



# COMUNE DI CIVITANOVA MARCHE

Provincia di Macerata

P.IVA e c.f. 00262470438

## SERVIZI EDUCATIVI-FORMATIVI

AL SIG. SINDACO DEL COMUNE DI CIVITANOVA MARCHE

**OGGETTO: DOMANDA DI ISCRIZIONE AL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ANNO SCOLASTICO 2017/2018**

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_ Nato/a a \_\_\_\_\_  
Il \_\_\_\_\_ C.F. \_\_\_\_\_ Residente a \_\_\_\_\_  
CAP \_\_\_\_\_ in Via \_\_\_\_\_ N. \_\_\_\_\_  
Telefono (obbligatorio) \_\_\_\_\_ e.mail \_\_\_\_\_

### CHIEDE

➤ **L'ISCRIZIONE AL SERVIZIO MENSA PER L'ANNO SCOLASTICO 2017/2018 PER IL/LA PROPRIO/A FIGLIO/A SOTTO INDICATO/A.**

A tal fine ai sensi e per gli effetti delle disposizioni contenute negli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445 e consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000 in caso di dichiarazioni mendaci rese in sede di autocertificazione, sotto la propria responsabilità,

### DICHIARA

COGNOME E NOME ALUNNO/A _____
LUOGO DI NASCITA _____ DATA DI NASCITA _____
CODICE FISCALE _____ COMUNE DI RESIDENZA _____
PROVINCIA ( _____ ) VIA _____ N. _____
SCUOLA _____ CLASSE _____ TEMPO PIENO – MODULO (barrare)

### ALLEGA

➤ MODELLO ISEE IN CORSO DI VALIDITA'      SI'      NO      (barrare la voce che interessa)

### SI IMPEGNA

➤ **AL PAGAMENTO ANTICIPATO (ALMENO SETTIMANALE) DELLA MENSA SECONDO LE TARIFFE IN VIGORE DALL'A.S. 2015/2016, SECONDO IL PROSPETTO SPECIFICATO NELLA NOTA INFORMATIVA ALLEGATA:**

### PRENDE ATTO CHE

➤ **PER FRUIRE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E' NECESSARIO ESSERE IN REGOLA CON I PAGAMENTI DEGLI ANNI PRECEDENTI PER TUTTI I FIGLI CHE HANNO USUFRUITO DELLA MENSA**

### DICHIARA

- di essere a conoscenza che la compilazione e la consegna al Comune del presente modulo di iscrizione al Servizio di Refezione Scolastica è condizione necessaria per l'ammissione al Servizio di Refezione Scolastica;
- di accettare tutte le modalità di fruizione e di pagamento del Servizio di Refezione Scolastica di cui all'allegata Nota Informativa sul Servizio;
- di impegnarsi a comunicare ogni eventuale variazione (residenza, telefono, ecc.) a quanto sopra dichiarato;
- di essere consapevole che l'Amministrazione Comunale ricorrerà alla riscossione forzata nei casi di morosità;
- di autorizzare l'Ente Locale nell'utilizzazione dei dati contenuti nella presente autocertificazione per fini istituzionali propri della Pubblica Amministrazione (D.Lgs. n. 196/2003 ss.mm.), compresi casi di trasmissione degli stessi dati a soggetti affidatari della gestione dei servizi per i quali i dati sono necessari e vengono richiesti;
- di acconsentire all'utilizzo del numero di cellulare e dell'eventuale utilizzo dell'indirizzo di posta elettronica per l'invio delle comunicazioni relative al servizio mensa scolastica.

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

(Allegare fotocopia fronte/retro di documento di identità in corso di validità ai sensi dell'art. 38 D.P.R. 445/2000)



## COMUNE DI CIVITANOVA MARCHE

Provincia di Macerata

P.IVA e c.f. 00262470438

### SERVIZI EDUCATIVI-FORMATIVI

## **NOTA INFORMATIVA** **SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA** **Scuole dell'Infanzia e Scuole Primarie**



La Refezione Scolastica è un servizio importante per la collettività: è un momento di grande socializzazione ed è la sede opportuna per la diffusione di una nuova e più consapevole cultura alimentare. Tiene conto dei diversi aspetti: nutrizionale, igienico, organizzativo e pedagogico, puntando l'attenzione sia sulla qualità degli alimenti che sul gradimento del pasto.

