



CARTA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA 2023



MANGIARE A SCUOLA A CESANO BOSCONI

Cari genitori,

la **Carta dei servizi** è un importante documento che scaturisce dall'esigenza di comunicare con la massima trasparenza quali siano i principi che regolano il servizio di ristorazione scolastica, servizio che il Comune, in questo momento, offre agli utenti attraverso un gestore, CirFood, che ha avuto in appalto il servizio tramite un bando di gara per il servizio di ristorazione scolastica con scadenza 31.12.2023. Questa carta è stata rielaborata dopo l'arrivo della pandemia e dei relativi cambiamenti introdotti dalle linee guida che si sono alternate per più di due anni, modificando profondamente le modalità di erogazione dei pasti e la gestione del servizio.

In questo momento possiamo dire di avere raggiunto finalmente un riallineamento con le modalità di fruizione del servizio pre-pandemiche, anche se rimaniamo pronti a modificare nuovamente il servizio qualora mutamenti della condizione sanitaria o altro lo rendessero necessario. Attraverso la **Carta dei servizi** gli utenti potranno conoscere quali sono gli impegni che il gestore e il Comune si assumono per garantire che ogni pasto somministrato nelle nostre scuole materne e primarie aderisca a degli standard prefissati in termini di qualità dei prodotti scelti (biologici, a km 0 e Dop, nel rispetto sia della biodiversità che delle tradizioni locali), in termini di sicurezza nella preparazione e distribuzione dei pasti dal Centro cottura ai vari plessi sparsi sul territorio, in termini di rispetto della stagionalità, con l'alternanza di un menù estivo ed uno invernale e nel rispetto delle diverse esigenze delle famiglie, siano esse legate a motivi di salute o etico-religiosi, garantendo diete speciali rigorosamente controllate in ogni fase di preparazione e distribuzione. Ai controlli periodici introdotti dal Comune, con l'incarico affidato ad un tecnico estremo, si affianca l'indispensabile lavoro della Commissione Mensa, organismo attraverso il quale l'utenza (genitori e insegnanti) può partecipare alle verifiche e ai controlli di qualità, intervenire in maniera propositiva, segnalare non conformità, partecipare alla promozione dei principi di educazione ad un'alimentazione sana.

Questa **Carta** vuole inoltre testimoniare la nostra attenzione nei confronti di un argomento così delicato per le famiglie come quello del pasto a scuola, ormai riconosciuto da tutti come un momento in cui il Comune tutela e garantisce il diritto allo studio: infatti il pasto in mensa rappresenta per i bambini e i ragazzi un momento educativo a tutti gli effetti, di confronto tra abitudini alimentari diverse ma anche di affermazione di uguaglianza, di convivialità e di rispetto delle regole, di rafforzamento sia della propria autonomia che dei rapporti interpersonali, insomma un percorso di crescita.

In quest'ottica di educazione alimentare e crescita personale si inseriscono bene allora sperimentazioni come la **Colazione a scuola**, **la frutta a merenda** per le Primarie, il pranzo con i prodotti di **LiberaTerra**, **il menù regionale**, tutte occasioni di riflessione sulle scelte consapevoli che possiamo mettere in campo ogni giorno anche attraverso l'alimentazione.

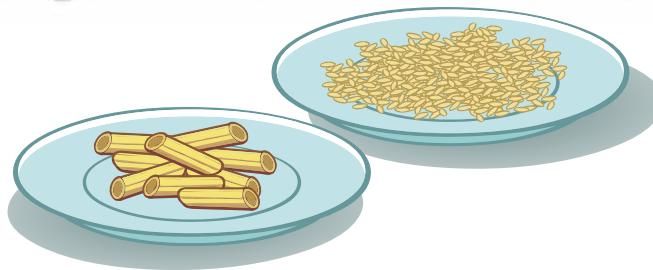
Nell'ambito infine delle offerte migliorative, sono stati introdotti in tutti i refettori erogatori di acqua a cui gli Studenti possono accedere per riempire le proprie borracce, promuovendo così l'abbandono della plastica.

Sono stati effettuati lavori di insonorizzazione dei refettori grazie ad un intervento congiunto del Comune e di CIRFOOD per rendere più vivibile e confortevole il momento del pasto ed insegnanti e studenti. Tutto questo nell'ottica del continuo monitoraggio e miglioramento di un servizio fondamentale nella vita degli studenti.

