



**CSA**

**COOPERATIVA  
SANT'ANSELMO**

Ai Genitori delle Scuole Primarie e  
Secondarie  
“ Don Gnocchi” e “Petrarca”  
del Comune di Solesino (PD)

MANTOVA, 01/08/2024

Oggetto: Presentazione aziendale e sistema pagamento tariffe servizi scolastici.

Gentile Famiglia,

siamo lieti di comunicare che la Cooperativa Sant'Anselmo di Mantova prosegue l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Solesino (PD).

Allegati in questo documento:

- Presentazione aziendale
- Presentazione del Servizio (progetti)
- Modalità di accesso al portale e modalità di pagamento

**Vi preghiamo pertanto di leggere e conservare la circolare allegata alla presente, contenente le istruzioni operative.**

Auguriamo ai vostri figli un buon proseguimento di anno scolastico e ai genitori una proficua collaborazione.

Il Presidente  
Alessia Sarzi



COMUNE DI SOLESINO (PD)

# SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA

SCUOLA PRIMARIA E  
SECONDARIA

AA.SS. 2024/25



# CSA

COOPERATIVA  
SANT'ANSELMO

## MISSION

*Cooperativa Sant'Anselmo è una Cooperativa Sociale di tipo B nata nel 2005 la cui attività è finalizzata all'inserimento lavorativo.*



*La Cooperativa, infatti, si propone di offrire ai propri Soci un'attività organizzata al recupero e alla riqualificazione umana, morale, culturale e professionale, nonché all'inserimento sociale e lavorativo di persone in stato di bisogno.*

*La Cooperativa Sant'Anselmo, al fine di perseguire i propri scopi sociali, ha consolidato la propria presenza sul mercato, orientando la propria attività in alcuni settori specifici, tra i quali ristorazione scolastica, ristorazione ospedaliera e case di riposo, aziendale, self service e catering.*

## RISTORAZIONE

*Cooperativa Sant'Anselmo fa dell'alimentazione sana una vera e propria missione: segna le scelte imprenditoriali e fornisce un modo alternativo di prendersi cura della Persona e della sua Salute.*

*La Cooperativa Sant'Anselmo, nella sua esperienza decennale, ha consolidato una politica di approvvigionamento delle derrate alimentari mirata ad eliminare i cibi precotti e ad utilizzare cibi freschi e provenienti da produzioni bio: più salutari, più nutrienti e piacevoli al gusto.*

*Cooperativa Sant'Anselmo privilegia l'utilizzo di derrate locali a km 0 e la valorizzazione di ricette tipiche dei territori nei quali opera.*

*Impianti e attrezzature sono improntate alla massima riduzione dell'impatto ambientale: riduzione degli sprechi, utilizzo filtri depurativi.*

*Nelle nostre mense, i bambini e gli adulti consumano quindi alimenti sani che prevengono l'insorgenza di malattie cardiocircolatorie, sovrappeso, obesità, malattie metaboliche. Non solo, bambini e adulti vengono educati a mantenere questo regime alimentare anche nei pasti consumati a casa.*

## RISTORAZIONE SCOLASTICA

*Cooperativa Sant'Anselmo realizzerà, per la Ristorazione Scolastica del Comune di Solesino, i seguenti punti:*

- *Formazione HACCP del personale. La docente sarà la Dott.ssa Sarzi Alessia, tecnologa alimentare, la quale tratterà nello specifico dell'HACCP argomenti quali la somministrazione di cibi e bevande, i punti critici di controllo, la preparazione dei cibi speciali con tutte le accortezze necessarie, il percorso dello sporco e del pulito, la pulizia delle attrezzature e dei locali, la disinfezione e la disinfestazione.*
- *Elaborazione di Menù diversi ed equilibrati nel rispetto delle tradizioni e dei prodotti locali nonché dei gusti dei bambini.*





**CSA**

**COOPERATIVA  
SANT'ANSELMO**

- *Riduzione degli sprechi alimentari.*
- *Presentazione piacevole ed accattivante dei piatti per favorire l'assaggio.*
- *Attivazione di progetti di solidarietà per le persone meno abbienti del territorio in collaborazione con le Amministrazioni Comunali e Associazioni.*
- *Coinvolgimento delle famiglie in progetti di educazione alimentare.*
- *Spirito di continua innovazione del servizio in sinergia con la Commissione Mensa, l'Amministrazione Comunale e le Famiglie.*

## **EDUCAZIONE ALIMENTARE**

Nella società odierna 1 adulto su 3 ha problemi di sovrappeso e quasi 1 italiano su 10 è decisamente obeso. Tale tendenza è più accentuata tra bambini e adolescenti. Da qui la necessità di attuare, attraverso il servizio di ristorazione erogato, iniziative che supportino più corrette abitudini alimentari.

