

Carte in tavola.



CARTA DEI SERVIZI PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA
Comune di Trieste - Lotto 1



comune di trieste

Descó
alimentazione e servizi

GRUPPO
CAMST

PRESENTAZIONE

Il Comune di Trieste presenta la Carta dei Servizi per la ristorazione scolastica, che fornisce alle famiglie informazioni utili sulle caratteristiche del servizio e sugli strumenti di partecipazione.

Il momento del pasto riveste una particolare importanza per i bambini e costituisce un importante momento di socializzazione e apprendimento in un contesto diverso da quello prettamente scolastico.

Il servizio di mensa scolastica viene erogato dal Comune attraverso la fornitura di pasti in linea fresco/caldo nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, nelle scuole primarie a tempo pieno e a tempo modulare, nelle scuole secondarie di primo grado a tempo pieno e a tempo prolungato, nei servizi integrativi scolastici (SIS) funzionanti presso alcune scuole primarie e secondarie di primo grado, nei centri estivi del Comune.

Il Comune ha ritenuto di dare ampio spazio alla qualità dei pasti forniti, per la produzione dei quali è previsto l'impiego di prodotti biologici, tipici DOP e IGP, prodotti agricoli regionali, anche a marchio AQUA e prodotti provenienti dal commercio equosolidale.

Un altro filone al quale si è voluto dare particolare evidenza è quello dei rapporti con l'utenza: sono infatti previsti diversi strumenti per il coinvolgimento delle famiglie, sia attraverso iniziative di comunicazione e informazione, che tramite l'introduzione di progetti di educazione alimentare (da organizzare in collaborazione con gli insegnanti e i genitori).

Sempre in tema di rapporti con l'utenza, l'appalto prevede lo strumento delle commissioni mensa, organismo di controllo costituito da genitori e insegnanti, oltre che l'utilizzo di procedure dedicate a rilevare la qualità e il gradimento del servizio da parte dell'utenza. Il coinvolgimento delle famiglie, oltre ad assicurare il controllo sul servizio, è ritenuto di particolare importanza anche per diffondere una corretta cultura della nutrizione.

Consapevoli dell'importanza del ruolo che ci è stato affidato e considerata l'importanza dell'alimentazione nella vita di noi tutti, riteniamo essenziale non solo garantire la qualità e la varietà degli alimenti, ma anche proporre nuovi sapori che possano incuriosire e invogliare i piccoli utenti.

Buona lettura.

L'ASSESSORE ALL'EDUCAZIONE, SCUOLA,
UNIVERSITÀ E RICERCA
Antonella Grim

IL DIRETTORE DELL'AREA EDUCAZIONE,
UNIVERSITÀ, RICERCA, CULTURA E SPORT
dott. Fabio Lorenzut



LA CARTA DEI SERVIZI

LA CARTA DESCRIVE I SERVIZI OFFERTI DALLA RISTORAZIONE SCOLASTICA AL FINE DI FAVORIRE UN RAPPORTO DIRETTO TRA IL SERVIZIO ED I PROPRI UTENTI NELL'AMBITO:

- DELLA DIRETTIVA DEL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI DEL 1994 CHE CONTIENE LE LINEE GUIDA PER LA REALIZZAZIONE DELLA CARTA - QUALI L'INTRODUZIONE DI STANDARD DI QUALITÀ, LA VERIFICA DEL LORO RISPETTO E IL MONITORAGGIO DEL GRADO DI SODDISFAZIONE DEI SUOI UTENTI;
- DELLA DIRETTIVA EMANATA DAL MINISTRO DELLA FUNZIONE PUBBLICA DEL 24.03.2004 "RILEVAZIONE DELLA QUALITÀ PERCEPITA DAI CITTADINI" E DELLA DIRETTIVA DEL DIPARTIMENTO DELLA FUNZIONE PUBBLICA - MINISTRO PER LE RIFORME E LE INNOVAZIONI NELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE – DEL 20.12.2006 IN TEMA DI QUALITÀ DEI SERVIZI E MIGLIORAMENTO CONTINUO.

LA CARTA È COMPOSTA DA:

- UNA PARTE DI PRESENTAZIONE DI DESCÒ, APPALTATORE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA, AL QUALE È STATO AFFIDATO L'OBBLIGO DI REDAZIONE DELLA CARTA DEI SERVIZI;
- UNA PARTE SPECIFICA, COMPOSTA DA SCHEDE CHE RIPORTANO NEL DETTAGLIO LE MODALITÀ ORGANIZZATIVE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI TRIESTE.

INDICE

1 PRINCIPI GENERALI

Eguaglianza, imparzialità e diritto di scelta	6
Continuità	6
Partecipazione e Trasparenza	6
Efficienza ed Efficacia	6

2 PILLOLE DI DESCÒ

Il Gruppo Camst: il gusto di una bella storia	7
La Carta dei Servizi... per Descò	7
Le certificazioni Descò	7
Gli obiettivi del servizio	8
La filosofia Descò	8

3 IL SERVIZIO

Dove viene fornito il servizio	9
L'elenco delle sedi servite	10
Le specifiche del servizio	11
La produzione dei pasti	11
La veicolazione dei pasti	12
La distribuzione dei pasti	12
Le diete speciali	13
Le diete di transizione ("Diete leggere")	13
I menù	13
La presentazione del menù	14
La struttura del menù	15
I menù festa	15
Il pranzo al sacco	15

4 STANDARD E IMPEGNI DI QUALITÀ

Il controllo qualità mense scolastiche	16
I controlli e le verifiche sul servizio	16
Gli organismi preposti al controllo	17
La qualità e i suoi standard	17

5 EDUCAZIONE ALIMENTARE

Il progetto "La Bussola Verde"	20
I menù "Sapori Diversi"	20
Trieste Next	20
La Giornata Mondiale dell'Ambiente	20
Le buone regole nutrizionali	21
Mangiare sano e all'italiana	22

6 LE COMMISSIONI MENSA

Le ispezioni	23
I compiti	24

7 ACCESSO AL SERVIZIO

La modalità per l'uso del servizio	25
Tariffa ed esonero	25
La riscossione delle tariffe e la prenotazione giornaliera dei pasti	26
I reclami	27

1 Principi generali

Con la redazione della Carta, il Comune di Trieste (in seguito: Comune) e Descò mirano a rafforzare il rapporto di fiducia con gli utenti e, in osservanza alla Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri del 27 gennaio 1994, si impegnano a rispettare i principi generali, che sono riferimento imprescindibile nell'erogazione dei servizi pubblici. Tra i principi generali si richiamano in particolare anche le Linee Guida per la ristorazione scolastica approvate dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri in Conferenza Unificata nella seduta del 29 aprile 2010.

EGUAGLIANZA, IMPARZIALITÀ E DIRITTO DI SCELTA

Garantire il medesimo servizio a tutti gli utenti indipendentemente da ogni elemento discriminante quale sesso, etnia, lingua, religione, cultura, opinioni politiche, condizioni psico-fisiche e socio-economiche. Adottare tutte le opportune iniziative per adeguare le modalità di prestazione del servizio alle diverse esigenze, anche nutrizionali, degli utenti.

CONTINUITÀ

Assicurare un servizio continuativo, regolare, in base al calendario scolastico, senza interruzioni, impegnandosi comunque a limitare al minimo, in caso di interruzioni, i tempi di disservizio.

PARTECIPAZIONE E TRASPARENZA

Promuovere una chiara, completa e tempestiva informazione dei cittadini, vagliando ogni suggerimento, segnalazione e proposta, al fine di rendere i servizi sempre più funzionali alle esigenze degli utenti e del territorio. Scuole, Comune, Descò, istituzioni sanitarie, famiglie e studenti sono protagonisti di una gestione partecipata dei servizi la quale favorisce la più ampia realizzazione degli standard generali e specifici e il miglioramento continuo della loro qualità.

EFFICIENZA ED EFFICACIA

Impegnarsi nel perseguire l'obiettivo del miglioramento continuo del servizio, adottando le soluzioni organizzative, strutturali e tecnologiche più idonee per semplificare le modalità di accesso e di pagamento, assicurando le condizioni di sicurezza e di igiene dei locali, la qualità dei pasti, la competenza e la disponibilità degli operatori e una permanenza in mensa confortevole per studenti e insegnanti.

