



DIREZIONE DIDATTICA 2° CIRCOLO – AVELLINO



DIREZIONE, SEGRETERIA E UFFICI AMMINISTRATIVI: Via Cristoforo Colombo, 74 - 83100 Avellino (AV)

SEDI DIDATTICHE: Primaria e Infanzia Via Colombo; Primaria Via Roma; Infanzia Gennarelli; Infanzia Valle

Cod. Fis. 80007090642 - Cod. Mec. AVEE00200X - Sito WEB: www.secondocircoloavellino.edu.it

E-mail: avee00200x@istruzione.it - PEC: avee00200x@pec.istruzione.it



Tel. 0825.200614 (DS) - 0825.200611 (DSGA)

Tel. 0825.200612 (Personale) - 0825.200613 (Alunni) - 0825.200615 (Protocollo) - 0825.200610 (Contabilità)

- *Ai Genitori degli alunni interessati
per il tramite dei Docenti*
 - *Ai docenti tutti
Scuola dell'Infanzia*
 - *Ai docenti delle Classi III B e IV C
Scuola Primaria Colombo*
 - *Ai docenti della Classe I A
Scuola Primaria Via Roma*
 - *Al DSGA
per l'organizzazione del servizio*
 - *All'Albo*

Oggetto: Inizio servizio mensa – Orario

Si avvisano le SS.LL. in indirizzo che il Comune di Avellino, con Nota Prot. n. 73976 del 26.09.2019, comunica che il servizio mensa avrà inizio **lunedì 30 settembre 2019 ad eccezione del Plesso di Via Roma (classe I B) “dove l’inizio del servizio slitterà di qualche giorno per motivi organizzativi”**.

Si ricorda pertanto che il servizio sarà svolto tenendo conto dei seguenti orari:

- ✓ **Scuola dell'Infanzia: dalle ore 12:30 alle ore 13:30**
- ✓ **Scuola Primaria: dalle ore 13:15 alle ore 14:15**

SI ALLEGA ALLA PRESENTE COMUNICAZIONE COMUNE DI AVELLINO

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Mary Morrison
Documento firmato digitalmente
Ai sensi del D. Lgs. 82/2005 e ss.mm.ii.



Comune di Avellino
Servizio Pubblica Istruzione

Avellino, 26/09/19
Prot. n° 73946

Ai Sigg. Dirigenti scolastici
degli Istituti Compresivi e Circoli Didattici
Avellino

Ai docenti e ai genitori degli alunni
interessati al servizio di refezione scolastica

OGGETTO: INIZIO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA- A.S.2019/20

SI COMUNICA

che il **servizio di refezione scolastica avrà inizio lunedì 30 settembre 2019** e sarà espletato dalla ditta Global Service srl con sede 80137 Napoli- via Foria,136, ditta aggiudicataria del servizio per gli aa.ss. 2018/19 -2019/20 – 2020/21.

Si precisa che il servizio mensa avrà inizio presso tutti i plessi ove è attivo il servizio medesimo, ad eccezione dei n. 2 nuovi refettori ubicati presso la Scuola Primaria di via Roma e la Scuola Secondaria di 1° Grado "L. Da Vinci", dove l'inizio della mensa slitterà di qualche giorno per motivi organizzativi. Si procederà con successivo avviso a comunicare la data di attivazione dei n. 2 nuovi refettori.

Il servizio avrà inizio con la somministrazione della 1^ **settimana del Menù** adottato e predisposto dall'ASL di competenza e lo stesso dovrà essere reso noto ai soggetti coinvolti in ambito scolastico (insegnanti/personale a.t.a.) e ai genitori/tutori dei bambini che partecipano alla mensa.

Gli **orari** di somministrazione restano confermati quelli previsti nel Capitolato Speciale d'Appalto: per le Scuole dell'Infanzia ore 12.30, per le Scuole Primarie ore 13.30. Eventuali diverse esigenze dovranno essere concordate direttamente con l'appaltatore.

