



COMUNE DI COGOLETO

Provincia di Genova

Via Rati 66 – Tel. 010/91701 – C.F. 80007570106 – P.I. 00845470103

***REGOLAMENTO DI REFEZIONE
SCOLASTICA***

E

***FUNZIONAMENTO COMMISSIONE
MENSA***

Indice

Articolo	Oggetto
1	Natura e finalità del servizio
2	Prodotto offerto
3	Modalità di gestione
4	Organizzazione cucine comunali
5	Destinatari del servizio
6	Asili nido e scuole dell'infanzia comunali
7	Requisiti e presupposti per l'accesso al servizio
8	Controllo della qualità dei pasti e del servizio nel suo complesso
9	Commissione mensa
10	Composizione della Commissione mensa
11	Compiti della Commissione mensa
12	Modalità di comportamento della Commissione mensa
13	Collaborazioni esterne
14	Composizione dei menù
15	Pasto scorta
16	Diete speciali
17	Sospensione del servizio
18	Modalità di utilizzo del servizio
19	Locali mensa
20	Partecipazione al costo del servizio
21	Titolo di pagamento
22	Sospensione dell'utente dal servizio e recupero crediti
23	Attuazione di progetti di educazione alimentare
24	Comportamento degli utenti e del personale durante il servizio di ristorazione
25	Rinvio
26	Entrata in vigore

Titolo I **Norme generali**

Articolo 1 - Natura e finalità del servizio

1. Il servizio di ristorazione scolastica è finalizzato ad assicurare agli alunni la partecipazione all'attività per l'intera giornata, contribuendo alla realizzazione del diritto allo studio per tutti i ragazzi del territorio.
2. Oltre a consentire la permanenza a scuola degli alunni che frequentano percorsi didattici con rientro pomeridiano, tale servizio rappresenta un importante momento educativo e di socializzazione condiviso con la scuola.
3. Il servizio, nell'ambito delle competenze proprie dell'amministrazione comunale, si propone anche obiettivi di educazione alimentare, fornendo una dieta studiata nel rispetto della salute del bambino.

Articolo 2 – Prodotto offerto

Il pranzo è composto da : primo piatto, pietanza, contorno, frutta fresca o dessert, pane (bianco e integrale), in conformità con la tabella dietetica.

I menù sono scaricabili dal Sito Internet del Comune di Cogoleto: www.comune.cogoleto.ge.it.

Articolo 3 - Modalità di gestione

1. La ristorazione scolastica è assicurata dal Comune mediante affidamento del servizio a una ditta specializzata, la quale produce i pasti necessari al fabbisogno giornaliero, utilizzando centri di cottura di proprietà comunale, debitamente autorizzati dalle competenti autorità sanitarie.
2. L'organizzazione e il controllo del servizio sono di competenza del Comune, cui sono demandati i seguenti compiti verso l'utenza:
 - predisposizione dei menù attraverso personale tecnico specializzato, con una particolare attenzione verso prodotti biologici, tipici e tradizionali e alle diete richieste per patologia o per motivi etico-religiosi, sentita anche l'A.S.L. competente, corredati dalle relative tabelle dietetiche, adeguate all'età, al gradimento e alle esigenze alimentari dei bambini;
 - verso la Ditta che eroga il servizio, verifica del rispetto dei menù, che potranno essere variati solamente per motivi non prevedibili, nel qual caso dovrà comunque essere garantita, dall'azienda di ristorazione, la somministrazione di un pasto completo in aderenza all'art. 2;
 - verifica degli ambienti e delle attrezzature rispetto alle norme igienico-sanitarie vigenti, nonché l'osservanza di queste da parte di tutti gli operatori addetti al servizio;
 - costante raccordo con i responsabili della ditta appaltatrice e dell'A.S.L. territorialmente competente per tutti gli aspetti e le problematiche di loro pertinenza.

