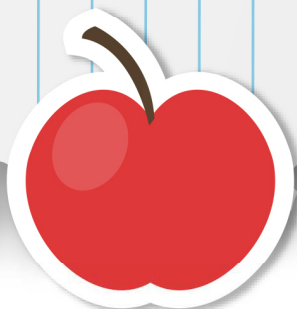




Comune di **Cornedo Vicentino**
Assessorato all' Istruzione



IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Anno scolastico 2018/2019



PRESSO LE SCUOLE del

COMUNE di
CORNEDO VICENTINO





IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA NEL COMUNE DI CORNEDO VICENTINO

Il Servizio di Ristorazione Scolastica è un servizio pubblico finalizzato ad erogare prestazioni volte a soddisfare bisogni collettivi nell'ambito dell'istruzione pubblica. Il Comune di Cornedo Vicentino ha affidato il Servizio di Ristorazione scolastica, nella forma contrattuale della Concessione di Servizio, alla ditta Serenissima Ristorazione S.p.A. di Vicenza e sovrintende al regolare svolgimento dello stesso nella sua generalità.

La Concessione prevede l'organizzazione e la gestione delle fasi di: raccolta e gestione delle iscrizioni al servizio; registrazione quotidiana delle presenze e prenotazione giornaliera dei pasti; riscossione dei pagamenti e gestione dei solleciti, preparazione, trasporto e consegna, ricevimento e distribuzione dei pasti agli alunni ed agli adulti aventi diritto che frequentano o svolgono la loro attività presso le scuole del territorio comunale.

SERENISSIMA RISTORAZIONE S.p.A. DI VICENZA

La Ditta gestisce il servizio di ristorazione destinato agli alunni delle Scuole Primarie, che comprende:

- servizio di ristorazione scolastica da effettuarsi utilizzando il **Centro Cottura dell'appaltatore** e la veicolazione e relativa distribuzione dei pasti, ivi preparati, presso le seguenti scuole primarie:
 - "Cornedo GG. Trissino" – via Gian Giorgio Trissino;
 - "Cornedo GG. Trissino 2 " – via Gian Giorgio Trissino;
 - "Spagnago" – via Leopardi;
 - "Cereda" – p.zza San Andrea;





VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA: I COMITATI-MENSA COMUNALI

In ogni plesso dell'Istituto Comprensivo Statale che utilizza il servizio di refezione scolastica (attualmente presso le scuole primarie di: Spagnago, Cereda e del Capoluogo – tempo modulare ed a tempo pieno) è costituito un Comitato-mensa con il compito di monitorare la qualità dei pasti e le modalità di erogazione del servizio, a garanzia del buon funzionamento del medesimo.

Ogni Comitato è composto da tre membri: un rappresentante del Comune, un insegnante ed un genitore. L'Assessore ai Servizi Scolastici può sempre partecipare alle operazioni dei singoli Comitati.

Essi svolgono controlli in ordine a:

- Qualità della pietanza e quantità delle porzioni. Potranno a tal fine usufruire di apposite porzioni – assaggio;
- Conformità dei pasti somministrati al menù;
- Rispetto delle grammature;
- Rispetto dei tempi di consegna e somministrazione del cibo;
- Corrispondenza tra numero dei pasti e presenza degli utenti;
- Presentazione dei pasti (temperatura al momento della distribuzione e consumo qualità organolettica, qualità del servizio);
- Pulizia di locali ed attrezzature;
- Modalità di svolgimento del servizio nel suo complesso.

Ogni membro compila l'apposita scheda di valutazione segnalando eventuali problematiche rilevate.



Le schede sono conservate presso l'Ufficio Relazioni con il Pubblico del Comune, ed inviate in copia al Dirigente scolastico e alla Ditta concessionaria, anche al fine della correzione di eventuali criticità, laddove rilevate.

LA COMMISSIONE-MENSA COMUNALE

Oltre ai Comitati-mensa di plesso, è costituita una Commissione-mensa che rappresenta i vari Enti coinvolti nel servizio: Comune, Direzione Scolastica, Ditta concessionaria, rappresentanti dei genitori e degli insegnanti. Ha il compito di sovrintendere al funzionamento dei Comitati ed inoltre ha un ruolo consultivo nei confronti dell'Amministrazione comunale.

TECNOLOGO ALIMENTARE E DIETISTA

La Ditta concessionaria fornisce un supporto professionale e specialistico alle attività produttive, tecnologiche e gestionali dei servizi di ristorazione. Il servizio comprende:

- Interventi presso il centro di cottura ed i plessi di somministrazione delle Scuole Primarie per verificare: le condizioni igieniche, strutturali ed ambientali, il rispetto delle norme igieniche eventualmente previste dal capitolato, la qualità delle derrate alimentari impiegate (igienica, merceologica, funzionale, organolettica), le modalità di lavorazione, la cottura dei cibi in relazione al capitolato, alla normativa vigente ed alle esigenze specifiche del servizio, la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti al menù settimanale in vigore, le modalità del servizio, la gradibilità dei pasti da parte dell'Utenza;
- Interventi nelle riunioni con i genitori, nelle Commissioni Mensa, per discutere del servizio.

L'AZIENDA PER I SERVIZI SANITARI N.5 "OVEST VICENTINO"





Il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.) dell'U.I.s.s. n. 5 opera per prevenire l'insorgenza delle malattie correlate agli alimenti e ad un errato stile alimentare.

Attua un sistema di sorveglianza e di tutela igienico-sanitaria sugli alimenti nelle diverse fasi di produzione, preparazione, deposito, trasporto, somministrazione e vendita.