Il referente in loco della ditta aggiudicataria, quale supervisore di tutte le attività oggetto del presente appalto nonché in grado di intervenire immediatamente nel caso di urgenze o disservizi è il dott. Palermo Danilo.

Si ricorda, ai sensi dell'art. 35 del Capitolato Speciale d'Appalto, che presso ogni plesso ove è attivo il servizio mensa, dovrà essere nominato **un rappresentante dei genitori**. Laddove nello stesso edificio scolastico siano interessate al servizio mensa sia classi di scuola materna che di scuola elementare, dovrà essere nominato un diverso rappresentante dei genitori per i due distinti ordini di scuola.

Durante detti sopralluoghi il rappresentante nominato potrà:

- accedere in refettorio munito di camice bianco senza nessuna specifica autorizzazione sanitaria;
- assaggiare il pasto fornito agli alunni, al fine di assaporare quanto somministrato ai piccoli utenti, senza necessità di effettuare un pranzo completo;
- accedere nei locali cucina solo in casi eccezionali e per determinate esigenze, sempre munito del camice bianco, nonché di calzari e cuffia.

Il rappresentante nominato non dovrà assolutamente interferire con l'attività educativa docente/alunno, né tanto meno intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze della Ditta appaltatrice, ma procedere ad una osservazione discreta.

Eventuali anomalie riscontrate dai suddetti rappresentanti dovranno essere comunicate tempestivamente ai Dirigenti scolastici di riferimento, che provvederanno ad interessare sia la competente Azienda Sanitaria Locale, che lo scrivente Ufficio, al fine di consentire in tempo utile ogni relativo adempimento, garantendo una sempre più reciproca collaborazione.

A tal fine,

SI CHIEDE

alle SS.LL. di trasmettere l'elenco dei rappresentanti nominati per ogni plesso scolastico.

Infine, per opportuna conoscenza, si ribadisce quanto segue:

- per i soli residenti nel Comune di Avellino sono previste le seguenti agevolazioni approvate con deliberazione commissariale con poteri di giunta n° 30 del 26/03/2019:

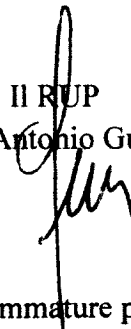
Fascia	ISEE	Costo Unitario
Prima fascia	Fino a € 3.000,00	Esenzione totale
Seconda fascia	Da 3.000,01 a € 6.000,00	50% del costo effettivo (€ 1,53)
Terza fascia	Oltre € 6.000,01	Prezzo pieno (€ 3,05)

Per fruire delle agevolazioni occorre presentare on-line il modello Isee in corso di validità.

- Per i non residenti nel Comune di Avellino verrà applicato il costo pieno ed effettivo del pasto.
- La prenotazione giornaliera del pasto, anche per quest'anno, sarà automatica. Il genitore sarà tenuto a **segnalare esclusivamente l'eventuale disdetta.**

Riconfermando la piena disponibilità a fornire ogni altra utile informazione, si porgono distinti saluti e si sollecita la **più ampia divulgazione della presente comunicazione agli utenti interessati.**

Il RUP
dott. Antonio Guarini



Si allega:

- **menù** vidimato dall'ASL corredato da tabella dietetica con le grammature previste

TABELLA DIETETICA
MENU' SCOLASTICO - 4^ SETTIMANA

LUNEDI' - 4^ SETTIMANA	quantità pro-capite grammi		
	Materna	Elementare	Media
Pasta al pomodoro			
Pasta	60	70	80
Pomodori pelati e passati	60	70	80
parmigiano o grana grattugiato	5	6	8
Olio extra vergine d'oliva	4	4	5
sale / cipolle	q.b.	q.b.	q.b.
Prosciutto cotto	49	50	70
Spinaci al burro			
Spinaci	120	150	180
Burro	3	5	6
Parmigiano o grana grattugiato	2	3	4
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

