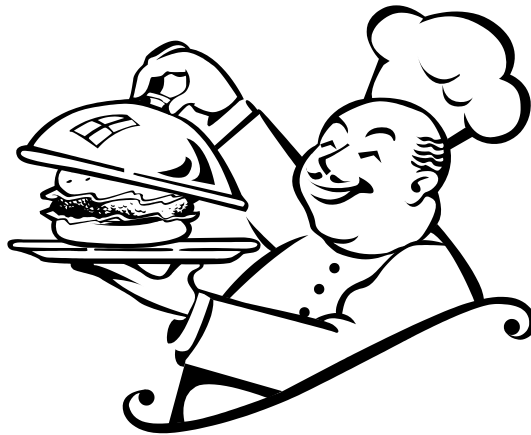


Carta del Servizio Ristorazione Scolastica Comune di Arenzano



COS'E' LA CARTA DEI SERVIZI

La Carta dei Servizi è uno strumento di comunicazione nella quale il Comune di Arenzano presenta le opportunità ed il servizio di Ristorazione Scolastica per facilitarne l'accesso e la fruizione.

La Carta dei Servizi è inoltre un impegno che il Comune di Arenzano si assume nei confronti dei cittadini con il quale dichiara, oltre i servizi offerti, gli standard di qualità che si impegna a fornire.

La Carta dei Servizi si ispira alla direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri del 27/01/94 "Principi sull'erogazione dei Servizi Pubblici" e al D.Lgs.286 del 1999. E' regolata da un Capitolato d'appalto di affidamento servizio (Determina n.1435 del 18/12/2015) con cui il Comune impegna la ditta erogatrice a fornire un servizio di qualità rispetto ai diversi elementi individuati come qualificanti della Ristorazione Scolastica: menu', qualità' degli alimenti e modalità' di distribuzione pranzo. Il Comune nell'erogare il servizio di Ristorazione Scolastica si impegna a rispettare i seguenti principi fondamentali:

- ❖ **PARITA' DEI DIRITTI:** tutti gli utenti hanno diritto ad avere garantito il medesimo servizio indipendentemente da sesso, razza, etnia, lingua, religione, cultura, opinione politiche, condizioni psico-fisiche e socio economiche.
- ❖ **CONTINUITA':** il servizio di ristorazione scolastica è erogato in maniera continuativa e senza interruzioni, tenendo conto del calendario scolastico. Il Comune si impegna a comunicare preventivamente eventuali cambiamenti o interruzioni nell'erogazione del servizio.
- ❖ **PARTECIPAZIONE E TRASPARENZA:** il Comune promuove un'adeguata informazione e partecipazione dei cittadini al miglioramento del servizio di ristorazione scolastica, garantendo modi e forme per inoltrare suggerimenti, osservazioni e reclami ed attivando verifiche del grado di soddisfazione.
- ❖ **EFFICACIA ED EFFICIENZA:** il Comune si impegna a perseguire l'obiettivo del miglioramento continuo dell'efficienza e dell'efficacia del servizio di ristorazione scolastica, adottando le soluzioni strutturali, tecnologiche, organizzative e procedurali più idonee, compatibilmente con le risorse disponibili.

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

La gestione del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Arenzano è concessa in appalto a seguito di gara ad evidenza pubblica. Il servizio viene svolto dalla ditta CAMST di Bologna, aggiudicataria per il periodo 02 gennaio 2016 – 31 luglio 2018.

Il servizio di ristorazione scolastica viene offerto ogni giorno ad alunni e insegnanti frequentanti gli asili nido, scuole dell'infanzia, scuole primarie e secondaria di primo grado che si trovano sul territorio comunale. Gli alunni iscritti per l'anno scolastico 2014/2015 sono 714 oltre a 65 insegnanti. Nell'anno 2014 sono stati preparati 81.830 pasti di cui 4800 diete speciali per intolleranze alimentari. I pasti vengono preparati la

mattina stessa del giorno in cui vengono consumati, dalle nostre cuoche direttamente nei due centri di cottura con attrezzature comunali e precisamente:

- 1) **Centro cottura “De Calboli”**: situato nel complesso scolastico di Piazza Anselmo 4, a cui fanno capo i bimbi e le insegnanti della scuola primaria stessa e i ragazzi e gli educatori della scuola secondaria di primo grado “E. Chiossoni” ed i ragazzi.
- 2) **Centro cottura “Via Marconi”**: situato nel complesso scolastico di Via Marconi 182a, a cui fanno capo i bimbi e le insegnanti dell’asilo nido d’infanzia “Cuccioli”, i bimbi e le insegnanti della scuola dell’infanzia statale ed i bimbi e insegnanti dell’asilo nido d’infanzia “Un nido per amico”.

