



MUNICIPIO DI MESSINA

Dipartimento Pubblica Istruzione

Palacultura Antonello da Messina – Viale Bocchetta Is. 373.

98122 Messina.

(tel. 090/7723436-7723450 - 7723602 – fax 090/7723439).

Prot. n. 271864 del 18-11-2013

Oggetto: Circolare su esenzioni e compartecipazioni a carico degli utenti del servizio di refezione scolastica da applicare per l'anno scolastico 2013/2014 – Periodo indicativo: 15 giornate scolastiche.

Ai Dirigenti degli Istituti Scolastici
Sedi di Centri mensa.

E p/c Alla Società La Cascina Global Service S.r.l.

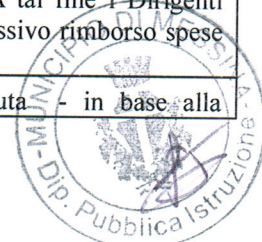
Si premette che la Società La Cascina Global Service S.r.l. di Roma è risultata aggiudicataria della gara relativa al servizio di refezione scolastica per il periodo indicativo di n. 15 giornate scolastiche ricadenti nell'a.s. 2013/2014 con il ribasso dell'1,33% rispetto alla base d'asta fissata nel relativo bando.

Pertanto, il costo unitario del singolo pasto – in base al suddetto ribasso - risulta essere per il sopracitato periodo pari a € 4,41.

Si comunicano, quindi, le quote di compartecipazione – **da pagare anticipatamente** - a carico dell'utenza del servizio di cui trattasi nonché le ipotesi di esenzione e di riduzione specificate nel prospetto di seguito esposto riguardanti il **periodo indicativo di n. 15 giornate scolastiche decorrenti dal 25/11/2013**, approvate con Deliberazione della Giunta Municipale n. 829 del 14/11/2013:

• Fasce di reddito ISEE 2012:	Importo compartecipazione:
1) Da € 0 a € 2.000,00	€ 0,80
2) Da € 2.000,01 a € 9.000,00	€ 2,00
3) Da € 9.000,01 a € 15.000,00	€ 2,50
4) Da € 15.000,01 a € 20.000,00	€ 3,00
5) Da € 20.000,01 in su	€ 4,41

• Ipotesi di Esenzioni:
A) Per gli alunni portatori di handicap;
B) Per gli insegnanti e per il personale ATA delle scuole materne, elementari e medie inferiori aventi diritto purchè in servizio al momento della somministrazione del pasto con funzioni di vigilanza educativa. A tal fine i Dirigenti Scolastici dovranno fornire al Comune l'elenco nominativo del suddetto personale per il successivo rimborso spese da parte del Ministero della Pubblica Istruzione;
• Ipotesi di riduzione: Riduzione del 50% della quota di compartecipazione dovuta - in base alla



corrispondente fascia di reddito ISEE di appartenenza del nucleo familiare – a partire dal 3° figlio che fruisce del servizio di refezione scolastica erogato dal Comune di Messina.

Si precisa – inoltre – che le istanze di accesso al servizio di refezione scolastica firmate dai genitori – o da chi ne fa le veci – degli alunni interessati devono essere corredate da apposita dichiarazione sostitutiva di certificazione, resa ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. n. 445/2000, contenente l'indicazione del **reddito annuo ISEE 2012** percepito dal relativo nucleo familiare con riferimento alla **dichiarazione dei redditi anno 2013**, ferma restando la facoltà di controllo e di verifica delle suddette autocertificazioni da parte dell'A.C. tramite la Guardia di Finanza.

Si fa presente, altresì, che **i versamenti delle compartecipazioni dovranno essere effettuati inderogabilmente anticipatamente alla fruizione del servizio in esame** sul c/c p. n. 10364982 intestato a “Comune di Messina – Servizio Economico Finanziario – Entrate” indicando nella causale: “servizio di refezione scolastica a.s. 2013/2014” e **che non potrà accedere al medesimo servizio chi non ha provveduto a saldare eventuali debiti pendenti per i quali sono state avviate le relative procedure di recupero con riferimento all'anno scolastico 2012/2013.**

Inoltre si specifica che, al fine di ottimizzare l'espletamento del servizio di cui trattasi, le comunicazioni di competenza al **Centro Cottura** attivato dovranno essere effettuate ai **n. di telefono 090/327484 – 090/321584 oppure alla seguente email:cdc278lacascinaglobalservice.it**

S'invitano, altresì, codesti Dirigenti Scolastici a provvedere al più presto alla costituzione delle Commissioni Mensa previste dall'art. 78 del Capitolato d'appalto, di cui si allega copia in stralcio unitamente alle pagg. n. 34,36,39 e 40 dell'Allegato n. 2 concernenti le apposite schede da utilizzare in occasione dei controlli sulla qualità dei pasti nei centri mensa **comunicando**, infine, **tempestivamente entro giovedì 21 novembre c.m. il numero degli utenti interessati alla fruizione del servizio mensa al fine della quantificazione delle relative somme da impegnare per le Convenzioni mensa.**



Il Dirigente Capo Area
Coordinamento Sociale e della Comunicazione.
(Dott. Salvatore De Francesco).

