**CARTA DEI SERVIZI RISTORAZIONE SCOLASTICA**
**COMUNE DI SCANDICCI**

## Indice


1. Cos'è la Carta dei Servizi
2. Gestore
3. Presentazione del servizio
4. Qualità, Igiene e Sicurezza Alimentare
5. Riduzione dell'impatto ambientale
6. Principi fondamentali dell'erogazione del servizio
7. Linee guida per una sana alimentazione
8. Tabelle dietetiche e menù
9. Le materie prime
10. Progetti di educazione alimentare
11. Diete personalizzate
12. Servizi amministrativi e procedure
13. Tariffe e modalità di pagamento

## 1. Cos’è la carta dei servizi

La Carta dei servizi descrive i principi fondamentali del Servizio di Ristorazione scolastica e contiene le informazioni più rilevanti sulle caratteristiche del servizio offerto, al fine di rendere noti le modalità e gli standard di qualità adottati per la preparazione dei pasti, la verifica del rispetto delle procedure ed il monitoraggio del grado di soddisfazione degli utenti.

La carta trova il suo fondamento legislativo nella Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri del 27/01/1994 “Principi di erogazione dei Servizi Pubblici.”

## 2. Gestore

Il gestore del servizio di Ristorazione Scolastica per il periodo settembre 2022 – luglio 2028 è CIR FOOD S.C.  con sede legale in Reggio Emilia – Via Nobel, 19

## 3. Presentazione del servizio

Il servizio di Ristorazione  Scolastica è erogato nel periodo di apertura delle scuole ed è destinato:

- ai frequentanti degli Asili Nidi, le scuole dell’Infanzia, le scuole Primarie, i centri di socializzazione presenti sul territorio;
- al personale docente e non docente in servizio, avente diritto.

I pasti per tutte le mense scolastiche Infanzia e Primarie (ad eccezione degli asili Nidi, dotati di cucina interna), vengono preparati presso il centro cottura centralizzato che ha sede in via Allende, adiacente la scuola primaria D. Campana.

Giornalmente presso la cucina centralizzata vengono preparati circa 3000 pasti, di cui 300-350 diete speciali per patologie e scelte etiche culturali, religiose, che vengono poi consegnati ai vari refettori e consumati rigorosamente lo stesso giorno della cottura in orari diversi a seconda del tipo di scuola.

La Cir Food inoltre gestisce anche gli Asili Nidi i quali hanno una cucina interna, che prepara giornalmente i pasti per i piccoli utenti, comprese le diete speciali.

In ogni Centro Cottura è in uso il “Manuale di autocontrollo igienico-sanitario HACCP” per il controllo e la sorveglianza di tutte le attività produttive.
I pasti vengono preparati in modo tradizionale, senza l’uso di prodotti industriali e conservanti e con il rispetto di tutte le regole necessarie a garantire l’igiene e gli standard qualitativi. La fase successiva alla produzione prevede il confezionamento dei pasti in appositi contenitori in acciaio inox denominati “gastronorm” che a loro volta vengono collocati all’interno di contenitori termici allo scopo di garantire le temperature previste dalla normativa vigente.
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, è previsto un piano di consegne atto a ridurre al minimo i tempi di percorrenza.

La distribuzione dei pasti nei refettori scolastici viene effettuata da personale formato e qualificato per garantire il corretto svolgimento del servizio. In ciascuna scuola è presente un “manuale di autocontrollo”, redatto dalla Cir Food, e vengono revisionati e aggiornati costantemente.

**4. Qualità, igiene e sicurezza alimentare**

Utilizziamo prevalentemente prodotti nazionali certificati DOP e IGP e prodotti provenienti da agricoltura biologica, così come previsto dai CAM (Criteri Minimi Ambientali per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari) adottati dal Ministero dell’ambiente e della tutela del territorio e del mare con D.M. 10 marzo 2020

Poniamo attenzione e priorità ai prodotti stagionali e a quelli tipici, di provenienza locale.

