

# **REGOLAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER I SERVIZI EDUCATIVI E SCOLASTICI DELL'UNIONE DEI COMUNI BASSA REGGIANA (rif. DGU 42/2018)**

PREMESSO CHE l'Unione dei Comuni della Bassa Reggiana con atto n. 16 del repertorio dell'Unione in data 15/2/2011 ha conferito la gestione dei servizi educativi all'Azienda Servizi Bassa Reggiana (di seguito ASBR), tra cui il servizio di ristorazione scolastica;

DATO ATTO che l'Azienda Servizi Bassa Reggiana, a partire dal 7 gennaio 2014, a seguito dell'aggiudicazione di una gara d'appalto europea ai sensi del dlgs.163/2006 ss.mm, ha unificato il servizio di ristorazione scolastica dei Comuni dell'Unione Bassa Reggiana.

## **TITOLO I - NORME GENERALI**

### **ART.1 – OGGETTO DEL REGOLAMENTO**

L'Unione dei Comuni della Bassa Reggiana promuove la diffusione di una cultura alimentare corretta, anche tramite il coinvolgimento delle famiglie, per garantire la qualità della ristorazione scolastica, in un rapporto dialettico e di collaborazione con tutti i soggetti coinvolti nel servizio (bambine/i, scuola, genitori, ditta appaltatrice, ASL).

L'Azienda Servizi Bassa Reggiana (di seguito indicata anche come ASBR o Azienda), ai sensi della normativa vigente, organizza e gestisce il servizio di ristorazione scolastica al fine di contribuire alla realizzazione del diritto allo studio di tutti i ragazzi, offrendo interventi volti a facilitare l'accesso e le frequenze alle attività scolastiche. Il servizio di ristorazione, oltre a consentire la permanenza a scuola agli alunni che frequentano le attività scolastiche programmate nei rientri pomeridiani, rappresenta un forte momento educativo e socializzante condiviso con la scuola.

L'educazione alimentare dei bambini e delle bambine è finalizzata ad una crescita in stato di salute e benessere, perseguendo il miglioramento dell'alimentazione, nel rispetto dei piani europei e nazionali per la salute.

### **ART. 2 – MODALITA' DI GESTIONE DEL SERVIZIO**

Il servizio di Ristorazione scolastica è assicurato dall'ASBR, nel rispetto dei principi di economicità, di efficienza ed efficacia.

### **ART. 3- SERVIZIO A DOMANDA INDIVIDUALE**

Ai sensi della normativa vigente, il servizio di ristorazione scolastica è compreso tra quelli pubblici a domanda individuale.

## **TITOLO II - GESTIONE DEL SERVIZIO**

### **ART. 4 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO**

L'ASBR, nella gestione del servizio, persegue i fini determinati dalla legge per la tutela del pubblico interesse e dei diritti degli utenti, adottando, per la gestione, modalità ispirate a criteri di trasparenza, economicità, efficacia e pubblicità. Il servizio di ristorazione scolastica osserverà il calendario scolastico.

L'Unione dei Comuni si impegna a mettere a disposizione dell'Azienda, cucine, terminali e locali rispettosi delle normative vigenti. Qualora si riscontrassero delle non conformità in merito ai locali o attrezzature, è onere dell'Unione dei Comuni provvedere al ripristino degli stessi nei termini previsti.

### **ART. 5 – IDONEITA' DEI LOCALI**

I locali ove il servizio viene svolto, sono quelli appositamente adibiti allo scopo e che rispondono a criteri di igienicità e sicurezza previsti dalle normative vigenti in materia. L'idoneità dei locali deve risultare da apposita certificazione dell'ASL.

### **ART. 6 - UTENTI**

Il servizio è rivolto agli alunni delle scuole statali (fino alla scuola secondaria di primo grado) che, rispetto al modello orario di attività scolastica scelto al momento dell'iscrizione, necessitano di permanenza pomeridiana al servizio di ristorazione.

Il servizio può essere rivolto anche ai bambini e alle bambine che partecipano ad attività extra-scolastiche promosse dalle amministrazioni comunali e gestite dall'ASBR.

