

**CONCESSIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE
DELL'INFANZIA, PRIMARIA
E SECONDARIA DI 1°GRADO E ASILI NIDO DEL COMUNE DI CHIERI
CAPITOLATO TECNICO - PARTE 1**

REGOLAMENTAZIONE DELLA RAPPRESENTANZA DELL'UTENZA

ART. 1 – RUOLO DEL COMITATO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Il servizio della ristorazione scolastica è istituito dall'Amministrazione Comunale tramite il Servizio Sistema Educativo, in quanto componente fondamentale del diritto allo studio finalizzato ad assicurare agli alunni la partecipazione all'attività scolastica per l'intera giornata come indicato dalle linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte e dalla L.R. 28/2007.

Per poter usufruire di tale servizio pubblico gli utenti sono chiamati a contribuire in base al loro reddito.

Al fine di una corretta e trasparente gestione di tale servizio, e per renderlo sempre più rispondente alle esigenze sociali della comunità, i genitori e gli insegnanti attraverso una propria rappresentanza eletta nelle scuole, vengono chiamati a costituire le Commissioni Mensa di ogni singola scuola ed il Comitato di ristorazione scolastica (di seguito indicato con la sigla C.R.S.) delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Chieri.

L'Amministrazione Comunale ritiene importante la collaborazione del C.R.S. e delle Commissioni Mensa, che hanno lo scopo di assicurare il coinvolgimento dei genitori e degli insegnanti nel controllo e miglioramento del servizio in oggetto al fine di garantire la correttezza e la tutela della salute dei bambini.

In maniera particolare il C.R.S. ha un ruolo decisivo di collegamento tra l'utenza e l'Amministrazione Comunale, di monitoraggio sull'andamento e le modalità di erogazione del servizio, in modo da riportare le istanze provenienti dalle scuole, dagli studenti e dalle loro famiglie.

Il C.R.S. rappresenta:

- l'organo di controllo e proposta in rappresentanza dell'utenza, come previsto dall'art. 57 del Capitolato Tecnico di Concessione del servizio di ristorazione – Parte 1;
- l'organo consultivo dell'Amministrazione Comunale in materia di ristorazione scolastica;
- l'organo a cui i Consigli di Istituto delle Autonomie Scolastiche delegano le proprie competenze in materia di ristorazione scolastica ;

Il C.R.S. ha il compito:

- di verificare la corretta attuazione degli impegni previsti dal Capitolato Tecnico di Concessione e di quelli assunti dalle parti durante la gestione del servizio
- di raccogliere le valutazioni espresse dalle Commissioni mensa sul servizio e sulla gradibilità dei pasti
- di effettuare sopralluoghi presso il centro di preparazione e confezionamento dei pasti
- di organizzare periodici incontri con l'Amministrazione Comunale per trattare le problematiche legate ai vari aspetti di controllo, organizzativi, tariffari ed educativi, al fine di migliorare la qualità del servizio
- di promuovere iniziative di diffusione di una cultura dell'alimentazione come mezzo di prevenzione e componente fondamentale di una migliore qualità della vita.

ART. 2 – COMPOSIZIONE DEL COMITATO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Il C.R.S. è composto da:

- rappresentanti dei genitori: uno per ogni plesso scolastico (compreso l'asilo nido)
- rappresentanti degli insegnanti: uno per ogni plesso scolastico (compreso l'asilo nido)
- rappresentanti delle Autorità scolastiche: Dirigenti delle Autonomie Scolastiche.

Alle riunioni del Comitato partecipano, quando ritenuto necessario, i funzionari del Servizio comunale competente ed i professionisti incaricati dall'Ente (biologa e/dietista), i referenti del Concessionario, in relazione alle specifiche tematiche presenti all'ordine del giorno.

Potranno inoltre partecipare alle sedute del C.R.S., su richiesta o su invito, altri rappresentanti dei genitori, degli insegnanti, degli operatori scolastici nonché esperti del settore della ristorazione.

Le scuole che presentano un bacino di utenza particolarmente allargato, ovvero con almeno un numero di 300 allievi che usufruiscano del servizio di ristorazione, potranno essere rappresentate, in deroga, da n. 2 genitori e n. 2 insegnanti, previa approvazione del C.R.S. stesso.

