



**REGOLAMENTO COMUNALE
DEI SERVIZI SCOLASTICI
E DEGLI INTERVENTI A SOSTEGNO DEL DIRITTO ALLO STUDIO**

ALLEGATO B
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA



Art. 1 - Finalità

Il servizio di ristorazione scolastica è un servizio pubblico a domanda individuale che contribuisce a rendere effettivo il diritto allo studio e risponde ad obiettivi di sicurezza alimentare, sana ed equilibrata alimentazione, educazione alimentare, ridotto impatto ambientale, qualità, continuità, accessibilità, disponibilità e completezza, in conformità alle disposizioni legislative e normative nazionali e regionali di riferimento. L'obiettivo prioritario del servizio è quello di fornire un pasto appropriato in un contesto adeguato, secondo una visione sistemica della qualità, tenendo conto:

- della definizione e formalizzazione di ruoli e responsabilità per la progettazione, gestione, produzione, controllo,
- dell'individuazione delle risorse umane necessarie e delle relative qualifiche,
- dell'addestramento e aggiornamento del personale sugli obiettivi e peculiarità del servizio in ragione delle sue finalità e della sua utenza,
- della corretta gestione e del miglioramento delle dotazioni strutturali ed impiantistiche,
- della disponibilità di locali ed arredi, di adeguato comfort per la consumazione del pasto,
- della garanzia di un sistema di autocontrollo igienico,
- della valutazione e gestione di avanzi ed eccedenze,
- della corretta gestione dei rifiuti,
- dell'attivazione di un sistema di rilevazione e gestione delle non conformità del servizio,
- della differenziazione del menù in relazione alla tipologia e necessità degli utenti,
- della congruità degli orari di consumazione con le abitudini alimentari e le necessità fisiologiche degli utenti,
- del sistema di verifica del grado di soddisfazione dell'utenza, attraverso indicatori oggettivi e soggettivi,
- degli specifici interventi di collaborazione a progetti educativi in tema di alimentazione.

Il servizio è gestito mediante affidamento a terzi nelle forme disciplinate dalla normativa vigente.

Gli attori protagonisti nell'ambito delle competenze correlate alla ristorazione scolastica sono pertanto:

- Comune,
- Gestore del servizio,
- Azienda Territoriale Sanitaria (ATS),



- Utenza (bambini e loro familiari),
- Istituzioni scolastiche.

Art. 2 - Destinatari

Il servizio di ristorazione scolastica è rivolto a tutti gli alunni frequentanti le scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di primo grado Statali ubicate sul territorio del Comune di Darfo Boario Terme.

Compatibilmente con le disposizioni di legge vigenti e con i contratti del settore, possono altresì usufruire del servizio il personale docente e Amministrativo, Tecnico e Ausiliario (ATA), purché in servizio al momento della somministrazione del pasto con funzioni di vigilanza educativa.

Allo scopo, i Dirigenti Scolastici dovranno fornire al Comune l'elenco nominativo degli aventi diritto e il Ministero della Pubblica Istruzione procederà al rimborso delle spese sostenute.

È nella facoltà dell'Amministrazione Comunale autorizzare la consumazione del pasto ad eventuali altri fruitori che ne abbiano titolo (Es. membri Commissione Mensa, alunni ospiti della Scuola, ...).

Art. 3 - Plessi scolastici

I plessi scolastici destinatari del servizio sono i seguenti, riservandosi l'Amministrazione Comunale in ogni caso il pieno diritto di modificare e/o integrare i satelliti di distribuzione:

N°	Plesso	Indirizzo
1	Scuola dell'Infanzia di Pellalepre	Via Monte Adamello, 13 – Pellalepre
2	Scuola dell'Infanzia di Boario	Via Alabarde, 2 – Boario
3	Scuola Primaria di Erbanno	Via Cornaleto, 1 – Erbanno
4	Scuola Primaria di Boario	Via Giosuè Carducci, 18 – Boario
5	Scuola Secondaria di 1° di Boario	Via Polline, 20 – Boario
6	Scuola Secondaria di 1° di Darfo	Via Ghislandi, 24 – Corna
7	Scuola Primaria di Darfo	Via Ghislandi, 14 – Corna
8	Scuola Primaria di Angone	Via Fratelli Bandiera, 3 – Angone



Art. 4 - Calendario di funzionamento del servizio

Il periodo di funzionamento del servizio coincide di norma con i calendari scolastici adottati dalle competenti autorità, nei giorni e negli orari stabiliti dai competenti Dirigenti Scolastici.

