



COMUNE DI PALERMO

Area dell'Educazione, Formazione e Politiche Giovanili
Servizio attività rivolte alle scuole dell'obbligo

Via Notarbartolo, n°21/A 90145 Palermo

tel. 091/7404322/4340/4362

e-mail: serviziscuole@comune.palermo.it

refezionescolastica@comune.palermo.it

Il pubblico riceve nei giorni

Lunedì- Martedì e Giovedì dalle ore 09.00 alle ore 12.30

Mercoledì dalle 15.30 alle 17.30

N. 1386660/AREG

Palermo, li 30/09/19

Responsabile del procedimento: Dott.ssa Valeria Palmisano --email: v.palmisano@comune.palermo.it

Responsabile del procedimento: Dott. Mario D'Angelo – e-mail: m.dangelo@comune.palermo.it

Oggetto: **Servizio di refezione scolastica a. s. 2019/2020**

Linee Guida e Circolare Tecnica

*Ai Sigg. ri Dirigenti delle Istituzioni
Scolastiche con Centri di Refezione*

e p. c.

*All' Assessora alla Scuola, Lavoro,
Sanità, Giovani, Parità di genere
Giovanna Marano*

*Alla Dirigente dell'Area Educazione,
Formazione e Politiche Giovanili
Dott.ssa Maria Anna Fiasconaro*

LINEE GUIDA

Il Comune di Palermo attiva e gestisce il servizio di refezione scolastica, su richiesta delle famiglie interessate, nell'ambito del diritto allo studio, per facilitare l'accesso e la frequenza alle attività scolastiche pomeridiane.

Il servizio di refezione scolastica è un servizio a domanda individuale, destinato agli alunni che frequentano le scuole pubbliche dell'infanzia, le scuole primarie e le scuole secondarie di primo grado, site nel territorio del Comune di Palermo per le quali è prevista la continuità dell'attività scolastica nel pomeriggio e che presentano apposita istanza.

Nel corrente anno scolastico il servizio sarà disponibile a decorrere dal giorno 07/10/2019, per le scuole che lo richiederanno entro giovedì 3 ottobre.

Usufruisce del servizio di refezione scolastica anche il personale docente e non docente statale/comunale delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, purché in servizio al momento della somministrazione dei pasti con funzione di vigilanza e/o assistenza educativa.

Inoltre, possono usufruire del servizio di refezione scolastica, **previo pagamento della quota di contributo dovuta**, il personale docente delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria, nonché i

collaboratori scolastici, impegnati in attività di vigilanza ed assistenza educativa, che per esigenza personale decidono di usufruire del pasto. La quota di contribuzione e le modalità di accesso al servizio per questa tipologia di personale verranno comunicate successivamente.

Sia il personale addetto alla produzione, al trasporto ed alla distribuzione dei pasti, che il personale addetto al servizio mensa, nonché gli Insegnanti responsabili dell'autocontrollo (HACCP) nei Centri di refezione seguono corsi di formazione e di aggiornamento professionale.

Questo Ufficio, inoltre, effettua la vigilanza, i controlli e il monitoraggio sulla qualità del servizio, sia mediante personale comunale, che mediante enti autorizzati.

Sono previsti tre tipi di controllo:

- a) **Controllo tecnico ispettivo**, svolto dai dipendenti comunali, al fine di verificare:
 - 1) la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal contratto di servizio;
 - 2) il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi del servizio;
 - 3) il rispetto dei tempi, relativamente alla distribuzione dei pasti, compresi sopralluoghi presso il Centro di Cottura, volti alla verifica della conformità delle materie prime presenti all'interno del magazzino, rispetto a quelle previste nel capitolato;
- b) **Controllo igienico-sanitario** di competenza dell'Autorità Sanitaria Territoriale e **controllo di qualità-conformità**, attraverso ispezioni ed esami volte alla verifica dei parametri fisico-chimico-merceologico delle derrate alimentari, effettuati da parte di Enti da quest'Ufficio incaricati;
- c) **Controllo sull'andamento complessivo del servizio**, assicurato dalla Commissione mensa.

ISCRIZIONE

L'iscrizione al servizio di refezione scolastica per gli alunni dovrà essere effettuata presso la scuola di appartenenza, presentando apposita domanda, sottoscritta da uno dei genitori, o da chi esercita la potestà genitoriale. La domanda di iscrizione, una volta presentata, si ritiene valida per ciascun ciclo scolastico/educativo di riferimento e, pertanto, dovrà essere presentata il primo anno di iscrizione alla scuola dell'infanzia ed il primo anno di iscrizione alla scuola primaria e secondaria di primo grado, rinnovandosi poi tacitamente all'interno del relativo ciclo, salvo che non sia effettuata apposita domanda scritta di rinuncia al servizio.