Il Servizio, nella sua globalità, coinvolge competenze e responsabilità che fanno capo all'Amministrazione Comunale, ai Dirigenti Scolastici, al Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.) – A.S.U.R. Area Vasta 3 e alla Ditta fornitrice dei pasti.

La presente nota ha lo scopo di informare l'utenza sull'organizzazione, sulla qualità e sui principali contenuti del Servizio, al fine di consolidare un rapporto ancora più diretto ed efficace di informazione trasparente.

**Info Comune: Servizi Educativi-Formativi - tel. 0733.822.225/822.294/822.259**

### **ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO**

La ditta All Foods srl con sede legale ad Albano Laziale (RM) e sede amministrativa a Terni (TR) è la ditta appaltatrice del servizio di ristorazione scolastica per il periodo 2011-2018. Il centro di cottura è ubicato in Via IV Novembre – lungomare nord, è regolarmente autorizzato/registrato ed è soggetto ai controlli previsti dall'Autorità competente.

La ditta appaltatrice gestisce anche la rilevazione automatica delle presenze a mensa sulla base delle prenotazioni inviate quotidianamente via fax dalle Scuole al centro di Cottura. Il costo del pasto viene decurtato automaticamente dal conto di ogni utente per ogni giorno di presenza rilevato.

### **MODALITÀ DI PAGAMENTO ANTICIPATO DEI PASTI : PRE-PAGATO**

La modalità "pre-pagato" consiste nel pagamento anticipato dei pasti mediante ricariche da effettuare presso punti convenzionati, utilizzando il codice personale assegnato ad ogni utente (CODICE UTENTE).

Ad ogni alunno iscritto al servizio mensa viene comunicato dal Comune il codice utente che resta invariato per tutti gli anni scolastici in cui usufruirà della mensa e a cui sono collegati i dati relativi alla classe frequentata, la corrispondente tariffa da pagare e l'eventuale dieta. (Tutti i dati sono trattati in conformità a quanto stabilito dal Codice in materia di dati personali – D. Lgs. 196/2003).

**Come effettuare una ricarica** Per il pagamento bisogna comunicare, all' esercente del punto di ricarica autorizzato, il codice utente dell'alunno iscritto al servizio mensa e l'importo che si vuole versare. L'esercente effettua una "ricarica" accreditandola sul codice utente e rilascia una ricevuta sulla quale risulta il versamento effettuato. Il servizio di ricarica è completamente gratuito.

**NB:** Al termine dell'operazione è importante controllare che siano corretti il codice utente digitato e la somma versata. Vi raccomandiamo di conservare con la massima cura lo scontrino rilasciato, perché, per qualunque evenienza, lo scontrino è il Vostro documento di prova dell'avvenuto pagamento.

**Costo del buono pasto: il costo del buono pasto è determinato in base alle diverse fasce di reddito ISEE**

FASCE ISEE		CONTRIBUTO COMUNALE	COSTO EFFETTIVO
Da € 0	A € 7.000,00	€ 4,95	€ 0,00
Da € 7.001,00	A € 15.000,00	€ 2,45	€ 2,50
Da € 15.001,00	A € 25.000,00	€ 2,20	€ 2,75
Da € 25.001,00	A € 35.000,00	€ 1,70	€ 3,25
Da € 35.001,00	A € 45.000,00	€ 1,20	€ 3,75
Oltre € 45.001,00		€ 0,00	€ 4,95
Non residenti*		€ 0,00	€ 4,95