Ilaria Ravasi

Assessora alle politiche per l'istruzione

INDICE



PREMESSA

- Caratteristiche della carta
- Finalità della carta
- Standard di qualità
- Scuole interessate al servizio

PAG. 5
pag. 5
pag. 5
pag. 5

IMPEGNI E GARANZIE

- La produzione dei pasti, la loro distribuzione
- Il menu - Le diete - Pranzo al sacco
- Qualità dei prodotti, stagionalità e biodiversità
- I controlli che prevediamo
- L'informazione e l'ascolto, la partecipazione e la valutazione del servizio

PAG. 6
pag. 6
pag. 7-8
pag. 9
pag. 10
pag. 11

COMMISSIONE MENSA

PAG. 12

SOPRALLUOGHI

PAG. 14

10 REGOLE PER ESSERE IN FORMA

PAG. 15

SCHEDE INFORMATIVE

PAG. 20

PREMESSA

CARATTERISTICHE DELLA CARTA

Questa carta descrive i principi fondamentali del servizio di ristorazione Scolastica e le garanzie che sono offerte a coloro che lo utilizzano.

FINALITÀ DELLA CARTA

Con la Carta desideriamo impostare la nostra azione secondo questa “dichiarazione d’intenti”:

- curare l’efficacia del servizio
- garantirne la qualità
- ascoltare la voce dell’utenza
- comunicare con l’utenza

STANDARD DI QUALITÀ

Per definire gli obiettivi di qualità sviluppati nei successivi paragrafi, si stabiliscono alcuni Standard di Servizio che definiscono i livelli di prestazione garantiti:

- garanzia menu previsto: 95%
- garanzia dieta: entro 5 gg dalla protocollazione agli Sportelli Polifunzionali comunali
- garanzia controlli documentati: pari al 95%
- puntualità del pranzo servito: entro 15 minuti dall’uscita dal centro cottura
- risposta alle segnalazioni: entro 10 giorni
- scuole interessate al servizio:

Infanzia Don Sturzo	Primaria Gobetti
Infanzia Saragat	Primaria Alighieri
Infanzia Walt Disney	Primaria Monaca
Infanzia Acacie	Primaria Bramante
Primaria Matteotti	



IMPEGNI E GARANZIE



LA PRODUZIONE DEI PASTI, LA LORO DISTRIBUZIONE

Il Centro Produzione Pasto comunale

I pasti - per tutti gli alunni delle scuole dell'Infanzia e Primarie di Cesano - sono prodotti presso il Centro Produzione Pasto comunale centralizzato, situato presso la scuola elementare di via Libertà, 19 e gestito dall'Azienda appaltatrice del Servizio.

Gli alimenti, dopo gli opportuni controlli, vengono utilizzati per la preparazione dei pasti e cucinati in base all'orario di consumazione previsto nelle singole scuole. Successivamente i pasti, collocati in appositi contenitori per il mantenimento delle adeguate temperature, sono "veicolati" alle scuole e distribuiti dal Personale della ditta appaltatrice.

La Qualità degli Alimenti

Tutti gli alimenti utilizzati per la preparazione dei pasti devono rispondere agli stessi requisiti di qualità merceologica previsti nel contratto d'appalto in essere.

La sicurezza igienica e la qualità degli alimenti sono aspetti del servizio che vengono curati con particolare attenzione per tutelare la salute.

I pasti "veicolati"

La preparazione e la distribuzione dei pasti è assegnata con gara ad evidenza pubblica ad aziende specializzate nel Settore. Nel contratto si prevede tra l'altro:

- tempo di percorrenza dal centro produzione pasti ai refettori non superiore ai 15 minuti;
- obbligatorietà utilizzo contenitori termici per i pasti, per il mantenimento di adeguata temperatura.

La Frutta a metà mattina

Le scuole elementari promuovono la consumazione della frutta a metà mattina anziché a fine pasto. Questa pratica, molto valida dal punto di vista nutrizionale, consente al personale educativo di verificare che tutti i bambini consumino un fuori pasto leggero, che permette ai commensali di arrivare a tavola con appetito.

La rilevazione presenze

La rilevazione delle presenze in mensa, per numero di pasti da produrre, viene effettuata a cura del personale CIRFOOD entro le ore 9,00. Le eventuali variazioni vengono comunicate dalla scuola telefonicamente entro le ore 10,00.