Le Istituzioni Scolastiche dovranno provvedere a inserire i dati delle iscrizioni pervenute, sul Portale della Scuola, accedendo al link

<https://operatoriscuola.comune.palermo.it/portscu/jsp/home.do?sportello=portscu>,

compilando accuratamente tutti i campi e rilasciando apposita ricevuta di acquisizione istanza ai richiedenti, trasmettendo l'attestazione di pagamento degli iscritti al servizio, secondo le modalità sotto indicate.

Si rappresenta che le scuole potranno attivare il servizio di refezione scolastica anche nel corso dell'anno scolastico.

TARIFFE

Trattandosi di un servizio a domanda individuale, gli utenti dovranno corrispondere **un contributo**, correlato alla situazione economica dell'intero nucleo familiare e calcolato in base al Modello ISEE in corso di validità, con scadenza 31/12/2019. A decorrere da tale data, sul Portale della Scuola dovranno essere aggiornati i dati relativi al modello ISEE, con scadenza 2020. A riguardo, si suggerisce di invitare i genitori, sin da adesso, a richiedere per tempo, presso gli uffici competenti, il rilascio del modello ISEE aggiornato.

Si precisa che potranno beneficiare della tariffa agevolata soltanto coloro che sono in possesso di attestazione ISEE valida, ovvero che non riporti alcuna "Annotazione" (Omissione/Difformità), pena applicazione della tariffa massima, fino a quando non sarà sanata la dichiarazione ISEE contenente l'Annotazione.

Al fine di evitare l'inserimento di un valore ISEE errato, e/o emesso in base ad un ISEE contenente Annotazioni, si invitano codeste I. S. a verificare la corrispondenza dei dati riportati sull'ISEE con quelli inseriti dall'utente sul modulo di iscrizione.

Sulle autocertificazioni prodotte, con particolare riguardo al valore ISEE dichiarato, questo Servizio effettuerà i controlli previsti dal D.P.R. 445/2000 e da ogni altra legge speciale in materia. Qualora, sulla base degli accertamenti effettuati, emergano abusi o false dichiarazioni, l'Amministrazione Comunale adotterà ogni misura utile a sospendere, o revocare i benefici concessi, a recuperare eventuali somme dovute ed effettuare le dovute denunce alla Procura della Repubblica.

In considerazione dello stato di difficoltà economico-sociale in cui versano attualmente numerose famiglie cittadine, si prevede l'esonero della quota (ticket) nel caso di alunni appartenenti a nuclei familiari il cui disagio economico-sociale emerga sulla base di una specifica certificazione dei competenti Servizi Sociali della scrivente Amministrazione e anche in ordine alla situazione reddituale degli utenti.

MODALITA' DI PAGAMENTO

Le tariffe del servizio di refezione scolastica, (modificate con delibera di G. M. n.121 del 23/07/2014) prevedono 11 fasce di contribuzione ticket a carico delle famiglie fruitrici, differenziate in relazione al valore dell'indicatore ISEE familiare.

In allegato si trasmette lo schema delle tariffe mensili, precisando che **le prime quattro fasce** (da € 0,00 a € 5.000,00) **sono a tariffa forfettaria mensile**, mentre a partire **dalla quinta fascia i pagamenti** devono intendersi **a consumo** e, pertanto, i pasti non fruiti nel mese potranno essere fruiti nel mese successivo.

Nel caso di **tariffa mensile**, il pagamento dovrà essere effettuato **entro il giorno 20 del mese precedente**; nel caso di **pagamento a consumo**, ogni utente dovrà procedere al pagamento in anticipo di **un importo forfettario, pari al costo di almeno 20 pasti**, dal quale, giornalmente, in considerazione della presenza dell'alunno, verrà decurtato il costo del pasto. Sarà onere della scuola avvertire il genitore, con congruo anticipo, che l'importo versato è stato consumato e che è necessario procedere ad una ricarica prima che il credito si esaurisca.

Il pagamento del ticket dovrà essere effettuato mediante:

- **bollettino di conto corrente postale** intestato al *Comune di Palermo- Servizio di Tesoreria-Banca Nazionale del Lavoro- via Roma n 291- Palermo n. 5879757*,
- **bonifico bancario**, utilizzando il codice *IBAN IT19K0100504600000000218100*,

indicando in stampatello:

- il cognome e nome dell'alunno;
- Istituto Comprensivo, Scuola Media o Direzione Didattica frequentata (sezione, classe, tipo di scuola);
- il nome del plesso e l'ubicazione dello stesso;
- la causale del versamento: "*Refezione Scolastica a.s. 2019/2020*";
 - **pagamento on line PagoPa**, sul sito istituzionale del Comune di Palermo, cliccando sul link <https://servizionline.comune.palermo.it/portcitt/jsp/home.jsp?modo=login>, che consentirà ai genitori di pagare in modalità telematica il servizio mensa scolastica.

Per i pagamenti on-line, il genitore dovrà presentare la stampa con il numero di CRO (codice riferimento operazione) a conferma della avvenuta operazione. Si sottolinea che è obbligatorio inserire nel Portale gli estremi del versamento postale, o il numero di CRO del bonifico bancario.

