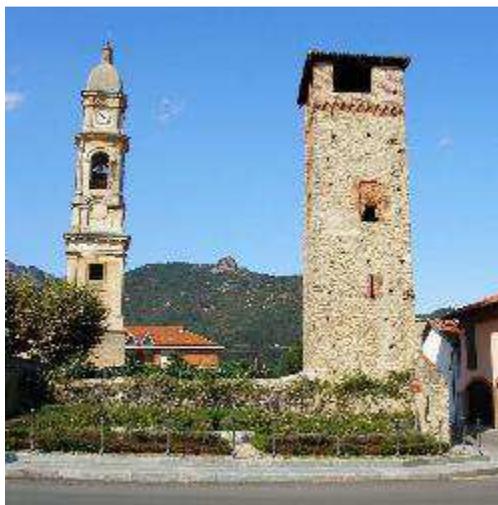




COMUNE DI FROSSASCO

Città Metropolitana di Torino



**Carta dei Servizi per la ristorazione scolastica
AA.SS. 2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019 –
2019/2020**

Che cos'è la carta dei Servizi

Carta dei Servizi di refezione scolastica descrive i principi fondamentali del servizio e le garanzie che sono offerte a coloro che la utilizzano, al fine di favorire un rapporto diretto tra il servizio e i propri utenti.

Ha l'obiettivo di tutelare la salute e di sviluppare l'educazione al gusto, coniugando il mangiar sano alla conoscenza della nostra gastronomia.

Il pasto a Scuola

Il servizio di ristorazione scolastica viene fornito alle scuole statali dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado. I pasti vengono preparati giornalmente dai cuochi e aiuto cuochi della ditta appaltatrice, con materie prime del territorio cucinate sul momento.

PRINCIPI GENERALI

I PRINCIPI FONDAMENTALI DELLA CARTA DEI SERVIZI

Il servizio di refezione scolastica presso il Comune di Frossasco in collaborazione con la ditta CAMST, il personale dell'ASL TO3, la Direzione Scolastica e la Commissione mensa viene prestato nel rispetto di alcuni principi fondamentali.

Camst è tra i più importanti gruppi di ristorazione in Italia ed è interamente costituito da capitale italiano. Nasce nel 1945 come cooperativa condividendo i principi sociali che caratterizzano questa forma di impresa. Negli anni Camst ha costruito il proprio successo ampliando l'attività in tutti i settori della ristorazione (scolastica, commerciale, aziendale, sanitaria, socio-assistenziale, fieristica, fino all'organizzazione di ricevimenti) puntando sulla qualità e sulla sicurezza: caratteristiche fondamentali dei propri servizi.

A) PARITÀ DI DIRITTI DEGLI UTENTI

Una prerogativa nella gestione del servizio è la parità dei diritti per tutti gli utenti: sono accolte le esigenze di tutti i commensali che, per motivi di salute o per ragioni etico-religiose, richiedano di poter seguire particolari diete.

Tutte le critiche costruttive, le lamentele ed i suggerimenti trasmessi dalle famiglie, dagli insegnanti e dai membri della Commissione mensa agli addetti incaricati vengono presi in considerazione, quindi verificati ed elaborati in tempi brevi per giungere alla soluzione più congrua.

Tutti coloro che usufruiscono della mensa scolastica vengono trattati con obiettività, giustizia, imparzialità, disponibilità, sensibilità e cortesia sia dal personale della CAMST che dagli addetti del Comune.

B) SERVIZIO CONTINUO E REGOLARE

Nel caso di eventi eccezionali ed imprevedibili che influiscono sullo svolgimento del servizio, sono previsti interventi specifici per ridurre al minimo i disagi degli utenti e la durata dei disservizi. In accordo con la ditta appaltatrice, si è stabilito che la mensa scolastica sia garantita anche in caso di sciopero del pubblico impiego (comparto scuola), salvo diversamente richiesto e comunicato dalle Direzioni Scolastiche.