Proprio per questo la collaborazione richiesta agli istituti scolastici e all'intero corpo insegnante assume rilievo essenziale per la migliore riuscita del programma. Si tratta di un'occasione unica per aiutare i bambini a conoscere i prodotti ortofrutticoli del territorio, confrontarli tra loro e sviluppare una capacità di scelta consapevole.

Gli obiettivi del programma proposto sono:

- **incentivare il consumo di frutta e verdura tra i bambini compresi tra i 6 e gli 11 anni di età;**
- realizzare un più **stretto rapporto tra il produttore-fornitore e il consumatore**, indirizzando i criteri di scelta e le singole azioni affinché si affermi una conoscenza e una consapevolezza nuova tra chi produce e chi consuma;
- offrire ai bambini più occasioni ripetute nel tempo per **conoscere e verificare concretamente prodotti naturali diversi in varietà e tipologia**, quali opzioni di scelta alternativa, per potersi orientare fra le continue pressioni della pubblicità e **sviluppare una capacità di scelta consapevole.**

Le informazioni "ai bambini" saranno finalizzate e rese con metodologie pertinenti e relative al loro sistema di apprendimento. Fondamentale, nella realizzazione del programma, è il **ruolo dell'insegnante** che ha il delicato compito di guidare il bambino nella conoscenza (teorica e sensoriale) dei prodotti ortofrutticoli, cercando di incuriosirlo e sensibilizzarlo, al fine di orientare le sue scelte verso un consumo consapevole di frutta e verdura.

Per questo motivo è previsto dal programma di Sant'Anselmo il **coinvolgimento degli insegnanti** in percorsi formativi nonché la **sensibilizzazione delle famiglie** su tutto il programma.

## **Consegna di merenda di frutta e verdura 2 volte alla settimana per tutta la durata del servizio**

Coop. Sant'Anselmo ha come obiettivo quello di coinvolgere gli alunni delle scuole primarie utenti del servizio promuovendo in loro la consapevolezza dei benefici che derivano dal consumo di frutta e verdura, attraverso la distribuzione diretta nelle scuole di prodotti ortofrutticoli, ortofrutticoli trasformati e prodotti freschi, così come previsto dall'art. 24 del Regolamento (UE) 1308/2013. Fondamentale è il ruolo dell'insegnante/educatore che ha il delicato compito di guidare il bambino nella conoscenza (teorica e sensoriale) dei prodotti ortofrutticoli, cercando di incuriosirlo e sensibilizzarlo, al fine di orientare le sue scelte verso un consumo consapevole di frutta e verdura.

## **Menù a colori**

I menù a colori sono una iniziativa finalizzata all'incremento del consumo di frutta e verdura nelle scuole poiché propone i prodotti in modo divertente e caratteristico. Il menù avrà una

cadenza mensile e sarà presentato basandosi sulla scelta di uno o più colori con i quali si presenteranno i frutti e le verdure di stagione che hanno quel determinato colore.

La giornata del menù a colori è estesa a tutti i bambini e sarà decisa insieme agli insegnanti così da poter essere anche un'occasione di approfondimento multidisciplinare in classe, più o meno approfondito in base all'età dei bambini. Essa rappresenta infatti una buona occasione per conoscere meglio i prodotti, la loro stagionalità, i vantaggi del rispettare la stagionalità, etc...

Si rappresentano alcuni esempi di menù a colori che potranno essere proposti:

Mese	Nome Menù	Composizione
Sett	viola bianco	Penne al sugo di melanzane, Filetto di merluzzo al forno, Cappuccio viola, Uva nera e bianca.
Ott	arancione	Farfalle con zucca, Platessa gratinata al forno, Carote, Mandarino
Nov	rosa	Risotto al salmone, trota salmonata impanata, Cavolo rosa, Pompelmo rosa
Dic	bianco	Gnocchetti ai formaggi, Petto di pollo ai ferri, Finocchi con besciamella gratinata, Mela
Gen	giallo	Risotto alla milanese, Cotoletta alla milanese, Pomodorini gialli, Banana
Feb	arlecchino	Insalata di riso con mais e piselli, Prosciutto Cotto, Pomodorini, Macedonia
Mar	verde	Fusilli al pesto, Crocchette di pesce, Verdura cotta, Mela
Apr	tricolore	Pizza mozzarella e basilico, Verdure cotte Tricolore, Macedonia.
Mag	rosso	Farfalle al pomodoro, Pesce alla pizzaiola, Insalata di pomodori, Fragole