Articolo 4 – Organizzazione cucine comunali

- **Cucina Gioiello**, situata nel complesso scolastico di Via Gioiello (Capoluogo) a cui fanno capo i bimbi e gli insegnanti della scuola dell'infanzia C. Colombo, i ragazzi e gli insegnanti della scuola primaria A. Giusti e i ragazzi e i professori della scuola secondaria inferiore E.S. Recagno;
- **Centro di Cottura Rodari**, situato all'interno del Plesso Prescolastico G. Rodari (Fraz. di Sciarborasca), a cui fanno capo i bimbi e gli insegnanti dell'asilo nido e della scuola dell'infanzia G. Rodari, i ragazzi e gli insegnanti della scuola primaria G. Grattarola ed i ragazzi e gli insegnanti della scuola primaria della frazione di Lerca.
I ragazzi e gli insegnanti della Scuola G. Grattarola vengono ospitati giornalmente nel refettorio del Plesso G. Rodari. Per la scuola primaria di Lerca (che dista circa 4 Km. dal centro di cottura Rodari) viene effettuato giornalmente un trasporto di pasti – condimenti, pietanze e contorni a legume fresco-caldo in multiporzione con specifico mezzo, provvisto di autorizzazione sanitaria.
All'interno della scuola di Lerca vi è una piccola cucina attrezzata che per le sue ridotte dimensioni, non è sufficiente per poter preparare oltre cento pasti giornalieri, ma che comunque viene utilizzata ogni giorno – su due turni – per la cottura di pasta e riso.
- **Cucina Don Milani**, situata all'interno del Plesso Prescolastico Don Milani a cui fanno capo i bimbi e gli insegnanti dell'Asilo Nido e della Scuola dell'Infanzia Don Milani.

Tutti i centri di cottura e tutti i refettori sono provvisti di regolare autorizzazione sanitaria per la produzione e somministrazione dei pasti che vengono serviti agli utenti, nei refettori di appartenenza, da personale di ditte specializzate.

Titolo II Destinatari

Articolo 5 - Destinatari del servizio

1. Il servizio è rivolto a tutti gli alunni frequentanti le scuole materne statali, primarie e secondarie di primo grado situate sul territorio comunale, per le quali è prevista la continuazione dell'attività scolastica nel pomeriggio.
2. Compatibilmente con le disposizioni di legge vigenti usufruiscono, inoltre, del servizio di ristorazione scolastica:
 - il personale docente delle scuole materne statali, primarie e secondarie di primo grado, purché in servizio al momento della somministrazione del pasto con funzioni di vigilanza educativa, previo rimborso del costo dei pasti da parte del Ministero della Pubblica Istruzione tramite gli organi competenti. Allo scopo i capi d'Istituto devono fornire al Comune l'elenco nominativo degli aventi diritto;
 - è facoltà dell'Amministrazione Comunale, **qualora la situazione dei locali di refezione, l'organizzazione logistica del servizio, l'economicità dello stesso e le disponibilità di bilancio, consentano l'erogazione di ulteriori pasti**, fornire il servizio anche ad alunni delle scuole dell'obbligo che, pur non avendo rientri pomeridiani, svolgano attività che siano autorizzate dal Dirigente scolastico.
3. Il servizio di mensa può essere concesso — in via eccezionale — ad esterni, previa autorizzazione dell'amministrazione comunale, in occasione di visite di scolaresche provenienti da fuori Comune o di particolari iniziative organizzate dalle autorità scolastiche. In tale caso deve essere corrisposta al Comune una tariffa corrispondente all'intero costo del pasto.
4. Per particolari iniziative, promosse o sostenute dalla amministrazione comunale, il servizio mensa, su autorizzazione del responsabile interessato, può essere esteso in occasione di gemellaggi, scambi culturali, visite delegazioni, ecc.

L'Amministrazione Comunale determinerà il costo per la fruizione del servizio.

Articolo 6 - Asili nido e scuole dell'infanzia comunali

La ristorazione scolastica viene estesa anche agli utenti, insegnanti e operatori degli asili nido comunale. La dietista, sentito il parere dei pediatri, predispone tabelle dietetiche tenuto conto delle diverse fasce d'utenza.

Articolo 7 - Requisiti e presupposti per l'accesso al servizio

1. La domanda di iscrizione al servizio di ristorazione deve di norma essere presentata alla Segreteria dell'Istituto comprensivo o all'ufficio comunale competente entro il 30 del mese di giugno precedente l'anno scolastico di riferimento. Tale termine può essere variato dal Responsabile del servizio al fine di armonizzare le richieste di fruizione di più servizi comunali relativi al percorso scolastico.
2. Entro il termine di cui sopra deve anche essere presentata, presso il Comune – Settore Servizi Sociali - la domanda e la documentazione necessaria per la definizione dell'eventuale riduzione o esenzione dal pagamento del servizio.