IL MENU

Menu invernale e menu estivo

I menu sono elaborati secondo le linee guida dell'ATS (Agenzia Tutela Salute). Sono previsti due menu, uno invernale ed uno estivo. Quello invernale va indicativamente da ottobre a marzo, l'estivo da aprile e settembre.

Ciascun menu prevede i pasti che verranno serviti ogni giorno per quattro settimane. In base alle indicazioni e suggerimenti pervenuti da parte della Commissione Mensa della Ristorazione Scolastica e con la consulenza di Tecnici alimentari esterni, appositamente incaricati dal Comune, il servizio Pubblica Istruzione valuta la possibilità di modificare le componenti del menu che non risultano gradite ad una larga parte degli utenti.

Le diete "speciali"

il genitore può caricare sul portale della refezione scolastica la richiesta di eventuali diete speciali:

- **Per motivi di salute** allegando certificato medico.
- **Per motivi etico religiosi** la richiesta di dieta speciale deve essere presentata ogni anno ad eccezione di quelle ritenute "a rischio vita" (celiaci-favici).

Procedura gestione diete speciali

La procedura aziendale prevede che per i celiaci, favici ed utenti a rischio vita, tutte le componenti del pasto vengano confezionate in vaschette monouso termosigillate anche qualora il piatto del menu comune possa essere idoneo per la patologia.

Controlli di preparazione e confezionamento

Al fine di garantire la verifica della corretta preparazione della dieta, ogni fase di produzione delle diete speciali risulta tracciata attraverso la compilazione di un modulo di controllo. Ricevimento e controllo diete al refettorio: al ricevimento dei pasti, presso le scuole, per prima cosa le addette controllano la corretta presenza e corrispondenza delle diete speciali tramite etichettatura personalizzata.

In caso di anomalie si contatta immediatamente il centro cottura.

Somministrazione

Le diete speciali devono tassativamente essere distribuite prima degli altri pasti. Se le classi arrivano in refettorio in modo differenziato, somministrano le diete nell'ordine di arrivo delle classi. Solo successivamente si procede al resto della distribuzione. Al termine della somministrazione delle diete speciali, l'addetta appone una firma sull'apposito modulo per attestare la consegna al bambino allergico della sua dieta speciale.



Pasto sostitutivo

È garantita l'erogazione di un pasto sostitutivo presso ciascun refettorio, da utilizzarsi in ogni caso di necessità (quantità di cibo non sufficiente, caduta piatto...).

Pranzo al sacco

In occasione di gite scolastiche e previa prenotazione della Scuola al Servizio Pubblica Istruzione almeno 10 giorni prima dell'uscita didattica, è garantita la preparazione e consegna al plesso richiedente di "cestini freddi" del giorno di riferimento. Il contenuto del cestino freddo è indicativamente il seguente: 2 panini con prosciutto o formaggio, 1 succo di frutta, 1 banana, 1 pacchetto di biscotti o crostata alla marmellata, 1 bottiglia di acqua minerale da ½ litro. Sono ovviamente garantiti i "cestini freddi" per le diete speciali con contenuto il più possibile analogo.

Qualità dei prodotti Stagionalità e Biodiversità

La scoperta e la valorizzazione delle diversità è un importante filo conduttore nell'ambito delle iniziative educative.

Il momento del pasto è un'occasione importante per sensibilizzare i bambini ad osservare e gustare piatti diversi, legati alle tradizioni alimentari locali ed etniche, oltre a garantire la biodiversità e a valorizzare i prodotti locali in un'ottica ambientale.

Di seguito elenco prodotti offerti da CIRFOOD in sede di gara per attuare quanto sopra esposto:



Prodotti biologici e a km 0	Riso, pasta di semola, farina di mais istantanea, lonza, bocconcini di mozzarella, stracchino, primo sale, prosciutto cotto, aceto di vino, yogurt, pane.
Prodotti biologici	Pasta integrale, orzo, polpa di pomodoro e pelati, bovino ad, avicoli, burro, preparato per brodo, legumi, latte, mozzarella, uova past., verdura gelo (piselli, carote, erbe, fagiolini, minestrone), verdura fresca (sedano, cipolla, insalata, cavolo cappuccio, carote, finocchi, pomodori, zucchine), pane grattugiato, olio extra vergine d'oliva, caciotta, frutta, plumcake.
Prodotti bio e DOP/IGP	Parmigiano Reggiano.
Prodotti a km 0	Pesto, ravioli.



