



Carta dei Servizi di Ristorazione Scolastica

Comune di Legnago



La Cultura della Ristorazione

CIRFOOD propone una ristorazione scolastica che si qualifica attraverso la ricerca di modalità nutrizionali vicine alle esigenze dei bambini, rispettose della loro salute ma soprattutto che li sostiene nella formazione di un corretto approccio col cibo, attraverso la sperimentazione di nuovi gusti e la composizione equilibrata dei sapori.

Una ristorazione scolastica che promuove la cultura dell'alimentazione sana e del benessere che è cura del corpo e conoscenza di se stessi rispetto alla fruizione del cibo.

La corretta alimentazione è parte integrante di uno stile di vita salutare.

Da anni **CIRFOOD** ha aperto un dialogo con genitori e insegnanti degli oltre 300.000 ragazzi delle scuole che gestisce, per creare un modello di comportamento e di vita, un'educazione e un'alimentazione sana e consapevole.

Il servizio

L'Amministrazione Comunale garantisce lo spuntino ove previsto e il pranzo agli alunni che frequentano gli asili nido comunali, le scuole dell'infanzia e le scuole primarie del Comune di Legnago. Per l'erogazione del Servizio di Ristorazione Scolastica, l'Amministrazione si avvale di un'impresa esterna, **CIRFOOD**, in qualità di concessionario del servizio. Tale ditta, specializzata nel settore della ristorazione scolastica, è risultata aggiudicataria dell'appalto in concessione per il periodo dal 1° settembre 2021 al 31 dicembre 2026. Presso il centro cottura di proprietà **CIRFOOD** sito a San Pietro di Legnago vengono preparati i pasti da somministrare ai bambini e al personale educativo del micronido "Culla sulla Luna", nonché i pasti da somministrare ai bambini e al personale educativo e ausiliario delle scuole dell'infanzia e primarie. Presso la cucina del nido di Porto di Legnago vengono preparati i pasti somministrati ai bambini e al personale educativo del nido "Un mondo tutto da scoprire".

Micronido "Culla sulla luna"	Via Casette, 73 - Casette di Legnago (VR)
Asilo nido "Un mondo tutto da scoprire"	Via Collodi, 10 - Porto di Legnago (VR)
Scuola dell'infanzia "G. Cotta"	Via G. Leopardi, 3 - Legnago (VR)
Scuola dell'infanzia "Collodi"	Via Papa Giovanni XXIII - Casette di Legnago (VR)
Scuola dell'infanzia "G. Ungaretti"	Via Terranegra, 39 - Terranegra di Legnago (VR)
Scuola dell'infanzia "S. Francesco"	Via Kolbe, 2 - San Vito di Legnago (VR)
Scuola dell'infanzia "D.V. Galvani"	Piazza Galvani, 1 - Canove di Legnago (VR)
Scuola primaria "G. Cotta"	Via G. Leopardi, 3 - Legnago (VR)
Scuola primaria "B. Tosi"	Via Casette, 73 - Casette di Legnago (VR)
Scuola primaria "G. Ungaretti"	Via Terranegra, 39 - Terranegra di Legnago (VR)
Scuola primaria "D.G. Trecca"	Via San Salvaro, 16 - San Pietro di Legnago (VR)
Scuola primaria "D.L. Milani"	Via Rossini, 174 - Vangadizza di Legnago (VR)
Scuola primaria "G. Rodari"	Via Rovigo, 121 - Vigo di Legnago (VR)
Scuola primaria "D.C. Boscagin"	Via Kolbe, 2 - San Vito di Legnago (VR)
Scuola primaria "E. Riello"	Via G. Bruno, 3 - Porto di Legnago (VR)

La Carta dei servizi

CHE COS'È

La Carta dei Servizi è uno strumento di supporto per la realizzazione della “politica della qualità” del Comune: il cittadino è posto al centro dell’attenzione come soggetto che richiede servizi sempre più efficienti e valuta la qualità del servizio ricevuto. La presente carta del servizio di ristorazione scolastica, elaborata dal Comune in collaborazione con **CIRFOOD**, descrive i principi fondamentali e le garanzie che sono offerte a coloro che utilizzano il servizio di ristorazione scolastica.

