



UNIONE LODIGIANA GRIFONE



Carta del Servizio di
Ristorazione Scolastica
- Unione Lodigiana Grifone -

Indice

- | | | | | | |
|----|--|---------|----|---|---------|
| 01 | Che cos'è la
Carta del Servizio | pag. 3 | 11 | Rapporti con gli utenti | pag. 21 |
| 02 | I principi fondamentali | pag. 5 | 12 | Come raggiungerci | pag. 21 |
| 03 | Modalità di gestione ed
erogazione del Servizio di
ristorazione scolastica | pag. 9 | 13 | Suggerimenti e reclami | pag. 22 |
| 04 | Menu | pag. 10 | 14 | Tempi di risposta | pag. 22 |
| 05 | Strumenti di verifica | pag. 13 | 15 | Prenotazione del pasto
Risarcimenti e rimborsi | pag. 23 |
| 06 | Garanzie di qualità | pag. 14 | | | |
| 07 | La Commissione Mensa | pag. 15 | | | |
| 08 | Adozione di standard | pag. 16 | | | |
| 09 | Qualità del servizio | pag. 20 | | | |
| 10 | Informazioni agli utenti | pag. 20 | | | |



01

Che cos'è la Carta del Servizio

Questa **Carta del Servizio** è un documento che serve ad informare e a guidare il cittadino allo scopo di far conoscere il Servizio di ristorazione scolastica.

Ma non solo, essa serve anche a definire "standard minimi" di qualità che il cittadino può controllare. In pratica una "garanzia" nelle mani del cittadino.

Essa si compone di una parte generale che spiega quali sono i principi cui il servizio di ristorazione scolastica s'ispira ed una parte specifica di illustrazione del servizio.

Inoltre, essa non è un documento che viene prodotto una volta per tutte e non è un semplice atto burocratico, per questo la parte specifica di illustrazione del servizio potrà essere aggiornata annualmente e comunque ogni volta che cambiano leggi e regolamenti, o quando il Comune si pone obiettivi diversi.

Questa Carta del Servizio È consultabile sul sito internet

[www.http://scuoledussmann.it/](http://scuoledussmann.it/)



I principi fondamentali

I Principi ispiratori di questa **Carta del Servizio** sono indicati nella Direttiva della Presidenza del Consiglio dei Ministri (DPCM) del 27 gennaio 1994 che ha emanato appunto i principi sui quali devono essere progressivamente uniformati i servizi pubblici.

Con questa Carta del Servizio i Comuni di Casaletto Lodigiano e Caselle Lurani intendono darvi attuazione nell'erogazione del Servizio di ristorazione scolastica.

Principio dell'uguaglianza e dell'imparzialità

I Comuni di Casaletto Lodigiano e Caselle Lurani erogano un servizio improntato ai criteri di uguaglianza, obiettività, giustizia e imparzialità, assicurando, a parità di diritti, il servizio di ristorazione scolastica a tutti i bambini le cui famiglie abbiano provveduto alla formale iscrizione, secondo le modalità più avanti specificate e di volta in volta opportunamente rese note.

Principio della trasparenza

Al fine di garantire la trasparenza nella gestione del servizio di ristorazione scolastica è riconosciuto il diritto di accesso alle informazioni relative al servizio medesimo, secondo la procedura stabilita dal Regolamento comunale per il diritto di accesso.

Principio della continuità

Un servizio essenziale, quale viene considerato quello di ristorazione scolastica, deve essere assicurato anche in situazioni straordinarie. Per questo in caso di eventi eccezionali che influiscano sul suo regolare svolgimento sono previsti interventi particolari, a seconda dell'evento negativo manifestatosi, per contenere il disagio e ridurre al minimo il disservizio.

Principio della partecipazione

La partecipazione è sempre garantita sia per tutelare il diritto ad una corretta fruizione del servizio sia per favorire la collaborazione tra tutti gli attori interessati. La Commissione mensa è l'organismo attraverso cui viene assicurata la partecipazione di tutti: rappresentanti dei genitori, delle scuole, del Comune e della società di ristorazione. Le famiglie, hanno il diritto di ottenere informazioni, oltre che individualmente, anche attraverso la Commissione mensa che dovrà inoltrare i suggerimenti o i reclami al Servizio Istruzione del Comune, al fine di favorire il costante miglioramento del servizio.

