

Comune di Sessa Aurunca

Città di Arte e Storia

Provincia di Caserta

Settore II "Servizi Sociali-Pubblica Istruzione-Cultura-Tempo Libero e Sport"

SPETT.LI:

ISTITUTO COMPRENSIVO SAN LEONE IX

ceic8ay008@pec.istruzione.it

ISTITUTO COMPRENSIVO "C. LUCILIO"

ceic8az004@pec.istruzione.it

LORO SEDI

ISTITUTO COMPRENSIVO SAN LEONE IX SESSA AURUNCA
28 SET 2024
PROT. N° 5049 Tit. 5 6

Oggetto: A. S. 2024/2025 - Comunicazione avvio servizio refezione scolastica

La presente per comunicare l'avvio del servizio di refezione scolastica a decorrere dal 30 settembre p.v.

Il Comune di Sessa Aurunca ha messo a disposizione delle famiglie una piattaforma denominata SMARTPA disponibile sia in modalità web che in modalità APP.

La piattaforma dovrà essere utilizzata per l'iscrizione dei propri figli al servizio mensa scolastica, per la gestione delle diete speciali, delle assenze e per il pagamento del ticket mensa. (automatico il ticket mensa).

I genitori dovranno caricare tramite APP le assenze dei propri figli (entro le ore 9.30) per evitare il conteggio del ticket mensa con addebito del relativo costo.

In allegato alla presente troverete l'Avviso pubblicato sul sito istituzionale dell'Ente per le iscrizioni al servizio mensa, le tabelle dietetiche e il menù trasmesso dal competente servizio ASL.

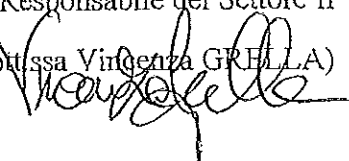
Restiamo a disposizione per ogni necessità.

Distinti saluti.

Sessa Aurunca 27/09/2024

Il Responsabile del Settore II

(Dott.ssa Vincenza GRILLA)





COMUNE DI SESSA AURUNCA
PROVINCIA DI CASERTA



AVVISO

SERVIZI SCOLASTICI – MENSA

In esecuzione della Determinazione n. 454 del 20.09.2024

Si avvisano i genitori che sono aperte le iscrizioni ai servizi scolastici di MENSA per l'anno 2024/2025, con inizio del servizio il 30/09/2024, mediante PIATTAFORMA SMARTPA disponibile in modalità web al link <https://people.smartpa.cloud/smartpa-citizens/direct/76/4563> e app mobile scaricabile dagli store android e ios (play store e apple store). L'accesso avverrà tramite SPID,

La piattaforma consente di gestire e modificare il proprio profilo personale e ricaricare il credito per il ticket giornaliero mediante PagoPa. I GENITORI, A PARTIRE DAL 30/09/2024 DOVRANNO TASSATIVAMENTE INSERIRE LE ASSENZE DEI PROPRI FIGLI, DIVERSAMENTE VERRA' ADDEBITATO IL TICKET PER IL PASTO. Per le iscrizioni già presentate negli anni scolastici precedenti, sarà necessario effettuare nuovamente l'iscrizione aggiornando i dati.

Il pagamento della quota di compartecipazione dovrà avvenire sulla base della fascia di reddito di ISEE (certificazione in corso di validità). L'Ente dà la possibilità di integrare, in qualsiasi momento, l'indicatore della situazione economica (ISEE), che avrà effetto dalla data di presentazione registrata nella piattaforma di gestione online e non avrà effetto retroattivo.

TARIFFE DEL SERVIZIO

ISEE EURO	TARIFFA 1° figlio Euro
0 - 100,00	0.40 (a partire dal 2° figlio)
100,01-4.000,00	0.40
4.000,01-8.000,00	0.60
8.000,01-10.000,00	1.50
10.000,01-18.000,00	2.00
18.000,01-22.000,00	2.50
22.000,01-28.000,00	3.00
28.000,01 e oltre	3.70
SENZA ISEE	3.80

Per informazioni contattare 389 6473866/ 0823 602484

Qui i video tutorial su youtube: <https://bit.ly/3EZQ1CD>

PASSESSORE ALLA PUBBLICA ISTRUZIONE

D.ssa Simona Pollano

LA RESPONSABILE DEL SETTORE II

D.ssa Vincenza Grella

ASL CASERTA

Dipartimento di Prevenzione

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Requisiti e caratteristiche delle sostanze e dei prodotti alimentari

Raccomandazioni

Premesso che

Le derrate alimentari, al fine di garantire un'uniformità qualitativa sotto i profili sensoriali e igienico, devono avere caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili

Si specifica quanto segue

Latte e derivati

Latte fresco intero pastorizzato.