C) EFFICIENZA ED EFFICACIA

La piena soddisfazione degli utenti, intesi come alunni e loro famiglie, è ricercata attraverso il miglioramento continuo del servizio e l'aumento

dell'efficienza nell'organizzazione e nella gestione del servizio stesso.

D) COLLABORAZIONE DI TUTTI

E' garantita e favorita la partecipazione degli utenti al funzionamento e al controllo della refezione scolastica, così come il diritto ad ottenere informazioni, dare suggerimenti e presentare reclami. Il naturale riferimento in merito è costituito dalla Commissione mensa di cui fanno parte rappresentanti dei genitori e degli insegnanti, e che dialoga direttamente con gli incaricati del Comune mediante riunioni, contatti telefonici, posta elettronica.

E) INFORMAZIONE

Nella refezione scolastica è rilevante soprattutto l'informazione. Per utilizzarla al meglio è importante avere notizie aggiornate, complete ed esaurienti sul suo funzionamento e sulle eventuali variazioni, così come sapere a chi ci si deve rivolgere per ottenere chiarimenti e spiegazioni.

QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E GARANZIE

A) UN PRANZO RICCO DI GARANZIE

Tutti gli alimenti utilizzati devono rispondere ai requisiti di qualità merceologica previsti nel contratto di fornitura.

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

B) MANUALE DI AUTOCONTROLLO IGIENICO (PIANO H.A.C.C.P.)

La ditta CAMST, appaltatrice del servizio, verifica la propria attività attraverso analisi microbiologiche sugli alimenti, compilazione delle schede di monitoraggio allegate al Piano di Autocontrollo, secondo quanto previsto dal Reg. CE 852/04 (fasi di ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, confezionamento e somministrazione dei cibi) e verifiche ispettive interne sia presso i centri di preparazione pasti sia presso i punti di somministrazione.

Gli eventuali "punti critici" sono così verificati in ogni fase e sono previste azioni correttive da intraprendere per la loro risoluzione.

Il tutto al fine di verificare il corretto funzionamento del processo per ottenere un pasto salubre.

C) SERVIZIO CONTROLLATO

Il Comune, con l'obiettivo di garantire la qualità del servizio, ha istituito la Commissione Mensa, composta da rappresentanti dei genitori di bambini che utilizzano in servizio di refezione della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, un rappresentante del personale docente per ogni plesso scolastico, il responsabile del servizio di refezione scolastica nominato dalla CAMST e dall'Assessore all'Istruzione. La Commissione Mensa ha la possibilità di verificare e controllare qualità, quantità e provenienza dei prodotti forniti; può verificare le modalità di preparazione e somministrazione dei prodotti e dei cibi ed esaminare la corrispondenza in generale dei servizi e dei prodotti offerti alle disposizioni del capitolato relativo al servizio di refezione. Può inoltre formulare osservazioni sui menù proposti suggerendo eventuali modifiche o alternative, tenendo in considerazione la gradibilità o meno delle pietanze da parte dei bambini.

L'attività della Commissione può svolgersi nei refettori dove il pasto è consumato, nella cucina dove il pasto è preparato e nei magazzini.

- Controllo nei refettori: i componenti della Commissione Mensa possono accedere, in modo non preannunciato e saltuario, ai refettori e consumare campioni del pasto del giorno. Il controllo può essere anche rivolto allo stato dei locali e al personale addetto alla distribuzione verificando che quest'ultimo osservi le prescrizioni inerenti l'igiene personale.
- Controllo nella cucina: i componenti della Commissione possono assistere alla preparazione dei pasti, controllare la qualità delle derrate utilizzate; possono controllare la pulizia e l'igiene dei locali e delle attrezzature, nonché accertare che il personale si comporti in maniera adeguata alle norme prescritte.

Sono consentite due visite mensili, salvo casi di comprovata necessità e urgenza.

Ogni osservazione, rimostranza o contestazione sul servizio deve essere presentata per iscritto al Responsabile del Servizio del Comune.

