COMUNE DI AMATRICE **ISTITUZIONE FORMATIVA RIETI**

ACCORDO EX ART. 15 DELLA LEGGE 7 AGOSTO 1990 N. 241

TRA

Il **Comune di Amatrice**, con sede legale in Amatrice, corso Umberto I n. 70, C.F. 00110480571, in persona del Sindaco Pro Tempore Filippo Palombini in qualità di legale rappresentante, domiciliato per la carica presso la sede dell'Ente, richiamate le autorizzazioni alla stipula del presente accordo con riferimento, dalla Delibera di Consiglio Comunale n. 41 del 31/8/2015, esecutiva, di seguito denominato Comune;

E

L'**Istituzione Formativa di Rieti**, con sede legale in Rieti, via dell'elettronica snc, C.F. 90045610574, in persona del Direttore Generale Dott. Fabio Barberi, in qualità di legale rappresentante, domiciliato per la carica presso la sede dell'Ente, richiamate le autorizzazioni alla stipula del presente accordo dal Consiglio di Amministrazione nella seduta del 22.12.2015, di seguito denominato IFR (ribadito nella seduta del CDA del 12/08/2018);

PREMESSO CHE

- l'art. 15 della Legge 7 agosto 1990, n. 241 stabilisce che le Amministrazioni Pubbliche possono concludere tra loro accordi per disciplinare lo svolgimento in collaborazione di attività di interesse comune e che per tali accordi si osservano, in quanto applicabili, le disposizioni previste dall'art. 11, commi 2 e 3 della medesima legge;
- che un'autorità pubblica può adempiere ai propri compiti anche in collaborazione con altre amministrazioni, in alternativa allo svolgimento di procedure di evidenza pubblica di scelta del contraente, cui affidare l'attività, purché l'accordo fra amministrazioni preveda un'effettiva cooperazione fra i due enti senza prevedere un compenso e senza porre un prestatore privato in una situazione privilegiata rispetto ai suoi concorrenti;
- attraverso tale accordo l'Istituzione Formativa di Rieti può:
  - permettere ai propri studenti di integrare il percorso formativo;
  - favorire l'inserimento formativo attraverso la sperimentazione di servizi di ristorazione diversi da quelli tradizionali ma che comunque ricoprono una quota importante del mercato della ristorazione;
  - promuovere i prodotti tipici della provincia di Rieti;
- che il Comune può provvedere alla refezione scolastica degli studenti del plesso scolastico "Romolo Capranica":
  - promuovendo la cultura dei prodotti tipici territoriali;
  - evitando agli alunni della scuola primaria il disagio del trasporto tramite scuolabus presso eventuali altre strutture di operatori economici dove ricevono il pasto e le relative spese;
  - riducendo la distanza tra il punto di cottura per gli alunni della scuola ed il luogo dove gli stessi ricevono il pasto;

- che l' l'Istituzione Formativa di Rieti si è dichiarata disponibile ad eseguire le prestazioni richieste e che l'attività oggetto del presente accordo non comporterà alcun pregiudizio allo svolgimento delle normali attività didattiche del CPFP Alberghiero Amatrice;
- che detta attività risulta compatibile, nei modi e nella misura, con le finalità istituzionali sia del Comune che dell'Istituzione Formativa;

CONSIDERATO CHE

Il presente accordo viene stipulato facendo riferimento ad un progetto di un servizio già in atto tra il Comune di Amatrice e l'IFR, interrotto a causa degli eventi derivanti dal sisma del 2016, che di seguito si indicano i termini e le modalità di attuazione previsti :

a) il Comune ha approvato il testo del presente accordo con delibera di Consiglio Comunale n. 41 del 31/8/2015;

b) Il Consiglio di Amministrazione dell'Istituzione Formativa di Rieti, nella seduta del 22.12.2015 ha approvato lo specifico progetto attuativo del presente accordo denominato "A Scuola con Gusto", allegato al presente accordo;

c) che nella stessa seduta il Consiglio di Amministrazione ha autorizzato il direttore Generale alla stipula del presente accordo;

d) che a seguito del catastrofico sisma del 24 agosto 2016 tale progetto è stato sospeso, stante anche la delocalizzazione del CFP Alberghiero di Amatrice presso la sede provvisoria di Rieti;

e) che il CDA dell'IFR ha inteso riprendere (verbale del 12/07/2018), già nell'estate 2018 e pur essendo il CFP ancora provvisoriamente a Rieti, un progetto che fosse in continuità con il Progetto originario "A scuola con gusto";

f) con determinazione n. 385 del 10/12/2015 la Provincia di Rieti ha accertato l'entrata del contributo di € 100.000,00 da parte della Regione Lazio per l'attuazione del presente progetto, impegnando lo stesso a favore dell'Istituzione Formativa Rieti;

g) con determinazione n. 438 del 16/12/2015 l'Istituzione Formativa Rieti ha accertato l'entrata del predetto contributo regionale;

h) che dette somme, in conto capitale sono state utilizzate per acquisti di attrezzature e/o per modifiche nella sede che ospitava il CFP Alberghiero di Amatrice al fine di rendere fruibile ai bambini di Amatrice la mensa del CFP nell'ambito del Progetto;

i) che, le somme residue di tale finanziamento, pari ad euro 42.841,25 potranno essere utilizzate per implementare attrezzature per riprendere il progetto "A scuola con gusto" così come previsto nel progetto originario.

TUTTO CIÒ PREMESSO E CONSIDERATO SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE

ART. 1 - OGGETTO DELL'ATTIVITÀ

Oggetto dell'attività è dare la possibilità agli studenti dell'Istituzione Formativa CPFP Alberghiero Amatrice di cimentarsi col servizio di refezione, promuovendo tra gli studenti delle scuole primaria e secondaria di primo grado la conoscenza dei prodotti tipici del territorio attraverso il servizio di refezione scolastica.