Il servizio di ristorazione viene garantito:

- ❖ Nei nidi e nelle scuole dell’infanzia statale: tutti i giorni. Il pasto comprende anche la merenda del pomeriggio e la somministrazione della frutta a metà mattina.
- ❖ Nelle scuole primarie a tempo pieno: tutti i giorni. Il pasto comprende la somministrazione della merenda a metà mattina.
- ❖ Nelle scuole primarie a modulo: nei giorni previsti di rientro pomeridiano. Il pasto comprende la somministrazione della merenda a metà mattina.
- ❖ Nella scuola secondaria di primo grado viene garantito un servizio di mensa aggiuntiva con educatori, al di fuori dell’attività didattica. Il pasto comprende la somministrazione della frutta o del dolce a fine pasto.



LA QUALITA' DEL SERVIZIO: DALLA SCELTA DEI PRODOTTI ALLA DISTRIBUZIONE A TAVOLA

L'amministrazione comunale si impegna nel processo continuo miglioramento del Servizio erogato.

Alimentazione sana, adeguata e gustosa I menu' adottati a scuola saranno “dinamici” e quindi succettibili a variazione al fine di far sperimentare ai bambini nuovi sapori e consolidare alcune sane abitudini alimentari, come il consumo di ortaggi, legumi, pesce, alimenti in genere meno graditi ma insostituibili. Le tabelle dietetiche: sulla base delle indicazioni dei LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati in Nutrienti) per la popolazione italiana, emanati e aggiornati dall'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, vengono formulate le tabelle dietetiche differenziate per fasce d'età. Esse sono il risultato dello studio dei fabbisogni nutrizionali (proteine, grassi, zuccheri, vitamine, sali minerali) sulla base dei quali vengono formulati i menù.

I menù: vengono elaborati dalla Dietista del Comune di concerto con la dietista e il medico nutrizionista della ditta di Ristorazione CAMST, nel rispetto delle indicazioni predette, e approvati dalla Commissione Mensa. La rotazione dei menù offre una vasta gamma di preparazioni e tiene conto anche di quanto rilevato in passato sul grado di appetibilità dei pasti forniti in modo da favorire i piatti più graditi ai bambini. I menù, che sono unici per tutte le scuole del Comune di Arenzano, sono divisi in quattro settimane ed hanno scadenza stagionale. I menù così strutturati hanno la finalità di evitare la “noia alimentare” e proporre a tutti l’alternanza dei vari piatti che lo compongono tenendo conto ove e' possibili delle varie tipologie scolastiche, la rotazione cerca di offrire un’ampia gamma di preparazione per dare l’opportunità ad ogni bambino di formare ed ampliare il proprio gusto ed evitare la monotonia.

Menù per diete speciali

Il servizio e' in grado di accogliere le “*diete speciali*” garantendo a famiglie e bambini di sentirsi inseriti pienamente nel contesto scolastico. A tal fine e' stato approvato un protocollo d'intesa siglato tra l'azienda Ospedaliera di S.Martino Unita Complessa di Allergologia, il MIUR, i Comuni di Arenzano, e Cogoletto che definisce le linee guida per l'erogazione delle diete sanitarie e la somministrazione di farmaci salvavita . Pertanto per motivi di salute, il servizio di refezione comunale a seguito di presentazione di certificazione medica e compilazione di modulo di richiesta presentata alla Dietista Comunale, individua concordando con la famiglia, il regime dietetico personalizzato.