Ai fini di eventuali detrazioni fiscali, si suggerisce di invitare i genitori a conservare le ricevute di pagamento.

Successivamente all'avvio del servizio, la documentazione inerente i pagamenti pervenuti dovrà essere trasmessa allo scrivente ufficio entro e non oltre il 20 del mese successivo, utilizzando il modulo di sintesi accluso alla presente.

Si fa presente che l'eventuale ritardo nell'invio del predetto modulo provocherà notevoli rallentamenti alle procedure contabili.

RIMBORSI

I pasti acquistati hanno scadenza con il termine delle lezioni dell'anno scolastico in cui è stato effettuato l'acquisto. **Per le prime quattro fasce di reddito** (valore ISEE fino a € 5.000,00) **la tariffa è forfettaria mensile e, pertanto, non sono previsti rimborsi.**

A partire dalla quinta fascia i pagamenti debbono intendersi a consumo e quindi, per i pasti non usufruiti anche a seguito di rinuncia, sarà possibile richiedere il rimborso delle quote versate in eccedenza, inoltrando apposita istanza, allegata alle presente, **entro il 31 luglio dell'anno scolastico in corso**, senza maggiorazioni degli interessi, in quanto credito non derivante da errore compiuto dall'Amministrazione, per il tramite delle scuole.

Per gli alunni che nell'anno successivo fruiranno del servizio di refezione scolastica il credito residuo potrà essere utilizzato per i successivi pagamenti.

DIETE

Gli utenti sono tenuti a conformarsi al menù dietetico stabilito.

Su semplice richiesta dei genitori, o di chi esercita la potestà genitoriale e per non più di cinque giorni consecutivi potrà essere somministrata una dieta in bianco. Inoltre, sono previste diete standard, tra cui anche la dieta Vegetariana, nonché diete per chi professa la religione Musulmana, o Ebraica; in tal caso la richiesta di questa tipologia di dieta va effettuata contestualmente alla domanda di iscrizione.

Inoltre, per motivi di salute, sono previste alcune diete speciali da richiedere allo scrivente Servizio (vedi Circolare Tecnica). **Laddove sia stata richiesta una dieta speciale per motivi di salute, si potrà procedere al pagamento del ticket soltanto dopo avere ottenuto il nulla osta alla dieta stessa da parte dello scrivente Ufficio.**

GESTIONE DEL SERVIZIO

Al fine di consentire allo scrivente ufficio la corretta gestione del servizio, si chiede di volere individuare, con apposita disposizione di servizio, il personale incaricato della convalida giornaliera dei pasti sul Portale della Scuola e delle eventuali variazioni inviate a mezzo mail.

Inoltre, si comunica che **le presenze giornaliere** degli alunni e del personale che usufruirà del servizio dovranno essere comunicate **TASSATIVAMENTE** **entro e non oltre le 9.30**, tramite apposita procedura istituita sul Portale della Scuola, accedendo al link <https://operatoriscuola.comune.palermo.it/portscu/jsp/home.do?sportello=portscu> mentre le **eventuali modifiche** dei pasti dovranno essere comunicate **IMPROROGABILMENTE** **entro le ore 09.45**, inviando apposita comunicazione a mezzo mail all'indirizzo refezonescolastica@comune.palermo.it.

Le richieste di sospensione come pure le richieste dei cestini freddi, dovranno pervenire, almeno 48 ore prima del giorno interessato, utilizzando l'apposita procedura sul Portale della

Scuola. A tal proposito si precisa che, in occasione di gite scolastiche, i cestini freddi verranno consegnati alle ore 8.00 e, pertanto, non verrà accolta alcuna modifica effettuata nella medesima giornata prevista per la fornitura del cestino, rispetto al numero delle richieste comunicate e convalidate sul medesimo Portale.

Le sospensioni del servizio per causa di **forza maggiore**, quali la totale assenza degli alunni, la mancata erogazione di energia elettrica o idrica, terremoti o altre calamità naturali, dovranno essere comunicate entro le ore 9.30 dello stesso giorno con le medesime modalità.

Infine, si comunica che quest'ufficio procederà periodicamente, nel corso di visite ispettive, a verificare l'effettiva presenza dei bambini per i quali sono stati ordinati i pasti.

FORME DI PARTECIPAZIONE

L'Amministrazione Comunale favorisce forme di partecipazione delle famiglie alle tematiche inerenti l'alimentazione scolastica, attraverso l'Istituzione della Commissione Genitori e della Commissione Mensa.

La **Commissione dei genitori** è istituita in ciascuna scuola all'inizio dell'anno scolastico ed è composta da tre genitori, designati dal Consiglio d'Istituto; svolge funzioni di controllo sui pasti campione (prove d'assaggio), sul peso degli stessi, sulla regolare fornitura dei menù previsti dal Capitolato, sulle modalità di somministrazione dei pasti e sul corretto uso degli indumenti utilizzati dal personale preposto.