I CONTROLLI CHE PREVEDIAMO

I diversi tipi di controllo

Nel Centro Produzione Pasti e nei refettori sono in uso manuali di autocontrollo igienico che l'Azienda appaltatrice è tenuta ad adottare per il controllo e la sorveglianza di tutte le attività.

Sono previste schede di verifica dell'intero processo produttivo: ricevimento e stoccaggio derrate, preparazione e cottura, confezione, trasporto e somministrazione dei cibi.

Questo sistema consente di prevenire e ridurre i pericoli per l'igiene.



Il "piano dei controlli e delle analisi"

Un laboratorio esterno di analisi incaricato dal Comune effettua continue verifiche e periodici prelievi di alimenti nel Centro Produzione Pasti e nei refettori.

Vi è un preciso piano dei controlli e delle analisi, per garantire la sicurezza e la qualità dei cibi serviti nelle mense.

- Consistenza utenza

Nr. refettori	Utenza servita
8	1400

- Controlli mensili produzione e distribuzione

Strutture controllate	Controlli mensili documentati
Centro Produzione pasti	4
Refettori	8

- Controlli mensili campionamento analitico e valutazione sensoriale

Oggetto di controllo	Controlli mensili documentati
Derrate prodotte e somministrate nei refettori	22

L'INFORMAZIONE E L'ASCOLTO, LA PARTECIPAZIONE E LA VALUTAZIONE DEL SERVIZIO

I canali d'informazione

I canali di informazione e ascolto sono i seguenti:

- la Carta del Servizio;
- il sito WEB comunale - www.comune.cesano-boscone.mi.it;
- verbali Commissione Mensa (scaricabili dal sito del Comune);
- il Servizio Pubblica Istruzione, in via Vespucci 5, che riceve su appuntamento tel. 02/48694630 - mail. scuola@comune.cesano-boscone.mi.it;

Le segnalazioni e i reclami

Il Servizio Pubblica Istruzione è a disposizione per ascoltare e registrare eventuali segnalazioni di disservizi.

Il reclamo dev'essere formulato in forma precisa, per iscritto e con tutte le informazioni necessarie ad individuare il problema e facilitare l'accertamento di quanto segnalato.

La segnalazione può essere fatta:

- via mail: scuola@comune.cesano-boscone.mi.it
- oltre che naturalmente scrivendo al servizio:

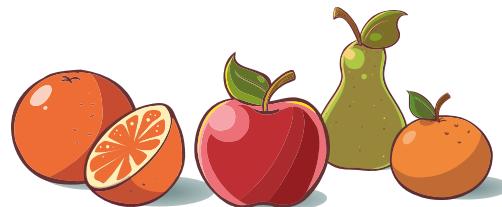
Comune di Cesano Boscone - Servizio Pubblica Istruzione - Via Vespucci 5

Verrete ricontattati, ai riferimenti da voi indicati nella vostra comunicazione, entro massimo 10 giorni dal ricevimento della segnalazione da parte del servizio.

La Commissione Mensa

La Commissione Mensa è un organo operativo volontario riconosciuto, previsto nelle linee di indirizzo Nazionale, dalla Normativa Regionale in materia di ristorazione scolastica, dall'organismo attraverso il quale è assicurata la partecipazione dell'utenza al funzionamento e al miglioramento del servizio.

Collabora con il Comune nel promuovere il corretto andamento del servizio segnalando, eventuali anomalie riscontrate, all'Ufficio Pubblica Istruzione all'indirizzo mail a scuola@comune.cesano-boscone.mi.it



La Commissione Mensa della Ristorazione Scolastica

Finalità

Il Comune di Cesano Boscone ha istituito la Commissione Mensa per assicurare la partecipazione degli utenti al funzionamento del servizio, conferendo a questi un ruolo propositivo e di supporto:

- monitoraggio dei pasti somministrati e della qualità del servizio attraverso idonei strumenti di valutazione;
- consultivo in merito alle variazioni del menu scolastico;
- di collaborazione nei diversi progetti di educazione alimentare per la promozione e la cultura di una sana e responsabile alimentazione.

Composizione della Commissione Mensa

La Commissione Mensa è così composta

- da n. 2 genitori per ciascun plesso della scuola dell'infanzia e primaria ovvero un membro effettivo e uno supplente;
- da n. 1 insegnante per ciascun plesso della scuola dell'infanzia e primaria;
- dal responsabile del servizio pubblica istruzione;
- dal responsabile della società di ristorazione;
- dal referente esterno, tecnologo alimentare del servizio controllo qualità nominato dalla stazione appaltante;
- dal capocuoco;
- dal responsabile delle diete speciali.



