



Comune di Udine  
Dipartimento Servizi alla Persona e  
alla Comunità  
Servizio Servizi Educativi e Sportivi  
U.O. Ristorazione Scolastica

Notiziario di aggiornamento  
informativo per gli utenti  
Maggio 2017

## INDICE

1. Il servizio di ristorazione scolastica .....	pag. 3
2. Le tariffe del servizio di ristorazione scolastica .....	pag. 7

### ALLEGATI:

1. I prodotti alimentari biologici
2. Il contratto della merenda

## 1. Il servizio di ristorazione scolastica

### **Dove**

Il servizio di ristorazione scolastica comunale è istituito in: 4 nidi d'infanzia (di cui tre a gestione indiretta da settembre 2016), 17 scuole dell'infanzia, 20 scuole primarie e 7 scuole secondarie di primo grado della città, **per un totale complessivo di ben 48 plessi scolastici serviti** e una popolazione di utenti iscritti pari a **4.440 unità (101 presso i nidi e 4.339 presso le scuole) e 407 adulti** aventi diritto al pasto gratuito.

### **Alcuni dati**

Nel corso dell'anno 2016 il Comune di Udine ha garantito l'erogazione di **12.190** nel nido d'infanzia a gestione diretta, **189.288** nelle scuole dell'infanzia e **324.273** nelle scuole primarie e secondarie di 1° grado.

I nidi d'infanzia "Cocolar", "Dire, Fare, Giocare" e "Sacheburache" (a gestione indiretta), inoltre, nel corso dell'anno 2016 hanno garantito l'erogazione di **32.660** pasti complessivi.

Durante i mesi di giugno, luglio ed agosto 2016 si è provveduto altresì a garantire il servizio di ristorazione scolastica anche ai bambini frequentanti i centri ricreativi estivi 3 - 6 anni e 6 - 11 anni con l'erogazione di **10.718** pasti in totale. In totale quindi sono stati garantiti **569.129** pasti.

### **Menù**

I menù vengono predisposti dalla S.O.C. Igiene Alimenti e Nutrizione - Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Udine.

La Regione Friuli Venezia Giulia ha emanato nel 2012 delle Linee Guida per la preparazione dei menù scolastici, recepite dal Comune di Udine ed inserite nei capitolati d'appalto.

*I menù settimanali sono resi noti all'utenza all'inizio di ogni anno scolastico anche mediante pubblicazione degli stessi su sito internet dell'Amministrazione. **Ciò è regolarmente avvenuto anche per l'anno scolastico 2016/17.***

Sul sito internet del Comune di Udine al link:

([http://www.comune.udine.it/opencms/opencms/release/ComuneUdine/cittavicina/bambini/servizi\\_educativi/servizi/tariffemensa.html](http://www.comune.udine.it/opencms/opencms/release/ComuneUdine/cittavicina/bambini/servizi_educativi/servizi/tariffemensa.html))

sono riprodotti i menù in vigore (i menù sono richiedibili anche all'U.O. Ristorazione Scolastica e sono anche esposti presso le singole scuole) I menù possono subire modifiche concordate tra Commissione Mense, Azienda Sanitaria e Amministrazione Comunale; le modifiche vengono messe a conoscenza di tutti i genitori.

### **Diete speciali**

Se un commensale, per motivi di salute, ha la necessità di seguire una dieta speciale o di evitare alcuni tipi di alimenti per allergie o intolleranze alimentari, il genitore lo deve segnalare all'ufficio ristorazione scolastica presentando al Comune una richiesta su apposito modello, allegando un certificato medico recente.

E' anche possibile richiedere di evitare la somministrazione di determinati alimenti per motivi religiosi o etnici.

Per casi particolari, non assorbibili entro il sistema delle diete speciali, compete al Dipartimento Prevenzione - Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Udine la valutazione delle certificazioni mediche volte ad evidenziare le patologie in atto e la formulazione di regimi alimentari *ad personam*. Tale valutazione non è necessaria quando la certificazione è stata rilasciata da un'altra struttura del Servizio Sanitario Regionale.

Anche per questi casi il menù dovrà essere equilibrato ed il più vicino possibile a quello generale, secondo quanto previsto dalla prescrizione medica ove vanno riportate

esclusivamente indicazioni riguardanti gli alimenti da escludere dalla dieta e non la diagnosi, osservando al riguardo le disposizioni contenute nel decreto legislativo 196/2003 e successive modifiche ed integrazioni.