MARTEDI' - 4^ SETTIMANA	quantità pro-capite grammi		
	Materna	Elementare	Media
Pasta e zucchine			
Pasta	60	70	80
Zucchine	30	40	40
Pomodori pelati	20	30	30
Olio extra vergine d'oliva	4	4	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano o grana grattugiato	5	5	6
Petto di pollo in cotoletta			
Petto di pollo	70	80	100
Uova	1 ogni 5 raz.	1 ogni 5 raz.	1 ogni 5 raz.
Olio extra vergine d'oliva	3	3	5
Pane grattugiato / sale	q.b.	q.b.	q.b.
Pure' di patate			
Patate fresche	100	150	200
Latte intero	15	20	30
Burro	4	6	8
Parmigiano Reggiano	3	4	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

MERCOLEDI' - 4^ SETTIMANA	quantità pro-capite grammi		
	Materna	Elementare	Media
Risotto agli spinaci			
riso	60	70	80
brodo	q.b.	q.b.	q.b.
spinaci passati	30	40	50
Parmigiano o grana grattugiato	5	6	7
Sale e cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extra vergine d'oliva	5	5	6
Scaloppine di Vitello			
Fettine di vitello 1° taglio	70	80	100
Olio extra vergine d'oliva	4	5	6
Farina / sale	q.b.	q.b.	q.b.
Mais	120	140	160
Olio extra vergine d'oliva	4	4	4
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

GIOVEDI' - 4^ SETTIMANA	quantità pro-capite grammi		
	Materna	Elementare	Media
Gnocchetti sardi al pomodori			
Gnocchetti sardi	60	70	80
Pomodori pelati e passati	50	60	70
Parmigiano o grana grattugiato	5	6	8
Sale / cipolle	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extra vergine d'oliva	4	4	5
Bocconcini			
Bocconcino	50	70	100
Fagiolini all'insalata			
Fagiolini	150	200	200
Olio extra vergine d'oliva	4	4	4
aglio / sale	q.b.	q.b.	q.b.

VENERDI' - 4^ SETTIMANA	quantità pro-capite grammi		
	Materna	Elementare	Media
Pasta e piselli			
Pasta	60	70	80
Piselli	30	40	40
Pomodori pelati	20	30	30
Olio extra vergine d'oliva	4	4	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano o grana grattugiato	5	5	6
Merluzzo gratinato			
Merluzzo	100	120	120
Pane grattugiato	10	10	10
Aglio / prezzemolo sale	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extra vergine d'oliva	4	5	5
Carote all'insalata			
Carote fresche	100	100	120
Olio extra vergine d'oliva	4	4	5
Sale / aceto balsamico	q.b.	q.b.	q.b.

PAG 4

Le grammature proposte si riferiscono agli alimenti a crudo ed al netto degli scarti (solo parte edibile)

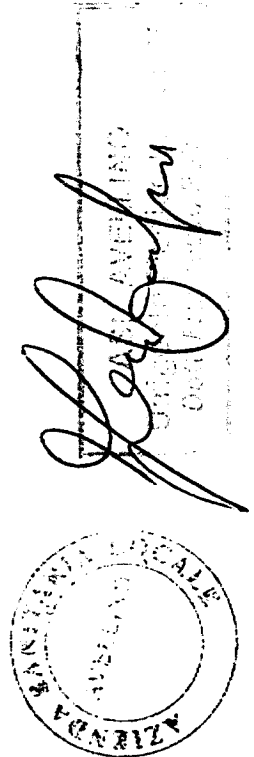


TABELLA DIETETICA
MENU' SCOLASTICO - 3^A SETTIMANA

LUNEDI' 3^A SETTIMANA	quantità pro-capite grammi		
	Materna	Elementare	Media
Rigatoni al burro			
Rigatoni o altro formato	60	70	80
Burro	4	5	6
Parmigiano o grana grattugiato	5	6	8
Sale / latte	q.b.	q.b.	q.b.
filetto di vitello alla pizzaiola			
Fettina di vitello 1° taglio	70	80	100
Olio extra vergine d'oliva	4	5	6
Pomodori pelati	20	30	30
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Carote alla julienne			
Carote	100	100	120
Olio extra vergine d'oliva	4	4	5
Sale / limone / aceto balsamico	q.b.	q.b.	q.b.