2 Pillole di Descò

Descò è un'azienda presente sul mercato della ristorazione collettiva da oltre 50 anni. Nasce nel '60 a Trieste e, nel tempo, si integra nel tessuto sociale di tutta la regione, espandendo le proprie attività alle provincie di Udine e Gorizia, sviluppando e diversificando il proprio business nei diversi segmenti di mercato della ristorazione: scolastico, aziendale, socio-sanitario, commerciale, banqueting ed eventi, gestione di bar aziendali, vending machines.

Descò si pone oggi in una posizione preminente e, grazie alla professionalità delle risorse umane e alla propria capacità gestionale, riesce a garantire sicurezza, in termine d'igiene e qualità, sia nei prodotti che nel servizio offerto.

Descò, inoltre, si adopera quotidianamente per soddisfare le diverse esigenze espresse dai clienti che l'hanno scelta come partner della ristorazione.

Descò nel 2011 ha conseguito un fatturato di oltre 13,5 mln di euro e impiega circa 200 dipendenti.

IL GRUPPO CAMST: IL GUSTO DI UNA BELLA STORIA

Descò dal 2005 fa parte del Gruppo CAMST. Il Gruppo CAMST è tra i più importanti gruppi di ristorazione in Italia ed è interamente costituito da capitale italiano. Nasce nel 1945 come cooperativa condividendo i principi sociali che caratterizzano questa forma d'impresa. Negli anni, CAMST ha costruito il proprio successo ampliando l'attività in tutti i settori della ristorazione (scolastica, commerciale, aziendale, sanitaria, socio-assistenziale, fieristica fino all'organizzazione di ricevimenti) puntando sulla qualità e sulla sicurezza: caratteristiche fondamentali dei propri servizi.

LA CARTA DEI SERVIZI... PER DESCÒ

La Carta dei Servizi descrive nel dettaglio modalità, criteri, strutture e finalità attraverso i quali Descò opera per garantire la sicurezza degli alimenti, la qualità delle materie prime e l'efficienza del servizio.

La Carta dei Servizi è l'invito ad entrare nelle cucine Descò, a seguire da vicino il lavoro teso a soddisfare le esigenze, i gusti e i bisogni dei fruitori. È altresì un'opportunità per aprire un dialogo al fine di raggiungere insieme obiettivi importanti in termini di qualità e servizio.

Questa Carta dei Servizi illustra il modo di intendere e organizzare il servizio di refezione scolastica per Descò e le modalità nelle quali il servizio viene, realmente, organizzato nel comune di Trieste.

LE CERTIFICAZIONI DI DESCÒ

Certificazione ISO 9001: già dal 1998 il Sistema di Qualità del Centro Cottura di Descò, divisione Aliser è certificato in conformità alla norma UNI EN ISO 9001:2008.

Per Descò la certificazione ISO 9001 consiste nell'adottare un modello di controllo sulla qualità totale del prodotto o servizio, che si estende per tutta la filiera produttiva: partendo dalla scelta delle materie prime alla distribuzione finale del pasto.

Descò, inoltre, assicura una continua assistenza al cliente ed esamina gli eventuali reclami per estinguere la causa che ha generato il disservizio. Garantisce, altresì, il pieno rispetto dei contratti stipulati con il cliente.

Certificazione BIOS: Descò ha ottenuto l'assoggettamento al regime di fornitura biologico ai sensi del Regolamento CEE n. 2092/91 per la sua cucina centralizzata di Trieste nel febbraio del 2002 ed è in possesso del Certificato di Conformità in accordo col succitato Regolamento (ora sostituito dal Regolamento CEE n. 834/2007).

L'Ente certificatore esegue una visita ispettiva nel Centro Cottura per determinare se, nella cucina e nel magazzino deputati alla preparazione dei pasti o alla fornitura di derrate, sussistono tutte le necessarie condizioni atte a garantire l'assenza d'interferenze con altre filiere produttive non biologiche (spazi separati, percorsi diversi, cottura in attrezzature diverse). Quando l'Ente certificatore ha appurato il rispetto dei requisiti necessari rilascia parere favorevole.

GLI OBIETTIVI DEL SERVIZIO

L'approccio di Descò alla refezione scolastica è basato su due principi semplici ma fondamentali:

- accuratezza nella gestione del servizio;
- tutela della salute.

Descò segue i bambini nel loro percorso di crescita perseguendo alcuni importanti obiettivi:

- garantire il rispetto del processo di qualità definito dal Comune, dalle direttive nazionali e locali;
- contribuire a un'alimentazione equilibrata;
- garantire la sicurezza igienica e nutrizionale dei pasti;
- promuovere l'adozione di abitudini alimentari sane e corrette;
- rispondere adeguatamente alle esigenze di ciascun utente, come nel caso delle diete speciali e delle diete per motivi etico/religiosi o culturali;
- perseguire la soddisfazione degli utenti e verificare il gradimento dei pasti e del servizio;
- rispettare il menù giornaliero, comunicare e motivare eventuali variazioni;
- incentivare la comunicazione e la collaborazione tra le famiglie, il Comune e Descò per la promozione di stili di vita salutari;
- rispondere tempestivamente a eventuali richieste o reclami.

LA FILOSOFIA DESCÒ

Il cibo è cultura. Una sana alimentazione è un'abitudine che bisogna prendere fin dall'infanzia.

I bambini che si alimenteranno in maniera corretta cresceranno meglio ed è per questo motivo che il servizio di ristorazione scolastica ha un ruolo fondamentale.

Descò ha quindi adottato negli anni alcune semplici ma indispensabili regole:

- usare materie prime di qualità acquistate da fornitori qualificati e certificati;
- non utilizzare prodotti OGM preservando così la biodiversità e l'identità dei prodotti alimentari;
- usare le tabelle nutrizionali per dosare il consumo di tutti gli elementi nutrizionalmente indispensabili;
- favorire i menù variati e stagionali, promuovere la filosofia del mangiare di tutto un po', in modo equilibrato senza dimenticare l'importanza di consumare quotidianamente frutta e verdura;
- partecipare all'attività di educazione alimentare, insegnando anche a scuola il rispetto delle buone maniere a tavola e coinvolgendo i bambini anche con il gioco;
- dialogare con le famiglie, per fornire un servizio di ristorazione scolastica il più possibile vicino alle esigenze condivise.

3 Il servizio

Il servizio è stato appaltato in data 24.02.2011, per un periodo di quattro anni e sei mesi: dal 01.03.2011 al 31.08.2015 e per l'importo di euro 14.744.493,97 (IVA 4% inclusa). L'appaltatore è il Raggruppamento Temporaneo d'Imprese Descò S.r.l. – Muggia (TS)/Cooperativa Facchini Mercato Ortofrutticolo a r.l. - Trieste/La Quercia Soc. Coop. Sociale - Trieste.

A seguito dell'aggiudicazione dell'appalto indetto dal Comune, Descò gestisce il Lotto 1 con la fornitura di pasti veicolati dal Centro Cottura Descò - sito in Trieste, Via Morpurgo 9 - a una parte delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado del Comune di Trieste.

In particolare:

- Descò cura la preparazione e la fornitura dei pasti, la fornitura delle attrezzature e degli arredi presso le sedi di mensa, le manutenzioni delle attrezzature dedicate al servizio, le analisi sanitarie e gli adempimenti in materia igienico-sanitaria per quanto di propria competenza;
- la Cooperativa "Facchini Mercato Ortofrutticolo" si occupa del trasporto dei pasti dal Centro Cottura a tutte le sedi da servire e degli adempimenti in materia igienico-sanitaria per quanto di propria competenza;
- la Cooperativa "La Quercia" cura la distribuzione dei pasti e la gestione delle sale mensa e gli adempimenti in materia igienico-sanitaria per quanto di propria competenza.

DOVE VIENE FORNITO IL SERVIZIO

Il servizio di mensa scolastica viene fornito:

- nelle scuole dell'infanzia comunali (merenda di metà mattina, pranzo, merenda di metà pomeriggio);
- nelle scuole dell'infanzia statali (merenda di metà mattina, pranzo, merenda di metà pomeriggio);
- nelle scuole primarie statali a tempo pieno e a tempo modulare (pranzo);
- nelle scuole secondarie di primo grado statali a tempo pieno e a tempo prolungato (pranzo);
- nel servizio integrativo scolastico (pranzo e merenda di metà pomeriggio);
- nei centri estivi comunali (merenda di metà mattina, pranzo, merenda di metà pomeriggio).

