



GESTIONE ASSOCIATA DELLE COMUNITÀ

VALLE DEI LAGHI – VALLE DI CEMBRA - TERRITORIO VAL D'ADIGE

Capofila Comunità della VALLE DEI LAGHI

DOCUMENTO DI INDIRIZZO OPERATIVO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

ARTICOLO 1 – OGGETTO E FINALITÀ

Il presente documento disciplina il servizio di ristorazione scolastica che la Comunità della Valle dei Laghi (di seguito “Comunità”), capofila della Gestione Associata tra le Comunità della Valle dei Laghi e della Val di Cembra e il Territorio Val d'Adige (Comuni di Trento, Aldeno, Cimone e Garniga Terme) gestisce nell'osservanza dei seguenti disposti normativi:

1. L.P. 7 agosto 2006, n. 5 “*Sistema educativo di istruzione e formazione del Trentino*” – art. 71 e 72;
2. D.P.P. 5 novembre 2007, n. 24-104/Leg. “*Regolamento per l'esercizio del diritto allo studio da parte degli studenti del primo e del secondo ciclo di istruzione e formazione (articoli 71, 72 e 73 della L.P. 7 agosto 2006, n. 5)*”.

Il servizio di ristorazione scolastica concorre all'effettiva attuazione del diritto allo studio per gli alunni e studenti che accedono alle istituzioni scolastiche e formative del sistema educativo provinciale. Le finalità generali sono quelle di consentire lo svolgimento dell'attività educativa e scolastica nel pomeriggio nel rispetto di una corretta alimentazione e delle norme igienico-sanitarie.

Le modalità organizzative e gestionali del servizio sono improntate alla massima efficienza e razionalità. La gestione amministrativa del servizio è affidata all'Ufficio Istruzione della Comunità.

Il presente documento intende riepilogare i criteri di accesso al servizio di ristorazione scolastica in favore degli alunni e studenti residenti e/o frequentanti Scuole Primarie, Scuole Secondarie e di Formazione Professionale nel territorio della Gestione associata. Lo scopo è quello di regolare le modalità di funzionamento dei servizi legati alla fruizione del servizio di ristorazione scolastica, delle Commissioni Mensa istituite presso ciascun Istituto e i rapporti delle stesse con l'Ufficio Istruzione della Comunità.

Si propone, inoltre, come ulteriore obiettivo, quello di educare ad una corretta alimentazione, per mezzo di una dieta studiata nel rispetto della salute del bambino. I contenuti del presente Documento sono coerenti con il *Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare* approvato con deliberazione della Giunta provinciale n. 27 dd. 20.01.2017, in vigore dall'anno scolastico 2017/2018.

ARTICOLO 2 – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO E MODALITÀ DI GESTIONE

Il servizio di ristorazione scolastica costituisce un servizio pubblico a domanda individuale, reso dalla Gestione associata nell'ambito dell'attuazione del diritto allo studio ed è gestito mediante:

- appalto a ditta di ristorazione specializzata, individuata tramite opportuna procedura di gara e secondo quanto stabilito dalla vigente normativa in materia di ristorazione collettiva, per le scuole primaria e secondaria di primo grado e degli Istituti di formazione professionale;
- convenzioni/contratti con Ditte, Enti, Associazioni, Cooperative, Scuole Paritarie, che direttamente o indirettamente all'interno di strutture proprie o di cui hanno il possesso, gestiscono la preparazione e la consegna dei pasti, in locali idonei e dotati di tutte le attrezzature, arredi e corredi necessari a garantire un servizio qualificato.

Il servizio è assicurato in via prioritaria presso punti mensa interni agli Istituti scolastici dotati di cucina oppure attrezzati per la distribuzione di pasti trasportati da altri centri cottura. Nel caso di indisponibilità, anche temporanea, di una mensa scolastica, in attesa che sia utilizzabile un punto di ristorazione dedicato, la Comunità, al fine di garantire il servizio, attinge a strutture pubbliche o private, preferibilmente tramite gestori operanti nel settore della ristorazione scolastica.

Il servizio mensa è attivato nei giorni di rientro scolastico curricolare pomeridiano obbligatorio, nell'osservanza del calendario scolastico stabilito annualmente con delibera della Giunta provinciale.