I controlli oltre ad essere effettuati dagli organi ufficiali di controllo preposti a tale compito, verranno effettuati dall'A.C. anche tramite altre strutture specializzate incaricate dalla Committente; possono, inoltre, per quanto di seguito esplicitato, effettuare controlli le Commissioni Mensa.

Art.78 - Commissioni Mensa.

La Commissione Mensa è una risorsa che contribuisce al miglioramento della qualità del servizio offerto ed esercita, nell'interesse dell'utenza:

- un ruolo di collegamento tra l'utenza e il soggetto titolare del servizio, relativo alle diverse istanze che pervengono dall'utenza stessa;
- un ruolo di monitoraggio dell'accettabilità del pasto e di qualità del servizio attraverso idonei strumenti di valutazione;
- un ruolo consultivo per quanto riguarda le variazioni del menù scolastico, nonché le modalità di erogazione del servizio e i capitolati d'appalto.
- controllare che il locale di refettorio (ed i relativi arredi) sia mantenuto pulito e venga garantito un buon ricambio d'aria prima della distribuzione del pranzo;
- controllare il rispetto dei menù giornalieri e delle eventuali diete speciali (previste per motivi sanitari o etnico-religiosi);
- controllare le porzioni sotto il profilo quantitativo, verificando che non siano manifestamente in eccesso o in difetto rispetto a quanto previsto nelle tabelle approvate dal SIAN;
- assaggiare il pasto (porzione assaggio distribuita dal personale addetto alla distribuzione) in spazio distinto e separato, al momento della distribuzione per assicurarsi che il cibo non sia: manifestamente freddo o eccessivamente caldo, salato, troppo cotto, non completamente cotto;
- rilevare l'eventuale mancato rispetto delle norme di igiene personale cui sono tenuti gli addetti alla refezione;
- osservare il grado di comfort durante la consumazione dei pasti;
- osservare attentamente i comportamenti dei commensali e il funzionamento del servizio al fine di raccogliere dati e contribuire a rilevare e segnalare la qualità complessiva dell'evento "pasto" sotto il profilo socio-educativo, verificando altresì:
 - a) la qualità e la rispondenza dei pasti a requisiti organolettici previsti dal capitolato speciale d'appalto, come rilevabili dall'esame gustativo;
 - b) l'appetibilità del cibo, il gradimento delle singole portate (e quindi il gradimento del menù da parte degli utenti);
 - c) la presentazione dei piatti (aspetto e servizio);
 - d) ogni altro aspetto ritenuto rilevante per il buon funzionamento della mensa.

La commissione mensa è composta dai genitori di utenti del servizio di refezione scolastica (che dovrà essere il maggior numero dei componenti), da rappresentanti dei docenti, da un rappresentante dell'amministrazione comunale e da un rappresentante della ditta di ristorazione nonchè da un rappresentante degli studenti per le scuole medie inferiori.

La sua costituzione andrà notificata all'Amministrazione Comunale, alla Direzione Scolastica, al Gestore del servizio di mensa ed al SIAN che offre la sua consulenza con

corsi di formazione/informazione.

Ogni commissione deciderà autonomamente, al proprio interno, il calendario delle attività, le date delle riunioni e di ogni altra attività di loro competenza. Inoltre, ogni commissione, al proprio interno, autonomamente designerà un Responsabile che farà da referente presso le Amministrazioni e le Direzioni. Il responsabile potrà chiedere alla Direzione della Scuola il supporto organizzativo per la convocazione delle riunioni (messa a disposizione dei locali, invio delle convocazioni, documentazione relativa al capitolato d'appalto, alle tabelle dietetiche ecc...)

I titolari del servizio di mensa si impegneranno a fornire supporto logistico e tecnico per l'operatività della commissione mensa e si renderanno disponibili ad incontrare il responsabile almeno due volte l'anno.

I rappresentanti della commissione mensa (massimo 2 per volta), previo accordo con il responsabile e nei momenti di non operatività, potranno accedere ai locali di preparazione ed alle dispense, ma dovranno essere accompagnati da un addetto il quale metterà loro a disposizione camici monouso.

Durante la visita dovrà essere esclusa qualsiasi forma di contatto diretto ed indiretto con gli alimenti e con le attrezzature, pertanto i rappresentanti delle commissioni non potranno assaggiare cibi né cotti pronti al consumo, né crudi, non potranno toccare utensili e strumenti se non quelli appositamente a loro disposizione.

E' fatto divieto ai rappresentanti della Commissione di:

- Prelevare sostanze alimentari.
- Accedere ai servizi igienici riservati al personale.
- Accedere ai locali della mensa in caso di tosse, raffreddore e malattie dell' apparato gastrointestinale.