PASTI PRODOTTI OGNI GIORNO DA DESCÒ PER IL COMUNE DI TRIESTE

130 PASTI PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA COMUNALI	450 PASTI PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA STATALI	2.250 PASTI PER LE SCUOLE PRIMARIE	180 PASTI PER LE SCUOLE SECONDARIE DI 1° GRADO	950 PASTI PER IL SERVIZIO INTEGRATIVO SCOLASTICO	 PER UN TOTALE DI 3.960 PASTI/GIORNO
---	--	--	---	---	--

L'ELENCO DELLE SEDI SERVITE *

SCUOLE DELL'INFANZIA COMUNALI	
DIJASKI DOM	via ginnastica 72
GIARDINO INCANTATO	via Kandler 10
SCUOLE DELL'INFANZIA STATALI	
DUCA D'AOSTA	via Besenghi 13
MARINA SPACCINI	via Colonna 1
FRAULINI (SEZ. A)	via S. Mauro, 14
FRAULINI (SEZ. B)	L.go S. Tommaso, 7
MANNA	via Manna 5-7
MIELA REINA	via Polonio 4
DI MELARA	via Forlanini 30
FILZI-GREGO	str. di Guardiella 9
SERVOLA	Belvedere Guido de Santi 1 (attualmente in via Svevo 15)
PIKI JAKOB	via Frausin 12
SCUOLE PRIMARIE	
DEGRASSI	p.le Monte Re, 2
SABA	salita di Gretta 34/2
DUCA D'AOSTA	via Vespucci 2
MORPURGO	scala Campi Elisi 4
PITTONI	via Vasari 23
GASPARDIS	via Donadoni 28
DARDI	via Giotto 2/1
SAN GIUSTO MARTIRE	via Trissino 12
B. MARIN	via Praga 6
GIOTTI	str. di Rozzol 61
BEVK	P.le Monte Re, 2 Opicina
GRBEC E STEPANCIC	Belvedere Guido de Santi 1 (attualmente in via Svevo 15)
RIBICIC	via Frausin 12 - 14
FINZGAR	via del Cerreto 19
LONA	via San Mauro 14
FILZI-GREGO	str. di Guardiella 9
VISINTINI	via Forti 15
ZUPANCIC	via Caravaggio 4
MILCINSKI	via de Marchesetti 16
LOVISATO	via Svevo n.15
DE MARCHI	Belvedere Guido de Santi 1 (attualmente in via Svevo 15)

SCUOLE MEDIE	
ROLI	via Forti 15
L. STOCK	via Carli 1
CANKAR	via Frausin 12
CIRILLO E METODIO	via Caravaggio 4
F.LLI FONDA SAVIO MANZONI	via Pascoli 14
ITALO SVEVO	via Svevo 15

SERVIZIO INTEGRATIVO SCOLASTICO (SIS)

SCUOLA PRIMARIA

B. MARIN	via Praga 6
COLLODI	via San Pasquale 95
DUCA D'AOSTA	via Vespucci 2
GASPARDIS	via Donadoni 28
MANNA	via Manna 5-7
PADOA	via Archi 4
PERTINI	via Forlanini 30
TARABOCHIA	via dei Giacinti 7
LONA	via San Mauro 14
VISINTINI	via Forti 15

SERVIZIO INTEGRATIVO SCOLASTICO (SIS)

SCUOLA MEDIA

ROLI	via Forti 15
RISMONDO	via Forlanini 30

* Se non trovate la Vostra scuola: per esigenze organizzative o di servizio il comune potrebbe variare la tipologia di servizio aggiungendo o togliendo alcune sedi servite dal lotto dei pasti veicolati.

LE SPECIFICHE DEL SERVIZIO

La disciplina e le modalità organizzative del servizio sono contenute nel capitolato speciale d'appalto e nei criteri organizzativi del servizio approvati con le determinazioni dirigenziali n. 1151 del 17.03.2010 e n. 4925 dd. 09.12.2010 di approvazione degli atti di gara d'appalto.

Il servizio per le scuole prevede:

- la preparazione, il confezionamento, il trasporto, la distribuzione di pasti mediante il sistema “a legame fresco - caldo**” in multirazione, presso i plessi scolastici;
- la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti mediante l'uso di carrelli termici per il mantenimento delle corrette temperature dei pasti;
- la fornitura di diete personalizzate, consegnate in monoporzione, recante l'indicazione dell'utente destinatario;
- l'allestimento dei tavoli dei refettori, la fornitura del tovagliato e della stoviglieria necessaria (brocche, cestini per il pane, ecc.);
- lo sparcchiamento, la pulizia e la sanificazione dei tavoli, degli utensili e delle attrezzature e dei locali accessori di ristorazione;
- il ritiro dei contenitori sporchi;
- la fornitura di alimenti non deperibili (olio, sale, merende, ecc.) e materiale a perdere;

**la tecnica del legame “fresco-caldo” prevede la preparazione e la cottura dei cibi nella giornata del consumo. Il legame fresco-caldo consente il consumo dei pasti presso terminali periferici. È previsto il confezionamento in contenitori termici, attivi o passivi, atti al trasporto a distanza.

LA PRODUZIONE DEI PASTI

Il Centro Cottura Descò, dotato di impianti, apparecchiature e attrezzature tecnologicamente avanzate, si estende su una superficie coperta di 2.700 mq e ha una capacità produttiva di circa 6.000 pasti giornalieri. I dipendenti che vi lavorano sono circa settanta.

Nel Centro Cottura è in uso il “Manuale di autocontrollo igienico-sanitario HACCP” per il controllo e la sorveglianza di tutte le attività produttive.

Sono previste schede di verifica dei processi di produzione che descrivono il “processo di produzione” dei pasti:

- ricevimento e stoccaggio degli alimenti;
- preparazione e cottura;
- confezionamento dei pasti;
- trasporto;
- somministrazione dei cibi.

Nel Centro Cottura Descò i pasti vengono preparati in modo tradizionale, senza l'uso di prodotti industriali atti a insaporire o addensare (brodo granulare, dadi, ecc.) e con il rispetto di tutte le regole necessarie a garantire l'igiene e gli standard qualitativi.

Il pasto viene preparato giornalmente, seguendo apposite tabelle dietetiche ed utilizzando attrezzature e macchinari di ultima generazione per mantenere il più possibile gli aspetti nutrizionali di ogni singolo nutriente.

La fase successiva alla produzione prevede il confezionamento dei pasti in appositi contenitori in acciaio denominati “gastronorm” che a loro volta vengono collocati all'interno di contenitori termici allo scopo di garantire le temperature previste dalla normativa vigente.

LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

I contenitori con i pasti ben confezionati raggiungono velocemente la zona esterna alla cucina, dove vengono caricati su furgoni debitamente coibentati e autorizzati, dagli organi competenti, al trasporto di cibi.

Al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali e garantire il mantenimento delle temperature dei pasti e il rispetto degli orari di consegna previsti dal Capitolato Speciale d'Appalto, Descò ha elaborato un piano di consegna atto a ridurre al minimo i tempi di percorrenza.

LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La distribuzione dei pasti nei refettori scolastici viene effettuata da personale formato e qualificato per garantire il corretto svolgimento del servizio. Per garantire le temperature prima e durante il pasto, ogni cucinotto è fornito di appositi carrelli scaldavivande.

In ciascuna scuola è presente un “manuale di autocontrollo”.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PASTI

PRODOTTI BIOLOGICI

Pasta
Riso
Orzo
Sfarinati
Passata di pomodoro/pelati
Frutta
Fette biscottate
Biscotti
Marmellata
Succhi di frutta
Camomilla
Olio d'oliva extra vergine
Aceto
Uova intere
Uova pastorizzate
Prodotti DOP o IGP o PAT
Prosciutto crudo San Daniele
Bresaola della Valtellina
Speck
Parmigiano Reggiano
Montasio

PRODOTTI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA (ANCHE A MARCHIO AQUA)

Burro
Yogurt intero e alla frutta
Mozzarella
Ricotta
Stracchino
Mais da polenta
Miele
Carni fresche di suino pesante
Patate

PRODOTTI PROVENIENTI DA AZIENDE CON SEDE IN REGIONE

Carne di pollo
Carne di tacchino
Carne di manzo
Prodotti Biologici e EquoSolidali
Banane
Tè in filtro

PRODOTTI EQUOSOLIDALI

Cacao
Zucchero di canna

LE DIETE SPECIALI

Descò fornisce cinque diete per le intolleranze alimentari più diffuse (no uova, no latte, no latte no uova, no glutine e leggera) e garantisce diete personalizzate per patologie particolari.

