



COMUNE DI CASIER

REGOLAMENTO COMUNALE
PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE
DEL COMUNE DI CASIER

Approvato con delibera di C.C. n° 25 del 26.05.2022

A cura dell'Ufficio Istruzione

Art. 1 – Finalità

La refezione scolastica è un servizio a domanda individuale, così come stabilito dal Decreto Ministeriale 31.12.1983, con il quale la scuola realizza, al pari di altri momenti della giornata scolastica, le sue finalità socio-educative nei confronti degli alunni assicurando loro, in particolare, la possibilità di realizzare il prolungamento dell'orario scolastico.

È quindi finalità dell'Amministrazione Comunale perseguire il raggiungimento di una sempre migliore qualità di servizio, facendo sì che con una corretta gestione sia mantenuto alto il livello della qualità delle refezioni, pur mantenendo equo il contributo di compartecipazione.

L'Amministrazione Comunale promuove, in accordo con l'Istituzione Scolastica, iniziative atte a sviluppare una corretta educazione alimentare rivolta ai genitori ed agli alunni.

Il servizio si propone anche obiettivi di educazione alimentare fornendo una dieta studiata nel rispetto della salute del bambino.

Art. 2 – Produzione

I pasti sono prodotti e confezionati presso il Centro di Cottura che si aggiudica il servizio a seguito di gara d'appalto.

Art. 3 – Funzionamento

Il funzionamento del servizio è assicurato in sinergia, secondo le rispettive competenze, dalla ditta aggiudicataria dell'appalto, dal Servizio Pubblica Istruzione del Comune e dall'Istituzione Scolastica.

Il servizio mensa sarà attivato per il periodo ed i giorni comunicati dalla Direzione Scolastica durante i quali sono previsti i rientri pomeridiani per le attività scolastiche curricolari.

Competenze del Servizio Comunale di Pubblica Istruzione:

- organizzazione del servizio, sulla base di indirizzi e linee guida, definiti dall'Amministrazione Comunale;
- controllo del servizio:
 - qualità organizzazione concordata con la ditta, raccordando ditta appaltatrice, famiglie, scuola, alunni per trovare soluzioni rispondenti alla buona educazione alimentare;
 - qualità logistica anche attraverso sopralluoghi dei locali refettorio;
 - qualità relazionale operatori;
 - qualità tecnica;
 - qualità immagine anche attraverso pubblicazione sul sito di menu, regolamenti, eventuali carta dei servizi e utilizzo altre comunicazioni sui media per far conoscere il servizio.

Competenze della ditta aggiudicataria dell'appalto:

- produzione, preparazione, trasporto e consegna dei pasti
- distribuzione pasti
- riordino e pulizia dei refettori
- responsabile della sicurezza e dell'igiene dei locali
- riscossione delle contribuzioni dell'utente.

Competenze dell'Istituzione scolastica:

- orario e turnazioni per la somministrazione pasti
- assistenza agli alunni in refettorio
- controllo della corretta somministrazione dei pasti (diete)
- monitoraggio dell'accettabilità del pasto (qualità merceologica degli alimenti e del piatto finito) attraverso l'assaggio diretto del cibo.

Supporto del Comitato Tecnico Valutazione Mensa

- a) monitoraggio dell'accettabilità del pasto (qualità merceologica degli alimenti e del piatto finito) attraverso l'assaggio diretto del cibo;
- b) ruolo propositivo per variazioni di menu e modalità di erogazione del servizio.

Art. 4 – Utenza

Il servizio di ristorazione scolastica viene offerto ai ragazzi della scuola dell'infanzia statale di Casier e delle scuole primarie di Casier e Dosson nonché agli insegnanti o altri operatori (addetti all'assistenza) che lavorano nella scuola aventi diritto in base alla normativa vigente in materia. Esso viene garantito a tutta l'utenza per tutto l'anno scolastico.