**Dove effettuare una ricarica** Le ricariche si potranno effettuare presso i seguenti punti autorizzati:



## COMUNE DI CIVITANOVA MARCHE

Provincia di Macerata

P.IVA e c.f. 00262470438

### SERVIZI EDUCATIVI-FORMATIVI

- **IPER SpA** Via S. Costantino, 98 – Civitanova Marche (orario apertura IPER– 0733.828.111) – CONTANTI E POS;
- **DELEGAZIONE COMUNALE DI CIVITANOVA ALTA** (orario al pubblico – tel. 0733.822.402) - CONTANTI E POS;
- **CIVITAS srl** c/o Sportello Unico Civica Residenza P.zza XX Settembre (orario apertura dal lunedì al sabato 9.00-13.00 e 16.00-20.00 - tel 0733.822.209) SOLO POS;
- **IL GIORNALAIO s.a.s.** di Morresi F. con sede in Piazza Gramsci - zona Porto (dal lunedì alla domenica con orario 06.00-13.00 e 15.00-20.00) SOLO CONTANTI.
- **TABACCHERIA GIANNINI** Via Carducci, 49 Civitanova Marche Tel. 0733811764 – 3383669709 SOLO POS
- **CARTOLIBRERIA MA.EL.** S.S. Maceratese, 9/A Civitanova Marche 0733775849 SOLO POS

**Come fare per conoscere il proprio credito** L'utente può conoscere lo stato di pagamento o il credito residuo tramite il **SITO INTERNET DEL COMUNE**: [www.comune.civitanova.mc.it](http://www.comune.civitanova.mc.it), cliccando sul menù "SERVIZI ONLINE", voce "REFEZIONE SCOLASTICA" e inserendo CODICE UTENTE e PASSWORD dell'alunno/a, comunicare con lettera dal Comune. Per qualsiasi richiesta di informazione e chiarimento relativa al pagamento dei pasti, all'eventuale smarrimento del codice utente di ricarica, della password, ecc. contattare il Servizio Comunale S.E.F.

### ALIMENTAZIONE SANA, CORRETTA E GUSTOSA

L'alimentazione proposta è in linea con le indicazioni delle Linee Guida Regionali per la ristorazione scolastica: i Menù (Invernale e Primavera) sono stati elaborati con la supervisione del S.I.A.N. ASUR AV3 tenendo conto dei L.A.R.N. " Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti per la popolazione italiana sulla base dei fabbisogni energetici e nutritivi delle diverse fasce di età".

I menù proposti a scuola sono "dinamici", cioè suscettibili di variazioni e miglioramenti in sede di Comitato Tecnico al fine di far sperimentare nuovi sapori e consolidare alcune sane abitudini alimentari come ad esempio il consumo di pesce, ortaggi e legumi che sono alimenti in genere poco graditi ai bambini, ma insostituibili.

Pur ricordando che il pranzo è solo uno dei cinque pasti giornalieri necessari, il menù scolastico è articolato su quattro settimane in modo tale che sia il più vario possibile per ragioni sia di appetibilità sia di equilibrio dei principi nutritivi indispensabili per una sana crescita; inoltre offre combinazioni alimentari differenti secondo le stagioni. Le preparazioni alimentari sono semplici e leggere: a tale scopo si eseguono cotture a vapore, al forno, ecc. e non sono previste frittiture e soffritti.

Con la collaborazione degli insegnanti, del S.I.A.N., del Comitato Tecnico\* e della Ditta appaltatrice si mira a proporre agli alunni sia l'educazione alimentare che al gusto.

**E' garantita la qualità dei prodotti** (cfr stralcio dell'art.11 del Capitolato d'Oneri del Servizio di Refezione Scolastica....) *Le derrate alimentari saranno a carico della ditta aggiudicataria e dovranno essere pienamente conformi a tutti i requisiti richiesti dalle leggi vigenti che disciplinano la produzione ed il commercio. Le derrate fornite dovranno essere di prima qualità ed ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario, in perfetto stato di conservazione e possedere requisiti e caratteristiche di qualità nutrizionale, organolettica e merceologica conformi a quelle richieste dal presente Capitolato e dai suoi allegati. Per quanto concerne i prodotti, la ditta aggiudicataria dovrà utilizzare:*