Gli utenti che intendano usufruire di una dieta speciale delle cinque diete previste nel contratto, dovranno presentare alla scuola un'autocertificazione su apposito modello disponibile presso le strutture scolastiche.

Descò è tenuta a fornire, per le 5 diete speciali, un menù il più possibile aderente a quello generale; in particolare per la "dieta no glutine" dovrà fare uso del prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia che indica quali siano gli alimenti sicuri.

Per casi particolari, non assorbibili entro il sistema delle diete speciali, compete all'Azienda per i Servizi Sanitari la valutazione delle certificazioni mediche volte a evidenziare intolleranze alimentari e la formulazione di regimi alimentari ad personam per problematiche particolari.

La valutazione dell'Azienda per i Servizi Sanitari non è necessaria nel caso in cui la certificazione medica sia stata rilasciata da una struttura pubblica.

La richiesta di diete speciali (diabete, fenilchetonuria, intolleranza/allergie, ecc.) non comprese tra le cinque succitate, necessita di certificazione sanitaria, con specifica degli alimenti che non possono essere assunti. Il certificato dev'essere rilasciato dal pediatra di base o da una Struttura Ospedaliera dell'Azienda per i Servizi Sanitari.

Il Centro Cottura ha un settore attrezzato e un cuoco che vengono destinati esclusivamente alla produzione delle diete speciali. Anche gli alimenti a rischio di contaminazione incrociata vengono stoccati in appositi spazi dedicati e lavorati con attrezzatura dedicata.

Le diete per motivi etico-religiosi o culturali sono effettuate dietro presentazione da parte della famiglia alla scuola di un'autocertificazione tramite compilazione di apposito modello disponibile presso le strutture scolastiche.

LE DIETE DI TRANSIZIONE ("DIETE LEGGERE")

Le diete di transizione o leggere vengono direttamente ordinate dalla scuola e sono accettate da Descò senza formale istanza del Comune. Descò si impegna a fornire diete di transizione o "diete leggere" qualora venga fatta specifica richiesta al centro prenotazione pasti Descò, entro le ore 9,30 del giorno del servizio. Le diete in bianco vengono consegnate in monoporzione, in idoneo contenitore recante apposita etichetta che indica la tipologia della dieta e la scuola destinataria.

I MENÙ

I pasti sono preparati seguendo rigorosamente le grammature concordate e la stagionalità. Menù e tabelle dietetiche sono redatte dal dietista del Comune. Il Comune si riserva di apportare eventuali modifiche e/o variazioni.

Il pranzo deve essere costituito da:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- oppure un piatto unico (in sostituzione di primo e secondo piatto);
- un contorno;
- frutta fresca di stagione;
- pane.

A cura della dietista del Comune dott.ssa Paola Fabbro.

Negli ultimi vent'anni anche nel nostro Paese, dove è fortemente radicata una diversificata e ricca tradizione culinaria, nella culla della "dieta mediterranea", sono emersi, in modo sempre più evidente, i limiti di un "benessere nutrizionale" eccessivo e senza controllo. Stando ai dati di "Okkio alla salute" a livello nazionale, il 23% dei bambini è risultato in sovrappeso e l'11% dei bambini obeso; il problema del sovrappeso e dell'obesità colpisce in egual misura maschi e femmine. Nella nostra regione il 5% dei bambini è obeso mentre il 17% è in sovrappeso, ciò si traduce che 2 bambini su 10 presentano un eccesso di peso. In questo contesto si colloca la scelta compiuta diversi anni fa dalle scuole e dai nidi del Comune di Trieste di introdurre, nell'alimentazione infantile consumata in comunità, principi nutrizionali capaci di concorrere a determinare la salute e il benessere della persona. L'intenzione è, oggi come allora, di sostenere la costruzione di un legame fra i bambini e il cibo, consapevoli che non è possibile stare a tavola senza prestare attenzione alla qualità del cibo, alla genuinità e alla sicurezza degli alimenti, alla provenienza dei prodotti, alla quantità dei grassi e degli zuccheri, alla varietà dei pasti. I comportamenti alimentari più frequenti nella nostra società evidenziano atteggiamenti non certo virtuosi (pasti veloci, assenza di frutta e verdura, iperconsumo di merendine, fobia di cibi nuovi, ecc.) che confermano l'urgenza d'interventi educativi in grado di far crescere fin dalla prima età la cultura di una sana e corretta alimentazione.

Pure essendo consapevoli di quanto sia difficile offrire un pasto gradito e ben accetto in una ristorazione scolastica, abbiamo condiviso con le Autorità Sanitarie del Territorio un lavoro di costante messa a punto e adeguamento di un menù che tenesse conto, da una parte delle linee guida per una corretta alimentazione (INRAN 2003) e dei Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti (LARN) per la popolazione italiana e, dall'altra da alcune necessità legate alla complessità del servizio offerto come, ad esempio, avere un unico menù per tutte le fasce d'età, che sia ugualmente applicabile nelle realtà scolastiche ove i pasti sono preparati in sede o dove siano portati per asporto da una cucina centralizzata. Il menù in vigore nelle mense scolastiche del Comune di Trieste si articola in quattro settimane che si ripetono su tre stagioni. La stagionalità riguarda soprattutto la frutta e la verdura, ma anche alcuni piatti come la minestra di zucca o di porro presenti in autunno e in inverno. Nell'arco della settimana si alternano i primi piatti al cucchiaino (minestra e brodo), presenti circa due volte, con quelli alla forchetta (pasta e riso), mentre una volta alla settimana circa è presente un piatto unico (pasta o gnocchi con il ragù, pasticcio, pizza, ecc.) seguito da un contorno. Le minestre proposte sono sia stagionali (come quella di zucca), sia di verdura, sia di legumi, mentre la pasta è per lo più condita con la salsa di pomodoro, con il pesto e con il burro ed è proposta con la verdura soltanto nelle scuole d'infanzia e nei nidi, ove la propensione all'assaggio di "piatti diversi" è ancora possibile con buoni risultati. Le frequenze dei secondi piatti nell'arco di una settimana sono le seguenti: pesce una volta, carne due-tre volte, formaggio una volta e uova una volta ogni quindici giorni. È sempre presente un contorno di verdura di stagione cotta o cruda e una volta la settimana le patate. La frutta di stagione è offerta a fine pasto nella scuola primaria mentre nella scuola per l'infanzia come merenda pomeridiana.

Negli anni si è data grande importanza anche alla scelta della qualità delle materie prime, il condimento utilizzato a crudo è l'olio d'oliva extravergine, per la cottura a forno è usato quello d'arachide, mentre il burro è utilizzato soltanto a crudo. È fatto divieto di uso di dadi o di prodotti similari per insaporire gli alimenti, o di piatti pronti. Ogni pietanza è preparata e cucinata al mattino con le metodologie più semplici possibili: al forno, al vapore, ai ferri o in umido. Sono utilizzati prodotti d'origine biologica come i cereali (pasta, riso, orzo, mais, sfarinati), la passata di pomodoro, i pelati, la frutta, le fette biscottate, i biscotti, la marmellata, l'olio di oliva extravergine e vi sono anche diversi prodotti regionali come, ad esempio, il latte e i suoi derivati, le patate e la carne di suino a marchio AQUA oppure prodotti DOP (denominazione d'origine protetta) o IGP (indicazione geografica protetta) quali il Parmigiano Reggiano, il latteria Montasio, il prosciutto crudo di San Daniele, la bresaola, lo speck o la mortadella. Le carni sono provenienti da unità produttive regionali.

Per concludere, nel pasto scolastico si è cercato di conciliare tante esigenze diverse... diamogli una possibilità affinché possa essere gradito!

LA STRUTTURA DEL MENÙ

- Merenda di metà mattina:** Per i bambini utenti delle scuole dell'infanzia e dei centri estivi comunali.
- Pranzo:** Per i bambini utenti delle scuole dell'infanzia, scuola primaria, scuola secondaria di 1° grado, utenti del servizio integrativo scolastico (SIS), utenti dei centri estivi comunali e per gli adulti che ne abbiano diritto.
- Merenda di metà pomeriggio:** Per i bambini utenti delle scuole dell'infanzia, utenti del servizio integrativo scolastico (SIS) e dei centri estivi comunali.