Mod. 1 – RICHIESTA DIETA SPECIALE PER  
PATOLOGIA/ALLERGIA/INTOLLERANZA

Al  
Servizio di Ristorazione Scolastica del  
Comune di Udine  
Sede

Anno scolastico \_\_\_\_\_

Il sottoscritto/a

\_\_\_\_\_

nato/a a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

il \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ residente in \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_

C. F. | | | | | | | | | | | | | | | | | |

genitore o esercitante potestà genitoriale dell'alunno/a \_\_\_\_\_

frequentante la Scuola \_\_\_\_\_ classe \_\_\_/\_\_\_

CHIEDE

che al proprio figlio/a più sopra nominato/a venga somministrata **la dieta speciale** (barrare la casella interessata)  
prevista per la seguente

- Allergia**
- Intolleranza**
- Celiachia**
- Obesità**
- Diabete**
- Fauvismo**
- Fenilchetonuria**
- Dieta ad esclusione per protocollo diagnostico**
- Dieta leggera (durata superiore ai tre giorni)**
- Altro** \_\_\_\_\_ (specificare)

Al riguardo allego certificazione medica del \_\_\_\_\_ (data emissione certificato)

Data

\_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

Firma (leggibile)

\_\_\_\_\_

**Recapito per eventuali comunicazioni:**

Cognome e Nome \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_

Città \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_

*I dati personali saranno trattati in conformità al D.Lgs. 196/2003 (art. 13)*



**2. LE TARIFFE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE  
SCOLASTICA:  
ANNO SCOLASTICO 2016/17  
(con decorrenza settembre 2016)**

**I. IMPORTO DELLE TARIFFE (tariffa intera)**

**A) SCUOLE DELL'INFANZIA**

TARIFFA GIORNALIERA		
SERVIZIO	RESIDENTI IN € (IVA compresa)	NON RESIDENTI IN € (IVA compresa)
MERENDA E PRANZO scuole: "Via d'Artegna", "Centazzo" e "Sorelle Agazzi"	5,20 €	6,00 €
MERENDA E PRANZO Scuola dell'inf. "Mons. Cossettini"	4,65 €	5,40 €
MERENDA E PRANZO Tutte le altre scuole d'infanzia	5,00 €	5,80 €
MERENDA SENZA PRANZO (1) Scuole d'infanzia	0,80 €	1,40 €

- (1) Questa tipologia di tariffa può essere utilizzata all'inizio del periodo di inserimento del bambino nell'ambiente scolastico, oppure nei giorni in cui, per particolari motivi, il bambino non può fruire del pasto o si assenta dalla scuola prima delle 12,00.  
La tariffa del servizio "merenda senza pranzo" è addebitata d'ufficio sul conto virtuale dell'utente nel mese successivo sulla base dei conteggi relativi alle merende effettivamente consumate senza la fruizione del pasto nella stessa giornata.  
L'utente che intende fruire della sola merenda (e non del pasto) per l'intero anno scolastico dovrà consegnare o trasmettere ai competenti uffici comunali una specifica istanza su modello fornito dagli uffici stessi.

**B) SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO**

TARIFFA GIORNALIERA				
TIPOLOGIA DI SERVIZIO	PASTO TIPOLOGIA <b>B</b> RESIDENTI	PASTO TIPOLOGIA <b>B</b> NON RESIDENTI	PASTO TIPOLOGIA <b>C</b> RESIDENTI	PASTO TIPOLOGIA <b>C</b> NON RESIDENTI
		4,80 €	5,70 €	4,45 €

**C) PERSONALE SCOLASTICO ED EDUCATIVO:**

C I) Personale scolastico avente diritto al pasto gratuito in base al CCNL Scuola: non assoggettato al versamento di tariffe (il costo dei pasti consumati è addebitato dal Comune al Ministero dell'Istruzione ai fini del successivo rimborso da parte di quest'ultimo). Per poter fruire del pasto scolastico il personale avente diritto dovrà essere inserito nell'apposito elenco elaborato dall'Istituto Comprensivo di appartenenza e comunicato preventivamente al Comune.

C II) Personale scolastico NON avente diritto al pasto gratuito in quanto non rientrante fra quello di cui alla precedente lettera CI) e quindi non impegnato in alcun modo nelle attività di assistenza degli alunni durante la mensa scolastica

1 PASTO: 7,00 € (IVA COMPRESA)

C III) Personale operante nei servizi post-scolastici gestiti dal Comune o dalle scuole o da soggetti terzi incaricati dal Comune o dalle scuole ed espressamente autorizzati dall'uno, dalle altre o da entrambi a svolgere attività di assistenza alla fruizione del pasto durante i servizi stessi

1 PASTO: 3,50 € (IVA COMPRESA)

**ANNO SCOLASTICO 2017/18**  
(con decorrenza settembre 2017)

**I. IMPORTO DELLE TARIFFE (tariffa intera)**

**A) SCUOLE DELL'INFANZIA**

<b>TARIFFA GIORNALIERA</b>		
SERVIZIO	RESIDENTI IN € (IVA compresa)	NON RESIDENTI IN € (IVA compresa)
MERENDA E PRANZO scuole: "Via d'Artegna", "Centazzo" e "Sorelle Agazzi"	5,20 €	6,00 €
MERENDA E PRANZO Scuola dell'inf. "Mons. Cossettini"	4,65 €	5,40 €
MERENDA E PRANZO Tutte le altre scuole d'infanzia	5,00 €	5,80 €
MERENDA SENZA PRANZO <sup>(1)</sup> Scuole d'infanzia	0,80 €	1,40 €

(1) Questa tipologia di tariffa può essere utilizzata all'inizio del periodo di inserimento del bambino nell'ambiente scolastico, oppure nei giorni in cui, per particolari motivi, il bambino non può fruire del pasto o si assenta dalla scuola prima delle 12,00.

