

AREA DELL'ISTRUZIONE E FORMAZIONE
UFFICIO PER LA SCUOLA DELL'OBBLIGO E CONTRASTO ALLA DISPERSIONE SCOLASTICA
Via Notarbartolo, n°21/A – tel. 0917404352- 0917404305
peo: serviziscuole@comune.palermo.it
pec: serviziscuole@cert.comune.palermo.it

Circolare Tecnica – Refezione Scolastica Comune di Palermo a.s. 2025/2026.

**A tutti i Dirigenti Scolastici delle
Scuole dell'infanzia, primaria e
Secondarie di primo grado con
Centri di Refezione.**

La fornitura dei pasti pronti sarà garantita dalla R.T.I. Vivenda S.p.A. – Siristora F&G S.r.l., secondo le modalità previste nel capitolato d'oneri.

- Menù e diete speciali-

Il servizio avrà inizio con il menù Autunno/Inverno n. 1 e proseguirà secondo la programmazione settimanale riportata nei menù allegati.

Detti menù 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 consentire il controllo e 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 (cfr. art. 56 del Capitolato), saranno forniti cestini freddi.

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 poli allergia al pesce
- j) tipologia 10 dieta vegetariana.
- k) tipologia 11 All.5 bis dieta vegana

-Tipologia 1 - Sarà fornito un menù “standard”, per un massimo di cinque giorni consecutivi, previa richiesta dei genitori o di chi esercita la potestà genitoriale; in alternativa e/o per periodi più lunghi, potrà essere fornita una dieta speciale, in esecuzione di certificazione del medico pediatra di base e/o da medico appartenente al S.S.N., con variazione/sostituzione di alimenti rispetto a quelli previsti nel menù standard; tale certificazione dovrà contenere in maniera chiaramente eseguibile la dieta prescritta e la durata proposta.

-Tipologia 2, 3 e 9 - Sarà fornito un menù “standard”, su richiesta dei genitori o di chi esercita la potestà genitoriale, supportata da certificazione sanitaria proveniente dal pediatra di base e/o da medico appartenente al S.S.N. e da analisi mediche attestanti in modo chiaro e inequivocabile la patologia. Nel certificato medico dovrà essere, esplicitamente, indicata la diagnosi ed approvata la dieta da seguire. Non potranno essere prese in considerazione certificazioni mediche che non indichino in modo esplicito la dieta approvata e gli ingredienti da utilizzare o da evitare nella preparazione della stessa.

-Tipologia 4 - Sarà fornito un menù privo di fave, piselli e preparazioni composite che le contengano, su richiesta dei genitori o di chi esercita la potestà genitoriale, supportata da certificazione sanitaria proveniente dal pediatra di base e/o da medico appartenente al S.S.N. e da analisi mediche attestanti in modo chiaro e inequivocabile la patologia. Il certificato del medico dovrà esplicitamente indicare la diagnosi e le necessarie prescrizioni dietetiche in modo chiaramente leggibili.

-Tipologia 5 e 6 - Non prevede la fornitura di alimenti speciali e sarà attivata su richiesta documentata da certificato medico proveniente dal pediatra di base e/o da medico appartenente al S.S.N. riportante la diagnosi e la dieta personalizzata completa delle grammature, anche al fine della preparazione dei cestini freddi.

-Tipologia 7, 8, 10 e 11 - Sarà fornito un menù “standard” su richiesta, dei genitori o di chi esercita la potestà genitoriale.
La richiesta dei menù speciali di cui alle tipologie 2, 3, 4, 5, 6 e 9 dovrà essere presentata, su apposito modulo all’U.O. Refezione Scolastica, per le verifiche

dell'Ufficio, almeno 15 giorni prima dell'avvio del servizio e, in corso d'anno, almeno 8 giorni lavorativi prima della iscrizione al servizio.

A seguito delle verifiche dell'Ufficio, il genitore o chi esercita la potestà genitoriale potrà procedere alla compilazione della domanda d'iscrizione al servizio di refezione scolastica e al pagamento del ticket.

I menù e i cestini freddi sono preparati presso gli stabilimenti della ditta fornitrice del servizio di refezione scolastica con gli ingredienti riportati nell'allegato n. 2 al Capitolato d'Oneri, secondo le specifiche tecniche relative alle tabelle dietetiche di cui agli allegati n. 5 e n. 5 bis al citato Capitolato.

I pasti speciali sono confezionati in vaschette mono o bicomparto sigillate con film di copertura termosaldato. I pasti del menù standard sono forniti in un unico contenitore multiporzione, gastronom di acciaio inox con coperchi di acciaio a tenuta, per ciascuna scuola fruitrice del servizio.