I MENÙ FESTA

A richiesta delle singole scuole a Natale, a Carnevale e alla fine dell'anno scolastico sono previsti "menù festa" che dovranno avere la seguente composizione:

- 2 panini con (a scelta): prosciutto crudo, cotto, mozzarella e pomodoro, tonno all'olio in scatola;
- 1 pezzo di pizza;
- 1 succo di frutta in confezione tetra brik da 200 ml.;
- 1 dolce: pandoro (Natale), crostoli (Carnevale), gelato (fine anno scolastico).

Per il giorno 6 dicembre (Festa di San Nicolò) è prevista la distribuzione per tutti i bambini di un San Nicolò di cioccolato al latte. Qualora la data del 6 dicembre cada in giorno festivo, la distribuzione dovrà essere anticipata all'ultimo giorno utile prima della festività.

IL PRANZO AL SACCO

Descò è tenuta a preparare un "pranzo al sacco" per le gite o per eventi eccezionali qualora le singole scuole ne facciano richiesta una settimana prima della gita stessa. I cestini sono confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare secondo la normativa vigente. Il "pranzo al sacco" dovrà essere consegnato dalla Descò sul luogo di consumo qualora sia nella provincia di Trieste, altrimenti sarà cura della Descò fornire alle scuole le borse frigorifere per il trasporto del cibo, nel rispetto delle temperature previste dalla normativa in materia igienico-sanitaria.

Il "pranzo al sacco" sarà composto per ogni utente da:

- 2 panini con (a scelta): prosciutto cotto, crudo, formaggio, tonno all'olio in scatola, pomodoro e mozzarella;
- 1 succo di frutta in confezione tetrabrik da 200 ml.;
- 1 bottiglietta di acqua minerale naturale da 500 ml.;
- 1 dolce.

4 Standard e impegni di qualità

Il servizio di ristorazione scolastica è incentrato sull'obiettivo di un continuo miglioramento. Sono stati quindi individuati alcuni standard che permettano di valutare il livello di qualità offerto.

IL CONTROLLO QUALITÀ MENSE SCOLASTICHE

Il Comune ha stabilito di avvalersi della consulenza di un dietista per poter meglio verificare il rispetto delle previsioni contrattuali e garantire la qualità del servizio.

Con riferimento alla gestione del servizio di ristorazione scolastica, è emersa la necessità di realizzare i seguenti interventi:

- fornire supporto tecnico alle Commissioni mensa;
- effettuare verifiche e controlli sul Centro Cottura dell'azienda appaltatrice del servizio;
- effettuare verifiche e controlli sui refettori delle scuole;
- effettuare controlli sul gradimento del menù;
- apportare miglioramenti qualitativi al servizio.

I suddetti interventi devono, infatti, essere realizzati con prestazioni professionali che richiedono profili di estrema specificità e che devono, pertanto, essere rese da operatori qualificati, con particolare esperienza nel settore e con rilevante conoscenza delle materie trattate, per questo il Comune ha deciso di avvalersi di un dietista.

Descò, inoltre, effettua periodicamente una rilevazione della qualità percepita del servizio. L'adozione di un sistematico orientamento alla soddisfazione del cliente è necessaria per rispondere in modo sempre più adeguato alle sue esigenze e, di conseguenza, a "garantire" gli standard qualitativi del servizio offerto. Il monitoraggio della customer satisfaction attraverso questionari dedicati è una procedura ormai fondamentale e strategica per Descò, poiché consente di verificare il livello di efficienza ed efficacia del servizio, così come percepita dagli utenti del servizio, in un'ottica di riprogettazione e di miglioramento organizzativo.

I CONTROLLI E LE VERIFICHE SUL SERVIZIO

Descò è impegnata a svolgere i servizi appaltati in stretta e inderogabile conformità ai contenuti del capitolato di gara.

È inoltre vincolata:

- a consentire il regolare svolgimento delle attività di controllo definite dal Comune nell'ambito del contratto di appalto e poste in essere attraverso proprio personale e/o avvalendosi della collaborazione di soggetti accreditati, pubblici o privati, secondo propria insindacabile scelta;
- ad attuare tutte le prescrizioni correttive conseguenti a detto controllo;
- a porre in essere le indicazioni del Comune formulate per far fronte a situazioni di emergenza o a segnalazioni di allarme.

È facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro di Produzione Pasti, i refettori e i locali annessi, per verificare la rispondenza del servizio fornito alle prescrizioni contrattuali del Capitolato Speciale d'appalto, in aderenza a quanto disposto dal piano di autocontrollo igienico (HACCP) adottato da Descò.

È facoltà del Comune disporre, senza limitazioni di orario, la presenza di propri incaricati presso il Centro Cottura e i refettori, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel Capitolato e di quanto previsto dall'offerta di Descò in sede di gara.

GLI ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Uno degli strumenti essenziali per garantire il rispetto del capitolato d'appalto e per assicurare la qualità del servizio offerto è quello degli organismi di controllo.

Gli organismi preposti ai controlli sono:

- i competenti servizi dell'Azienda per i Servizi Sanitari;
- i competenti servizi del Comune di Trieste;
- i membri delle commissioni mensa, composte da incaricati del Comune, rappresentanti dei genitori e degli insegnanti.

Tutti questi soggetti possono effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso (fatto salvo l'avviso alle scuole) e con le modalità ritenute più opportune, controlli presso le sale mensa, per verificare il rispetto di quanto previsto nel Capitolato.

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio e potranno essere effettuati anche senza preavviso alcuno dagli organismi sopra citati.

LA QUALITÀ E I SUOI STANDARD

Si indicano di seguito alcuni aspetti che definiscono la qualità del servizio, selezionati per consentire il controllo sull'appalto:

- la qualità professionale del personale impiegato nel servizio;
- la qualità della partecipazione delle famiglie;
- la qualità della sicurezza;
- la qualità alimentare.

Tali aspetti sono descritti dai relativi indicatori e standard.

LIVELLO DELLA QUALITÀ PROFESSIONALE		
INDICATORE	MISURA DELL'INDICATORE	STANDARD VALORE ASSICURATO ALL'INDICATORE
Requisiti professionali del personale della ditta	Come previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto	Tutto il personale della ditta è in possesso di adeguate professionalità e deve conoscere le norme di igiene, di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro
Requisiti professionali del personale addetto alla manipolazione, trasporto e scodellamento dei pasti	Come previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto	Il personale deve seguire l'igiene personale e osservare con attenzione le procedure individuate nel piano di autocontrollo
Aggiornamento professionale e formazione del personale della ditta	Come previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto e dalla normativa regionale	Per tutto il personale della ditta è assicurata la frequenza a corsi di formazione e aggiornamento

LIVELLO DELLA QUALITÀ DELLA PARTECIPAZIONE DELLE FAMIGLIE

INDICATORE	MISURA DELL'INDICATORE	STANDARD VALORE ASSICURATO ALL'INDICATORE
Progetti di educazione alimentare	Organizzazione di progetti dedicati a temi specifici ed a determinate fasce di utenza	Vengono organizzati sulla base delle adesioni alle proposte formulate dalla ditta per ciascun anno scolastico
Commissioni mensa	Da costituirsi su iniziativa dei genitori e degli insegnanti	In tutte le strutture
Incontri con i genitori e gli insegnanti	Nel corso dell'anno scolastico possono essere organizzati incontri con i genitori e gli insegnanti per analizzare le problematiche e le criticità emerse nel servizio nonché per analizzare proposte e suggerimenti	Gli incontri vengono organizzati su richiesta delle scuole
Colloqui individuali con il dietista incaricato	Nel corso dell'anno scolastico possono essere organizzati incontri individuali con i genitori e gli insegnanti per analizzare singole e specifiche situazioni	Gli incontri vengono organizzati su richiesta dei genitori e degli insegnanti
Strumenti di rilevazione del gradimento del servizio	In corso d'anno gli insegnanti possono esprimere un parere in merito al gradimento del servizio attraverso: <ul style="list-style-type: none"> • La partecipazione alle Commissioni Mensa; • I colloqui con il dietista; • La compilazione di schede di rilevazione; • La presentazione di segnalazioni scritte (cartacea, fax, mail) 	Rispettivamente: <ul style="list-style-type: none"> • Richiesta convocazione Commissioni Mensa; • Richiesta colloquio con il dietista; • Compilazione schede di rilevazione; • Presentazione segnalazione scritta (cartacea, fax, mail)
Strumenti di rilevazione del gradimento del servizio	In corso d'anno i genitori possono esprimere un parere in merito al gradimento del servizio attraverso: <ul style="list-style-type: none"> • La partecipazione alle Commissioni Mensa; • I colloqui con il dietista; • La presentazione di segnalazioni scritte (cartacea, fax, mail) 	Rispettivamente: <ul style="list-style-type: none"> • Richiesta convocazione Commissioni Mensa; • Richiesta colloquio con il dietista; • Presentazione segnalazione scritta (cartacea, fax, mail)