Al servizio è ammesso il personale insegnante delle classi interessate, così come previsto dall'Art. 12 del Regolamento.

Il servizio di ristorazione può essere consentito, in via eccezionale, a personale scolastico non in servizio di vigilanza su richiesta del Dirigente scolastico e previa autorizzazione; la tariffa del pasto è determinata da apposito atto dell'Ente Locale.

### **ART.7 - ISCRIZIONE AL SERVIZIO**

Le famiglie interessate al servizio di ristorazione scolastica devono inoltrare richiesta compilando l'apposito modulo d'iscrizione online, anche presso l'Ufficio di competenza, di norma entro il 31 maggio dell'anno precedente all'anno scolastico di riferimento.

La domanda di iscrizione è relativa all'intero ciclo scolastico (es. scuola primaria = 5 anni) fatti salvi eventuali ritiri.

Per usufruire di eventuali agevolazioni tariffarie (ove previste), la famiglia ha facoltà di presentare la documentazione ISEE entro i termini comunicati dall'ufficio Scuola Territoriale di competenza.

La mancata presentazione della documentazione comporterà l'applicazione della quota massima prevista per il servizio.

#### **ART. 8 – ALLERGIE, INTOLLERANZE, DIETE ETICHE, CULTURALI E/O RELIGIOSE**

Eventuali allergie o intolleranze alimentari dovranno essere segnalate nella domanda di iscrizione online o segnalate non appena venuti a conoscenza della diagnosi; è necessario allegare, contestualmente alla domanda, specifico certificato medico. I certificati medici avranno validità per un anno scolastico o per il periodo indicato dal certificato medico, fatto salvo per patologie croniche di cui al Decreto Min. San. n. 279 del 18/05/2001 (diabete, celiachia, fenilchetonuria, favismo) che avranno validità per l'intero percorso educativo.

Eventuali richieste in autocertificazione di diete etiche, culturali e/o religiose dovranno essere segnalate nella domanda online al momento dell'iscrizione e avranno validità per l'anno scolastico in corso.

In entrambi i casi l'ufficio scuola di competenza provvederà a comunicare alla singola famiglia la dieta speciale e alla scuola la data di inizio della somministrazione.

#### **ART. 9 – RINUNCE E VARIAZIONI**

La rinuncia al servizio deve essere tempestivamente comunicata per iscritto dalla famiglia all'Ufficio Scuola di competenza e ha validità fino al termine del ciclo scolastico. La rinuncia al servizio ha effetti dal primo giorno del mese successivo.

#### **Art. 10 – MENU' E TABELLE DIETETICHE**

Il menù e le tabelle dietetiche sono formulati in collaborazione con i competenti servizi dell'ASL ed elaborati nel rispetto delle normative nazionali. All'inizio dell'anno scolastico viene predisposto un menu per i nidi e le scuole dell'infanzia e uno menu per le scuole primarie e secondarie di primo grado, sulla base di tabelle dietetiche appositamente predisposte dall'ASBR e dalla ditta fornitrice dei pasti e approvate dal S.I.A.N. (Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'ASL).

Ogni giorno agli alunni viene garantito un menù diverso e dieteticamente bilanciato. La Carta della Ristorazione Scolastica e la copia del menù sono consegnati alle famiglie e sono affissi nei locali mensa e disponibili presso l'Ufficio Scuola e gli uffici di segreteria dell'Istituto Comprensivo.

In caso di lievi indisposizioni, può essere richiesto dal genitore, per non più di tre giorni consecutivi, un menù "in bianco" in sostituzione del menu del giorno.

L'alimentazione al Nido e alla Scuola dell'infanzia è regolata

### **TITOLO III - PERSONALE**

#### **ART.11 - PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO RISTORAZIONE**

Il personale assegnato a cura e spese del gestore deve rispondere ai requisiti soggettivi e di idoneità sanitaria previsti dalle vigenti disposizioni contrattuali e di legge. Durante lo svolgimento del servizio deve, inoltre, indossare gli indumenti prescritti.

