

Regolamento del Servizio refezioni scolastiche

Adottato dal Consiglio Comunale con deliberazione n. 332 del 29/30 settembre 1997.

Richiesta chiarimenti da parte del Comitato Regionale di Controllo di Venezia con ordinanza n. 2470/C del 17 ottobre 1997.

Integrato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 16 del 9 Febbraio 1998 divenuta esecutiva per decorso del termine in data 15 marzo 1998.

Modificato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 197 del 16/12/2002, con deliberazione di Consiglio Comunale n. 23 del 07/04/2014, con deliberazione del Commissario Straordinario con i poteri del Consiglio comunale n. 91 del 21/05/2015 e con deliberazione del Consiglio Comunale n. 11 del 26.2.2016.

INDICE

- Art. 1 - Obiettivi
- Art. 2 - Produzione
- Art. 3 - Funzionamento
- Art. 4 - Utenza
- Art. 5 - Personale addetto al servizio
- Art. 6 - Iscrizioni
- Art. 7 - Deroga
- Art. 8 - Centri estivi
- Art. 9 - Determinazione dei costi
- Art. 10 - Determinazione contributo a carico utenza
- Art. 11 - Controlli contabili
- Art. 12 - Recupero crediti
- Art. 13 - Entrate
- Art. 14 - Esenzione totale
- Art. 15 - Esenzione parziale
- Art. 16 - Controlli
- Art. 17 - Refettori
- Art. 18 - Menù
- Art. 19 - Pasti sostitutivi e rimborsi
- Art. 20 - Sospensione mensa
- Art. 21 - Diete alternative
- Art. 22 - Diete personalizzate
- Art. 23 - Prescrizioni alimentari per esigenze religiose
- Art. 24 - Competenze del personale addetto
- Art. 25 - Tariffe buoni pasto
- Art. 26 - Consulta comunale
- Art. 27 - Comitati mensa
- Art. 28 - Iniziative di collaborazione
- Art. 29 - Organi consultivi

Allegato A - Scheda di rilevazione

Allegato B - Tabelle dietetiche e menù tipo

- ART. 1 -
OBIETTIVI

La refezione scolastica è un servizio a domanda individuale così come stabilito dal D.M. 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. E' quindi finalità dell'Amministrazione Comunale perseguire il raggiungimento di una sempre migliore qualità del 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'Amministrazione Scolastica, iniziative atte a sviluppare una corretta educazione alimentare rivolta ai genitori ed agli alunni.

- ART. 2 -
PRODUZIONE

I pasti sono confezionati in cucine centralizzate gestite dal Comune o tramite cucine centralizzate di proprietà comunale ed affidate in gestione ad esterni.

- ART. 3 -
FUNZIONAMENTO

Il funzionamento del servizio è assicurato da un apposito ufficio alle dipendenze del Settore Pubblica Istruzione.

- ART. 4 -
UTENZA

Il servizio di refezione è diretto agli studenti delle scuole materne, elementari medie statali nonché alle scuole materne comunali.
E' presupposto per la concessione del servizio il proseguimento delle attività scolastiche in orario pomeridiano.

- ART. 5 -
PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

Usufruiscono della refezione scolastica, oltre agli alunni:

- gli operatori scolastici (personale docente e non docente) dipendenti dell'Amministrazione Comunale in servizio al momento della mensa anche se con funzioni di appoggio o in compresenza (vedi deliberazione di Giunta Comunale n.3089 del 21/05/1990);
- gli insegnanti statali in servizio al momento della mensa anche se con funzioni di appoggio o in compresenza (vedi Decreto Ministeriale del 16/05/1996)

- ART. 6 -
ISCRIZIONI

Le iscrizioni alla refezione scolastica vengono raccolte dal personale appositamente incaricato presso le istituzioni scolastiche il cui dato numerico, distinto per classe, deve essere trasmesso all'ufficio refezioni scolastiche al momento in cui viene approvato il calendario delle lezioni per l'anno scolastico.

