

**COMUNE DI POLLICA**

**PROVINCIA DI SALERNO**

C.A.P. 84068 TEL. (0974) Tel. 901004 - 901421 - FAX 901422

C.F. e P.I.V.A. 84 00 12 30 659

**PARCO NAZIONALE DEL CILENTO E VALLO DI DIANO**

**PATRIMONIO UNESCO**

Prot. N° 0009709

Li \_\_\_\_\_

8 NOV 2019

Al Dirigente Scolastico Istituto Comprensivo Statale  
POLLICA

Alla Cooperativa "La Coccinella"  
Via Sorrentini, 51  
(affidataria servizio mensa)  
Tel. 349/0876282  
SAN MAURO CILENTO

Alla Ditta S.C.S. srl  
Località Ancone  
(affidataria fornitura generi alimentari)  
telefono 0974/907899  
CASALVELINO

Alla Ditta "Il Giardino dell'Eden" di Scola Giuseppe  
(Affidataria frutta e verdura)  
Via Ponte, 46  
Tel. 331/9243385  
CASALVELINO

Alla Ditta Vuolo Gaetano  
(affidataria fornitura carne)  
telefono 0974/901347  
POLLICA

Alla Cooperativa Agricola Nuovo Cilento  
(affidataria olio d'oliva)  
Tel. 0974/903239  
SAN MAURO CILENTO

Alla Ditta Tenuta Chirico  
(Affidataria prodotti caseari)  
Tel. 0974/971584  
ASCEA



La mensa, sia per l'inserimento nell'ambito scolastico, essenzialmente educativo, sia per la qualità delle persone alle quali viene affidata la relativa assistenza, partecipa al carattere educativo dell'intera attività scolastica e non è un momento assistenziale di quest'ultima.

La gestione diretta è solitamente più gradita alle famiglie, per lo stretto rapporto che si viene a creare fra gli utenti ed il personale, che gestisce il servizio.

L'aspetto più complesso nella gestione è la relazione con gli utenti, che, per la loro fascia di età, vivono la tematica dell'alimentazione in modo particolare e riversano sul servizio una notevole dose di richieste, sono così sintetizzabili:

1. Costo del servizio;
2. Qualità degli alimenti;
3. Qualità del cibo e tematiche relative ad aspetti dietologici;
4. Tempi e modalità di forniture delle vivande;
5. Coinvolgimento e partecipazione degli utenti;
6. Mensa per i docenti dello Stato.

Per ottimizzare e rendere il più efficiente possibile il servizio quest'Amministrazione, oltre ad assicurare locali, ambienti ed attrezzature igienicamente a norma, stoviglie, macchinari e apparecchiature necessarie, refettori e aule adibite a mensa, controllerà anche:

1. Le materie prime impiegate per la preparazione dei pasti, verificandone le modalità nel rispetto del menù e delle tabelle dietetiche e secondo le presenze quotidiane degli utenti;
2. L'igiene e la pulizia:
  - a) della cucina, comprese frigoriferi e dispense;
  - b) del locale adibito a lavaggio delle stoviglie;
  - c) delle stoviglie, macchinari e apparecchiature necessarie al servizio;
  - d) dei contenitori per il trasporto degli alimenti e la distribuzione dei pasti;
  - e) dei refettori e aule adibite a mensa.
3. Le condizioni igienico dei mezzi di trasporto e le modalità del trasporto stesso;
4. La situazione igienica degli alimenti;
5. La modalità di conservazione e lavorazione dei cibi;
6. La qualità merceologica e l'igienicità delle derrate, nonché la corrispondenza con quanto previsto nella tabella dietetica;
7. L'igiene e la modalità di distribuzione;
8. La rispondenza delle quantità somministrate ai quantitativi previsti dalle tabelle dietetiche;
9. Il riciclo delle eccedenze;
10. La presenza di prodotti e/o materie prime diversi da quelli previsti nella tabella dietetica;
11. La presenza di persone estranee non autorizzate.

Il Comando VV.UU. e l'UTC dovranno effettuare apposite visite, esclusivamente durante il funzionamento del servizio mensa, senza ostacolare il lavoro del personale, di cui dovranno relazionare con apposito verbale.