La tariffa del servizio "merenda senza pranzo" è addebitata d'ufficio sul conto virtuale dell'utente nel mese successivo sulla base dei conteggi relativi alle merende effettivamente consumate senza la fruizione del pasto nella stessa giornata.

L'utente che intende fruire della sola merenda (e non del pasto) per l'intero anno scolastico dovrà consegnare o trasmettere ai competenti uffici comunali una specifica istanza su modello fornito dagli uffici stessi.

**B) SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO**

<b>TARIFFA GIORNALIERA</b>				
TIPOLOGIA DI SERVIZIO	PASTO TIPOLOGIA <b>B</b> RESIDENTI	PASTO TIPOLOGIA <b>B</b> NON RESIDENTI	PASTO TIPOLOGIA <b>C</b> RESIDENTI	PASTO TIPOLOGIA <b>C</b> NON RESIDENTI
	4,80 €	5,70 €	4,45 €	5,45 €

**C) PERSONALE SCOLASTICO ED EDUCATIVO:**

C I) Personale scolastico avente diritto al pasto gratuito in base al CCNL Scuola: non assoggettato al versamento di tariffe (il costo dei pasti consumati è addebitato dal Comune al Ministero dell'Istruzione ai fini del successivo rimborso da parte di quest'ultimo). Per poter fruire del pasto scolastico il personale avente diritto dovrà essere inserito nell'apposito elenco elaborato dall'Istituto Comprensivo di appartenenza e comunicato preventivamente al Comune.

C II) Personale scolastico NON avente diritto al pasto gratuito in quanto non rientrante fra quello di cui alla precedente lettera CI) e quindi non impegnato in alcun modo nelle attività di assistenza degli alunni durante la mensa scolastica

1 PASTO: 7,00 € (IVA COMPRESA)

C III) Personale operante nei servizi post-scolastici gestiti dal Comune o dalle scuole o da soggetti terzi incaricati dal Comune o dalle scuole ed espressamente autorizzati dall'uno, dalle altre o da entrambi a svolgere attività di assistenza alla fruizione del pasto durante i servizi stessi

1 PASTO: 3,50 € (IVA COMPRESA)



Sono previste agevolazioni tariffarie per i soli residenti e per la presenza di fratelli che fruiscono contemporaneamente del servizio di ristorazione scolastica comunale. I tariffari a.s. 2016/17 ed a.s. 2017/18 disciplinano nello specifico la disciplina ISEE vigente ai sensi del DPCM 159/2013. Per informazioni più dettagliate è possibile consultare il sito internet del Comune (vedi il seguente link)

[http://www.comune.udine.it/opencms/opencms/release/ComuneUdine/cittavicina/bambini/servizi\\_educativi/servizi/tariffemensa.html](http://www.comune.udine.it/opencms/opencms/release/ComuneUdine/cittavicina/bambini/servizi_educativi/servizi/tariffemensa.html)

### **Carta dei Servizi**

E' il documento con cui la Pubblica Amministrazione si impegna formalmente in merito alle caratteristiche essenziali del servizio cui la Carta si riferisce, alle modalità previste per accedere al servizio stesso e per fruirne, allo standard di qualità che si intende garantire, alle modalità stabilite per verificare il mantenimento degli impegni assunti, alle regole stabilite per le procedure di reclamo e l'accesso a forme di risarcimento. E' riprodotta sul sito internet istituzionale del Comune di Udine

[http://www.comune.udine.it/opencms/opencms/release/ComuneUdine/cittavicina/bambini/servizi\\_educativi/servizi/tariffemensa.html](http://www.comune.udine.it/opencms/opencms/release/ComuneUdine/cittavicina/bambini/servizi_educativi/servizi/tariffemensa.html)

### **Regolamento del Servizio**

E' il testo fondamentale che regola il servizio di ristorazione scolastica nel Comune di Udine. Si precisa che il Regolamento allegato è stato approvato il 24 settembre 2007 con deliberazione consiliare n. 105 d'ord.. E' riprodotto sul sito Internet istituzionale del Comune di Udine, come allegato alla Guida alla Ristorazione Scolastica.

