



Comune di Maserada sul Piave

Provincia di Treviso

REGOLAMENTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

INDICE

Art. 1	Finalità	pag. 3
Art. 2	Modalità di gestione e di controllo	pag. 3
Art. 3	Descrizione del servizio	pag. 5
Art. 4	Destinatari	pag. 5
Art. 5	Come iscriversi al servizio	pag. 5
Art. 6	Partecipazione del costo del servizio	pag. 6
Art. 7	Gestione dei pagamenti	pag. 6
Art. 8	Recupero crediti	pag. 6
Art. 9	Controlli	pag. 6
Art. 10	Commissione Mensa	pag. 6
Art. 11	Comportamento e responsabilità degli alunni	pag. 6
Art. 12	Prenotazione pasti	pag. 7
Art. 13	Pasti sostitutivi e rimborsi	pag. 7
Art. 14	Sospensione mensa	pag. 7
Art. 15	Diete speciali	pag. 7
Art. 16	Menu speciale generale	pag. 8
Art. 17	Diete personalizzate	pag. 8
Art. 18	Prescrizioni alimentari per motivi religiosi	pag. 8
Art. 19	Modalità di utilizzo del servizio	pag. 8
Art. 20	Norme generali	pag. 8
Art. 21	Entrata in vigore	pag. 8

Art. 1 – Finalità

La refezione scolastica è un servizio a domanda individuale, così come stabilito dal Decreto Ministeriale 31.12.1983.

Il servizio di refezione è rivolto ai bambini iscritti nella scuola dell'Infanzia Statale di Candelù, agli alunni iscritti alle scuole primarie "G. Pascoli" di Maserada sul Piave, "C. Collodi" di Candelù, "M. del Monaco" di Varago e agli alunni iscritti alla scuola secondaria di 1° grado "Don Milani" al fine di assicurare agli stessi la partecipazione all'attività scolastica per l'intera giornata.

È 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.

La mensa costituisce un tassello del percorso educativo in senso generale e, più specificatamente, un'opportunità per gli alunni di avvalersi di una corretta educazione alimentare; pertanto, si sottolinea che essa rappresenta anche un momento di educazione al gusto, una possibilità di accostarsi a cibi diversi, un'occasione per favorire un'alimentazione più varia.

Il servizio deve garantire una dieta studiata nel rispetto della salute del bambino; per questo motivo la composizione qualitativa del pranzo è stabilita da un dietista, tenendo conto di precise indicazioni nazionali.

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

Art. 2 – Modalità di gestione e di controllo

L'organizzazione e la gestione del servizio di refezione scolastica sono di competenza del Servizio di Pubblica Istruzione del Comune che garantisce:

- l'affidamento (gestione esterna) a ditta specializzata per la fornitura dei pasti nelle singole scuole dove viene svolto il servizio, tramite regolare gara d'appalto;
- il controllo e la verifica della qualità e quantità dei pasti erogati;
- il rispetto delle norme igienico-sanitarie degli ambienti, delle attrezzature, degli operatori secondo le disposizioni di leggi vigenti;
- la predisposizione di menu, corredati delle relative tabelle dietetiche, adeguati all'età ed alle esigenze alimentari degli utenti, previa approvazione dell'AULSS competente;
- la predisposizione di menu (diete speciali) per particolari patologie e per motivi culturali e religiosi;
- l'osservanza di quanto stabilito dal capitolato qualora si verificano l'impossibilità di fornitura delle materie prime, lo sciopero del personale addetto alla preparazione e alla distribuzione dei pasti, le situazioni contingenti che impongano la necessità immediata di variazioni del

menu, anche protrate nel tempo;

- l'esposizione dei menu all'esterno e all'interno della Scuola e nei refettori dei singoli plessi scolastici;
- la possibilità di consultare i menu sul sito internet del Comune e delle scuole.