- ART. 7 -
DEROGA

Oltre il termine dell'art.6 potranno essere ammesse iscrizioni unicamente nei casi di trasferimento di abitazione da altro Comune o per particolari necessità.

- ART. 8 -
CENTRI ESTIVI

Il servizio di refezione scolastica sarà erogato anche per la durata dei "Centri Estivi" purché le modalità e criteri vengano concordati con l'Amministrazione Comunale la quale eserciterà la vigilanza.

- ART. 9 -
DETERMINAZIONE DEI COSTI

Il costo complessivo del servizio di refezione scolastica in base al D. L. 28/02/1983 n.55 convertito in Legge 131/1983 e all'art.14 comma 4) del D. L. 28/12/1989 n.415 convertito in Legge 28/02/1990 n.38, viene determinato facendo riferimento alle previsioni includendo tutte le seguenti spese:

- spese per il personale comunque adibito anche ad orario parziale compresi gli oneri riflessi;
- spese per acquisto di beni e servizi;
- spese per le manutenzioni ordinarie;
- spese per i trasferimenti e le quote di ammortamento tecnico e finanziario degli impianti ed attrezzature;
- costi comuni a più servizi imputati ai singoli servizi sulla base di apposite percentuali.

Tali spese dovranno essere indicate a corredo del bilancio consuntivo.

- ART. 10 -

DETERMINAZIONE CONTRIBUTO A CARICO UTENZA

Il contributo da parte dell'utente sarà determinato tenendo conto del costo complessivo del servizio come determinato dall'art.9 e dal rapporto tra questo e le entrate derivanti dai tickets di cui all'art.13.

- ART. 11 -

CONTROLLI CONTABILI

Il controllo dei pagamenti viene garantito dall'Ufficio Rette del servizio refezione scolastica, sulla base dei riepiloghi mensili trasmessi dalle singole scuole.

Gli eventuali mancati pagamenti saranno di norma contestati entro due mesi dalla data di consumazione del pasto e comunque non oltre la fine dell'anno scolastico (agosto).

L'Ufficio Refezioni Scolastiche è referente per l'eventuale richiesta, da parte degli utenti, della documentazione relativa al servizio in ossequio a quanto disposto dalla Legge 241/90.

- ART. 12 -
RECUPERO CREDITI

Il caso di mancato pagamento determinerà l'attivazione delle procedure per il recupero coattivo del credito.

- ART. 13 -
ENTRATE

Ai sensi dell'art.4 comma 4 del Decreto Legislativo 25/02/1995 n.77 le entrate sono iscritte in bilancio al lordo delle spese di riscossione a carico dell'Amministrazione e di altre eventuali spese ad esse connesse.

Le entrate sono composte dalle seguenti voci:

- proventi per refezioni scolastiche;
- contributo dallo Stato per servizio mensa personale docente;
- contributo comunitario per la somministrazione di latte e prodotti caseari.
- eventuali altri contributi.

- ART. 14 -
ESENZIONE TOTALE

Per ottenere l'esenzione totale dal pagamento del servizio di refezione scolastica i richiedenti dovranno presentare la certificazione I.S.E.E. ai competenti uffici.

Avranno diritto all'esenzione totale tutti coloro che presenteranno l'indicatore della situazione economica equivalente (I.S.E.E.) risultante dalla dichiarazione sostitutiva unica per un importo non superiore a €uro 6.204,00.

Alla consegna dei tickets esenti provvederanno i competenti uffici che cureranno l'elaborazione degli elenchi degli aventi diritto all'esenzione.

Coloro che ritengano di aver diritto a tali esenzioni dovranno presentare la relativa dichiarazione entro il 30 settembre di ogni anno e l'eventuale esenzione avrà valenza dall'inizio dell'anno scolastico.

Nel caso in cui la dichiarazione venga presentata dopo tale data l'eventuale diritto all'esenzione decorrerà dalla data di ricevimento presso i competenti uffici.

