



Nr. **8** Reg. deliberazioni

COPIA

VERBALE DI DELIBERAZIONE CONSIGLIO DELL'UNIONE BASSA REGGIANA

Oggetto: **REGOLAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELL'UNIONE BASSA REGGIANA. APPROVAZIONE**

L'anno **duemilasedici**, questo giorno **trentuno** del mese di **Marzo** alle ore 19:10 presso la Sala Consiliare del Comune di Guastalla, in seguito ad avviso del Presidente del Consiglio diramato nei modi e nei tempi prescritti dalla Legge e dallo Statuto, si è riunito il Consiglio dell'Unione Bassa Reggiana in sessione straordinaria di Prima convocazione per trattare gli argomenti portati all'ordine del giorno.

Sono presenti i Sigg.:

Nominativo	Funzione	P.A	Nominativo	Funzione	P.A
DE PRIZIO GAETANO	Presidente	P	CREMA GIANLUCA	Consigliere	P
FORMIGLIO MICHELE	Consigliere	A	CUCCHI INES	Consigliere	P
BERGAMINI RENZO	Consigliere	P	BONURA MARTINA	Consigliere	P
VERONA CAMILLA	Consigliere	P	SCOTTINI MONICA	Consigliere	P
COSTA ANDREA	Consigliere	P	FURLAN DANIEL	Consigliere	P
CARLETTI ELENA	Consigliere	P	MORI NADIA	Consigliere	P
GAZZA MASSIMO	Consigliere	P	BERTELE' DIEGO	Consigliere	P
ANGELI ROBERTO	Consigliere	A	IAFRATE VINCENZO	Consigliere	P
MANGHI GIAMMARIA	Consigliere	P	SACCHI CHIARA	Consigliere	P
SARACCA SILVIA	Consigliere	P	FANTINATI CRISTINA	Consigliere	A
LASAGNA MARCO	Consigliere	P	FOSCATO LORENZO	Consigliere	P
DALLASTA PAOLO	Consigliere	P	MAZZONI ELENA	Consigliere	P

Totale Presenti: **21**

Totale Assenti: **3**

La seduta è presieduta dal Presidente **Gaetano De Prizio**.

Assiste alla seduta il Segretario **Stefano Gandellini**.

Il Presidente, constatata per appello nominale la presenza del numero legale con n. 21 componenti, dichiara aperta la seduta.

REGOLAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELL'UNIONE BASSA REGGIANA. APPROVAZIONE

SEDUTA PUBBLICA
Presenti n. 21 componenti

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE BASSA REGGIANA

PREMESSO che con convenzione repertorio n° 16 del 15 febbraio 2011 avente ad oggetto "Approvazione convenzione tra i comuni di Boretto, Brescello, Gualtieri, Guastalla, Luzzara, Novellara, Poviglio e Reggiolo per il conferimento all'Unione dei comuni della Bassa Reggiana dei servizi educativi" i Comuni hanno conferito i servizi scolastici all'Unione;

PREMESSO CHE con Deliberazione della Giunta dell'Unione n. 36 del 01/06/2011 è stato approvato lo schema di contratto che deve regolare i rapporti tra l'Unione e ciascun Comune aderente alla convenzione;

RICHIAMATO CHE l'art. 9 dello schema di contratto di cui sopra in cui si prevede che l'Unione affidi l'esecuzione dei servizi scolastici all'Azienda Speciale Bassa Reggiana;

PREMESSO che con atto del Notaio Zanichelli in data 31 Luglio 2011 si è costituita l'Azienda speciale Bassa Reggiana dell'Unione dei Comuni Bassa Reggiana;

DATO ATTO che ogni Comune aveva un proprio **Regolamento del servizio di ristorazione scolastica**;

PREMESSO che ai sensi dell'art. 2 comma 2 dello Statuto vigente è compito dell'Unione promuovere l'integrazione dell'azione amministrativa fra i Comuni che la costituiscono, da realizzarsi mediante la progressiva unificazione delle funzioni e dei servizi comunali;

RICHIAMATA la necessità di procedere alla redazione di un nuovo Regolamento del servizio di ristorazione scolastica che renda omogenea sia la natura sia le modalità organizzative del Servizio e che ne disciplini l'utilizzo;

DATO ATTO che dal 09/02/2016 al 29/02/2016 si sono svolti incontri di approfondimento delle indicazioni del tavolo degli Assessori e che gli emendamenti proposti possono essere recepiti nel Regolamento definitivo;

TUTTO CIÒ PREMESSO,

CON VOTAZIONE:

Favorevoli: n. 19 (MAGGIORANZA + MAZZONI - SACCHI - BERTELE)

Astenuti: n. 2 (FOSCATO - IAFRATE)

Contrari: ---

DELIBERA

1. DI APPROVARE il "Regolamento del servizio di ristorazione scolastica dell'Unione Bassa Reggiana" nel testo allegato facente parte integrante e sostanziale

del presente atto e composto di n. 28 articoli;

2. DI RENDERE, con votazione resa come sopra, la presente deliberazione immediatamente eseguibile ai sensi dell'art. 134 - IV comma - del D.Lgs. n. 267 del 18.8.2000;

3. DI PROCEDERE alla pubblicazione del Regolamento nelle forme previste dallo statuto dell'Unione.

.-.-.