Art. 5 – Modalità di accesso al servizio

Al fine di dare attuazione a quanto dettato con il precedente art. 4, il Dirigente Scolastico deve far pervenire all'Amministrazione Comunale, entro il mese di agosto precedente l'inizio della mensa, l'elenco dei docenti aventi diritto al servizio, distintamente per ogni plesso scolastico.

L'accesso al servizio da parte degli studenti delle scuole primarie e della scuola dell'infanzia statale, residenti e non residenti nel Comune, comporta una formale richiesta di iscrizione al servizio, a cura dei genitori o dei tutori dei minori, entro i termini stabiliti dall'Ufficio Istruzione dell'Ente mirante a identificare in modo completo e preciso sia i diretti fruitori del servizio sia gli adulti che assumono l'obbligo di partecipazione al costo del servizio stesso.

Le modalità di raccolta e gestione delle iscrizioni per l'accesso al servizio sono individuati e resi noti mediante i canali informatici dell'Ente a cura dell'Ufficio comunale competente.

Art. 6 – Determinazione contributo a carico dell'utenza

Spetta all'Amministrazione Comunale la determinazione delle quote contributive da parte dell'utente. L'adeguamento delle tariffe avrà effetto dall'anno scolastico successivo a quello in cui viene prevista la variazione.

Il Comune riconosce l'esenzione dal pagamento del servizio solo per le situazioni di gravi difficoltà economiche segnalate e debitamente accertate dal Servizio Sociale del Comune.

Art. 7 – Gestione dei pagamenti

La ditta appaltatrice del servizio è tenuta a progettare e realizzare un sistema per gestire le attività economico-finanziarie che prevedono la riscossione della contribuzione da parte dell'utente del servizio di refezione scolastica.

Tale sistema, per la sua applicazione, dovrà essere assentito dall'Amministrazione Comunale.

La ditta appaltatrice, come sopra enunciato, provvede alla riscossione delle contribuzioni, da parte degli utenti, le quali costituiscono sua esclusiva spettanza, salvo conguaglio, preventivamente approvato dall'Amministrazione comunale, su presentazione di regolare fattura.

La mensa è un servizio "a domanda individuale": il suo pagamento, per chi sceglie di avvalersene, è un atto dovuto. Al raggiungimento di n. 10 pasti consumati e non pagati, l'utente potrà essere escluso dal servizio e potrà essere riammesso unicamente all'avvenuto pagamento di quanto dovuto.

Art. 8 – Recupero crediti

In caso di mancato o irregolare pagamento delle quote contributive, previo formale sollecito di pagamento, l'Amministrazione Comunale determinerà l'attivazione del recupero del credito. Non si procede all'azione per il recupero di crediti di importo uguale od inferiore ad €15,00 oppure qualora la procedura risulti particolarmente onerosa in rapporto alla somma da recuperare.

Art. 9 – Modalità di gestione

I pasti vengono preparati dalla ditta appaltatrice del servizio, specializzata nel settore della ristorazione scolastica, in idoneo centro di cottura. La ditta appaltatrice provvede, oltre alla preparazione, al confezionamento ed al trasporto dei pasti con personale e mezzi propri dal centro di cottura citato ai refettori dei plessi scolastici. Lo scodellamento e la distribuzione dei pasti all'interno di ogni singolo refettorio viene effettuata dal personale della stessa ditta.

Art. 10 – Controlli

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, il Comune si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni.

Art. 11 – Vigilanza sulla corretta esecuzione del servizio

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di esercitare le funzioni di vigilanza avvalendosi del Comitato Valutazione Mensa e del Comitato Tecnico Valutazione Mensa.

Il **Comitato Valutazione Mensa** è l'organismo deputato alla verifica della qualità del Servizio di Ristorazione Scolastica che il Comune eroga agli utenti delle scuole. È composto da almeno un genitore per classe (fino ad un max di due per le classi a tempo pieno) eletto secondo i tempi e le modalità delle rappresentanze degli OOCC (Dlgs 16.4.1994, n. 297, "testo unico delle disposizioni legislative vigenti in materia di istruzione relative alle scuole di ogni ordine e grado", parte I, titolo I; O.M. 215/91 e O.M. 277/98). Resta in carica dalla data di elezione fino alle nuove nomine del successivo anno scolastico.