Principio dell'efficienza e dell'efficacia

L'efficienza e l'efficacia sono perseguite come garanzia della qualità del servizio sia sul piano umano sia su quello strutturale-tecnologico. La piena soddisfazione delle famiglie è ricercata attraverso il miglioramento delle competenze e della cortesia del personale, il continuo monitoraggio dell'idoneità e della funzionalità dei locali, delle attrezzature oltre che delle diverse fasi gestionali del servizio.

Principio del rispetto per l'ambiente

I nostri bambini sono gli adulti di domani. E' molto importante che fin dalla scuola possano imparare che il loro benessere è strettamente legato all'ambiente nel quale vivono. I genitori insegnano loro che acqua ed energia elettrica non vanno sprecate, che le automobili inquinano, che tutto quello che si butta via inquina l'ambiente, che è meglio mangiare cibi sani apprezzando la frutta e la verdura di stagione, meglio se priva di pesticidi, che saponi, detersivi e detergenti se usati in grandi quantità inquinano. Il Comune e la Società di ristorazione con la collaborazione della scuola, consapevoli del ruolo di affiancamento alle famiglie in questo importante processo di educazione hanno improntato il contratto di ristorazione a questo principio. Esso è ispirato alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile, alla difesa della biodiversità (riferimento: Decreto Ministero Ambiente 25.07.2011 - Allegato 1, Decreto Lgs 50/2016 "Nuovo Codice dei Contratti - linee di indirizzo nazionale e regionale e successivi aggiornamenti, per la ristorazione scolastica).

Concretamente attraverso:

- la distribuzione in mensa di acqua microfiltrata e bevande free beverage.
- la dotazione del centro di cottura di attrezzature GREEN
- la preferenza di fornitori che impieghino imballaggi ecologici e/o riutilizzabili.
- l'uso di stoviglie riutilizzabili
- l'impiego di alimenti provenienti da agricoltura biologica (prodotti bio) e da fornitori locali e di filiera corta, KM 0, DOP, IGP, Equosolidale.
- l'impiego di prodotti ecologici per la sanificazione, con dosatori appositi.





Modalità di gestione ed erogazione del Servizio di ristorazione scolastica

La presente carta dei servizi è redatta da Dussmann Service per il servizio dedicato ai comuni facenti parte dell'Unione Lodigiana Grifone.

Il servizio è attivo per l'Infanzia e Primaria del Comune di Casaleto Lodigiano e Infanzia e Primaria del Comune di Caselle Lurani.

- a. la produzione, l'approvvigionamento e lo stoccaggio delle derrate alimentari e la preparazione e il confezionamento dei pasti avvengono presso due cucine: Quella di Casaleto Lodigiano infanzia, dove abbiamo un servizio in espresso alle ore 11.50 (cucina con adiacenti classi dove avviene la distribuzione). La cucina della primaria di Casaleto Lodigiano, sita nella frazione di Mairano, cucina in espresso per la primaria di Mairano (distribuzione al tavolo dalle 12.00 su due turni) e organizza un trasportato, in due turni per infanzia e primaria Caselle Lurani. Il primo trasportato in multiporzione con termobox apposite avviene alle ore 11.10 per l'infanzia di Caselle Lurani. dove si andrà poi a eseguire un servizio di distribuzione pasti in classe alle ore 11.50. Mentre il secondo trasportato si ha alle ore 11.50 sempre da Mairano per la primaria Caselle Lurani (multiporzione con termobox apposite) per il servizio pranzo nei refettori delle ore 12.30. Il Direttore della cucina segue l'intera organizzazione del lavoro collaborando con il capo cuoco e la dietista che affideranno al personale le specifiche mansioni operative.
- b. I pasti sono consumati nei rispettivi refettori, con servizio al tavolo per le Primarie e nelle classi per le Infanzie.
- c. Il riassetto, la pulizia e la sanificazione dei refettori e locali annessi è assicurata dalla società di ristorazione secondo quanto indicato nel contratto di appalto.
- d. Molti alimenti provengono da agricoltura biologica (prodotti bio). Altri sono prodotti locali o di filiera corta e sono dettagliati al successivo punto 13.
- e. La professionalità del personale sarà garantita grazie al programma di formazione previsto in offerta. Tutto il personale sarà dotato di opportuni DPI per lo svolgimento della propria attività.