Pianifica interventi di informazione ed educazione sanitaria finalizzati alla prevenzione delle malattie per le quali sono stati evidenziati fattori di rischio nutrizionale, tramite anche la proposta di modifica dello stile di vita della collettività.

Tra le attività svolte dal S.I.A.N., vi è anche la consulenza e sorveglianza dietetico-nutrizionale che comporta la promozione dell'adozione di menu equilibrati presso le scuole e le comunità con validazione e controllo dei menù e delle diete speciali.

LA QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME

Le derrate alimentari, i materiali per il confezionamento dei pasti, i prodotti per la sanificazione di ambienti, attrezzature ed utensili sono approvvigionate da fornitori qualificati.

Tutte le materie prime alimentari impiegate nel Servizio sono acquistate fresche, ad eccezione di alcuni surgelati e prodotti a lunga conservazione.

Nel servizio di ristorazione scolastica per le Scuole del Comune la ditta Serenissima Ristorazione S.p.A. utilizza, per la preparazione dei pasti, anche prodotti provenienti da agricoltura biologica, sviluppatasi in particolare nell'ultimo decennio per ottenere cibi sani e di qualità, perseguendo una produzione agro-alimentare "pulita", in perfetta armonia con la natura. Tra le derrate regolarmente impiegate si ricordano: **riso, frutta fresca, latte UHT, yogurt, olio extra vergine d'oliva, lenticchie, fagioli, piselli, aceto di mele.**





PRODOTTI TIPICI E LOCALI

Il Comune di Cornedo Vicentino e Serenissima Ristorazione S.p.A., condividendo i valori e i criteri che i prodotti DOP (Denominazione di origine protetta), IGP (Indicazione geografica protetta), STG (Specialità tradizionale garantita), DOC (Denominazione di origine controllata), DOCG (Denominazione di origine controllata e garantita), rappresentano una risorsa su cui investire in termini di identificazione culturale, sviluppo economico e sociale, conservazione e caratterizzazione ambientale e qualità della vita propongono, durante il servizio di ristorazione scolastica, prodotti a marchio garantito di nazionalità italiana.

L'IMPORTANZA DI UNA SANA E CORRETTA ALIMENTAZIONE

Vi sono prove sempre più evidenti che un'alimentazione sana ed equilibrata migliora anche la capacità di concentrazione ed apprendimento.

La FAO e l'OMS hanno emanato direttive che raccomandano che l'apporto di grassi non deve essere superiore al 30% dell'apporto calorico giornaliero.

Serenissima Ristorazione elabora progetti di educazione alimentare con il coinvolgimento di alunni, genitori ed insegnanti, ponendo particolare attenzione anche agli aspetti sociali e psicologici che tendono ad influenzare le scelte alimentari e cercando di mettere in risalto i comportamenti scorretti, dovuti essenzialmente ad una scarsa informazione.

IL MENÙ EQUILIBRATO

Il menù scolastico è strutturato a partire da un modello base articolato in 10 settimane ad andamento stagionale; le varie pietanze vengono sviluppate sulla base dei fondamenti nutrizionali ma anche della percezione delle singole qualità del gusto ed in linea con la



dieta mediterranea, caratterizzata essenzialmente da un'abbondanza di alimenti di origine vegetale quali: i cereali, la verdura, la frutta, i legumi e l'olio extra vergine di oliva. Nella stesura del menù si tengono in considerazione le caratteristiche merceologiche delle materie prime, in particolare attraverso la scelta di carne e pesce, ricchi in acidi grassi polinsaturi, come omega 3 e fosforo.

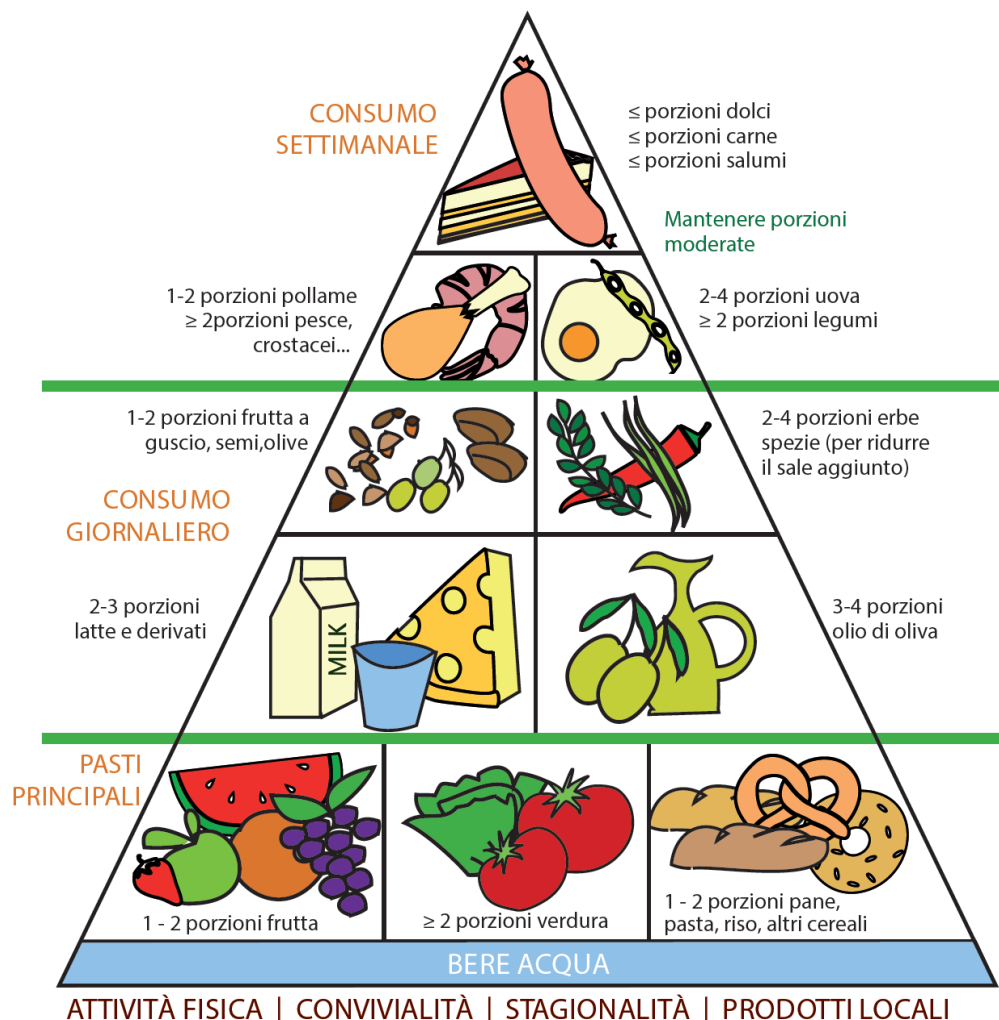
Nel gruppo dei carboidrati complessi, oltre al frumento, sono proposti vari tipi di cereali come: riso, farro, orzo, mais, tipici dell'area mediterranea.