- ❖ **Motivi sanitari** (allergie/intolleranze alimentari, patologie croniche) la richiesta di dieta specifica necessita di certificazione sanitaria, che indica chiaramente la patologia e gli alimenti che non possono essere assunti rilasciata dal pediatra di base oppure da un medico specialista dietologo o allergologo. Per le patologie croniche (diabete, celiachia, fenilchetonuria, ecc) e per quelle da allergia o intolleranza alimentare, che restano invariate negli anni, la certificazione deve essere presentata solo il primo anno

e per gli anni successivi, all'inizio di ogni anno scolastico, occorre solo la presentazione del modulo di richiesta.

- ❖ **Diete di transizione** (diete in bianco, problemi gastrointestinali, ecc) in questo caso viene somministrato il pasto alternativo per un massimo di tre giorni comunicandolo all'insegnante. La dieta di transizione consiste in: pasta o riso conditi con olio extravergine di oliva, una porzione di parmigiano o prosciutto, da un contorno di patate o carole lessate, pane e una mela.
- ❖ **Dieta di ordine etiche/religiose** dovrà essere inoltrata domanda al servizio refezione per la somministrazione di menù diversificato sulla base degli alimenti consentiti/vietati. La certificazione del medico curante con elenco alimenti da escludere dall'alimentazione e' richiesta solo se priva di ogni alimento animale.
- ❖ **La sospensione di una dieta speciale** durante il periodo di validità del certificato deve essere comunque prescritto dal pediatra di base e comunicato al servizio refezione scolastica tramite domanda di richiesta sospensione presentata alla Dietista Comunale.

LA PREPARAZIONE E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La qualità degli alimenti e la sicurezza igienica sono aspetti del servizio che vengono curati con particolare attenzione per la tutela della salute. La preparazione dei pasti avviene nel rispetto delle norme previste dalla certificazione ISO 9001:2000 e da tre strumenti di autoverifica:

Il "*Manuale di Autocontrollo*" basato sui principi del sistema H.A.C.C.P. che ha lo scopo di definire tutte le misure utilizzate al fine di garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari. Tutto il personale operante, può così verificare la propria attività mediante la compilazione di schede di controllo che indicano ogni procedura di lavoro lungo tutta la catena della preparazione dei pasti: ricevimento e stoccaggio delle materie prime, preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, somministrazione dei cibi, pulizia e sanificazione degli ambienti.

Il Piano di "*Rintracciabilità degli alimenti*" che consente di garantire la rintracciabilità di un alimento dalla produzione, trasformazione e distribuzione e provvederne al ritiro o richiamo immediato qualora vi sia sospetto di un rischio per la salute dei bambini

La "*Procedura di Emergenza*" che pianifica le misure correttive da adottare in caso di criticità improvvise garantendo la continuità del servizio

I pasti sono prodotti giornalmente e non possono essere conservati per i giorni successivi. Il personale utilizza carrelli termici per il mantenimento di un'adeguata temperatura dei cibi durante la distribuzione dei pasti. Il rapporto tra personale addetto alla distribuzione dei pasti nei refettori ed i commensali è ispirato al reciproco rispetto e alla cortesia, ciò favorisce il rapporto umano e relazionale che riveste un'importanza fondamentale nell'accettazione del cibo. Le addette sono dotate di cartellino di riconoscimento e di abbigliamento conforme e sono in numero adeguato in rapporto al numero degli alunni garantendo la continuità del personale nelle varie sedi scolastiche.

QUALITÀ DEI PRODOTTI

La qualità dei prodotti impiegati e' descritta nel capitolato speciale d'appalto stabilito dal Comune che regola la fornitura dei generi alimentari utilizzati nelle cucine. Nel capitolato sono contenute, per ciascun prodotto, le schede merceologiche che definiscono la qualità dell'alimento. La qualità del pasto intesa come nutrizionale, organolettica ed igienica dipende in buona parte dalla materia prima utilizzata. E' per questo che la rintracciabilità delle filiere alimentari dei prodotti impiegati e' per il nostro servizio elemento principale sul quale basare le gare d'appalto. Per il confezionamento dei pasti vengono utilizzati oltre il 90% di prodotti provenienti da agricoltura biologica e/o filiera corta tipici e tradizionali. Le preparazioni sono semplici e di facile digestione, a tale scopo si eseguono cotture a vapore, al forno e umido e non frittiture o soffritti.

