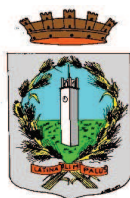




COMUNE DI LATINA

“REGOLAMENTO MENSE SCOLASTICHE”



COMUNE DI LATINA

Art. 1 – Finalità del Regolamento

Il servizio di ristorazione scolastica, nell'ambito del diritto allo studio (L.R. n. 29 del 30/03/1992), rientra tra i servizi integrativi scolastici.

Il servizio di ristorazione nelle scuole assume particolare rilevanza per il numero di famiglie che coinvolge nel territorio, per l'età degli utenti, per la salute e la prevenzione di alcune patologie legate ad una alimentazione scorretta e per le finalità educative e sociali che lo caratterizzano.

In particolare, l'Amministrazione Comunale di Latina, che ha aderito alla Rete delle Città Sane, con riferimento alle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica approvate dal Ministero della Salute del 29/04/2010 e ai Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva approvati con DM 25 luglio 2011 vuole perseguire l'obiettivo fondamentale di fornire un servizio che sia al tempo stesso risposta adeguata sotto il profilo nutrizionale e della qualità degli alimenti, momento formativo e di socializzazione, occasione per la valorizzazione del prodotto locale, ottimizzazione delle risorse, abbattimento degli sprechi. Per questo motivo viene curata in modo particolare non solo la qualità del cibo, ma anche la componente relazionale, quella formativa e quella ambientale, laddove la preparazione dei pasti rappresenti il momento centrale di un'attività multiforme nel tessuto della città.

Il personale impegnato nella ristorazione scolastica dovrà garantire il rispetto degli utenti, della loro personalità, dei loro diritti e del patrimonio culturale, politico e religioso di ciascuno, la riservatezza, la valorizzazione della persona.

Art. 2 – Definizione del Servizio

Le mense scolastiche sono un servizio a domanda individuale di cui usufruiscono gli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia, primarie a tempo pieno.

Il Servizio Mensa scolastica è gestito in appalto da soggetto esterno all'Amministrazione comunale mediante affidamento ad una Ditta specializzata nella ristorazione scolastica con impiego di proprio personale in regola con quanto disposto dalle vigenti leggi sanitarie e sulla sicurezza nei luoghi di lavoro.

I pasti vengono preparati dal Centro di Cottura comunale di Via Po, gestito da terzi, con il sistema della multirazione in legume fresco/caldo, pronti per il consumo e destinati esclusivamente al servizio di mensa scolastica ad eccezione della Scuola dell'Infanzia Comunale San Marco, dotata di cucina interna.

Qualora le scuole fossero sfornite temporaneamente del refettorio saranno forniti pasti in monorazione.

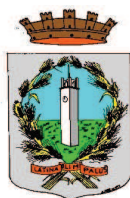
Art. 3 - Destinatari

Hanno diritto al servizio mensa:

- 1) Tutti gli alunni iscritti alle scuole dell'infanzia statali e comunali, alle scuole primarie a tempo pieno, anche se residenti fuori comune;
- 2) Il personale docente statale che, contestualmente alla somministrazione dei pasti, assiste e vigila gli alunni che usufruiscono del Servizio Mensa e che è compreso negli elenchi predisposti annualmente dai Dirigenti scolastici per i quali lo Stato rimborsa al Comune una quota contributiva annuale;
- 3) Il personale di sostegno qualora l'orario concordato con l'autorità scolastica preveda l'assistenza agli alunni diversamente abili durante la consumazione del pasto;
- 4) Il personale ATA (o il personale ausiliario delle scuole dell'infanzia comunali paritarie) addetto all'assistenza e alla vigilanza degli alunni che usufruiscono del Servizio Mensa;
- 5) Eventuali altri utenti che siano in possesso di espresse autorizzazioni alla fruizione del Servizio concesse in base a Regolamenti, normative vigenti o per assolvere a particolari funzioni di assistenza e vigilanza

Art. 4 – Preparazione dei pasti

1. Un'alimentazione razionale e corretta rappresenta il presupposto per uno sviluppo fisico e psichico ottimali; infatti, la maggior parte delle patologie che si riscontrano nella popolazione italiana rientra in quelle



COMUNE DI LATINA

imputabili a squilibri alimentari sia per eccesso (quali ad esempio obesità, diabete, arteriosclerosi, ipertensione) che per difetto.