## Progetto Zero Sprechi



Con il **Progetto "Zero Sprechi"**, diamo la possibilità ai bambini/ragazzi di portare a casa, se non consumato in mensa, il pane e il frutto. Per realizzare questo Progetto, Coop. Sant'Anselmo fornirà gratuitamente a tutti i bambini e ragazzi **una borsa apposita**, scelta a ridotto impatto ambientale. Il bambino/ragazzo viene sensibilizzato alla lotta contro lo spreco alimentare e all'importanza di adottare buone pratiche nella vita quotidiana a tutela dell'ambiente e delle risorse naturali che abbiamo a disposizione. **Obiettivo: ridurre lo spreco alimentare**

**RELAZIONE PERIODICA SUGLI SPRECHI** – Quotidianamente viene realizzato un monitoraggio degli avanzi e viene relazionato al Comune, alla Scuola e alle Famiglie l'andamento dello stesso. L'obiettivo è valutare l'efficacia delle azioni progettuali al fine di una riduzione degli sprechi. Se viene rilevato un problema persistente di spreco, può essere impostato e avviato un progetto di riduzione, con l'eventuale recupero dell'eccedenza a fini sociali; tale attività richiede un intervento congiunto e coordinato di tutti gli attori in campo (scuola, famiglia, ragazzi, comune, cooperativa, Onlus).

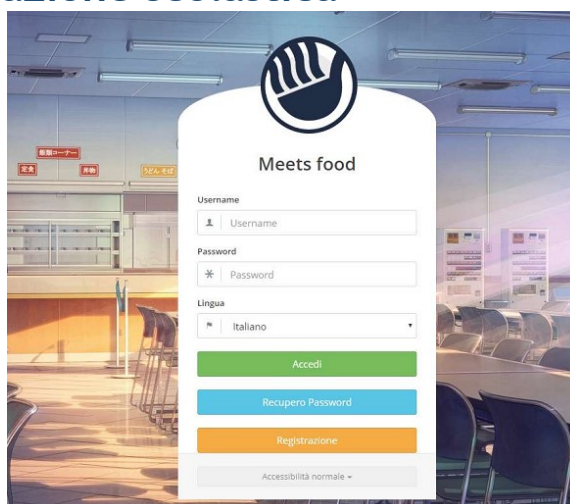
## Accesso On-Line al servizio ristorazione scolastica

Cooperativa Sant'Anselmo mette a disposizione delle famiglie un "portale genitori", a cui accedere mediante il sito:

<https://myportal.multiutilitycard.it>

Le credenziali verranno preventivamente inviate al vostro indirizzo e-mail.

Il portale permette di visualizzare i dati anagrafici dei genitori e quelli dei figli. Sul portale, la famiglia può monitorare e verificare la correttezza delle presenze al servizio mensa, ed eventualmente segnalare errori.





## Portale Genitori: anagrafica



**Meets Food - COMUNE ITALIANO** | TUTORIAL | IT | DE | EN

**SALDO: 80,12 €**

**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome: GAIA  
 Cognome: [REDACTED]  
 Data di nascita: 10/08/2011  
 Codice fiscale: [REDACTED]  
 Sesso: F  
 Indirizzo: [REDACTED]  
 Città: [REDACTED]  
 Provincia: TN

**DATI ISCRIZIONE**

Commissa: COMUNE ITALIANO  
 Anno Scolastico: 2018-2019  
 Istituto: ISTITUTO RISTORAZIONE 1  
 Scuola: SCUOLA ASILO NIDO  
 Classe: UNICA  
 Data iscrizione: 27/09/2018  
 Codice PAN: [REDACTED]  
 Codice Card ID: 301383035037