[http://www.comune.udine.it/opencms/opencms/release/ComuneUdine/cittavicina/bambini/servizi\\_educativi/servizi/tariffemensa.html](http://www.comune.udine.it/opencms/opencms/release/ComuneUdine/cittavicina/bambini/servizi_educativi/servizi/tariffemensa.html)

### **Unità Operativa Ristorazione Scolastica e staff cucine**

Gli operatori dell'U.O. Ristorazione Scolastica sono a disposizione per qualsiasi informazione sull'organizzazione del servizio, sui menù e sulle diete speciali. Gli orari di apertura al pubblico sono i seguenti: lunedì dalle ore 8.30 alle ore 16.30 (orario continuato), dal martedì al venerdì: dalle ore 8.30 alle ore 12.30. I numeri di telefono sono: 0432.1272719, 1272720, 1272904. Il fax è 0432.1270346. L'indirizzo e-mail: [www.ristorazione.scuole@comune.udine.it](mailto:www.ristorazione.scuole@comune.udine.it)

Indichiamo le sedi in cui opera personale di cucina comunale, della ditta Sodexo e della ditta Camst.

#### **PERSONALE COMUNALE DI CUCINA DEI NIDI D'INFANZIA**

**Nido d'infanzia** "Fantasia dei Bimbi", Via Diaz, 20

**Nido d'infanzia Via Alba:** Personale di cucina della Ditta Codess cui è affidata la gestione della struttura.

**Nido d'infanzia** "Dire, Fare, Giocare", Via della Roggia: Personale di cucina della ditta Sodexo Italia S.p.A. cui è affidata, con decorrenza settembre 2015, la gestione della struttura.

**Nido d'infanzia "Sacheburache"** Via Baldasseria Media: Personale di cucina della ditta Sodexo Italia S.p.A. cui è affidata, con decorrenza settembre 2016, la gestione del servizio di ristorazione scolastica.

#### **PERSONALE COMUNALE DI CUCINA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA**

Centazzo – Via delle Scuole, 7  
Sorelle Agazzi – Via Petrarca, 11:  
v. D'Artegna – Via D'Artegna, 82.

#### **SCUOLE DELL'INFANZIA OVE OPERA PERSONALE DI CUCINA DELLA DITTA SODEXO**

1° Maggio - Via Martignacco, 60;  
Benedetti – Via Val di Resia, 11;  
Gabelli – Via Bariglaria, 350;  
Marco Volpe – Via M. Volpe, 30;  
Maria Forte – Via R. di Giusto, 82;  
Paparotti – Via Pellis, 7;  
Pecile – Via Manzoni, 7;  
Pick – Via del Bon, 9;  
Sacro Cuore, Via Cividale  
Taverna – Piazza Polonia, 2;  
Via Baldasseria Media - Via Baldasseria  
(sede staccata – Via Pradamano),  
Zambelli – Via Bernardinis, 105;  
CAS - Via Laipacco

#### **SCUOLE DELL'INFANZIA CON PERSONALE DI CUCINA DELLA DITTA CAMST**

Mons. Cossettini – Via Vipacco, 9  
n. 2 sezioni staccate della scuola dell'infanzia "Forte" presso la scuola primaria "Friz" – via Modotti, 8

#### **MENSE DELLE SCUOLE PRIMARIE STATALI CON PERSONALE DI CUCINA DELLA DITTA CAMST**

*DANTE ALIGHIERI via Dante, 3*  
*L. GARZONI Metodo "Montessori" c/o DANTE Via Dante, 3*  
*A. ZARDINI Via Padova, 9*  
*ADA NEGRI Via Zucchi, 2*  
*L. GARZONI Via Ronchi, 14*  
*M.B. ALBERTI Via Baldasseria, 25*  
*IV NOVEMBRE – Via Magrini, 4*  
*DI TOPPO WASSERMANN Via Tomezzo*  
*PASCOLI - via Pordenone*  
*L. D'ORLANDI via Sabbadini,*  
*S. PELLICO – ViaSan Pietro, 70*  
*A. FRIZ via Modotti, 8*  
*I. NIEVO via Gorizia, 19*  
*G. MAZZINI via Bariglaria, 327*  
*E. GIRARDINI via Judrio, 1*  
*P. ZORUTTI via XXX Ottobre*  
*G. RODARI via Val di Resia, 13*  
*S. DOMENICO via Derna,*  
*G. CARDUCCI v.le Tricesimo, 57/A*  
*DIV. ALP. JULIA p.za Polonia, 1*  
*E. FRUCH via delle Scuole, 2*

#### **MENSE DELLE SCUOLE SECONDARIE STATALI DI 1° GRADO CON PERSONALE DI CUCINA CAMST**

Via Pradamano– via Pradamano, 21  
Via Divisione Julia – via Divisione Julia, 1  
G.B. Tiepolo – via Del Pioppo, 55  
Via Petrarca – via Petrarca, 19  
G. Marconi – Via Torino, 49

Via XXV Aprile – via XXV Aprile, 3  
A. Manzoni – piazza Garibaldi

### **L'Assessore**

L'Assessore allo Sport, all'Educazione e agli Stili di Vita è la dott.ssa Raffaella Basana Per appuntamenti è necessario contattare preventivamente la sua segreteria al n. 0432.1272727.