Di ciascun sopralluogo effettuato, la Commissione mensa dovrà redigere un documento - eventualmente accompagnato da una scheda di valutazione - che farà pervenire all'Amministrazione Comunale – Dipartimento Pubblica Istruzione – per le conseguenti valutazioni nonché alla Direzione Scolastica ed, eventualmente, a chi si ritiene necessario.

Si precisa, infine, che la Commissione mensa – in occasione dei controlli sulla qualità dei pasti nei centri di refezione – dovrà utilizzare le apposite schede di controllo previste alle pagine n. 34 – n. 36 – n. 39 e n. 40 dell'Allegato n. 2.

SCHEDA 1

Data

Comune

Scuola

MENÙ DEL GIORNO

Primo piatto

Secondo piatto

Contorno

Frutta

MENÙ PREVISTO DAL DIETETICO PER LO STESSO GIORNO

Primo piatto

Secondo piatto

Contorno

Frutta

Il menù è chiaramente esposto in mensa?

Come è confezionato il pane ?

Il pane è croccante, gommoso, duro, morbido

PRIMO PIATTO

- | | | |
|-----------------------------|-----------------|--------------------------|
| La quantità è: | Insufficiente | <input type="checkbox"/> |
| | Adeguate | <input type="checkbox"/> |
| | Eccessiva | <input type="checkbox"/> |
| L'aspetto della pietanza è: | Non accettabile | <input type="checkbox"/> |
| | Accettabile | <input type="checkbox"/> |
| | Gradevole | <input type="checkbox"/> |
| La pietanza risulta: | Calda | <input type="checkbox"/> |
| | Tiepida | <input type="checkbox"/> |
| | Fredda | <input type="checkbox"/> |
| La cottura è: | Scarsa | <input type="checkbox"/> |
| | Adeguate | <input type="checkbox"/> |
| | Eccessiva | <input type="checkbox"/> |
| Il sapore è: | Non accettabile | <input type="checkbox"/> |
| | Accettabile | <input type="checkbox"/> |
| | Gradevole | <input type="checkbox"/> |

SECONDO PIATTO

La quantità è:	Insufficiente	<input type="checkbox"/>
	Adeguate	<input type="checkbox"/>
	Eccessiva	<input type="checkbox"/>
L'aspetto della pietanza è:	Non accettabile	<input type="checkbox"/>
	Accettabile	<input type="checkbox"/>
	Gradevole	<input type="checkbox"/>
La pietanza risulta:	Calda	<input type="checkbox"/>
	Tiepida	<input type="checkbox"/>
	Fredda	<input type="checkbox"/>
La cottura è:	Scarsa	<input type="checkbox"/>
	Adeguate	<input type="checkbox"/>
	Eccessiva	<input type="checkbox"/>
Il sapore è:	Non accettabile	<input type="checkbox"/>
	Accettabile	<input type="checkbox"/>
	Gradevole	<input type="checkbox"/>

CONTORNO

La quantità è:	Insufficiente	<input type="checkbox"/>
	Adeguate	<input type="checkbox"/>
	Eccessiva	<input type="checkbox"/>
L'aspetto della pietanza è:	Non accettabile	<input type="checkbox"/>
	Accettabile	<input type="checkbox"/>
	Gradevole	<input type="checkbox"/>
Il sapore è:	Non accettabile	<input type="checkbox"/>
	Accettabile	<input type="checkbox"/>
	Gradevole	<input type="checkbox"/>
Se il contorno è caldo		
La pietanza risulta:	Calda	<input type="checkbox"/>
	Tiepida	<input type="checkbox"/>
	Fredda	<input type="checkbox"/>
La cottura è:	Scarsa	<input type="checkbox"/>
	Adeguate	<input type="checkbox"/>
	Eccessiva	<input type="checkbox"/>

FRUTTA

La quantità è:	Insufficiente	<input type="checkbox"/>
	Adeguate	<input type="checkbox"/>
	Eccessiva	<input type="checkbox"/>
L'aspetto della pietanza è:	Non accettabile	<input type="checkbox"/>
	Accettabile	<input type="checkbox"/>

La frutta è:

Gradevole

Acerba

Matura

Eccessivamente matura

SCHEDA 2

RESIDUO IN MENSA E INDICE DI GRADIBILITÀ

Bambini presenti in mensa: _____

Bambini che hanno mangiato più della metà:

del primo _____

del secondo _____

del contorno _____

della frutta _____

INDICE GRADIBILITÀ	PRIMO	SECONDO	CONTORNO	FRUTTA
Tot. Accettato (75% - 100%)				
Parz. Accettato (50% - 74%)				
Parz. Rifiutato (25% - 49%)				
Tot. Rifiutato (0% - 24%)				

N.B.: L'INDICE DI GRADIBILITÀ SI MISURA DIVIDENDO IL NUMERO DI BAMBINI CHE HANNO MANGIATO PIÙ DELLA METÀ DEL PASTO (A) PER IL NUMERO TOT DI BAMBINI CHE HANNO MANGIATO (B) X 100

$$IG = (A/B) \times 100$$