La Commissione dei genitori può accedere, inoltre, affiancata dal Tecnico Dietologo di questo Ufficio, al Centro di Cottura. Non è consentito a nessuno dei componenti prelevare porzioni di cibo dai locali mensa per eventuali analisi o controlli.

In merito ai controlli effettuati la Commissione Genitori dovrà relazionare almeno due volte al mese, nella più assoluta riservatezza, tramite l'allegato **Modello "C.G."**, direttamente al Capo d'Istituto o ad un suo delegato che avrà cura di trasmettere la relazione al Servizio Attività rivolte alle Scuole dell'Obbligo.

La **Commissione mensa** è l'organismo deputato alla verifica della qualità del Servizio di Refezione Scolastica presso ogni centro di refezione ed è composta dai seguenti membri:

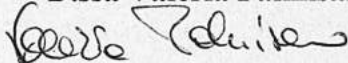
- a) Funzionario Tecnico Dietologo del Servizio Attività rivolte alle Scuole dell'Obbligo, o suo delegato - Presidente
- b) Rappresentante dell'ufficio dell'U.O. Refezione Scolastica – Segretario;
- c) Uno o più rappresentanti della Commissione Genitori per ogni centro di refezione;
- d) Un Docente nominato dal Capo D'Istituto;
- e) Un Responsabile del servizio della Ditta appaltatrice della fornitura dei pasti.

La Commissione mensa, oltre ad analizzare le segnalazioni pervenute, può presentare proposte al fine di ottimizzare il servizio stesso, nonché promuovere iniziative finalizzate all'educazione alimentare dei bambini; inoltre, effettua analisi sul monitoraggio del gradimento del pasto, analizza e presenta proposte per il miglioramento della qualità del servizio, segnala eventuali disfunzioni della qualità del servizio. La Commissione dovrà essere convocata a cura del Presidente almeno due volte durante l'anno scolastico.

Infine, si trasmette, acclusa alla presente, l'informativa sul trattamento dei dati del servizio di refezione scolastica con l'invito ad affiggerla in un posto ben visibile ai genitori interessati al servizio refezione.

La Responsabile U. O. Refezione Scolastica

D.ssa Valeria Palmisano



Il Dirigente

D.ssa Stella Gallo



Si allegano alle linee guida:

- Modulo di iscrizione con allegata informativa breve
- Modulo rimborso ticket e pasti.
- Modulo di trasferimento pasti residui.
- Modello Commissione Genitori.
- Tabella delle tariffe approvata con Delibera di G.M. n. 125 del 23.07.2014

CIRCOLARE TECNICA

Si ritiene utile, relativamente al Servizio di Refezione Scolastica, fornito dalla Ditta **C.O.T. Società Cooperativa** - Via Favier n. 7 - 90124 Palermo, esplicitare i seguenti contenuti maggiormente significativi:

MENÙ E DIETE SPECIALI

Il servizio avrà inizio con il **menù- Autunno/Inverno n.1** (risotto al pomodoro - arrosto panato - patate fritte) e proseguirà secondo la programmazione settimanale riportata nei menù allegati, e sarà reso con le modalità previste nel Capitolato d'Oneri e negli **allegati nn. 2, 2bis, 3, 4, 4bis, 5 e 5bis** di cui si riportano, di seguito, brevemente, gli aspetti di maggior rilievo.

I menù in vigore (elenco/menù e prospetto dei pesi a cotto) e le eventuali relative variazioni che saranno comunicate da quest'Ufficio, devono essere esposti in appositi picoglass nel refettorio e/o nel locale accettazione pasti, al fine di potere agevolmente controllare la conformità della fornitura, e all'Albo della scuola affinché possano essere visionati dai genitori.

In caso di gite scolastiche, festicciole, riduzione dell'orario scolastico, sciopero o altre emergenze, dopo specifica autorizzazione dell'U.O. Refezione Scolastica, o in caso di non conformità dei pasti (art.56), saranno forniti cestini freddi, i cui riferimenti sono contenuti:

- nel **capitolato d'oneri**, pag. 20;
- nell'**allegato n. 4** - Specifiche tecniche relative ai menù - (MENÙ, DIETE SPECIALI, CESTINI FREDDI GENERICI E PER DIETE SPECIALI);
- nell'**allegato n. 5** - Tabelle dietetiche dei menù, delle diete speciali e dei cestini - .

Per particolari necessità di salute o religiose sono previste le seguenti tipologie di diete speciali:

- a) **tipologia 1** - dieta in bianco,
- b) **tipologia 2** - dieta per affetti da morbo celiaco,
- c) **tipologia 3** - dieta per allergia alimentare (intolleranza alle proteine del latte vaccino e proteine dell'uovo),
- d) **tipologia 4** - dieta per affetti da favismo,
- e) **tipologia 5** - dieta per affetti da diabete,
- f) **tipologia 6** - dieta per affetti da fenilchetonuria
- g) **tipologia 7** - dieta per comunità religiosa Islamica
- h) **tipologia 8** - dieta per comunità religiosa Ebraica
- i) **tipologia 9** - dieta per poliallergia al pesce
- j) **tipologia 10** - dieta vegetariana.