LIVELLO DELLA QUALITÀ DELLA SICUREZZA

INDICATORE	MISURA DELL'INDICATORE	STANDARD VALORE ASSICURATO ALL'INDICATORE
Sicurezza igienico-sanitaria	Controlli da parte della locale Azienda per i Servizi Sanitari	In tutte le strutture
Vestiaro e dispositivi di protezione individuale	Come da normativa vigente in tema di igiene	Per tutto il personale della ditta

LIVELLO DELLA QUALITÀ ALIMENTARE

INDICATORE	MISURA DELL'INDICATORE	STANDARD VALORE ASSICURATO ALL'INDICATORE
Menù	Nella preparazione dei menù si tiene conto delle esigenze alimentari legate all'età dei bambini	Viene assicurata in ogni struttura
	È previsto un pasto sostitutivo per le più comuni intolleranze alimentari (4 diete speciali) e una dieta leggera	Viene assicurata su presentazione di autocertificazione del genitore disponibile presso le scuole
	È previsto un pasto sostitutivo personalizzato per motivi di salute particolari	Viene assicurata su presentazione di certificato medico validato da struttura pubblica
	È previsto un pasto sostitutivo per motivi di carattere etico-religioso-culturale	Viene assicurata su presentazione di autocertificazione del genitore disponibile presso le scuole
Menù festa	In occasione del Natale, del Carnevale e alla fine dell'anno scolastico	Viene assicurata in ogni struttura
Pranzo al sacco	In occasione delle gite	Viene assicurata in ogni struttura su richiesta delle scuole
Menù elaborati da tecnici specialisti	I menù vengono elaborati dal dietista incaricato in coordinamento con la locale Azienda per i Servizi Sanitari	Per tutte le strutture
Controllo di qualità attraverso il sistema HACCP (Analisi dei rischi e controllo dei punti critici da parte dell'Azienda per i Servizi Sanitari)	È previsto il possesso e l'applicazione del piano di autocontrollo	Presso il Centro Cottura della ditta e presso tutte le strutture
Qualità dei prodotti utilizzati	È previsto l'utilizzo di prodotti biologici	Per pasta, riso, orzo, sfarinati, passata di pomodoro/pelati, frutta, fette biscottate, biscotti, marmellata, succhi di frutta, camomilla, olio extra vergine d'oliva, aceto, uova, banane
	È previsto l'utilizzo di prodotti DOP IGP/PAT	Per prosciutto crudo, bresaola, speck, Parmigiano Reggiano, Montasio
	È previsto l'utilizzo di prodotti regionali	Per burro, yogurt, mozzarella, ricotta, stracchino, carne di pollo, di tacchino, di manzo, di suino, mais da polenta, miele, patate
	È previsto l'utilizzo di prodotti equosolidali	Per banane, cacao, zucchero di canna

5 Educazione alimentare

Descò si impegna anche nella didattica, con il progetto di educazione alimentare e di consumo consapevole e sostenibile “La Bussola Verde” e i menù “Sapori Diversi”.

IL PROGETTO “LA BUSSOLA VERDE”

Con questo progetto Descò vuole focalizzare la consapevolezza rispetto alle scelte alimentari occupandosi di tre tematiche:

- divulgare la conoscenza dell’equosolidale, dell’equo sostenibile e del consumo consapevole;
- incentivare il consumo di alimenti alternativi, come i legumi;
- promuovere il pensiero critico attraverso l’analisi delle pubblicità.

La prima parte del progetto formativo ha come obiettivo generale l’educazione al consumo consapevole inteso come insieme di competenze, attitudini e conoscenze legate alla sostenibilità ambientale, alla solidarietà sociale e alla corretta alimentazione.

Ci proponiamo, quindi, attraverso la creazione di un gioco, di promuovere la coesione sociale e di valorizzare le tradizioni locali e uno stile di vita non consumistico ma responsabile.

La seconda parte del progetto formativo ha come obiettivo generale l’educazione degli allievi a una sana alimentazione favorendo lo sviluppo di comportamenti alimentari corretti e l’acquisizione di buoni stili di vita fin dall’infanzia.

Ci proponiamo quindi di valorizzare, attraverso il cibo raccontato ai bambini, il piacere dell’alimentazione, soffermandoci sulla scoperta del gusto, delle proprietà nutritive e della storia di questi alimenti.

La terza e ultima parte del progetto formativo ha come obiettivo generale quello di stimolare la creatività e la costruzione di strumenti critici per interpretare e rispondere in maniera personale ai messaggi mediatici in tema di alimentazione.

Ci proponiamo, quindi, attraverso laboratori pratico-esperienziali, di analizzare i messaggi pubblicitari ricevuti quotidianamente e di sviluppare la capacità nell’identificare i bisogni, le emozioni, le motivazioni che stanno alla base delle scelte alimentari.

I MENÙ “SAPORI DIVERSI”

Nell’ambito delle proposte di Educazione Alimentare è prevista la preparazione di menù a tema, definiti in collaborazione tra Descò, il Comune e il dietista del Comune. La proposta ha lo scopo di insegnare ai bambini a essere incuriositi da ciò che non conoscono e di far vivere il pasto come occasione di esplorazione e ampliamento degli orizzonti gustativi e, con la collaborazione delle insegnanti e del personale scolastico, anche come momento ludico.

TRIESTE NEXT

In occasione della manifestazione annuale Trieste Next in tutte le scuole è proposto un menù dedicato con tipicità locali che valorizza una corretta educazione alimentare con un’attenzione particolare alla sostenibilità ambientale.

LA GIORNATA MONDIALE DELL’AMBIENTE

In occasione della Giornata Mondiale dell’Ambiente si propone in tutte le scuole un menù verde, caratterizzato da pietanze di questo colore oppure centrato sui temi della sostenibilità ambientale, della promozione del territorio in senso ecologico, della promozione di azioni virtuose ed efficaci verso comportamenti eco orientati.

LE BUONE REGOLE NUTRIZIONALI

La giornata alimentare prevede che l'assunzione giornaliera di cibo, specie nel bambino, debba essere suddivisa in quattro/cinque pasti.

Indicativamente le calorie giornaliere devono essere così suddivise:

- **20% Colazione.** La colazione del mattino rappresenta un pasto fondamentale in quanto interrompe il digiuno notturno e rifornisce l'organismo del supporto energetico necessario alla ripresa delle attività. È opportuno che vengano forniti sia carboidrati complessi (pane, fette biscottate, crackers, cereali) che carboidrati semplici (frutta, latte, yogurt, marmellata, miele, dolci).
- **5% -10% Merenda a metà mattina.** La merenda a metà mattina non deve sostituire la prima colazione e non deve essere troppo abbondante per non compromettere l'appetito all'ora di pranzo.
- **35% Pranzo.** Il pranzo fornito è composto da un primo piatto costituito da una pasta asciutta o da una minestra, da un secondo piatto costituito da un alimento che fornisce proteine ad alto valore biologico (carne, pesce, uova, formaggio), accompagnato da un contorno a base di verdure, pane e frutta di stagione.
- **5% -10% Merenda Pomeridiana.** Dovrebbe essere composta da prodotti da forno freschi o confezionati, cioccolato, yogurt, frutta, confettura, miele, succhi di frutta e tè proposti a rotazione, evitando prodotti che forniscono molte calorie, ricchi di grassi, sale e poveri in nutrienti (per es. patatine).
- **30% Cena.** Completa la giornata fornendo alimenti di facile digeribilità diversi da quelli del pranzo e garantendo la presenza di verdura cruda e frutta di stagione per il loro alto contenuto in fibra, vitamine e sali minerali; si predilige l'uso di olio extravergine d'oliva con riduzione del consumo di sale, preferendo quello iodato.

A pranzo i bimbi mangiano prevalentemente pastasciutta e carne; è bene pertanto, durante la cena, dare la preferenza a passati di verdura o minestra in brodo vegetale o di carne, più formaggio magro o uova o pesce. In alternativa, un piatto unico accompagnato da verdura e frutta di stagione.