ART. 3 – SVOLGIMENTO DELLE FUNZIONI DEL COMITATO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Il C.R.S. dovrà essere nominato all'inizio dell'anno scolastico dai rispettivi Consigli di Istituto delle diverse Autonomie Scolastiche e del Comitato di Gestione Asili Nido ed i nominativi dovranno essere comunicati per iscritto dai Dirigenti scolastici all'Ufficio comunale competente.

Il C.R.S. eleggerà tra i suoi rappresentanti un Presidente/coordinatore, che garantirà il mantenimento dei rapporti con i Consigli di Istituto delle Autonomie Scolastiche, con il Comune e le Commissioni mensa delle scuole.

Questi convocherà e presiederà le riunioni del C.R.S. e si potrà avvalere delle funzioni di un segretario, con funzione di verbalizzatore, nominato tra i rappresentanti del Comitato nella prima riunione.

Avranno diritto di voto esclusivamente i rappresentanti dei genitori e degli insegnanti.

Le riunioni del C.R.S. saranno valide se presenti la metà più uno degli aventi diritto di voto.

La maggioranza sarà costituita dalla metà più uno dei presenti.

I rappresentanti assenti ingiustificatamente a tre riunioni di seguito, decadranno.

Fino all'insediamento del nuovo C.R.S. resterà in carica il Comitato precedente.

ART. 4 – RUOLO E FUNZIONI DELLE COMMISSIONI MENSA

Le Commissioni mensa sono composte dagli **insegnanti e dai genitori "assaggiatori"** di ogni singola scuola, iscritti in appositi elenchi presso le segreterie delle rispettive Istituzioni scolastiche. Queste ultime comunicheranno all'Ufficio comunale competente, per iscritto all'inizio dell'anno scolastico, l'elenco dei genitori "assaggiatori", suddivisi per plessi scolastici, n. 1 per ogni classe di scuola primaria/secondaria di primo grado e n. 1 per ogni sezione di scuola dell'infanzia, 1 per l'asilo nido (per ogni classe/sezione è possibile indicare due nominativi: titolare e sostituto).

Le Commissioni mensa hanno il compito di verificare la gradibilità dei pasti e la corretta attuazione delle norme del capitolato riguardanti le fasi di consegna, distribuzione, somministrazione dei pasti e raccolta rifiuti, nonché le condizioni di igiene e comfort in cui si svolge il servizio.

I genitori assaggiatori potranno a turno accedere ai terminali di distribuzione dei singoli plessi scolastici nel numero massimo di 1 al giorno.

I genitori "assaggiatori" potranno verificare:

- la conformità dei pasti al menù del giorno, alle quantità richieste, alle tabelle merceologiche e alle grammature;
- la conformità delle varie diete speciali ai menù previsti;
- la qualità e la gradibilità dei pasti, valutando se il servizio risponde alle esigenze degli studenti sia dal punto di vista nutrizionale sia da quello educativo.

A questo proposito dovranno essere segnalate le oggettive alterazioni dei requisiti organolettici previsti dal capitolato e, soprattutto per i piatti caldi, le anomalie di temperatura e di cottura.

In particolare dovrà essere verificato:

- per i piatti freddi, le alterazioni dello stato di freschezza e di pulizia;
- se i condimenti sono carenti o eccessivi;
- se la carne, il pesce e i salumi presentano eccessivi parti di scarto;
- se ogni cibo servito presenta aspetto e sapore oggettivamente non gradevoli e caratteristiche che ne rendono difficoltoso il consumo;
- se gli avanzi sono eccessivi e gli eventuali motivi;
- se i singoli piatti sono rifiutati in parte o completamente e gli eventuali motivi;
- orari di consegna dei pasti tramite l'apposita bolla, l'ora di distribuzione ed il rispetto degli orari dei turni da parte delle classi e sezioni delle scuole;
- la pulizia e l'adeguatezza dei furgoni utilizzati per il trasporto;
- l'adeguatezza dei contenitori termici in polipropilene e quelli interni in acciaio a tenuta ermetica;
- il confezionamento dei singoli componenti del pasto in contenitori diversi;
- il buon funzionamento degli scaldavivande la cui regolazione deve essere tale da non consentire la discesa della temperatura del cibo al di sotto di 65°;
- la presenza in mensa dell'olio extravergine di oliva, dell'aceto, del sale e che i condimenti vengano aggiunti al momento della distribuzione.