04

Menu

Il Servizio di ristorazione scolastica è essenziale e determinante per una crescita sana ed equilibrata dei bambini. Per questo i menu tengono in considerazione la necessità di soddisfare le esigenze nutrizionali ed organolettiche non trascurando, nella scelta delle ricette, il gradimento dei bambini.

I menu sono consultabili sul sito internet [www.http://scuoledussmann.it/](http://scuoledussmann.it/) e sul sito dell'Unione Lodigiana Grifone, e presso i refettori delle scuole.

Sono previsti due menu: uno stagione (autunno/inverno) e uno (primavera-estate).

Ognuno dei menu stabilisce le pietanze che verranno servite ogni giorno articolate nell'arco di quattro settimane per stagione per garantire la massima variabilità. Saranno inoltre offerti menu a tema (menu a colori, menu delle feste, menu regionali etc..)

I Comuni, garantiscono il pieno rispetto del menu previsto. In circostanze eccezionali debitamente motivate e documentate, possono essere introdotte variazioni estemporanee al menu.

Diete leggere o blande

Può accadere che un bambino che fruisce del servizio di ristorazione scolastica abbia la necessità di consumare uno/più pasti leggero/i per motivi di salute legati a fattori momentanei. In questo caso è prevista la possibilità di fruire di una dieta leggera o blanda. Come fare? Occorre segnalarlo la mattina stessa del consumo, al momento della prenotazione del pasto tramite prenotazione sull'app, è attivo anche il sistema di disdetta automatica. La dieta leggera è garantita al massimo per tre giorni consecutivi al mese. Non è necessario presentare il certificato medico, ad eccezione del caso in cui la necessità di seguire la dieta leggera si protragga oltre i tre giorni. Le diete blande devono essere valutate e redatte dalla dietista e formulate in aderenza al menu corrente, ossia il più possibile simili alle preparazioni sostituite.

Esse sono così composte:

- **primo piatto:** pasta o riso asciutti conditi con olio extravergine di oliva e/o con salasa di pomodoro e/o formaggio grattugiato; Minestra di pasta/riso in brodo vegetale.
- **secondo piatto:** carne o pesce ai ferri o bollita o al vapore; in alternativa formaggio magro o ricotta. In casi particolari (allergie verso un componente specifico, oppure gravi idiosincrasie alimentari certificate dal medico curante) è possibile la sostituzione con prosciutto crudo o cotto o formaggio;
- **contorno:** Carote, zucchine, patate lesse, condite con olio a crudo;
- **pane, frutta fresca,** Se tollerate, mela, pera, banana o altra frutta fresca;
- **dessert/frutta,** Frutta fresca o mousse di frutta se tollerata.

Diete speciali

Al bambino che abbia la necessità, per motivi di salute, di seguire un'alimentazione specifica è garantita la dieta "speciale". La famiglia segnala, entro l'inizio dell'anno scolastico allo sportello comunale di riferimento la richiesta della dieta compilando il modulo apposito, sarà poi il Comune ad inviare a Dussmann la richiesta della dieta. La richiesta deve essere accompagnata al certificato medico che indichi il regime dietetico da seguire. Poiché la dieta speciale garantisce la salute del bambino, il certificato medico in questo caso è obbligatorio;

esso è altrettanto obbligatorio nel momento in cui dovesse cessare la necessità di fruire della dieta speciale. Il certificato deve essere ripresentato in caso di allergia e intolleranza annualmente. Solo in caso di malattie metaboliche quali celiachia/fenilchetonuria/diabete ecc. non è necessario ripresentare la documentazione aggiornata. Considerata l'estrema importanza che la dieta speciale riveste per la salute del bambino, la dietista, presente secondo le necessità al centro di cottura, è disponibile per informazioni e consigli relativi al pasto.

Diete etico-religiose

Anche il bambino, che per ragioni di fede religiosa o di etica della famiglia, richiede di escludere alcuni alimenti ha il diritto di ottenere un tipo di alimentazione particolare. In questo caso la famiglia presenta una domanda scritta, da lasciare allo sportello Comunale entro l'inizio dell'anno scolastico.