### **Il Direttore del Dipartimento Servizi alla Persona e alla Comunità**

Il Direttore del Dipartimento Servizi alla Persona e alla Comunità (da cui dipende anche l'U.O. Ristorazione Scolastica) è il Dott. Filippo Toscano. Per appuntamenti è necessario contattare preventivamente la sua segreteria al n. 0432.414716

### **Lo Staff dell'U.O. Ristorazione Scolastica**

Il Responsabile dell'U.O. Ristorazione Scolastica è il Dott. Flavio Pecorari n. tel. 0432.1272286

Personale amministrativo dell'U.O. Ristorazione Scolastica:

sig.ra Dellapasqua Aurora tel. 0432.1272719

sig. Moretto Natalino tel. 0432.1272720

sig. Moretuzzo Paolo tel. 0432.1272904

sig.ra Petrizzo Nicoletta tel. 0432.1272921

sig. Gracian Pascoli

### **Le Assistenti Sanitarie e le dietiste dell'Azienda Sanitaria. Le dietiste delle ditte appaltatrici**

Le Assistenti Sanitarie e le dietiste dell'Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Udine – Dipartimento di Prevenzione – S.O.C. Alimenti e Nutrizione - con sede in Udine, Via Chiusaforte, 2 possono essere contattate via telefono al n. 0432.553218. Le dietiste delle ditte appaltatrici Camst S.c.a.r.l. e Sodexo Italia S.p.A. sono a disposizione degli utenti delle mense scolastiche del Comune di Udine; per contatti è tuttavia necessario rivolgersi preventivamente all'U.O. Ristorazione Scolastica.

### **Le Associazioni di Volontariato**

Ass. di Volontariato "Alveare" c/o la scuola dell'infanzia Centazzo – via delle Scuole,7 – tel. 0432.401145

Ass. di Volontariato "Comitato Genitori scuola Via D'Artegna" c/o la scuola dell'infanzia Via D'Artegna – tel 0432. 480615

Ass. di Volontariato "Bambini a Tavola: gnam gnam" c/o la scuola dell'infanzia Sorelle Agazzi – via Petrarca, 11 tel. 0432.506407

**Commissione Mense** Si tratta di un organo consultivo molto importante che svolge anche funzioni di verifica della qualità del servizio di ristorazione scolastica. Composizione, funzionamento, modalità di elezione e compiti sono specificati dettagliatamente nel Regolamento del servizio di ristorazione scolastica all'art. 9.

COMPOSIZIONE COMMISSIONE MENSE A.S. 2016/17

Rappresentanti dei Genitori

n.	Mensa della scuola	Rappresentante dei genitori	Rappresentante dei genitori supplente
1	Scuola dell'infanzia "Centazzo"	Daniele ZUIANI	//
2	Scuola dell'infanzia "Benedetti"	Ana Juliana POPA	Omar TONIUTTI
3	Scuola dell'infanzia "1° Maggio"	Ilaria CADEL	//
4	Scuola dell'infanzia "Taverna"	Valentina DI LORENZO	Cristina ERMACORA
5	Scuola primaria "Rodari"	Serena GROSSO	Daniele ROSI
6	Scuola primaria "Fruch"	Jerry GIACCO	//
7	Scuola primaria "San Domenico"	Sabrina LICATA	//
8	Scuola primaria "Divisione Alpina Julia"	//	//
9	Scuola secondaria di primo grado "Tiepolo"	//	//
10	Scuola dell'infanzia "Sorelle Agazzi"	Carmelo BLANDIZZI GIARDINA	//
11	Scuola dell'infanzia "Pick"	Michela BASTIANUTTI	//
12	Scuola dell'infanzia "Laipacco"	Marta BORTOLUZZI	//
13	Scuola primaria "Zorutti"	Anna BUSOLINI	//
14	Scuola primaria "Garzoni"	Simona COMELLI	//
15	Scuola primaria "Garzoni", metodo "Montessori"	Giuliano MARINI	Filippo SAPONARO
16	Scuola primaria "Pellico"	Maria Dora PIONATI	Cinzia PITTONI
17	Scuola secondaria di primo grado "Valussi"	Teresa CIPOLLA	//
18	Scuola dell'infanzia "Mons. Cossettini"	Paola CESARIO	//
19	Scuola dell'infanzia "Volpe"	Monika BUCIC	//
20	Scuola dell'infanzia "Pecile"	Gloria AMURO	//
21	Scuola primaria "IV Novembre"	//	//
22	Scuola primaria "D'Orlandi"	Ivan MARTINUZZI	//
23	Scuola primaria "Dante"	Fabio CARGNELUTTI	//
24	Scuola secondaria di primo grado "Manzoni"	Caterina COLOGNESI	Luigi FUNES