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

- Trasporto e consegna pasti -

I pasti, trasportati dalla Ditta con veicoli idonei, unitamente al menu del giorno, saranno consegnati, presso ciascun plesso scolastico, in contenitori isotermici (art. 53 del Capitolato d'Oneri) rispondenti a tutti i requisiti previsti dalle leggi vigenti e saranno accompagnati da idoneo documento di trasporto, in duplice copia, conforme alle normative vigenti, riportante l'orario d'inizio trasporto e la sigla di un addetto dell'Amministrazione della Ditta (art. 56 del Capitolato d'Oneri). Su ciascun contenitore dovrà essere apposta un'etichetta riportante il nome della Ditta, la data, il numero di porzioni contenute in ciascun contenitore, il nome del Plesso-Centro di refezione cui il contenitore è destinato.

La consegna dei pasti avverrà entro un'ora dalla partenza del mezzo di trasporto dal centro di cottura, dalle ore 12,00 alle ore 13,15, con priorità per le scuole dell'infanzia nelle quali la consegna dovrà avvenire entro le ore 12,30.

In conformità alla legislazione vigente, la temperatura dei pasti cotti (alimenti deperibili), da consumarsi caldi, dovrà essere uguale o superiore a 60°C; per gli alimenti cotti e crudi deperibili, da consumarsi freddi, la temperatura dovrà essere uguale o inferiore a 10°C.

Secondo il Piano di autocontrollo previsto dal Reg. (CE) n. 852/2004, i pasti sono ricevuti dal personale della ditta fornitrice del servizio a ciò adibito ed accettati o respinti dal Responsabile dell'autocontrollo, previo rilevamento della temperatura.

La somministrazione all'utenza dovrà essere effettuata nel più breve tempo possibile e massimo in mezz'ora; 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.

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.

I pasti, nel rispetto di precise norme igienico-sanitarie, dovranno essere consumati, al massimo, entro un'ora dalla consegna ed esclusivamente nei locali adibiti a refezione: è tassativamente vietato asportare pasti non consumati fuori dai locali adibiti a refezione.

Le eventuali osservazioni o contestazioni, da parte delle Istituzioni Scolastiche in merito al pasto, dovranno essere comunicate alla Ditta e all'Ufficio per la Scuola dell'Obbligo e la Dispersione Scolastica (refezionescolastica@comune.palermo.it), mediante il "Modello di Contestazione"; per ogni contestazione relativa al pasto, il campione non conforme dovrà essere conservato in modo idoneo presso la scuola per almeno 48 ore (cfr. 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 e-mail, 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 (primo e secondo), al momento della verifica dei tempi di trasporto e delle temperature di veicolazione, la Ditta dovrà sostituirli con i cestini freddi tipologia "a", entro un'ora dalla comunicazione della scuola; in tal caso, il documento di trasporto (D.T.) sarà

restituito privo di firma, mentre 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, presunte, difformità nel peso dei menù in distribuzione dovranno essere verificate con la pesatura (peso lordo, meno peso del contenitore multiporzione in acciaio inox, diviso 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 Menu’ , compilabile on-line, predisposto per raccogliere le informazioni sull’indice di gradimento dei pasti, da compilare e inviare a cura del Responsabile HACCP; lo stesso non deve essere utilizzato come modello per le contestazioni di cui all’art. 80 del vigente Capitolato.

- Controllo del servizio –

Il servizio è sottoposto ai controlli da parte dei soggetti di seguito indicati:

- Carabinieri Nucleo Antisofisticazioni e Sanità (N.A.S.);
- A.S.P. di Palermo (Organo Ufficiale di Controllo), che ha il compito di vigilare affinché gli alimenti siano conformi alla legislazione alimentare, sicuri e salubri; la stessa effettua controlli in base a programmi, criteri, frequenze e modalità previsti nella normativa di riferimento, esercitando la vigilanza nelle ditte di ristorazione e nelle scuole;
- 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;
- Tecnici a ciò incaricati dall’Amministrazione Comunale come previsto dagli art. 76 e 77 del Capitolato d’Oneri;
- Personale dello scrivente Ufficio e 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 secondo 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).

- Procedure –

I locali devono essere conformi alla normativa vigente in materia, allo schema tipo per il Piano HACCP e alle eventuali prescrizioni effettuate dall’A.S.P. di Palermo, durante i sopralluoghi nei centri di refezione delle scuole.

Si richiama, in particolare, la circolare n. 1001 del 22 luglio 1999 (GURS n. 37 del 06.08.99 - parte I) “*Linee guida per le ispezioni nella ristorazione collettiva*” che, sebbene destinata, prioritariamente, agli organi che eseguono attività di controllo ufficiale degli alimenti, costituisce un utile riferimento in ordine ai requisiti prescritti;

si rammenta, inoltre, che l'art. 130 del D. Lgs. n. 297 del 16 aprile 1994 *“Approvazione del testo unico delle disposizioni legislative vigenti in materia di istruzione, relative alle scuole di ogni ordine e grado”* subordina la realizzazione dei progetti formativi di tempo lungo alla condizione *“che esistano le strutture necessarie e siano effettivamente funzionanti”*.