Il mancato rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti e qualsiasi altro inconveniente relativo al servizio mensa saranno immediatamente segnalati al Sindaco, e all'occorrenza, all'ASL competente, che con nota prot. n° 482/SIAN/01 settembre 2014, ha dettato direttiva a cui attenersi già per l'anno scolastico 2014/2015.

L'istituzione scolastica si impegna a provvedere:

**COMUNE DI POLLICA**

**PROVINCIA DI SALERNO**

C.A.P. 84068 TEL. (0974) Tel. 901004 - 901421 - FAX 901422

C.F. e P.I.V.A. 84 00 12 30 659

**PARCO NAZIONALE DEL CILENTO E VALLO DI DIANO  
PATRIMONIO UNESCO**

Prot. N° 0009709

Li \_\_\_\_\_

8 NOV 2019

Al Dirigente Scolastico Istituto Comprensivo Statale  
POLLICA

Alla Cooperativa "La Coccinella"  
Via Sorrentini, 51  
(affidataria servizio mensa)  
Tel. 349/0876282  
SAN MAURO CILENTO

Alla Ditta S.C.S. srl  
Località Ancone  
(affidataria fornitura generi alimentari)  
telefono 0974/907899  
CASALVELINO

Alla Ditta "Il Giardino dell'Eden" di Scola Giuseppe  
(Affidataria frutta e verdura)  
Via Ponte, 46  
Tel. 331/9243385  
CASALVELINO

Alla Ditta Vuolo Gaetano  
(affidataria fornitura carne)  
telefono 0974/901347  
POLLICA

Alla Cooperativa Agricola Nuovo Cilento  
(affidataria olio d'oliva)  
Tel. 0974/903239  
SAN MAURO CILENTO

Alla Ditta Tenuta Chirico  
(Affidataria prodotti caseari)  
Tel. 0974/971584  
ASCEA

Alla Ditta Chirico Silvano  
(Affidataria pane)  
333/7275097  
CERASO

Alla Ditta Gruppo DAC  
(Affidataria prodotti surgelati)  
Agente Liguori Francesco  
320/9495888  
328/4550045

All'ASL  
Dipartimento di Prevenzione  
Via A. Rubino, 114  
Fax. 0974/75629  
**84078 VALLO DELLA LUCANIA**

Alla Congregazione delle Suore  
Francescane dei Sacri Cuori  
ACCIAROLI

Al Comando Polizia Municipale  
SEDE

Al Responsabile dell'UTC  
SEDE

**OGGETTO: Mensa scolastica anno 2019/2020 -**

Comunicasi che le ditte in indirizzo per la relativa attività di riferimento sono affidatarie delle prestazioni di cui all'oggetto.

Rammentasi che il servizio avrà inizio il dì 11 novembre 2019 e terminerà il 31 maggio 2020, secondo le direttive che possono essere concordate con l'Amministrazione scolastica e comunale.

La Cooperativa "La Coccinella" attenderà ai lavori preparativi dei locali refezione al fine di renderli idonei al servizio, che grava sulle finanze locali, i cui costi vengono in parte coperti con il contributo a carico dell'utente, costituente solo una quota trascurabile del costo del servizio, e per la restante parte a carico del Bilancio Comunale.

E' pertanto evidente come in questo ambito sia essenziale la ricerca di economie e sinergie attraverso un'attenta politica dei costi e una rigorosa osservanza del fabbisogno giornaliero negli ordinativi delle forniture.

Il servizio riguarda varie realtà scolastiche e, in relazione ad esse, va considerato opportunamente e correlativamente al fine anche di razionalizzare i consumi.



La mensa, sia per l'inserimento nell'ambito scolastico, essenzialmente educativo, sia per la qualità delle persone alle quali viene affidata la relativa assistenza, partecipa al carattere educativo dell'intera attività scolastica e non è un momento assistenziale di quest'ultima.

La gestione diretta è solitamente più gradita alle famiglie, per lo stretto rapporto che si viene a creare fra gli utenti ed il personale, che gestisce il servizio.

L'aspetto più complesso nella gestione è la relazione con gli utenti, che, per la loro fascia di età, vivono la tematica dell'alimentazione in modo particolare e riversano sul servizio una notevole dose di richieste, sono così sintetizzabili:

1. Costo del servizio;
2. Qualità degli alimenti;
3. Qualità del cibo e tematiche relative ad aspetti dietologici;
4. Tempi e modalità di forniture delle vivande;
5. Coinvolgimento e partecipazione degli utenti;
6. Mensa per i docenti dello Stato.