25	Scuola dell'infanzia "Via Baldasseria Media"	Daniela LAMO	//
26	Scuola dell'infanzia "Ex CAS"	Anna D'ANGELO	Laura FRANCESCONI
27	Scuola dell'infanzia "Paparotti"	Elisabetta BARBA	Giuseppina DI GIOVANNI
28	Scuola primaria "Alberti"	Anna Rita CONTESSA	//
29	Scuola primaria "Zardini"	Francesca CATAPANO	Michela ZALLOTT TITTON
30	Scuola primaria "Negri"	Monica NONINI	Katiuska PEREZ
31	Scuola secondaria di primo grado "Fermi"	Epifanio NAPOLI	Paola NOT
32	Scuola dell'infanzia "Via D'Artegna"	Francesca LIONETTI	Claudia BIONDI
33	Scuola dell'infanzia "Zambelli"	Andrea KURTAGIC	Debora MONSALVE
34	Scuola primaria "Di Toppo/Wassermann"	Francesca RONCHESE	Teresa MARZETTI
35	Scuola primaria "Pascoli"	Federico PATINI	Raffaele DEL FABBRO
36	Scuola primaria "Nievo"	Marco MOSTICCHIO	Alessandro FOLLADOR
37	Scuola secondaria di primo grado "Ellero"	//	//
38	Scuola dell'infanzia "Maria Forte"	//	//
39	Scuola dell'infanzia "Forte c/o Friz"	Valentina COZZOLINO	//
40	Scuola dell'infanzia "Gabelli"	Fabio BUONO	Caterina BIANCO
41	Scuola dell'infanzia "Sacro Cuore"	Elena ROSSI	//
42	Scuola primaria "Carducci"	Giuliana BLASON	//
43	Scuola primaria "Friz"	Sabrina RAHOUL	Marika GIULIANI
44	Scuola primaria "Girardini"	Emanuela PIVIDORE	Elena SCLAUZERO
45	Scuola primaria "Mazzini"	Raffaella PILOSIO	//
46	Scuola secondaria di primo grado "Marconi"	Francesca PONTEL	//
47	Scuola secondaria di primo grado "Bellavitis"	Maria BASILICATA	//

## ALLEGATO 1 I PRODOTTI ALIMENTARI BIOLOGICI

Come abbiamo detto, il Comune di Udine garantisce a tutti gli utenti del servizio di ristorazione scolastica pasti preparati con alcune derrate alimentari biologiche; nelle tre scuole dell'infanzia dove operano le Associazioni di Volontariato composte da genitori quasi la totalità delle derrate alimentari impiegate sono biologiche..

MA VEDIAMO PIU' DA VICINO COSA SONO I PRODOTTI BIOLOGICI

(DAL SITO INTERNET DEL MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI)

### Le regole del biologico

L'agricoltura biologica è un sistema di gestione disciplinato in modo severo e scrupoloso, proprio per garantire al consumatore il rispetto di quei criteri di sicurezza e genuinità che lo contraddistinguono. Le regole relative al funzionamento del sistema di controllo, le modalità di etichettatura e per l'importazione di prodotti biologici da Paesi Terzi sono ben definite nella legislazione comunitaria vigente.

Dalla nascita dell'agricoltura biologica e fino al 2007, il settore era governato dal Regolamento **2092** elaborato nel 1991, che è stato sostituito nel 2007 da un nuovo regolamento, adeguato all'evoluzione del settore, il **Reg. CE 834/07**, a cui è seguito un regolamento di attuazione, **l'889/08**, che fornisce le norme tecniche ed i criteri di controllo, l'allevamento e le preparazioni alimentari. Le novità del nuovo regolamento riguardano soprattutto l'inserimento nel biologico di nuovi settori come l'acquacoltura e il vino.

L'azienda che vuole certificare le attività di **produzione, preparazione, commercializzazione e importazione** dei prodotti agricoli biologici deve essere sottoposta al sistema di **controllo**, secondo queste **fasi**:

- **compilazione** della notifica di attività con metodo biologico ed invio tramite posta raccomandata AR all'Organismo di controllo ed ai competenti Uffici regionali (nel caso di aziende importatrici, direttamente al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali);
- successivamente l'Organismo di controllo esegue in azienda una **visita ispettiva** "Fase di Avvio" durante la quale viene verificata la conformità dei siti produttivi a quanto previsto dal Regolamento(CE) 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni;
- sulla base dei risultati della visita viene redatto un **documento** denominato "Relazione di Ispezione Fase di Avvio", contenente tutte le informazioni utili alla Commissione di Certificazione per esprimere il giudizio di idoneità;
- la Commissione di Certificazione decide sull'**ammissione** o meno dell'azienda nel sistema di controllo;
- le aziende idonee entrano a far parte dell'**elenco** delle aziende controllate sulle quali, in base ad un Piano Preventivo dei Controlli Annuali (PPCA) redatto dal Responsabile Attività di Controllo ed approvato, vengono esercitate annualmente una o più visite di sorveglianza che hanno lo scopo di verificare il **mantenimento** delle **condizioni** di **idoneità** e la completa applicazione di quanto previsto dal Regolamento(CE) 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni;
- l'azienda riceverà tutta la **documentazione** necessaria a comprovare la sua **adesione** al sistema di produzione biologica: dichiarazione di assoggettamento, dichiarazione di conformità, certificazione di lotto prodotto, autorizzazione alla stampa di etichette. Per la certificazione delle produzioni come "Prodotto da agricoltura biologica", l'azienda agricola deve aver rispettato le **norme** dell'agricoltura biologica per un periodo, definito "di conversione all'agricoltura biologica", di almeno due anni prima della semina o, nel caso delle colture perenni diverse dai prati, di almeno tre anni prima del raccolto. La data iniziale del computo di tale periodo è quella di notifica.