Relativamente alla:

-**Tipologia 1** sarà fornito un menù "standard", per un massimo di cinque giorni, previa richiesta, presso la scuola, dei genitori o di chi esercita la potestà, per una durata più lunga, massimo venti giorni, la richiesta deve essere supportata da certificato medico, che potrà prevedere la variazione/sostituzione di alimenti rispetto a quelli previsti dal menù "standard" e deve essere corredato da apposito N.O. da parte del Funzionario Tecnico Dietologo di questo Servizio;

-**Tipologia 2, 3 e 9** sarà fornito un menù "standard" su richiesta, dei genitori o di chi esercita la potestà, documentata da certificato medico emesso da un Centro Specialistico Universitario od Ospedaliero, riportante la diagnosi e le necessarie prescrizioni in modo chiaramente eseguibili;

-**Tipologia 4** la richiesta dovrà essere documentata da certificato medico emesso da un Centro Specialistico Universitario od Ospedaliero, riportante la diagnosi e le necessarie prescrizioni in modo

chiaramente eseguibili, sarà fornito un menù privo di fave, piselli e preparazioni composite che le contengano;

-Tipologia 5 e 6 non prevede la fornitura di alimenti speciali e sarà attivata su richiesta documentata da certificato medico emesso da un Centro Specialistico Universitario od Ospedaliero, riportante la diagnosi e la dieta personalizzata calcolata con estrema precisione delle grammature, anche al fine della preparazione di cestini freddi;

-Tipologia 7, 8 e 10 sarà fornito un menù "standard" su richiesta, dei genitori o di chi esercita la potestà. La richiesta dei menù speciali, **relativamente alla tipologia 2, 3, 4, 5, 6 e 9** va presentata su apposito modulo all'U.O. Alimentazione e Nutrizione, e per il primo mese di refezione, dovrà essere presentata almeno 15 giorni prima dell'inizio del servizio e per i mesi successivi almeno 8 giorni lavorativi prima della scadenza dell'iscrizione al servizio, al fine di ottenere il **Nulla Osta**.

Acquisito il N.O., il genitore o chi esercita la potestà potrà procedere alla compilazione della domanda d'iscrizione al servizio di refezione scolastica e al pagamento del ticket.

Per un maggiore gradimento dell'utenza, i menù possono essere variati dall'Amministrazione, a parità di prezzo e quantità degli ingredienti, con il consenso della ditta fornitrice.

I pasti completi o i cestini freddi sono destinati agli alunni e al personale avente diritto (insegnanti e operatori comunali).

I menù o il cestino freddo sono preparati presso gli stabilimenti della ditta fornitrice del servizio di refezione scolastica con gli ingredienti riportati nell'allegato **n.2 e 2bis** al Capitolato d'Oneri, secondo le specifiche tecniche relative alle tabelle dietetiche di cui all'allegato **n. 5 e 5bis** al citato Capitolato; I pasti speciali e i pasti campione sono confezionati in vaschette mono o bicomparto sigillate con film di copertura termosaldato, i pasti del menù standard sono forniti in contenitori multiporzione gastronomi di acciaio inox con coperchi di acciaio a tenuta.

Per la distribuzione del multiporzione saranno forniti mestoli graduati e mestolame da servizio, paletta forata e forchettone, in acciaio inox 18/10.

TRASPORTO E CONSEGNA

La consegna dei pasti alle scuole deve essere accompagnata da idoneo documento di trasporto in duplice copia in formato computerizzato, riportante l'orario stampato d'inizio trasporto con la sigla di un addetto dell'Amministrazione della Ditta (art.56 del Capitolato d'Oneri), gli stessi devono essere trasportati in contenitori isotermici (art.53 del Capitolato d'Oneri) rispondenti a tutti i requisiti previsti dalle leggi vigenti e con veicoli idonei.

La consegna dei pasti avverrà entro un'ora dalla partenza del mezzo di trasporto dal centro di cottura; gli orari di consegna sono previsti dal Capitolato d'Oneri (art. 56) dalle ore 12,00 alle 13,15 con priorità nella consegna per le scuole dell'infanzia, in queste la consegna dovrà avvenire entro le ore 12,30.

- 1) A norma della legislazione vigente, la temperatura dei pasti da consumarsi caldi, dovrà essere **uguale o superiore a 60°C**, per gli alimenti da consumarsi freddi, la temperatura dovrà essere **uguale o inferiore a 10°C** – Legge n. 283/62 – D.P.R. 1980 n. 327 e normativa vigente. Per tale motivo s'invita il personale addetto alla refezione scolastica a non interferire sugli orari di consegna dei pasti previsti dal Capitolato d'Oneri.

