20 dicembre 2009, n. 198, sono aggiunte, in fine, le seguenti parole: «, nonché dalla mancata attuazione o violazione dei livelli di qualità dei servizi essenziali per l'inclusione sociale e l'accessibilità delle persone con disabilità contenuti nelle carte dei servizi oppure degli obblighi previsti dalla normativa vigente in materia».*

## RIFERIMENTI SPECIFICI AL SERVIZIO E CONTRATTUALI

- **Art. 5 comma 1 lettera a) punto 3 L.R. Regione Umbria 16 dicembre 2002, n. 28** recante Norme per l'attuazione del diritto allo studio (*I Comuni*

*realizzano interventi a sostegno del diritto allo studio tra cui i servizi di mensa);*

- **Ministero della Salute – Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica**, Provvedimento 29 aprile 2010;
- **Regione Umbria D.G.R. n. 59 del 03/02/2014**, Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica;
- **MIUR, Linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana**, 2015;
- **Art. 2, comma 1, lettera b); art. 3; art. 6 del D.Lgs 13/04/2017, n. 63** (*i Comuni programmano interventi per il sostegno al Diritto allo Studio fornendo, tra gli altri, i servizi di mensa*)
  
- **Capitolato speciale di concessione del Servizio di Ristorazione Scolastica del Comune di Terni a ridotto impatto ambientale (D.G.C. n. 311 del 09/11/2016 e D.G.C. n. 17 del 07/02/2017).**

Per quanto non citato nella presente Carta dei Servizi si rimanda al Capitolato speciale di concessione del Servizio di Ristorazione Scolastica del Comune di Terni.

La presente Carta dei Servizi è uno strumento di trasparenza, informativo anche degli obblighi a carico degli utenti, dinamico e pertanto soggetto a modifiche ed aggiornamenti.

**CARTA DEI SERVIZI**  
**Servizio di Ristorazione Scolastica**  
**del Comune di Terni**

**Gemos Soc. Coop.**  
**Ufficio Ristorazione Scolastica**

**Contatti**

**Sede:** Viale D. Bramante n.3/A int. 9, 05100 Terni

**Telefono:** 0744 306560

**Indirizzo di posta elettronica:** [mensaterni@gemos.it](mailto:mensaterni@gemos.it)

**Sito internet:** <https://www.gemos.it>

**Orari di apertura al pubblico:** su **appuntamento** da prenotare telefonando al numero 0744 306560 o tramite mail all'indirizzo [mensaterni@gemos.it](mailto:mensaterni@gemos.it)

Per **informazioni**, **GEMOS** ha messo a **disposizione delle famiglie** un **portale web** (<https://terni.ecivis.it>) nel quale ogni genitore potrà registrarsi in maniera autonoma e consultare il profilo del/dei proprio/i figlio/i.

**Comune di Terni**

**Direzione Istruzione – Sport – Politiche Giovanili**

**Servizio Ristorazione Scolastica**

**Sito internet:** [Refezione scuole dell'infanzia comunali, statali, primarie e secondarie di primo grado - Richiesta | Portale Istituzionale del Comune di Terni](#)

Comune di Terni - ACTRA01

**Prot. 0084646** del 20/05/2024 - Uscita

Firmatari: **Vista Francesco Saverio (89501461788280851705690361062485705225)**

Impronta informatica: *abd865264ba103d07dd401d2bfeaf53d40bd2aa4ca178651ba560e7da131960*

*Sistema Protocollo - Riproduzione cartacea di originale firmato digitalmente*

# **Regolamento Commissione Mensa**

COMUNE DI TERNI

Direzione Istruzione – Sport – Politiche Giovanili

Corso Tacito, 146 - 05100 Terni



## **LA COMMISSIONE MENSA**

La **Commissione Mensa** rappresenta l'organismo istituzionale riconosciuto all'interno delle Linee Guida della Ristorazione Scolastica nazionale.