2. Inoltre, da indagini effettuate sia in sede regionale che nazionale sono emersi errori ricorrenti o scorrette abitudini alimentari nell'infanzia e nell'adolescenza (assenza della prima colazione, scarso consumo di verdura, frutta, prodotti della pesca). Pertanto, si rende necessaria una maggiore attenzione all'alimentazione intervenendo sin dai primi anni di vita e proseguendo poi nell'età scolare, sia al fine di correggere abitudini alimentari errate che al fine di prevenire l'insorgenza delle patologie sopracitate.

3. La refezione scolastica rappresenta un importante momento del più ampio processo educativo rivolto ad utenti che si ritrovano in un contesto sociale ben diverso dal nucleo familiare di provenienza. In tale ambito, dovrebbe esistere una stretta collaborazione tra corpo docente e genitori degli utenti del servizio di ristorazione scolastica, in modo che i bambini vivano il momento del pasto come un momento sia educativo che sociale.

4. I menu proposti vengono valutati tenendo conto dell'apporto calorico, proteico, lipidico e glucidico di ogni singolo pasto e i calcoli nutrizionali sono effettuati sulla base delle Tabelle di Composizione degli Alimenti stilate a cura dell'Istituto Nazionale della Nutrizione.

5. Il pasto è composto da un primo, un secondo, un contorno, pane, frutta rispettando le grammature previste nelle tabelle relative alla scuola materna (fascia di età 3-6 anni), elementare (fascia di età 7-10 anni) e media (fascia di età 11-14 anni) prendendo come valori di riferimento quelli consigliati dai L.A.R.N. (Livelli di Assunzione Raccomandata di Energia e Nutrienti per la popolazione italiana dell'Istituto Nazionale della Nutrizione).

In particolare, si devono garantire:

- *un adeguato apporto proteico con proteine sia di origine animale (carni sia bianche che rosse, pesce) che vegetale (legumi) prediligendo questi ultimi e il pesce;*
- *un aumentato consumo di carboidrati a catena lunga quindi complessi meglio se anche integrali sotto forma di amidi (pane, pasta e riso) la cui provenienza deve essere accertata da coltivazioni in cui non si siano usate sostanze chimiche nocive alla salute dei bambini (con riferimento alle certificazioni di filiera) ed un limitato consumo di zuccheri semplici che sono fortemente diabetogeni;*
- *un aumentato consumo di fibra alimentare*
- *un miglior rapporto tra grassi di origine animale e vegetale, a favore di questi ultimi e l'uso esclusivo di olio extravergine di oliva.*

6. Nella preparazione dei cibi cotti dovranno essere utilizzate le seguenti metodiche:

cottura al forno – cottura in umido – cottura a mezzo bollitura – cottura al vapore (specialmente per le verdure).

7. Si dovrà garantire l'utilizzo di alimenti biologici al fine del riconoscimento delle Mense biologiche scolastiche da parte del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e Foreste, di prodotti a denominazione di origine protetta D.O.P. e a indicazione geografica protetta I.G.P., prodotti a km 0.

8. I menù sono mensili e vengono composti, oltre che nel rispetto delle norme sopra elencate, anche a seconda della stagionalità (menù invernali/estivi)

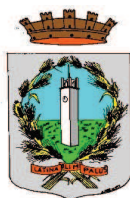
9. Tutti i piatti indicati nel menù possono essere sostituiti con altri piatti di tipo analogo e non previsti nelle tabelle delle grammature. In tal caso essi devono essere oggetto di intesa tra la Ditta affidataria del servizio e l'Ufficio Mense scolastiche e devono rispettare tutti i più importanti principi nutrizionali.

10. Tutte le preparazioni devono essere effettuate in giornata o nel giorno immediatamente precedente il loro consumo, per i soli piatti che, per i tempi di preparazione, non possono essere preparati in giornata.

11. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo, pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

Art. 5 – Diete speciali e menù alternativi

1. Nei casi di necessità determinata da motivi culturali o religiosi, verranno forniti menù alternativi, in sostituzione del pasto previsto nel menù del giorno.



COMUNE DI LATINA

2. Vengono preparate diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico in cui è indicata la prescrizione dettagliata degli alimenti "proibiti"; ogni dieta speciale deve essere personalizzata in modo da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.
3. Nei refettori non è ammesso consumare cibi diversi rispetto a quelli previsti dalle tabelle dietetiche salvo i casi sopra descritti
4. Per motivi igienico sanitari nonché per una corretta educazione alimentare non è consentito consumare pasti non forniti dal Servizio Mensa.
5. Il personale in servizio presente in mensa è tenuto ad effettuare gli appropriati controlli a tale riguardo.

