

**Comune di
Vignate (MI)**



CARTA DEI SERVIZI

**Ristorazione
Scolastica**

A.S. 2026-2027



Cari Genitori,

l'alimentazione dei vostri figli è un fattore importante nel loro percorso educativo e il momento della mensa scolastica è fondamentale per ottenere comportamenti alimentari corretti e indurre scelte consapevoli, soprattutto quando le strategie educative vengono messe in atto a partire dalla prima infanzia.

Il pranzo a scuola non deve essere inteso come una pausa dalle lezioni scolastiche; rappresenta piuttosto un momento didattico importante quanto gli altri, che con il suo duplice obiettivo, nutrizionale ed educativo, riveste un ruolo primario per la salute e il benessere fisico dei bambini.

Obesità, ipertensione, allergie sono solo alcune delle conseguenze di una alimentazione scorretta cui possono incorrere i nostri bambini.

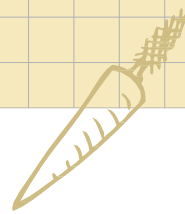
L'impegno per il raggiungimento di questo importante obiettivo non si esaurisce con la fine della giornata scolastica, ma deve continuare anche a casa. Crediamo fermamente che oltre alle figure degli insegnanti e degli operatori della mensa, il coinvolgimento della famiglia sia prioritario, soprattutto nel consolidare i miglioramenti del comportamento alimentare.

In tutti questi anni abbiamo migliorato e arricchito il momento del pranzo a scuola valorizzando la cultura delle varietà e delle differenze, senza dimenticare il legame con le tradizioni locali: la refezione scolastica rappresenta un'occasione di conoscenza e incontro con culture diverse, mediante la proposizione di piatti caratteristici delle popolazioni che frequentano la scuola. Il pranzo consumato a scuola assume valenze relazionali importanti, diventa l'occasione di socializzazione e di confronto con gli altri.



Vi auguriamo un buon anno scolastico!





LA CARTA DEI SERVIZI

Che Cos'è?

È una panoramica del servizio di refezione scolastica.
Una guida pratica ai vari argomenti inerenti il servizio:

INDICE:

- CHI SIAMO pag.4
- DOVE E COME PREPARIAMO I PASTI pag.5
- LE MATERIE PRIME UTILIZZATE pag.6
- COME SI PREDISPONE UN MENU'.....pag.7
- EDUCAZIONE ALIMENTARE pag.8
- LE DIETE SPECIALI pag.9
- UNA DIETA SANA pag.10
- PILLOLE DI SALUTE pag.11
- COSTI DEL SERVIZIO, ISEE.....pag.12
- MODALITA' DI PAGAMENTO pag.13
- SERVIZIO RISTORATIVO SCUOLA SECONDARIA
INFORMAZIONI OPERATIVE pag.15
- ULTIME NEWS pag.17
- CONTATTI pag.18

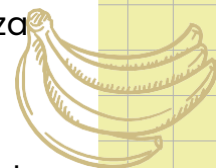


CHI SIAMO

Elior Ristorazione è un player leader in Italia nel settore della ristorazione collettiva e dei multiservizi. Elior opera nella ristorazione collettiva servendo aziende di ogni dimensione, società sportive, scuole e strutture socio-sanitarie; nel banqueting e gestione eventi; nel travel catering; nelle welfare solutions (gestione asili nido aziendali) e nel facility management.

Con oltre **7.300 dipendenti**, il **66%** dei quali donne, in Italia **Elior gestisce** più di **1400 punti di ristorazione** e 10 cucine centrali, erogando circa **43 milioni pasti ogni anno**, sapientemente preparati dalle brigate di cucina in collaborazione a una squadra di Executive Chef, con il supporto di un team nutrizionale composto da biologi nutrizionisti.

A livello mondiale, Elior Ristorazione è parte di **Elior Group**, acquisito nel 2023 da **Derichebourg Multiservices**, dando vita a un Gruppo leader globale nel **contract catering e multiservizi**, con una presenza in **10 Paesi**;



LA NOSTRA STORIA

La nostra storia in Italia inizia nel **1954** con **Ristochef** e la gestione del servizio di ristorazione all'interno dei cantieri navali di Genova.

Nel **1999** Ristochef viene acquisita dal Gruppo Elior, già leader a livello internazionale della ristorazione collettiva. Nel **2004** viene fondata **Avenance Italia** e nel **2012** viene acquisita **Gemeaz Cusin**: il gruppo ha le quote per essere leader di settore anche in Italia e cambia nome in **Elior Ristorazione**.

Nel **2013** viene creato in esclusiva il marchio **Itinere**, il servizio di ristorazione per i passeggeri delle **Frecce di Trenitalia**.

La nostra storia fa un ulteriore salto di qualità nel **2016**, quando entra a far parte del Gruppo anche **Hospes**, storica azienda veronese specializzata nella realizzazione di ristoranti tailor made su misura per le piccole e medie imprese italiane.



DOVE E COME PREPARIAMO I PASTI

La cucina è situata in Via Grazia Deledda 1, all'interno del Complesso Scolastico Statale Carlo Levi.

Ogni giorno i nostri cuochi e gli operatori specializzati svolgono il proprio lavoro con professionalità, competenza e dedizione, ponendo particolare attenzione alla preparazione di pasti equilibrati, gustosi e rispondenti alle esigenze nutrizionali dei bambini.

