



ISTITUTO COMPRENSIVO "G. MOSCATI" BENEVENTO

Via Cosimo Nuzzolo n. 37/a - 82100 BENEVENTO tel. 0824-1909546 - fax 0824-1909554

Cod. mec. bnic84300x - e-mail bnic84300x@istruzione.it

sito web http://www.icmoscatibn.gov.it pec: bnic84300x@pec.istruzione.it



Prot. 3136/C29

Benevento , 3/08/2017

Al Personale Docente – Scuole dell'Infanzia dell'I.C G.Moscati
Ai Genitori (bambini iscritti alle sedi di scuola dell'Infanzia dell'I.C G. Moscati)

Sito web

Oggetto: Regolamento servizio ristorazione scolastica Comune di Benevento - informativa.

Si fa seguito e riferimento alla nota del settore Servizi al Cittadini prot n. 66714 del 2/08/2017 con la quale si comunica che in data 25/07/2017 è stato trasmesso alla G UC E il bando per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale per gli anni scolastici 2017/2018 e 2018/2019.

Viene ,altresi', reso noto che sul sito del Comune di Benevento www. comune.benevento.it – sezione primo piano sono stati pubblicati i diversi atti emanati dall'Ente medesimo (regolamento; carta dei servizi, richiesta servizio mensa scolastica, capitolato e disciplinare di gara , menu') correlati al servizio della mensa scolastica.

Di seguito si ritiene opportuno richiamare i punti salienti del disposto e soprarichiamato Regolamento del servizio di ristorazione scolastica del Comune che esplicita le garanzie sulla qualità del servizio considerato elemento di valutazione per l'individuazione dell'impresa aggiudicataria della disposta gara di appalto.

Regolamento servizio ristorazione scolastica:

- ✓ L'art.5 al fine di assicurare agli utenti del servizio un'alimentazione varia ed equilibrata con il giusto apporto calorico e nutritivo, prevede l'articolazione del menù standard, su cinque settimane, con varianti stagionali, il "menù estivo" (in vigore dal 1° aprile al 31 ottobre) e il "menù invernale" (in vigore dal I° novembre al 31 marzo), elaborato dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) del Dipartimento di Prevenzione dell'A.S.L. BN I. È garantita la fornitura del menù freddo/cestino in occasione di gite scolastiche o visite culturali svolte in giornate scolastiche, su richiesta della scuola; C'è disponibilità di un "menù bianco" per particolari esigenze momentanee e individuali non superiori a 3 giorni. La richiesta di dieta in bianco deve essere segnalata giornalmente alla scuola e certificato medico. È assicurata l'erogazione di diete differenziate al di fine di consentire la partecipazione alla mensa scolastica a tutti gli alunni, compresi quelli affetti da patologie o intolleranze alimentari nonché per motivi religiosi o culturali, da richiedere a cura del genitore o di chi esercita la potestà genitoriale dell'alunno;
- ✓ L'art.6 garantisce il pieno rispetto di tutte le normative della sicurezza alimentare come:
 - A) la rintracciabilità di filiera, l'etichettatura;
 - B) la presenza di un piano di autocontrollo per tutte le fasi di lavorazione e il trasporto (durante tutto il ciclo produttivo a partire dalla ricezione delle

- derrate alimentari nel centro di cottura fino alla consegna dei pasti presso le scuole ogni singola fase viene monitorata attraverso controlli visivi e analitici con particolare attenzione al mantenimento delle temperature dei cibi e registrazione di ciascuna fase);
- C) individuazione, da parte della scuola, di un referente per le operazioni di sorveglianza e di verifica che curi i contatti diretti e immediati con il Comune e con il Dipartimento di Prevenzione della ASL BN 1;
- D) Istituzione di una commissione composta dal Dirigente del Settore Servizi al cittadino o suo delegato/a, dal Dirigente Scolastico o suo delegato e da un genitore utente di- ogni -singolo plesso possibilmente in possesso di esperienze professionali e/o di competenze nel settore della ristorazione. Le riunioni della Commissione si terranno presso i plessi scolastici interessati a seguito di convocazione del Dirigente scolastico d'intesa con il Dirigente del Settore servizi al cittadino.
- ✓ L'art.3 prevede che, la mancata iscrizione al servizio di ristorazione scolastica, comporta l'obbligo, da parte del genitore o di chi esercita la potestà genitoriale, di prelevare il minore per il tempo necessario alla refezione e riaccompagnarlo all'inizio dell'orario delle attività pomeridiane, in quanto l'art.2, dello stesso regolamento, stabilisce che nei locali in cui si svolge il servizio di refezione scolastica non è consentito consumare cibi diversi da quelli forniti dalla ditta appaltatrice del servizio nell'ambito del contratto in vigore";
- ✓ L'art.4 prevede tariffe agevolate a fronte della presentazione, non solo all'atto dell'iscrizione al servizio di ristorazione ma anche nel corso dell'anno, dell'attestazione "ISEE corrente" ai sensi dell'art.9 del D.P.C.M. n.159/2013. Il pagamento dei pasti verrà effettuato in anticipo e, a chiusura di anno o sospensione del servizio, dà diritto al rimborso delle somme versate in eccedenza.

Cordiali Saluti

Il Dirigente Scolastico Dott.ssa Ernestina Cassese

(firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3 comma 2 decreto legislativo 39/93)