



COMUNE DI RIO MARINA

**REGOLAMENTO COMUNALE  
DISCIPLINANTE IL SERVIZIO DELLE MENSE SCOLASTICHE  
DI RIO MARINA E RIO NELL'ELBA**  
Approvato con deliberazione del Consiglio Comunale di Rio Marina  
n° 40 del 29 novembre 2003

**GENERALITA'**

**Art. 1**

Il presente Regolamento disciplina il servizio di mense scolastiche destinato agli alunni delle Scuole Maternali, Elementari e Medie, istituito con atto Consiliare n. 58 del 13.10.2003.

**Art. 2**

Il servizio si svolge in regime di convenzione - di cui all'art. 30 del D. Lgs. 18.08.2000, n. 267 con il Comune di Rio Marina, giusta la deliberazione Consiliare n. 58 del 13.10.2003, allegata al presente Regolamento sub A.

**Art. 3**

Il servizio, definito dalla Legge 24.06.1983, n. 131, come "Servizio a domanda individuale" è improntato su principi di economicità di gestione e di efficienza della stessa conciliandosi con la necessità di una sana appetibile nutrizione, bilanciata e controllata, nel rispetto di orari compatibili con le esigenze di produzione ed i ritmi scolastici.

**Art. 4**

Per quanto non previsto dal presente Regolamento, si fa rinvio alle principali norme vigenti che disciplinano la materia.

**P ARTE I  
NORME DI PARTECIPAZIONE**

**Art. 5**

Per usufruire del servizio di mensa scolastica istituito presso le Scuole Maternali, Elementari e Medie, dovrà essere presentata apposita domanda, sottoscritta dai genitori degli alunni o da chi ne fa le veci, su modulo predisposto dal Comune e disponibile presso gli Uffici Servizi Scolastici dei Comuni di Rio nell'Elba e Rio Marina, nonché presso i rispettivi Plessi Scolastici.

## **Art. 6**

L'erogazione del pasto avverrà dietro presentazione di appositi "Buoni pasto" - i quali, confezionati in gruppi di n. 12 e di n. 24 - potranno essere ritirati presso gli Uffici in precedenza indicati, previa esibizione della ricevuta del versamento, rispettivamente, di effettuato presso le sedi del M.P.S. di Rio nell'Elba o Rio Marina.

## **Art. 7**

31,00 o di

62,00

Per il personale dipendente dallo Stato o da altri Enti che usufruiscano del servizio mensa, si applicano le disposizioni previste dall'art. 22 del Decreto Legge 20 luglio 1992, n. 342 e successive modifiche.

## **Art. 8**

Per il secondo figlio e successivi che usufruiscono del servizio mensa, si applica una detrazione pari al 50% della quota da pagare.

## **Art. 9**

Per utenti appartenenti a famiglie sia con reddito da lavoro dipendente che non, che si trovano in condizioni di disagio economico o comunque tali da rendere problematica la corresponsione della quota, sono previsti esoneri parziali o totali dal pagamento del servizio.

Per ottenere la suddetta agevolazione il genitore o chi ne fa le veci, dovrà inoltrare apposita

domanda al Comune nel periodo dal 1 al 31 ottobre di ciascun anno.

La domanda dovrà contenere le motivazioni e la documentazione che giustificano la richiesta.

## **Art. 10**

L'esonero parziale o totale verrà disposto con deliberazione della Giunta Comunale SLI proposta di una Commissione così fondata :

Responsabili dei Servizi Scolastici; Responsabili dei Servizi Finanziari;

di entrambi i Comuni.

## **Art. 11**

La suddetta Commissione vaglierà le domande presentate, prendendo a parametro il reddito e la situazione patrimoniale percepiti nell'anno precedente a quello di iscrizione del figlio alla scuola, dai genitori non legalmente separati o divorziati, dai genitori naturali, dal genitore e dal convivente, dal genitore e dal coniuge.

Il reddito sarà ricavabile dai mod. Cud, e dai modelli 730 e Cnic alla voce reddito con gli stessi dati.

A seguito di questa analisi e sulla scorta dei criteri e dei parametri preventivamente stabiliti con specifico atto interno, la Commissione formerà una graduatoria degli ammessi all'esenzione, totale o parziale e determinerà le quote relative compatibilmente con le

disponibilità del Bilancio Comunale.