Nomina, durata della Commissione Mensa

La Commissione Mensa resta in carica due anni scolastici. È possibile la riconferma.

I dirigenti scolastici comunicano all'Ente i nominativi degli eletti sia per la componente genitori che insegnanti.

Riunione Commissione Mensa

La Commissione Mensa si riunisce indicativamente ogni bimestre e quando ne fa motivata richiesta un terzo dei componenti; gli incontri sono finalizzati alla raccolta di istanze e all'analisi di proposte migliorative del servizio di refezione scolastica.

Compiti Commissione Mensa

Ai componenti è consentito:

- l'accesso al Centro Cottura e ai refettori dei singoli plessi scolastici;
- osservare le procedure di preparazione e di somministrazione dei pasti ;
- durante i sopralluoghi, osservare il servizio nella sua globalità. Il componente non deve in alcun modo sostituirsi o interferire con l'attività del personale, della ditta nonché con il ruolo del tecnologo esterno incaricato dal comune.

Riassumendo il Commissario è autorizzato alle seguenti operazioni:

1. Lavorazione

- vigilanza sulla preparazione dei pasti;
- comportamento igienico del personale;
- igiene dei locali e delle attrezzature.

2. Distribuzione

- igiene dei refettori e delle stoviglie utilizzate.

3. Assaggio

- valutazione sensoriale del cibo con la compilazione della relativa scheda di reportistica del sopralluogo.



VISITE AL CENTRO COTTURA

La visita al Centro Cottura è consentita solo con preavviso e ad un numero massimo di tre rappresentanti accompagnati dal personale di cucina; il tempo di permanenza deve essere tale da non intralciare il corretto svolgimento delle attività. I commissari non possono in nessun modo procedere al prelievo di sostanze alimentari sia come materia prima che come prodotto lavorato. Durante il sopralluogo dovranno indossare kit monouso forniti dalla ditta di ristorazione nel rispetto delle norme di igiene. **Per appuntamento: tel. 02 486 007 63**

SOPRALLUOGHI AI REFETTORI

La visita ai refettori è consentita ogni giorno dal lunedì al venerdì, per un massimo di 3/4 volte al mese in alternanza, tra i 2 rappresentanti eletti, per non interferire nel normale svolgimento del servizio, che peraltro coincide con il momento educativo. Durante tale sopralluogo verranno messe a disposizione le stoviglie necessarie per l'assaggio. I sopralluoghi devono avvenire nel pieno rispetto del lavoro svolto dagli operatori, ai quali non può essere mossa alcuna osservazione critica o lamentela. I commissari non devono rivolgersi ai bambini per non influenzare il loro approccio al cibo e sarebbe auspicabile evitare un approccio con il personale docente per discutere sulle problematiche del servizio.

La Commissione Mensa deve operare nell'interesse della collettività, discutendo nelle sedi opportune tutte le problematiche emerse. I componenti della Commissione Mensa devono astenersi dai sopralluoghi nel caso siano affetti da tosse e raffreddori.

Al termine di ogni sopralluogo possono compilare un'apposita scheda di valutazione da far pervenire all'ufficio Pubblica Istruzione referente del servizio di Refezione scolastica.

COSA FARE NEL CASO DI RITROVAMENTO DI CORPI ESTRANEI

Nel caso di ritrovamento di corpo estraneo va fatta immediata segnalazione all'ufficio Pubblica Istruzione e alla ditta di ristorazione che si attiverà a segnalare la sua non conformità come specificato da Capitolato.

TRASPARENZA E NORME DI RINVIO

L'elenco ufficiale dei membri della Commissione Mensa viene pubblicato sul sito web del comune di Cesano Boscone così anche per i verbali ed eventuali allegati di ogni riunione. Per quanto non è disciplinato dal presente regolamento, si rimanda alle Linee Guida di indirizzo Nazionale e della Regione Lombardia.