3. La domanda di iscrizione dovrà essere ripresentata ogni anno scolastico. Così come dovrà essere data comunicazione di un' eventuale rinuncia al servizio nel corso dell'anno scolastico.

Titolo III

Vigilanza e partecipazione

Articolo 8 — Controllo della qualità dei pasti e del servizio nel suo complesso

1. La vigilanza, i controlli e le verifiche sulla qualità del servizio sono eseguiti dalla Ditta che presta il servizio, attraverso ispezioni interne; dal Comune (mediante la dietista comunale o soggetti incaricati) e attraverso gli organi degli enti preposti ai servizi sanitari competenti per territorio; i controlli potranno essere eseguiti anche in forma congiunta.
2. Sono previsti tre tipi di controllo:
 - a) **Controllo tecnico—ispettivo**, svolto dalla dietista comunale o dai soggetti a ciò incaricati e in rapporto di collaborazione con il Comune comprendenti:
 - la corrispondenza merceologica , qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal capitolato anche attraverso il prelievo di campioni di alimenti o pasti , per l'analisi batteriologica ;
 - il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi del servizio in applicazione delle normative vigenti ed in particolare del Decreto Legislativo 193/2007 e succ. modificazioni;
 - il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, il confezionamento, la veicolazione, la porzionatura e la distribuzione dei pasti ;
 - controllo tecnico attraverso l'applicazione e compilazione delle schede inserite nelle "Linee guida per la valutazione della qualità della ristorazione scolastica" che consentono, inoltre, un'attenzione mirata sulle procedure di preparazione e distribuzione relative alle diete sanitarie. Tali schede dovranno essere utilizzate anche dalla ditta di ristorazione;
 - b) **Controllo igienico-sanitario**, svolto dalla competente autorità sanitaria relativamente al rispetto della normativa igienico—sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite e all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati;
 - c) **Controllo sull'andamento complessivo del servizio**, assicurato — oltreché dai soggetti di cui alla lettera a) — anche dai componenti della «Commissione mensa» di cui agli articoli 9-10-11-12-seguenti.

Articolo 9 — Commissione mensa

1. La partecipazione degli utenti al controllo è assicurata mediante la commissione mensa composta dall'Amministrazione Comunale, dal personale comunale, insegnanti e genitori, ed è considerata fondamentale per il buon andamento del servizio.
La stessa ha le seguenti finalità e funzioni:
 - realizzare un efficace collegamento tra l'utenza e l'amministrazione comunale, facendosi carico di rappresentare le diverse istanze che provengono dalle famiglie;
 - vigilare sul buon andamento del servizio prestato e sulla rispondenza dello stesso ai bisogni degli utenti - articolo 11 punti b) e c);
 - segnalare eventuali problemi e disfunzioni del servizio;
 - monitorare il gradimento del pasto, anche attraverso apposite schede di valutazione fornite dal Settore Istruzione e darne comunicazione nelle sedute;

- collaborare con il Comune per eventuali soluzioni innovative e funzionali per la realizzazione del servizio, nonché la promozione di iniziative finalizzate all'educazione alimentare dei bambini in concerto con gli organi competenti (Asl, Comune, Regione, Ministero).
- 2. La commissione mensa è organo di controllo e propositivo.
- 3. Le riunioni della Commissione sono presiedute dall'Assessore o suo delegato e sono valide se intervengono metà più uno dei componenti. A seguito di tre assenze consecutive non motivate, il rappresentante decade dalla sua carica e viene sostituito dall'organo proponente.
- 4. Il Responsabile del Servizio interessato, o un suo delegato, convoca la Commissione, e predispone l'ordine del giorno e cura il corretto svolgimento dei lavori. Per ogni seduta viene redatto un verbale che viene opportunamente divulgato attraverso i genitori componenti la commissione stessa.

