



Cooperativa Sant'Anselmo

Società Cooperativa Sociale Onlus

46100 MANTOVA - Via Gelso, 8 - Tel. 0376 285611 - Fax 0376 285619 - e-mail: santanselmo@csa-coop.it
Filiale: 37135 VERONA - Via Silvestrini, 7 - Tel. 045 583334 - Fax 045 8757177 - e-mail: csavr@csa-coop.it
www.csa-coop.it - PEC: coopsantanselmo@pec.confcooperative.it - Cod. Fisc. / P. IVA n. 02129160202

Organismo accreditato da Accredia



UNI EN ISO 9001:2015
SGQ Certificato n. 1451
UNI EN ISO 14001:2015
SGA Certificato n. 135/EMS

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

MANTOVA, 08/09/2020

Oggetto: Presentazione aziendale e sistema pagamento tariffe servizi scolastici.

Gentile Famiglia,

siamo lieti di comunicare che la Cooperativa Sant'Anselmo di Mantova si è aggiudicata l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Solesino (PD). La durata della concessione avrà inizio il giorno 01/03/2020 fino a chiusura anno scolastico 2023/2024.

La tariffa aggiudicata in fase di gara è di € 4,80 + Iva 4% a pasto.

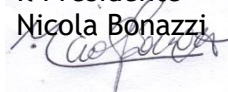
Momentaneamente, la spesa aggiuntiva dovuta al sistema di sicurezza Covid-19 è di € 0,50 a pasto, per un totale di € 5,30 + Iva 4% a pasto.

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 inizio di anno scolastico e ai genitori una proficua collaborazione.

Il Presidente
Nicola Bonazzi




Cooperativa Sant'Anselmo

Società Cooperativa Sociale Onlus

46100 MANTOVA - Via Gelso, 8 - Tel. 0376 285611 - Fax 0376 285619 - e-mail: santanselmo@csa-coop.it
Filiale: 37135 VERONA - Via Silvestrini, 7 - Tel. 045 583334 - Fax 045 8757177 - e-mail: csavr@csa-coop.it
www.csa-coop.it - PEC: coopsantanselmo@pec.confcooperative.it - Cod. Fisc. / P. IVA n. 02129160202

Organismo accreditato da Accredia



UNI EN ISO 9001:2015
SGQ Certificato n. 1451
UNI EN ISO 14001:2015
SGA Certificato n. 135/EMS



COMUNE DI SOLESINO (PD)

SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA SCUOLA PRIMARIA

AA.SS. 2019/20 – 2020/21 –
2021/22 – 2022/23 – 2023/24

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.**
- **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 ortofruttilicoli 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 ortofruttilicoli, 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 ortofruttilicoli, ortofruttilicoli 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 ortofruttilicoli, cercando di incuriosirlo e sensibilizzarlo, al fine di orientare le sue scelte verso un consumo consapevole di frutta e verdura.

Cooperativa Sant'Anselmo si impegna ad **acquistare per ciascun plesso scolastico un frigorifero al fine di consentire la conservazione dei prodotti orto-frutticoli, di stagione, biologici e a km 0, che verranno consegnati per la merenda del giorno successivo**, secondo lo schema seguente:

Giorno di consumo merenda	Tipo di prodotto fornito	Giorno di consegna dei prodotti
Mercoledì	Frutto/Verdura	Martedì
Venerdì	Verdura/Frutto	Giovedì

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, Cappuccino 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

Idee che fruttano!

Si propongono **almeno 2 laboratori all'anno**, nella sala adiacente al Centro Cottura di Villa Estense, dedicati ai bambini e ai loro genitori nei quali, insieme, potranno sperimentarsi nella creazione di biscotti a base di frutta o soufflé e timballi di verdura. I laboratori saranno condotti dai nostri chef e in ognuno viene riservato un momento dedicato alla presentazione del frutto o della verdura che viene utilizzato nel laboratorio. Al termine del laboratorio, oltre a portare a casa quanto creato, i genitori riceveranno ricette simpatiche che prevedono l'utilizzo dei prodotti che sono stati oggetto del laboratorio.

Uscite didattiche

Si propone l'organizzazione e sponsorizzazione di **un'uscita didattica all'anno** presso una fattoria didattica locale. Sarà tenuta in considerazione, per esempio, la Fattoria Didattica La Corte di Villa Estense che, tra i percorsi didattici, propone **L'orto e il Brolo**: Imparare ad osservare e conoscere il ciclo vitale delle piante, degli ortaggi, delle piante da frutto e della vite.

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).

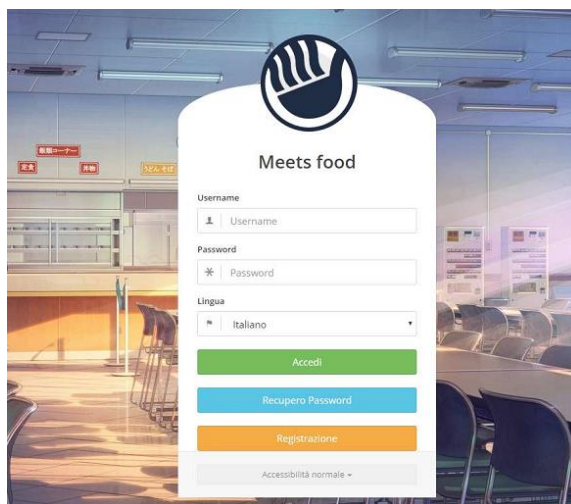
Accesso On-Line al servizio ristorazione scolastica

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 | |

GAIA | SALDO: 80,12 €

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	GAIA
Cognome	...
Data di nascita	10/08/2011
Codice fiscale	...
Sesso	F
Indirizzo	...
Città	...
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	...
Codice Card ID	301383035037

TARIFE

<input checked="" type="checkbox"/> 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 | |

GAIA | 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
- Consumato
- Disdetto
- In bianco

Figli registrati

ANDREA	-36,00 €
GAIA	-3,88 €

INFORMAZIONI | PRESENZE | ESTRATTO CONTO | MENU | DOCUMENTI | CONTATTI E NEWS

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.

Saranno applicate le tariffe proposte in fase di gara con eventuali adeguamenti Istat come da capitolato.

La tariffa aggiudicata in fase di gara è di € 4,80 + Iva 4% a pasto.

Momentaneamente, la spesa aggiuntiva dovuta al sistema di sicurezza Covid-19 è di € 0,50 a pasto, per un totale di € 5,30 + Iva 4% a pasto.

La spesa aggiuntiva è stata concordata con l'Amministrazione Comunale di Solesino (Prot. N.10453) in cui si specifica che "la spesa aggiuntiva dovuta al sistema di sicurezza Covid è a carico delle famiglie".

I pasti verranno consegnati in due modalità, a seconda degli ambienti e del numero dei bambini:

- in pluriporzione con appositi vassoi a scomparti, nelle sale ristorazioni;
- in monoporzioni sigillati, nelle eventuali aule a supporto delle sale ristorazioni.

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 sono:

- 1) **SEPA SDD ex RID**, per la quale alleghiamo modulo di richiesta che deve obbligatoriamente ritornarci compilato e firmato alla mail: ristorazione@csa-coop.it
- 2) **Bonifico bancario**
 - Intestato a: COOPERATIVA SANT'ANSELMO
 - IBAN: IT14J0306909606100000100162
 - Banca: Banca Intesa
 - Indicare, in CAUSALE:
 - Numero Fattura
 - Cognome e nome bambino/a