- ❖ **Alimenti Biologici:** dopo una prima sperimentazione di alcuni alimenti biologici introdotti a partire dall'anno scolastico 2005/2006, siamo arrivati - con l'attuale appalto - a fornire sempre i seguenti alimenti biologici: latte fresco, burro, yogurt, succhi di frutta, mousse di frutta, farina, pasta di semola di grano duro e integrale, riso, polpa di pomodoro. In base alle esigenze di mercato i seguenti alimenti: la frutta e la verdura fresca, carne avicola e bovina.
- ❖ **Prodotti tradizionali a "Km 0":** sono alimenti provenienti dal territorio provinciale genovese e/o regionale ligure al fine del raggiungimento di una maggiore valorizzazione dei prodotti locali della nostra tradizione ligure come: pane e focaccia artigianale, basilico di Prà, latte della centrale, formaggi, prodotti ortofrutticoli, brioches fresche, dolce natalizio pan dolcino genovese, canestrelli ecc.
- ❖ **Prodotti tipici D.O.C. – D.O.P. e I.G.P.:** arance rosse di Sicilia IGP, pere dell'Emilia IGP, toma piemontese, asiago, bra DOP, grana padano DOP, pesca nettarina di Romagna IGP, pere Emilia IGP bresaola della Valtellina IGP, prosciutto di Parma DOP sono alcuni

- ❖ **Prodotti provenienti dal mercato Equo e Solidale:** sono alimenti che sostengono i produttori del sud del mondo a un giusto guadagno e condizione di lavoro dignitoso. Elimina le intermediazioni speculative e sostiene progetti di auto sviluppo. Promuove l'agricoltura BIO e premia progetti attenti all'ambiente e alla sanità di base. Elemento più importante: valorizza il ruolo delle donne e combatte il lavoro minorile dei bambini. Si e' dedicato pertanto una giornata, il Lunedì, al consumo di merende provenienti dal suddetto mercato: banane bio, biscotti Guiro al miele farciti al cacao, Bribon tavolette di puro cioccolato al latte con crisies alla quinoa.
- ❖ **Alimenti non geneticamente modificati** (no OGM).

Un ulteriore elemento di qualità e' la proposta dei menù con giornate a tema, dei menù con piatti etnici o regionali, dei menù per le ricorrenze particolari quali S.S. Natale e S.S. Pasqua, del menù del benvenuto il primo giorno dopo le vacanze estive o menu' di fine scuola e per i bambini che partecipano al "Pedibus" una mattinata il "Ciocopedibus" la colazione condivisa a scuola!!

MONITORAGGIO QUALITA' DEL SERVIZIO EROGATO

L'Amministrazione Comunale svolge indagini sulla qualità percepita dagli utenti, "indagando" il grado di soddisfazione - rispetto al servizio erogato - attraverso dei questionari periodici compilati dalle insegnanti al termine del pasto, tenendo conto dei seguenti fattori:

- appetibilità e accettazione dei menù giornalieri;
- grammature e la qualità degli alimenti e la loro cottura;
- qualità e gentilezza del personale.

La **Commissione Mensa** e' un organismo propositivo dove la partecipazione dei genitori e' considerata fondamentale per il buon andamento del servizio. Essa e' essenziale per monitorare la qualità del servizio offerto, ha il compito importante della definizione dei menù scolastici. Essa e' costituita:

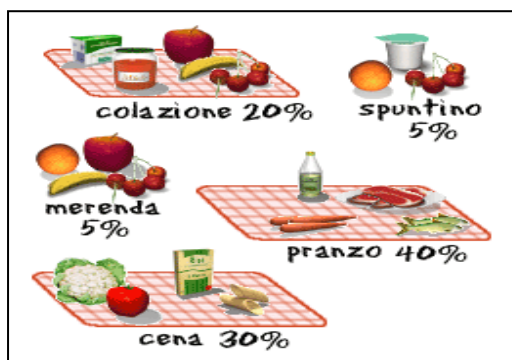
- dal funzionario responsabile del servizio refezione scolastica e dalla dietista comunale,
- da un rappresentante dei genitori e uno del corpo insegnante (uno per ogni plesso scolastico),
- da un bambino del Consiglio Comunale dei ragazzi,
- da un rappresentante del servizio di Medicina scolastica dell'ASL 3,
- dal responsabile del coordinamento e dal tecnologo alimentare della ditta CAMST,
- dalle capo cuoche dei due centri cottura.