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

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

Competenze del Servizio di Pubblica Istruzione del Comune:

organizzazione e controllo del servizio, sulla base di indirizzi definiti dall'Amministrazione Comunale:

- a) qualità degli alimenti e del piatto finito e standard quantitativi;
- b) qualità dell'organizzazione - raccordando ditta appaltatrice, famiglie, scuola, alunni per trovare soluzioni rispondenti alla buona educazione alimentare;
- c) qualità logistica attraverso sopralluoghi e cura dei locali refettorio;
- d) qualità tecnica per mezzo di percorsi formativi con personale AULSS o della Ditta appaltatrice;
- e) qualità immagine attraverso pubblicazione sul sito di menu, regolamenti e utilizzo altre comunicazioni sui media per far conoscere il servizio.

Competenze della ditta aggiudicataria dell'appalto:

- a) valutazione tecnica delle strutture e attrezzature delle sedi di erogazione del servizio;
- b) erogazione del servizio corrispondente agli standard di sicurezza e di qualità previsti dal capitolato;
- c) riordino e pulizia dei refettori;
- d) responsabile della sicurezza e dell'igiene dei locali;
- e) produzione, preparazione, trasporto e consegna dei pasti;
- f) distribuzione pasti;

Competenze delle Istituzioni scolastiche:

- a) orario e turnazioni per la somministrazione dei pasti;
- b) vigilanza educativa agli alunni in refettorio;
- c) collaborazione al controllo della corretta somministrazione dei pasti (diete);
- d) comunicazione delle anomalie al Servizio di Pubblica Istruzione del Comune.

Supporto della Commissione 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. 3 – Descrizione del servizio

Il servizio di ristorazione scolastica è erogato agli utenti presso le mense scolastiche ubicate nella scuola dell'Infanzia Statale di Candelù, nelle scuole primarie "G. Pascoli" di Maserada sul Piave, "C. Collodi" di Candelù, "M. del Monaco" di Varago e nella scuola secondaria di 1° grado "Don Milani".

La ditta appaltatrice provvede a produrre e confezionare i pasti presso il Centro di Cottura centralizzato, sito in Maserada sul Piave – Via dello Stadio 3, di proprietà del Comune di Maserada sul Piave.

La ditta appaltatrice provvede inoltre al trasporto dei pasti con personale e mezzi propri dal centro di cottura citato ai refettori dei plessi scolastici delle frazioni di Varago e Candelù. Lo scodellamento e la distribuzione dei pasti all'interno di ogni singolo refettorio vengono effettuati dal personale della stessa ditta.

I menu dell'anno scolastico si attengono alle tabelle dietetiche predisposte seguendo le "Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" approvate dalla Regione Veneto.

Sono previsti due menu annuali: autunno/inverno – primavera/estate suscettibili di variazioni durante l'anno scolastico.

Art. 4 – Destinatari

Il servizio è rivolto a:

- tutti gli alunni frequentanti la scuola dell'Infanzia Statale, le scuole primarie e la scuola secondaria che effettuano il tempo pieno, prolungato e la continuità educativa scolastica;
- compatibilmente con le disposizioni di legge possono usufruire del servizio anche i docenti ed il personale ATA delle scuole dell'infanzia, primarie e secondaria di 1° grado, purché in servizio al momento della somministrazione del pasto con funzioni di vigilanza educativa.

Il Dirigente Scolastico deve far pervenire all'Amministrazione Comunale, almeno 15 giorni prima dell'inizio delle attività didattiche programmate, l'elenco degli alunni iscritti ed il numero dei docenti aventi diritto, distintamente per classe e plesso scolastico.

Art. 5 – Come iscriversi al servizio

L'accesso al servizio di refezione scolastica deve essere richiesto, secondo le modalità definite dal servizio scolastico ogni anno, esclusivamente in modalità telematica tramite il "Portale Genitori" nel sito del Comune (www.comune.maserada.tv.it) utilizzando la specifica modulistica.

In sede di iscrizione/rinnovo non avranno diritto ad usufruire del servizio gli utenti che non siano in regola con il pagamento delle quote.

Art. 6 – Partecipazione del costo del servizio

Il servizio prevede il pagamento della quota pasto da parte dell'utente; tale quota verrà fissata ogni anno dall'Amministrazione Comunale.

L'adeguamento delle tariffe avrà effetto dall'anno scolastico successivo a quello in cui viene prevista la variazione.