Articolo 10 — Composizione della Commissione mensa

1. Ogni commissione mensa fa capo ad un centro di cottura ed è così costituita:
 - a) l'Assessore di riferimento;
 - b) il Responsabile del Settore Istruzione - Dietista ;
 - c) un rappresentante della Medicina Scolastica;
 - d) il dirigente scolastico o suo incaricato;
 - e) un rappresentante degli insegnanti per ogni plesso scolastico presso il quale è istituito il servizio di mensa scolastica designati dal Consiglio di Istituto per le scuole statali, di circolo per le scuole dell'infanzia comunali parificate, di comitato di gestione per gli asili nido;
 - f) due rappresentanti dei genitori (con figli regolarmente iscritti alla mensa scolastica) per ogni plesso scolastico, designato in sede di Consiglio d'Istituto per le scuole statali, di circolo per le scuole dell'infanzia comunali parificate, di comitato di gestione per gli asili nido;
 - g) il coordinatore della ditta appaltatrice;
 - h) il cuoco responsabile di ogni cucina o centro di cottura;
2. Qualora i genitori eletti vengano a cessare il loro mandato per qualsiasi causa o abbiano perso i requisiti di eleggibilità, si procede immediatamente alla loro sostituzione.
3. La commissione è formalmente costituita con specifico provvedimento del Responsabile del Settore del Comune e dura in carica un anno con possibilità di rinnovo.

Articolo 11 - Compiti della Commissione mensa

1. I controlli sull'andamento della mensa vengono effettuati con la frequenza ritenuta opportuna dalla commissione.
2. I rappresentanti possono:
 - a) osservare e verificare la rispondenza dei pasti erogati alle tabelle dietetiche;
 - b) verificare le modalità di distribuzione dei pasti nei locali mensa delle scuole;
 - c) assaggiare gli alimenti cotti o crudi e chiedere eventuali chiarimenti in merito;
 - d) verificare le scadenze delle derrate alimentari;
 - e) controllare la pulizia dell'ambiente, delle attrezzature e delle stoviglie.

Articolo 12 - Modalità di comportamento della Commissione mensa

1. I rappresentanti della commissione mensa possono accedere al locale mensa del plesso scolastico di competenza senza nessun preavviso. Agli stessi è inoltre consentito, accompagnati da un addetto, di accedere al centro di cottura e ai locali ad esso annessi, senza intralciare il corretto svolgimento di fasi particolarmente a rischio igienico sanitario.
2. Per non interferire con la normale attività lavorativa degli operatori:

- □ la visita ai *centri di cottura* è consentita, in ogni giornata, ad un numero di componenti delle diverse commissioni mensa non superiore a due; durante il sopralluogo vengono messi a disposizione della commissione, per motivi igienici, indumenti monouso. È vietato l'assaggio dei cibi all'interno dei locali di cottura;
 - la visita ai *locali mensa (refettori)* è consentita, in ogni giornata, ad un numero di rappresentanti non superiore a due. In ogni locale di somministrazione, durante il sopralluogo, vengono messi a disposizione della commissione le stoviglie necessarie per l'eventuale assaggio dei cibi.
3. Per gli assaggi dei cibi e per ogni altra richiesta è obbligo rivolgersi al responsabile della distribuzione.
 4. Di ciascun sopralluogo effettuato i membri della commissione redigono una scheda di valutazione messa a disposizione dal Settore competente. Ogni osservazione al riguardo del servizio deve essere fatta esclusivamente al Comune.
 5. Durante i sopralluoghi, che devono essere articolati in modo da non ostacolare il lavoro degli operatori, non possono essere elevate contestazioni o date indicazioni direttamente al personale di cucina o di mensa in servizio.
 6. Non è consentito ad alcuno prelevare porzioni di cibo dalle cucine o dai locali mensa per eventuali analisi o controlli sulla qualità delle pietanze e le caratteristiche igienico - sanitarie degli alimenti, fatta eccezione degli organismi a ciò ufficialmente preposti (articolo 8).
 7. L'attività della commissione mensa si esplica attraverso l'osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto o indiretto con gli alimenti. I rappresentanti della commissione mensa non possono toccare alimenti cotti o crudi pronti per il consumo, utensili, attrezzature, stoviglie.
 8. I membri della Commissione mensa non devono utilizzare i servizi igienici riservati al personale e si devono astenere dalla visita in caso di tosse, raffreddore e malattie dell'apparato gastrointestinale o altre patologie a carattere contagioso.