Il valore dell'importo dell'indicatore verrà adeguato annualmente sulla base della variazione percentuale dell'indice ISTAT con apposita determinazione dirigenziale.

Si precisa che la concessione di tickets gratuiti dà diritto alla consumazione di un pasto completo, nelle proporzioni stabilite nella tabella dietetica di cui all'allegato B.

- ART. 15 -
ESENZIONE PARZIALE

E' consentita un'esenzione parziale per i nuclei familiari con più di un figlio frequentante le scuole sotto specificate e precisamente nel seguente caso: I.S.E.E. (Indicatore della situazione economica equivalente), risultante dalla dichiarazione sostitutiva unica, per un importo compreso tra € 6.204,01 e € 12.600,00 suddiviso nelle fasce sottoindicate.

Fermo restando che la quota di uno dei figli dovrà essere corrisposta per intero, per gli ulteriori figli che usufruiscono del servizio mensa, viene concessa la seguente esenzione annuale:

I.S.E.E. compreso tra € 6.204,01 e € 8.336,00

utente frequentante la scuola materna
concessione di n.60 tickets gratuiti

utente frequentante la scuola elementare e media (con 5 gg. di rientro)
concessione di n.60 tickets gratuiti

utente frequentante la scuola elementare e media (con 3-4 gg. di rientro)
concessione di n.45 tickets gratuiti

utente frequentante la scuola elementare e media (con 1-2 gg. di rientro)
concessione di n.30 tickets gratuiti

I.S.E.E. compreso tra € 8.336,01 e € 10.468,00

utente frequentante la scuola materna
concessione di n.50 tickets gratuiti

utente frequentante la scuola elementare e media (con 5 gg. di rientro)
concessione di n.50 tickets gratuiti

utente frequentante la scuola elementare e media (con 3-4 gg. di rientro)
concessione di n.40 tickets gratuiti

utente frequentante la scuola elementare e media (con 1-2 gg. di rientro)
concessione di n.25 tickets gratuiti

I.S.E.E. compreso tra € 10.468,01 e € 12.600,00

utente frequentante la scuola materna
concessione di n.40 tickets gratuiti

utente frequentante la scuola elementare e media (con 5 gg. di rientro)
concessione di n.40 tickets gratuiti

utente frequentante la scuola elementare e media (con 3-4 gg. di rientro)
concessione di n.30 tickets gratuiti

utente frequentante la scuola elementare e media (con 1-2 gg. di rientro)
concessione di n.20 tickets gratuiti

La consegna dei tickets agli aventi diritto avverrà con le modalità di cui all'art.14.

Se per qualsiasi motivo, l'utente che ha diritto all'esenzione parziale, comincia a frequentare la scuola ad anno scolastico iniziato fruirà di un numero di buoni pasti gratuiti in modo proporzionale al periodo interessato.

I termini di presentazione della certificazione I.S.E.E. restano quelli fissati per le esenzioni totali.

Il valore dell'importo degli indicatori verrà adeguato annualmente sulla base della variazione ISTAT con apposita determinazione dirigenziale.

Si precisa che la concessione di tickets gratuiti dà diritto alla consumazione di un pasto completo, nelle proporzioni stabilite nella tabella dietetica di cui all'allegato B.

Particolari situazioni di disagio sociale del soggetto richiedente la prestazione agevolata saranno attentamente valutate in presenza di apposita relazione a cura dei servizi sociali.

- ART. 16 -
CONTROLLI

Sull'andamento del servizio viene esercitato il controllo igienico-sanitario ed organolettico mediante prelievi ed analisi microbiologiche, merceologiche e chimiche sulle materie prime e sui cibi pronti, verificando tempi e metodi di veicolazione dei pasti e la successiva consumazione nei refettori. Tali incarichi vengono assolti avvalendosi di personale proprio e/o ditte e/o enti e/o altri specializzati nel settore.