- carni bovine fresche, marchio di qualità IGP (Indicazione Geografica Protetta) "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" - Marchigiana; la ditta fornitrice dovrà pertanto essere iscritta al Consorzio C.C.B.I. (Consorzio Produttori Carne Bovina Pregiata delle Razze Marchigiane) ed esibire relativa documentazione comprovante l'acquisto così come richiesto;
- pesce spinato, congelato o surgelato, in filetti (es. bastoncini o altri tipi di preparazioni) di preferenza Ordine Gadiformes, Famiglie Gadidae e Merluccidae – merluzzo nordico, pollak d'Alaska, nasello atlantico, ecc. e Ordine Pleuronectiformes, Famiglia Pleuronectidae – platessa, ecc.);
- tonno di prima scelta, di produzione nazionale, in olio di oliva;
- carne di maiale fresca di provenienza nazionale, di ottima qualità e prima scelta, rispondente alla vigente normativa;
- carne di pollame (gallina, pollo, tacchino) e/o cunicola (coniglio) fresca, di provenienza nazionale, di ottima qualità e prima scelta, rispondente alla vigente normativa;
- olio extra vergine di oliva;
- pasta di grano duro e riso resistenti alla cottura;
- frutta, verdura e ortaggi freschi di stagione, possibilmente di provenienza locale (filiera corta, rimanendo l'evenienza di utilizzo per alcune tipologie di alimenti di prodotti surgelati);
- parmigiano reggiano;
- uova fresche con possibilità di utilizzare uova pastorizzate;
- formaggi freschi a minimo contenuto di grassi (es. ricotta di mucca, mozzarella, fiordilatte, stracchino, caciotta, ecc.);
- formaggi semi-stagionati (tipo fontina ed emmenthal, ecc.);
- legumi freschi, secchi o surgelati;
- pane confezionato all'origine;
- prosciutto crudo dolce o semidolce e prosciutto cotto senza conservanti aggiunti, ottenuti da animali allevati in Italia, prodotti in conformità dei Regolamenti CE 852/04 e 853/04;
- pomodori pelati, nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale. E' preferibile l'utilizzo di conserve in contenitori di vetro;
- yogurt alla frutta;
- dolce da forno con esclusione di quelli a base di crema o panna.

**Fra gli alimenti di cui sopra, frutta, verdura, ortaggi dovranno provenire da coltivazioni biologiche garantite e certificate, olio extra vergine di oliva e pane dalla trasformazione di prodotti ottenuti da coltivazioni biologiche garantite e certificate...**



## COMUNE DI CIVITANOVA MARCHE

Provincia di Macerata

P.IVA e c.f. 00262470438

### SERVIZI EDUCATIVI-FORMATIVI

#### **DIETE SPECIALI**

È possibile richiedere **diete speciali per allergia, intolleranza, motivi religiosi**, ecc. esclusivamente compilando l'apposito modulo disponibile presso i rispettivi Istituti Scolastici. L'Amministrazione Comunale non si assume la responsabilità della somministrazione di diete speciali che non abbiano seguito questa procedura. **La richiesta di dieta speciale deve essere obbligatoriamente ripresentata all'inizio di ogni anno scolastico**, in quanto non è previsto il rinnovo automatico della dieta elaborata per i precedenti anni scolastici.

\*

#### **COMITATO TECNICO**

È istituito con apposito regolamento il **Comitato Tecnico**, con compiti di vigilanza, verifica, valutazione e proposizione. Il Comitato Tecnico è composto dai seguenti soggetti: Dirigente Comunale di Settore o delegato; Dirigente S.I.A.N. - A.S.U.R. AV3 o delegato; Referente Ditta Aggiudicataria; n.4 rappresentanti per ogni Istituto Scolastico Comprensivo e precisamente: Dirigente Scolastico o delegato; Presidente del Consiglio di Istituto o delegato; un rappresentante del corpo docente e un rappresentante dei genitori. In seno al Comitato Tecnico è istituito un **Comitato di Coordinamento**, più ristretto, di valutazione e verifica.

I genitori del Comitato Tecnico sono incaricati di effettuare i sopralluoghi nei refettori ai sensi e per gli effetti dell'art.7 del Regolamento per verificare l'andamento del Servizio: **dai controlli sono escluse le verifiche igienico-sanitarie, per le quali vige la competenza esclusiva delle Autorità di controllo ufficiale, tra cui il S.I.A.N.- ASUR Area Vasta 3.**

IL DIRIGENTE III SETTORE DR. GIACOMO SARACCO

L'ASSESSORE S.E.F. ING. PIERGIORGIO BALBONI