Al termine dello spoglio del Comitato Valutazione Mensa, gli assaggiatori eletti individueranno i genitori (tre per plesso scolastico di scuola primaria e uno più un suo vicario per la scuola dell'infanzia) quali membri della Comitato Tecnico Valutazione Mensa.

Il **Comitato Tecnico Valutazione Mensa** è l'organo consultivo dell'Amministrazione comunale per la valutazione delle eventuali proposte migliorative dei docenti e dei genitori relative al servizio di

ristorazione scolastica, nei limiti della normativa vigente riguardante le mense scolastiche (v. anche successivo art. 13). Promuove altresì iniziative di educazione alimentare nell'ottica di un continuo miglioramento della qualità del servizio. I pareri e le proposte del Comitato potranno pervenire all'attenzione dell'Amministrazione Comunale in forma scritta oppure potranno essere comunicati in occasione delle assemblee con conseguente registrazione nel relativo verbale di assemblea. Il **Comitato Tecnico Valutazione Mensa**, convocato dal Dirigente scolastico almeno tre volte nel corso dell'anno scolastico, è costituito da:

- Dirigente Scolastico o suo delegato
- un docente a rappresentanza di ciascun plesso scolastico
- tre genitori per plesso di scuola primaria e uno per la scuola dell'infanzia (a cui si aggiunge un genitore con funzione vicarie) eletti tra i membri del Comitato Valutazione Mensa.

Partecipa di diritto l'Assessore all'Istruzione, o persona da lui delegata, ed un rappresentante del centro produzione pasti ma senza diritto di voto.

Su invito formale del Dirigente possono prendere parte all'assemblea senza diritto di voto, esperti dell'Azienda Sanitaria locale e/o altri settori collegati all'ambito della ristorazione collettiva, della scienza della nutrizione o altri soggetti espressamente individuati.

I membri del **Comitato Valutazione Mensa** svolgono controlli sensoriali, in quanto la loro attività deve essere limitata alla mera osservazione:

1. dello stato, delle condizioni igieniche e degli impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
2. delle materie prime, degli ingredienti e degli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari, ivi compresa l'eventuale controllo delle grammature previste da capitolato;
3. delle modalità di distribuzione
4. della conformità del menù;
5. dell'appetibilità e gradimento del cibo, su campione prelevato dal personale addetto alla ristorazione scolastica.

Nello svolgimento delle suddette funzioni i Rappresentanti Assaggiatori sono tenuti e devono evitare qualsiasi forma di contatto diretto ed indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie ed altri oggetti destinati a venire a contatto diretto con gli alimenti.

I Rappresentanti del Comitato Valutazione Mensa possono accedere ai locali di ristorazione scolastica, senza interferire, creare disagio o rallentamento alla normale attività degli addetti alla produzione e di distribuzione pasti, nonché degli addetti alla normale attività di pulizia, disinfestazione, disinfezione.

Il Comitato Valutazione Mensa può degustare campioni del pasto del giorno; può presenziare alla distribuzione e consumo del pasto.

Il Comitato Valutazione Mensa provvede a trasmettere mensilmente alla Scuola e all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune i risultati delle rilevazioni effettuate.

Nel caso di constatazione di gravi irregolarità e/o non conformità del servizio reso, tali da pregiudicare la salute e la sicurezza degli alunni e degli insegnanti, la comunicazione del fatto e delle eventuali misure adottate dovrà essere immediatamente trasmessa a mezzo mail ai suddetti destinatari.

