

Nr. **42** Reg. deliberazioni

VERBALE DI DELIBERAZIONE CONSIGLIO DELL'UNIONE BASSA REGGIANA

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

L'anno **duemiladiciotto**, questo giorno **diciotto** del mese di **Dicembre** alle ore 19:00 presso la Sala Consiliare del Comune di Luzzara, 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 ordinaria 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	CUCCHI INES	Consigliere	P
BERGAMINI RENZO	Consigliere	P	BONURA MARTINA	Consigliere	P
VERONA CAMILLA	Consigliere	P	SCOTTINI MONICA	Consigliere	A
COSTA ANDREA	Consigliere	P	FURLAN DANIEL	Consigliere	P
CARLETTI ELENA	Consigliere	P	MORI NADIA	Consigliere	A
GAZZA MASSIMO	Consigliere	A	BENECCHI ANGELO	Consigliere	A
ANGELI ROBERTO	Consigliere	P	CALEFFI GIUSEPPE	Consigliere	P
MANGHI GIAMMARIA	Consigliere	A	IAFRATE VINCENZO	Consigliere	P
BENASSI ELENA	Consigliere	P	SACCHI CHIARA	Consigliere	A
SARACCA SILVIA	Consigliere	P	FANTINATI CRISTINA	Consigliere	P
LASAGNA MARCO	Consigliere	P	LANFREDI NADIA	Consigliere	A
DALLASTA PAOLO	Consigliere	P	MAZZONI ELENA	Consigliere	P
CREMA GIANLUCA	Consigliere	A	MONTALI SARA	Consigliere	P

Totale Presenti: **18**

Totale Assenti: **8**

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. 18 componenti, dichiara aperta la seduta.

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

SEDUTA PUBBLICA
Presenti n. 18 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;

RICHIAMATA la deliberazione n. 8 del 31 marzo 2016 con cui il Consiglio dell'Unione Bassa Reggiana ha approvato il "REGOLAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELL'UNIONE BASSA REGGIANA";

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, dopo l'esperienza acquisita nei due anni scolastici successivi all'approvazione nel marzo 2016 del citato primo regolamento, alla redazione di un nuovo regolamento allo scopo di definire con maggiore puntualità le modalità organizzative del Servizio, di favorire l'uniformità delle risposte fornite alle famiglie residenti nei Comuni appartenenti all'Unione e garantire una maggiore trasparenza nei rapporti con l'utenza;

DATO ATTO che nel corso del 2018 si sono svolti, al fine di redigere un nuovo regolamento, diversi incontri di approfondimento tra i funzionari dei Comuni che costituiscono l'Unione e i referenti dell'Azienda Servizi Bassa Reggiana a cui è stata affidata la gestione del servizio, con puntuale confronto con la Giunta dell'Unione;

VISTI gli allegati pareri di cui all'art. 49 del TUEL,

TUTTO CIÒ PREMESSO,

CON VOTAZIONE:

Esito votazione:

Favorevoli: n. 14 (Maggioranza)

Contrari: n. 4 (MAZZONI – CALEFFI – IAFRATE – FANTINATI)

Astenuti: nessuno

DELIBERA

- 1. DI APPROVARE** il nuovo "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. 24 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 digitalmente:

Il Presidente

Gaetano De Prizio

Il Segretario

Stefano Gandellini

“Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del T.U. 445/2000 e del D.Lgs 82/2005 e rispettive norme collegate, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa; il documento informatico e' memorizzato digitalmente ed e' rintracciabile sul sito internet per il periodo della pubblicazione all'albo pretorio online dell'Ente nonché successivamente trasferito in Storico Atti pubblicati.”

REGOLAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER I SERVIZI EDUCATIVI E SCOLASTICI 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 ss.mm, 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 Ristorazione 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 deve risultare da apposita certificazione dell'ASL.

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 e alle bambine 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 può 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 è determinata da apposito atto dell'Ente Locale.

ART.7 - ISCRIZIONE AL SERVIZIO

Le famiglie interessate al servizio di ristorazione scolastica devono inoltrare richiesta compilando l'apposito modulo d'iscrizione online, anche presso l'Ufficio di competenza, di norma entro il 31 maggio dell'anno precedente all'anno scolastico di riferimento.

La domanda di iscrizione è relativa all'intero ciclo scolastico (es. scuola primaria = 5 anni) fatti salvi eventuali ritiri.

Per usufruire di eventuali agevolazioni tariffarie (ove previste), la famiglia ha facoltà di presentare la documentazione ISEE entro i termini comunicati dall'ufficio Scuola Territoriale di competenza.

La mancata presentazione della documentazione comporterà l'applicazione della quota massima prevista per il servizio.