Il servizio mensa viene attivato entro il primo lunedì della prima settimana completa per tutte le scuole primarie e secondarie di primo grado e dal primo giorno di rientro scolastico pomeridiano per le scuole secondarie di secondo grado pubbliche e paritarie e le scuole di formazione professionale, secondo il programma delle attività didattiche definito dai singoli Istituti.

Per gli studenti convittori il servizio mensa è garantito dal primo giorno di scuola.

ARTICOLO 3 – DESTINATARI

Il servizio è rivolto agli alunni e studenti frequentanti le Scuole Primarie e Secondarie di primo grado pubbliche e paritarie, le Scuole Secondarie di secondo grado pubbliche e paritarie e le Scuole di Formazione Professionale del sistema educativo provinciale, che alla conclusione dell'anno scolastico, individuata nella data del 31 agosto di ogni anno, abbia un'età non superiore ai venti anni.

Il servizio mensa è assicurato agli alunni e studenti che frequentano attività didattiche pomeridiane curricolari obbligatorie e curricolari opzionali nel limite del monte ore annuale del percorso scolastico o formativo frequentato, come risultante dai piani di studio adottati con i regolamenti provinciali.

Il servizio è assicurato anche agli studenti inseriti in "progetti ponte" e "azioni formative", al fine di supportare la frequenza pomeridiana delle attività didattiche presso istituzioni scolastiche o formative diverse da quella di iscrizione.

Possono essere ammessi al servizio mensa, oltre il limite del monte ore settimanale, gli alunni con bisogni educativi speciali, che frequentano percorsi formativi individuali e per i quali la partecipazione al servizio mensa ha valore educativo e sociale, su richiesta motivata del Dirigente Scolastico.

Il servizio mensa è attuato in alternativa al doppio servizio di trasporto, previa valutazione della consistenza effettiva dell'utenza e tenuto conto dell'articolazione strutturale e organizzativa delle istituzioni scolastiche e formative di riferimento.

Gli studenti che alloggiano fuori famiglia, in collegio, convitto o casa privata possono fruire del servizio mensa anche per il pasto serale.

Sono ammessi al servizio mensa gli insegnanti della scuola primaria e secondaria di primo grado in servizio al momento della somministrazione del pasto con funzioni di vigilanza educativa.

Possono essere ammessi al servizio di mensa, con una tariffa pari al costo di produzione del pasto, gli alunni e studenti che frequentano attività di ampliamento didattico extra curriculare, offerto dalle istituzioni scolastiche e formative, ulteriori rispetto al monte ore annuale, nonché gli studenti interessati da scambi scolastici o programmi di ospitalità. Possono altresì usufruire del servizio mensa il personale della scuola o dell'amministrazione, stagisti, ricercatori, giovani che prestano servizio civile o altro, se autorizzati formalmente dall'Istituzione Scolastica ospitante e dall'Ufficio Istruzione della Comunità. L'organizzazione e l'onere per tali servizi è a completa cura delle istituzioni scolastiche.

ARTICOLO 4 – ISCRIZIONI AL SERVIZIO MENSA

L'iscrizione al servizio mensa avviene di norma contestualmente all'iscrizione presso ciascun Istituto. La scelta di avvalersi del servizio, anche dopo l'inizio dell'anno scolastico, è espressa direttamente alla segreteria scolastica.

Qualora gli iscritti al servizio mensa siano in numero maggiore rispetto alla capacità ricettiva della sala mensa, la Scuola e la Comunità troveranno soluzioni alternative come, ad esempio, accessi a rotazione, doppi turni, individuazione di altri spazi idonei.

La richiesta di fruizione del servizio si intende valida fino a conclusione del percorso scolastico, salvo disdetta da comunicare alla segreteria scolastica.

ARTICOLO 5 – CONCORSO DELLE FAMIGLIE AL COSTO DEL SERVIZIO

È prevista la compartecipazione delle famiglie al costo del servizio mensa sulla base della valutazione della condizione economica familiare (ICEF), applicando le disposizioni generali in tema di interventi agevolativi approvate dalla Giunta provinciale.

Il regime tariffario è definito annualmente con provvedimento adottato dai competenti organi degli Enti della Gestione associata considerando i costi diretti e i costi indiretti che la Comunità sostiene per il servizio mensa, oltre che gli adeguamenti dei tassi d'inflazione.