DIETE PARTICOLARI

La Camst appronta le diete speciali per i bambini affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari, o per coloro che ne facciano richiesta per ragioni etico-religiose.

I menù speciali rispettano il più possibile il menù e cercano di garantire l'alternanza, al fine di evitare errori, monotonia alimentare e squilibri nutrizionali.

La Camst predispone inoltre le diete in bianco, che non necessitano di certificato medico. Le stesse sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura lessa e da una porzione di prosciutto cotto o formaggio, oppure carni bianche o pesce al vapore.

Le diete in bianco devono avere una durata massima di giorni cinque, oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico.

MENU'

I menù approvati dal competente Servizio dell'A.S.L. TO3, sono fissi ed invariabili.

MENU' INVERNALE SCUOLE COMUNI DI FROSSASCO A.S. 2018/2019

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 ^a S E T T.	Pasta al pomodoro Coscia di pollo al forno Fagiolini all'olio aromatizzato Pane Yogurt alla frutta	Risotto alla parmigiana Mozzarella Carote all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Tortino al parmigiano Piselli* in umido Pane Baretta al cioccolato fondente	Passato di verdura con pastina Arrosti di tacchino freddo Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione	Pasta burro e salvia Platessa* dorata al forno Insalata di carote e verde Pane Frutta fresca di stagione
2 ^a S E T T.	Pizza Margherita Prosciutto cotto 1/2 porz. Carote all'olio Grissini Torinesi Km 0 Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Polpette di bovino in bianco Spinaci* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con pastina Mozzarella Patate al forno Pane Canestrelli di Vale a Km 0	Pasta al pomodoro Milanese di pollo al forno Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Brodo vegetale con pastina Merluzzo* dorato al forno Purè Pane Frutta fresca di stagione
3 ^a S E T T.	Pasta al pomodoro e besciamella Lonza infarinata al limone Insalata di finocchi Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con crostini Mozzarella Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Hamburger in bianco Carote prezzemolate Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio e rosmarino Platessa* dorata al forno Insalata mista (verde e rossa) Pane Budino al cioccolato	Risotto all'ortolana Tortino alle erbe* Piselli* all'olio Pane Frutta fresca di stagione
4 ^a S E T T.	Pasta al pomodoro Merluzzo* dorato al forno Spinaci all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con pastina Coscia di pollo al forno Purè di patate Pane Frutta fresca di stagione	Pasta alla campagnola Mozzarella Fagiolini* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Polenta Spezzafino di bovino in umido Carote prezzemolate Pane Frutta fresca di stagione	Passato di legumi con pastina Prosciutto cotto Patate al forno Pane Baretta al cioccolato fondente
5 ^a S E T T.	Pasta al pomodoro Tortino alle verdure Piselli* all'olio Pane Torcetti al burro Km 0	Brodo vegetale con pastina Polpette di bovino in umido Insalata di carote Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Mozzarella Spinaci* all'olio Pane Yogurt alla frutta	Passato di verdura con riso Coscia di pollo al forno Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al burro e salvia Platessa* dorata al forno Finocchi gratinati Pane Frutta fresca di stagione

S.I.: tutti i giorni; S.P.: lun, merc e giov; S.S.: lun, mer, giov e ven. *prodotto surgelato all'origine Rev. del 3/6/11/17 a seguito dell'approvazione Asi

Aggiornato al 5.11.18 in sede di C.M.