Il controllo a vista sulla quantità e qualità del servizio viene esercitato da ispettori del Settore Pubblica Istruzione nonché dai Comitati mensa scolastici. Nel complesso l'Amministrazione garantirà i seguenti controlli:

- controllo della qualità delle derrate alimentari impiegate, con particolare riguardo alla corrispondenza con quanto stabilito dal capitolato speciale d'appalto, mediante valutazioni a vista, analisi merceologiche, analisi chimiche e analisi microbiologiche;
- controllo del rispetto dei menu e dell'entità delle porzioni, stabilite con precisione dalle tabelle delle grammature facenti parte integrante del capitolato d'appalto;
- controllo delle modalità di conservazione e di manipolazione delle derrate alimentari, dei semilavorati e dei cibi pronti al consumo, ai fini del mantenimento delle caratteristiche di salubrità sotto il profilo igienico-sanitario, di valore nutritivo e di gradevolezza desiderabili, mediante valutazioni a vista e prelievi di campioni per analisi chimiche e microbiologiche;
- controllo igienico-sanitario degli ambienti, delle attrezzature e delle procedure di sanificazione cui vengono sottoposti, nonché dell'igiene personale e del comportamento degli addetti;
- controllo sugli aspetti nutrizionali con eventuale formulazione di nuovi menu, tabelle dietetiche e calcolo del fabbisogno calorico;
- controllo del grado di accettazione dei pasti e dei singoli piatti da parte degli utenti, e relative motivazioni, mediante attività concordate con il personale scolastico: interviste in mensa e/o in classe, compilazione di schede ai fini di una elaborazione statistica;
- incontri informativi con le famiglie degli utenti e con il personale scolastico, in merito alla qualità del servizio di mensa scolastica, su richiesta delle singole scuole e programmati dall'Amministrazione Comunale.

- ART. 17 -
REFETTORI

Per ragioni igienico-sanitarie è fatto espresso divieto di utilizzare i locali adibiti a refettorio per altri usi (attività didattiche, allestimento seggi elettorali, feste di compleanno, ecc.).

- ART. 18 -
MENU

Al fine di garantire l'inserimento di alimenti che più si adeguano all'andamento delle stagioni sono stati istituiti tre menu suscettibili di variazioni durante l'anno scolastico.

- ART. 19 -
PASTI SOSTITUTIVI E RIMBORSI

Nel caso in cui si verifichi che la produzione del pasto non sia qualitativamente conforme alle risponderenze 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 o dal personale ausiliario all'ufficio refezioni scolastiche che si comporterà di conseguenza.

Nel caso in cui per motivi tecnici o di procedura gli utenti non riescano ad usufruire del pasto sostitutivo l'Amministrazione, con disposizione motivata, potrà disporre affinché il buono pasto consegnato possa essere utilizzato per il pasto successivo.

- ART. 20 -
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 all'ufficio refezioni scolastiche almeno con un anticipo di quattro giorni (sabato e domenica esclusi) prima del verificarsi dell'evento.

- ART. 21
DIETE ALTERNATIVE

Gli alunni affetti da allergie o intolleranze alimentari hanno diritto di norma alla seguente dieta, perché a basso contenuto allergizzante:

- riso bollito all'olio di oliva
- formaggio o fesa di tacchino ai ferri
- contorno del giorno (se tollerato del bambino)

Questa dieta alternativa può essere somministrata oltre che per i casi certificati dal medico curante e visti dal medico scolastico, anche per situazioni di emergenza.

I suddetti certificati dovranno essere fatti pervenire all'ufficio refezioni scolastiche che comunicherà alla cucina il nominativo del bambino e l'autorizzazione alla somministrazione della dieta.

- ART. 22 -
DIETE PERSONALIZZATE

Non è prevista la produzione da parte delle cucine di diete personalizzate a qualsiasi titolo.

- ART. 23 -
PRESCRIZIONI ALIMENTARI PER ESIGENZE RELIGIOSE

E' concessa, su richiesta del genitore tramite l'istituzione scolastica, la variazione di menu per motivi religiosi e per i soli alimenti non consentiti dalla medesima religione.