10 REGOLE PER ESSERE IN FORMA



- 1 Varia spesso la tua alimentazione. Per assicurare tutti i nutrienti al tuo corpo, ogni pasto deve variare giorno per giorno.
- 2 Fai 5 pasti al giorno: prima colazione, merenda di metà mattina, pranzo, merenda pomeridiana e cena. In questo modo la tua attenzione sarà migliore nello studio.
- 3 Fai colazione, è una buona abitudine. Non saltarla. Devi "ricaricarti" dal lungo digiuno notturno.
- 4 Non superare con la merenda a scuola il 5-7% di tutta l'energia che ti serve ogni giorno. Se troppo ricca, riduce l'appetito a pranzo che consumerai in quantità insufficiente alterando, così, il giusto ritmo.
- 5 Mangiucchiare continuamente tutto il giorno è sbagliato. Introducendo più cibo del dovuto costringi il tuo organismo ad una continua e dannosa digestione.
- 6 Sui prodotti confezionati puoi leggere in etichetta il valore nutritivo. Ti aiuterà a mangiare la quantità giusta. Imparerai molte cose utili e potrai tenere sotto controllo carenze o eccessi alimentari.
- 7 Cerca di non mangiare mentre studi o guardi la televisione. Il cibo merita una giusta pausa. Rilassati e gusta ciò che stai mangiando.
- 8 Muoviti il più possibile: cammina, corri, sali le scale di casa a piedi, fai giochi di movimento. Così potrai tenerti sempre in forma. Il movimento spontaneo ti aiuta a spendere l'energia che introduci con il cibo più di quanto non pensi.
- 9 Controlla regolarmente peso e altezza. Se il peso corre più veloce dell'altezza, rallenta la sua curva con maggior movimento e con più attenzione a ciò che mangi.
- 10 L'attività fisica e lo sport favoriscono una crescita equilibrata: mantengono allenato il tuo sistema muscolare e in buone condizioni il tuo sistema cardiocircolatorio.



COSA È L'EDUCAZIONE ALIMENTARE

L'educazione alimentare è il processo informativo ed educativo per mezzo del quale si persegue il generale miglioramento dello stato di nutrizione degli individui, attraverso la promozione di adeguate abitudini alimentari, l'eliminazione dei comportamenti alimentari non soddisfacenti, l'utilizzazione di manipolazioni più igieniche degli alimenti ed un efficiente utilizzo delle risorse alimentari.

(OMS - FAO)

LA PIRAMIDE DELLA SALUTE

Tutti i cibi hanno una loro collocazione in un'alimentazione che risponde alle nostre esigenze nutrizionali, sociali e psicologiche. Nessun cibo è proibito, ma per il controllo del peso è necessario scoprire il giusto equilibrio alimentare. Un utile strumento viene offerto dalla Piramide Alimentare.

Una corretta alimentazione giornaliera rispetta le porzioni della piramide alimentare, cioè:

FRUTTA E VERDURA (4-5 porzioni)

CEREALI, PANE, PASTA (3-4 porzioni)

CARNE, PESCE, LEGUMI, LATTE E DERIVATI (2-3 porzioni)

GRASSI E ZUCCHERI AGGIUNTI (1-3 porzioni)



LA PIRAMIDE ALIMENTARE

PER UN SANO E CORRETTO STILE DI VITA FIN DA PICCOLI

CONSUMO AL MINIMO
INSACCATI



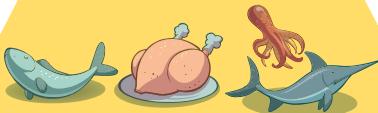
CONSUMO AL MINIMO
DOLCIUMI, BEVANDE GASSATE,
FRITTURA, CONDIMENTI

2 PORZIONI SETTIMANALI DI
FORMAGGI



1/2 PORZIONI SETTIMANALI DI
UOVA, TUBERI, RADICI

MAX. 3 PORZIONI SETTIMANALI DI CARNE
POLLO, TACCHINO, VITELLO, MANZO
MAGRO, MAIALE MAGRO, AGNELLO,
CONIGLIO, ANATRA



3/4 PORZIONI SETTIMANALI DI PESCE
ALICI, SARDE, CALAMARI,
MERLUZZO, GAMBERI, ECC.

1 PORZIONE AL GIORNO
FRUTTA SECCA, SEMI
1/2 PORZIONE AL GIORNO
LATTE E YOGURT



4/5 PORZIONI
SETTIMANALI DI LEGUMI
FAGIOLI, LENTICCHIE,
PISELLI, CECI, SOIA, FAVE

3/5 PORZIONI AL GIORNO DI
CEREALI
GRANO, MAIS,
FARRO, ORZO,
SORGO, MIGLIO,
GRANO SARACENO, QUINOA
RISO PARBOILED.
PREFERIRE
CEREALI
INTEGRALI



UTILIZZO GIORNALIERO
OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA



3/5 PORZIONI AL
GIORNO DI FRUTTA
E VERDURA
MEGLIO SE DI
STAGIONE
VARIANDO COLORI
E CONSISTENZE



ACQUA: assunzione giornaliera adeguata; SALE: moderarne sempre l'utilizzo nei pasti
FAVORIRE convivialità, biodiversità e stagionalità, prodotti locali ed ecologici.