05

Strumenti di verifica

Nell'esecuzione dell'appalto sono adottati strumenti per la verifica della corretta esecuzione del servizio prestato.

La qualità del servizio di ristorazione scolastica si concretizza anche nella valorizzazione dei seguenti aspetti:

- La salubrità del pasto, dalla scelta degli ingredienti alla preparazione.
- L'equilibrio calorico e nutrizionale all'interno del pasto.
- Il gradimento dei pasti sia per il gusto sia per l'aspetto.
- L'accuratezza organizzativa del servizio.

Gli organi preposti al controllo sono:

- I competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale dell'ASUR territoriale;
- Gli incaricati del Comune nonché altre strutture specializzate incaricate dalla stesso;
- I rappresentanti attraverso la Commissione mensa.

Il Comune espleta il controllo attraverso il proprio personale e/o i rappresentanti della Commissione Mensa, che potranno - secondo quanto indicato nel regolamento della commissione medesima - effettuare sopralluoghi opportunamente autorizzati, con lo stesso scopo.

Garanzie di qualità

La società di ristorazione è tenuta ad acquisire dai fornitori e a rendere disponibili al Comune le certificazioni di qualità, le dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e le schede tecniche, oltre ai documenti di acquisto delle derrate. La società di ristorazione su richiesta del Comune, fornisce le certificazioni rilasciate dai fornitori circa la conformità alle normative di riferimento e le bolle di acquisto dei prodotti da agricoltura biologica e locali ogni volta che ne sia previsto l'impiego. Inoltre la società di ristorazione:

- effettua il controllo qualitativo e quantitativo delle derrate impiegate per il servizio.
- adotta le misure adeguate per garantire la massima sicurezza igienica del prodotto finale applicando il piano di autocontrollo igienico previsto dal Regolamento CE 852/2004 nell'ambito di tutte le operazioni di produzione e distribuzione dei pasti.
- individua pertanto ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantisce che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). Nell'ambito dell'autocontrollo igienico la società di ristorazione deve attuare le procedure di verifica previste, comprese le analisi di laboratorio su materie prime, semilavorati, prodotti finiti, ambienti di lavorazione ed attrezzature con la frequenza prevista.
- registra i dati relativi al monitoraggio dei punti critici e alle procedure di verifica del piano di autocontrollo, li tiene aggiornati ed a disposizione dell'autorità sanitaria e del Comune.
- al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la società di ristorazione è tenuta a prelevare presso i centri di cottura un campione di ciascuna preparazione indicata dal menu e mantenerla in frigorifero per 72 ore a + 4°C in una zona identificabile con un cartello riportante la dizione: "Pasto Test". Ogni alimento prelevato (Pasto Test) deve essere riposto in sacchetti sterili, con indicata la natura del contenuto e la data di preparazione.

La Commissione Mensa

La partecipazione attiva e collaborativa degli utenti è considerata fondamentale per il buon andamento del servizio.

La Commissione mensa è un organismo di rappresentanza dell'utenza, attraverso il quale viene assicurata la partecipazione degli utenti al funzionamento e al miglioramento del servizio di ristorazione scolastica.

La nomina, i compiti e il funzionamento della Commissione Mensa sono disciplinati da apposito Regolamento comunale.



Adozione di standard

Sono definiti di seguito alcuni standard:

a. Controlli

Incaricati: Comuni Casaleto Lodigiano e Caselle Lurani

b. Commissione Mensa

Riunioni in occasione del cambio menu, oltre ad eventuali riunioni straordinarie

c. Qualità dei menu

Tabelle Dietetiche, rispetto delle grammature da Capitolato e ATS

Margine di rispetto: 100%

d. Tipologia dei menu

Adozione dinamica dei menu, formulati nel rispetto di precisi standard nutrizionali non tralasciando di tener conto delle preferenze degli utenti. I menu seguono l'andamento stagionale, sono formulati prevedendo una rotazione delle ricette proposte ed evitando combinazioni alimentari incompatibili.

Margine di rispetto: pari o superiore al 95%

e. Qualità delle derrate alimentari

Le materie prime sono tutte certificate con attestato di garanzia sulla provenienza e sui trattamenti tecnologici subiti. In ogni caso le materie prime utilizzate rispondono alle caratteristiche di qualità rispetto ai limiti microbiologici, merceologici e nutrizionali, stabiliti dalla legislazione vigente e dal contratto.