- ART. 24 -
COMPETENZE DEL PERSONALE ADDETTO

Agli operatori scolastici sono state assegnate le seguenti competenze:

- porzionatura e condimento delle vivande;
- pulizia degli utensili per la porzionatura e distribuzione dei pasti;
- prelavaggio dei contenitori adibiti al trasporto dei pasti;
- controllo e conteggio dei ticket pasto, quantificazioni giornaliere e ordinazione dei pasti;

Per la prestazione del servizio refezione il personale deve indossare una vestaglia chiara e pulita, esclusivamente destinata al tempo necessario per l'erogazione del servizio nonché un apposito copricapo. Questa dotazione viene fornita dall'Amministrazione Comunale su base annuale.

Gli operatori scolastici dovranno partecipare ai corsi di formazione e aggiornamento nell'ambito dei quali verranno approfondite anche le seguenti tematiche:

- il rapporto con l'utenza
- il rapporto con i gruppi di lavoro afferenti al servizio
- il momento del pranzo;
- lo scodellamento (con particolare riguardo alla grammatura, la presentazione del cibo, l'igiene nella manipolazione degli alimenti e l'uso dei condimenti);

- ART. 25 -
TARIFFE BUONI PASTO

Gli alunni che hanno titolo al servizio usufruiscono della refezione scolastica attraverso l'utilizzo dei buoni pasto del seguente importo suddivisi per fasce d'utenza:

SCUOLA MATERNA

**SCUOLA ELEMENTARE
E MEDIA INFER.**

ticket singolo L. 5.200

ticket singolo L. 5.700

blocco 10 tickets L.49.400

blocco 10 tickets L.54.150

Il valore del buono pasto potrà essere adeguato solo con apposito provvedimento sentita la competente Commissione Consiliare.

Si precisa che il valore nominale del ticket dà diritto alla consumazione di una pasto completo nelle proporzioni stabilite nella tabella dietetica di cui all'allegato B.

- ART. 26 -
CONSULTA COMUNALE

La Consulta Comunale per la Scuola e l'Istruzione, istituita con deliberazione del Consiglio Comunale n.62 in data 16/05/1994, ha il compito, fra l'altro, di formulare proposte ed esprimere pareri all'Amministrazione sulle tematiche afferenti al servizio di refezione scolastica e relative tariffe, anche avvalendosi della collaborazione dei Comitati Mensa autonomamente operanti nelle singole scuole.

I pareri e le proposte formulate dalla Consulta faranno principalmente riferimento al Settore Pubblica Istruzione e alla V^a Commissione Consiliare.

- ART. 27 -
COMITATI MENSA

I Comitati Mensa, autonomamente costituiti all'interno di ogni Circolo, contribuiranno al miglioramento del servizio formulando valutazioni e considerazioni su tutto quanto riguarda le refezioni scolastiche occupandosi in particolare di:

- valutazioni a vista del grado di pulizia e di ordine degli ambienti e del personale;
- valutazione organolettica ed a vista delle derrate e del loro stato di conservazione;
- valutazione del gradimento dei pasti da parte dell'utenza anche utilizzando l'apposita scheda di rilevazione elaborata di concerto da Consulta e Amministrazione, allegata al presente Regolamento e della cui stampa e distribuzione nei centri cottura e nei refettori scolastici si farà carico l'Amministrazione Comunale.

I Comitati potranno avvalersi della collaborazione della Commissione Servizi della Consulta e del Comitato tecnico di cui ai commi che seguono e, tramite questi organismi, mantenere un costante rapporto con l'Amministrazione Comunale e accedere a tutte le informazioni utili all'espletamento dei loro compiti.

L'Amministrazione Comunale inoltre, su richiesta del Presidente della Consulta o del Presidente del Comitato tecnico permanente, fornirà la documentazione relativa agli appalti, le relazioni periodiche relative ai controlli di qualità e quant'altro potrebbe essere necessario alla formulazione delle valutazioni di cui alla premessa del presente articolo.