Art. 6 – Organizzazione del Servizio

1. Le date di apertura e chiusura della Mensa scolastica sono stabilite dall'Amministrazione comunale tenendo conto dell'organizzazione generale del servizio e vengono comunicate alle scuole all'inizio dell'anno scolastico. E' facoltà dell'Amministrazione comunale posticipare l'apertura o anticipare la chiusura.

2. Il genitore o chi esercita la potestà genitoriale dovrà compilare la domanda online di iscrizione al servizio, nei tempi e nelle modalità definite nell'apposito Avviso pubblico. La conferma dell'avvenuta iscrizione, verrà inviata all'indirizzo mail indicato nella domanda. Qualora l'alunno non intenda più usufruire del servizio, il genitore dovrà tempestivamente comunicare al Comune la rinuncia tramite mail. Non saranno accolte le domande di iscrizione degli utenti non in regola con i pagamenti dei precedenti anni scolastici.

3. I menù devono essere esposti nel locale mensa di ciascuna scuola e pubblicati nel sito del Comune.

4. Presso ogni refettorio scolastico è presente un adeguato numero di addetti forniti dalla ditta affidataria del servizio che dovrà provvedere ai seguenti compiti:

- ricevimento dei contenitori pasto,
- predisposizione del refettorio,
- scodellamento e distribuzione dei pasti,
- pulizia e riordino dei tavoli e dei locali refettorio e annessi,
- gestione dei rifiuti

Art. 7 - Verifiche e controlli

1. E' facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli al fine di verificare la conformità del servizio

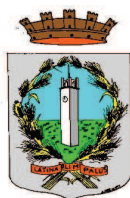
2. Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi dell'A.S.L., il Responsabile dell'Ufficio Mense scolastiche, nonché eventuali altri soggetti incaricati dall'Amministrazione comunale quali la Commissione Mensa e il Comitato di Valutazione.

Commissione Mensa

Per il controllo sul funzionamento del servizio l'Amministrazione comunale si avvale della Commissione Mensa.

La Commissione Mensa sarà formata da due genitori e da un insegnante per plesso.

I membri delle Commissioni Mensa potranno effettuare, anche individualmente, presso il plesso scolastico di appartenenza e in orario della refezione scolastica, il controllo sull'appetibilità del cibo e del suo gradimento, sulla qualità degli alimenti, sulla conformità al menù e, in generale, sul corretto funzionamento del servizio. Il controllo dovrà avvenire secondo le modalità di accesso regolamentate dal Comitato di Valutazione di cui al punto successivo.



COMUNE DI LATINA

Per tutti gli accertamenti sopra specificati, i rappresentanti delle Commissioni Mensa dovranno utilizzare le modalità stabilite dal Comitato di Valutazione. Sarà compito del Comune informare la Ditta affidataria del servizio dell'andamento periodico delle valutazioni e segnalare tempestivamente eventuali irregolarità.

Comitato di Valutazione

L'Amministrazione comunale esercita la funzione di vigilanza e di promozione della qualità anche avvalendosi di un Comitato di Valutazione, formato da rappresentanti di tutte le parti interessate, al quale viene affidato il compito di garantire una costruttiva collaborazione per il miglioramento del servizio.

Le conclusioni del Comitato hanno valore di indirizzo per l'Amministrazione Comunale.

Il Comitato sarà composto da:

- il Dirigente del Servizio Politiche educative, culturali e sportive del Comune di Latina o suo incaricato,
- l'Assessore alla Pubblica Istruzione del Comune di Latina,
- 1 rappresentante del Settore Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della ASL LT3,
- 1 Dirigente Scolastico,
- 12 rappresentanti dei genitori (1 per ogni Istituto Comprensivo, nominato dagli Organi Collegiali)
- 1 rappresentante della Ditta affidataria.

Il Comitato di Valutazione è presieduto dal Dirigente del Servizio Politiche educative, culturali e sportive del Comune di Latina.

L'Amministrazione Comunale si impegna a stipulare apposite convenzioni con gli Enti esterni per la partecipazione al Comitato di Valutazione.

Le riunioni saranno convocate almeno due volte l'anno e ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità dal Presidente con apposita lettera di convocazione contenente l'ordine del giorno e spedita con preavviso di almeno 5 giorni. La riunione, se regolarmente convocata, sarà valida anche in assenza parziale o totale di una o più componenti.