Spesso ci si dimentica dell'acqua, ma una buona idratazione è preziosa per tutte le età e in tutte le stagioni.

NUMERO DI PORZIONI CONSIGLIATO IN UNA GIORNATA(1)

CEREALI, TUBERI	ORTAGGI E FRUTTA	CARNE, PESCE, UOVA E LEGUMI 1-2 LATTE E DERIVATI	GRASSI DA CONDIMENTO
Pane 3	Ortaggi/Insalata 2	Latte/Yogurt 3	Olio/Burro 3
Prodotti da forno 1	Frutta/Succo di frutta 3	Formaggio fresco/ Formaggio stagionato 2 (a settimana)	esempi: bambini oltre ai 6 anni
Pasta/riso/Pasta all'uovo fresca 1			
Patate 1 (a settimana)			

Per la salute di tutta la famiglia ecco un piccolo ma utile promemoria per seguire un'alimentazione sana ed equilibrata, che tiene conto delle Linee Guida per una corretta alimentazione elaborate dall'INRAN Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione.

- **Controllate il peso e mantenetevi sempre attivi.** Il cibo dà al nostro corpo l'energia di cui ha bisogno. Occorre, pertanto, mangiare di tutto, in piccole quantità, e dare la preferenza ai cibi che contengono meno calorie ma che saziano di più, come verdura e frutta, gli alimenti più ricchi di vitamine, minerali e altri nutrienti essenziali. Altrettanto importante è ritagliarsi del tempo per l'attività fisica, per mantenere forma ed equilibrio.
- **Più cereali, legumi, ortaggi e frutta.** Gli alimenti vegetali (cereali, legumi, ortaggi e frutta) sono molto importanti nella nostra alimentazione perché contengono amido, fibra, vitamine, minerali e altre sostanze preziose per la salute. È bene ricordarsi di consumare tutti i giorni diverse porzioni di frutta e verdura insieme a pane, pasta o altri prodotti a base di cereali.
- **Grassi. Scegliete la qualità e limitate la quantità.** Anche i grassi sono importanti. Ci forniscono energia e ci aiutano a immagazzinarla. La giusta quantità dei grassi è una quota energetica vicina al 30% dell'energia giornaliera. Quindi meglio non esagerare con i condimenti, in quanto assimiliamo grassi già attraverso gli alimenti che mangiamo quotidianamente: alcuni visibili come quelli della carne o del prosciutto, altri invisibili, come quelli del latte o del formaggio.
- **Zuccheri, dolci e bevande zuccherate nei giusti limiti.** Gli zuccheri sono una fonte di energia molto importante, ma, come i dolcificanti, dovrebbero essere usati il meno possibile. Quando vogliamo qualcosa di dolce, meglio scegliere prodotti da forno senza creme (biscotti, fette biscottate, ciambelle), che hanno meno zucchero e più amido e fibra.
- **Bere ogni giorno acqua in abbondanza.** Per stare bene è importante bere molto, almeno 6-8 bicchieri d'acqua al giorno, e anche di più se fa caldo, se abbiamo fatto o stiamo facendo sport, o abbiamo la febbre. È importante ricordare che l'acqua, del rubinetto o imbottigliata, non è sostituibile con altre bevande (come le bibite) che spesso contengono zuccheri, dolcificanti e sostanze come la caffeina.
- **Il sale, meglio poco.** Il sale naturalmente contenuto negli alimenti è già sufficiente per le nostre necessità. Aggiungendo sale a quello che mangiamo e scegliendo spesso alimenti trasformati, ricchi di altro sale, assumiamo molto più sodio del necessario. Ecco perché per rendere i cibi saporiti possiamo favorire l'uso delle spezie, le erbe aromatiche, l'aceto e il succo di limone, limitando invece l'uso di dadi da brodo, senape, salsa di soia e ketchup, ricchi di sale.
- **Varia spesso le tue scelte a tavola.** L'alimentazione quotidiana serve a rifornire il nostro corpo di carboidrati, proteine e grassi, ma anche di acqua, vitamine e minerali, oltre ad altre sostanze presenti in piccola quantità, ma preziose per salvaguardare la nostra salute. Questo significa mangiare frutta e verdura di vari tipi e colori, tagli differenti di carne, specie diverse di carni e pesci, legumi in alternanza ad altri secondi piatti, magari sperimentando anche vari metodi di cottura.

Uno degli strumenti essenziali per garantire il rispetto del capitolato d'appalto e per assicurare la qualità del servizio offerto è quello degli organismi di controllo, tra i quali sono comprese le commissioni mensa, composte da incaricati del Comune, rappresentanti dei genitori e degli insegnanti.

La costituzione delle commissioni mensa avviene senza particolari formalità.

Una volta individuati i componenti, i nominativi devono essere segnalati al Comune – Ufficio Mensa.

I componenti delle commissioni mensa possono effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso (fatto salvo l'avviso alle scuole) e con le modalità ritenute più opportune, controlli presso le sale mensa, per verificare il rispetto di quanto previsto nel Capitolato Speciale d'Appalto.

LE ISPEZIONI

Le ispezioni possono riguardare:

- lo stato, le condizioni igieniche e i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- i procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- i mezzi e le modalità di conservazione delle derrate alimentari;
- l'igiene e l'abbigliamento del personale addetto al Centro Cottura;
- i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
- le modalità di cottura;
- le modalità di distribuzione;
- il lavaggio e l'impiego dei sanificanti;
- le modalità di eliminazione dei rifiuti;
- la verifica del corretto uso degli impianti;
- le caratteristiche dei sanificanti;
- le modalità di sanificazione;
- lo stato igienico-sanitario del personale addetto;
- lo stato igienico dei servizi;
- l'organizzazione del personale;
- il controllo dell'organico;
- la distribuzione dei carichi di lavoro;
- la professionalità degli addetti;
- il controllo delle quantità delle porzioni in relazione alle Tabelle Dietetiche (su almeno 10 porzioni);
- le modalità di manipolazione;
- il controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- il controllo delle attrezzature;
- il controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti alla distribuzione dei pasti;
- il controllo delle modalità di trasporto dei pasti;
- lo stato igienico degli impianti e dell'ambiente.

I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale incaricato dall'Amministrazione Comunale.

I COMPITI

La Commissione mensa esercita, nell'interesse dell'utenza, un ruolo di:

- programmazione di attività connesse alla ristorazione scolastica e all'educazione alimentare;
- collegamento tra gli utenti del Servizio di Ristorazione Scolastica e l'Amministrazione Comunale;
- consulenza per quanto riguarda le variazioni del menù scolastico, nonché le modalità di erogazione del servizio;
- valutazione e monitoraggio sulla qualità del servizio.

A tale scopo, i rappresentanti della Commissione mensa possono accedere, anche singolarmente, al Centro Cottura, ai refettori e ai singoli plessi scolastici.

I rappresentanti della Commissione mensa non sono tenuti al possesso del libretto di idoneità sanitaria in quanto la loro attività deve essere limitata alla mera osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie e altri oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

I componenti della Commissione mensa devono essere sensibilizzati dal Comune e responsabilizzati sul rischio di contaminazione degli alimenti, rappresentato da soggetti con affezioni dell'apparato gastro-intestinale e respiratorio.

In sede di effettuazione dei controlli della qualità, essi devono indossare apposito camice bianco, copricapo, copriscarpe, nonché attuare comportamenti conformi alle normative igienico-sanitarie.

Descò provvede a fornire ai visitatori autorizzati dal Comune idoneo vestiario da indossare durante la visita al Centro Cottura.

7

Accesso al servizio

Tutte le istruzioni per attivare il servizio, le informazioni su quanto e come pagare, e la gestione dei reclami.

LA MODALITÀ PER L'USO DEL SERVIZIO

Non è necessario compilare alcun modulo per usufruire del servizio di mensa scolastica.

Il servizio mensa viene erogato:

- nei SIS;
- nei Centri Estivi;
- nelle scuole d'infanzia comunali;
- nelle scuole d'infanzia statali;
- nelle scuole primarie statali;
- nelle scuole secondarie di primo grado statali.

Il servizio di mensa è compreso nel servizio offerto:

- nei SIS;
- nei Centri Estivi.