Il servizio deve essere sempre garantito, in quanto trattasi di servizio essenziale in relazione all'adempimento dell'obbligo scolastico.

Art. 5 - Iscrizione al servizio

L'iscrizione al servizio, disciplinata annualmente dalla Giunta Comunale con proprio atto deliberativo, è obbligatoria e deve essere presentata dal genitore o soggetto titolare della responsabilità genitoriale dell'alunno beneficiario del servizio, in osservanza delle disposizioni di cui agli articoli 316, 337 ter e 337 quater del codice civile, che richiedono il consenso di entrambi i genitori.

La presentazione dell'istanza da parte dei richiedenti comporta l'integrale ed incondizionata accettazione del presente Regolamento e delle regole organizzative del Gestore del servizio.

Art. 6 - Determinazione tariffe, compartecipazione ai costi, esenzioni, modalità di pagamento servizi scolastici

I richiedenti il servizio partecipano alla copertura dei costi mediante il pagamento di una tariffa, fatte salve le esenzioni di cui al presente articolo.

La Giunta Comunale stabilisce annualmente, tramite proprio atto, le tariffe, i parametri di compartecipazione al costo e le modalità di pagamento.

Sono previste tariffe agevolate ai soli richiedenti i cui alunni beneficiari sono residenti nel Comune di Darfo Boario Terme, secondo i seguenti criteri:

- 1) differenziazione in proporzione al reddito ISEE,
- 2) indipendentemente dall'ISEE:
 - a) per 2° figlio = quota fissa ridotta del 25%,
 - b) per 3° e ulteriori figli = quota fissa ridotta del 50%,
- 3) esenzione agli alunni certificati in situazione di handicap ai sensi della Legge n. 104/92 (art. 3, comma 1 e 3) e del DPCM n. 185/2006 e loro ss.mm.ii.,
- 4) esenzione per autorizzati e personale scolastico in servizio presso le scuole interessate.

Le modalità di pagamento del servizio da parte dei fruitori sono determinate annualmente dalla Giunta Comunale, con proprio atto deliberativo.



È riconosciuta altresì l'esenzione o una tariffa agevolata personalizzata a fronte di situazioni di disagio sociale socio-economico, previa valutazione da parte del Servizio Sociale comunale, nel rispetto della regolamentazione specifica dell'Ente, per i soli richiedenti i cui alunni beneficiari sono residenti nel Comune di Darfo Boario Terme o per cui non sia possibile individuare il Comune di competenza ai fini dell'assunzione degli oneri.

Le agevolazioni tariffarie e le esenzioni hanno validità annuale e la relativa istanza deve essere rinnovata ogni anno.

La tariffa attribuita avrà validità per l'intero anno scolastico, indipendentemente dalla scadenza del valore ISEE familiare.

Per accedere ai benefici economici previsti, i richiedenti devono indicare nell'iscrizione il valore ISEE.

Qualora l'indicazione del valore ISEE venga fornita successivamente alla scadenza dei termini di iscrizione, la riduzione tariffaria sarà applicata a partire dal mese successivo la comunicazione. È data facoltà al richiedente di comunicare, qualora migliorativo, un nuovo valore ISEE, ovvero l'ISEE corrente e i benefici saranno applicati a partire dal mese successivo la comunicazione.

Ai richiedenti i cui alunni beneficiari non sono residenti nel Comune di Darfo Boario Terme è applicata la tariffa massima prevista, fatto salvo quanto previsto nel presente articolo.

Art. 7 – Menù

È garantito agli alunni beneficiari un pasto completo di primo piatto, secondo piatto con contorno e frutta; è prevista l'anteposizione della frutta al momento del consumo della merenda antimeridiana.