Con la Carta dei Servizi l’Amministrazione Comunale intende:

- curare l’efficacia dei Servizi e garantirne la qualità;
- ascoltare la voce dell’utente;
- soddisfare l’Utente definendo appositi obiettivi;
- garantire che tali impegni siano mantenuti;
- migliorare l’informazione ai cittadini, con particolare riferimento all’esercizio dei suoi DIRITTI;
- offrire a tutti i cittadini uno strumento chiaro e verificabile per conoscere le fasi di organizzazione e di erogazione del Servizio stesso.

La Carta ha validità pluriennale e sarà rinnovata quando dovessero intervenire modifiche sostanziali a quanto prestabilito.

PERCHÉ LA CARTA DEI SERVIZI?

La Carta dei Servizi si ispira alla Direttiva del Presidente del Consiglio dei ministri del 27 gennaio 1994 “Principi sull’erogazione dei Servizi Pubblici” dove alla base della stesura c’è l’esigenza di trasparenza, di chiarezza del “contratto di servizio”, di conoscenza dei diritti e bisogni del Cittadino-Cliente-Consumatore e che è, da questo punto di vista, anche la testimonianza di un orientamento alla qualità.



Principi fondamentali

L'Amministrazione Comunale per l'erogazione del servizio di refezione scolastica, si impegna a rispettare i principi di:

UGUAGLIANZA E IMPARZIALITÀ

Il servizio di ristorazione scolastica è fornito secondo imparzialità ed equità, sulla base dell'uguaglianza di accesso per tutti senza distinzione di sesso, razza, religione, nazionalità, lingua e condizione sociale. L'Amministrazione Comunale garantisce la riservatezza dei dati personali e si impegna ad adottare iniziative per adeguare le modalità di prestazione del servizio ai soggetti con particolari esigenze per motivi sanitari e di ordine religioso.

CONTINUITÀ

Il servizio di ristorazione scolastica, in quanto servizio pubblico, è erogato, nel rispetto del calendario scolastico, in maniera continuativa e senza interruzioni salvo cause di forza maggiore. L'Amministrazione Comunale si impegna, attraverso **CIRFOOD**, a comunicare preventivamente eventuali cambiamenti o interruzioni programmate nell'erogazione del servizio. In situazioni contingenti e non prevedibili, in presenza di eventi eccezionali, è prevista una specifica procedura d'emergenza (denominata pasto sostitutivo), al fine di ridurre al minimo i disagi per i fruitori del servizio.

PARTECIPAZIONE E TRASPARENZA

L'Amministrazione Comunale promuove un'adeguata informazione e partecipazione degli utenti al miglioramento del servizio di ristorazione scolastica, garantendo modi e forme per inoltrare suggerimenti, osservazioni e reclami, ed attivando verifiche del grado di soddisfazione.

EFFICACIA ED EFFICIENZA

L'Amministrazione Comunale si impegna a perseguire l'obiettivo del miglioramento continuo dell'efficienza e dell'efficacia del servizio di ristorazione scolastica, adottando le soluzioni strutturali, tecnologiche, organizzative e procedurali più idonee, pur nel rispetto del principio di economicità.

GLI IMPEGNI RECIPROCI

- Rispondere ai fabbisogni nutrizionali ed energetici dei bambini e dei ragazzi.
- Garantire pasti sicuri sia sotto il profilo igienico-sanitario che nell'ambito di un percorso di qualità
- Abituare i piccoli e i giovani utenti a nuove e varie esperienze gustative, fronteggiando la progressiva riduzione delle scelte alimentari ai soli cibi che gradiscono.
- Educare gli utenti a comportamenti alimentari corretti