Piramide Alimentare tratta da: *Piramide Alimentare Transculturale*, SIP, Società Italiana Pediatria, www.sip.it

ORTAGGI DI STAGIONE

	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO	LUGLIO	AGOSTO	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE
AGLIO												
ASPARAGO												
BARBABIETOLA												
BIETOLA												
BROCCOLO												
CARCIOFO												
CARDO												
CAROTA												
CAVOLO												
CAVOLFOIRE												
CAVOLO DI BRUXELLES												
CETRIOLO												
CICORIA												
CIME DI RAPA												
CIPOLLINE												
CIPOLLA												
FAGIOLI												
FAGIOLINI												
FAVE/BACCELLI												
FINOCCHIO												
INDIVIA												
LATTUGA												
MELANZANA												
PATATA												
PEPERONE												
PISELLI												
POMODORO												
PORRO												
RADICCHIO												
RAPA												
RAVELLO												
RUCOLA												
SCALOGNO												
SCAROLA												
SCORZONERA												
SEDANO												
SPINACI												
TOPINAMBUR												
ZUCCA												
ZUCCHINA												

FRUTTA DI STAGIONE

	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO	LUGLIO	AGOSTO	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE
ALBICOCCA												
ANGURIA												
ARANCIA												
CACHI/DIOSPERO												
CASTAGNE												
CILIEGIE												
FICO												
FICO D'INDIA												
FRAGOLA												
KIWI												
LAMPONE												
LIMONE												
MANDARINO												
MELA												
MELOGRANA												
MELONE												
MIRTILLO												
MORA												
NESPOLA												
PERA												
PESCA												
POMPELMO												
PRUGNA												
RIBES												
SORBA												
SUSINA												
UVA												

GESTIONE DEL CONTRIBUTO REFEZIONE SCOLASTICA E RAPPORTO CON GLI UTENTI

COME USUFRUIRE DEL SERVIZIO MENSA

La richiesta di attivazione del servizio deve essere presentata dall'utente al Comune accedendo, tramite SPID o CIE, al Portale School.Web-Genitori all'indirizzo <https://www3.itcloudweb.com/cesanobosconeportalegen>, nel periodo compreso dal 1° marzo e il 31 luglio di ciascun anno. La cessazione del servizio deve essere comunicata al Comune entro cinque (5) giorni solari dalla data in cui è intervenuto l'evento, presentando il modulo appositamente predisposto, disponibile all'indirizzo www.comune.cesano-boscone.mi.it.

COSTO DEL PASTO

Il costo del pasto è determinato annualmente dalla Giunta Comunale, le tariffe sono consultabili sul sito www.comune.cesano-boscone.mi.it nella sezione "i tributi e le tariffe".

Il costo del pasto, per i soli cittadini residenti, può essere ridotto in ragione del reddito ISEE. Per fruire della riduzione della retta è necessario presentare al Comune l'attestazione ISEE entro il 30 settembre con validità per l'intero anno scolastico. Le dichiarazioni eventualmente pervenute successivamente al 30 settembre comporteranno una riduzione della retta a partire dal mese seguente a quello di presentazione. Le attestazioni ISEE non avranno in nessun caso validità retroattiva. L'attribuzione dell'agevolazione è subordinata alle verifiche d'ufficio.

È prevista una riduzione del 50% del costo del pasto a partire dal terzo figlio residente iscritto al servizio di refezione scolastica.

COME RICHIEDERE L'ATTESTAZIONE DEL REDDITO ISEE

L'attestazione ISEE per le prestazioni agevolate rivolte a minorenni o a famiglie con minorenni potrà essere richiesta presso un qualsiasi Centro di Assistenza Fiscale (CAF) o direttamente dal portale INPS all'indirizzo www.inps.it

TERMINE PER IL PAGAMENTO E PERIODICITÀ DELLA RISCOSSIONE

Il Comune è tenuto ad inviare una volta al mese il documento di riscossione, secondo la modalità richiesta al momento dell'iscrizione al servizio. È fatta salva la possibilità per il Comune di prevedere una minore frequenza di invio del documento di riscossione, comunque non superiore al bimestre. Il termine di scadenza per il pagamento è fissato di norma l'ultimo giorno del mese con pagamento in un'unica soluzione.