- che il personale addetto alla distribuzione sia in numero adeguato, indossi camice e cuffie, non presenti anelli e braccialetti, si lavi con sapone disinfettante, utilizzi salviette a perdere e, in generale, operi nel rispetto delle norme igieniche;
- la pulizia, l'igiene e la manutenzione dei locali, cucine comprese, degli arredi, delle attrezzature e delle stoviglie;
- che non venga compromesso il comfort durante la consumazione del pasto soprattutto da eccessiva rumorosità e sovraffollamento;
- che siano rispettate le norme di sicurezza.

ART. 5 – ATTIVITA' DI CONTROLLO DEL COMITATO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E DELLE COMMISSIONI MENSA

L'attività di controllo del C.R.S. e delle Commissioni mensa, autorizzata dalle competenti autorità scolastiche e dall'Amministrazione Comunale, è esente dall'obbligo di libretto sanitario a condizione che i rappresentanti dell'utenza non manipolino sostanze alimentari o bevande o utensileria, stoviglie o altri oggetti a loro volta destinati a venire a contatto diretto con gli alimenti.

Ciò è valido salvo disposizioni diverse da parte delle autorità sanitarie.

Le eventuali inadempienze e anomalie riscontrate nell'espletamento del servizio dovranno essere segnalate per iscritto (il primo anno di concessione del servizio) e via web tramite apposita modulistica (denominata "scheda di verifica"), predisposta congiuntamente dal Concessionario di concerto con il Comune e il C.R.S. secondo le modalità definite in sede di gara dal Concessionario.

Il controllo sul servizio dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e secondo le modalità di accesso ai terminali concordato con l'autorità scolastica e con l'Ufficio comunale competente.

I genitori "assaggiatori" non potranno bloccare la distribuzione del pasto.

Durante i sopralluoghi, i genitori "assaggiatori" non potranno venire a contatto in nessun caso con gli alimenti prima e durante la loro preparazione.

Le inadempienze e anomalie con caratteristiche di particolare urgenza dovranno essere segnalate tramite modalità, indicate chiaramente in ogni terminale, che permetteranno un tempestivo ed efficace intervento dei professionisti incaricati dall'Ente e/o dei funzionari comunali addetti al servizio.

I rappresentanti dell'utenza saranno tenuti a non intervenire direttamente sul personale alle dipendenze della ditta appaltatrice e l'attività di controllo non dovrà interferire con il regolare svolgimento del servizio.

La ditta appaltatrice sarà tenuta a fornire ai rappresentanti dell'utenza tutta la collaborazione necessaria, consentendo il libero ingresso ai locali impegnati per il servizio, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione se richiesta.

In ogni terminale di distribuzione dovrà essere presente copia del capitolato d'appalto, la modulistica prevista e la regolamentazione dell'attività degli assaggiatori.

ART. 6 – ACCESSO ALLA DOCUMENTAZIONE

Per quanto riguarda l'accesso ai documenti amministrativi relativi al servizio di ristorazione scolastica, nonché ad altre informazioni in merito, il C.R.S. e le Commissioni Mensa delle scuole dovranno rivolgersi direttamente all'Ufficio comunale competente.

ART. 7 – DURATA

Il C.R.S. durerà in carica un anno (anno scolastico). Si riunirà almeno tre volte all'anno e ogniqualvolta se ne ravvisi la necessità. Di ogni seduta verrà redatto apposito verbale.

ART. 8 – DECADENZA

I membri del Comitato che non offriranno garanzie di partecipazione saranno dichiarati decaduti su votazione espressa da almeno la metà dei componenti e verranno surrogati su designazione dei Consigli di Circolo e d'Istituto.