Qualità del servizio

GRAMMATURE O UNITÀ INDICATIVE PER PORZIONE PER IL PRANZO

ALIMENTI	ASILO NIDO	SCUOLE D'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA		ADULTI
	1-3	3-6	6-9	9-11	
PRIMI PIATTI					
Pasta, riso, orzo, altri cereali asciutti	50	60	70	90	100
Pasta, riso, orzo, altri cereali in brodo, minestra	30	30	30	40	40
Gnocchi di patate	100	120	150	200	250
Farina di mais (per polenta)	20	30	40	50	60
CONDIMENTI PER PRIMI PIATTI (A SECONDA DELLE PREPARAZIONI)					
Grana Padano o Parmigiano Reggiano	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5
SECONDI PIATTI					
Carne	40	50	50	60	100
Pesce	50	70	70	80	120
Tonno	-	-	40	50	80
Uova	n. 1/2	n. 1	n. 1	n. 1 e 1/2	n. 2
Formaggio fresco	30-40	40-50	40-50	50	80-100
Formaggio stagionato	20	30	30	30	70
Legumi secchi*	30	40	40	50	60
Legumi freschi*	60	80	80	100	120
Prosciutto cotto/crudo**	-	30	30	40	60
VERDURE					
Verdura cruda	20	30	50	50	100-150
Verdura cotta	60	80	120	120	150-200
Patate (da abbinare a primo piatto in brodo)	80	120	180	200	250
FRUTTA					
Frutta	100	150	150	150	200

LE TABELLE DIETETICHE DI RIFERIMENTO

Le tabelle delle grammature delle porzioni per menù scolastici per fasce d'età ed i menù vengono formulati sulla base delle indicazioni delle assunzioni raccomandate dalle Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica del 2022 della Regione Veneto.

CONDIMENTI PER IL PASTO					
Olio extravergine di oliva	15	15	15	20	30
	PANE				
Pane comune	20	40	40	50	100
Pane integrale***	30	50	50	60	110
PIATTI UNICI					
Cereali per minestre e legumi					
Cereali (pasta, riso, orzo, farro)	30	30	30	40	40
Patate nella minestra	20	30	30	30	40
Legumi secchi	20	30	30	30	50
Legumi freschi	40	60	60	60	100
Grana Padano o Parmigiano Reggiano	5	5	5	5	10
Patate come contorno	-	-	120	150	150
Pasta pasticciata - Lasagne al ragù					
Pasta di semola di grano duro	50	50	70	80	90
Besciamella	40	40	50	60	60
Ragù di carne (solo carne)	20	20	40	50	50
Grana Padano o Parmigiano Reggiano	5	5	5	5	10
Carne o pesce con polenta e patate					
Carne o pesce con polenta e patate	40	50	60	70	100
Pesce	60	70	80	90	120
Farina di mais	20	30	40	50	60
Patate	100	150	200	200	200-250
Pizza					
Pasta per pizza	-	150	150	200	250
Mozzarella fior di latte	-	30	30	40	50

Come nascono i menu

Per la redazione dei menu standard per il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Legnago, **CIRFOOD** si attiene a quanto previsto da:

- Linee di Indirizzo nazionali per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica del 2021 del Ministero della Salute,
- Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica del 2022 della Regione Veneto,
- Linee di Indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica.

Nell'ambito delle indicazioni fornite da quest'ultimi, **CIRFOOD** propone due menu (autunno-inverno, primavera-estate) con rotazione di 8 settimane. L'elaborazione di un menù per la ristorazione scolastica non si limita a tener conto delle sole frequenze degli alimenti, bensì tiene in considerazione molteplici aspetti legati:

- alle caratteristiche delle cucine,
- alla possibilità di stoccaggio e di produzione,
- ai fornitori e ai relativi giorni di consegna,
- all'utilizzo dei prodotti freschi vicino alla data di produzione,
- alla combinazione dei colori,
- alla territorialità dei prodotti,
- alla stagionalità dei prodotti,
- all'accostamento di pietanze che, grazie alla nostra esperienza, sappiamo essere meno gradite con pietanze che invece lo risultano maggiormente.

Proprio in considerazione di tutti questi aspetti, i menù sono rivisti e approvati in accordo con il Comune di Legnago e con i professionisti di Ulss 9 Scaligera in considerazione della correttezza nutrizionale del menù e di tutte le caratteristiche specifiche che emergeranno durante la gestione dell'Appalto delle scuole del Comune di Legnago.