ART. 2 – CARATTERISTICHE DELL'ATTIVITÀ

Il numero di pasti giornalieri viene presumibilmente quantificato come segue:

- scuola primaria: 84 pasti giornalieri (77 alunni + 7 docenti)
- scuola secondaria di primo grado: 54 pasti giornalieri (49 alunni + 5 docenti)

Gli alunni saranno accompagnati dai rispettivi docenti che consumeranno il pasto insieme agli alunni stessi nelle modalità indicate nel Capitolato Tecnico.

La fornitura dovrà consistere in un pasto completo (primo piatto, secondo piatto, contorno, frutta o dolce, acqua) secondo le indicazioni e le grammature di cui alla tabella dietetica fornita per ciascuna scuola dalla ASL Rieti.
I giorni, gli orari e i luoghi di consumazione, e le modalità di erogazione dei pasti sono inseriti nel progetto tecnico allegato. Allo stesso progetto sono allegate le indicazioni e le grammature fornite dalla ASL.

Il numero sopra indicato dei pasti giornalieri ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale, in quanto il numero dei pasti giornalieri sarà stabilito in base alla presenza effettiva degli utenti ed alle esigenze di servizio.
Il Comune si obbliga a corrispondere il rimborso solo per il numero dei pasti effettivamente erogati e documentati.
La fornitura dietro richiesta del servizio suddetto potrà essere sospesa in qualsiasi giorno, anche parzialmente.
Il servizio verrà interrotto nei giorni di vacanza, così come annualmente stabiliti dal calendario scolastico regionale e dall'Istituto Onnicomprensivo.
Il numero dei pasti forniti dovrà risultare dalle apposite schede di rilevazione sulle quali dovranno essere indicati anche la data e l'ora della consegna.
L'IFR cura direttamente i rapporti con gli organi scolastici predisposti alla refezione per ricevere ordinazioni del numero dei pasti da somministrare e per eventuali segnalazioni urgenti.

ART. 3 – ALLIEVI ADDETTI RESPONSABILE DEL SERVIZIO E STRUTTURE

Gli Allievi e l'altro personale addetto dell'IFR impegnato nella preparazione e nella somministrazione dei pasti nonché nelle operazioni di apparecchiamento dei tavoli delle sale e successiva pulizia degli stessi posseggono i requisiti igienico sanitari previsti dalle norme in vigore.
Le attività di pulizia possono essere affidate dal comune di Amatrice ad una ditta esterna, ed in ogni caso le stesse saranno a carico del comune (fatto salvo il normale sgombro dei tavoli utilizzati per il progetto).
Il comune di Amatrice si impegna a mettere a disposizione dell'IFR la mensa pubblica sita nell'area food di Amatrice e relative attrezzature, preparazione del numero complessivo giornaliero dei pasti in programma, dichiara inoltre che le suddette attrezzature sono in regola con tutti i requisiti igienico sanitari prescritti dalle vigenti norme che disciplinano la materia.
Il responsabile del procedimento nonché coordinatore del progetto è il **Prof. Fabio D'Angelo**, dipendente del CFP Alberghiero di Amatrice, il quale dovrà effettuare tutte le operazioni necessarie per il buon andamento del servizio; l'IFR potrà, per ragioni inerenti l'orario ed il calendario scolastico, avvalersi in parte di personale e/o ditte esterne.
Detto personale e/o ditte sarà in ogni caso sotto la direzione e/o ed il coordinamento del responsabile del Progetto Prof. Fabio D'Angelo.

ART. 4 - COMPOSIZIONE DEI PASTI

L'IFR si impegna ad utilizzare per la predisposizione dei pasti richiesti prodotti freschi di prima scelta e, solo in circostanze particolari, legate all'approvvigionamento, al tipo ed alla quantità di alimenti da preparare, potrà utilizzare prodotti conservati e/o surgelati.
Saranno privilegiati prodotti locali e biologici, altri prodotti tipici della Provincia di Rieti e della Sabina, quali, a titolo esemplificativo, carni, olio, formaggi, legumi, frutta e verdura.
Il Comune e l'IFR si impegnano a non somministrare prodotti precucinati o precotti, prodotti di IV gamma o prodotti geneticamente modificati.

Comune e IFR specificano nel progetto tecnico allegato, in collaborazione con la ASL, le tipologie di prodotti tipici, locali e biologici da somministrare e li rendono noti ai soggetti interessati dal sevizio.
L'IFR si impegna a preparare i menù alternativi e le diete speciali secondo le indicazioni di composizione e preparazione del pasto impartire dalla ASL.
Sia la preparazione che la distribuzione sono giornalmente verificate secondo le procedure di autocontrollo.

ART. 5 – DURATA

Il presente accordo ha una durata di un anno. I giorni di attività sono indicati nel progetto tecnico secondo le previsioni dei calendari scolastici.

ART. 6 – CORRISPETTIVO

Il rimborso dovuto dal Comune all'IFR, sarà calcolato moltiplicando il numero dei pasti effettivamente somministrati, rispettivamente per ciascun ordine di scuola, per il prezzo unitario/pasto alle condizioni e modalità fissate nell'allegato progetto tecnico.
Il versamento avviene bimestralmente a seguito di comunicazione dei pasti somministrati, sul conto corrente indicato dall'IFR.

ART. 7 - CONTROLLO

L' Amministrazione Comunale si riserva la più ampia facoltà di controllo delle merci anche in fase di lavorazione, effettuando, a suo giudizio insindacabile, ogni necessaria analisi presso laboratori specializzati; le relative spese saranno a carico del Comune.
L'Amministrazione Comunale si riserva altresì la facoltà di far eseguire, mediante le strutture dell'A.S.L., sopralluoghi e visite nei locali di conservazione delle derrate, di preparazione e di somministrazione dei pasti, al fine di accertarne la igienicità e la salubrità.
Ulteriori garanzie sono indicate dell'allegata Carta dei Servizi.
L'IFR dovrà garantire che tutti i processi di lavorazione dei pasti saranno effettuati secondo le prescrizioni igienico-sanitarie previste dalle norme dell'hccp.