Adottiamo menù equilibrati sotto il profilo nutrizionale e teniamo conto delle esigenze alimentari legate all’età del bambino, e per questo motivo, come anche indicato nelle linee di indirizzo sulla ristorazione scolastica della Regione Toscana, abbiamo fatto validare il menù scolastico dalla USL Toscana Pubblica dipartimento Igiene e Nutrizione.

Personalizziamo diete speciali per motivi di salute documentati da idonei certificati medici e garantiamo menù speciali per motivi etici-religiosi.

E' previsto per tutti i luoghi di preparazione e distribuzione dei pasti un piano di autocontrollo impostato sul sistema HACCP

Per una maggiore sicurezza alimentare:

- applichiamo a tutti i prodotti le procedure inerenti la tracciabilità degli alimenti e garanzia della provenienza;
- effettuiamo sopralluoghi presso il magazzino centralizzato ed analisi microbiologiche delle derrate ivi contenute;
- verifichiamo, attraverso apposite visite ispettive, presso il centro cottura e nei refettori delle scuole, lo stato di igiene e manutenzione dei locali e attrezzature, temperature dei cibi, comportamento del personale;
- preleviamo materie prime sia presso il magazzino centralizzato, sia presso il centro cottura da sottoporre ad analisi microbiologiche e/o chimiche-fisiche e da agricoltura biologica per analisi chimiche finalizzate alla quantificazione dei residui di pesticidi e delle aflatossine;
- preleviamo piatti pronti al consumo (primi piatti, secondi piatti, e contorni) presso il centro cottura per analisi microbiologiche**.**

**5. Riduzione dell'impatto ambientale**

Utilizziamo stoviglie riutilizzabili, limitando, nei soli casi di emergenza, l'impiego di materiale usa e getta.
Effettuiamo la raccolta differenziata dei rifiuti dei refettori e dei centri cottura.

**6. Principi fondamentali dell'erogazione del servizio**

Con la redazione della Carta dei servizi, intendiamo rafforzare il rapporto di fiducia con gli utenti e ci impegniamo a rispettare alcuni principi generali, che sono riferimento imprescindibile nell'erogazione dei servizi pubblici:

**Eguaglianza, imparzialità e diritto di scelta**

A tutti gli utenti garantiamo parità di trattamento, senza distinzioni di sesso, razza, lingua, religione, cultura, opinioni politiche. Adottiamo, inoltre, tutte le opportune iniziative per adeguare le modalità di prestazione del servizio alle diverse esigenze, anche nutrizionali, degli utenti.

**Continuità**

Assicuriamo un servizio continuativo, regolare, secondo il calendario scolastico e senza interruzioni; ci impegniamo comunque a limitare al minimo, in caso di interruzioni, i tempi di disservizio.

**Partecipazione e Trasparenza**
Promuoviamo una chiara, completa e tempestiva informazione agli utenti e vagliamo segnalazioni e proposte dei soggetti interessati, al fine di rendere i servizi sempre più adeguati alle esigenze dei fruitori del servizio, a tal proposito abbiamo istituito con delibera di Giunta Comunale n. 21 del 16/02/2016 la “commissione mensa” composta da genitori, insegnanti, personale del comune e il gestore del servizio, il cui compito principale è di monitorare e controllare la qualità del servizio fornito per promuoverne il miglioramento.
Annualmente i commissari mensa vengono formati da esperti nutrizionisti ed igienisti per dare loro le competenze necessarie allo svolgimento del loro ruolo.
Vengono garantiti almeno n. 2 commissioni mensa l’anno come previsto dall’apposito disciplinare.

**Efficienza ed Efficacia**
Ci impegniamo nel perseguire l’obiettivo del miglioramento continuo del servizio, assicurando le condizioni di sicurezza e di igiene dei locali, la qualità dei pasti, la competenza e la disponibilità degli addetti al servizio mensa.