A scuola i bambini imparano a stare a tavola, a mangiare ciò che hanno nel piatto senza sprechi e ad apprezzare sapori nuovi a volte inconsueti, stimolando la curiosità verso il cibo.

Attraverso il menù scolastico si cerca inoltre di favorire la conoscenza delle tradizioni alimentari e dei prodotti tipici locali.

La nuova Piramide alimentare

FONTE: ISTITUTO NAZIONALE DI RICERCA PER GLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE, INRAN





IL CONTROLLO DELLA QUALITÀ

La vigilanza ed i controlli vengono eseguiti mediante i servizi preposti della Azienda per i Servizi Sanitari n. 5 "Ovest Vicentino" incaricati di accertare l'osservanza di quanto dispone il capitolato (dall'ispezione delle attrezzature, dei locali e quant'altro fa parte dell'organizzazione dei servizi, la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al Capitolato, la corrispondenza dei pasti serviti ai menù in vigore, il rispetto delle norme igieniche nella preparazione dei pasti, ecc.) sia grazie all'attività del Comitato-mensa, costituito sia da una rappresentanza di genitori sia di insegnanti di ogni ordine di Scuola e del Comune, autorizzati a sopralluoghi presso le mense durante l'erogazione del servizio. Al fine di garantire il rispetto dei requisiti igienico-sanitari del servizio sono effettuate annualmente campionature e/o tamponi sulle materie prime o sul prodotto finito o su attrezzature, utensili, superfici, contenitori utilizzati per il trasporto o altro materiale in uso, per analisi microbiologiche, merceologiche o fisico-chimiche, da effettuarsi presso laboratori accreditati.

ASPETTI NUTRIZIONALI RELATIVI ALLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

L'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura ha pubblicato i risultati di uno studio secondo il quale i Paesi del Mediterraneo hanno progressivamente abbandonato la "dieta mediterranea" basata sul consumo di alimenti naturali ed integrali.

In 40 anni, nei 15 paesi europei esaminati, tra i quali l'Italia, l'apporto calorico medio giornaliero è aumentato di circa il 30%; a questo si accompagna poi un minor consumo energetico. Più della metà della popolazione italiana è in sovrappeso ed un terzo dei ragazzi italiani è obeso o sovrappeso.





La FAO (Food and Agriculture Organization - Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura) e l'OMS (Organizzazione mondiale della sanità) hanno emanato direttive che raccomandano che l'apporto di grassi non deve essere superiore al 30% dell'apporto calorico giornaliero.

Generalmente lo squilibrio maggiore dell'apporto nutrizionale è determinato da un elevato apporto di lipidi e proteine, rispetto ai carboidrati, di grassi saturi rispetto ai polinsaturi, di zuccheri semplici rispetto agli zuccheri complessi, di proteine animali rispetto a quelle vegetali, di un'eccessiva assunzione di colesterolo e di uno scarso apporto di fibra. Tali squilibri fra i vari componenti della dieta portano ad una maggiore incidenza di patologie quali obesità, ipertensione, aterosclerosi, diabete, ecc.

Il pasto della mensa scolastica deve rappresentare uno dei passi fondamentali per un'alimentazione sana ed una strategia adeguata nel rendere le scelte alimentari allo stesso tempo invitanti e salutari.

PRINCIPALI ERRORI NUTRIZIONALI IN ETÀ SCOLARE

Di seguito sono indicati alcuni fra gli errori nutrizionali più frequenti dei bambini e dei ragazzi in età scolare:

- La colazione spesso è assente o comunque è inadeguata alle esigenze nutrizionali
- Di conseguenza la ripartizione calorica nella giornata non è equilibrata, con carenze al mattino ed eccessi la sera
- Eccesso calorico nella dieta rispetto alla spesa energetica totale quotidiana
- Gli alimenti consumati come spuntino a scuola e come merenda pomeridiana sono spesso troppo ricchi in energia e ridotto valore nutritivo
- Nella dieta è presente un eccesso di protidi e lipidi di origine animale (formaggio, carne) e di carboidrati ad alto indice glicemico (patate, succhi di frutta, snack)



- L'apporto di pesce e di fibre e proteine vegetali (frutta e verdura, cereali integrali, legumi) è scarso
- E' sempre maggiore l'abitudine alla frequentazione dei fast-food con conseguente consumo di cibi ad alto contenuto di energia, grassi saturi, sale, zuccheri semplici e poveri di fibre e vitamine
- E' diffusa l'abitudine di consumare i pasti davanti alla televisione.