(Gli interventi svoltisi nella presente seduta sono stati integralmente fonoriprodotti su supporto magnetico conservato agli atti ai sensi del vigente regolamento di funzionamento del Consiglio. I Consiglieri, all'occorrenza, potranno chiedere ed ottenere copia).

Letto, approvato e sottoscritto:

Il Presidente

F.to Gaetano De Prizio

Il Segretario

F.to Stefano Gandellini

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

La presente deliberazione viene pubblicata all'Albo Pretorio On-Line dal **27/04/2016** per 15 giorni consecutivi ai sensi del 1° comma dell' art. 124 del D.Lgs n. 267 del 18.08.2000 e per gli effetti dell' art. 32, c.1 L. 69/2009 e s.m.i. e norme collegate.

Li, **27/04/2016**

Il Segretario

F.to Stefano Gandellini

CERTIFICATO DI ESECUTIVITA'

La presente deliberazione è divenuta esecutiva per decorrenza di termini ai sensi del 3° comma dell' art. 134 del D.Lgs n. 267 del 18.08.2000, per essere stata pubblicata all' Albo Pretorio On-Line per 10 giorni consecutivi, senza rilievi, a decorrere dal **27/04/2016** ovvero per essere stata dichiarata immediatamente esecutiva ai sensi dell' art. 134 del D.Lgs n. 267 del 18.08.2000, comma 4°.

Li, _____

Il Segretario

F.to Stefano Gandellini

Copia digitale conforme all'originale ai sensi D.P.R. 445/2000, D.Lgs n. 82/2005 e s.m.i. e norme collegate, per uso amministrativo.

Novellara, li 27/04/2016

Il Responsabile della Pubblicazione
Davolio Raffaele

REGOLAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELL'UNIONE DEI COMUNI BASSA REGGIANA

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, 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 mensa 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 dovrà risultare da apposita certificazione dell'ASL e da una dichiarazione del Responsabile del Patrimonio dell'amministrazione comunale di competenza (rinnovata annualmente entro i primi giorni del mese di settembre)

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 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 potrà 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 sarà determinata con apposito atto dell'Unione dei Comuni della Bassa Reggiana.

Art.7 - ISCRIZIONE AL SERVIZIO

Le famiglie interessate al servizio di ristorazione scolastica dovranno inoltrare richiesta, compilando l'apposito modulo d'iscrizione, all'Ufficio di competenza entro il 30 maggio dell'anno precedente all'anno scolastico di riferimento. La presentazione successiva della richiesta potrà non dar luogo all'erogazione del servizio.

La domanda ha durata annuale e dovrà essere rinnovata per ogni anno scolastico.

La domanda dovrà, inoltre, essere corredata dall'eventuale documentazione ISEE per la determinazione della retta. La mancata presentazione della documentazione comporterà l'applicazione della quota massima prevista per il servizio.

Art. 8 – ALLERGIE, INTOLLERANZE, DIETE ETICHE E/O RELIGIOSE

Eventuali allergie o intolleranze alimentari dovranno essere segnalate (tramite apposito modulo) al momento dell'iscrizione o non appena venuti a conoscenza del problema e corredate dal relativo certificato medico.

Eventuali richieste in autocertificazione di diete etiche e/o religiose dovranno essere presentate (tramite apposito modulo) al momento dell'iscrizione.

In entrambi i casi l'ufficio scuola territoriale provvederà a comunicare l'inizio della somministrazione del pasto speciale alla scuola e alla ditta fornitrice.

Art. 9 – RINUNCE E VARIAZIONI

La rinuncia al servizio dovrà essere tempestivamente comunicata per iscritto all'Ufficio Scuola Territoriale e avrà validità per tutta la durata dell'anno scolastico. La rinuncia al servizio avrà 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 approvato un unico menu, con la variante stagionale estiva in pie' di pagina. Il menù stabilisce i pasti che saranno serviti per quattro settimane. Ogni giorno agli alunni viene garantito un menù diverso e dieteticamente bilanciato. Copia del menù è consegnata in forma di brochure alle famiglie, è affissa nei locali mensa ed è disponibile presso l'Ufficio Scuola Territoriale e gli uffici di segreteria dell'Istituto Comprensivo.