#### **ART. 12 – PERSONALE DOCENTE STATALE**

L'individuazione del personale insegnante statale che assiste e vigila gli alunni, avente diritto alla fruizione gratuita del servizio mensa deve avvenire all'inizio di ogni anno scolastico tramite nota scritta del Dirigente Scolastico che deve riportare:

- numero totale degli insegnanti aventi diritto;
- nominativi degli insegnanti;
- numero giornaliero degli insegnanti che usufruiranno del servizio.

### **TITOLO IV - CONTRIBUZIONE DELLE FAMIGLIE**

#### **ART. 13 - CONTRIBUZIONE DELLE FAMIGLIE**

Il metodo di pagamento si basa sul sistema delle fasce di contribuzione (ove previsto), alle quali corrispondono le tariffe che vengono determinate annualmente dall' Ente Locale. Per l'attribuzione della fascia di competenza potrà essere presentata la dichiarazione ISEE, con le modalità e le scadenze fissate annualmente dall'ufficio competente dell'ASBR. Controlli a campione sulla veridicità delle dichiarazioni saranno effettuati con la collaborazione delle Autorità Competenti. La mancata presentazione della dichiarazione ISEE comporta l'assegnazione della tariffa più alta.

#### **ART. 14 - TARIFFE**

Le tariffe e le eventuali agevolazioni vengono definite annualmente dall'Ente Locale e comunicate alle famiglie prima dell'inizio dell'anno scolastico.

#### **ART.15 – MODALITA' DI PAGAMENTO**

Le modalità di pagamento sono definite annualmente da Delibera di Giunta dell'Ente Locale

L'Azienda si propone di favorire lo sviluppo nel territorio di una modalità di pagamento prepagato/abbonamento del servizio.

#### **ART. 16 – ESONERI E AGEVOLAZIONI**

Le richieste di esonero totale o parziale dal pagamento del servizio di ristorazione scolastica vengono valutate sulla base del reddito ISEE (ove previsto) e sulla base dei criteri stabiliti annualmente dall'Ente Locale.

## **TITOLO V - PARTECIPAZIONE**

### **ART. 17 - FINALITA'**

L'Unione dei Comuni promuove la partecipazione da parte di tutti i soggetti coinvolti nel servizio di ristorazione scolastica (ASBR, Ditta aggiudicataria, Scuola e Famiglie) alla elaborazione e gestione degli aspetti educativi, culturali, sociali ed organizzativi che sottendono al servizio stesso. Il rapporto fra Amministrazioni Comunali, Azienda, scuola e famiglia si colloca in una prospettiva di "condivisione educativa" e viene costruita attraverso un dialogo aperto, nello sforzo di comprendere e farsi comprendere e da un'intensa collaborazione fra i soggetti interessati.

La partecipazione al servizio di ristorazione scolastica si propone quale momento formativo permanente e culturale, per proporre un sistema che consente a tutte le componenti coinvolte di svolgere ruolo attivo, reciprocamente arricchente e di contribuire ad una migliore qualità del servizio.

La partecipazione attiva si realizza attraverso l'istituzione della Consulta per la qualità della Ristorazione.

### **ART. 18 – CONSULTA PER LA QUALITA' DELLA RISTORAZIONE**

La Consulta per la qualità della ristorazione, unica per tutto il territorio degli otto comuni, ha il compito di:

- svolgere una funzione di collegamento tra utenti, scuola e Amministrazione comunale,
- accompagnare l'Azienda nella valutazione del funzionamento complessivo del servizio,
- formulare proposte relative alla composizione del menù (nel rispetto delle tabelle dietetiche approvate dall'ASL)
- formulare proposte relative alla modalità di svolgimento del servizio
- promuovere proposte ed iniziative di educazione alimentare.

Allo scopo di valorizzare le specificità dei diversi ordini di scuola, si attivano due differenti consulte: una per la prima infanzia e una per le scuole dell'obbligo.