MARTEDI' 3^A SETTIMANA	quantità pro-capite in grammi		
	Materna	Elementare	Media
Pasta e ceci			
Pasta	50	60	70
ceci	30	35	40
Cipolla / olio / sale	q.b.	q.b.	q.b.
Bastoncini di pesce al forno			
Bastoncini (merluzzo)	70	100	130
Maie	120	140	160
Olio e sale	q.b.	q.b.	q.b.

MERCOLEDI' - 3^A SETTIMANA	quantità pro-capite in grammi		
	Materna	Elementare	Media
Pasta al pomodoro			
Pasta	60	70	80
Pomodori pelati e passati	60	70	80
cipolle / sale	q.b.	q.b.	q.b.
parmigiano o grana grattugiato	5	6	8
Olio extra vergine d'oliva	4	4	5
Pollo al forno			
Coscia di pollo	120	120	120
sale / aromi	q.b.	q.b.	q.b.
Spinaci all'agro			
Spinaci-	150	180	200
Limone	15	20	20
Olio extra vergine d'oliva	4	4	4
Sale / aglio	q.b.	q.b.	q.b.

GIOVEDI' - 3^A SETTIMANA	quantità pro-capite in grammi		
	Materna	Elementare	Media
Minestrone di riso			
Riso parboiled	50	50	60
Verdure miste	80	90	90
Pomodori	20	30	30
Olio extra vergine d'oliva	4	4	5
sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano o grana grattugiato	4	5	6
Frittata al forno			
Uova	1	1	1
Olio extra vergine d'oliva / sale	q.b.	q.b.	q.b.
prezzemolo / parmigiano	q.b.	q.b.	q.b.
Piselli con prosciutto			
Piselli	150	180	200
Prosciutto	15	18	20
Olio extra vergine d'oliva	3	4	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

VENERDI' - 3^A SETTIMANA	quantità pro-capite in grammi		
	Materna	Elementare	Media
Pasta e patate			
Pasta	50	50	60
Patate	60	60	70
Carote, sedano e cipolla	10	15	20
Parmigiano o grana grattugiato	5	6	8
Olio extra vergine d'oliva	4	4	5
Sale e brodo	q.b.	q.b.	q.b.
Mozzarella	50	70	100
Fagiolini all'insalata			
Fagiolini	150	200	200
Olio extra vergine d'oliva	4	4	4
aglio / sale	q.b.	q.b.	q.b.

pag. 3

Le grammature proposte si riferiscono agli alimenti a crudo ed al netto degli scarti (solo parte edibile)

TABELLA DIETETICA
MENU' SCOLASTICO - 2^ SETTIMANA

LUNEDI' - 2^ SETTIMANA	quantità pro-capite in grammi		
	Materna	Elementare	Media
Passato di verdura con pasta			
pasta	40	50	60
Verdure miste	80	90	90
Pomodori	20	30	30
Olio extra vergine d'oliva	4	4	5
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano o grana grattugiato	5	5	5
tacchino in umido			
Coscio di tacchino a pezzi senza osso	70	90	100
Pomodori pelati	10	15	20
Olio extra vergine d'oliva	4	5	5
Farina, sale e cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
mais	120	140	160
Olio extra vergine d'oliva	4	4	4
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

GIOVEDI' 2^ SETTIMANA	quantità pro-capite in grammi		
	Materna	Elementare	Media
Risotto alla milanese			
Riso	60	70	80
Brodo	q.b.	q.b.	q.b.
Zafferano	1 bustina/5	1 bustina/5	1 bustina/5
Parmigiano o grana grattugiato	5	6	7
Burro	4	5	6
Sale e cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
Arista di maiale			
Maiale magro	60	80	100
Olio extra vergine d'oliva	4	5	6
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Patate prezzemolate			
Patate	150	200	200
Olio extra vergine d'oliva	4	4	4
sale / aglio e prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.