Nel corso dell'anno potranno essere approntate modifiche al menù per aumentare la gradibilità e venire incontro alle esigenze espresse dagli utenti, previa autorizzazione del competente servizio ASL.

Oltre al menù del giorno, in via eccezionale, può essere richiesto un menù "in bianco" che deve essere autorizzato dal genitore e prenotato il mattino in sede di raccolta del numero dei pasti.

TITOLO III - PERSONALE

Art.11 - PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO RISTORAZIONE

Il personale assegnato a cura e spese del gestore dovrà rispondere ai requisiti soggettivi e di idoneità sanitaria previsti dalle vigenti disposizioni contrattuali e di legge. Durante lo svolgimento del servizio dovrà, 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 dovrà avvenire all'inizio di ogni anno scolastico tramite nota scritta del Dirigente Scolastico che dovrà 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'Unione. Per l'attribuzione della fascia di competenza dovrà 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'Unione e comunicate alle famiglie prima dell'inizio dell'anno scolastico.

Art.15 – MODALITA' DI PAGAMENTO

Per i servizi 0-6 l'Azienda fattura i pasti a consuntivo all'atto dell'emissione della retta di frequenza.

Per la scuola dell'obbligo l'Azienda propone un sistema di riscontro telematico delle presenze, ad oggi in via di sperimentazione. 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 verranno valutate sulla base del reddito ISEE (ove previsto) inferiore al limite della prima fascia di pagamento e sulla base dei criteri stabiliti annualmente dai Servizi competenti dell'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 della Prima Infanzia è composta da:

- 1 rappresentante dei genitori per ogni Nido e ogni Scuola dell'Infanzia Comunale o Statale, il cui nominativo è comunicato dal Consiglio del Servizio di pertinenza all'inizio di ogni anno scolastico;
- 1 rappresentante degli insegnanti per servizio educativo il cui nominativo è comunicato dal Consiglio d'Istituto (Statali) o dal Coordinatore del Servizio (Comunali) all'inizio di ogni anno scolastico;
- 1 referente dell'ASBR;
- 1 referente dell'ASL;
- il Presidente dell'Unione o suo rappresentante/delegato;
- 1 referente della ditta appaltatrice.

La Consulta per la Scuola dell'Obbligo è composta da:

- 1 rappresentante dei genitori per ogni Plesso scolastico nel quale sia servita la Ristorazione scolastica, il cui nominativo è comunicato dal Consiglio del Servizio di pertinenza all'inizio di ogni anno scolastico;
- 1 rappresentante degli insegnanti per ogni plesso scolastico, il cui nominativo è comunicato dal Consiglio d'Istituto all'inizio di ogni anno scolastico;
- 1 referente dell'ASBR;

- 1 referente dell'ASL;
- il Presidente dell'Unione o suo rappresentante/delegato;
- 1 referente della ditta appaltatrice.

Art. 20 - COSTITUZIONE

La Consulta per la Qualità della Ristorazione ha valenza annuale, 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 - FUNZIONAMENTO

I membri della Consulta per la Qualità della Ristorazione possono accedere, solo se accompagnati da un operatore, al centro cottura e/o alle cucine, ai locali adibiti alla ristorazione, con l'esclusione dei momenti di massima produttività e preparazione, per non intralciare il corretto svolgimento di fasi particolarmente a rischio igienico sanitario; tale richiesta deve essere preventivamente richiesta formalmente all'Amministrazione comunale.

Per non interferire con la normale attività lavorativa degli operatori:

- la visita al centro cotture/cucine è consentita al massimo a 2 rappresentanti; durante la visita i membri della Consulta dovranno far uso di tutti gli accorgimenti igienico-sanitari previsti e devono essere messi a loro disposizione camici monouso ecc. E' vietato l'assaggio dei cibi nelle cucine/centri cottura;
- la visita ai locali mensa è consentita al massimo a 2 rappresentanti; durante il sopralluogo dovranno essere messe a disposizione della Consulta le stoviglie necessarie per l'assaggio dei cibi.

Per ciascun sopralluogo effettuato viene redatto un verbale di valutazione da far pervenire agli uffici competenti dell'Azienda Speciale.

Art. 22 – NORME IGIENICHE

L'attività della Consulta per la Qualità della Ristorazione deve essere limitata alla semplice osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con sostanze alimentari e tutto ciò che entra in contatto con gli alimenti stessi.

I rappresentanti della Consulta per la Qualità della Ristorazione non devono, peraltro, toccare alimenti cotti pronti per il consumo, né crudi, utensili, attrezzature e stoviglie; per quanto riguarda gli assaggi dei cibi, come sopra specificato, sarà messo a disposizione tutto il necessario. I membri della Consulta per la Qualità della Ristorazione non devono utilizzare i servizi igienici riservati al personale e si devono astenere dalla visita in caso di indisposizione.

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.