Parmigiano Reggiano con stagionatura non inferiore a 12 mesi.

Formaggio fresco, fior di latte e yogurt, confezionati e prodotti in stabilimento con numero di riconoscimento CE.

Grassi da condimento

Olio extra vergine d'oliva - burro

Legumi secchi

Legumi in confezioni originali, mondati, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati.

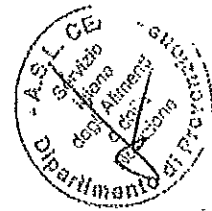
Pane

Pane di farina di grano tenero tipo 00/ pane integrale preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, non caldo, senza cattivi odori. Sarà esplicitato il divieto all'uso di pane riscaldato, surgelato o non completamente cotto.

Pizza al pomodoro

Prodotta con farina di tipo "0", a lievitazione naturale, cotta in forno alloggiata in teglie in acciaio inox.

Ingredienti: farina "0", pomodori pelati o polpa pronta, olio extra vergine di oliva, lievito di birra/ naturale, sale iodato.



tracce di appassimento, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terrosità; devono essere accuratamente mondati, puliti ed esenti da parassiti.

Fagiolini e piselli fini/finissimi se utilizzati come contorno.

Gli ortaggi a bulbo (patate) non devono presentare germogli.

La frutta, di indicata pezzatura, *sarà opportunamente variata* (mele, pere, agrumi, banane, kiwi etc.)

Salumi

Prosciutto cotto privo di fibrosità e parti tendinee, senza rammollimenti o aree vuote, esente da difetti interni o esterni, privo di polifosfati aggiunti, di glutammato monopodico, di caseinati e/o latte in polvere (ciò a ragione della destinazione anche a diete particolari) e non eccessivamente speziato o aromatizzato.

La fetta dovrà presentarsi compatta, asciutta e morbida, di colore rosa opaco, senza aree gelatinose o spazi vuoti, di odore gradevole. Il sapore deve essere tipico, dolce.

Lo strato lipidico deve essere ben coeso, distribuito esternamente al prodotto; il grasso bianco e compatto deve essere facilmente asportabile.

Prosciutto crudo tipo dolce, a maturazione completa o stagionatura di almeno 14-16 mesi, il prodotto dovrà avere giusta consistenza, colore rosa-rosso uniforme al taglio, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale; giusto grado di salatura, odore tipico e aromatico, sapore gradevole.

Bresaola non eccessivamente secca, ben pressata, priva di tendini, aponeurosi e grasso, con un minimo di 45 giorni di stagionatura.

Uova

Le uova confezionate, di categoria A extra, devono provenire da stabilimenti con numero di autorizzazione MiPAAF; le procedure di conservazione, sgusciatura a crudo e cottura delle uova, saranno oggetto della massima attenzione.

Si specificherà il divieto al consumo di uova non completamente cotte.

Prodotti ittici

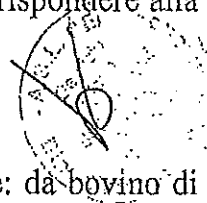
I filetti di merluzzo surgelati, in confezioni originali, dovranno presentare *carni di colore bianco*, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o di resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione



Tonno all'olio di oliva e naturale

Tonno di prima scelta, di produzione nazionale od estera, confezionato in scatole di banda stagnata.

Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua. Il prodotto deve avere almeno sei mesi di maturazione e deve rispondere alla vigente normativa di legge in materia.



Carni

Le carni, di primo taglio (parte anatomica coscia) dovranno provenire: da bovino di età non superiore ai 24 mesi, suino e vitello.