La domanda di agevolazione tariffaria per la fruizione del servizio è presentata secondo le disposizioni stabilite dalla Giunta provinciale, al fine di garantire uniformità sull'intero territorio della provincia. In assenza di domanda di agevolazione sono applicate le tariffe massime.

La tariffa massima non può essere superiore al costo di confezionamento del pasto come definito nei contratti di affidamento del servizio. La tariffa massima unitaria del pasto non può superare il valore di € 5,00.- per il primo ciclo di istruzione e il valore di € 6,50.- per il secondo ciclo di istruzione e formazione professionale.

Le entrate complessive derivanti dalle tariffe devono coprire almeno la metà del costo complessivo sostenuto per il confezionamento dei pasti.

ARTICOLO 6 – RILEVAZIONE INFORMATIZZATA DELLE PRESENZE E RISCOSSIONE DELLE SPETTANZE

L'accesso al servizio mensa da parte degli alunni/studenti avviene attraverso un sistema informatizzato che prevede l'acquisto di un credito mensa che si aggiorna automaticamente ad ogni pasto consumato (borsellino elettronico).

Per la scuola primaria e secondaria di primo grado il servizio si avvale della rilevazione delle presenze in mensa a cura di personale scolastico, mentre per la scuola secondaria superiore e professionale l'accesso al servizio avviene in maniera autonoma purché il borsellino elettronico abbia un saldo positivo.

Le tariffe di compartecipazione al servizio di ristorazione scolastica sono rimosse dall'Ente capofila della Gestione associata, secondo le modalità dalla stessa definite.

Eventuali modificazioni alle modalità di gestione del servizio informatizzato o alle modalità di pagamento possono essere apportate per disposizione normativa o allo scopo di introdurre altre più funzionali, salvaguardando, comunque, i principi di cui all'articolo precedente e previa idonea informazione.

Il credito residuo sul borsellino elettronico, a conclusione del percorso scolastico o a seguito del ritiro dal servizio, potrà essere rimborsato o trasferito sul borsellino di altro componente dello stesso nucleo familiare, secondo le modalità e tempistiche stabilite dall'Ufficio Istruzione della Gestione associata.

In caso di inadempienza e di persistente saldo negativo del borsellino elettronico l'Ufficio Istruzione della Comunità capofila attiverà le opportune procedure di recupero anche coattivo del credito in conformità alla normativa vigente in materia, servendosi di Agenzia autorizzata e convenzionata.

ARTICOLO 7 – MENÙ E DIETE SPECIALI

Il servizio di mensa scolastica garantisce l'osservanza di un menù vario ed equilibrato che tenga conto delle *“Linee di indirizzo Nazionale per la ristorazione scolastica 2010”* del Ministero della Salute e delle indicazioni contenute nella pubblicazione *“Alimentazione sana a scuola e a casa”*, che l'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari propone come strumento operativo utile non solo per chi gestisce i servizi

mensa, ma soprattutto per i genitori che possono trovare modelli nutritivi e di riferimento per promuovere uno stile di vita sana e in linea con lo sviluppo del bambino/studente.

I menù elaborati con il supporto tecnico di professionisti in materia dietistica seguono le direttive nazionali e provinciali in materia di refezione scolastica. Al fine di garantire l'inserimento di alimenti che si adeguano all'andamento delle stagioni, sono previsti due menù: autunnale/invernale e primaverile/estivo.

Eventuali variazioni del menù sono di volta in volta concordate tra il Gestore del servizio e la Stazione appaltante; nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta da parte della Comunità.

Agli utenti affetti da allergie e intolleranze alimentari (es. diabete, celiachia, favismo, ecc.) comprovate da certificazione medica, riportante la diagnosi e l'elenco degli ingredienti da utilizzare o non utilizzare, sarà garantito un menù alternativo compatibile con lo stato di salute. La certificazione medica vale due anni dalla data di emissione, salvo revoca. Per le patologie croniche o permanenti, il certificato medico ha validità per tutto il percorso scolastico.

È altresì garantita l'offerta di menù alternativi per gli utenti con esigenze alimentari specifiche dettate da motivi etici/religiosi o scelte di vita, previa richiesta scritta degli interessati valevole per l'intero ciclo scolastico.

Per sospendere anticipatamente la dieta speciale è necessario darne comunicazione direttamente all'ufficio competente; la comunicazione dovrà essere eventualmente corredata da certificato del medico curante attestante la sospensione della dieta.