**TARIFE**

Refezione  
 4,00 € PASTO RISTORAZIONE Da 01/09/2018 A 31/08/2019

**DIETA ED INTOLLERANZE**

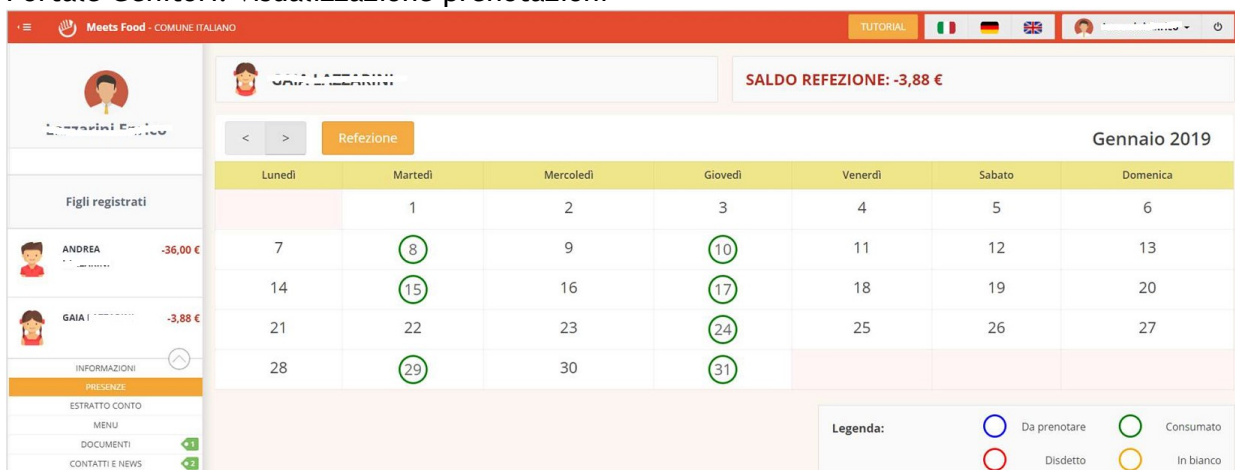
Cellachia

**Figli registrati**

ANDREA -28,00 €  
 GAIA 76,12 €

INFORMAZIONI  
 PRESENZE  
 ESTRATTO CONTO  
 MENU  
 DOCUMENTI  
 CONTATTI E NEWS

## Portale Genitori: visualizzazione prenotazioni



**Meets Food - COMUNE ITALIANO** | TUTORIAL | IT | DE | EN

**SALDO REFEZIONE: -3,88 €**

**Refezione** | Gennaio 2019

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
	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			

**Legenda:**

- Da prenotare (blue circle)
- Consumato (green circle)
- Disdetto (red circle)
- In bianco (yellow circle)

**Figli registrati**

ANDREA -36,00 €  
 GAIA I -3,88 €

INFORMAZIONI  
 PRESENZE  
 ESTRATTO CONTO  
 MENU  
 DOCUMENTI  
 CONTATTI E NEWS

## Iscrizione al servizio

Si comunica che per i nuovi iscritti e per coloro che cambiano istituto (ad esempio, da Primaria a Secondaria), è obbligatorio compilare il modulo allegato in ogni sua parte. Per gli altri alunni, verranno effettuate automaticamente le promozioni.

**Si precisa che, alla data del 20/08/2024, tutte le posizioni del precedente anno scolastico devono essere saldate.**

**Cooperativa Sant'Anselmo si riserva il diritto di non iscrivere al servizio tutte le situazioni debitorie.**

## Prenotazione pasti e tariffe

La prenotazione pasti viene rilevata dal personale di Coop. Sant'Anselmo mediante tablet entro le ore 09:00 del mattino.

Entro le ore 09:00, il genitore, il bambino o il personale ATA devono comunicare al nostro personale l'eventuale assenza dalla mensa. Oltre tale orario, il pasto verrà addebitato.

Sarà applicata la tariffa piena di euro 5,39 comprensiva di iva al 4%. Per ottenere eventuali agevolazioni in base alla propria fascia Isee Vi invitiamo a rivolgervi al comune il quale



**CSA**

**COOPERATIVA  
SANT'ANSELMO**

provvederà a comunicarci la tariffa corretta da applicare per il caso specifico.

## **Modalità di pagamento**

Il pagamento mensile avverrà, dopo l'invio della fattura, entro il giorno 25 del mese successivo alla fruizione dei pasti.

La modalità di pagamento è:

SEPA SDD ex RID, per la quale alleghiamo modulo di richiesta che deve obbligatoriamente ritornarci compilato e firmato alla mail: [ristorazione@csa-coop.it](mailto:ristorazione@csa-coop.it)