MENU' ESTIVO SCUOLE COMUNE DI FROSSASCO A.S. 2017/2018

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1 ^a S E T. T.	Pasta in bianco Polpette di bovino al pomodoro Insalata di carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Mozzarella Zucchine all'olio aromatizzato Grissini Torinesi Km 0 Frutta fresca di stagione	Pasta al pesto Pollo agli agrumi Insalata di pomodori Pane Pasta di Meliga Km 0	Risotto allo zafferano Frittata di spinaci* al forno Piselli* in umido Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdura con pasta Merluzzo* dorato al forno Patate al forno Pane Budino
2 ^a S E T. T.	Pasta in bianco Spezzafino di vitello Fagiolini *all'olio aromatizzato Pane Frutta fresca di stagione	Risotto allo zafferano Plattesa * infarinata al forno Insalata verde Pane Budino	Pasta al pomodoro Lenticchie in umido Insalata di carote julienne Pane Yogurt alla frutta	Passato di verdura con pastina Petto di tacchino al limone Patate al forno Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio e parmigiano Frittata di erbe* al forno Piselli* all'olio Pane Frutta fresca di stagione
3 ^a S E T. T.	Minestrina con pastina Prosciutto cotto Feltapiù Raspini Patate al forno Pane S.L.: Budino S.S.: Gelato	Pasta al pomodoro Polpette di bovino in bianco Fagiolini*all'olio aromatizzato Pane Frutta fresca di stagione	Pizza Margherita (piatto unico) ½ porzione Mozzarella Insalata verde Grissini Torinesi Km 0 Frutta fresca di stagione	Pasta al ragù vegetale Merluzzo* gratinato al forno (pangratt., prezzemolo, parmigiano) Insalata pomodori Pane Yogurt alla frutta	Risotto al parmigiano Petto di pollo impanato al forno Spinaci * saltati all'olio Pane Frutta fresca di stagione
4 ^a S E T. T.	Pasta in bianco Coscia di pollo al forno Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al ragu' di verdure Frittata latte e parmigiano Piselli* all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Risotto alla salvia Hamburger di bovino alla pizzaiola Zucchine gratinate al forno Pane Pasta di Meliga Km 0	Pasta al pomodoro Grana biraghi Insalata di fagiolini* Pane Frutta fresca di stagione	Minestrina in brodo vegetale Plattesa * infarinata al forno Patate al forno Pane Yogurt alla frutta
5 ^a S E T. T.	Pizza Margherita (piatto unico) ½ porzione Mozzarella Insalata di carote julienne Pane Frutta fresca di stagione	Minestra di riso primavera Prosciutto cotto Feltapiù Raspini Patate al forno Pane Yogurt alla frutta	Pasta al pesto Merluzzo* dorato al forno Insalata verde Pane Frutta fresca di stagione	Pasta in bianco Polpette di bovino in bianco Insalata di pomodori Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro Lenticchie in umido Fagiolini * all'olio aromatizzato Pane Barretta di cioccolato

S.L.: tutti i giorni; S.P.: lun, merc e giov; S.S.: lun, mer e ven.

*prodotto surgelato all'origine

Rev. del 6/11/17 indicazioni Asl

FORNITORI

CAMST al fine di rispondere alle richieste del disciplinare di gara, ha preso accordi con i fornitori della Val Noce per la fornitura dei seguenti prodotti, che saranno inseriti nel menù in funzione della disponibilità del fornitore, stagionalità e rotazione:

PRODOTTI KM 0 VAL NOCE	PRODOTTI VAL NOCE
CASEIFICIO PEZZANA 2 – FROSSASCO Prodotti da latte piemontese di provenienza locale	Ricotta, tomini naturali, robiola d’Alba, fiocco di neve, toma piemontese dop riserva castello, raschera dop, bra tenero dop, castelmagno dop
PANETTERIA AGHEMO GERMANO - CANTALUPA	Pane, pizza, focaccia

Prodotti a KM 0 che saranno proposti ed inseriti nel menù in funzione della disponibilità del fornitore, stagionalità e rotazione sono i seguenti:

