



A Z I E N D A  
O S P E D A L I E R A  
S A N T A M A R I A  
T E R N I

# Regolamento per l'accesso alla mensa aziendale

## ART. 1

### CAMPO DI APPLICAZIONE.

Il presente regolamento disciplina le modalità di accesso e fruizione del servizio di mensa aziendale da parte del personale dipendente e da parte di altre fattispecie di fruitori come specificato al successivo art. 2.

## ART. 2

### SOGGETTI AMMESSI A FRUIRE DEL SERVIZIO MENSA

1. Hanno diritto a fruire del servizio mensa i **dipendenti** dell'Azienda Ospedaliera che prestano attività lavorativa:

- a) con turni di servizio in orario spezzato, con rientro pomeridiano della durata di almeno 2 ore;
- b) che iniziano il servizio di pomeriggio (2° turno).

Il dipendente per poter accedere alla mensa aziendale deve utilizzare il tesserino personale di identificazione e marcatempo che, mediante "strisciata" da effettuarsi nell'apposito timbratore, abilita l'accesso al servizio e alla fruizione del pasto (il tagliando emesso dovrà essere consegnato alla cassa). La "strisciata" comporta l'addebito automatico dell'importo di € 1,03 -come previsto dal CCNL- che verrà trattenuto in sede di liquidazione degli emolumenti mensili.

La "strisciata" di accesso alla mensa **non ha valore ai fini dell'interruzione dell'orario di lavoro.** Pertanto il dipendente, prima di accedere alla mensa, deve timbrare l'uscita negli appositi orologi marcatempo aziendali.

La tessera magnetica è strettamente personale.

2. Possono inoltre fruire del servizio mensa le seguenti categorie di persone:

- a) studenti universitari che accedono al servizio alle condizioni e modalità previste dal vigente rapporto convenzionale in essere con l'Università degli Studi di Perugia,
- b) i dipendenti di ditte/società esterne che operano all'interno dell'Azienda Ospedaliera per il tempo di durata dell'appalto, e tutti coloro che hanno comunque un rapporto di lavoro con l'Azienda a qualsiasi titolo,
- c) personale dipendente di altre aziende del SSN che per motivi di servizio si trovino all'interno dell'Azienda Ospedaliera,
- d) coloro che partecipano a Convegni o riunioni che si tengono presso la Sala Conferenze dell'Azienda,
- e) familiari che assistono un degente della struttura ospedaliera

f) osservatori, tirocinanti, borsisti e medici in formazione specialistica.

I soggetti previsti nei punti b), c), d), e) ed f) possono accedere al servizio pagando direttamente alla cassa gestita dalla ditta appaltatrice del Servizio di Mensa la tariffa piena.

Il personale dipendente non in servizio può accedere alla mensa, al di fuori del diritto previsto al punto 1. del presente articolo, **previa**:

- ❖ pagamento della tariffa piena direttamente alla Ditta appaltatrice
- ❖ comunicazione, al personale di cassa, del proprio nominativo e numero di matricola, il modello per la rilevazione di questi accessi è allegato al presente Regolamento.

Il personale dipendente che deve riprendere servizio ha diritto di **precedenza** al momento dell'inserimento nella 'linea di distribuzione' tenuto conto del breve lasso di tempo a disposizione per il rientro in servizio.

## ART. 3

### ORARIO SERVIZIO MENSA

Il servizio di mensa aziendale è aperto dal lunedì al sabato con il seguente orario: 12,15 - 14,45.

Eventuali modifiche dell'orario saranno comunicate mediante avviso scritto diramato mediante circolare e sul sito Aziendale.

## ART. 4

### COMPOSIZIONE DEL PASTO

Fatto salvo il rispetto del diverso regime alimentare prescritto per i dipendenti che necessitano di diete speciali, il pasto sarà composto da:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno di stagione;
- pane
- frutta
- bevande: acqua liscia e frizzante, cola, aranciata (l'erogazione delle bevande sarà effettuato a mezzo di distributore automatico refrigerato).

Ciascun primo, secondo, contorno e frutta può essere scelto fra più varianti -di norma tre-.

I piatti saranno confezionati nel rispetto degli standard merceologici e secondo le grammature stabilite dalle tabelle dietetiche in vigore presso l'Azienda e compresi nel capitolato speciale d'appalto del servizio di ristorazione.

Il menù sarà suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione alla stagionalità.

E' prevista, di norma, una rotazione quindicinale dei singoli piatti.

E' fatto obbligo alla Ditta appaltatrice di esporre il menù di giornata.

## ART. 5

### REGOLE DI COMPORTAMENTO

Il personale che in virtù del presente Regolamento è autorizzato a fruire del servizio Mensa, è tenuto all'osservanza delle seguenti regole di comportamento:

- E' obbligatorio accedere alla mensa con indumenti igienicamente compatibili; **l'accesso con indumenti di lavoro (camici, divise, calzature, etc.) è tassativamente vietato**,
- Dopo la consumazione del pasto tutti i resti e le stoviglie usate devono essere raccolte nel vassoio, lo stesso deve essere deposto negli appositi contenitori,
- E' fatto divieto di asportare alimenti distribuiti dalla mensa, sia nel rispetto delle norme igienico sanitarie, che per la particolare funzione della 'pausa',
- Di consumare il pasto senza il pagamento del prezzo pattuito

## ART. 6

### CONTROLLI

L'accesso alla mensa ed il rispetto del presente regolamento possono essere accertati in qualsiasi momento dalla Direzione Aziendale tramite i competenti Uffici (Direzione Medica di Presidio, S.I.T.R.O., Servizio Dietetico, S.C. Risorse Umane, S.C. Economato e Servizi Alberghieri).

## ART. 7

### COMMISSIONE MENSA

E' costituita una Commissione paritetica, comprensiva di un rappresentante sindacale, un rappresentante del Servizio Dietetico dell'Azienda ed un rappresentante della Ditta appaltatrice, per l'esame periodico, o all'occorrenza, di eventuali problematiche che potranno insorgere.