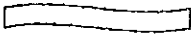
Le carni avicole (pollo e tacchino) devono essere fresche e prive di odori o sapori anomali. La pelle deve essere completamente spennata e spiumata ed esente da residui di peli, da grumi di sangue, da fratture e da tagli.

Surgelati (spinaci, piselli, patate, carote, broccoli, bietoline e pesce)

Dovrà essere rispettata la catena del freddo. I prodotti surgelati, in confezioni originali, dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie, di consistenza non legnosa né spapolata.

Saranno esclusi dal ciclo produttivo i prodotti con segni comprovanti un avvenuto o parziale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e di grumi all'interno. Il prodotto una volta scongelato, non potrà essere ricongelato e dovrà essere consumato entro le ventiquattro ore.

Fagiolini e piselli surgelati fini/finissimi se utilizzati come contorno.



- Oltre al rispetto dei parametri cosiddetti oggettivi (forma, pezzatura, calibro ecc.) e qualitativi (consistenza, gusto, aroma, requisiti nutrizionali ecc.) sopramenzionati si fa riferimento e si riporta quanto indicato dal comma 4 dell'art.

Comune di Sessa Aurunca Prot. n. 003499 del 29-09-2021 in partenza
Comune di Sessa Aurunca Prot. n. 0029000 del 02-09-2022 in arrivo

59 ("Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità") della L. n° 488 del 23/12/99 (G.U. n. 302 del 27/12/99): "Per garantire la promozione della produzione agricola biologica e di qualità, le istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche ed ospedaliere prevedono nelle diete giornaliere l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto nazionale della nutrizione. Gli appalti pubblici di servizi relativi alla ristorazione delle istituzioni suddette sono aggiudicati ai sensi dell'articolo 23, comma 1, lettera b), del decreto legislativo 17 marzo 1995, n.157, e successive modificazioni, attribuendo valore preminente all'elemento relativo alla qualità dei prodotti agricoli offerti."

Si segnala che, come previsto nella Legge n. 55 del 21 marzo 2005 (Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica - GU n. 91 del 20-04-2005), verrà utilizzato il sale arricchito di iodio.

Si specifica inoltre quanto segue

- La tabella dietetica prevede, spesso, la possibilità di scelta fra due primi, due secondi e due contorni ciò al fine di poter adeguare il menù alle diverse stagioni e/o per soddisfare i diversi gusti dei bambini.
- E' opportuno inserire nel capitolato, previa condivisione del significato con l'utenza e la scuola, la necessità di evitare la somministrazione di una seconda porzione, soprattutto del primo piatto, per evitare un apporto eccessivo di calorie e per modificare le abitudini alimentari, nell'ambito della prevenzione dell'obesità.
- La quantità degli alimenti della tabella è riferita alla parte edibile e a crudo ;
- Tutte le derrate alimentari impiegate non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.);
- Non è previsto l'utilizzo di alimenti freschi e/o surgelati precotti
- Per il consumo debbono essere utilizzate stoviglie monouso oppure stoviglie pluriuso lavate in lavastoviglie;



Comune di Sessa Aurunca Prot. n. 0034995 del 29-09-2023 partenza
Comune di Sessa Aurunca Prot. n. 0029000 del 02-09-2022 in arrivo

- In adesione ai possibili differenti gusti, ove previsto è consigliabile servire a parte il parmigiano Reggiano ed il limone.
- Devono essere rispettati i requisiti previsti dall'All. II Reg. CE 852/2004, anche relativamente a quanto disposto per gli addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti.
- Il pane, il formaggio, ed i salumi vanno distribuiti in porzioni singole chiuse in idonee confezioni;
- Per frutta fresca di stagione si intende la frutta presente sul mercato, da variare ogni giorno.
- Non è prevista cottura mediante frittura.
- E' utile che i pomodori pelati per la preparazione del sugo vengano adeguatamente passati.
- E' utile che i legumi ed alcuni ortaggi e verdure vengano passati e/o frullati.
- Basilico, prezzemolo, cipolla, aglio ed altre spezie, qualora utilizzati nella preparazione delle pietanze, è preferibile escluderne la presenza in pezzi al momento del consumo.
- Non è previsto l'uso di dadi da brodo contenenti glutammato di sodio

Il Dirigente Medico SLAN

Dr.ssa R. D'Onofrio