I genitori, i rappresentanti del corpo docente e il rappresentante del consiglio dei ragazzi vengono segnalati dall'Istituto Comprensivo. La commissione è formalmente costituita con specifico provvedimento approvato con deliberazione di C.C. n.14 del 29/04/2013 e dura in carica un anno con possibilità di rinnovo.

I PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

PROGETTO LE MILLE ANIME DEL CIBO. L'Amministrazione Comunale e' da anni impegnata nell'attuazione di progetti di educazione alimentare che hanno ottenuto notevoli risultati come ad esempio: **la merenda - frutta** distribuita a metà mattina per la maggior parte dei plessi, i **laboratori di cucina** nei refettori scolastici con le classi, i **corsi di cucina con i genitori** nei centri cottura, meno **"sprechi in tavola"** il cibo avanzato dai bimbi viene utilizzato come compostaggio per l'agricoltura. Ha aderito al progetto dell'educazione ambientale **"Imbroccata giusta - acqua di Arenzano"** eliminando l'uso della bottiglia di plastica (problematiche relative al riciclo, inquinamento atmosferico, no camion sulle nostre strade..). Ma il riconoscimento a livello nazionale l'abbiamo ottenuto con il progetto **"Le Mille anime del cibo"**. Tale nome deriva proprio per i mille aspetti con il quale il cibo viene trattato, non solo dal punto di vista nutrizionale, ma anche culturale, ludico, etico..... Si e' giunti ad un coinvolgimento dei ragazzi nei confronti delle loro abitudini alimentari, nella conoscenza degli alimenti e delle loro caratteristiche, nella capacità di lettura critica degli alimenti stessi a partire dalle etichette, nella preparazione di idonee ma gustose prime colazioni ed infine sull'elaborazione di menù equilibrati ed appetitanti. Ci e' parso che comunicare con gli studenti fosse una strada privilegiata per giungere alle famiglie ed interessarle sull'importanza di una alimentazione corretta e prevenire così malattie dell'età adulta conseguenti ad una dieta non adeguata. Inoltre e' stato attivato uno sportello, sulle problematiche legate al cibo, rivolto alle famiglie degli alunni che frequentano le nostre scuole direttamente nei plessi a rotazione e a scadenza mensile.

CONSIGLI AI GENITORI



La giornata alimentare dei nostri ragazzi si costruisce a casa e a scuola. Ci vuole uno sforzo congiunto, un “Contratto” tra famiglia e scuola, affinché si mettano le basi per una vera educazione del gusto, nasce l’esigenza di una continuità alimentare tra la famiglia e la mensa scolastica che garantirà un adeguato apporto nutrizionale e calorico. I nostri bambini giocano, studiano, sono sempre in movimento, crescono in fretta e “bruciano” molte energie. Ecco alcuni piccoli suggerimenti per seguire un corretto stile alimentare e correggere eventuali errori che possono anche causare un cattivo rendimento a scuola proviamo a diventare “Esperti in nutrizione” nella vostra famiglia !!

COLAZIONE: e’ importante imparare a considerarla come il primo pasto della giornata. La colazione del mattino e’ **INDISPENSABILE !!** Ricarica dal digiuno notturno e fornisce l’energia necessaria per affrontare la giornata scolastica. Copre circa il 20% delle calorie giornaliere. Una scarsa colazione causa svogliatezza e difficoltà di concentrazione nei bambini durante la mattinata. Bastano circa 10 minuti seduti comodamente a tavola, chiacchierando con mamma, papa, fratellino o nonni - evitando di guardare la televisione - preparando magari la sera precedente la tazza pronta sulla tavola o magari un bel toast nel frigo già pronto da scaldare nel tostapane ...