Secondo il Piano di autocontrollo previsto dal Reg. (CE) n. 852/2004:

- 1) **i pasti sono ricevuti dal personale comunale a ciò adibito e accettati o respinti dal Responsabile dell'autocontrollo previo rilevamento della temperatura,**

- 2) la somministrazione all'utenza dovrà avvenire entro massimo mezz'ora dalla consegna dei pasti; **ove il cibo consegnato non sia somministrato entro il suddetto arco temporale, dovrà essere ricontrollata la temperatura e compilato il modello "c" del piano di autocontrollo.**

I pasti, nel rispetto di precise norme igienico-sanitarie, si dovranno consumare nei locali della refezione, pertanto, è tassativamente vietato asportare pasti non consumati fuori dal refettorio.

Gli operatori per il controllo delle temperature e il mantenimento delle stesche dovranno attuare il piano di autocontrollo, utilizzando le apparecchiature e le attrezzature fornite dalla Ditta fornitrice del Servizio.

La Ditta fornitrice, qualora siano prelevati più "pasti campione" da parte degli Organi Ufficiali di Controllo o incaricati dall'A.C., dovrà provvedere al loro reintegro, nei Centri di refezione.

Ove siano rilevate osservazioni o contestazioni, da parte delle Istituzioni Scolastiche, in merito al pasto, le stesse dovranno essere comunicate, compilando il "Modello di Contestazione", alla Ditta e al Servizio Attività Rivolte alle Scuole dell'Obbligo (refezionescolastica@comune.palermo.it), per ogni contestazione relativa al pasto, il campione non conforme si dovrà conservare in modo idoneo presso la scuola per almeno 48 ore (art. 80 del Capitolato d'oneri).

Ove il personale incaricato, presso i Centri di Refezione, dovesse rilevare gravi inadempienze igieniche o sospettare che i pasti siano avariati, dovrà darne tempestiva comunicazione, via email, oltre che allo scrivente Servizio, alla Ditta fornitrice e alla A.S.P. di Palermo – Dipartimento di Prevenzione (dipprevenzione@asppalermo.org).

In caso di rilievo di non conformità dei pasti consegnati relativi al primo e al secondo, al momento della verifica dei tempi di trasporto e delle temperature di veicolazione, la Ditta dovrà sostituirli con i cestini freddi tipologia "a" (vedi pag.18 all. n. 4 al Capitolato) entro un'ora dalla comunicazione della scuola, in tal caso, il documento di trasporto (D.T.) sarà restituito privo di firma. Sarà firmato il documento di trasporto relativo ai cestini freddi ad avvenuta consegna degli stessi (art. 56 del Capitolato d'oneri).

Nel caso in cui si dovessero rifiutare parte dei pasti (o primo o secondo) trattenendo il pasto che si ritiene idoneo, il Responsabile dell'H.A.C.C.P. firmerà il D.T. apponendo l'indicazione che la fornitura del primo o del secondo respinto è sostituita dai cestini freddi tipologia "b" (art. 56 del Capitolato d'oneri).

Eventuali dubbi di difformità del peso dei menù in distribuzione vanno verificate con la pesatura (peso lordo meno peso del contenitore multiporzione in acciaio inox diviso per il numero di pasti richiesti) che dovrà corrispondere a quella prevista dei pesi a cotto.

Sul Portale della scuola è stato inserito il modello "M" - Controllo gradimento pasti -, predisposto per raccogliere le informazioni sull'indice di gradimento dei pasti, che va compilato dal Resp. HACCP e inviato giornalmente; lo stesso non si può utilizzare come modello per le contestazioni di cui all'art. 80 del vigente Capitolato.

CONTROLLO DEL SERVIZIO

Il servizio è controllato come di seguito riportato:

- dai Carabinieri Nucleo Antisofisticazioni e Sanità (N.A.S.) ;
- dall'A.S.P. di Palermo (Organo Ufficiale di Controllo), che ha il compito di vigilare affinché gli alimenti siano conformi alla legislazione alimentare e inoltre siano sicuri e salubri; la stessa, per quanto previsto dalla normativa nazionale e regionale, effettua controlli in base a programmi, criteri, frequenze e modalità previsti nella normativa di riferimento, esercitando nelle ditte di ristorazione e nelle scuole la vigilanza;
- dalla Ditta di ristorazione, che assicura, con un proprio programma di controllo di qualità e con un proprio protocollo di autocontrollo, la sicurezza e la salubrità degli alimenti forniti;

- dai Tecnici a ciò incaricati dall'Amministrazione Comunale come previsto dagli art. 76 e 77 del Capitolato d'Oneri;
- dal Personale dello scrivente Ufficio e dalla Commissione Genitori (art. 75 del Capitolato d'oneri), per effettuare, presso le scuole, nella fase di consegna e somministrazione dei pasti, il controllo di qualità – che deve essere conforme a quanto previsto dal Capitolato.

La valutazione complessiva sulla qualità del Servizio di Refezione Scolastica sarà effettuata dalla Commissione mensa (prevista dall'art. 9 del Regolamento del Servizio di Refezione scolastica approvato con Delibera di C.C. n. 4 del 17/02/2015).