In mancanza di specifiche direttive in merito, agli utenti del servizio mensa non è concesso, nemmeno occasionalmente, consumare cibo portato da casa o preparato da altro soggetto che non sia la ditta specializzata cui è affidato l'appalto, salvo che la Scuola non abbia aderito a progetti speciali inerenti la buona alimentazione.

ARTICOLO 8 – CONTROLLI

Competono all'Ufficio Istruzione della Gestione Associata i controlli, volti ad assicurare uno standard adeguato di qualità, nel rispetto di una corretta alimentazione e delle norme igienico sanitarie.

A titolo esemplificativo, ma non esaustivo, l'Ufficio Istruzione dispone verifiche sui seguenti aspetti:

- rispetto di quanto previsto dal capitolato speciale d'appalto;
- rispetto di quanto previsto dalle convenzioni con ciascuna Istituzione scolastica;
- corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate consegnate;
- rispetto delle norme igieniche nel confezionamento e nella distribuzione del pasto;
- modalità del trasporto e della consegna dei pasti;
- corretta gestione delle diete speciali e altre problematiche alimentari;
- qualità e indice di gradimento del servizio;
- rapporto del personale di cucina con gli utenti e il personale della scuola;

- pulizia e decoro degli ambienti e del personale addetto;
- stato delle strutture, arredi, attrezzature e corredi.

La vigilanza sul servizio di refezione è affidata all'Azienda provinciale per i servizi sanitari e al Nucleo antisofisticazioni dei Carabinieri (N.A.S.) secondo proprie modalità e procedure.

ARTICOLO 9 – COMMISSIONI MENSA

Presso ogni Istituto scolastico può essere costituita una Commissione Mensa, unica ed indistinta per tutti i plessi, che collabora con l'Ufficio Istruzione della Comunità per il controllo della qualità del servizio di mensa scolastica.

La nomina della Commissione Mensa è di competenza del Presidente del Consiglio dell'Istituzione a cui si riferisce e che a sua volta mantiene i contatti con l'Ufficio Istruzione. I suoi componenti restano in carica fino al termine dell'anno scolastico che precede la nomina del nuovo Consiglio dell'Istituzione.

La Commissione Mensa è composta da almeno tre componenti nominati tra genitori e personale scolastico; ciascun plesso scolastico può essere rappresentato da non più di due componenti. Non possono essere nominati quali componenti della Commissione mensa amministratori, soci e dipendenti, o comunque soggetti aventi un ruolo direttivo o di dipendenza con l'Ente o Ditta gestore del servizio di ristorazione in appalto o convenzione con la Comunità.

ARTICOLO 10 – COMPITI E CONTROLLI DELLE COMMISSIONI MENSA

La Commissione mensa ha un ruolo rappresentativo e di collegamento tra l'utenza e il titolare del servizio, riportando le istanze dell'utenza stessa. La Commissione opera con i seguenti obiettivi:

1. perseguire gli scopi di educazione alimentare in coerenza con le *“Linee di indirizzo Nazionale per la ristorazione scolastica 2010”* del Ministero della Salute e delle indicazioni contenute nella pubblicazione *“Alimentazione sana a scuola e a casa”* dell'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari, promuovendo le buone pratiche di incentivare l'assaggio di tutto il menu proposto ed evitare il consumo a scuola di alimenti o bevande non forniti direttamente dalla ditta di ristorazione o dall'Istituto scolastico in adesione a progetti speciali inerenti la buona alimentazione;
2. esprimere il proprio parere circa l'andamento complessivo del servizio con particolare riguardo:
 - al rispetto delle tabelle dietetiche in vigore (corrispondenza del menù del giorno, della settimana);
 - alle caratteristiche organolettiche delle pietanze, al loro gusto e aspetto, alla presentazione del piatto;
 - allo svolgimento generale del servizio: pulizia del locale refettorio, delle suppellettili e degli arredi, modalità di distribuzione del pasto, orari del servizio, aspetti di relazione degli alunni con il personale di cucina e con gli insegnanti addetti alla sorveglianza e fra gli alunni medesimi;
3. divulgare i contenuti del presente documento e trasmettere a tutti i membri della comunità scolastica che non partecipano direttamente alla Commissione le comunicazioni e informazioni ricevute durante gli

incontri periodici;

4. formulare proposte e suggerimenti da sottoporre all'attenzione della Comunità di Valle che ne valuterà l'applicabilità.