LA GIORNATA ALIMENTARE DEL BAMBINO

I primi anni di vita del bambino sono caratterizzati da fenomeni di crescita e di maturazione che condizionano i suoi fabbisogni nutrizionali e lo espongono a difetti nutrizionali ed eccessi alimentari.

E' facile comprendere come eccessi e/o squilibri alimentari possano condizionare in maniera negativa non solo il benessere attuale, ma anche la salute futura dei bimbi.

Ne consegue l'importanza di intervenire efficacemente nell'alimentazione in età scolare promuovendo modelli alimentari idonei ad uno stile di vita "sano".

Occorre prevedere nell'arco della giornata un equilibrato bilancio energetico tra entrate ed uscite oltre che un adeguato apporto di nutrienti quali proteine, zuccheri, grassi, vitamine, sali minerali, non trascurando l'apporto di fibra alimentare ed acqua.

Gli esperti raccomandano di suddividere in 4 – 5 pasti la giornata alimentare del bambino, suggerendo la ripartizione calorica di seguito indicata:

Colazione	20%
Merenda del mattino	5%
Pranzo	35 – 40%
Merenda pomeridiana	5 - 10%



Cena	30%
------	------------

il fabbisogno in calorie e nutrienti è specifico per fasce di età dei bambini; in particolare, per quel che riguarda i macronutrienti, una distribuzione appropriata dovrebbe prevedere la seguente ripartizione:

Proteine da 1 a 9 anni	7 – 8%
Proteine 13 – 18 anni	fino al 12%
Grassi	non superiori al 30%
Zuccheri	55 – 60%

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER I GENITORI

LA FORMULAZIONE DEL MENU'

I menù per gli alunni delle Scuole vengono elaborati dal Dietista nel rispetto delle Linee Guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione Veneto e validati dal Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'U.L.S.S. n. 5 "Ovest Vicentino".

GLI INGREDIENTI

- PASTA: di semola di grano duro
- CARNE: parti magre
- PESCE: surgelato, cotto al forno o comunque preparazioni semplici
- PROSCIUTTO COTTO: di coscia suina





- FORMAGGI: vari
- YOGURT: intero alla frutta
- VERDURA: frequenza giornaliera, opportunamente variata tra cruda e cotta, cottura al vapore per salvaguardarne i nutrienti, sali minerali e vitamine
- PATATE: cotte al forno al vapore, lessate. Il purè viene preparato con patate fresche
- CONDIMENTI: olio extravergine di oliva a crudo, olio mono seme in piccole quantità per cucinare
- FRUTTA: fresca di stagione (quando presente nel menu)

ROTAZIONE DEI MENU'

I menù ruotano su 10 settimane e tengono conto della stagionalità articolandosi in due tabelle dietetiche: AUTUNNO –INVERNO / PRIMAVERA – ESTATE. Nella stesura del menù si rispetta una frequenza settimanale e/o mensile nella scelta degli alimenti (prosciutto e tonno una o due volte al mese, formaggio, uova, pesce, carne). Il S.I.A.N. consiglia che il piatto unico sia proposto ogni settimana.

DIETE SPECIALI

In caso di allergie alimentari e intolleranze, in presenza di certificato medico, vengono confezionate “diete speciali”.

Tali certificati devono essere rilasciati da un medico specialista in allergologia o similari, che indichi esattamente la patologia e gli alimenti che devono essere evitati. I certificati medici devono essere aggiornati di anno in anno e consegnati alla Ditta concessionaria.

Per motivi religiosi si può richiedere un menù speciale; ad esempio un menù privo di carne. Anche in questo caso la semplice richiesta di uno dei genitori va inoltrata alla Ditta concessionaria.



LA COTTURA DEI CIBI

Di norma tutti gli alimenti vengono cucinati al mattino stesso del giorno di consumo. Tra le tipologie di cottura dei cibi vengono privilegiate quelle più semplici e sane come la bollitura, la cottura a vapore e la cottura al forno.

Nessun alimento viene fritto, si preferisce la tostatura in poca acqua o brodo.

DESCRIZIONE DEL PIATTO UNICO

Il piatto unico ha una composizione tale da ricoprire il fabbisogno nutrizionale del pasto, scelto tra le pietanze indicate nel ricettario della Regione Veneto.

E' sempre accompagnato da una porzione di verdura cruda e/o cotta.

SUGGERIMENTI PER GLI ALTRI PASTI DELLA GIORNATA

La prima colazione: rappresenta uno dei pasti più importanti della giornata alimentare, perché interrompe il digiuno fisiologico notturno e prepara l'organismo ad affrontare la giornata.

E' risaputo che se gli studenti saltano la colazione subiscono un calo dell'attenzione divenendo meno brillanti nel rendimento scolastico.

Tuttavia una colazione troppo abbondante determina un impegno digestivo eccessivo che influenza l'attenzione.

La merenda del mattino: è fondamentale per frazionare i pasti della giornata, ma deve essere equilibrata, perché uno spuntino eccessivo a metà mattinata può diminuire l'appetito a pranzo; la merenda deve quindi apportare gli opportuni nutrienti e le giuste



calorie. Inoltre, se bilanciata e con porzioni adeguate, non può rappresentare un elemento scatenante l'aumento di peso dei bambini.