Art. 12 – Menù

Al fine di garantire l'inserimento di alimenti che più si adeguano all'andamento delle stagioni vengono istituiti almeno due menù: uno estivo ed uno invernale, suscettibili di variazioni durante l'anno scolastico. I menu previsti nel capitolato d'appalto in essere per la ristorazione scolastica sono condivisi ed approvati

dal Servizio Igiene Pubblica dell'ULSS n. 2 Marca Trevigiana.

Art. 13 – Pasti sostitutivi e rimborsi

Nel caso in cui si verifichi che la produzione del pasto non sia qualitativamente conforme alle risponderne organolettiche o comunque a causa di grave disservizio, gli utenti avranno diritto ad un immediato pasto sostitutivo e ciò comunque dopo immediata segnalazione ben dettagliata dei Comitati Mensa o degli insegnanti presenti al momento del pasto all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune.

Gli insegnanti presenti durante il servizio di refezione sono tenuti ad informare il docente Referente Mensa che tramite segreteria riferirà al competente Ufficio Comunale per le azioni necessarie.

Art. 14 – Sospensione mensa

Ai fini organizzativi le Istituzioni Scolastiche, in occasione di uscite programmate o per qualsiasi altra iniziativa che comporti la sospensione della mensa, hanno l'obbligo di darne comunicazione scritta alla ditta con congruo anticipo, prima del verificarsi dell'evento, oppure, in caso di sciopero o altra emergenza, entro le ore 9.00 del giorno stesso.

Art. 15 – Diete speciali

Gli alunni affetti da allergie od intolleranze alimentari, certificate da un medico di fiducia, presentano domanda all'Ufficio Istruzione del Comune di Casier secondo le modalità che saranno rese note dallo stesso. L'utente ha diritto ad una dieta speciale, rispondente di volta in volta, alla sua particolare esigenza.

L'Ufficio Istruzione comunicherà al gestore del servizio e all'Istituto Comprensivo i nominativi dei fruitori di diete speciali e ne autorizzerà la somministrazione.

Nel caso particolare di alunni/e che abbiano già depositato, nel corso di anni precedenti, un certificato con validità illimitata il genitore potrà semplicemente autodichiarare la necessità di continuare la dieta speciale anche per l'anno scolastico in corso.

La cessazione della fornitura della dieta speciale avverrà, in ogni caso, su presentazione di regolare certificazione medica.

Art. 16 – Menù speciale generale

Il menù speciale (comunemente denominato "dieta in bianco") può essere richiesto in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di cinque giorni consecutivi.

La richiesta deve essere confermata dal genitore dell'alunno temporaneamente indisposto.

Il menù speciale è così composto:

- primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine, o minestrina in brodo vegetale;
- secondo piatto: formaggi (formaggio reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza) od in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

Art. 18 – Diete personalizzate

Non è prevista la produzione da parte della cucina di diete personalizzate a qualsiasi titolo.

Art. 19 – Prescrizioni alimentari per motivi religiosi

La richiesta di diete speciali per motivi religiosi va presentata all'Amministrazione comunale, mediante autodichiarazione controfirmata da entrambi i genitori, dove vengano specificati: cognome e nome dell'alunno/a interessato/a, scuola frequentata, alimenti da escludere, giorni di frequenza in mensa, recapito telefonico per eventuali comunicazioni.

Art. 20 – Consumazione di pasti freddi, alternativi al servizio di ristorazione scolastica

Nei locali scolastici, durante l'orario di mensa, non è consentito consumare cibi diversi a quelli previsti nella tabella dietetica adottata dalla ditta appaltatrice.

Art. 22 – Norme generali

Per quanto non espressamente previsto nel presente regolamento, si richiamano le norme vigenti in materia e quanto previsto dal capitolato speciale d'appalto.

Art. 23 – Entrata in vigore e decorrenza di efficacia

Il presente regolamento entra in vigore quando diviene esecutiva la relativa deliberazione di approvazione.

Dalla data di decorrenza di efficacia del presente regolamento sono abrogate tutte le disposizioni precedentemente deliberate e con esso incompatibili.