Prima che sia trascorso l'intero periodo di conversione, ma comunque non prima di 12 mesi dalla data iniziale, le produzioni possono essere **certificate** come "Prodotto in conversione all'agricoltura biologica".

In certi casi il periodo di conversione può essere prolungato o abbreviato, per l'intera azienda o per parte di essa, tenuto conto dell'utilizzazione anteriore degli appezzamenti. Trascorso il periodo di conversione le produzioni potranno essere certificate con la dicitura "Prodotto da agricoltura biologica".

## IMPARIAMO A LEGGERE L'ETICHETTA DEL PRODOTTO BIOLOGICO

Il termine "**biologico**" nonché i rispettivi derivati e abbreviazioni "**bio**" e "**eco**", possono essere utilizzati, singolarmente o in abbinamento, nell'etichettatura e nella pubblicità dei prodotti biologici che soddisfano le prescrizioni previste dalla legislazione europea.

Per prodotti trasformati il riferimento "biologico" può essere riportato:

a) **direttamente nella denominazione di vendita** (nome del prodotto), purché gli alimenti trasformati siano stati prodotti conformemente alla normativa e **almeno il 95%** in peso degli ingredienti di origine agricola sia biologico;

b) per prodotti con **meno del 95%** di componenti "bio", l'indicazione dell'origine biologica è consentita **soltanto nell'elenco degli ingredienti**. Deve essere comunque indicata la percentuale totale di ingredienti biologici;

c) **nell'elenco degli ingredienti e nello stesso campo visivo della denominazione di vendita**, purché:

- il principale ingrediente sia un prodotto della caccia o della pesca;
- contenga altri ingredienti di origine agricola che siano tutti biologici;
- gli ingredienti biologici utilizzati nella preparazione devono essere separati nel tempo e nello spazio dagli alimenti non biologici, non devono cioè essere contenuti insieme o provenire da un ingrediente non biologico e non contengano additivi non autorizzati.

Se in etichetta è utilizzato il termine "biologico" o le relative abbreviazioni/derivazioni sopra citate, deve comparire il numero di codice dell'organismo di controllo, il logo comunitario (per gli alimenti preconfezionati, obbligatorio dal **1° luglio 2010**) e deve essere riportata l'indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto:

- **Agricoltura UE** quando la materia prima agricola è stata coltivata nell'Unione europea;
- **Agricoltura non UE** quando la materia prima agricola è stata coltivata in Paesi terzi;
- **Agricoltura UE/non UE** quando parte della materia prima agricola è stata coltivata nella Comunità e/o in un Paese terzo).

Per quanto concerne il "codice" identificativo dell'organismo che controlla il produttore ed il prodotto, esso compare in etichetta sotto al logo comunitario, e deve essere costituito da una sigla identificativa dello Stato membro, da un termine che rinvia al metodo di produzione biologico e da un numero di riferimento stabilito dall'autorità competente.

Inoltre, in etichetta deve comparire il numero di codice dell'operatore, che ha prodotto o effettuato la preparazione più recente del prodotto biologico, numero che viene attribuito allo stesso dall'Organismo di Controllo.

Così in etichetta, sotto al logo comunitario, troveremo una stringa come questa:

<b>Organismo di controllo autorizzato dal Mi.P.A.A.F.</b>	<b>Operatore controllato n.</b>
IT BIO XXX XXX	XXX

Le indicazioni del luogo di origine delle materie prime agricole biologiche devono comparire nello stesso campo visivo del logo e sotto al codice identificativo dell'organismo di controllo.

L. 23 dicembre 1999, n. 488 (Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato. (Legge finanziaria 2000) ART. 59, comma 4

“Per garantire la promozione della produzione agricola biologica e di qualità, le istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche ed ospedaliere prevedono nelle diete giornaliere l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto nazionale della nutrizione. Gli appalti pubblici di servizi relativi alla ristorazione delle istituzioni suddette sono aggiudicati ai sensi dell'articolo 23, comma 1, lettera b), del decreto legislativo 17 marzo 1995, n. 157, e successive modificazioni, attribuendo valore preminente all'elemento relativo alla qualità dei prodotti agricoli offerti”.

