



DISTRETTO SCOLASTICO N. 29
IIS - IPSIA - ITI "Ezio Aletti" Trebisacce (CS)
IPSCT Oriolo (CS)



TREBISACCE - TECNICO: CHIMICA MATERIALI E BIOTECNOLOGIE AMBIENTALI
PROFESSIONALE: SERVIZI SOCIO SANITARI - SERVIZI ENOGASTRONOMIA (ANCHE SERALE)
MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA
ORIOLO - PROFESSIONALE: SERVIZI COMMERCIALI



Formez^{PA}

REGOLAMENTO dei SERVIZI di RISTORO

(Integrato e modificato dal Consiglio di Istituto n°2 del 27/10/2023, con delibera n°24)

Art. 1 PREMESSA

Il presente Regolamento viene redatto nel rispetto del Regolamento per la concessione di spazi per l'installazione di punti di ristoro negli Istituti Scolastici di pertinenza della Provincia di Cosenza, approvato con deliberazione del Consiglio Provinciale di Cosenza n. 22 del 20/12/2016 e nuovamente autorizzato giusta nota della Provincia di Cosenza, pervenuta al nostro Istituto il 26/05/2023 prot. N. 4416.

ART. 2 TIPOLOGIA SERVIZI APPALTATI

2.1 Il servizio di ristoro consiste:

- a) nel BAR interno, collocato nella sede centrale dell'Istituto di Istruzione Superiore con distribuzione di bevande **NON ALCOLICHE**, panini, focacce, pizze e snacks;
- b) Il gestore è tenuto a somministrare prodotti nel rispetto delle "Linee Guida per l'educazione Alimentare nella Scuola Italiana" del Ministero dell'Istruzione della Università e della Ricerca del 14/10/2015, evitando pertanto alimenti contenenti:

b1) grassi idrogenati (prodotti da fast food)

b2) oli vegetali (palma e cocco)

b3) alto contenuto di sodio, nitriti e/o nitrati come additivi.

b4) Sono da evitare bevande: con aggiunta di zuccheri semplici e dolcificanti, ad alto contenuto di teina, caffeina, taurina e similari

b5) nel rispetto dell'educazione alimentare che è uno strumento efficace di prevenzione e tutela della salute, non possono, inoltre, essere somministrati alimenti come patatine fritte, hamburger, hot dog, in quanto hanno un bassissimo valore nutrizionale ma moltissimi grassi che possono portare obesità e malattie cardiovascolari

2.2 il gestore è tenuto a somministrare esclusivamente i prodotti elencati nel listino da concordare con il Consiglio di Istituto; il listino concordato e sottoscritto deve essere esposto in modo visibile a tutti nel bar ristoro.

ART 2.2 Affidamento del servizio

Il servizio, per quanto riguarda il Bar è appaltato dal Settore Patrimonio della Provincia di Cosenza.

ART. 2.3 Durata del contratto di gestione

La durata del contratto, per ciò che riguarda il servizio Bar è di competenza della Provincia di Cosenza.

ART. 3 NORME GENERALI

ART. 3.1 Utilizzo degli spazi del bar ristoro

Il ristoro-bar è un servizio interno all'istituto e pertanto la sua attività, subordinata a quella didattica, non deve interferire con essa.

ART. 3.2 Obblighi del gestore e del personale coadiuvante

Il gestore e il personale coadiuvante, muniti del prescritto libretto sanitario, dovranno tenere un comportamento decoroso, adeguato all'ambiente educativo in cui operano; pertanto sono tenuti a:

- a) indossare l'idoneo abbigliamento da lavoro e il cartellino di riconoscimento;
- b) curare l'igiene personale;
- c) essere irreprensibili nell'espletamento del servizio con tutti gli utenti;
- d) curare in particolar modo l'espressione del linguaggio con cui ci si rivolge all'utenza;
- e) evitare di accedere, se non per ragioni di servizio, negli spazi scolastici non strettamente necessari per lo svolgimento del servizio di ristoro;
- f) mantenere rigorosamente puliti e igienici tutti gli spazi del bar.
- g) Il gestore e il personale coadiuvante potranno accedere al locale Bar esclusivamente durante l'orario di funzionamento della sede centrale salvo diversa determinazione del Dirigente Scolastico previa richiesta scritta e motivata.

ART. 3.3 Periodo di funzionamento

I servizi di ristoro funzioneranno dall'1 settembre al 31 agosto di ogni anno e rimarranno aperti secondo il seguente calendario:

- a) Il Bar resterà aperto i giorni feriali dall'1 settembre al 30 luglio.