Art. 7 – Gestione dei pagamenti

La ditta appaltatrice del servizio è tenuta a garantire il mantenimento del sistema software per la gestione della riscossione della contribuzione e di prenotazione e disdetta dei pasti.

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.

Art. 9 – 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. 10 – Commissione Mensa

La Commissione Mensa è un organo consultivo dell'Amministrazione Comunale. Per il funzionamento della Commissione Mensa si rimanda allo specifico "Disciplinare".

Art. 11 – Comportamento e responsabilità degli alunni

L'attività di mensa scolastica è da intendersi come momento pienamente educativo e di opportunità formativa. Il locale mensa diventa a tutti gli effetti una "aula scolastica".

Gli alunni sono tenuti a mantenere durante la refezione scolastica un comportamento corretto tra di loro e verso le persone presenti. Dovranno avere il massimo rispetto per le strutture, gli arredi e le attrezzature e non da ultimo verso il cibo. Il personale presente è tenuto ad informare l'Amministrazione Comunale di comportamenti scorretti o di danni provocati e all'eventuale

identificazione dei responsabili. Dopo il richiamo verbale, qualora detti comportamenti perdurino, si procederà all'ammonizione scritta, alla sospensione temporanea, alla radiazione dal servizio.

Art. 12 – Prenotazione pasti

Gli studenti, al fine del conteggio dei buoni pasto, sono considerati presenti nei giorni di rientro comunicati in sede di iscrizione al servizio mensa. Affinché non venga conteggiato il costo del buono pasto, eventuali assenze dovranno essere comunicate dal genitore / tutore entro le ore 9.00 del giorno stesso, con uno dei mezzi messi a disposizione dal programma di gestione della mensa scolastica.

Art. 13 – Pasti sostitutivi e rimborsi

Qualora, in caso di forza maggiore o comunque a causa di grave disservizio, si verifichi che la produzione del pasto non sia qualitativamente conforme alle risponderenze organolettiche, gli utenti avranno diritto ad un immediato pasto sostitutivo e ciò comunque dopo tempestiva e ben dettagliata segnalazione al servizio di Pubblica Istruzione del Comune, da parte degli Insegnanti o dal personale ausiliario o della Commissione Mensa presenti al momento della refezione.

Nel caso in cui per motivi tecnici o di procedura gli utenti non riescano ad usufruire del pasto sostitutivo, l'Amministrazione Comunale, con disposizione motivata, potrà disporre affinché il costo del pasto non venga addebitato.

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 appaltatrice almeno con un anticipo di dieci giorni prima del verificarsi dell'evento. In questi casi l'assenza dalla mensa programmata verrà inserita d'ufficio dalla ditta ed il pasto non verrà conteggiato.

Art. 15 – Diete speciali

Gli alunni affetti da allergie od intolleranze alimentari, certificate da un medico di fiducia, presentano la richiesta alla Direzione Didattica, al Servizio Pubblica Istruzione ed allegando copia del certificato medico in sede di iscrizione al servizio mensa. L'utente ha diritto ad una dieta speciale, rispondente di volta in volta, alla sua particolare esigenza.

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

Art. 16 – Menu speciale generale

Il menu speciale (comunemente denominato “dieta in bianco”) può essere richiesto, con le stesse modalità previste per la comunicazione dell’assenza, in caso di indisposizione temporanea dell’utente per un massimo di cinque giorni consecutivi.

Il menu speciale viene preparato come indicato nel Capitolato Speciale d’Appalto.

Art. 17 – Diete personalizzate

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

Art. 18 – Prescrizioni alimentari per motivi religiosi

La richiesta di diete speciali per motivi religiosi va presentata alla Direzione Didattica, al Servizio di Pubblica Istruzione del Comune ed allegando copia dell’autocertificazione in sede di iscrizione al servizio mensa, dove vengano specificati esattamente gli alimenti da escludere.

Art. 19 – Modalità di utilizzo del servizio

Per motivi igienico-sanitari e per una corretta educazione alimentare è vietato consumare pasti non forniti dalla Ditta appaltatrice nei locali adibiti a refezione scolastica.

Art. 20 – 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. 21 – Entrata in vigore

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

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