Tramite il sito del comune di Legnago
<https://www.comune.legnago.vr.it/servizio-ristorazione-scolastica/>
è possibile consultare il menù giornaliero, inoltre tramite l'applicazione
Menu Chiaro <https://www.menuchiario.it/comunedilegnago>
è possibile sia consultare il menù giornaliero, gli ingredienti, le caratteristiche
nutrizionali e la presenza di eventuali allergeni presenti nelle diverse preparazioni,
sia dare un giudizio a ogni singolo piatto attraverso una scala "a stelline".

Nel corso dell'anno scolastico verranno proposti menu speciali e giornate a
tema, con le quali **CIRFOOD** intende ulteriormente arricchire la propria proposta
alimentare per le Scuole del Comune di Legnago.

Per gli utenti che usufruiscono di diete speciali il gestore
deve prevedere un adeguato sostituto ai menù particolari
sopra elencati che sia il più possibile simile agli stessi.



Qualità dei prodotti utilizzati

LINEE GUIDA SULLA SCELTA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Tutti gli alimenti impiegati rispondono a requisiti di Qualità Merceologica ed Igienica previsti dalle normative di Legge e dalle Linee Guida per la ristorazione scolastica e Linee d'indirizzo per l'alimentazione nei nidi d'infanzia 3 mesi - 3 anni.


Le derrate alimentari utilizzate per i pasti del Comune di Legnago rispettano quanto definito da:

- “Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari” (di cui al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 4 aprile 2020)
- Linee guida della Regione Veneto per la ristorazione scolastica
- Caratteristiche merceologiche previste dal capitolato speciale d'appalto
- Caratteristiche merceologiche previste dall'offerta tecnica



Gestione diete

REGOLE E PRINCIPI PER LE DIETE


Per venire incontro ad esigenze particolari, sono previste alternative ai pasti indicati dal menu base, per i bambini affetti da particolari patologie e per i bambini appartenenti a religioni che vietano alcuni alimenti. 

DIETE SANITARIE


Se un commensale ha invece la necessità, per motivi di salute (allergie, intolleranze ecc.), di avere un'alimentazione specifica, il genitore o chi ne fa le veci, deve compilare l'apposita modulistica fornita dall'ufficio istruzione corredata da un certificato del medico curante del bambino in cui vengono specificati la patologia dell'alunno, gli alimenti da escludere ed il periodo di tempo per cui è necessaria tale alimentazione. Non saranno accettate richieste fatte direttamente al Centro Produzione Pasti e non saranno presi in considerazione certificati medici in cui siano indicate le diete in modo generico. Per principio di precauzione e per diminuire il rischio di contaminazione e di errore nella produzione delle Diete Sanitarie, **CIRFOOD** prevede, per alcune categorie alimentari, l'esclusione degli alimenti appartenenti all'intera categoria cui l'alimento citato nel Modulo e nel certificato medico fa parte (es: no formaggio diventa no latte, no noci diventa no frutta a guscio, no uovo crudo diventa no uovo, ecc.).

MENU SCELTA ETICO-RELIGIOSA


Il diritto di richiedere un tipo di alimentazione particolare lo ha anche chi, per ragioni di fede religiosa o di etica, richiede di mangiare determinati tipi di alimenti o di escluderne degli altri.

Anche in questo caso il genitore o chi ne fa le veci, deve compilare l'apposita modulistica fornita dall'ufficio istruzione scegliendo la tipologia di menu da adottare. 

DIETA IN BIANCO

Può accadere che un bambino che usufruisce del Servizio di Ristorazione Scolastica abbia la necessità di mangiare in bianco per motivi di salute, legati a fattori momentanei. In questo caso è previsto un menu leggero. Per usufruire di tale menu bisogna segnalarlo all'insegnante, la mattina stessa del consumo. Non è necessario presentare nessun certificato medico ed è possibile ordinarlo per tre giorni consecutivi. Dal quarto giorno è indispensabile consegnare a scuola il certificato medico. 

Erogazione del servizio



Giornalmente, il personale ausiliario delle scuole provvede a raccogliere l'ordinazione dei pasti, comprese le diete speciali, e a trasmettere l'ordine alle cucine attraverso appositi strumenti.