DESCRIZIONE PRODOTTO	PRODUTTORE	SEDE
Formaggio toma di Lanzo	Caseificio Valli di Lanzo	Balangero
Biscotti piemontesi	Demartini Panetteria	Salassa
Torcetti al burro	Demartini Panetteria	Salassa
Grissini del Paniere	Demartini Panetteria	Salassa
Paste di meliga	Demartini Panetteria	Salassa
Grissini torinesi	F.lli Milan s.r.l.	Torino
Canestrelli di Vaie	Ij canestrei ‘D Flaminia di Cortese Katya	Condove
Farina di mais	Molino Peila S.p.a.	Valperga
Acqua naturale	Pontevecchio S.r.l.	Luserna S. Giovanni
Manzo affumicato	Raspini Spa	Scalenghe
Roast beef cotto	Raspini Spa	Scalenghe
Prosciutto cotto Fettapiù Raspini	Raspini Spa	Scalenghe
Carrè al forno sale maiale	Rugger Spa	Santena
Fesa di tacchino arrosto Lenti	Rugger Spa	Santena
Salame cotto Cavour	Salumificio Tre Valli Srl	Cavour
Salame tipo Milano	Salumificio Tre Valli Srl	Cavour
Salame crudo Genova Cavour	Salumificio Tre Valli Srl	Cavour
Salame di Turgia	Salumificio Vallino Marco & C. Snc	Nole
Aceto vino bianco Varvello	Varvello Giovanni e C.	La Loggia
Aceto vino rosso Varvello	Varvello Giovanni e C.	La Loggia
Aceto balsamico IGP Varvello	Varvello Giovanni e C.	La Loggia

PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

Ritenendo l'alimentazione corretta un elemento educativo di importanza fondamentale per mantenere una buona salute nel corso degli anni, la CAMST ha predisposto un programma di interventi di educazione alimentare rivolto agli alunni del territorio.

Nello specifico per il Comune di Frossasco si propongono le seguenti attività didattiche, avvalendosi dell'esperienza del Museo del Gusto:

SCUOLA DELL'INFANZIA

Il progetto **I 5 SENSI, COME INTERSGISCONO CON IL GUSTO**: esperienza sensoriali attraverso il percorso museale tra assaggi, percezioni e indovinelli che stimoleranno vista, olfatto, udito, tatto e gusto. L'attività sarà riproposta annualmente per nr. 50 utenti della scuola dell'infanzia (alunni e insegnanti).

SCUOLA PRIMARIA

Il Progetto **L'ORTO SULLA TAVOLA** prepariamo insieme delle gustose e divertenti ricette per insegnare che le verdure sono buonissime oltre ad essere sane! L'attività sarà riproposta annualmente per nr. 5 classi della scuola primaria (alunni e insegnanti).

SCUOLA SECONDARIA

L'educazione alimentare resta cruciale, specie nell'adolescenza, pertanto CAMST per gli utenti delle scuole secondarie ha realizzato progetti incentrati sul loro diretto coinvolgimento.

Nello specifico per le **CLASSI 1° E 2°**, per affrontare con occhio critico e costruttivo il problema dei disturbi alimentari in età adolescenziale, propone un miniconvegno sul tema "Anoressia e Bulimia". Si affronteranno le tematiche proposte sotto forma di "chiacchiera" coi ragazzi; per alleggerire il percorso e renderlo più efficace è previsto l'impiego di strumenti quali la scatola delle domande, i post it, il brain storming, il diario alimentare. L'attività sarà riproposta annualmente per gli alunni delle classi 1° e 2° della scuola secondaria (alunni e insegnanti) e prevede l'organizzazione di un Miniconvegno della durata di 2 ore da svolgersi durante l'orario scolastico.

A conclusione dell'anno scolastico e del ciclo delle Scuole secondarie di primo grado, CAMST in accordo con Amministrazione Comunale e la

Direzione Didattica, collaborando con i ragazzi delle Classi 3° organizzerà uno SCHOOL FRUIT HOUR da offrire a metà mattina a tutti gli insegnanti, operatori scolastici e genitori che li hanno accompagnati nel corso del triennio scolastico. Il progetto consiste nel collaborare con i ragazzi delle classi interessate alla preparazione del buffet. CAMST procurerà le materie prime (es. frutta e verdura a pezzi e spiedini, succhi di frutta per cocktail, olive e formaggio a pezzi) e i ragazzi assembleranno gli ingredienti per la preparazione del buffet.