ART. 8 - RESCISSIONE DELL'ACCORDO E GESTIONE DELLE CONTROVERSIE

In caso di inadempienze gravi o ripetute da parte del Comune o dell'IFR gli enti procedono, previo tentativo di conciliazione, alla risoluzione dell'accordo provvedendo al saldo di tutti gli importi da riscuotere.
Le parti si impegnano a dirimere eventuali controversie che dovessero sorgere in via bonaria.
Per tutte le controversie che non potessero essere risolte bonariamente sarà competente il Foro di Rieti.

ART. 9 – ONERI FISCALI

Il presente accordo sarà registrato in caso d'uso dalla parte che ne promuove la registrazione.

ART. 10 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del Regolamento UE 679/2016 e del D. Lgs. 101/2018 si informa che i dati forniti dal Comune all'IFR e viceversa verranno trattati per le finalità connesse all'accordo.

ART. 11 – CONDIZIONE SOSPENSIVA

L'avvio delle attività è condizionato al versamento, da parte della Regione Lazio, dei contributi pendenti per la formazione professionale alla Provincia di Rieti.

ART. 12 – NORME FINALI

L'I.F.R. dichiara e prende atto che gli obblighi previsti dal D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 e dal codice del Codice di Comportamento Integrativo (approvato dal Comune con D.G. 201 del 16/12/2013) si estendono anche al presente accordo e come tale lo stesso si impegna a mantenere un comportamento pienamente rispettoso degli obblighi di condotta etica ivi delineati.

Amatrice, Rieti, 12 ottobre 2018

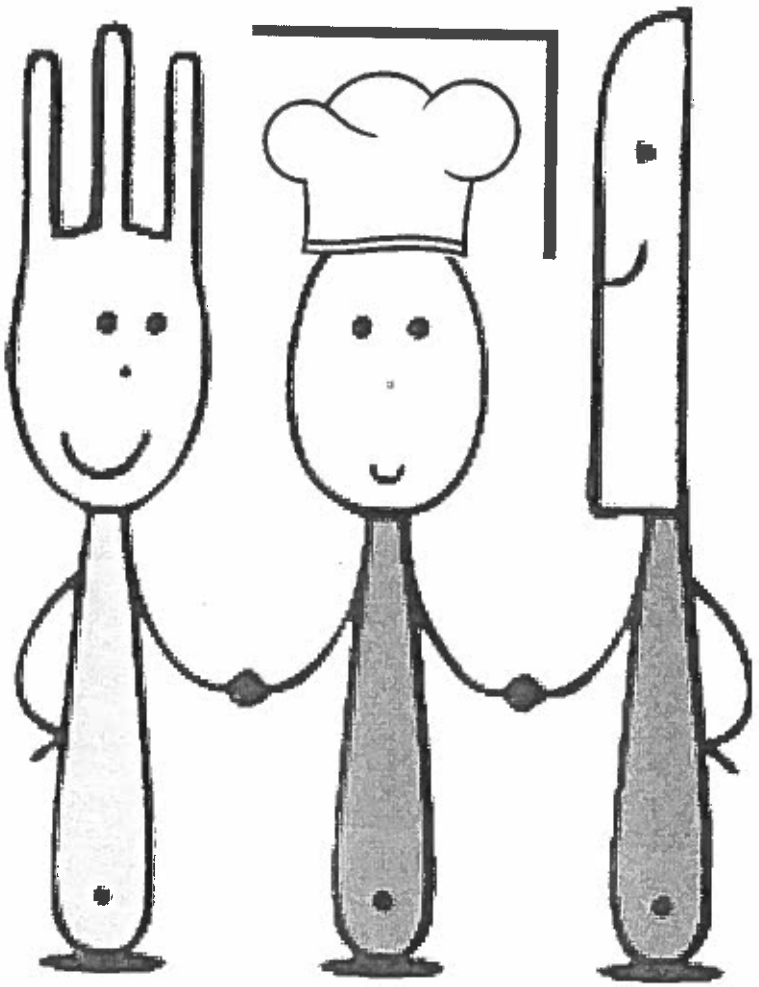
per il Comune di Amatrice

per l'Istituzione Formativa

Allegati:

- carta dei servizi
- progetto "A Scuola con Gusto"
- menù ASL

ISTITUZIONE FORMATIVA RIETI



A Scuola con Gusto

in collaborazione con

Comune di Amatrice

Regione Lazio

Provincia di Rieti

La Scuola nella Scuola

Il contesto dal quale nasce l'idea alla base del progetto è la centralità della scuola, quale luogo nel quale la formazione deve diventare protagonista dei molteplici ambiti educativi che contribuiscono alla crescita della persona.

Una formazione capace di accompagnare ed educare l'individuo nei suoi comportamenti individuali e sociali è un investimento sulla crescita culturale di una società.

La scuola è oggi, più che mai, il luogo nel quale recuperare valori e coltivarne l'importanza, recuperare la consapevolezza di scelte individuali perché diventino un sentimento collettivo.

L'educazione alimentare rappresenta, in questo contesto, un investimento culturale e socio-economico perché tende a ristabilire il corretto legame tra cibo e storia, piacere e salute, lavoro e sviluppo.

E ad Amatrice, che di storia e cultura alimentare è certamente una delle capitali di risonanza mondiale, questo percorso ha la fortuna di poter contare su una struttura di riferimento qual è il Centro Provinciale di Formazione Professionale.