Il personale del gestore provvede:



- all'ordinazione della quantità e del tipo di prodotti alimentari ai vari fornitori, sulla base del numero dei pasti comunicati e nel rispetto dei menu previsti, delle eventuali diete speciali e delle caratteristiche qualitative espresse nelle tabelle merceologiche;
- alla preparazione, manipolazione e cottura degli alimenti;
- al confezionamento, al trasporto ed alla distribuzione dei pasti;
- alle attività di riordino, pulizia e lavaggio dei refettori e delle cucine.

PRENOTAZIONE PASTO

La prenotazione giornaliera viene fatta dalle singole scuole, da parte delle persone autorizzate dall'Autorità scolastica, direttamente al Centro di Produzione pasti, entro le ore 9.30, utilizzando il modulo predisposto dall'Impresa concessionaria contenente il numero dei pasti e specificando le diete in bianco e le diete speciali della giornata.

In caso di assenza del bambino, la famiglia deve provvedere, entro le 9.30 del giorno stesso, a comunicarne la disdetta al personale scolastico.

La mancata disdetta del pasto comporta l'addebito del relativo costo alla famiglia anche qualora il pasto non venga consumato.



Modalità di preparazione del pasto

I pasti sono prodotti giornalmente con modalità espressa e non possono essere conservati per i giorni successivi. Il sugo o il brodo, anch'essi preparati giornalmente, vengono confezionati a parte e si aggiungono solo al momento della distribuzione del pasto. I contorni sono conditi al momento della distribuzione.

CONSERVAZIONE

Il gestore garantisce le temperature di conservazione degli alimenti cucinati che sono previste dalle normative vigenti, adottando tutti i sistemi e le tecnologie adeguati per tale scopo. Il trasporto dei pasti avviene utilizzando contenitori idonei al mantenimento delle temperature (per i cibi caldi non inferiori a 65°C, per i cibi freddi non superiori a 10°C). Il tempo che intercorre tra la produzione e il consumo dei pasti è il minore possibile, tenendo conto della durata necessaria del trasporto, degli orari di consumo del pasto e delle operazioni di porzionatura e distribuzione delle portate.

PASTO SOSTITUTIVO

È il pasto che viene previsto in caso di emergenze che impediscano la preparazione del menù del giorno (interruzione accidentale dell'energia elettrica e/o dell'erogazione dell'acqua, situazioni straordinarie non previste e non prevedibili).

Si tratta di un pasto la cui composizione e il cui valore energetico si devono avvicinare il più possibile a quello del pasto sostituito.



La sicurezza alimentare

GARANZIE DI QUALITÀ

La qualità degli alimenti e la sicurezza igienica sono aspetti del servizio che vengono curati con particolare attenzione per la tutela della salute. La scelta del gestore si è basata su criteri di qualità, tra i quali:

- il possesso della “Certificazione del Sistema di Qualità Aziendale” secondo la normativa UNI EN ISO 9001/2000 e la dichiarazione di applicazione del sistema Qualità al centro cottura di Meolo;
- il possesso della “Certificazione del Sistema di Gestione Ambientale” UNI EN ISO 14001;
- il possesso della Certificazione OHSAS 18001 specifica i requisiti per un Sistema di Gestione della Salute e della Sicurezza del Lavoro (SGSSL);
- il possesso dell’ISO 50001 “Sistemi di gestione dell’energia Requisiti e linee guida per l’uso”;
- la formazione del personale;
- la presenza nel centro cottura e nei refettori scolastici di un sistema di autocontrollo della qualità del servizio, “Manuale di Autocontrollo”, basato sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) che ha lo scopo di definire tutte le misure utilizzate al fine di garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

GARANZIE DI IGIENE

Il Manuale di Autocontrollo in applicazione alla legge 155/97 individua le procedure di lavoro e le misure correttive da intraprendere in caso di non conformità e disinfezione. Il gestore ha definito un piano di verifica su derrate alimentari, cibi pronti al consumo, attrezzature e operatori al fine di monitorare la qualità igienica del cibo e degli ambienti di lavoro attraverso analisi microbiologiche, chimico-fisiche e merceologiche. Il programma prevede anche Visite Ispettive periodiche presso il centro cottura e sui terminali di distribuzione (refettori) mirate a controllare che il servizio erogato sia conforme a quanto previsto dalla legislazione vigente e

dalle procedure interne aziendali. Inoltre presso il centro cottura, ad ogni chiusura di ciclo produttivo giornaliero, viene prelevato dagli operatori di cucina il “PASTO TEST”. Si tratta di un campione rappresentativo di ogni piatto prodotto che viene mantenuto a temperatura + 4C° per 72 ore e che può essere analizzato in caso di indagini o accertamenti delle Autorità competenti.