## 7. Linee guida per una sana alimentazione
Un’alimentazione equilibrata e corretta costituisce un presupposto essenziale per il mantenimento di un buono stato di salute. Come affermato nelle “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica” una corretta alimentazione a scuola ha anche il compito di educare il bambino ad abitudini e comportamenti alimentari salutari. A scuola, infatti, i bambini imparano a stare a tavola, a mangiare senza sprechi, a variare i cibi secondo la stagionalità

## 8. Tabelle dietetiche e menù
I menù e le tabelle dietetiche sono formulati tenendo conto dei parametri nutrizionali indicati nei LARN (Livelli di Assunzione di Nutrienti e energia per la popolazione italiana - ed. ottobre 2014) e nelle Linee di indirizzo per la

refezione scolastica - Regione Toscana settembre 2016 e dei suggerimenti e indicazioni forniti dalle Commissioni Mensa.
Le tabelle dietetiche si ispirano al modello della dieta mediterranea, per cui viene valorizzato il consumo di cereali, legumi,verdura, frutta, pesce ed olio di oliva, integrato con le giuste quantità di carne, uova, formaggi.
Il menù è strutturato su due periodi: invernale ed estivo in modo da introdurre un'ampia varietà di pietanze nel rispetto della stagionalità dei prodotti, in particolare ortofrutticoli ed è differenziato in base alle fasce di età degli alunni, ciò al fine di garantire un'alimentazione idonea anche dal punto di vista quantitativo. Le quantità sono contenute nell'allegato n. 2 al Capitolato Speciale "Menù grammato".
All'interno di ciascun periodo il menù è suddiviso in cinque settimane che si susseguono secondo un calendario stabilito annualmente dall'Ufficio Refezione scolastica.
Nella predisposizione dei menù si sono tenuti anche in considerazione i suggerimenti e le proposte dei componenti della Commissione Mensa.

**9. Le materie prime**

Tutti gli alimenti impiegati per la preparazione dei pasti oltre a rispondere ai parametri di qualità previsti dalla normativa di Legge, rispettano i requisiti previsti dalle tabelle merceologiche allegate al Capitolato, nel rispetto dei Criteri Ambientali minimi (CAM 2020) e alle caratteristiche ulteriormente migliorative dei prodotti alimentari riportati sull'Offerta Tecnica.
Il dettaglio delle derrate che di norma compongono il menù della ristorazione scolastica, sono indicate nell'allegato n. 3 al Capitolato Speciale "Caratteristiche delle derrate alimentari"

**10. Progetti di educazione alimentare**

Organizziamo tutti gli anni progetti sul tema dell'educazione alimentare rivolti agli alunni ed altri dedicati a temi specifici sull'alimentazione rivolti anche agli insegnanti e genitori.

**11. Diete personalizzate**

Un'attenzione particolare viene riservata a coloro che hanno la necessità di seguire un'alimentazione differenziata per particolari motivazioni.
Il genitore o tutore del bambino o il docente/operatore, che necessita di una dieta speciale per motivi di salute o per motivi etico-religiosi deve fare