In questa struttura vengono formati, in percorsi triennali, ragazzi tra i 14 ed i 18 anni che ottengono la qualifica di operatore della ristorazione. Un percorso formativo che, oltre a fornire lusinghieri risultati in termini di risvolti occupazionali, è fortemente incentrato verso una cultura dell'alimentazione capace di valorizzare la cultura gastronomica territoriale, le sue peculiarità e i suoi tratti di unicità.

E, dunque, quale miglior contesto di una Scuola per sfamare un'altra Scuola? La fame di sapere è alla base dell'apprendimento e questo principio muove anche la scelta di questo progetto: una fame da saziare con il sapere.

Il Comune di Amatrice ha ritenuto di valorizzare il ruolo e l'importanza del Centro di Formazione Professionale prospettando la possibilità di realizzare un progetto sperimentale che vedrà gli allievi della scuola Primaria e della scuola secondaria di primo grado consumare i pasti preparati nel Centro di Formazione dagli allievi del Centro di Formazione: una crescita nella crescita!

Il valore formativo

L'iniziativa è, già nella sua lettura strutturale, un portentoso strumento formativo per tutti i soggetti coinvolti che saranno allo stesso tempo protagonisti e spettatori di un processo di crescita.

Gli allievi del Centro, infatti, si cimenteranno con una realtà didattica che li introdurrà in un contesto altamente impegnativo e di elevata valenza formativa. La gestione di un servizio come quello che caratterizza il presente progetto, infatti, richiede di affrontare, comprendere e capire una realtà nuova e che costituirà un prezioso bagaglio nella crescita professionale di ciascuno.

Gli allievi delle Scuole, consumando i pasti preparati e serviti dagli allievi del Centro, entreranno in un mondo che darà una dimensione viva e creativa al rito del pasto, contribuendo a creare e recuperare il prezioso e necessario legame tra il cibo, la sua storia e la sua trasformazione.

Un percorso formativo, dunque, che porrà gli allievi del centro a cimentarsi con una "clientela" complessa, curiosa ed esigente qual è la popolazione scolastica, sviluppando capacità di gestione del servizio e un nuovo approccio con la qualità dell'alimentazione.

Ma anche un percorso che porterà i bambini delle Scuole nel luogo dove nasce ciò che fino ad oggi è stato soltanto un'abitudine per diventare strumento di conoscenza e di scelta.

La qualità e il territorio

La grande opportunità che questo progetto rappresenta va colta in modo pieno e, in questa prospettiva, un significativo valore di crescita è rappresentato dalla conoscenza del cibo, dal suo profilo qualitativo e dal legame con il territorio.

La Provincia di Rieti è culla di una tradizione enogastronomica che ha le sue salde radici nell'eccellenza delle produzioni agroalimentari, e questo fattore è un patrimonio che deve caratterizzare e valorizzare il percorso del progetto.

Sulla base delle linee guida poste dal Comune di Amatrice, infatti, verranno impiegati prevalentemente prodotti realizzati nel territorio della Provincia di Rieti e che si caratterizzeranno per l'elevato profilo qualitativo: l'olio extra vergine di oliva, la carne, i formaggi e i latticini, i salumi e molto altro saranno l'espressione più alta della capacità produttiva del territorio e delle sue tradizioni, con specifico riferimento al territorio del Comune di Amatrice così fortemente colpito dal sisma del 2016.

Questa scelta è il necessario presupposto per poter promuovere le eccellenze del territorio perché, ancor prima che all'esterno, è necessario che vi sia da parte nostra la consapevolezza dell'enorme valore di questo patrimonio.

Tutto questo è possibile grazie al fatto che la natura Istituzionale del progetto non consente in alcun modo di prevedere margini di lucro sulla gestione del servizio e, dunque, tutte le risorse verranno investite per garantire il massimo profilo qualitativo e la più ampia valorizzazione delle produzioni agroalimentari locali.

Il percorso amministrativo

La proposta del Comune di Amatrice ha visto un immediato recepimento da parte dell'Amministrazione Provinciale che, con deliberazione presidenziale n. 90/2015 ha dato indicazioni alla propria Istituzione Formativa – che gestisce

il Centro di Amatrice – di realizzare il progetto a fronte di adeguate disponibilità finanziarie.

Ed in questo senso, mantenendo un preciso impegno preso dal presidente Zingaretti in occasione dell'inaugurazione dei nuovi locali del Centro, la Giunta della Regione Lazio ha stanziato un contributo di € 100.000,00 per avviare il progetto sperimentale; al netto delle attrezzature già acquistate (in parte andate perdute) e dei lavori avviati presso la sede del CFP di Amatrice, anch'esso abbattuto in seguito allo sciame sismico del 2016, restano nella disponibilità dell'IFR complessivi 42.841,25 euro.

Su questi presupposti il Comune di Amatrice e l'Istituzione Formativa Rieti hanno siglato un accordo ai sensi dell'art. 15 della L. 241/90 del quale è parte integrante una carta dei servizi che disciplina le caratteristiche e le modalità di erogazione del servizio.

Sulla base del predetto accordo è stato redatto il presente progetto che costiuisce attuazione di una sperimentazione didattico / formativa.

Preme evidenziare, sotto questo profilo, che le azioni e le caratteristiche del presente progetto presentano un profilo di unicità che ne rende possibile la realizzazione soltanto attraverso il Centro di Formazione Professionale di Amatrice. E' evidente, infatti, come la preparazione e somministrazione dei pasti attraverso l'apporto professionale degli allievi del centro rivesta una vera e propria valenza formativa per gli stessi, quale esercitazione didattica nell'ambito delle competenze da acquisire nell'ambito del percorso professionalizzante.

Allo stesso tempo, le ulteriori azioni che verranno di seguito descritte rappresentano un *quid novi* ed un *quid pluris* rispetto ad un tradizionale servizio di preparazione e somministrazione di pasti, mirando a realizzare obiettivi didattico – educativi nei confronti dei piccoli utenti.