LA PROFESSIONALITÀ DEL PERSONALE

Il personale impiegato nel Servizio di Ristorazione adotta, nello svolgimento delle proprie mansioni, comportamenti improntati alla correttezza e trasparenza. Il personale dipendente del gestore del servizio indossa un'ideale ed ordinata divisa, come richiesto dalle norme di legge. Il gestore tiene costantemente aggiornato il proprio personale dipendente mediante corsi di formazione ed aggiornamento, al fine di garantirne una adeguata professionalità.



I sistemi di verifica del servizio erogato

CONTROLLI DELLA COMMISSIONE MENSA

È diritto dei membri della Commissione Mensa, procedere al controllo del servizio mediante visite e sopralluoghi ai refettori dei singoli plessi. In occasione dei sopralluoghi vengono compilati appositi moduli in cui vengono segnalate la gradibilità del pasto, la temperatura del pasto, le condizioni igieniche, le caratteristiche del servizio. Tali verbali vengono periodicamente consegnati all'Ufficio Istruzione del Comune. I membri della Commissione hanno diritto all'assaggio del pasto completo al fine di valutarne la gradibilità. I membri della Commissione mensa possono effettuare delle visite presso il centro cottura, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica attuando un controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menu ed in generale sul corretto funzionamento del servizio. Gli esiti dei sopralluoghi vengono discussi durante le riunioni del Comitato Mensa, al fine di migliorare il servizio offerto ed aumentare il livello di gradibilità.

CONTROLLI DA PARTE DELL'AZIENDA SANITARIA

L'Azienda Sanitaria di competenza può effettuare, senza preavviso, controlli presso la cucina e i refettori al fine di verificare le modalità di stoccaggio delle derrate, l'etichettatura degli alimenti, lo stato delle attrezzature in uso, la qualità igienico-nutrizionale del pasto e le condizioni igienico-sanitarie del personale alimentarista, della cucina e delle sale di distribuzione.



MONITORAGGIO PER IL CONTROLLO DELLA QUALITÀ

Diversi sono gli organismi preposti al controllo: i competenti Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione, l'Ufficio preposto dell'Amministrazione Comunale, il Comitato Mensa ed i controlli interni del gestore. Ogni organismo effettua le opportune verifiche con modalità e competenze specifiche in base al ruolo ricoperto.

CONTROLLI EFFETTUATI DAL COMUNE

L'Amministrazione Comunale effettua, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che ritiene opportune, controlli presso la cucina al fine di verificare le modalità di preparazione e confezionamento dei pasti, comprese le modalità di stoccaggio delle derrate, l'etichettatura degli alimenti, l'organizzazione del personale, le condizioni igieniche, lo stato delle attrezzature in uso, e controlli presso i refettori per verificare la conformità del servizio.

CONTROLLI DA PARTE DEL GESTORE

Il gestore svolge controlli periodici attraverso la figura del Responsabile del Servizio che verifica le modalità di preparazione presso le cucine, le modalità di distribuzione del pasto presso i refettori e rimane a disposizione dell'utenza per eventuali informazioni. Il gestore si avvale inoltre di un Laboratorio d'analisi, riconosciuto dal Ministero della Sanità, che con frequenza.



CIRFOOD
EDUCATION



COMUNE DI LEGNAGO



REFERENTI DEL SERVIZIO

Comune di Legnago Ufficio Scuola

mail: ufficioscuola@comune.legnago.vr.it

telefono: 0442 634972

CIRFOOD

Centro di produzione pasti

mail: cp.girasole@cirfood.com

telefono: 0442 620159