CONFORMITÀ DEI LOCALI

I locali devono essere conformi allo schema tipo per il Piano HACCP (allegato), e alle eventuali prescrizioni rilevate dall'A.S.P. di Palermo, durante i sopralluoghi effettuati presso i centri di refezione delle scuole.

- I locali per il servizio di refezione scolastica devono essere conformi a quanto richiesto dalle norme nazionali e regionali vigenti:
 - Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 (in sostituzione del DLgs. 155/97)
 - D.M. 18.12.1975, G.U. n° 29 del 2 febbraio 1976;
 - Circolare n° 1001 del 22 luglio 1999 (GURS n° 37 del 6.08.99 parte I).

Detta circolare: "*Linee guida per le ispezioni nella ristorazione collettiva*" costituisce, per la sua completezza, una base utile per i requisiti a cui fare riferimento, anche se destinata prioritariamente agli organi che eseguono attività di controllo ufficiale degli alimenti; si fa presente, inoltre, che l'art. 130 del Decreto Legislativo 16 aprile 1994 n. 297: "*Approvazione del testo unico delle disposizioni legislative vigenti in materia di istruzione, relative alle scuole di ogni ordine e grado*" esplicita, per la realizzazione dei progetti formativi di tempo lungo, la condizione "che esistano le strutture necessarie e siano effettivamente funzionanti".

- Adempimenti del piano di autocontrollo previsto dal Reg. (CE) n. 852/2004 -

Il Regolamento (CE) n. 852/2004, in vigore dal 1° gennaio 2006, ribadisce l'obbligo dell'applicazione delle procedure di autocontrollo nelle imprese alimentari, compresi i Centri di refezione e, pertanto, con l'attivazione del servizio esse dovranno essere attuate scrupolosamente nel rispetto del piano predisposto dall'Amministrazione Comunale, così come di seguito specificate:

- ◆ costituzione gruppo H.A.C.C.P.;
- ◆ nomina, da parte del Capo d'Istituto, in ciascun centro di refezione, del responsabile dell'autocontrollo che deve essere in possesso dell'attestato di formazione del personale alimentarista, e comunicazione della nomina al Servizio Attività Rivolte alle Scuole dell'Obbligo;
- ◆ controllo dell'acqua al rubinetto, da richiedere all'A.S.P. di Palermo qualora il Capo d'Istituto ne ravvisi la necessità (servizio a pagamento);
- ◆ annuale, ovvero qualora se ne ravvisi la necessità, derattizzazione e disinfestazione dei locali inerenti il servizio, da richiedere alla R.A.P. spa (per il tramite del Servizio Ambiente del Comune di Palermo);
- ◆ annuale pulizia e disinfezione della cisterna, come indicato nel piano di autocontrollo e nei modelli allegati;

I suddetti interventi dovranno essere richiesti dal Capo d'Istituto, il quale avrà cura, ad operazioni effettuate, di far pervenire ai Responsabili dell'autocontrollo copia delle certificazioni rilasciate, al fine dell'inserimento dei dati sui modelli "d" ed "e";

- ♦ compilazione giornaliera, da parte del personale incaricato con specifico ordine di servizio, della modulistica prevista nel suddetto piano (modelli: "a" - "b" e mod. "c") fin dal primo giorno del servizio di refezione scolastica.

Si fa presente che la mancata o incompleta documentazione delle operazioni di check-list, previste dal piano di autocontrollo, costituisce violazione al Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio 29 aprile 2004; l'Autorità preposta al controllo durante le visite ispettive richiede, infatti, l'esibizione di detta documentazione.

➤ Il personale adibito alle operazioni relative alla mensa scolastica (Collaboratori Professionali ai Servizi Scolastici - Ausiliari ai Servizi Scolastici) dovrà:

- ♦ **possedere obbligatoriamente gli attestati di partecipazione ai corsi di formazione per operatori addetti alla ristorazione** (Decreto 31 Maggio 2007 Assessorato Sanità; G.U.R.S. n. 37 del 17 Agosto 2007: *"Modifiche ed integrazioni al decreto 19 febbraio 2007, concernente linee di indirizzo e procedurali relative ai percorsi formativi degli alimentaristi"*) organizzati da quest'Ufficio e realizzati da personale sanitario e tecnico, accreditati dall'ispettorato regionale sanitario, a ciò individuati dall'Amministrazione Comunale; i suddetti attestati, in copia, devono essere custoditi presso il Centro di refezione;
- ♦ **indossare abiti da lavoro puliti e di colore chiaro e mantenere un elevato livello di igiene personale**, lavandosi e asciugandosi, adeguatamente, le mani con prodotti idonei, prima di iniziare il lavoro, dopo ogni assenza anche breve, dal posto di lavoro, dopo essersi soffiato il naso, dopo avere toccato rifiuti o contenitori della spazzatura, superfici sporche e soprattutto uscendo dalla toilette, (vedi allegato *"Come lavarsi le mani?"*);
- ♦ **evitare di ornarsi di bracciali, cinturini, anelli, orecchini e di ogni altro oggetto** che oltre ad impedire un accurato lavaggio possono essere ricettacolo di microbi o cadere nel cibo in distribuzione.
- ♦ **indossare i guanti prima di ogni contatto con i contenitori gastronomici e con le vaschette contenenti gli alimenti**, cambiandoli ad ogni lavaggio di mani ed ogniqualvolta s'interrompano, per qualsiasi motivo, le operazioni della mensa scolastica o siano toccate superfici quali sedie, porte, suppellettili, contenitori della spazzatura, etc...;
- ♦ **indossare un copricapo contenitivo dei capelli;**
- ♦ **non consumare cibi e bevande e non tenere oggetti personali o abiti nei locali adibiti alla mensa scolastica**, gli abiti devono essere conservati negli appositi armadietti biscomparto dislocati in locali diversi da quelli destinati a mensa scolastica;
- ♦ **astenersi dal toccare il cibo in condizioni di malattia**, anche sospetta, **trasmissibile per via oro-fecale o se presenti ferite e/o infezioni cutanee non adeguatamente protette.**