Per la prima colazione e la merenda del mattino preferire alimenti energetici, facilmente digeribili. In particolare:

- Pane, fette biscottate, biscotti secchi, fiocchi di cereali con eventuale aggiunta di piccole quantità di miele o marmellata: forniscono energia di pronto e facile utilizzo;
- Yogurt e latte: assicurano un buon apporto di calcio e proteine;
- Frutta fresca (anche come frullati) garantisce vitamine, minerali e fibre.

Durante la mattina privilegiare alimenti a ridotto apporto energetico, come la frutta e lo yogurt, che non compromettono l'appetito per il pranzo.

Lo Spuntino del pomeriggio

Gli spuntini sani sono quelli con minor apporto calorico per porzione (le calorie non devono essere superiori a 150/200) e con minore contenuto di grassi. Sono da preferire alimenti di facile digeribilità quali frutta fresca, yogurt, spremute di agrumi, frullati, per consentire di affrontare senza troppe difficoltà gli impegni di studio a casa e sportivi.

Quando si mangia uno snack è meglio accompagnarlo ad acqua, evitando le bibite zuccherate.

La cena

Deve essere quantitativamente inferiore e variata rispetto al pranzo.

A cena si consiglia di completare con varietà e fantasia il pranzo scolastico, consultando il menù e la tabella sottostante e scegliendo ingredienti diversi da quelli già consumati.

Esempio:

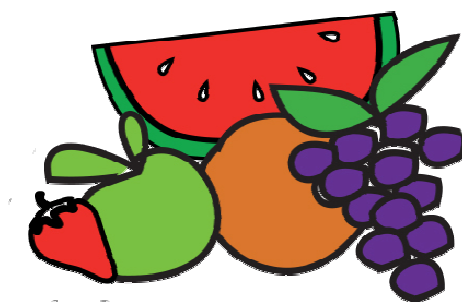
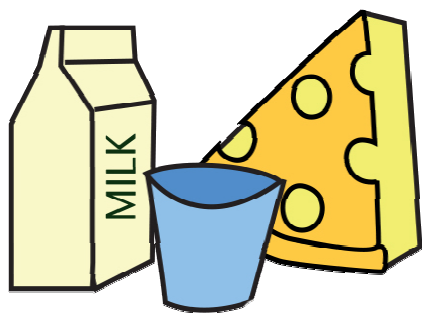


- Se **a pranzo** il bambino ha consumato un pasto a base di: minestra, carne, patate, verdura, pane e frutta fresca, **a cena** potrebbe consumare riso o pasta, formaggio o uova o prosciutto o pesce, verdura, pane e frutta fresca;
- Se **a pranzo** il bambino ha consumato un pasto a base di: pasta, prosciutto, uova o
- formaggio, verdura, pane e frutta fresca, **a cena** potrebbe consumare minestra di qualsiasi tipo, carne o pesce, verdura, patate, purè o legumi, pane e frutta fresca.



FREQUENZA SETTIMANALE DEGLI ALIMENTI DA DISTRIBUIRE FRA PRANZO CENA COLAZIONE E MERENDE

ALIMENTI	PORZIONI settimanali
LATTE	7
YOGURT	7
PASTA o RISO o MINESTRA o POLENTA	10 – 12
CARNE BIANCA	2 – 3
CARNE ROSSA	2 – 3
PESCE	2
FORMAGGIO	2 – 3
SALUMI	1
VERDURA COTTA o CRUDO	2 – 3 al dì
LEGUMI	2 – 3
UOVA	1 – 2
PANE	3 – 4 al dì
FRUTTA FRESCA	2 – 3 al dì





SISTEMA DI GESTIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA.

IL PORTALE WEB GENITORI PER ISCRIZIONI, INFORMAZIONI SU ADDEBITI ED ACCREDITI E VARIE, MODALITA' DI PAGAMENTO DEI PASTI .

Il servizio di mensa scolastica è informatizzato e gestito dalla ditta Serenissima Ristorazione S.p.a. di Vicenza. Ad ogni figlio iscritto al servizio viene assegnato un codice UTENTE di riferimento, che seguirà l'alunno per tutti gli anni scolastici.

Il codice servirà per il pagamento dei pasti e sarà abbinato ai dati personali di ciascun alunno, e alla tariffa/pasto da pagare.

Di seguito vengono illustrate le modalità di utilizzo del servizio nel suo complesso.

1) Come faccio ad iscrivere mio figlio al servizio mensa scolastica?

Compilando l'apposito modulo cartaceo di iscrizione da trasmettere a Serenissima Ristorazione via mail all'indirizzo mensa.cornedo@grupposerenissima.it o via fax al n. 0444/348384, oppure con la modalità on-line accedendo al portale iscrizioni nei periodi indicati da Serenissima Ristorazione spa con appositi avvisi annuali, consultabili sul sito dedicato.

La modulistica per l'invio tramite fax o e-mail è inoltre scaricabile dal sito internet istituzionale del Comune www.comune.cornedo-vicentino.vi.it nella sezione: Uffici e Struttura/Modulistica/Ufficio Relazioni con il Pubblico/Servizio di Mensa scolastica. Il modulo è disponibile anche presso lo sportello dell'U.R.P. comunale.

I genitori, nel corso dell'anno scolastico, potranno accedere al PORTALE DEL GENITORE (si veda il successivo punto 7) per aggiornare i dati inseriti).

Il codice utente assegnato dal programma al bambino, verrà comunicato alla famiglia prima dell'inizio del servizio di mensa, via sms e/o con nota scritta consegnata a scuola, per consentire il pagamento dei pasti quale convalida dell'iscrizione.