## ALLEGATO 2 - IL CONTRATTO DELLA MERENDA

### IL CONTRATTO DELLA MERENDA Un Progetto per le Scuole Primarie di Udine SCHEMA INFORMATIVA

Il Progetto per il Contratto della Merenda, che coinvolge il Comune di Udine, Servizio Servizi Educativi e Sportivi e Ufficio di Progetto “Città Sane” le Istituzioni Scolastiche cittadine, l’Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Udine e l’Università degli Studi di Udine ha come obiettivo generale il sostegno dei genitori nell’educare i propri figli a una sana alimentazione.

*Se la famiglia è l’ambiente in cui il bambino, sin da piccolo, impara a conoscere i cibi e forma i propri gusti, prendendo a modello le scelte e lo stile alimentare dei genitori, è anche vero che sempre più spesso i bambini consumano pasti e spuntini a scuola.*

*Ecco quindi che anche la scuola può diventare un ambiente favorevole alla promozione di buone abitudini alimentari.*

È stato scelto l’intervento su un momento “ponte” tra casa e scuola quale la merenda, per indurre piccoli, ma significativi e, se possibile, permanenti cambiamenti nello stile alimentare dei bambini di alcune scuole primarie di Udine. Si è così incoraggiato il consumo di alimenti semplici e tradizionali (pane, frutta e yogurt) e cercato di ridurre quello di bevande dolcificate e cibi elaborati e ipercalorici.

Il progetto è passato da una fase pilota (5 scuole di un solo circolo didattico, dal 2003 al 2006) alla fase attuale di quasi completa adesione delle altre scuole primarie di Udine, con una nuova fase di sperimentazione presso le scuole secondarie di primo grado (progetto pilota attivato presso la scuola “Bellavitis”): oltre 2.200 bambini con le loro famiglie aderiscono oggi al progetto.

Il “Contratto” prevede l’offerta gratuita a tutte le classi di una merenda a base di **yogurt** e **pane** per 3 giorni alla settimana; l’impegno da parte dei genitori a far sì che nei giorni rimanenti i bambini portino a scuola, come merenda, della **frutta** (e/o della verdura).



**FORNITURA DI PANE E YOGURT PER IL  
“CONTRATTO DELLA MERENDA” 2016/17**

<b>SCUOLE</b>	<b>PEZZI</b>	<b>Insegnanti referenti progetto</b>
Scuola Rodari <b>Via Val di Resia 13</b> <b>Tel.0432/470855</b>	135	<b>Mariastella Aramini</b>
Scuola Fruch Via della Scuola 2 (Rizzi) Tel. 0432/401031	60	<b>Paola Incoronato</b>
Scuola S. Domenico Via Derna 8 Tel. 0432/401033	102	<b>Marsoni Valentina</b>
Scuola Zorutti Via XXX Ottobre,17 Tel. 504192	<b>140</b>	<b>Degani Rosetta</b>
Scuola Garzoni 1 Via Ronchi, 14 0432 502129	<b>90</b>	<b>Roberta Alfarè Lovo</b>
Scuola Dante Via Dante 7 Tel. 0432/501675	<b>70</b>	<b>Sara Damiani</b>
Scuola Pellico Via S. Pietro 70 Tel. 0432/232271	<b>170</b>	<b>Rossana Galli</b>
Scuola Lea D'Orlandi Via Sabbadini 48 Tel. 0432/235276	<b>75</b>	<b>Ester del Rosso</b>
Scuola Alberti Via Baldasseria Media 25 Tel. 0432/601114	224	<b>Noris Castellarin</b>
Scuola Zardini Via Padova 9 0432/601315	140	<b>Selena DeLuca</b>
<b>Scuola Ada Negri</b> Via Zucchi 2 Tel. 0432/521506	125	<b>Zanello Paola</b>

Scuola Toppo W. Via Tolmezzo 104 Tel. 0432/45638	<b>50</b>	<b>Tiziana Piovoso</b>
Scuola Pascoli Via Pordenone 10 Tel. 0432/45549	<b>165</b>	<b>Tiziana Piovoso</b>
Scuola Carducci <b>Via Tricesimo 57/A</b> Tel.0432/42222	<b>153</b>	<b>Cristina Colosimo</b>
Scuola Friz <b>Via XXV Aprile 1</b> Tel. 281246	<b>180</b>	<b>Giancarla Falconi</b>
Scuola Mazzini Via Barigliaria 327-Beivars Tel. 0432/565401	<b>63</b>	<b>Federica Gusetti</b>
Scuola Girardini Via Iudrio1/A (ViaCividale) Tel. 0432/281278	<b>166</b>	<b>Franca Budini</b>
Scuola Bellavitis <b>Via XXV Aprile 1</b> Tel. 0432/282472	<b>95</b>	<b>Manuela Gargioli</b>
<b>TOTALE</b>	<b>2203</b>	