Articolo 13 - Collaborazioni esterne

1. Il Comune attiva forme di collaborazione con istituti di analisi, associazioni o enti per la realizzazione di analisi e controlli sulla qualità delle derrate alimentari acquistate e dei pasti somministrati.
2. Le prestazioni di cui al comma precedente saranno regolate da apposita convenzione o contratto.

Titolo IV

Menù, diete speciali e fruizione pasti

Articolo 14 — Composizione dei menù

1. I menù vengono elaborati da personale tecnico specializzato del Comune di Cogoleto e sono in aderenza alle raccomandazioni dell'Istituto Nazionale della Nutrizione ed ai LARN (Livelli di Assunzione giornaliera Raccomandati in Nutrienti). Sono sottoposti alle verifiche dell'ASL.
2. Le tabelle dietetiche sono divise in quattro settimane ed hanno scadenza stagionale per le scuole che fanno capo alle cucine delle scuole G. Rodari e Don Milani (asili nido, scuole dell'infanzia e scuole primarie); per le scuole che fanno capo alla cucina del complesso scolastico Gioiello, dove i ragazzi frequentano la mensa a giorni alterni, viene elaborato un menù diverso per ogni mese.
3. Le tabelle dietetiche saranno affisse nelle sale mensa dei singoli plessi scolastici e consegnate direttamente alle famiglie oltre che pubblicate sul sito Internet del Comune.

Articolo 15 - Pasto scorta

Per far fronte a situazioni di particolare gravità (esempio situazioni climatiche avverse), è previsto, per le scuole primarie di Sciarborasca e di Lerca, che ad ogni utente venga erogato un pasto scorta. Tali pasti vengono conservati presso le sedi scolastiche interessate e la loro composizione viene prestabilita in sede di capitolato.

Articolo 16 - Diete speciali

1. Possono essere formulate dalle famiglie richieste di menu personalizzati secondo i seguenti criteri:
 - *diete di transizione (in bianco)*, a semplice richiesta dei genitori, per non più di tre giorni consecutivi e non necessitano di prescrizione medica;
 - *diete speciali a carattere sanitario*, a seguito di richieste documentate da certificazione sanitaria con data non anteriore a 30 giorni;
 - *diete legate a particolari convinzioni religiose o culturali*: i genitori potranno richiedere per i propri figli diete particolari che rispettino le convinzioni religiose o culturali del nucleo familiare;
2. Non verranno prese in considerazione certificazioni mediche, rilasciate esclusivamente da *medici specialisti*, che non indichino in modo dettagliato la patologia, dieta prescritta, periodo per il quale deve essere osservata la dieta, nonché gli ingredienti da utilizzare o da evitare nella preparazione della stessa. Il certificato medico per ottenere una dieta ha durata per il solo anno scolastico di riferimento, tranne che per patologie permanenti, nel qual caso deve essere data comunicazione solo nel cambio di plesso scolastico.

Articolo 17 - Sospensione del servizio

1. In occasione di uscite programmate, iniziative didattiche o per qualsiasi altro motivo tutti o parte degli alunni iscritti non usufruisca del servizio di ristorazione, ai fini organizzativi le istituzioni scolastiche devono dare comunicazione scritta al competente ufficio comunale, con un anticipo di almeno una settimana precedente l'assenza. Nel caso la comunicazione non avvenisse nei tempi prestabiliti, il pasto verrà comunque conteggiato.
2. Analogamente, qualora per gravi motivi il servizio non possa essere assicurato, il Comune provvede a darne immediata e preventiva comunicazione alle famiglie tramite le scuole interessate.

Articolo 18 - Modalità di utilizzo del servizio

1. La porzionatura e la distribuzione dei pasti all'interno di ogni singolo locale mensa viene effettuata dal personale dell'impresa appaltatrice.
2. Per motivi igienico-sanitari nonché per una corretta educazione alimentare, nei locali mensa è vietato consumare pasti e bevande non forniti dall'amministrazione comunale.

Articolo 19 - Locali mensa

Per ragioni igienico - sanitarie i locali adibiti a mensa non possono di norma essere utilizzati per altro scopo, seppure nell'ambito delle attività dell'istituto scolastico. Qualora se ne presenti la necessità, e comunque su autorizzazione del responsabile del servizio interessato, viene adottato ogni accorgimento utile a salvaguardare la destinazione d'uso degli stessi.