La predisposizione dei menù, corredati dalle relative tabelle dietetiche, adeguati all'età ed alle esigenze alimentari degli utenti, viene effettuata con la supervisione del competente servizio dell'ATS. Il menù viene comunicato a tutte le famiglie attraverso i canali informativi propri delle Istituzioni Scolastiche e dell'Ente Gestore.

In caso di scioperi, fatto salvo il rispetto della normativa specifica, potranno essere forniti pasti freddi alternativi.

Il servizio potrà altresì essere interrotto per causa di forza maggiore.

Art. 8 - La Commissione Mensa

La Commissione Mensa, in ottemperanza alle vigenti disposizioni nazionali e regionali, è riconosciuta come indispensabile anello di collegamento tra le famiglie, i beneficiari del servizio, l'Amministrazione Comunale, l'Istituzione Scolastica e,



all'occorrenza, altri diversi attori protagonisti nell'ambito delle competenze correlate alla ristorazione scolastica di cui al precedente Art. 1.

È un organismo istituito al fine di contribuire al miglioramento della qualità del servizio offerto e delle relazioni con i beneficiari.

La Commissione Mensa esercita, nell'interesse prioritario degli alunni un ruolo di:

- consultazione relativamente al menù scolastico e alle modalità di erogazione del servizio,
- verifica e monitoraggio della qualità del servizio e dell'accettabilità del pasto anche attraverso appositi strumenti di valutazione.

È costituita da due rappresentanti dei genitori e dei docenti di ciascun Plesso Scolastico ove è attivato il servizio di refezione, il cui elenco dovrà essere comunicato all'Amministrazione Comunale dai competenti Dirigenti Scolastici.

La Commissione Mensa è presieduta dall'Assessore alla Pubblica Istruzione o suo delegato e si riunisce almeno tre volte durante l'anno.

La Commissione Mensa, o i singoli componenti, possono richiedere ulteriori convocazioni su specifica istanza, indicando gli argomenti di interesse.

La Commissione Mensa decide autonomamente, al proprio interno, il calendario delle attività, le date delle riunioni e ogni altra iniziativa di propria competenza e, se ritenuto opportuno, sceglie autonomamente, al proprio interno, il Responsabile che farà da referente presso l'Amministrazione Comunale.

Le convocazioni sono predisposte dall'Amministrazione Comunale previo avviso scritto da inviare ai membri della Commissione Mensa almeno 8 (otto) giorni prima della data fissata per la riunione.

Il Responsabile della Commissione può chiedere all'Ufficio Servizi Scolastici il supporto organizzativo per la convocazione delle riunioni.

I rappresentanti della Commissione Mensa potranno accedere ai locali di preparazione dei pasti e alle dispense, previo accordo con il Gestore e solo se accompagnati da un addetto del servizio, limitando la visita nei momenti di non operatività, per non intralciare il corretto svolgimento di fasi particolarmente a rischio igienico-sanitario. Al fine di non interferire eccessivamente nella normale attività lavorativa degli addetti sono consentite non più di 2 (due) visite al mese e in numero non superiore a due rappresentanti, nel rispetto delle condizioni sopra descritte e indossando idoneo vestiario (camici e copricapo monouso, sovrascarpe), messo a disposizione dal Gestore.

L'attività dei componenti della Commissione Mensa all'interno dei locali di preparazione dei pasti e alle dispense deve essere limitata alla semplice osservazione delle procedure, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto o indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie ed altri oggetti destinati a



venire a contatto con gli alimenti. Non possono procedere al prelievo di sostanze alimentari (materie prime, prodotti finiti), né assaggiare cibi nei locali dedicati alla preparazione. I componenti della Commissione mensa devono essere sensibilizzati e responsabilizzati sul rischio di contaminazione degli alimenti rappresentato da soggetti con affezioni dell'apparato gastro-intestinale e respiratorio.