MODALITÀ DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO E STRUMENTI DI PAGAMENTO

Il Comune fornisce il servizio di refezione scolastica in modalità "post-pagato" che consiste nel pagamento posticipato dei pasti effettivamente consumati da ogni singolo utente.

Il personale incaricato provvederà giornalmente a raccogliere la prenotazione del pasto entro le ore 9:00 e all'inserimento della consumazione nel sistema informatico.

Il contributo refezione scolastica è riscosso con bollettino di versamento PagoPA, inviato tramite posta elettronica all'indirizzo comunicato al momento dell'iscrizione al servizio. È possibile ricevere le comunicazioni in formato cartaceo tramite posta ordinaria all'indirizzo di residenza con un costo aggiuntivo di € 1,50. Per variazioni delle modalità di spedizione in corso d'anno, occorrerà compilare e trasmettere all'indirizzo refezione@comune.cesano-boscone.mi.it il modulo disponibile sul sito istituzionale www.comune.cesano-boscone.mi.it.



RETTIFICA DEGLI IMPORTI NON DOVUTI

Nel caso in cui si ravvisasse un errore nella quantificazione dei pasti addebitati è necessario inviare una comunicazione all'indirizzo refezione@comune.cesano-boscone.mi.it entro 30 giorni dalla data di scadenza del bollettino.

Non potranno essere accolti reclami oltre tale periodo.

L'uscita anticipata non comunicata alle insegnanti entro le ore 10:00 non dà diritto al rimborso del pasto.

Qualora le verifiche eseguite a seguito della richiesta scritta di rettifica degli importi addebitati evidenzino un credito a favore dell'utente, il Comune procede ad accreditare la somma erroneamente addebitata attraverso:

- a) detrazione dell'importo non dovuto nel primo documento di riscossione utile;
- b) rimessa diretta, nel caso in cui l'alunno non usufruisca più del servizio.

MOROSITÀ

In caso di irregolarità dei pagamenti, saranno attivate le procedure di riscossione coattiva degli importi dovuti, maggiorati delle spese di esazione.

Per eventuali informazioni inerenti la regolarizzazione delle somme non versate è possibile rivolgersi all'Ufficio Entrate.

La documentazione attestante gli avvenuti pagamenti dovrà essere conservata per almeno 5 anni

(art. 2948 comma 4 del C.C.) dalla data di scadenza del bollettino.

SPORTELLO ONLINE E FISICO

Il Comune ha attivato uno sportello online accessibile tramite il link:

<https://www3.itcloudweb.com/cesanobosconeportalegen>. In un'ottica di tutela degli utenti con bassi livelli di digitalizzazione, il Comune mette anche a disposizione dell'utenza uno sportello fisico presso l'Ufficio Entrate, volto a curare le relazioni con il pubblico, presso il quale saranno disponibili tutte le informazioni relative alla gestione della refezione scolastica utili agli utenti, compresa l'assistenza alle iscrizioni al servizio con la piattaforma informatica School.web – genitori. L'apertura al pubblico è garantita su appuntamento due giorni alla settimana (lunedì e mercoledì)

dalle 9.00 alle 12.30 presso la sede di Via Vespucci n. 5. Per poter fissare un colloquio con gli operatori comunali, basterà inviare una mail all'indirizzo refezione@comune.cesano-boscone.mi.it oppure telefonare al n. 02.48.69.46.25 dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 12.30. Il personale preposto al contatto con l'utenza è tenuto a trattare con cortesia e rispetto tutti gli utenti e ad usare un linguaggio semplice e di immediata comprensione.

PIATTAFORMA SCHOOL.WEB - GENITORI

Il Portale School.Web- Genitori è lo sportello online dedicato al servizio mensa che consente agli utenti di visualizzare le presenze degli alunni, scaricare autonomamente i bollettini e l'attestazione per le eventuali detrazioni fiscali (mod. 730), verificare i pagamenti effettuati, consultare le news, modificare i dati anagrafici ed i recapiti. In fase di iscrizione al servizio è anche possibile comunicare una dieta alternativa (sanitaria o etico-religiosa).