Sono previsti:

Alimenti provenienti da produzione locale (prodotti di stagione) e biologica (prodotti bio)**

Lonza di suino

Prosciutto cotto

Formaggio primo sale**

Formaggio mozzarella**

Insalata lattuga

Cavolo verza

Zucchine

Uova fresche**

Formaggio Ricotta**

Formaggio stracchino/crescenza**

Alimenti a marchio di qualità DOP / IGP

Aceto di vino

Olio extravergine

Alimenti biologici e (MSC)**

Petto/coscia di pollo

Fesa di tacchino

Misto uovo pastorizzato

Reale vitello/vitellone

Latte UHT

Parmigiano Reggiano DOP

Merluzzo e platessa**

Prodotti orticoli freschi (ES. CAROTE, FINOCCHI, POMODORI, AGLIO MELANZANE, ZUCCA)

Frutta fresca (ES. ARANCE, MANDARINI, KIWI, MELE, PERE, PESCHE, BANANE)

Cereali (FARRO, ORZO, RISO, PASTA, PASTA INTEGRALE, PASTA ALL'UOVO)

Gnocchi di patate

Ravioli di magro

Pesto alla genovese

Legumi (ES. CECI SECCHI, LENTICCHIE SECCHIE, FAGIOLI SECCHI)



f. Le tecniche di cottura e le lavorazioni

Le tecniche di cottura e le lavorazioni saranno eseguite nel rispetto delle migliori tecniche di preparazione dei pasti per l'utenza di riferimento, in legame fresco-caldo. E' vietata qualsiasi forma di riciclo. Grazie alla sostituzione/implementazione di alcune attrezzature di cottura saranno ottimizzati i tempi e i metodi di cottura con conseguente miglioramento della qualità organolettica

La società di ristorazione conserva sempre, così come previsto dalla normativa vigente, un campione rappresentativo del menu del giorno (si veda punto 11).

Margine di rispetto 100%.

g. Sedi di consumo del pasto

I locali adibiti a refettorio rispondono ai requisiti di legge e sono utilizzati in modo esclusivo per tale scopo. I piatti e i bicchieri sono in materiale infrangibile e idoneo all'uso alimentare, per motivi di sicurezza.

E' consentito in casi eccezionali e previa autorizzazione del Comune il monouso.

La posateria sono in materiale riutilizzabile

Margine di rispetto 100%.

h. I prodotti di pulizia

I detersivi, i sanificanti, i disinfettanti e in generale tutti i materiali utilizzati per le pulizie ordinarie e straordinarie rispettano le indicazioni del contratto.

Margine di rispetto 100%.

i. I rifiuti

Presso ogni sede si provvede alla raccolta differenziata e al conferimento dei rifiuti.

E' proibito asportare qualsiasi tipo di rifiuto o avanzo dalle zone di produzione e di distribuzione dei pasti.

Margine di rispetto 100%.

l. Tempi di risposta alle comunicazioni scritte:

Tempi di risposta alle comunicazioni scritte: max 30 giorni

Margine di rispetto 97%.



09

Qualità del servizio

Valutazione. Per conoscere il grado di soddisfazione degli utenti, sono effettuate due rilevazioni periodiche: sulla qualità percepita dai commensali, sul gradimento delle ricette proposte e sulle attese rispetto al miglioramento del servizio di ristorazione scolastica. Dussmann mette a disposizione del comune la possibilità di svolgere due Customer Satisfaction all'anno da distribuire a un campione di bambini per valutare il servizio mensa, e s'impegna ad intervenire per risolvere eventuali problemi e per migliorare costantemente il servizio. I risultati delle verifiche e dei giudizi saranno raccolti in una relazione che verrà presentata alla Commissione mensa e successivamente resa pubblica attraverso la pubblicazione sul sito internet del Comune. In occasione della pubblicazione saranno resi noti anche i reclami presentati ed i miglioramenti introdotti durante l'anno scolastico ed il programma delle iniziative di miglioramento per l'anno scolastico successivo.

10

Informazioni agli utenti

L'Unione Lodigiana Grifone, attraverso l'adozione della Carta dei Servizi e il Regolamento Comunale per il funzionamento dei servizi di ristorazione scolastica, assicura la piena informazione degli utenti circa le modalità di prestazione del servizio.