Particolarmente significativa appare, poi, la caratterizzazione dei menù attraverso prodotti tipici del territorio, in coerenza con l'obiettivo formativo e didattico che ha il fine di creare una precisa consapevolezza sulle peculiarità agroalimentari del territorio.

I numeri del progetto

L'accordo con il Comune di Amatrice, valido per l'anno scolastico 2018/2019, prevede il seguente valore quantitativo:

SCUOLA	PASTI GIORNALIERI	GIORNI
scuola primaria	77+7	Martedì e giovedì
scuola secondaria di primo grado	49+5	Lunedì Martedì e giovedì

Sulla base di tali dati, sarà fisiologico predisporre adeguate risorse umane per garantire l'erogazione del servizio in modo costante e senza soluzione di continuità. Ciò in ragione del fatto che il calendario scolastico degli utenti del servizio non è perfettamente coincidente con quello del Centro di Formazione professionale.

In questa prospettiva, dunque, sarà necessario avvalersi di una struttura di supporto che possa comunque mantenere inalterati gli standard di fruizione di un servizio pubblico, utilizzando i locali della mensa pubblica comunale situata presso l'area Food di San Cipriano

Sotto il profilo finanziario, la rimanenza del contributo di € 100.000,00 stanziato dalla Regione Lazio – pari ad euro 42.841,25 -, sarà prioritariamente utilizzato per l'adeguamento di specifici ambienti della mensa comunale da destinare in via esclusiva alle attività di progetto e all'acquisto di dotazioni tecniche per la preparazione dei pasti, così da poter garantire una concreta autonomia di funzionamento. Il contributo, poi, sarà utilizzato anche per l'acquisto di specifiche attrezzature.

Le risorse derivanti dal rimborso dei buoni pasto da parte del Comune di Amatrice costituiranno, invece, la provvista attraverso la quale provvedere all'approvvigionamento delle derrate alimentari e a copertura dei costi necessari per il supporto operativo. Sulla base dell'accordo deliberato dal Comune di Amatrice, il valore dei buoni pasto da rimborsare all'Istituzione Formativa Rieti è il seguente:

- € 5,50 (cinque/50) per i pasti della Scuola Primaria per alunni ed accompagnatori
- € 5,50 (cinque/50) per i pasti della scuola secondaria di primo grado per alunni ed accompagnatori

Pur nelle more della realizzazione dei lavori di adeguamento dei locali da destinare in via esclusiva a tale servizio, si ritiene che il progetto possa essere avviato a far data dal giorno 15.10.2018, utilizzando i locali della mensa già destinati alla refezione pubblica.

Le azioni di progetto

La somministrazione del pasto, che è il servizio da garantire agli alunni delle scuole, nel presente progetto rappresenta esclusivamente lo strumento attraverso il quale veicolare la duplice valenza formativa delle attività che ne sono alla base.

Le nuove competenze per gli allievi del CPFP

In particolare, la valenza formativa per gli allievi del Centro di Formazione sarà realizzata attraverso i seguenti obiettivi didattici:

- analisi e comprensione dei menù: verrà illustrato il profilo sanitario e amministrativo che prevede la certificazione dei menù da parte della ASL;
- conoscenza delle produzioni agroalimentari: il peculiare profilo qualitativo sarà strumento per veicolare conoscenze sulle produzioni agroalimentari del territorio;
- metodologie di approvvigionamento: sulla base dei parametri quantitativi si forniranno competenze per organizzare le attività di approvvigionamento;
- organizzazione operativa: saranno fornite competenze sulla organizzazione strutturale e quotidiana del servizio;
- preparazione dei pasti: la specificità dell'utenza e la qualità delle materie

prime saranno al centro di uno specifico percorso didattico che mirerà a valorizzare i profili nutrizionali;

- somministrazione dei pasti: anche in questo ambito la specificità dell'utenza sarà il presupposto per acquisire nuove e particolari competenze,

Il personale docente del Centro di Formazione svilupperà, dunque, specifiche azioni didattiche volte a realizzare gli obiettivi sopra delineati.

L'educazione alimentare

Per gli allievi delle scuole del Comune di Amatrice il pasto non sarà più semplicemente il soddisfacimento di un'esigenza fisiologica ma dovrà diventare l'occasione per sapere, comprendere e capire tutto ciò che c'è alla base del pasto che stanno consumando.

Saranno messe in campo, quindi, azioni comunicative specifiche volte a veicolare all'utenza le seguenti informazioni:

- caratteristiche della pietanza ed ingredienti;
- origine e storia degli ingredienti e della pietanza;
- valore nutritivo e proprietà organolettiche;
- Principi di sostenibilità ambientale.
- Rispetto delle risorse alimentari

E' fisiologico che le strategie comunicative dovranno essere modulate in funzione della specifica tipologia di utenza (scuola primaria e scuola secondaria di primo grado), grazie ad una stretta sinergia con il personale docente delle scuole.

Ulteriore strumento di comunicazione, con particolare riferimento alla scuola primaria, potrà essere costituito dalle tovagliette monouso compostabili, sulle quali saranno realizzati messaggi idonei a veicolare informazioni e conoscenze sui temi specifici del progetto.

Una specifica attività sarà coerente con l'obiettivo didattico connesso al rispetto delle risorse alimentari. E' frequente, infatti, che molti bambini non consumino alcuni prodotti quali, ad esempio, il pane o la frutta. A tal riguardo verrà fornito ad ogni pasto un sacchetto di carta con apposito messaggio nel quale riporre e portare a casa eventuali prodotti integri non consumati. Al fine di garantire la sicurezza degli utenti, la possibilità di portare via gli alimenti sarà circoscritta esclusivamente alla frutta integra, al pane o ad altri alimenti preconfezionati.