## **Art. 12**

L'agevolazione deliberata dalla Giunta Comunale di nomla non può essere retroattiva alla data di presentazione della domanda.

## **PARTE II NORME DI GESTIONE E IGIENICO SANITARIE**

### **Art. 13 LOCALI**

Il servizio di preparazione dei pasti si svolge nei locali posti in Rio nell' E1ba, presso l'edificio scolastico sito in via G. Garibaldi n. 11.

Le attrezzature sono messe a disposizione dal Comune di Rio nell'Elba, come da elenco inventario depositato presso l'Ufficio Responsabile della gestione.

Il trasporto dei pasti come sopra confezionati avviene a cura del Comune di Rio Marina con mezzo ed attrezzature idonee ed efficienti. I Locali della cucina devono rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 26 marzo 1980, n.327 e successive modificazione ed integrazioni, alla deliberazione del Consiglio Regionale Toscano 28 giugno 1994, n. 273 e al Regolamento Comunale d'Igiene, approvato con deliberazione del c.c. n. 62 in data 28 giugno 1996.

### **Art. 14 ORARI E PERIODI DI SERVIZIO**

Il servizio è assicurato nel periodo Ottobre/Giugno.

La data di inizio è concordata con le Autorità scolastiche. Il servizio è assicurato per 5 giorni la settimana, ad esclusione del sabato, per le tre scuole materne, in aggiunta vengono forniti pasti due volte alla settimana per le scuole elementari e media, nei giorni indicati dall'Autorità scolastica.

Ogni modificazione o sospensione che si rendesse necessaria per necessità scolastiche deve essere comunicata, almeno due giorni prima, all'Ufficio responsabile della gestione presso il Comune di Rio nell' Elba. Il servizio viene effettuato nel giorno antecedente il periodo delle festività natalizie.

### **Art.15 PERSONALE**

Il personale addetto alla preparazione dei pasti, dipendente dalla Cooperativa Sociale a Responsabilità Limitata " Longone " - affidataria del servizio per gli anni 2003/2005, a seguito di completamento di apposita gara di appalto - dovrà essere dotato di libretto sanitario, indossare idonea divisa ed esporre il cartellino di identificazione.

Il personale di cui sopra può essere sottoposto in qualsiasi momento, da parte delle Amministrazioni, ad accertamenti sanitarie presso le strutture della Azienda U.S.L. competenti per territorio.

Al trasporto dei pasti provvede il Comune di Rio Marina mediante proprio personale dipendente e, solo in casi eccezionali di comprovata necessità, potrà essere impiegato personale del Comune di Rio nell'Elba a ciò autorizzato.

Al1a somministrazione dei pasti provvede il personale dipendente della Coop. affidataria del servizio per quanto riguarda le scuole ubicate nel Comune di Rio nel 'Elba, mentre per quanto attiene al1e scuole ubicate nel Comune di Rio Marina provvede la relativa Amministrazione mediante proprio personale dipendente o tramite accordi con le Autorità scolastiche.

## **Art. 16 RESPONSABILITA'**

Vengono di seguito definiti, in via di larga massima, i livelli di responsabilità connessi al procedimento.

- a) Responsabilità Contabile ed Amministrativa degli addetti agli uffici: su gare di appalto inerenti il servizio, approvvigionamenti (quantità, qualità, tempestività), spese connesse al servizio, controllo efficienza attrezzature e locali;
- b) Responsabilità Tecnica: il personale di cucina è responsabile della rispondenza del pasto a quanto stabilito nel menù del giorno, dell'uso diligente dei beni e delle attrezzature inventariati, della loro regolare manutenzione e sanificazione, della conservazione e manipolazione degli alimenti a norma di legge, della tenuta igienico sanitaria dei locali. Il personale in questione risponde della diligente pulizia dei tavoli e delle attrezzature dei locali refettorio e della conservazione dei beni che gli sono affidati.

Altre e diverse responsabilità derivano dalla Legge in generale e da altri articoli del presente Regolamento.

Nell'ambito delle responsabilità individuate dal presente articolo è rinviata al provvedimento Sindacale di nomina, la specificazione dettagliata.

## **Art. 17 COMPOSIZIONE DEI PASTI, CONTROLLO E VIGILANZA.**

Il pasto è, di norma, composto dai seguenti elementi;

- a) Primo Piatto;
- b) Secondo Piatto;
- c) Contorno;
- d) Pane;
- e) Frutta;
- f) Acqua.