2) Come avviene la prenotazione giornaliera del pasto?





I pasti verranno prenotati ogni mattina, in base alle presenze effettive al servizio mensa registrate in aula dagli insegnanti entro le ore 9.00.

Nel caso di entrata posticipata del figlio/a, è richiesto ai genitori di segnalare alla scuola comunque la presenza del figlio in mensa entro le ore 9.30.

3) Come faccio a pagare i pasti?

I pasti devono essere PAGATI ANTICIPATAMENTE con una delle seguenti modalità:

a) presso i punti convenzionati:

- con contanti, senza alcuna spesa;
- con bancomat (con una commissione di € 0,50 per ogni ricarica)

b) con carta di credito online (con un costo operazione pari al 2,00 % dell'importo pagato) accedendo al PORTALE DEI GENITORI come precisato al successivo punto 7)

c) con Mav online generabile dal PORTALE DEI GENITORI pagabile tramite home-banking oppure, previa stampa del bollettino così generato, anche in contanti presso qualsiasi sportello bancario (con un costo operazione di € 1,20 per ogni pagamento).

Unitamente alla presente Carta dei Servizi viene consegnata una brochure realizzata dal Comune che contiene, nel dettaglio, le indicazioni utili da seguire passo a passo per pagare tramite il Portale dei Genitori.

4) Dove sono i punti convenzionati e come pago?

I punti convenzionati per la ricarica pasti sono attualmente i seguenti:

- Edicola L'ARTICOLO di RUBEGA DAVIDE
Via A. Moro 41
Cornedo Vic.no (VI)
- METRO' BAR PIZZERIA di Crestani Michele
Via V. Alfieri 1
Spagnago di Cornedo Vic.no (VI)

Per il pagamento è necessario comunicare all'operatore:

- il codice personale di ogni figlio
- la somma che si intende versare per ogni figlio.





I pagamenti sono infatti distinti per ogni figlio.

L'operatore effettua una "ricarica" accreditando la cifra versata, per ciascun figlio, sul codice personale, quindi rilascia una ricevuta sulla quale risulta il versamento effettuato e il saldo dell'operazione.

Una volta effettuato il pagamento, è necessario controllare che sulla ricevuta siano corretti il codice personale e la somma versata. La ricevuta sarà l'unico documento comprovante il versamento e, in caso di eventuali disguidi, solo ed unicamente a presentazione della ricevuta stessa potranno essere effettuate correzioni.

5) Quanto costa?

Il costo del pasto per la scuola primaria è di € 4,20.

La tariffa indicata è valida per l'intero anno scolastico 2017/2018.

I nuclei familiari in situazione di difficoltà socio/economica possono presentare domanda di agevolazione tariffaria all'Ufficio Servizi Sociali nei periodi stabiliti dal Comune.

6) Come viene rimborsato il credito presente in conto a fine anno scolastico?

Il credito residuo a fine anno scolastico sarà automaticamente trasferito sulla gestione dell'anno scolastico successivo. In caso di rinuncia anticipata al servizio, o al termine del ciclo scolastico, il credito verrà rimborsato, a mezzo bonifico, su richiesta da presentare a Serenissima Ristorazione tramite apposito modulo.

Per evitare di richiedere la restituzione del credito, si suggerisce alla famiglie di ricaricare il conto con la cifra esatta per pagare i pasti fino alla fine dell'anno scolastico, senza lasciare crediti.

In caso di più fratelli, il credito residuo del fratello che non usufruisce più del servizio potrà essere trasferito sul conto del fratello ancora iscritto.

7) Come faccio a controllare il credito disponibile? IL PORTALE DEI GENITORI



Nel PORTALE DEI GENITORI le famiglie potranno, oltre che effettuare i pagamenti online con carta di credito, anche verificare in ogni momento il numero di pasti addebitati, i pagamenti effettuati, il saldo del credito.

Per connettersi al PORTALE DEI GENITORI basterà cliccare l'apposito collegamento sul sito internet del Comune www.comune.cornedo-vicentino.vi.it nella sezione: Servizi online/Mensa scolastica.

Nel portale il genitore inserirà il Codice Utente del figlio e la Password (unica per nucleo familiare) assegnati che resteranno validi per tutta la durata di utilizzo del servizio.

Per avere informazioni relative al credito è possibile contattare il numero 0444/348400 dal lunedì al venerdì dalle ore 12.00 alle ore 13.00.

Si ricorda che la responsabilità della verifica dell'ammontare ancora disponibile per accedere al servizio mensa è a carico delle famiglie.

8) Presenza effettiva alla mensa

La famiglia paga in base alla presenza effettiva del bambino alla mensa. Il controllo dei genitori potrà essere eseguito mediante consultazione del portale.

Il genitore può chiedere la correzione dell'errato addebito del pasto non usufruito, qualora si verifichi il caso, con segnalazione da inviare alla Serenissima Ristorazione, tassativamente entro il mese successivo alla giornata in questione. Dovrà essere inviata apposita documentazione comprovante l'assenza del figlio da scuola/mensa, pena il mancato rimborso.

In caso di mancata registrazione della presenza dell'alunno per errore del personale addetto alla prenotazione, Serenissima Ristorazione provvederà d'ufficio all'addebito del pasto sul conto dell'alunno che abbia comunque usufruito del servizio mensa.

9) Cosa succede se non pago?

Il programma invierà alla famiglia 1 sms o mail di allerta, quando il credito, per ogni figlio, raggiunga la quota di € 25,00.