Alcune proposte: Latte fresco e miele con pane o fette biscottate o biscotti secchi - Latte fresco, miele e cereali o musli - Yogurt intero con miele e fette biscottate con marmellata - The con miele e fette biscottate con marmellata - Spremuta di frutta, orzo con biscotti secchi - The con torta fatta in casa o un dolcetto artigianale - Un uovo sbattuto con lo zucchero e un bicchiere di the

MERENDA: per la merenda a **mezza mattinata** se il bambino ha consumato un’adeguata prima colazione, e’ sufficiente interrompere la mattinata con un frutto fresco di stagione, o del succo di frutta, o delle fette biscottate, biscotti secchi, del pane o degli altri cereali. La merenda di **mezzo pomeriggio** si può scegliere con spuntini a base di alimenti semplici, sani e non troppo calorici. Evitare o solo saltuariamente, salatini, patatine dolci con creme e panna, merendine confezionate, ecc. Entrambe coprono non più del 10% delle calorie giornaliere.

Alcune proposte: Yogurt - Frutta fresca di stagione - The con biscotti - Pane e marmellata o pane e cioccolata - senza dimenticare il sempre saporito pane con olio e sale o burro e zucchero – oppure torte e gelati artigianali.

CONTORNI e FRUTTA: preparate sempre una buona porzione di verdura disponibili di stagione, preferibilmente cruda ricordiamoci anche dei legumi buona fonte di “proteine nobili” e poi frutta fresca sempre di stagione. Bisognerebbe che i nostri bambini imparino a consumare almeno 7/8 porzioni di frutta e/o verdura al giorno. La necessità di consumare giornalmente questi alimenti e’ dovuta alle sostanze benefiche che contengono: vitamine, minerali, fibre e acqua, nessun apporto di grassi e colesterolo (meno calorie) e l’apporto di “antiossidanti” che migliorano le funzioni del corpo umano con specifica funzione protettiva.

PRANZO E CENA: Al pranzo va’ riservato il circa il 40% della quota calorica totale. E’ il pasto principale e viene consumato di regola a scuola, la cena dopo la colazione e’ il terzo pasto della giornata e va’ riservato il 30% delle calorie totali. **Primi piatti** - la nostra cucina ha una grande ricchezza di primi piatti; pertanto e’ possibile variare fra paste asciutte con salse vegetali come il pesto o il pomodoro, oppure sughi più “ricchi” di carne o pesce, minestre e passati di verdura o legumi, oppure piatti unici come la pizza farcita, pasta e fagioli, creme di legumi e cereali, polenta con sugo di carne o verdura nella stagione più fredda, insalate di riso o di pasta con verdura, uova, tonno ... in estate. **Secondi piatti** – quando la carne e’ già stata consumata a scuola in alternativa scegliete pesce, formaggio, uova, affettati o legumi.

E PER CONCLUDERE..... Aiutiamo i bambini ad assaggiare i cibi, ognuno con le sue vitamine oligoelementi e minerali diversi. Nella natura c’è veramente tutto per aiutarli a crescere sani, non solo le sostanze da cui derivano tante medicine, ma il cibo che viene da frutta e verdura fresche, dal pesce dei nostri mari, dal cereale integrale...C’è tutto ciò che costruisce il nostro corpo forte e resistente alle infezioni e alla fatica ...

“Per la prima volta nella storia, i bambini delle nuove generazioni potrebbero avere una aspettativa di vita più breve dei propri genitori, in seguito alle patologie causate da obesità e sovrappeso durante l’età evolutiva.”

10° Congresso Internazionale sull’Obesità - Sidney, 2006.

INFORMAZIONI AMMINISTRATIVE

Il costo del buono pasto è di € 4,00 per le scuole primarie, per le scuole dell'infanzia e i nidi; è di € 4,70 per il servizio di mensa aggiuntiva scuola secondaria di primo grado e i non residenti. E' possibile avere una esenzione (ISEE da € 0/7.746,85) o la riduzione a € 2,50 (ISEE da € 7.746,86/10.329,14) per i nuclei familiari che, in possesso dei requisiti per usufruire dell'agevolazione, ne facciano regolare richiesta presso il nostro ufficio Refezione Scolastica (numero telefonico 010-9138234).