E' istituito il Comitato tecnico permanente con atto del Sindaco entro 150

giorni dalla costituzione dei Comitati Mensa. Il Comitato Tecnico Permanente può dotarsi di un proprio regolamento interno per snellire procedure e funzionamento. Il Comitato tecnico elegge un presidente tra i suoi componenti ed è composto da:

- 12 rappresentanti dei comitati mensa distribuiti territorialmente nel numero di 1 per ciascuna delle Municipalità di Lido Pellestrina e Favaro Veneto, 2 per ciascuna delle Municipalità di Marghera e Chirignago Zelarino e 3 per ciascuna delle Municipalità di Mestre Carpenedo e Venezia – Murano – Burano, eletti dai componenti i comitati mensa anche utilizzando modalità elettroniche, previa acquisizione di candidature spontanee. In caso di impedimento potrà essere delegato altro componente eletto;
- l'Assessore alle Politiche educative o suo delegato;
- il Direttore della Direzione competente o suo delegato;
- il Presidente di AMES o un suo delegato;
- il Direttore del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS di Venezia, o suo delegato;
- il Presidente della Consulta della scuola o un suo delegato;
- un rappresentante dei Dirigenti Scolastici per ogni Municipalità o suo delegato.

Alle riunioni del Comitato tecnico possono essere invitati esperti esterni senza oneri per l'Amministrazione Comunale.

Il Comitato tecnico istituito ai sensi del comma precedente dura in carica tre anni e comunque fino al rinnovo del Comitato. I componenti restano in carica per tutto il periodo, salvo dimissioni o decadenza deliberata dal Comitato medesimo a seguito di almeno tre assenze consecutive non giustificate. I componenti decaduti o dimissionari vengono sostituiti con le medesime modalità entro il 30 giugno di ogni anno. Le riunioni del Comitato Tecnico Permanente possono essere convocate anche su richiesta di un terzo dei componenti. In caso di dimissioni di oltre metà dei componenti, il Comitato tecnico è sciolto e si procede a nuova costituzione. Le riunioni sono convocate di norma a cadenza bimestrale dal presidente con mezzi di comunicazione idonei a garantire la presenza dei suoi membri, con indicato l'ordine del giorno e con preavviso di almeno otto giorni. Per la validità delle sedute è sufficiente la presenza di almeno metà dei componenti e le decisioni adottate sono valide se approvate dalla maggioranza assoluta dei presenti. Al Comitato tecnico spettano i compiti seguenti:

- funzioni propositive per la stesura del capitolato di appalto per l'aggiudicazione dei servizi di refezione scolastica;
- funzioni propositive nella predisposizione, aggiornamento e

modifica del menù

- ricezione ed esame dei verbali di ispezione dei componenti i comitati mensa, suggerendo eventuali provvedimenti da assumere da parte dell'Amministrazione Comunale compresa la sospensione della fornitura di uno o più prodotti somministrati nelle mense scolastiche.

Le proposte formulate dal Comitato tecnico devono essere prese in esame dagli uffici competenti e l'eventuale rigetto deve essere motivato, per iscritto, in modo puntuale, e comunicato in tempi utili per una eventuale controdeduzione da parte del Comitato Tecnico Permanente.

- ART. 28 -

INIZIATIVE DI COLLABORAZIONE

Il servizio di refezione scolastica potrà essere erogato anche a scolaresche provenienti da altri Comuni o Paesi nel caso di gemellaggi o visite d'istruzione formalizzate dalle Istituzioni Scolastiche e concordate nei modi e termini con l'Amministrazione Comunale.

- ART. 29 -

ORGANI CONSULTIVI

Ogni ulteriore deliberazione a modifica e/o integrazione al presente regolamento rimane di competenza del Consiglio Comunale ai sensi dell'art.32 Legge 8/6/90 n.142.