La valorizzazione dei prodotti del territorio

Sulla base delle prescrizioni previste dall'accordo tra il comune di Amatrice e l'Istituzione Formativa, i menù saranno caratterizzati dall'utilizzo prevalente di prodotti biologici e di provenienza locale.

Tale circostanza sarà oggetto di duplice valorizzazione, sia rispetto agli allievi del Centro, sia per gli utenti del servizio.

In funzione delle disponibilità delle aziende fornitrici potranno essere organizzate delle visite presso gli stabilimenti di produzione. Questa iniziativa sarà motivo di arricchimento professionale per gli allievi del centro di formazione e occasione per gli alunni delle scuole di poter toccare con mano il processo che porta sulla loro tavola gli alimenti.

La struttura dei pasti

Coerentemente con le finalità di progetto, la struttura dei pasti si atterrà scrupolosamente ai menù certificati dalla ASL per ogni specifica tipologia di utenza. I predetti menù costituiscono allegato e parte integrante del presente progetto.

Quotidianamente, entro le ore 9:30 verrà acquisito, via mail o telefonicamente al responsabile del servizio, il dato quantitativo dei pasti da preparare sulla base delle effettive adesioni al servizio da parte degli alunni delle scuole, secondo una dinamica che verrà concordata con i singoli istituti.

I Pasti verranno preparati in funzione delle effettive necessità e somministrati come segue:

Scuola Primaria

Nei giorni di martedì e giovedì gli alunni saranno trasferiti con il servizio a cura del comune di Amatrice presso la mensa pubblica con arrivo alle ore 12:30 circa, il pasto servito dalle 12,30 alle 13,30

I pasti verranno somministrati con servizio al tavolo dagli allievi del centro di formazione professionale con dotazioni monouso compostabili o con stoviglie in dotazione della mensa stessa.

La rimozione e lo smaltimento delle dotazioni monouso sarà a cura del centro di Formazione Professionale.

Scuola Secondaria di primo grado

Nei giorni del lunedì martedì e giovedì gli alunni saranno trasferiti con il servizio a cura del comune di Amatrice presso la mensa pubblica con arrivo presso lo stesso alle ore 13:30 circa, il pasto servito dalle 13,30 alle 14,00

I pasti verranno somministrati con servizio al tavolo dagli allievi del centro di formazione professionale con dotazioni monouso compostabili o con stoviglie in dotazione della mensa stessa, ad eccezione del lunedì che per motivi organizzativi verrà effettuato in modalità self service.

La eventuale rimozione e lo smaltimento delle dotazioni monouso sarà a cura del centro di Formazione Professionale.

La rilevazione degli Utenti

Al fine di contabilizzare il numero di utenti e quantificare le relative richieste di rimborso al Comune, per ciascun servizio le scuole predisporranno un elenco dei nominativi dei fruitori del servizio, sottoscritto da un docente o da un responsabile dell'Istituto, detto elenco verrà consegnato al personale del Centro di Formazione al momento della consumazione del pasto.

In caso di discordanza tra il numero comunicato via mail e telefono e quello risultante dall'elenco consegnato, verrà riconosciuto all'Istituzione Formativa il rimborso relativo al maggior numero di utenti.

La sicurezza

Tutte le attività di progetto saranno svolte in conformità alle vigenti disposizioni di legge per quanto concerne i profili igienico sanitari e di tracciabilità dei prodotti utilizzati.

Prima dell'inizio del progetto saranno acquisite specifiche informazioni circa allergie ed intolleranze ed eventuali esigenze particolari.

MENU' UNIFICATO DI ANTRODOCO ANNO SCOLASTICO 2014/2015

	PRIMA SETTIMANA		SCUOLA D'INFANZIA		SCUOLA PRIMARIA		SCUOLA SECONDARIA	
	PIETANZA	INGREDIENTI	PESO	Kcal	PESO	Kcal	PESO	Kcal
LUNEDI'	Pasta al ragù	Pasta di semola	50	165	70	231	70	231
		Parmigiano	5	18	7	26	7	26
		Olio extra vergine di oliva	5	45	7	63	7	63
		Cipolla, sedano carota	q.b		q.b		q.b	
		Pomodoro pelato	60	14	80	18	100	23
		Carne bovina magra per ragù	20	26	30	39	30	39
	Formaggio fresco	caciottina fresca	50	120	60	144	70	168
	Pinzimonio	Verdura	100	50	100	50	100	50
		Olio extra vergine di oliva	5	45	7	63	7	63
	pane comune		40	110	50	135	50	135
	Frutta di stagione		150	68	180	81	200	90
				661		850		888
MARTEDI'	Pasta all'olio e parmigiano	pasta	50	178	60	213		
		olio evo	5	45	7	63		
		parmigiano	5	19	7	26		
	Polpettine al forno	Manzo	75	97	95	123		
		Uova	15	20	15	20		
		Parmigiano	5	18	5	18		
		pane comune grattugiato	10	35	10	35		
		Prezzemolo	q.b		q.b			
	fagiolini/verdura cotta	fagiolini	150	30	180	40		
		Olio extra vergine di oliva	5	45	7	63		
	pane comune		35	94	40	107		
	Frutta di stagione		150	68	180	81		
				649		708		
MERCOLEDI	Riso alla zucca	riso pairboiled	50	182	70	254	70-80	254
		odori	q.b		q.b		q.b	
		brodo di dado	q.b		q.b.		q.b	
		zucca frullata	50	9	80	15	80	15
		burro	7	52	7	52	7	52
	Bresaola opp.		50	75	60	90	75	113
	verdure di stagione		100	35	150	52	200	70
	Olio extra vergine di		5	45	7	63	7	63
	pane comune		40	110	60	162	60	162
	frutta di stagione		150	68	180	81	200	90
				576		769		819
GIOVEDI	Pasta con ragù di verdure	Pasta	50	178	60	213		
		Parmigiano	5	19	6	26		
		Olio Extra Vergine D'oliva (Evo)	2	18	3	27		
		Cipolla	5	1	6	1		
		Fagioli Secchi	10	33	15	50		
		Carota	15	5	20	8		
		Burro	2	15	3	22		
		Zucchine	15	2	20	3		
	Lombo di maiale al forno	Lombo di Maiale/Odori	70/QB	102	80	117		
		olio EVO	5	45	7	63		
	Verdura di stagione		100	20	100	20		
	olio evo		5	45	7	63		
	pane comune		50	135	60	162		
	Frutta di stagione		150	68	180	81		
				686		856		
VENERDI	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta	50	178	60	213	70	255
		pomodoro/basilico	60	12	80	16	100	20
		olio extra vergine d'oliva (evo)	4	36	5	45	5	45
	Filetti di Merluzzo o platessa gratinati	merluzzo o platessa	80	66	100	83	120	100
		pangrattato/ prezzemolo	qb		qb		qb	
	Verdura di stagione		100	20	100	20	100	20
	Olio extra vergine di		4	36	5	45	5	45
	pane comune		40	110	60	162	60	162
	Frutto di stagione		150	68	190	81	200	90
				571		728		827