richiesta, compilando l'apposito modulo scaricabile dal sito web del Comune di Scandicci al seguente link:
https://www.comune.scandicci.fi.it/servizi/educazione-e-formazione/refezione-scolastica-informazioni
Da inviare all'indirizzo mail indicato nel modulo al Centro Cottura, all'attenzione della dietista del Gestore del servizio responsabile della gestione delle diete.
Le richieste per motivi di salute devono essere corredate da apposita certificazione del medico curante o del pediatra di libera scelta. Il certificato deve attestare in modo chiaro e documentato la terapia dietetica da seguire con l'indicazione degli alimenti da escludere e la durata del trattamento.
Una volta in possesso di tutta la documentazione la Dietista, dopo avere inserito nell'apposito gestionale per l'acquisizione dei pasti, di proprietà dell'Amministrazione Comunale, la tipologia della dieta all'alunno e/o docente-operatore di riferimento, autorizzerà il personale adeguatamente formato alla preparazione e alla somministrazione delle diete speciali. Ogni pasto è realizzato sulla base di una rigorosa procedura allo scopo di non generare errori: le fasi di preparazione e confezionamento delle diete sono separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base. Il piatto sostitutivo viene confezionato in contenitori monoporzione con il nome del bambino/adulto e l'eventuale indicazione della dieta "SALVAVITA" e potrà essere consultato nell'apposita applicazione Menù Chiaro di Cir Food al seguente link:
https://www.menuchiaro.it/comunescandicci/it/#/HomeMenuhttps://www.menuchiaro.it/comunescandicci/it/ - /HomeMenu
insieme al menù base giornaliero di ogni ordine di scuola.
E' inoltre possibile richiedere, al momento della rilevazione delle presenze effettuata dagli operatori scolastici, attraverso apposita applicazione dell'A.C "MEAL UP" con appositi dispositivi (smart phone e/o tablet), una dieta leggera, comunemente definita "dieta in bianco", in caso di malesseri temporanei, senza presentazione di certificato medico, per un periodo non superiore ai 3 giorni.
La richiesta di dieta speciale è valida per tutto il ciclo scolastico, salvo richiesta di revoca o modifica. Qualsiasi variazione o sospensione della dieta va comunicata tempestivamente al Centro Cottura all'indirizzo mail indicato nella modulistica, allo stesso indirizzo,in caso di esigenze particolari, si può chiedere altresì di mettersi in contatto con la Dietista referente del centro dietetico.

**12. Servizi amministrativi e procedure**

Per usufruire per la prima volta del servizio di ristorazione scolastica o per richiedere l'applicazione della tariffa agevolata, il genitore del bambino/a deve presentare domanda utilizzando il proprio SPID o CIE accedendo con il PC all'apposito portale (https://www.comune.scandicci.fi.it/servizi/educazione-e-formazione/iscrizione-al-servizio-di-refezione-scolastica) durante il periodo di apertura delle domande che verrà comunicato e pubblicato ogni anno.

**13. Le tariffe e modalità di pagamento**

L'importo delle tariffe è stabilito dall'Amministrazione Comunale.

La tariffa relativa al servizio di refezione scolastica, ove non sia già compresa nella tariffa prevista per i servizi educativi per la prima infanzia comunali, è determinata in base all'ISEE, di cui al DPCM 159/2013 e s.m.i. che può essere l'ISEE ordinario del nucleo familiare in cui è presente il minore o l'ISEE minorenni.

E' possibile richiedere un'agevolazione tariffaria come indicato al par. 12.

E' prevista un'ulteriore scontistica per le famiglie numerose con tre figli e oltre a carico.

Il pagamento della tariffa avviene in modalità prepagata: si effettua sul conto mensa del proprio bambino/a una ricarica in anticipo prima dell'inizio del servizio dalla quale vengono scalati via, via i pasti effettivamente consumati. L'eventuale credito rimanente a fine anno scolastico potrà essere utilizzato l'anno successivo.

Attraverso il portale SPAZIO SCUOLA, scaricabile sullo smartphone anche sotto forma di applicazione (codice di attivazione **1349358555**), è possibile effettuare i pagamenti in modalità on line con la propria carta di credito e/o creare un avviso di pagamento PagoPA da presentare presso i vari prestatori di servizio pagopa (poste italiane, tabaccai, coop, ecc, oppure direttamente attraverso il proprio home banking). Inoltre diamo la possibilità di rivolgersi presso alcuni esercizi commerciali di Scandicci, indicati al link: https://www.comune.scandicci.fi.it/servizi/educazione-e-formazione/refezione-scolastica-informazioni per chiedere di generare un avviso di pagamento Pagopa.

Visto

Dirigente Settore 1 – Servizi alla persona

Feria Fattori

Documento firmato da:
FATTORI FERIA
26.11.2026 10:56:33
UTC