UTENZA ADULTA

CAMST propone degli incontri formativi che permettano agli adulti di costruirsi una solida “cultura” alimentare che, abbinata ad un corretto stile di vita, permetta di “affrontare gli attacchi” dei ragazzi. L’organizzazione e la gestione di questi incontri verrà curata dalla Squadra di Dietiste CAMST, che si propone di fornire un valido aiuto nell’educazione nutrizionale. L’attività sarà riproposta annualmente per l’utenza adulta interessata e prevede l’organizzazione di un incontro della durata di 1,5 ore da svolgersi in orario pre-serale. La tematica scelta sarà concordata con l’Amministrazione Comunale, ad esempio: EDUCAZIONE ALIMENTARE: la piramide alimentare, bambini impegnativi (mangia troppo, mangia poco, non vuole la verdura...), significato del cibo, piccoli errori e piccoli consigli, intolleranze e allergie; EDUCAZIONE AL CONSUMO: la mensa della scuola: qualità, uso di prodotti locali, igiene..., educazione al consumo, i pasti: come organizzarli, quanti farne, quali alimenti scegliere, come combinarli e in che quantità consumarli, la stagionalità dei prodotti.

REGOLAMENTO PER SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Per accedere al servizio di ristorazione scolastica, l'utente deve provvedere obbligatoriamente all'ISCRIZIONE utilizzando l'apposita modulistica presente sul sito del Comune o presso l'Ufficio Istruzione.

MODALITA' OPERATIVE

Tariffe anno scolastico 2018/2019: QUOTA PASTO € 4,50

Fasce di reddito dell'ISEE per l'accesso agevolato degli utenti del servizio mensa nella seguente misura (Delibera G.C. 80/2018):

FASCE REDDITO	VALORI ISEE	MENSA SCOLASTICA
Fascia A	da € 0,00 a € 1.000,00	esenzione 75%
Fascia B	da € 1.001,00 a € 3.000,00	esenzione 50%
Fascia C	da € 3.001,00 a € 7.000,00	esenzione 20%
Fascia D	da € 7.001,00 a € 10.000,00	esenzione 10%

Al fine di avere diritto all'esenzione gli utenti devono presentare domanda con la condizione che quest'ultima sia sempre accompagnata – oltre che dalla dichiarazione ISEE - da una relazione dell'assistente sociale illustrante la situazione sociale familiare del nucleo richiedente;

Ricarica borsellino elettronico / Modalità di pagamento della tariffa:

Ogni alunno iscritto riceve un **codice personale (codice pan)** da utilizzare per ricaricare il "borsellino elettronico". Si tratta di un conto virtuale dal quale giornalmente, quando il servizio è attivo per la classe di riferimento e nel rispetto delle rilevazioni di presenza effettuate dal personale CAMST, viene detratto l'importo corrispondente al buono pasto.

Codice Pan

A seguito dell'iscrizione è assegnato, ad ogni alunno nuovo iscritto al servizio, un codice personale di identificazione (**codice PAN**) comunicato automaticamente dal sistema ed inviato tramite sms al cellulare registrato.

A questo numero sono associati tutti i dati personali: scuola di frequenza, tariffa da pagare, eventuale riduzione in base all'ISEE, eventuali diete alimentari, ecc. Il codice PAN resta valido per tutta la durata di fruizione del servizio mensa (dalla scuola dell'infanzia alla scuola secondaria 1° grado).

Per ricaricare il borsellino, il genitore potrà provvedere nei seguenti modi:

- **pagamento con bancomat:** recarsi presso il Comune di Frossasco munito del bancomat e del codice identificativo assegnato (CODICE PAN). Il personale rilascerà apposita ricevuta dedicata di ricarica borsellino (senza commissione). Orari Ufficio: *lunedì* 9-12/15-16; *martedì* 15-18; *mercoledì* 15-16; *giovedì* 9-12; *venerdì* 9 - 12.