I rappresentanti della Commissione Mensa possono altresì accedere ai locali di consumo dei pasti nei singoli plessi scolastici, previo accordo con il Gestore e solo se accompagnati da un operatore del servizio. L'assaggio dei cibi, appositamente predisposti dal personale addetto, è effettuato in aree dedicate e con stoviglie messe a disposizione dal Gestore.

Di ciascun sopralluogo effettuato, i rappresentanti della Commissione Mensa devono redigere una scheda di valutazione da far pervenire all'Amministrazione Comunale.

I componenti della Commissione Mensa non necessitano dell'attestato HACCP, né devono esibire certificati medici di qualsiasi natura, in quanto la loro attività deve essere limitata alla semplice osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti, alla loro consumazione e registrazione, evitando qualsiasi tipo di manipolazione degli alimenti e dei contenitori.

Durante le visite è inoltre richiesto loro di mantenere un comportamento imparziale e oggettivo con i fruitori del servizio e di evitare di intralciare il lavoro del personale addetto ai locali di preparazione dei pasti e alle dispense e alla somministrazione.

I componenti della Commissione Mensa non devono utilizzare i servizi igienici riservati al personale e si devono astenere dall'accedere ai locali dedicati alla somministrazione, in caso di tosse, raffreddore e malattie dell'apparato gastrointestinale.

Art. 9 - Controlli

Gli organismi istituzionali preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi di Controllo Ufficiale (ATS territoriale, NAS),
- l'Amministrazione Comunale.

Il Gestore provvede a fornire agli Organismi preposti al controllo e a tutti i visitatori autorizzati dall'Amministrazione Comunale, idoneo vestiario (camici e copricapo monouso, sovrascarpe), da indossare durante la visita al Centro Cottura.

È facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, senza limitazioni di orario, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso i locali di preparazione dei pasti e le dispense, oltre che presso i locali dedicati alla somministrazione, per verificare la rispondenza del servizio fornito alle normative vigenti di settore ed alle prescrizioni contrattuali siglate con il Gestore.



Il gestore dovrà garantire e facilitare l'accesso agli incaricati dei controlli.

Il controllo esercitato dall'Amministrazione Comunale è complessivo e riguarda il servizio nella sua totalità, soprattutto in caso di committenza a terzi di attività necessarie e strumentali alla gestione del servizio (es. servizio di trasporto, servizio di confezionamento, logistica).

La vigilanza dell'Amministrazione Comunale sul buon andamento del servizio di refezione ha per oggetto:

- la qualità merceologica degli alimenti e del piatto finito,
- il rispetto delle grammature e delle porzioni,
- il rispetto delle diete speciali (sanitarie ed etico religiose),
- buona organizzazione e conduzione del servizio,
- il gradimento dei piatti da parte dell'utenza,
- tutte le ulteriori specifiche tecniche previste dal Capitolato e dall'offerta tecnica presentata dal Gestore in sede di gara.

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio; saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi istituzionalmente preposti.

L'Amministrazione Comunale può avvalersi per effettuare i controlli di operatori qualificati da essa incaricati. Gli operatori dell'Amministrazione Comunale non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze del Gestore.

Il personale del Gestore non deve interferire nelle procedure di controllo.

Le ispezioni riguardano:

- lo stato d'uso, le condizioni igieniche degli impianti, delle attrezzature, degli utensili e dei mezzi di trasporto,
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari,
- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti,
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti,
- il procedimento di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia,
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti, i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle,
- l'igiene dell'abbigliamento del personale,
- i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari,
- le modalità di cottura,
- le modalità di distribuzione,
- il lavaggio e l'impiego dei sanificanti,
- le caratteristiche dei sanificanti,



- le modalità di sanificazione,
- le modalità di sgombero rifiuti,
- la verifica del piano di analisi relativo agli alimenti ed agli ambienti di lavoro,
- lo stato igienico degli impianti e dell'ambiente,
- lo stato igienico-sanitario del personale addetto,
- lo stato igienico dei servizi,
- l'organizzazione del personale,
- il controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (su almeno 10 porzioni),
- le modalità di manipolazione,
- il controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

I controlli sensoriali, da effettuarsi a cura degli operatori del Comune dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente del Gestore.

