



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale



Ministero dell'Istruzione
e del Merito

**AGENDA
SUD**

più apprendimenti
meno divari



Ministero dell'Istruzione
e del Merito

COESIONE
ITALIA 2014-2020

pon

UNIONE EUROPEA

FUTURA
PER L'ITALIA LE SCUOLE



**MINISTERO DELL'ISTRUZIONE
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER LA CALABRIA
ISTITUTO COMPRENSIVO "ALCMEONE"**

Scuola Media-Elementare-Infanzia

88900 CROTONE (KR) - Via Giovanni Paolo II, 330 - C.F. 91021520795 - C.M. KRIC81100B

Tel. Fax 0962 26293 email: kric81100b@istruzione.it

***CAPITOLATO E DISCIPLINARE
SERVIZIO MENSA ALUNNI***

Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020. Asse I – Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE). Asse I – Istruzione – Obiettivi Specifici 10.2 – Azione 10.2.2 – Nota di Adesione prot. n. 134894 del 21 novembre 2023 – Decreto del Ministro dell’istruzione e del merito 30 agosto 2023, n. 176 – c.d. “Agenda SUD”.

Titolo Progetto: “**AGENDA ALCMEONE**”

Codice Progetto: **10.2.2A-FSEPON-CL-2024-36**

CUP: **B19I23001090006**

Art. 1 – Caratteristiche della fornitura

Il costo fisso per la mensa è di MAX € 7,00 comprensivo di Iva e ogni altro onere di legge per pasto. I Percorsi interessati al servizio mensa sono i seguenti:

- N° 10 corsi della durata di 30 ore cadauno per un numero indicativo di giorni 10 per ciascun percorso ed un numero complessivo stimato di 150 alunni per giorno.

Il Costo complessivo verrà calcolato alla chiusura del modulo riconoscendo l’importo previsto per ogni pasto effettivamente erogato così come desunto dai fogli firme delle presenze; pertanto in casodi sospensione del modulo verranno riconosciuti solamente i pasti effettivamente erogati.

Ogni pasto fornito dovrà avere le seguenti caratteristiche minime ed adeguarsi alla tabella dietetica allegata al presente Disciplinare:

- 1. primo piatto pasta o riso;**
- 2. secondo piatto: carne magra di vitello o di pollo o pesce o latticini con prosciutto cotto/crudo;**
- 3. contorno: verdure cotte o crude/patate fritte o bollite/carote-piselli o altri ortaggi;**
- 4. pane e frutta o, in alternativa Dessert;**
- 5. bottiglia acqua minerale;**

Firmato digitalmente da ANNA IANNONE

- con previsione obbligatoria di un pasto alternativo per gli alunni /e che dovessero soffrire di intolleranze/ allergie alimentari
 - Il consumo dei pasti presso i locali dell'istituto dovrà avvenire nei giorni stabiliti a partire dalle ore 13,30 e fino alle ore 14,30;
 - In alternativa alla consumazione presso i locali dell'Istituto, la ditta individuata a richiesta della scuola, dovrà offrire cestini da viaggio contenenti la medesima quantità/qualità di cibo indicato o la possibilità che esso venga sostituito da panini o pezzi di tavola calda di contenuto equivalente.
-
- I pasti alla consegna potranno essere sottoposti a controllo con i mezzi d'indagine e sistemi che l'istituzione Scolastica riterrà più idonei allo scopo di accertare il rispetto dell'igiene. In particolare i controlli potranno accertare che non ricorrano i seguenti casi:
 - ✓ sotto dosaggio delle porzioni;
 - ✓ mancata consegna di uno o più pasti;
 - ✓ non conformità del pasto fornito con quello previsto nel menù;
 - ✓ presenza episodica di corpi estranei;
 - ✓ odore sgradevole.
 - I prodotti dovranno essere preparati e conservati rispettando le norme igienico sanitarie previste dalla normativa vigente.
 - In caso di affidamento del servizio la ditta individuata dovrà dimostrare la disponibilità di un centro di cottura e di preparazione dei pasti ad una distanza non superiore a KM 10 dalla sede di somministrazione;
 - Il servizio dovrà essere reso nel rispetto di quanto vigente in termini di leggi, regolamenti e direttive comunitarie con particolare rilievo al Regolamento di esecuzione della Legge 30 aprile 1962 n. 283 e al suo regolamento di esecuzione 26/03/1980 n. 327 e ss.mm.ii., in materia di disciplina igienica della produzione, vendita e somministrazione di sostanze alimentari, di bevande e di pasti. La ditta, pertanto, solleva l'Istituzione scolastica da qualsiasi responsabilità in ordine alla regolarità igienico sanitaria delle trasformazioni alimentari e della distribuzione, assumendosi tutti gli oneri previsti dal d.lgs. n. 155/97 (Sistema HACCP per l'autocontrollo igienico-sanitario).
 - La ditta aggiudicataria si impegna a garantire la qualità del servizio facendo eseguire piani di controllo sulla qualità dei cibi, sulla sicurezza degli impianti e sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale, rispettando la vigente normativa igienico-sanitaria.
 - La ditta aggiudicataria assume in proprio ogni responsabilità, impegnandosi a tenere indenne la scuola – anche in sede giudiziale – per infortuni o danni subiti da persone, cose, locali, opere od impianti, comunque connessi all'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente contratto.

LA DIRIGENTE SCOLASTICA

Prof.ssa Anna Iannone

Documento informatico firmato digitalmente
ai sensi del D.Lgs 82/2005 s.m.i. e norme collegate,
il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa

() Il documento è firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. 82/2005 s.m.i. e norme collegate e sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa*

TABELLA DIETETICA giornaliera PER SCUOLA PRIMARIA FASCIA DI ETA' 06/10 ANNI

2 tipi di primo piatto:

1 secondo di pesce/carne di vitello/carne bianca/ latticini con prosciutto cotto-cruo

2 contorni alternati generalmente tra uno freddo e uno caldo

3 qualità diverse di frutta fresca (o in alternativa dessert)

cestini misti di pane

TABELLA DIETETICA per il pranzo PER I BAMBINI FASCIA DI ETA' 06/10 ANNI

Alimenti	Grammi
PRIMI PIATTI	
Pasta di semola/riso	80
Pane	60
Olio evo	15
Parmigiano grattato	5
SECONDI PIATTI	
Maiale	60
Pollo/petto	70
Pollo/coscette	70
Tacchino	70
Manzo per ragù	70
Vitellone	70
Platessa	90
Merluzzo	90
Tonno	60
Prosc. cotto	50
Pros. Crudo magro	60
Ricotta	50
Stracchino	60
Caciotta fresca	50
Mozzarella	60
Uova	60

CONTORNI	
Spinaci	130 gr
Broccoli	130 gr
Carote	130 gr
Patate	120 gr
Finocchi	130 gr
Lattuga	50 gr
Piselli	130 gr
Legumi	30 gr
FRUTTA/DESSERT	
Frutta fresca	150 gr
Budino/Barretta	20 gr
Gelato/crostata	50 gr

Il Menù giornaliero dovrà obbligatoriamente prevedere un pasto alternativo per gli alunni /e chedovessero soffrire di intolleranze/allergie alimentari.