Esso deve contenere gli elementi dietologici essenziali in quantità sufficienti per una corretta alimentazione, ed essere confezionato con prodotti di prima qualità, conservati secondo le norme igieniche del presente Regolamento e delle leggi vigenti.

È tassativamente vietato l'uso di cibi precotti, liofilizzati o comunque manipolati fuori dai locali della mensa.

I prodotti surgelati sono consentiti per il pesce al solo fine di aumentare la varietà e per i contorni solo in assenza di prodotti stagionali.

Il menù, elaborato da un dietista, deve essere definito e sviluppato sull'arco minimo di 4 settimane in modo tale da avere di fronte un lasso temporale abbastanza ampio da garantire una alimentazione sufficientemente variata.

Devono essere inoltre indicate le possibili variazioni stagionali.

Il menù dovrà contenere alcuni prodotti biologici, il cui graduale inserimento verrà predisposto in relazione agli indirizzi Amministrativi e alle prescrizioni di legge.

Dal menù sono esclusi cibi contenenti alimenti a base di :

Carne cruda;  
Pesce crudo;  
Uova crude.

La Crema è trasformata in proprio in macinato immediatamente prima dell'utilizzo, partendo da materie di prima qualità.

Deve farsi il massimo limitare e massima attenzione delle temperature di conservazione per Panna, Bisciamella e Latticini Freschi.

Il personale addetto provvede alla registrazione dei percorsi e dei tempi delle procedure di

trasformazione esigibile a richiesta per ogni alimento utilizzato.

**CONTROLLO QUALITÀ:** la verifica sarà effettuata dai servizi territoriali di igiene pubblica che procedono del pari al controllo delle procedure di sanificazione degli alimenti e delle apparecchiature.

Il personale è tenuto alla sanificazione quotidiana di alimenti e apparecchiature.

**VIGILANZA:** della vigilanza sulla corretta esecuzione delle norme di cui agli articoli precedenti è incaricata la Commissione costituita con decisione della Giunta Comunale e composta come segue:

N. 2 Funzionari Responsabili del Servizio in rappresentanza dei due Comuni;

N. 1 Pediatra;

N. 2 rappresentanti per ogni Comune, nominato dagli Organi Collegiali della Scuola (docente o genitore).

I membri della Commissione possono espellere ispezioni senza preavviso sia sulle cucine che sul refettorio ed hanno ampia facoltà di controllo su tutte le fasi del procedimento.

Ad essi il personale è tenuto a prestare tutte le possibili informazioni e la massima collaborazione.

I membri non dipendenti dalle Amministrazioni Pubbliche non possono accedere ai locali se non accompagnati da dipendenti.

La Commissione redige formale verbale di visita da trasmettere agli Uffici responsabili per i provvedimenti del caso.

## **Art. 18 DIVIETI**

E' fatto divieto:

- 1) di introdurre attrezzi, prodotti o quant'altro, se non provenienti dalla struttura responsabile o da questa autorizzati;
- 2) di accedere a persone non autorizzate ai locali di preparazione e consumo dei pasti;
- 3) di utilizzare il personale, i locali, le attrezzature e le forniture alimentari per scopi diversi da quelli del servizio, se non preventivamente autorizzato dall'Ufficio Comunale a cui compete la gestione;
- 4) consumare pasti non provenienti dalla cucina Comunale, all'interno del refettorio o comunque nei locali scolastici.

**Art. 19**  
**ORARIO DI PRAPARAZIONE E CONSEGNA PASTI**

Gli orari di preparazione vengono determinati in ragione degli orari di consumo e relativi limiti di percorrenza ed in ragione degli strumenti impiegati per il mantenimento delle temperature. Le temperature di consumazione devono essere quelle previste dall'art. 31 del D.P.R. n. 1/80 e precisamente.

60 gradi per i cibi da consumarsi caldi;  
inferiori a 10 gradi per i cibi da conservare refrigerati;  
inferiori a 4 gradi per i cibi da conservare obbligatoriamente a detta temperatura.

Gli alimenti preparati, mantenuti alle temperature di cui al citato D.P.R. 327/80, vengono conservati in contenitori termici del tipo idoneo al mantenimento di dette temperature.

**Art. 20**  
**ALIMENTI TEST**

E' obbligatorio conservare, per almeno 48 ore, un campione degli alimenti preparati al fine di realizzare eventuali test, in caso di sospetta tossinfezione.