Per ottimizzare e rendere il più efficiente possibile il servizio quest'Amministrazione, oltre ad assicurare locali, ambienti ed attrezzature igienicamente a norma, stoviglie, macchinari e apparecchiature necessarie, refettori e aule adibite a mensa, controllerà anche:

1. Le materie prime impiegate per la preparazione dei pasti, verificandone le modalità nel rispetto del menù e delle tabelle dietetiche e secondo le presenze quotidiane degli utenti;
2. L'igiene e la pulizia:
  - a) della cucina, comprese frigoriferi e dispense;
  - b) del locale adibito a lavaggio delle stoviglie;
  - c) delle stoviglie, macchinari e apparecchiature necessarie al servizio;
  - d) dei contenitori per il trasporto degli alimenti e la distribuzione dei pasti;
  - e) dei refettori e aule adibite a mensa.
3. Le condizioni igienico dei mezzi di trasporto e le modalità del trasporto stesso;
4. La situazione igienica degli alimenti;
5. La modalità di conservazione e lavorazione dei cibi;
6. La qualità merceologica e l'igienicità delle derrate, nonché la corrispondenza con quanto previsto nella tabella dietetica;
7. L'igiene e la modalità di distribuzione;
8. La rispondenza delle quantità somministrate ai quantitativi previsti dalle tabelle dietetiche;
9. Il riciclo delle eccedenze;
10. La presenza di prodotti e/o materie prime diversi da quelli previsti nella tabella dietetica;
11. La presenza di persone estranee non autorizzate.

Il Comando VV.UU. e l'UTC dovranno effettuare apposite visite, esclusivamente durante il funzionamento del servizio mensa, senza ostacolare il lavoro del personale, di cui dovranno relazionare con apposito verbale.

Il mancato rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti e qualsiasi altro inconveniente relativo al servizio mensa saranno immediatamente segnalati al Sindaco, e all'occorrenza, all'ASL competente, che con nota prot. n° 482/STAN/01 settembre 2014, ha dettato direttiva a cui attenersi già per l'anno scolastico 2014/2015.

L'istituzione scolastica si impegna a provvedere:

- o All'ordinazione del numero e della tipologia dei pasti;
- o Alla Vigilanza e assistenza agli alunni durante i pasti;
- o All'assistenza ordinaria agli alunni diversamente abili;
- o All'organizzazione dell'orario del servizio per garantire l'accoglienza dei bambini utenti del trasporto scolastico.

Questo Ente provvederà alla provvista del gasolio per riscaldamento degli ambienti secondo gli orari correlati al tempo pieno e per i rifornimenti di gas da cucina alla Ditta legata dal contratto di fornitura.

Il Dirigente vorrà, altresì, sensibilizzare i genitori degli alunni a corrispondere puntualmente le rispettive quote mensili del buono pasto, i cui modelli di pagamento verranno distribuiti dal personale della Cooperativa "La Coccinella", affidataria del servizio, che provvederà a reperire le presenze quotidiane con le attestazioni di versamento per il controllo da parte del Comune.

Le quote mensili confermate anche per quest'anno come negli anni passati, dovranno essere versate sul conto corrente postale di questo Ente n° 15278849, specificando nell'apposito spazio la causale ed indicando anche il periodo a cui si riferisce il versamento, con il nominativo dell'alunno.

Il costo del pasto per ogni docente che il Ministero dell'Istruzione deve riconoscere ex art.7, comma 41, d.l. 95/2012, così come convertito in legge dall'art.1 L. 135/2012 ammonta ad € 6,70 ed è limitato ad un solo docente per ogni classe ammessa al servizio di che trattasi (Circolare ANCI n° 109 del 17 settembre 2012).

Confidando in una fattiva collaborazione, per la migliore riuscita del servizio e per la totale integrazione degli alunni nel momento didattico, si porgono distinti saluti, ricordando che fino a nuovo avviso dovrà essere osservato e reso pubblico l'ultimo menù usato presso codesta struttura scolastica.



IL SINDACO  
dr. Stefano Pisani  
*Stefano Pisani*