- **pagamento in contanti:** recarsi presso la tesoreria del Comune di Frossasco, UNICREDIT Banca, negli orari di apertura mattutina (attualmente lunedì e venerdì) e provvedere al versamento in contanti (costo commissione € 2,00 su transazioni superiori ad € 77,47, nessuna commissione su transazioni di importo inferiore), dopo di che, muniti di quietanza del tesoriere e del codice identificativo assegnato (CODICE PAN) rivolgersi agli uffici del Comune di Frossasco per ricaricare il borsellino elettronico. Il personale rilascerà apposita ricevuta dedicata di ricarica borsellino.

- **pagamento on line:** procedere al pagamento tramite bonifico della somma sul conto corrente del Comune di Frossasco IBAN N. **IT375020083140000000511257**. Dopo di che inviare via mail la quietanza del pagamento effettuato con il codice PAN assegnato all'indirizzo segreteria@comunefrossasco.it per il caricamento del borsellino elettronico. Il personale provvederà alla ricarica borsellino dopo conferma accredito somme su conto corrente del Comune.

ATTENZIONE: occorre verificare periodicamente il saldo del borsellino elettronico, al fine di ricaricare il credito prima del suo esaurimento.

PORTALE WEB GENITORI

Il Portale Web Genitori è l'area internet a cui potrete accedere per avere informazioni circa l'iscrizione dei vostri figli al servizio mensa e lo stato dei pagamenti. Qui potrete verificare i dati presenti sul vostro profilo.

Per accedere occorre collegarsi al sito web del comune www.comune.frossasco.it, entrare nella sezione SERVIZI e selezionare l'area REFEZIONE SCOLASTICA.

In alternativa il link per accedere è il seguente: www.schoolesuite.it/default1/frossasco.

E' importante aggiornare il vostro profilo, inserendo eventuali variazioni di residenza, recapiti telefonici e indirizzo e mail, seguendo il percorso online "modifica il tuo profilo".

PAGAMENTI IN RITARDO E MANCATI PAGAMENTI

Qualunque sia la modalità di pagamento scelta, ciascun alunno potrà usufruire del servizio di mensa scolastica fino ad esaurimento dell'importo pagato.

A seguito dell'effettuazione della ricarica, il sistema aggiorna la situazione contabile di ciascun alunno a partire dal giorno successivo, permettendo di verificare il numero dei pasti consumati, i pagamenti ed il corrispondente saldo finanziario, positivo o negativo.

Nel caso in cui il sistema evidenzia che il credito sia in corso di imminente esaurimento (residuo n. 2 pasti e/o mancata copertura di n. 2 pasti) viene inviato automaticamente un messaggio SMS di avviso sul cellulare, affinché possiate provvedere ad effettuare la ricarica con le modalità di pagamento sopra descritte.

RISPOSTE PER “OGNI”... DUBBIO

- Cosa faccio se perdo o dimentico il codice numerico personale di mio figlio?

In relazione al codice PAN sarà sufficiente contattare l'Ufficio Segreteria e lo stesso sarà prontamente ricomunicato.

- Come avvengono i controlli tra coloro che si iscrivono e chi usufruisce effettivamente del servizio?

Sarà cura degli operatori della ditta CAMST provvedere ad effettuare le rilevazioni presenze giornaliere.

Qualora si riscontrino in mensa alunni non presenti nella banca dati si provvederà a sollecitare ai genitori l'iscrizione e si provvederà inoltre al recupero dei pasti consumati. Dopo il primo periodo di avvio non sarà consentito l'accesso in mensa agli alunni non iscritti.

- **Chi può presentare la domanda di iscrizione:** la domanda deve essere presentata dal genitore, da chi ha in affido il minore o da altra persona munita di delega da parte dei soggetti sopra descritti.

Per qualsiasi informazione su questo servizio potrete **consultare il sito web del Comune di Frossasco.**

La pagina dedicata al servizio di Refezione Scolastica si trova nel sito del Comune www.comune.frossasco.it all'interno della sezione SERVIZI/REFEZIONE SCOLASTICA.