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

Eventuali allergie o intolleranze alimentari dovranno essere segnalate nella domanda di iscrizione online o segnalate non appena venuti a conoscenza della diagnosi; è necessario allegare, contestualmente alla domanda, specifico certificato medico. I certificati medici avranno validità per un anno scolastico o per il periodo indicato dal certificato medico, fatto salvo per patologie croniche di cui al Decreto Min. San. n. 279 del 18/05/2001 (diabete, celiachia, fenilchetonuria, favismo) che avranno validità per l'intero percorso educativo.

Eventuali richieste in autocertificazione di diete etiche, culturali e/o religiose dovranno essere segnalate nella domanda online al momento dell'iscrizione e avranno validità per l'anno scolastico in corso.

In entrambi i casi l'ufficio scuola di competenza provvederà a comunicare alla singola famiglia la dieta speciale e alla scuola la data di inizio della somministrazione.

ART. 9 – RINUNCE E VARIAZIONI

La rinuncia al servizio deve essere tempestivamente comunicata per iscritto dalla famiglia all'Ufficio Scuola di competenza e ha validità fino al termine del ciclo scolastico. La rinuncia al servizio ha 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 predisposto un menu per i nidi e le scuole dell'infanzia e uno menu per le scuole primarie e secondarie di primo grado, sulla base di tabelle dietetiche appositamente predisposte dall'ASBR e dalla ditta fornitrice dei pasti e approvate dal S.I.A.N. (Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'ASL).

Ogni giorno agli alunni viene garantito un menù diverso e dieteticamente bilanciato. La Carta della Ristorazione Scolastica e la copia del menù sono consegnati alle famiglie e sono affissi nei locali mensa e disponibili presso l'Ufficio Scuola e gli uffici di segreteria dell'Istituto Comprensivo.

In caso di lievi indisposizioni, può essere richiesto dal genitore, per non più di tre giorni consecutivi, un menù "in bianco" in sostituzione del menu del giorno.

L'alimentazione al Nido e alla Scuola dell'infanzia è regolata

TITOLO III - PERSONALE

ART.11 - PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO RISTORAZIONE

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

ART.15 – MODALITA' DI PAGAMENTO

Le modalità di pagamento sono definite annualmente da Delibera di Giunta dell'Ente Locale
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 vengono valutate sulla base del reddito ISEE (ove previsto) e sulla base dei criteri stabiliti annualmente dall'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 prima infanzia è composta da:

- 1 rappresentante dei genitori dei Consigli di Gestione (per i Servizi Comunali) o appartenente al Consiglio d'Istituto (per le Scuole Statali) il cui nominativo è comunicato all'inizio di ogni anno scolastico;

- 1 rappresentante degli insegnanti/educatrici per servizio educativo il cui nominativo è comunicato all'inizio di ogni anno scolastico;
- 1 referente dell'ASBR;
- 1 referente dell'AUSL;
- 1 rappresentante dell'Ente Locale;
- 1 referente della ditta appaltatrice.

La Consulta per gli Istituti Comprensivi è composta da:

- 1 rappresentante dei genitori (per ogni ordine di scuola) appartenente al Consiglio d'Istituto il cui nominativo è comunicato all'inizio di ogni anno scolastico;
- 1 rappresentante degli insegnanti per ogni plesso scolastico, il cui nominativo è comunicato all'inizio di ogni anno scolastico;
- 1 referente dell'ASBR;
- 1 referente dell'ASL;
- 1 rappresentante dell'Ente Locale;
- 1 referente della ditta appaltatrice.

Art. 20 - COSTITUZIONE

La Consulta per la Qualità della Ristorazione ha valenza annuale (ogni genitore rimane in carica per l'intero ciclo di frequenza del proprio figlio, esempio: scuola infanzia 3 anni), 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 - PRANZI ASSISTITI

Per i genitori della Consulta, si prevede possibilità di partecipare ad un pranzo "assistito" seguito dalla dietista e/o nutrizionista consulente dell'ASBR per gli Istituti Comprensivi e dalla Pedagogista e/o insegnante referente per i servizi in gestione diretta all'ASBR.

Il pranzo ha funzioni formative e di monitoraggio del servizio.

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.

TITOLO VI – NORME TRANSITORIE E FINALI

ART. 23 – INTEGRAZIONI O MODIFICHE

Eventuali integrazioni o successive modifiche, con finalità di specifica ed approfondimento al presente, sono di competenza dell'Unione dei Comuni e saranno approvate con apposito atto di Delibera di Consiglio.

ART. 24 – DISPOSIZIONI TRANSITORIE E FINALI

I Comuni appartenenti all'Unione Bassa Reggiana si impegnano ad adeguarsi a quanto disposto dal presente regolamento entro e non oltre tre anni dalla data di approvazione dello stesso.

Quanto disposto dal presente sostituisce, all'atto della approvazione dello stesso, l'intera disciplina in materia contenuta nei regolamenti previgenti. Per quanto non espressamente previsto dal presente si rimanda alla normativa nazionale e regionale vigente in materia.