Gli accertamenti analitici sono finalizzati all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Il Gestore dovrà garantire analisi di laboratorio anche su campioni di derrate alimentari oggetto di controllo e/o di contestazione da parte dell'Amministrazione Comunale.

Il tutto fermo restando quanto previsto dallo schema di contratto in ordine alla direzione dell'esecuzione, nonché le ulteriori verifiche previste dai vigenti Criteri Ambientali Minimi (CAM).

Art. 10 - Diete speciali

Nei casi in cui necessitino diete particolari per motivi di salute, queste verranno predisposte, a seguito di presentazione di certificato medico, dal Gestore del servizio mediante i propri alimentaristi e nutrizionisti. Il certificato medico verrà ritenuto valido per un anno scolastico, salvo diverse indicazioni nello stesso riportate o nuove controindicazioni mediche che vengano presentate dalla famiglia. Copia della dieta speciale verrà trasmessa alle famiglie qualora ne facciano richiesta.

Per problemi legati invece ad una indisposizione momentanea del bambino, situazione in cui non sia indispensabile l'allontanamento da scuola pur permanendo l'esigenza di somministrare per quel giorno, una dieta più "leggera", non è necessaria l'autorizzazione del medico ma sarà sufficiente che i genitori chiedano un pasto più leggero all'atto della prenotazione del pasto.

Non è possibile portare da casa nessun alimento e/o bevanda, anche se confezionati, da consumare in mensa, neanche in occasione di feste o compleanni.



Art. 11 – Educazione alimentare

Non bisogna confondere il disgusto (manifestazione fisiologica di nausea unita al timore della possibile incorporazione orale dell'oggetto), con la riluttanza del bambino ad assaggiare preparazioni che non conosce. La maggior parte dei piccoli utenti della refezione scolastica è abituata a mangiare pochi cibi preparati sempre nello stesso modo.

La scuola e la famiglia hanno il compito di educare alla varietà alimentare e di vincere le resistenze. La refezione scolastica rappresenta un'importante opportunità di educazione nutrizionale e può favorire il cambiamento dei comportamenti alimentari. Il pranzo a scuola assume inoltre valenze relazionali; diventa importante momento di socializzazione. È proprio la componente relazionale, unita ad un ambiente piacevole e ad un'adeguata qualità del cibo, che può far vivere questo pasto come un momento piacevole della giornata. Un clima disteso e la disponibilità degli insegnanti possono aiutare i bambini ad apprezzare i piatti nuovi, con sapori, profumi, colori e consistenza non familiari. Il personale scolastico deve far capire che il gusto non è qualcosa di definito, stabilito alla nascita, ma che l'apprezzamento di cibi diversi si ha anche con l'assaggio ripetuto e che il distaccarsi dai cibi morbidi e dolci per preferire sapori più incisivi e diversificati fa parte della crescita. Il tutto, ovviamente, senza imposizioni restrittive.

In linea generale si ritiene comunque opportuno non essere insistenti con gli alunni che normalmente sono disposti ad assaggiare tutto e che occasionalmente rifiutano un particolare cibo. Occorre invece essere più incisivi e determinati nei confronti di quelli che rifiutano abitualmente di assaggiare vari cibi. In questi casi, dopo aver escluso la presenza di gravi stati di ansia nei bambini, è bene insistere per far crescere l'abitudine e la disponibilità all'assaggio.

Un atteggiamento di rifiuto radicale nei confronti del pasto a scuola deve essere affrontato coinvolgendo, oltre alla scuola e alla famiglia, anche altre figure specialistiche. Pertanto si ritiene di consentire alle famiglie di dichiarare, sotto la propria responsabilità, che i propri figli manifestano forte repulsione verso un solo alimento, sia esso inteso come piatto o preparazione, ovvero come singolo alimento di base. Eventuali ulteriori evidenti manifestazioni di repulsione verranno affrontate congiuntamente al personale docente.

Senza formalità aggiuntive, viene invece consentito alle famiglie di richiedere l'eliminazione di alcuni alimenti dai pasti dei loro piccoli per motivazioni religiose/ideologiche.