L'attività di controllo presso i refettori non può interferire con il regolare svolgimento delle attività quotidiane e con l'igiene degli ambienti. La Commissione Mensa opera, di norma, con la presenza di almeno due rappresentanti che possono anche effettuare assaggi delle pietanze.

Durante i sopralluoghi, non dovrà essere rivolta alcuna osservazione al personale addetto; per gli assaggi dei cibi e per ogni altra richiesta ci si dovrà rivolgere al Responsabile della mensa.

Al termine di ogni sopralluogo i membri della Commissione Mensa sono tenuti a compilare una scheda di rivelazione, predisposta e messa a disposizione dall'Ufficio Istruzione, che andrà trasmessa allo stesso, tramite la segreteria scolastica, entro 5 giorni dalla data del controllo. I componenti della Commissione sono tenuti a rispettare il segreto d'ufficio e ad utilizzare i dati e le informazioni acquisiti per le finalità inerenti al mandato e, comunque, nel rispetto della vigente normativa sulla tutela della riservatezza.

ARTICOLO 11 – RIUNIONI DELLE COMMISSIONI MENSA

La Commissione Mensa si riunisce su convocazione del Presidente del Consiglio dell'Istituzione, con cadenza almeno semestrale (una per quadrimestre).

Alle riunioni della Commissione mensa potranno partecipare, su richiesta della Commissione stessa da presentare all'Ufficio Istruzione della Comunità capofila, altri soggetti quali il funzionario incaricato del medesimo Ufficio Istruzione, il/la dietista che ha predisposto il menù, i rappresentanti della ditta appaltatrice e altri esperti la cui consultazione è ritenuta utile dalla Commissione (es. responsabile del Centro cottura, addetto alla preparazione del pasto, ecc.).

Per poter svolgere adeguatamente la valutazione sul servizio, la Comunità capofila si rende disponibile ad organizzare momenti di approfondimento sulle disposizioni normative in essere.

ARTICOLO 12 – USO DEI LOCALI MENSA

I locali adibiti a mensa scolastica, intesi come cucine e refettorio, situati presso gli Istituti Scolastici pubblici possono essere richiesti in uso da Enti, Associazioni, Istituzioni a supporto di attività educative, sportive o di interesse sociale, per brevi periodi durante l'anno scolastico o per periodi più lunghi per il periodo estivo. La richiesta deve essere inoltrata all'Ufficio Istruzione, dopo aver acquisito il consenso all'utilizzo da parte del Comune di appartenenza e del Dirigente scolastico.

L'uso della cucina sarà autorizzato solo a condizione che sia presente personale qualificato appartenente alla ditta di ristorazione titolare dell'appalto, alle condizioni economiche stabilite dalla stessa.

Il richiedente, autorizzato all'uso della sala mensa, si assume la responsabilità del rispetto degli arredi ed attrezzature e delle condizioni economiche stabilite dal Comune proprietario dell'immobile.

Qualora la Comunità riscontri la non sussistenza delle condizioni che tutelino i locali, gli arredi e il servizio nel suo insieme, la richiesta sarà respinta.

ART. 11 – INFORMAZIONE AGLI UTENTI

L'Ufficio Istruzione della Gestione associata assicura la piena e tempestiva informazione agli utenti circa le modalità di prestazione del servizio, mediante comunicazione scritta, pubblicazione sul portale www.comunita.valledeilaghi.tn.it e/o tramite altri mezzi ritenuti idonei, con particolare riferimento a:

- a. variazione delle condizioni economiche e tecniche per l'effettuazione del servizio;
- b. variazione delle modalità di pagamento;
- c. variazione delle modalità di erogazione del servizio;
- d. decisioni che li riguardano e contatti di riferimento.

Ai sensi degli artt. 13 e 14 del Regolamento UE 2016/679 e dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, i dati personali sono raccolti dall'Ufficio Istruzione per lo svolgimento dell'attività di gestione del servizio di ristorazione scolastica in esecuzione di un compito o di una funzione di interesse pubblico. I dati sono oggetto di comunicazione e diffusione ai sensi di legge-

ART. 12 – RIFERIMENTI NORMATIVI

Per quanto non previsto dal presente regolamento, si fa espresso riferimento alle vigenti norme nazionali e provinciali in materia.