### **ART. 19 – ARTICOLAZIONE E COMPOSIZIONE DELLA CONSULTA**

La Consulta prima infanzia è composta da:

- 1 rappresentante dei genitori dei Consigli di Gestione (per i Servizi Comunali) o appartenente al Consiglio d'Istituto (per le Scuole Statali) il cui nominativo è comunicato all'inizio di ogni anno scolastico;

- 1 rappresentante degli insegnanti/educatrici per servizio educativo il cui nominativo è comunicato all'inizio di ogni anno scolastico;
- 1 referente dell'ASBR;
- 1 referente dell'AUSL;
- 1 rappresentante dell'Ente Locale;
- 1 referente della ditta appaltatrice.

La Consulta per gli Istituti Comprensivi è composta da:

- 1 rappresentante dei genitori (per ogni ordine di scuola) appartenente al Consiglio d'Istituto il cui nominativo è comunicato all'inizio di ogni anno scolastico;
- 1 rappresentante degli insegnanti per ogni plesso scolastico, il cui nominativo è comunicato all'inizio di ogni anno scolastico;
- 1 referente dell'ASBR;
- 1 referente dell'ASL;
- 1 rappresentante dell'Ente Locale;
- 1 referente della ditta appaltatrice.

## **Art. 20 - COSTITUZIONE**

La Consulta per la Qualità della Ristorazione ha valenza annuale (ogni genitore rimane in carica per l'intero ciclo di frequenza del proprio figlio, esempio: scuola infanzia 3 anni), con riferimento all'anno scolastico e rimane in carica fino alla costituzione della nuova Commissione.

La Commissione si riunisce una volta all'anno presso i locali dell'Azienda Speciale e può essere convocata dall'ASBR in incontri allargati a più commissioni della Bassa Reggiana per incontri formativi o altri momenti di condivisione e approfondimento.

## **Art. 21 - PRANZI ASSISTITI**

Per i genitori della Consulta, si prevede possibilità di partecipare ad un pranzo "assistito" seguito dalla dietista e/o nutrizionista consulente dell'ASBR per gli Istituti Comprensivi e dalla Pedagogista e/o insegnante referente per i servizi in gestione diretta all'ASBR.

Il pranzo ha funzioni formative e di monitoraggio del servizio.

## **ART. 22 – CONTROLLI**

L'Azienda, per tutto il periodo di affidamento del servizio, eserciterà un'attività di vigilanza e controllo sul servizio di ristorazione.

I controlli sui servizi di ristorazione di cui al presente capitolato possono suddividersi in:

- a) verifiche alla consegna dei pasti;
- b) controlli a vista del servizio;
- c) controlli analitici.

Si tratta di verifiche incentrate sul rispetto del capitolato di bando (temperature, quantità, corrispondenza ai menu) oltre che delle norme igieniche generali o GMP. In particolare vengono osservati i seguenti aspetti:

- igiene del personale;
- pulizie e sanificazioni;
- idoneità degli ambienti di lavoro;
- corrette manipolazioni sul prodotto (ricevimento merci, stoccaggio frigorifero, cotture, abbattimento, conservazione, riattivazione);
- prevenzione delle infestazioni.

Da ogni verifica scaturisce un report che viene consegnato dal responsabile della vigilanza all'Azienda, sulla base del quale si attivano una serie di azioni correttive e preventive nonché effetti sanzionatori immediati.

## **TITOLO VI – NORME TRANSITORIE E FINALI**

### **ART. 23 – INTEGRAZIONI O MODIFICHE**

Eventuali integrazioni o successive modifiche, con finalità di specifica ed approfondimento al presente, sono di competenza dell'Unione dei Comuni e saranno approvate con apposito atto di Delibera di Consiglio.

### **ART. 24 – DISPOSIZIONI TRANSITORIE E FINALI**

I Comuni appartenenti all'Unione Bassa Reggiana si impegnano ad adeguarsi a quanto disposto dal presente regolamento entro e non oltre tre anni dalla data di approvazione dello stesso.

Quanto disposto dal presente sostituisce, all'atto della approvazione dello stesso, l'intera disciplina in materia contenuta nei regolamenti previgenti. Per quanto non espressamente previsto dal presente si rimanda alla normativa nazionale e regionale vigente in materia.