Con le stesse modalità verrà inviato ad esaurimento del credito un sollecito alla ricarica dei pasti.

Anche in caso di credito insufficiente ci sarà una tolleranza fino a 3 pasti, che verranno comunque erogati, con detrazione dalla successiva ricarica.

10) E se mio/a figlio/a segue una dieta particolare?





La richiesta di una dieta speciale, per allergie, intolleranze alimentari, o motivi religiosi, va fatta dal genitore nel modulo di iscrizione.

Il genitore deve inoltre trasmettere il certificato medico, attestante la richiesta di variazione del menù per patologia o intolleranza alimentare, via e-mail all'indirizzo mensa.cornedo@grupposerenissima.it o in alternativa via fax a Serenissima ristorazione (0444-348384) entro i primi giorni di scuola salvo iscrizioni in corso d'anno al servizio o in caso di patologie rilevate successivamente.

In assenza di presentazione del certificato medico, la dieta speciale non potrà essere consegnata.

UNITAMENTE ALLA PRESENTE CARTA DEI SERVIZI SONO DISTRIBUITI:

IL MENU

Il menu, in vigore a partire dal primo giorno di inizio del servizio di mensa scolastica e valido per le prime dieci settimane, è validato dal Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'Ulss n. 5. In ogni momento sarà possibile consultarlo, direttamente sul PORTALE GENITORI inserendo il CODICE utente e la PASSWORD.

LE ISTRUZIONI PER PAGARE ON-LINE TRAMITE IL PORTALE GENITORI

L'Ufficio Relazioni con il Pubblico comunale ha elaborato alcune indicazioni utili rivolte ai genitori per il pagamento on-line del servizio di mensa scolastica, tramite il "Portale genitori". Nel dettaglio sono illustrati tutti i passaggi per operare tramite Internet.



PAGAMENTO DEL SERVIZIO MENSA TRAMITE IL PORTALE GENITORI

Di seguito si forniscono alcune brevi indicazioni utili ai genitori che desiderano pagare tramite internet il servizio di mensa scolastica a favore dei figli, accedendo al Portale internet dedicato, denominato "Portale Genitori".

1. Collegarsi al sito istituzionale del Comune di Cornedo Vicentino:
www.comune.cornedo-vicentino.vi.it
2. In prima pagina, dal menù verticale posto nella parte sinistra, selezionare: SERVIZI ONLINE – "mensa scolastica".

The screenshot shows the website interface with a navigation menu on the left. The 'SERVIZI ONLINE' section is highlighted with a red arrow, and 'Mensa scolastica' is circled in red. Other visible sections include 'AMMINISTRAZIONE', 'UFFICI E STRUTTURA', 'Ultime notizie', 'Contributi Regionali', 'Riduzione Consumi per finalità sociali', 'CALENDARIO EVENTI', 'STORIA E TERRITORIO', and 'LINK UTILI'.

OME CONTATTI UFFICI PORTALE DEL CITTADINO PEC MAPPA DEL SITO A- A+ cerca nel sito Cerca

AMMINISTRAZIONE

- Giunta
- Consiglio
- Consiglio Comunale on-line
- Elezioni Amministrative ed Europee del 25 Maggio 2014.

UFFICI E STRUTTURA

- Uffici comunali
- Orari uffici
- Modulistica
- Suap
- Ambiente - Igiene e raccolta rifiuti
- Asilo Nido Comunale
- Ufficio Sicurezza Stradale
- Biblioteca comunale

SERVIZI ONLINE

- Albo Pretorio online
- Biblioteca Online
- Consiglio Comunale online
- **Mensa scolastica**
- Calcolo IMU online
- SUAP

Ultime notizie

INCONTRO INFORMATIVO PRATICHE SUAP PER FESTE/SAGRE E MANIFESTAZIONI PUBBLICHE Archivio

L'INCONTRO E' RIVOLTO AGLI ORGANIZZATORI DI MENIFESTAZIONI - FESTE PUBBLICHE

Contributi Regionali

Riduzione Consumi per finalità sociali

Leggi Avviso Bando

Vedi Modulo di domanda privati

CALENDARIO EVENTI

<< Ottobre 2018 >>

L	M	M	G	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31	1	2	3	4

STORIA E TERRITORIO

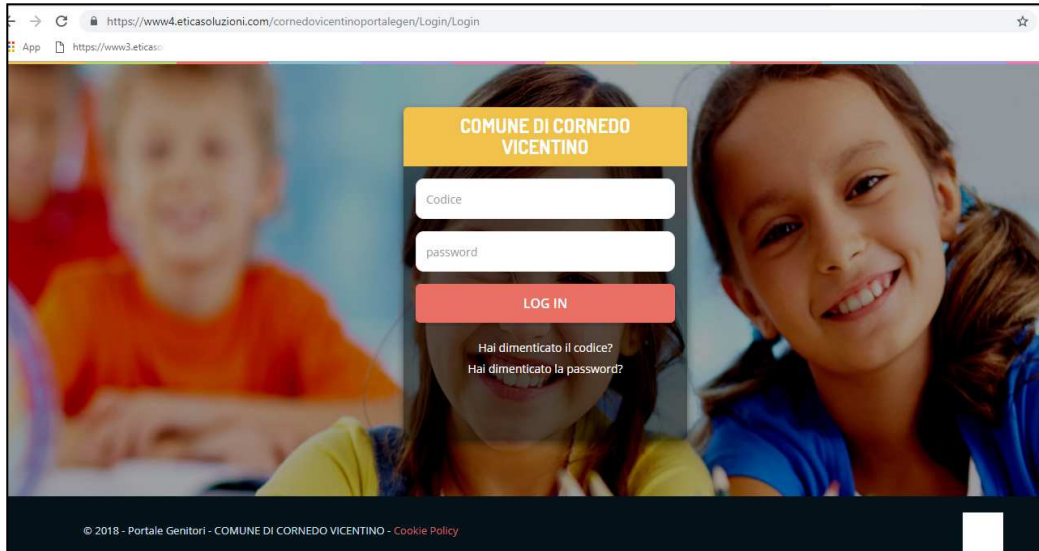
- Capoluogo e Frazioni
- Galleria Fotografica
- Mappa del Comune di Cornedo Vicentino.
- Gemellaggi