Titolo V

Disciplina generale delle tariffe

Articolo 20 - Partecipazione al costo del servizio

Annualmente la Giunta comunale, nell'ambito delle determinazioni delle tariffe dei servizi a domanda individuale, ovvero prima dell'inizio dell'anno scolastico, delibera le quote differenziate di contribuzione per il servizio di ristorazione scolastica nonché i parametri per la riduzione o l'esenzione totale.

Articolo 21 — Titolo di pagamento.

1. La fruizione del pasto è subordinata obbligatoriamente all'iscrizione dell'utente al servizio di refezione scolastica.
2. I pasti effettivamente consumati sono addebitati agli utenti sulla base delle comunicazioni periodiche trasmesse all'ufficio competente dagli operatori del servizio.
3. Le modalità di pagamento vengono determinate dal competente settore Istruzione secondo i vigenti regolamenti comunali, privilegiando metodologie che agevolino l'utenza e compatibilmente alle esigenze organizzative della struttura comunale.

Articolo 22 - Sospensione dell'utente dal servizio e recupero crediti

Si rimanda all'applicazione dell'apposito "Regolamento delle Entrate" emanato dal Consiglio Comunale.

Titolo VI

Disposizioni finali

Articolo 23 – Attuazione di progetti di educazione alimentare

1. Il Settore Istruzione, d'intesa con gli organi scolastici e nell'ambito dell'attività didattica si impegna a promuovere campagne di educazione alimentare rivolte ai ragazzi, poiché una corretta alimentazione ed un adeguato stile di vita sono importanti tasselli dell'educazione sanitaria. La finalità è quindi quella di determinare nei ragazzi motivazioni per adottare comportamenti alimentari corretti e per sviluppare una conoscenza critica che consenta loro scelte idonee e razionali sulla corretta alimentazione e su sani stili di vita.

2. Le iniziative di tali programmi di Educazione Alimentare rientrano a pieno titolo nella fruizione della mensa scolastica con l'utilizzo dei refettori e delle cucine nell'ambito del servizio di ristorazione.
3. Potranno essere individuati percorsi specifici sull'utilizzo degli avanzi sia ancora commestibili (così come consentito dalla legge n. 155 del 25.06.2003, la cosiddetta del "Buon Sammaritano"), che non più adatti al consumo umano (es. raccolta differenziata uso compostaggio).

Articolo 24 - Comportamento degli utenti e del personale durante il servizio di ristorazione

1. Gli utenti sono tenuti a mantenere durante la refezione un comportamento corretto tra di loro e verso il personale addetto alla somministrazione del pasto. Dovranno avere il massimo rispetto della struttura, degli arredi e delle attrezzature. Il personale addetto al servizio è tenuto ad informare prima l'insegnante e successivamente il Comune di comportamenti scorretti o danni provocati e all'eventuale identificazione dei responsabili al fine di procedere nei confronti delle loro famiglie anche per il risarcimento del danno. Dopo il richiamo verbale, anche tramite l'insegnante e/o l'operatore, qualora detti comportamenti perdurino, il Comune procederà all'immediata segnalazione degli episodi accaduti al Dirigente Scolastico per i provvedimenti del caso.
2. Il personale addetto al servizio di preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione del pasto è tenuto a un comportamento educato e corretto nei rapporti interpersonali e nei confronti di tutti gli utenti, ragazzi e adulti. Qualora pervengano all'Amministrazione Comunale segnalazioni di comportamenti scorretti si potrà chiedere alla ditta appaltatrice l'immediata sostituzione del personale coinvolto, come previsto dal capitolato d'appalto.

Articolo 25 – Rinvio

Per quanto non previsto nel presente regolamento si fa riferimento alla vigente normativa in materia di ordinamento sulle autonomie locali, sulla organizzazione delle amministrazioni pubbliche e sulla ristorazione scolastica, alle leggi sanitarie, allo statuto comunale e al regolamento comunale degli uffici e servizi.

Articolo 26 – Entrata in vigore

Il presente Regolamento entrerà in vigore contestualmente alla esecutività della delibera di sua approvazione.