Il servizio di mensa è fornito a pagamento nelle scuole di seguito indicate, se hanno attivato un modulo formativo che include la mensa:

- nelle scuole d'infanzia comunali;
- nelle scuole d'infanzia statali;
- nelle scuole primarie statali;
- nelle scuole secondarie di primo grado statali.

TARIFFA ED ESONERO

Il servizio mensa è compreso nel servizio offerto:

- nei SIS;
- nei Centri Estivi.

La tariffa che l'utente versa per questi servizi comprende la mensa.

Il servizio mensa è a pagamento:

- nelle scuole dell'infanzia comunali;
- nelle scuole dell'infanzia statali;
- nelle scuole primarie;
- nelle scuole secondarie di primo grado.

Le tariffe vengono determinate annualmente e sono valide per l'intero anno scolastico; vengono comunicate tramite affissione all'albo della scuola e pubblicate sul sito del Comune (www.retecivica.trieste.it).

Sono, previsti:

- **la tariffa intera;**
- **le tariffe ridotte;**
- **l'esonero.**

Per usufruire dei benefici tariffari (tariffe ridotte o esonero) è necessario presentare l'apposito modulo.

Il modulo per fare la domanda di tariffa ridotta o esonero viene consegnato alle famiglie dalla scuola e deve essere restituito alla scuola compilato entro il termine indicato nel modulo stesso.

La tariffa intera viene applicata automaticamente in questi casi:

- mancata restituzione alla scuola del modulo;
- ritardo nella restituzione alla scuola del modulo.

Le tariffe ridotte vengono applicate su domanda (presentando il modulo) nei seguenti casi:

- sulla base dell'ISEE;
- sulla base del numero di figli che fruiscono contemporaneamente del servizio di mensa erogato dal Comune (anche per i nidi comunali e SIS).

L'esonero viene applicato su domanda (presentando il modulo) in caso di:

- ISEE inferiore a euro 7.250,00.

L'applicazione della tariffa (intera o ridotta) o dell'esonero ha validità per l'intero anno scolastico.

La modifica della tariffa o l'esonero in corso d'anno sono previsti solo per :

- intervenuto stato di disoccupazione di entrambi i genitori (o unico genitore convivente percettore di reddito), con decorrenza dal mese successivo alla presentazione della richiesta e fino al perdurare dello stato di disoccupazione;
- presentazione di relazione rilasciata dai Servizi Sociali del Comune, con decorrenza dal mese successivo alla segnalazione e fino al termine dell'anno scolastico in corso;
- inizio della frequenza in corso d'anno da parte di altri figli che fruiscono del servizio di mensa scolastica erogato dal Comune di Trieste, dietro presentazione, da parte del genitore, di comunicazione dell'avvenuto accoglimento del figlio che inizia a fruire della mensa in corso d'anno, con decorrenza dal momento dell'effettiva fruizione del servizio da parte del figlio che inizia la frequenza ad anno scolastico già iniziato e fino al termine dell'anno scolastico in corso;
- intervenute significative variazioni di ISEE in corso d'anno tali da comportare il passaggio ad altra fascia tariffaria – dietro presentazione, da parte del genitore, dell'aggiornamento ISEE, con decorrenza dal mese successivo alla presentazione dell'aggiornamento ISEE e fino al termine dell'anno scolastico in corso.

LA RISCOSSIONE DELLE TARIFFE E LA PRENOTAZIONE GIORNALIERA DEI PASTI

La riscossione dei pagamenti viene effettuata dalla Società Esatto S.p.A. tramite il software "CartaScuola". Con l'anno scolastico 2009-2010 è stato introdotto per le scuole dell'infanzia, le scuole primarie e le scuole secondarie di primo grado che usufruiscono del servizio di mensa scolastica un sistema di prenotazione e pagamento anticipato dei pasti denominato: "CartaScuola". "CartaScuola" prevede la costituzione di un conto corrente prepagato: ogni bambino è associato a una posizione in cui si tiene conto dei pasti consumati e delle relative tariffe. Le famiglie caricano il conto con dei versamenti minimi di 50 euro, che si esauriscono progressivamente con la consumazione dei pasti.

Il versamento del dovuto non sarà più effettuato a consuntivo di un certo periodo, ma con versamenti liberi nell'importo, purché non inferiori a 50 euro, in anticipo rispetto alla fruizione dei pasti. I pagamenti si possono effettuare con un versamento postale, un bonifico bancario, un versamento diretto alle casse di Esatto S.p.A. in Piazza Sansovino, in via Genova e in via d'Alviano. Attraverso la Carta dei Servizi regionale è anche possibile effettuare dei versamenti tramite internet con carta di credito.

Qualunque metodo di pagamento si scelga, è necessario indicare nella causale del versamento:

- il codice fiscale o il numero della Carta Regionale dei Servizi – CRS;
- il nome e cognome del bambino.

La Società Esatto S.p.A. dispone di un sistema informatico che consente l'identificazione dei bambini attraverso il numero della loro Carta Regionale dei Servizi – CRS oppure, qualora ancora non in possesso della CRS, attraverso il loro codice fiscale.

Una volta assegnata la tariffa (o l'esonero), si potrà verificare nel database informatico la posizione del bambino/a e, a ogni pasto consumato, l'ammontare del credito che andrà a esaurirsi, in tempo reale.

Le tempistiche per effettuare i pagamenti vengono indicate ogni anno con specifiche informative.

Accedendo al portale della Carta Regionale dei Servizi, <http://cartaservizi.regione.fvg.it>, oltre a poter pagare con carta di credito (con commissione di pagamento a carico di chi provvede al versamento), si può verificare immediatamente l'aggiornamento della situazione del bambino/a.

In ogni scuola, la mattina, vengono evidenziate le presenze degli alunni, i dati vengono inseriti in un database e comunicati alle ditte fornitrici del servizio di refezione scolastica.

Grazie al rilevamento delle presenze e delle diete, il servizio ne risulta semplificato e il costo del pasto viene prelevato automaticamente dal conto corrente prepagato.

Rispetto alle prenotazioni effettuate e sulla base della tariffa assegnata, il sistema calcola, giorno per giorno, la somma dovuta per il servizio (si realizza così una specie di "estratto conto" relativo ai pasti consumati da ogni bambino).

Al termine dell'anno scolastico, e comunque non oltre il mese di agosto, verrà fatto un conguaglio tra la somma residua e il numero di pasti effettivamente consumati: Esatto S.p.A. provvederà a restituire le somme che fossero state versate in più rispetto alla fruizione annuale dei pasti, oppure i genitori potranno chiedere che siano trattenute per la fruizione dei pasti negli anni successivi.

I RECLAMI

Per segnalare eventuali disservizi, comportamenti e situazioni di inosservanza dei principi e degli standard enunciati nella presente Carta dei Servizi, gli utenti possono presentare reclamo.

I reclami, formulati in forma scritta e inoltrati via posta ordinaria, fax o email, devono contenere le generalità dell'attore della segnalazione e tutte le informazioni necessarie a individuare il problema e le difformità rilevate.

I reclami vanno inoltrati al seguente indirizzo:

AREA EDUCAZIONE UNIVERSITÀ, RICERCA, CULTURA E SPORT

UFFICIO MENSA SCOLASTICA

Via del Teatro Romano 7

34100 Trieste

fax: 040 675 4945

email: delbiancoa@comune.trieste.it

fogar@comune.trieste.it

godigna@comune.trieste.it

Entro 30 giorni dal ricevimento delle comunicazioni, il Comune si impegna a rispondere in forma scritta al reclamo e a sanare il disservizio entro tale termine, salvo comprovati impedimenti.



DESCÒ S.R.L.

Sede legale

Via Caduti della R.A.M.B. n. 5

34015 Muggia (Ts)

Recapito telefonico: 040 67 61 111

Mail: desco@desco.it



CAMST SOCIETÀ COOPERATIVA

Via Tosarelli 318, 40055

Villanova di Castenso, Bologna

www.camst.it

COMUNE DI TRIESTE

AREA EDUCAZIONE

UNIVERSITÀ, RICERCA,

CULTURA E SPORT

UFFICIO MENSA SCOLASTICA

Via del Teatro Romano 7, Trieste

Tel. 040 675 4610

Fax 040 6754945

Email:

fogar@comune.trieste.it

godigna@comune.trieste.it

delbiancoa@comune.trieste.it

Orario per il pubblico:

Lunedì e mercoledì

dalle 9 alle 12 e dalle 14 alle 16

Martedì-giovedì-venerdì dalle 9 alle 12.