LINK UTILI

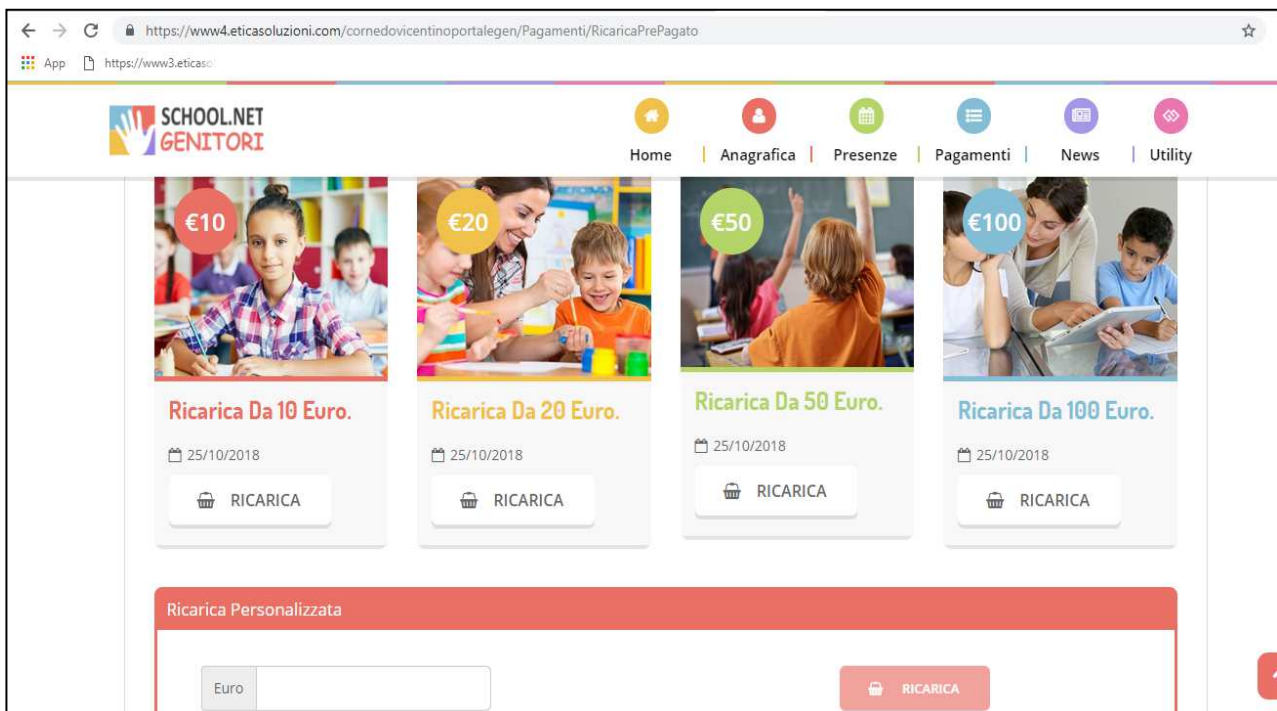
- Formazione variante al Piano di Recupero del Centro Storico di Cereda
- Linea Amica
- Ulss 5
- Consorzio Alta Pianura Veneta
- Normativa
- Agno Chiampo Ambiente



3. Inserire "Codice Utente" e "Password" assegnate dalla ditta Serenissima Ristorazione Spa all'interno del Portale Genitori e accedere.



4. Selezionare la voce "Pagamenti" e successivamente "Effettua una ricarica". A questo punto, indicare la somma che si vuole ricaricare scegliendo tra quelle già proposte o personalizzandola.





5. E' possibile scegliere fra le due modalità di pagamento online proposte: MAV e Carta di Credito.

- MAV: Accettando il **costo di servizio di € 1.20**, che sarà già compreso nell'importo totale della quietanza di pagamento, creare il bollettino che potrà essere pagato tramite home banking inserendo il "Codice Mav" oppure stampato e consegnato presso qualsiasi sportello bancario.

DATA RICHIESTA	IMPORTO	CODICE MAV	SERVIZIO	STAMPA
25/10/2018	6,2	05000950430097072	REFEZIONE	

- CARTA DI CREDITO: Per questo tipo di pagamento è richiesta una **commissione bancaria pari al 2% dell'importo pagato**.



Comune di Cornedo Vicentino
Assessorato all'Istruzione

Per ogni informazione ulteriore rivolgersi a:

Serenissima Ristorazione Spa

Viale della Scienza, 26/A

36100 VICENZA

E-MAIL: mensa.cornedo@grupposerenissima.it

Tel. 0444/348400

Fax 0444/348384

Referente per il Comune di Cornedo Vicentino è l'Ufficio Relazioni con il Pubblico ai seguenti recapiti:

E-MAIL: urp@comune.cornedo-vicentino.vi.it

Tel: 0445/450470

Fax: 0445/450471