PRESENTAZIONE NUOVO SISTEMA INFORMATIZZATO

L'Amministrazione Comunale a partire dal 1° marzo 2013 ha avviato il progetto di informatizzazione del servizio di mensa scolastica al fine migliorare la qualità dei servizi, di modernizzare le modalità di fruizione per agevolare il rapporto tra cittadini ed istituzioni in un'ottica di snellimento delle procedure, come previsto dalla vigente normativa.

Il sistema informatizzato permetterà di migliorare la gestione amministrativa attraverso criteri di semplificazione e trasparenza, che consentirà ai genitori di avere un controllo immediato, diretto e sicuro sulla propria situazione relativa al consumo dei pasti e alla situazione dei pagamenti anche attraverso il sito web, tenuto conto, altresì, che sono previste differenziate modalità di pagamento: pagamento anticipato (tramite bancomat e cartasi, homebanking e in contanti) o posticipato (tramite SDD bancario).

La quota da versare e la periodicità resta a completa discrezione del genitore, l'importo a credito residuo a fine anno scolastico sarà conteggiato sul successivo anno scolastico o rimborsato in caso di definitiva cessazione del servizio.

In relazione alle comunicazioni per l'assenza giornaliera o prolungata dal servizio le stesse dovranno essere comunicate direttamente dal genitore, tramite on-line o telefonia nelle modalità operative esplicitate al momento dell'iscrizione al servizio.

COME FUNZIONA IL SISTEMA INFORMATICO.

Il sistema informatico assegna ad ogni alunno iscritto al servizio di refezione scolastica un codice identificativo personale chiamato "Badge" (che servirà ad identificarlo e rimarrà invariato per l'intero ciclo scolastico) e la relativa "Password". Dette credenziali consentiranno al genitore l'accesso tramite internet a tutte le informazioni connesse al servizio di refezione.

Al codice identificativo, infatti, sono collegati tutti i dati anagrafici dell'alunno, la tariffa d'appartenenza, l'ISEE, residente o non residente, la dieta speciale, le presenze, le ricariche effettuate, il credito residuo e altre informazioni utili allo svolgimento del servizio.

Ogni alunno iscritto al servizio di refezione scolastica è considerato sempre presente nei giorni di rientro, eventuali prolungate variazioni personali dovranno essere preventivamente comunicate all'ufficio Pubblica Istruzione dall'Istituto Comprensivo di Arenzano.

Se, per motivi familiari e/o di salute, l'alunno non usufruirà del servizio in oggetto, il genitore dovrà comunicarlo tra le 14.00 del giorno precedente ed ENTRO E NON OLTRE le ore 09,30 della mattina di assenza. Nel caso in cui il genitore non trasmetta la comunicazione di assenza l'alunno sarà considerato presente e quindi il costo del pasto verrà prelevato dal proprio credito. Tale procedura deve essere anche attivata dagli utenti ridotti/esenti dal pagamento, pena la decadenza del beneficio. Il genitore riceverà un SMS (non più di uno a settimana) nel momento in cui il saldo risulti inferiore - 10 pasti e comunque, in caso di ulteriore morosità, ogni 15 giorni. Dopo tale periodo, nell'eventualità di recidiva reiterata morosità, il servizio all'utente sarà sospeso come previsto dall'art. 13 del vigente Regolamento Comunale del Servizio di Refezione approvato con delibera del Consiglio Comunale n.14 del 29/04/2013.

La Dietista, presente nelle cucine, nei centri di preparazione dei pasti e nei locali destinati alla ristorazione, può dare informazioni sul Servizio e riceve i genitori presso la sede comunale negli orari di apertura al pubblico o previo appuntamento telefonico al n. 010/9138234

Eventuali osservazioni sul servizio, potranno essere comunicate al Rappresentante dei genitori della Commissione mensa all'ufficio Pubblica Istruzione nelle seguenti forme:

- in forma scritta al servizio Pubblica Istruzione, Via S.Pallavicini 39, 16011 Arenzano o tramite e-mail all'indirizzo: istruzione.comune.arenzano.ge.it o posta certificata: info@pec.comune.arenzano.ge.it
- telefonicamente al numero 010 9138234



Centro cottura plesso De Calboli