Dette norme sono desunte dalla circolare 22 luglio 1999 n. 1001 Assessore Regionale alla Sanità, pubblicata sulla G.U.R.S. n. 37 parte I del 6.08.1999.

Inoltre, **è tassativamente proibito fumare** - il divieto è ribadito nella circolare del Ministero della Sanità 28 marzo 2001 n. 4; per i trasgressori, ai sensi della L. n°584 del 11/11/1975 e D.P.C.M. 14.12.1955 sono previste sanzioni con importi compresi tra € 25,00 ed € 250,00 con possibilità di raddoppio della stessa se in presenza donne in evidente stato di gravidanza e di bambini di età inferiore ai 12 anni.

IL SERVIZIO REFEZIONE

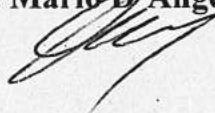
- Il servizio dovrà essere espletato in **turno unico** e con le modalità previste dall'art.56 del Capitolato d'Oneri relativo al Servizio di Refezione scolastica;
- Relativamente alla possibilità d'introdurre pasti diversi da quelli erogati dalla Ditta C.O.T., si segnala la recente **sentenza 20504/19 della Corte di Cassazione**, la quale sancisce che non esiste un *"diritto soggettivo"* a mangiare il panino portato da casa *"nell'orario della mensa e nei locali scolastici"* e che la gestione del servizio di refezione è rimessa direttamente *"all'autonomia organizzativa"* delle scuole. L'opportunità di consentire l'introduzione nel refettorio di alimenti alternativi a quelli forniti con la refezione scolastica comunale può essere concessa, pertanto, previa valutazione, **dal Capo d'Istituto**, in quanto sua è la responsabilità del cibo che entra in mensa. Dal momento che l'adesione al servizio di refezione non è obbligatoria, nel caso in cui il Capo d'Istituto consenta l'introduzione in mensa di alimenti diversi da quelli forniti con la refezione scolastica, **dovrà attivare quelle procedure consigliate dal Ministero della Salute e riportate nella Circolare del MIUR n. 348 del 03-03-2017. I cibi forniti con la mensa scolastica sono, infatti, sottoposti a vigilanza dell'Organo Ufficiale di Controllo (A.S.P. di Palermo) e controllati dagli Enti incaricati dall'Amministrazione Comunale.** La Ditta produttrice, inoltre, garantisce quanto fornito, assumendosi ogni responsabilità penale e civile ed a tale scopo è coperta da idonea polizza assicurativa (art.18 del Capitolato d'oneri). **Ne deriva, quindi, che qualunque tipo di problematica o danno derivante agli alunni dall'assunzione di cibi non forniti da questo Servizio, non può essere ascrivibile allo stesso. Tutto il personale, preposto al servizio di refezione scolastica dovrà vigilare affinché tra i commensali non vi sia comunque scambio di cibo.**

Si allegano alla Circolare Tecnica:

- Capitolato D'Oneri e relativi allegati (all. 2, 2bis, 5, 5bis),
- Menù "Autunno/Inverno" e relativi pesi a cotto,
- Schema "Come si lavano le mani?",
- Schema tipo per Piano H.A.C.C.P.,
- Modello di Contestazione,
- Modelli richiesta e Informativa, ai sensi dell'art.13 Reg. UE 2016/679, sul trattamento dei dati personali forniti con la richiesta per:
 - Dieta religiosa Ebraica
 - Dieta religiosa Islamica
 - Dieta Vegetariana.

Sarà cura dei Signori Capi d'Istituto di far prendere visione e dare copia della presente circolare agli Insegnanti Responsabili dell'autocontrollo, a tutto il personale addetto al servizio mensa e ai membri della Commissione Genitori.

Il Tecnico Dietologo
Dott. Mario D'Angelo



Il Dirigente del Servizio

D.ssa Stella Gallo