Al fine di garantire notizie sempre aggiornate e complete sul suo funzionamento e sulle sue eventuali variazioni, saranno diffusi sul sito internet dei Dussmann ad integrazione e/o modifica di questa Carta del Servizio avvisi e circolari informative.

11

Rapporti con gli utenti

Il rapporto tra il personale addetto al servizio e gli utenti deve ispirarsi al reciproco rispetto e alla cortesia. Gli addetti al servizio di ristorazione scolastica che operano a contatto con gli utenti sono tenuti a indicare le proprie generalità nelle comunicazioni telefoniche; devono indossare idonea divisa completa di copricapo, che deve sempre essere pulita e decorosa, e portare il cartellino di riconoscimento ed il nome dell'Impresa.

12

Come raggiungerci

Il personale Dussmann è a disposizione per qualsiasi informazione sul servizio di ristorazione scolastica. E' possibile comunicare con gli operatori per lettera, con il fax o con posta elettronica direttamente ai seguenti recapiti:

- da lun a ven dalle 9:00 alle 12:00
- indirizzo di posta:
- UnioneLodigianaGrifone@dussmann.it
- info.scuole@dussmann.it

13

Suggerimenti e reclami

Il Personale Dussmann è a disposizione per eventuali reclami e segnalazioni di disservizi o per mancato rispetto dei principi e degli standard riportati in questa Carta del Servizio. I reclami devono essere presentati da persone che sono state personalmente presenti al verificarsi del disservizio, quindi, insegnanti o membri della Commissione mensa. Il reclamo può essere presentato dalla famiglia direttamente al Servizio Istruzione, ma deve obbligatoriamente riportare il riferimento all'insegnante presente al momento del verificarsi del disservizio. In ogni caso il reclamo deve essere preciso, con tutte le informazioni necessarie a individuare il problema e rendere facile l'accertamento dei fatti segnalati.

Sono bene accetti i suggerimenti per migliorare il servizio.

Non saranno accettati reclami anonimi.

Il Presidente della Commissione mensa, o un membro delegato dallo stesso verificata la presenza di reclami, li consegnerà al Comune entro 48 ore.

Entro le successive 24 ore il Servizio provvederà all'inoltro alla società di ristorazione, che risponderà entro 3 giorni lavorativi.

Il Comune comunicherà al Presidente della Commissione Mensa le risposte ai reclami comunque entro il termine di 15 giorni.

14

Tempi di risposta

Alle comunicazioni scritte è garantita altrettanta risposta scritta nel più breve tempo possibile e comunque non oltre 30 giorni lavorativi dal ricevimento.

Prenotazione del pasto

I pasti vengono prenotati giornalmente tramite l'app con sistema disdetta. Il pasto deve essere disdetto dal genitore entro le ore 9.30 del mattino. Dopo questo orario non è più possibile disdire. In caso di errori nella prenotazione del pasto bisogna scrivere a info.scuole@dussmann.it oppure al servizio istruzione comunale.

In caso la famiglia rilevi l'erronea prenotazione di un pasto può segnalarlo al Servizio Istruzione del Comune.

Il servizio svolgerà la relativa verifica ed in caso di riscontro positivo l'importo del pasto erroneamente addebitato verrà ripristinato.

Risarcimenti e rimborsi

Al fine di dare concreta realizzazione a questa Carta del Servizio s'invitano tutti i genitori a:

- Rispettare i tempi e le modalità stabiliti dal Comune, sia per l'iscrizione alla ristorazione scolastica sia per la presentazione di altre domande per il soddisfacimento di esigenze particolari.
- Leggere attentamente gli avvisi e le circolari che di volta in volta saranno resi noti.
- Segnalare le irregolarità riscontrate, assicurandosi dell'esattezza e pertinenza delle proprie affermazioni.
- Partecipare alle iniziative di informazione e di educazione alimentare promosse sul territorio.
- disdire il pasto nel caso il bambino non si fermi in mensa entro le 9.30 del mattino, termine entro il quale poi non è più possibile effettuare modifiche.



UNIONE LODIGIANA GRIFONE

Dussmann Service srl
via Papa Giovanni XXIII , 4
24042 Capriate San Gervasio (BG)
www.dussmann.it