Art. 8 – Metodo contributivo

1. Il metodo contributivo si basa sul sistema graduale e proporzionale delle fasce di reddito alle quali corrispondono le tariffe determinate dall'Amministrazione quale contributo al pagamento del Servizio Mensa. La fascia di appartenenza sarà determinata in base all'indicatore della situazione economica equivalente (ISEE).

2. A chi non presenterà la domanda corredata dalla certificazione ISEE verrà automaticamente attribuita la tariffa più elevata.

Art. 9 - Fasce di compartecipazione alla spesa

1. La Giunta Municipale approva le tariffe con apposita delibera. L'ISEE dichiarato resta valido per tutto l'anno scolastico. Solo in caso di ISEE corrente, potrà essere richiesto il nuovo calcolo della tariffa inviando la richiesta e il nuovo ISEE all'indirizzo mail indicata nell'Avviso.

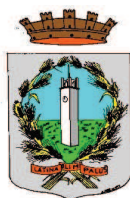
Potranno usufruire dell'esenzione e della riduzione della tariffa solo gli alunni residenti nel Comune di Latina.

Il Servizio effettuerà idonei controlli sulla veridicità delle dichiarazioni rese (ISEE, residenza, riduzione per fratelli). Qualora dai controlli emerga la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni, verrà disapplicata ogni agevolazione a decorrere dall'inizio della fruizione del servizio ed inoltrata denuncia alle Autorità competenti per l'applicazione delle relative sanzioni ai sensi del DPR 445/2000.

2. Gli utenti assistiti o segnalati dai Servizi Sociali del Comune di Latina potranno eventualmente ottenere la gratuità previa apposita relazione riservata del Servizio Segretariato Sociale.

Art. 10 - Modalità di pagamento

Il pagamento dovrà avvenire tramite PagoPa nella modalità indicata nell'Avviso.



COMUNE DI LATINA

Art. 11 - Recupero crediti

1. Il Servizio competente, qualora sia accertata una situazione debitoria, invierà all'indirizzo mail indicato nella domanda il sollecito del pagamento. Nell'ipotesi di inottemperanza, il Servizio provvederà ad avviare le procedure di riscossione coattiva degli importi dovuti nelle forme di legge.

Art. 12 - Collaborazione Comune-Scuola

1. I Dirigenti scolastici faranno pervenire tempestivamente a tutte le scuole di appartenenza interessate alla ristorazione scolastica, le informazioni che il Comune inoltrerà tramite circolari, sul funzionamento del servizio stesso. Prima dell'inizio dell'anno scolastico detti Dirigenti dovranno inviare all'Ufficio Mense scolastiche del Comune di Latina la conferma del servizio, con indicazione dei plessi interessati, del numero presunto degli alunni suddivisi per classi e/o sezioni, il numero giornaliero degli alunni, dei docenti, del personale ausiliario e quello ATA a cui sarà erogato il pasto, l'eventuale necessità di erogazione dei pasti in doppio turno (solo per i plessi con refettorio a ridotta capacità ricettiva).

2. Annualmente il Comune stipula apposite Convenzioni con le Istituzioni scolastiche per lo svolgimento di alcune funzioni di competenza comunale. Per i compiti richiesti dal Comune di Latina per i servizi aggiuntivi riguardanti la Mensa Scolastica, viene assegnata all'Istituzione Scolastica una somma sulla base del numero dei plessi scolastici e del numero degli alunni fruitori del Servizio.

Art. 13 - Trattamento dei dati

Il Servizio utilizzerà i dati personali e sensibili degli utenti ai sensi del D. Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del Regolamento per la tutela della privacy GDPR 2016/679 come attuato nell'ordinamento italiano dal D. Lgs. 101/2018 ad esclusivi fini istituzionali e in relazione all'organizzazione del servizio e nel rispetto dei diritti, delle libertà fondamentali e della dignità delle persone fisiche.

Art. 14 - Disposizioni finali

Per quanto non previsto nel presente regolamento si fa riferimento alla vigente normativa in materia di ordinamento delle autonomie locali, sull'organizzazione delle amministrazioni pubbliche e sulla ristorazione scolastica, alle leggi sanitarie, allo statuto comunale e al regolamento comunale degli uffici e servizi.

Art. 15 - Entrata in vigore

Il presente Regolamento entra in vigore il quindicesimo giorno successivo alla pubblicazione a l'Albo Pretorio della deliberazione di approvazione.

Il Regolamento viene pubblicato nel sito web istituzionale dell'Ente nella sezione "Amministrazione trasparente" e all'Albo Pretorio online.