Tale Commissione esercita, nell'interesse dell'utenza

- **un compito di vigilanza e di controllo sulla qualità e quantità dei cibi somministrati** in riferimento alle vigenti tabelle dietetiche, avendo quale immediato e diretto riferimento sulle tematiche nutrizionali la figura della dietista del Comune;
- **ha un ruolo di collegamento tra utenti e Amministrazione Comunale;**
- **ha il ruolo di valutazione e monitoraggio del servizio** attraverso la compilazione di schede di gradimento dei menù offerti all'utenza.

Il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Terni è gestito fino a tutto l'A. S. 2023/2024 dal Concessionario GEMOS soc. coop. e controllato dall'Amministrazione Comunale che ne è la responsabile.

Qualsiasi esigenza riguardante modifiche organizzative (orari, variazioni di menù, ecc.) o gestionali (segnalazioni di esigenze particolari o eventuali disservizi) deve essere comunicata dai Dirigenti Scolastici alla Direzione Istruzione-Sport-Politiche Giovanili del Comune di Terni (dietista dott.ssa Simonetta Banconi) che provvederà a valutarla e ad inviare eventuali comunicazioni agli interessati.

La Commissione Mensa è un organismo preposto al controllo del Servizio di ristorazione Scolastica ed ha durata corrispondente all'anno scolastico.

**E' una commissione mista, composta cioè da personale comunale e rappresentanti dei genitori** (n. 2) nominati da ciascuna istituzione scolastica sede di mensa, a cui viene affidato il compito di controllo e verifica di qualità del servizio erogato.

**La commissione mensa opera collegialmente** i controlli sul servizio che potranno essere effettuati in qualsiasi momento del processo produttivo (dal pre-confezionamento alla consumazione del pasto).

I controlli effettuati dovranno risultare da un **verbale** sottoscritto dai membri della commissione tramite apposite schede di rilevazione dati. Il verbale si

concluderà con un giudizio complessivo comprensivo anche di eventuali proposte idonee alla soluzione dei problemi riscontrati.

Eventuali rilievi al concessionario potranno essere effettuati solo ed unicamente sulla base dei verbali sopracitati, dall'Ufficio Scolastico comunale e comunque nelle modalità di cui alla nota prot. n. 100617/19.07.2018.

La commissione (che effettuerà controlli casuali) si attiverà su impulso dei genitori membri della stessa.

**L'intenzione di procedere al controllo dovrà essere comunicata ad apposito Funzionario del Comune entro i seguenti orari dello stesso giorno in cui è previsto il controllo:**

- tra le ore 8,30 e le ore 9,30 qualora il controllo debba svolgersi c/o il centro cottura del concessionario o presso le cucine in loco;
- tra le ore 11,00 e le ore 12,00 qualora il controllo debba riguardare la distribuzione e consumazione dei pasti.

La commissione potrà, inoltre, richiedere, sulla base di una propria autonoma valutazione, la presenza ai controlli presso le mense, di un responsabile del concessionario. Tale presenza dovrà risultare dai verbali.

Resta inteso che i controlli possono essere effettuati soltanto dai genitori facenti parte della commissione e in presenza del personale comunale, così come eventuali contestazioni o verifiche che dovessero essere formulate da soggetti diversi non saranno prese in considerazione, se non nelle modalità di cui alla circolare sopra citata.

Tutti gli aspetti tecnici e igienico nutritivi del servizio di ristorazione scolastica sono seguiti ed assicurati dalla dietista della Direzione Istruzione-Sport-Politiche Giovanili del Comune di Terni dott.ssa Simonetta Banconi.

Dietista  
dott.ssa Simonetta Banconi  
Tel. 0744/549914  
e-mail [simonetta.banconi@comune.terni.it](mailto:simonetta.banconi@comune.terni.it)

Orari per il pubblico:

lunedì, mercoledì e venerdì ore 9.00/12.00  
martedì e giovedì ore 9.00/12.00 e 15.30/17.00