Il Regolamento (CE) n. 852/2004, in vigore dal 1° gennaio 2006, e ss.mm.ii., ribadisce l'obbligo dell'applicazione delle procedure di autocontrollo nelle imprese alimentari, compresi i centri di refezione; pertanto, con l'attivazione del servizio, dette procedure dovranno essere attuate scrupolosamente nel rispetto del piano predisposto dall'Amministrazione Comunale.

Si richiamano, in particolare, i seguenti adempimenti in capo alle istituzioni scolastiche:

- ◆ costituzione del gruppo H.A.C.C.P.;
- ◆ nomina in ciascun centro di refezione, del responsabile dell'autocontrollo, in possesso dell'attestato di formazione del personale alimentarista, e comunicazione della nomina all'Ufficio per la Scuola dell'Obbligo e la Dispersione Scolastica;
- ◆ controllo dell'acqua al rubinetto, da richiedere all'A.S.P. di Palermo, qualora il Capo d'Istituto ne ravvisi la necessità (previo pagamento);
- ◆ derattizzazione e disinfestazione annuale (o quando necessaria) dei locali inerenti il servizio, da richiedere alla R.A.P. spa (per il tramite del Servizio Ambiente del Comune di Palermo);
- ◆ verifica della procedura di sanificazione delle superfici destinate al consumo del pasto mediante l'effettuazione di analisi microbiologiche mediante tamponi di verifica (avvalendosi del contributo delle spese di funzionamento erogate da questa Amministrazione);
- ◆ pulizia e disinfezione annuale della cisterna come indicato nel piano di autocontrollo e nei modelli allegati (detti 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 della ditta, 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 e che la stessa deve essere esibita all'Autorità preposta al controllo, durante le visite ispettive.

Come previsto dalla circolare 22 luglio 1999 n. 1001 dell'Assessore Regionale alla Sanità, pubblicata sulla G.U.R.S. n. 37 parte I del 6.08.1999, il personale addetto alla mensa scolastica dovrà rispettare le seguenti norme:

- ◆ possedere obbligatoriamente gli attestati di partecipazione ai corsi di formazione per operatori addetti alla ristorazione (Decreto 31 Maggio 2007 dell'Assessorato Sanità in G.U.R.S. n. 37 del 17 Agosto 2007 recante *“Modifiche ed integrazioni al decreto 19 febbraio 2007, concernente linee di indirizzo e procedurali relative ai percorsi formativi degli alimentaristi”*); 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, lavando e asciugando, 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 ogni qualvolta si 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.

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 di donne in evidente stato di gravidanza e di bambini di età inferiore ai 12 anni.

- Servizio di refezione –

Il servizio sarà espletato con le modalità previste dall'art. 56 del Capitolato d'Oneri relativo al Servizio di Refezione scolastica.

In merito alla possibilità di introdurre pasti diversi da quelli erogati dalla R.T.I. Vivenda S.p.A. – Siristora F&G S.r.l., si richiama la sentenza 20504/19 della Corte di Cassazione, dalla quale emerge che non esiste un *“diritto soggettivo”* a consumare cibo 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.

Secondo il Regolamento UE n. 852/2004 il divieto di introdurre alimenti preparati in casa e non confezionati nasce dalla difficoltà a garantire la salubrità e la sicurezza di quegli alimenti che vengono realizzati in ambienti casalinghi e senza il controllo di autorità sanitarie. Quando il Capo d'Istituto o un docente, di propria iniziativa, autorizzano l'introduzione, la consumazione, e/o la somministrazione di alimenti e bevande in classe, si rendono responsabili in modo automatico sia per la mancata vigilanza preventiva che per i possibili danni che quest'ultimi possono procurare all'alunno/a.

Considerato che l'adesione al servizio di refezione non è obbligatoria, nel caso in cui il Capo d'Istituto consenta l'introduzione in classe di alimenti diversi da quelli forniti con il servizio di refezione scolastica, dovrà attivare le procedure consigliate dal Ministero della Salute e riportate nella Circolare del MIUR n. 348 del 03/03/2017.

Si rammenta, in proposito, che i cibi forniti con il servizio di mensa scolastica sono sottoposti a vigilanza dell'Organo Ufficiale di Controllo (A.S.P. di Palermo) e controllati dagli Enti incaricati dall'Amministrazione Comunale e che la Ditta produttrice garantisce quanto fornito, assumendosene ogni responsabilità penale e civile ed è coperta da idonea polizza assicurativa (art. 18 del Capitolato d'oneri).

Diversamente, qualunque tipo di problematica o danno che dovesse derivare agli alunni dall'assunzione di cibi non forniti dalla ditta aggiudicataria, non potrà essere ascrivibile né alla stessa né all'Amministrazione comunale.

Tutto il personale, preposto al servizio di refezione scolastica dovrà vigilare affinché tra i commensali non vi sia comunque scambio di cibo.

Sarà cura dei Signori Capi d'Istituto 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.

La Dirigente
Dott.ssa Maria Sparacino

Si allegano:
Mod. a - b - c - d - e