Durante i periodi di sospensione delle attività didattiche, il Bar avrà la facoltà di rimanere chiuso. Eventuali integrazioni o variazioni a detto periodo, in accordo con il gestore, potranno essere disposte dall'Istituto in funzione delle proprie esigenze di funzionamento.

- b) **La distribuzione dei panini seguirà le seguenti disposizioni:**

Ciascuna classe effettuerà la prenotazione di panini e bevande entro le 9:05. La distribuzione, nel rispetto delle norme igienico sanitarie stabilite dalla norme anti Covid-19, dovrà avvenire dalle 10,50 alle 11:05, tutti i giorni di lezione compresi tra settembre e giugno secondo il Calendario Scolastico approvato ogni anno. Pertanto un alunno per classe si recherà al Bar a prelevare panini e bevande prenotati, una volta che il personale del Bar ne abbia dato comunicazione.

b1) *E' vietato l'accesso al Bar agli alunni immediatamente dopo la ricreazione; ciò garantirà un più ordinato rientro nelle aule.*

ART. 3.4 Orari di apertura

Il servizio Bar, aperto, **solo per i docenti**, dal lunedì a sabato, dovrà seguire le seguenti disposizioni orarie:

- a) apertura al mattino dalle ore 7:30;
- b) in occasione di determinate iniziative/attività, previo accordo con il Dirigente Scolastico, si potrà prolungare l'apertura in orario tardo pomeridiano o serale. Il calendario per tali attività verrà concordato con il Dirigente Scolastico.

ART. 3.5 ETICHETTATURA E CONFEZIONAMENTO DEI PANINI

- a. Il panino fresco deve essere preincartato in busta chiusa microforata e posto in contenitori puliti, di materiale lavabile, con adeguata ed igienica copertura e chiusura ai sensi delle disposizioni legislative vigenti, in modo tale che risulti al riparo dalla polvere e da ognialtra causa di insudiciamento.
- b. Le modalità di produzione, di confezionamento di immagazzinamento e di distribuzione del panino fresco, devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo.
- c. Il panino, preparato giornalmente, secondo una buona tecnica di lavorazione, deve essere fresco di giornata, avere una mollica soffice, morbida, di color bianco, mentre la crosta deve essere compatta, di colore giallo-bruno e non presentarsi bruciata o scollata dalla mollica e deve avere un odore caratteristico di pane fresco, senza gusto di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.
- d. Il panino consegnato non deve presentare tracce di muffe, avere una mollica vischiosa ed appiccicaticcia, sapore acido, né avere colorazioni anomale o presentare tracce di vegetazioni biancastre polverulenti, prima limitate in superficie, poi penetranti all'interno.

ART. 3.6 PERSONALE DOCENTE E ATA

L'utilizzo del Bar è consentito al personale in servizio durante le pause dell'attività connessa al proprio orario di lavoro.

ART. 4 CONTROLLO SUL SERVIZIO

Il servizio sarà vigilato da una apposita Commissione nominata dal Consiglio d'Istituto, composta da uno studente, un docente, un genitore e un non docente. La Commissione sarà coordinata dal Presidente del Consiglio di Istituto o da un altro membro nominato in seno al Consiglio stesso.

Compiti della commissione sono:

- a. verificare il rispetto del presente regolamento;
- b. ricevere e verificare le segnalazioni e i reclami dell'utenza;
- c. valutare le proposte del gestore in merito a nuovi prodotti da proporre;
- d. effettuare verifiche periodiche (almeno tre ogni anno) a campione sulla qualità dei generi venduti, sulle grammature, sui prezzi praticati, sulla qualità del servizio e sulla pulizia degli ambienti e dei distributori;
- e. rivolgere istanza al Dirigente Scolastico per intervenire in caso di disservizio/mancato rispetto degli obblighi contrattuali;
- f. è di esclusiva competenza del DS chiedere al Servizio ASL di effettuare controlli in relazione al rispetto delle norme igieniche.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Alfonso COSTANZA

(Documento informatico sottoscritto con firma elettronica digitale ai sensi degli artt.21e23delD.Lgs n.82/2005)

Il presente Documento, le cui integrazioni sono riportate in corsivo, è stato approvato dal Collegio docenti del 27 ottobre 2023 con delibera n°53 e dal Consiglio di Istituto del 27 ottobre 2023 con delibera n°24. Lo stesso sarà notificato al Gestore del Punto Ristoro e al Settore Patrimonio della Provincia di Cosenza .