MARTEDI' - 2^ SETTIMANA			
	Materna	Elementare	Media
Gnocchetti sardi al pomodoro			
Gnocchetti sardi	60	70	80
Pomodori pelati e passati	50	50	70
Parmigiano o grana grattugiato	5	6	8
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extra vergine d'oliva	4	4	5
Grana/caciotta/ provolone dolce	50	60	70
Fagiolini all'insalata			
Fagiolini	150	200	200
Olio extra vergine d'oliva	4	4	4
Aglio / sale	q.b.	q.b.	q.b.

VENERDI' - 2^ SETTIMANA	quantità pro-capite in grammi		
	Materna	Elementare	Media
Pastina all'uovo in brodo vegetale			
Pastina all'uovo	60	70	80
Carote, sedano e cipolla	10	15	20
Parmigiano o grana grattugiato	5	6	8
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extra vergine d'oliva	4	4	5
Prosciutto cotto	40	50	70
Spinaci al burro			
Spinaci	120	150	180
Burro	3	5	6
Parmigiano o grana grattugiato	2	3	4
Sale	q.b.	q.b.	q.b.

MERCOLEDI' 2^ SETTIMANA			
	Materna	Elementare	Media
Pasta e fagioli			
Pasta	50	60	70
Fagioli	40	45	50
cipolla / olio / sale	q.b.	q.b.	q.b.
Platessa impanata			
Platessa	80	100	120
Uova / pane grattugiato	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extra vergine d'oliva / sale	q.b.	q.b.	q.b.
Carote all'insalata			
Carote fresche	100	100	120
Olio extra vergine d'oliva	4	4	5
sale / limone / aceto balsamico	q.b.	q.b.	q.b.

PAG. 2

Le grammature proposte si riferiscono agli alimenti a crudo ed al netto degli scarti (solo parte edibile)

**TABELLA DIETICA
MENU' SCOLASTICO - 1^a SETTIMANA**

GIOVEDI' - 1^a SETTIMANA			
quantità pro-capite in grammi	Materna	Elementare	Media
Fusilli	60	70	80
Piselli	20	30	40
Prosciutto cotto	20	20	20
Olio extra vergine di oliva	5	5	6
Sale fci-polle	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano o grana grattugiato	5	6	8
Cottolenta di pollo al forno			
Petto di pollo	70	80	100
uova	1 ogni 5 raz	1 ogni 5 raz	1 ogni 5 raz
Olio extra vergine d'oliva	3	3	5
Pane grattugiato / sale	q.b.	q.b.	q.b.
Fagiolini all'insalata			
Fagiolini	150	200	200
Olio extra vergine d'oliva	4	4	4
sale / aglio	q.b.	q.b.	q.b.

VENERDI' - 1^a SETTIMANA			
quantità pro-capite in grammi	Materna	Elementare	Media
Pasta al gratin	60	70	80
Pasta	30	30	30
Besciamella	10	10	15
Fontina a tocchetti	5	6	8
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extra vergine d'oliva	5	5	7
Mertuzzo gratinato			
Mertuzzo	100	120	120
Pane grattugiato	10	10	10
Aglio e prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extra vergine d'oliva	4	4	5
Carote all'insalata			
Carote fresche	100	100	120
Olio extra vergine d'oliva	4	4	5
sale / limone / aceto balsamico	q.b.	q.b.	q.b.