A.S.L. RIETI
Dott.ssa Maria Margherita Sbarbati
1109999999800179

01 DIC. 2014

MENU' UNIFICATO MENSA DI ANTRODOCO ANNO SCOLASTICO 2014/2015

SECONDA SETTIMANA

	PIETANZA	INGREDIENTI	SCUOLA D'INFANZIA PESO	SCUOLA D'INFANZIA Kcal	SCUOLA PRIMARIA PESO	SCUOLA PRIMARIA Kcal	SCUOLA SECONDARIA PESO	SCUOLA SECONDARIA Kcal
LUNEDI'	Pasta all'olio e parmigiano	pasta	50	178	60	213	70	255
		olio EVO	5	45	7	63	7	63
		parmigiano	5	19	7	26	10	37
	Hamburger al limone	vitellone	75	95	95	120	120	152
	Olio extravergine d'oliva	olio EVO	5	45	7	63	7	63
	Patate lesse		120	100	150	125	150	125
	Frutta di stagione		150	68	180	81	200	90
				614		771		885
MARTEDI'	Pizza margherita (o pasta al pomodoro)	pasta per pizza	150	550	150	560		
		olio EVO	5		7			
		mozzarella	40		50			
		pomodoro	20		20			
	Prosciutto cotto		30	64	40	86		
	Verdura di stagione		100	40	100	40		
	Olio extravergine d'oliva	olio EVO	4	36	5	45		
	Frutta di stagione		150	68	180	81		
				758		812		
MERCOLEDI'	Risotto con zucchine o asparagi o spinaci	riso parboiled	50	182	70	254	70-80	254
		cipolla	q.b.		q.b.		q.b.	
		zucchine/ altre verdure	80	9	90	11	100	13
		olio EVO	5	45	7	63	7	63
	Fesa di tacchino arrosto	fesa di tacchino	80	85	100	107	120	128
		olio EVO	3	27	4	36	5	45
		latte	q.b		q.b		q.b	
	verdura di stagione		120	22	120	22	120	22
	Olio extravergine d'oliva	olio EVO	5	45	7	63	7	63
	pane comune		40	110	50	135	50	135
	Frutta di stagione		150	68	180	81	200	90
				593		772		813
GIOVEDI'	Trenette al pomodoro	Pasta di semola	50	165	70	231		
		olio EVO	5	45	7	63		
		Parmigiano	5	18	7	26		
		passata pomodoro	60	14	80	18		
		origano	q.b		qb			
	Frittata	uova	1	80	1	80		
		olio EVO	5	45	7	63		
		Parmigiano (facoltativo)	5	18	7	26		
	verdura di stagione		120	22	120	22		
	Olio extravergine d'oliva	Olio extravergine d'oliva	5	45	7	63		
	pane comune		40	110	50	135		
	Frutta di stagione		150	68	180	81		
				562		727		
VENERDI'	Pasta al pesto	pasta di semola	50	165	70	231	70-80	231
		pesto	10	50	15	75	15	75
	Platessa al forno	platessa	90	67	100	75	120	90
		pane comune grattugiato	10	35	10	35	10	35
		Aglio e prezzemolo	q.b.		q.b.		q.b.	
	Olio extravergine d'oliva	olio EVO	5	45	7	63	7	63
	Verdura di stagione		120	22	120	22	120	22
	Olio extravergine d'oliva	olio EVO	5	45	7	63	7	63
	pane comune		40	110	50	135	50	135
	Frutta di stagione		150	68	180	81	200	90
				607		699		804