Le grammature proposte si riferiscono agli alimenti a crudo ed al netto degli scarti (solo parte edibile)

PAG. 1

LUNEDI' - 1^a SETTIMANA			
quantità pro-capite in grammi	Materna	Elementare	Media
Pasta e lenticchie	50	60	70
pasta	30	35	40
lenticchie	q.b.	q.b.	q.b.
cipolla / olio / sale	50	70	100
Bocconcini			
Broccoli all'insalata	100	120	140
Broccoli	5	5	6
Olio extra vergine di oliva	q.b.	q.b.	q.b.
Sale e limone			

MARTEDI' - 1^a SETTIMANA			
quantità pro-capite in grammi	Materna	Elementare	Media
Risotto con zucca	60	70	80
Brodo	q.b.	q.b.	q.b.
Zucca	30	40	50
Parmigiano o grana grattugiato	5	6	7
Sale e cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extra vergine di oliva	5	5	6
Scaloppine di vitello			
Fettine di vitello 1" tagliato	70	80	100
Olio extra vergine d'oliva	4	5	6
Farina/ sale	q.b.	q.b.	q.b.
Carote all'insalata			
Carote fresche	100	100	120
Olio extra vergine d'oliva	4	4	5
Olio extra vergine d'oliva	4	4	5
sale / limone / aceto balsamico	q.b.	q.b.	q.b.

MERCOLEDI' - 1^a SETTIMANA			
quantità pro-capite in grammi	Materna	Elementare	Media
Pasta al pomodoro	60	70	80
Pomodori Pelati e passati	60	70	80
Parmigiano o grana grattugiato	5	6	8
Sale / cipolle	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extra vergine di oliva	4	4	5
Frittata al forno			
uova	1	1	1
Olio extra vergine di oliva	q.b.	q.b.	q.b.
Bietta all'insalata			
Bietta	130	150	150
Olio extra vergine di oliva	5	5	6
sale / limone / aceto balsamico	q.b.	q.b.	q.b.

U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
MENU'

AA.SS. 2018/19 – 2019/20-2020/21

Prima settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta e lenticchie	Risotto con zucca	Pasta al pomodoro	Fusilli, piselli e prosciutto cotto	Pasta al gratin
Bocconcino	Scaloppina di vitello	Frittata al forno	Cotoletta di pollo	Merluzzo gratinato
Broccoli all'insalata	Carote all'insalata	Bieta all'insalata	Fagiolini all'insalata	Carote all'insalata

Seconda settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Passato di verdure con pasta	Gnocchetti sardi al pomodoro	Pasta e fagioli	Risotto alla milanese	Pastina all'uovo in brodo vegetale
Tacchino in umido	Grana/Caciotta/Provolone dolce	Platessa impanata	Arista di maiale	Prosciutto cotto
Mais	Fagiolini all'insalata	Carote all'insalata	Patate prezzemolate	Spinaci al burro

Terza settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Rigatoni al burro	Pasta e ceci	Pasta al pomodoro	Minestrone di riso	Pasta e patate mozzarella
Filetto di vitello alla pizzaiola	Bastoncini di pesce al forno	Pollo al forno	Frittata al forno	
Carote alla julienne	mais	Spinaci all'agro	Piselli con prosciutto	Fagiolini all'insalata

Quarta settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta al pomodoro	Pasta e zucchine	Risotto agli spinaci	Gnocchetti sardi al pomodoro	Pasta e piselli
Prosciutto cotto	Petto di pollo in cotoletta	Scaloppina di vitello	Bocconcino	Merluzzo gratinato
Spinaci al burro	Purè di patate	Mais	Fagiolini all'insalata	Carote all'insalata

Ogni giorno dovrà essere previsto inoltre un panino di circa 50 grammi e frutta fresca di stagione (200 gr circa) e acqua minerale naturale



ASL AVELLINO
Dirigente Medico Dr. O. SIANI
Dott. Francesco Pelicciolo