A.S.L. RIETI
Dott.ssa Maria Margherita Sbarbati
110999999800479

MENU' UNIFICATO MENSA DI ANTRODOCO ANNO SCOLASTICO 2014/2015

TERZA SETTIMANA

	PIETANZA	INGREDIENTI	SCUOLA D'INFANZIA PESO	SCUOLA D'INFANZIA Kcal	SCUOLA PRIMARIA PESO	SCUOLA PRIMARIA Kcal	SCUOLA SECONDARIA PESO	SCUOLA SECONDARIA Kcal
LUNEDI	Riso allo zafferano	riso parboiled	60	218	70	254	70-80	254
		zafferano	qb		qb		q.b	
		burro	5	38	5	38	5	38
		parmigiano	5	18	7	26	7	26
		brodo	qb		qb		qb	
	Petto di pollo al limone/al pomodoro	petto di pollo	80	88	100	110	120	132
		succo di limone	q.b		q.b		q.b	
		rosmarino e salvia	q.b		qb		qb	
		olio EVO	5	45	7	63	7	63
	verdura di stagione		100	40	100	40	100	40
	olio extravergine d'oliva	olio EVO	4	36	5	45	7	63
	pane comune		35	96	40	110	40	110
	frutta di stagione		150	68	180	81	200	90
				647		767		816
MARTEDI	Tortelli ricotta e spinaci con pomodoro	tortelli ricotta e spinaci	80	217	110	299		
		Pomodoro pelato	60	14	80	18		
		olio EVO	4	36	5	45		
		parmigiano	5	18	7	26		
	Prosciutto cotto o crudo		50	107	60	129		
	verdura di stagione		100	40	100	40		
	olio extravergine d'oliva		4	36	5	45		
	pane comune		35	96	40	110		
	frutta di stagione		150	81	180	97		
				645		809		
MERCOLEDI	Pasta al ragù	Pasta di semola	50	165	70	231	70-80	231
		Parmigiano	5	18	7	26	7	26
		olio EVO	4	36	5	45	5	45
		Cipolla, sedano carota	q.b		q.b		q.b	
		Pomodoro pelato	60	14	80	18	100	23
		Carne bovina magra per	20	26	30	39	30	39
	Carne lessata e salsa verde	carne di vitellone	60	78	80	104	100	130
		prezzemolo, limone			qb		qb	
		olio EVO	4	36	5	45	5	45
	Patate lesse		120	100	150	125	150	125
	frutta di stagione		150	68	180	81	200	90
				541		714		754
GIOVEDI	Pasta o riso con legumi	Pasta di semola	50	178	60	213		
		fagioli o ceci o lenticchie secchi/freschi	25/50	82	30/70	99		
		olio EVO	4	36	5	45		
	stracchino / belpaese		50	150	60	180		
	verdura di stagione		100	20	120	25		
	olio extravergine d'oliva		5	45	7	63		
	pane comune		40	110	60	162		
	frutta di stagione		150	81	180	97		
				702		884		
VENERDI	Pasta all'olio e parmigiano	Pasta di semola	50	178	60	213	80	285
		olio EVO	5	45	7	63	10	90
		Parmigiano	5	19	7	26	10	37
	filetto di pesce al pomodoro o polpettine di pesce	nasello	80	66	100	83	120	100
		pangrattato, prezzemolo, latte (facoltativo)	qb		qb		qb	
	olio extravergine d'oliva	olio EVO	4	36	5	45	5	45
	Verdura di stagione		120	24	170	34	200	40
	pane comune		40	110	60	162	60	162
	frutta di stagione		150	68	180	81	200	90
				546		707		849

01 DIC. 2014

A.S.L. RIETI
Dott.ssa Maria Margherita Sbarbati
0109999998800479

MENU' UNIFICATO MENSA DI ANTRODOCO ANNO SCOLASTICO 2014/2015

QUARTA SETTIMANA

	PIETANZA	INGREDIENTI	SCUOLA D'INFANZIA PESO	SCUOLA D'INFANZIA Kcal	SCUOLA PRIMARIA PESO	SCUOLA PRIMARIA Kcal	SCUOLA SECONDARIA PESO	SCUOLA SECONDARIA Kcal
LUNEDI'	Pastina in brodo	pasta di semola	30	107	35	125	40	142
		Brodo	qb					
		Carote/cipolle/sedano	25	9	25	9	25	9
		olio EVO	5	45	7	63	10	90
	ricotta di mucca		70	102	80	117	100	146
	verdure di stagione		120	24	170	34	200	40
	Olio extravergine d'oliva	olio EVO	5	45	7	63	7	63
	pane comune		40	110	50	137	60	162
	frutta di stagione		150	81	180	97	180	97
				523		645		749
MARTEDI	Pasta all'olio/polenta	pasta di semola o polenta	50	178	70	254		
		olio EVO	5	45	7	63		
		parmigiano	5	19	7	26		
	spezzatino	carne di manzo	75	86	100	115		
		pomodori pelati	60	12	80	16		
	verdure di stagione	verdura di stagione	100	15	120	18		
		olio EVO	5	45	7	63		
	pane comune		40	110	50	137		
	frutta di stagione		150	67	180	81		
				577		773		
MERCOLEDI	Minestrone /Crema di verdura con pastina	pasta di semola	30	107	35	125	40	142
		verdura mista	60	10	90	15	100	16
		olio EVO	5	45	7	63	7	63
	petto di pollo al forno	petto di pollo	80	88	100	110	120	132
	pure di patate		150	125	180	150	200	180
	Olio extravergine d'oliva		5	45	5	45	7	63
	pane comune		40	110	50	137	50	137
	frutta di stagione		150	81	180	97	180	97
				611		742		830
GIOVEDI	Gnocchi al pomodoro e basilico	Gnocchi	150	234	200	312		
		pomodori pelati	60	12	80	16		
		olio EVO	5	45	7	63		
		parmigiano	5	19	7	26		
	prosciutto crudo o cotto		50	75	60	90		
	Olio extravergine d'oliva		5	45	7	63		
	verdure di stagione		120	24	170	34		
	pane comune		40	110	50	137		
	frutta di stagione		150	81	180	97		
				645		741		

A.S.L. RIETI
Dott.ssa Maria Margherita Sbardella
1109999998004790

VENERDI	Pasta al sugo di tonno	pasta di semola	50	178	70	254	70-80	231
		pomodori pelati (facoltativo)	60	14	80	18	100	20
		olio EVO	5	45	7	63	7	63
		tonno	10	21	15	32	20	42
	polpettine di pesce	merluzzo	80	66	100	83	120	100
		olio EVO	5	45	7	63	7	63
		pane comune	10	35	10	35	10	35
		prezzemolo	qb		qb		qb	
	verdure di stagione		120	24	170	34	200	40
	pane comune		20	55	25	70	30	80
	frutta di stagione		150	81	180	97	180	97
				564		749		771

Dott.ssa

A.S.L. RIETI
Dott.ssa Maria Margherita Sbarbati
1109999999800479

01 DIC. 2014