La produzione dei pasti avviene **quotidianamente** ed è **realizzata interamente in loco**, garantendo **elevati standard di qualità, sicurezza alimentare** e il controllo dell'intero processo produttivo. L'impiego di **materie prime selezionate** e l'utilizzo di metodologie di cottura salutari, come la cottura al forno, consentono di offrire pasti sani, sicuri e nutrizionalmente bilanciati.

Tutte le attività vengono svolte nel pieno rispetto delle procedure di autocontrollo previste dal sistema HACCP, a tutela della sicurezza alimentare e della qualità del servizio.



LA QUALITÀ IN OGNI PIATTO

LE MATERIE PRIME UTILIZZATE

Elior Ristorazione sceglie materie prime di qualità provenienti solo da fornitori selezionati e certificati.

Prodotti biologici, IGP, DOP, a filiera corta ed equosolidali.

«Nel comune di Vignate ci atteniamo ai criteri ambientali minimi 2020»

La verdura, la frutta, i cereali e i legumi provengono per il 50% da agricoltura biologica

Insalata, pomodori e molta altra verdura, sono a filiera corta

No OMG
No Olio di Palma

Lo yogurt, il pane, il riso, la carne di pollo il latte la marmellata, gli omogenizzati di carne e le uova sono biologici al 100%

Il pesce è pescato in modo sostenibile (MSC)

Le banane, le barrette di cioccolato e il gelato, provengono principalmente dal mercato equosolidale

A rotazione anche l'olio extra vergine d'oliva e i pomodori pelati sono biologici.

Il pane è a ridotto contenuto di sale.

I detersivi sono ecolabel

L'acqua che si beve durante il pasto è microfiltrata



La carne fresca di tacchino, maiale e bovina, insieme a formaggi e salumi, sarà selezionata anche tra prodotti provenienti da agricoltura biologica.

L'olio sarà esclusivamente extra vergine d'oliva.

COME SI PREDISPONE UN MENU

Il menù della **ristorazione scolastica** viene predisposto con l'obiettivo di garantire **un'alimentazione sana, equilibrata e adeguata alle esigenze nutrizionali dei bambini nelle diverse fasce d'età**.

La sua **elaborazione** e le **grammature**, avvengono nel rispetto delle **Linee Guida** regionali, dei Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia (**LARN**) e delle indicazioni **dell'ATS** territorialmente competente.

Ogni proposta alimentare è studiata per assicurare il corretto apporto di energia e nutrienti, favorendo al tempo stesso la varietà degli alimenti e la stagionalità delle materie prime. Il menù è articolato su più settimane e prevede un'alternanza equilibrata di **cereali, legumi, carne, pesce, uova, formaggi, frutta e verdura**, limitando il ricorso a preparazioni ricche di grassi, sale e zuccheri aggiunti. Viene inoltre differenziato tra periodo estivo e invernale, per valorizzare i prodotti di stagione e rispondere alle diverse esigenze climatiche.

RICETTE, IDEE E CONFRONTI



Crediamo che il raffronto e l'ascolto siano elementi fondamentali per il miglioramento continuo. Per questo motivo organizziamo periodicamente **momenti di dialogo** con le istituzioni, la Commissione Mensa, il personale scolastico e gli alunni. Questo impegno costante ci permette di **avvicinare, per quanto possibile, le proposte alimentari ai gusti dei bambini**, favorendo una maggiore accettazione dei pasti e promuovendo, al tempo stesso, corrette abitudini alimentari e una cultura dell'alimentazione sana ed equilibrata.

«Inoltre, stiamo perfezionando un sistema di rilevazione della customer satisfaction, attraverso il quale raccogliere osservazioni e suggerimenti».



EDUCAZIONE ALIMENTARE



Particolare attenzione è dedicata anche **all'educazione alimentare**: il menù non ha solo la funzione di soddisfare il fabbisogno nutrizionale, ma rappresenta uno strumento per **promuovere corrette abitudini alimentari**, stimolare la curiosità verso nuovi sapori e favorire una dieta varia ed equilibrata.

Ad inizio anno scolastico, definiamo con la commissione mensa ed i servizi scolastici, i progetti di educazione alimentare che mirano a promuovere **stili di vita sani** e sostenibili attraverso un programma educativo che coinvolge 4 amici molto speciali: Eva, Dante, Alice ed Ettore.

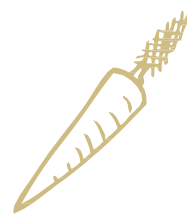
Ognuno di loro ha una passione unica che ci accompagnerà in un viaggio entusiasmante ed istruttivo. Nell'anno scolastico appena terminato, abbiamo riproposto **la colazione a scuola** con grande successo.

I bambini dovrebbero fare una sana colazione tutti i giorni!



CI PRENDIAMO CURA DI OGNI ESIGENZA

LE DIETE SPECIALI



A ogni esigenza alimentare deve corrispondere un piatto salubre e bilanciato.

Le dietista di Elixir ha messo a punto delle diete speciali, capaci di soddisfare le diverse esigenze dei bambini.

I cibi vengono preparati e confezionati in modo da evitare contaminazioni con ingredienti non consentiti.

DIETE LEGATE A TRADIZIONI CULTURALI O ETICHE RELIGIOSE,

ad esempio senza carne suina o vegetariane

DIETE IN BIANCO,

per bambini che hanno sofferto di problemi gastrointestinali o disordini alimentari (**per un massimo di 3 gg consecutivi e solo per eventi rari**)

DIETE PER MOTIVI DI SALUTE,

studiate per particolari patologie, allergie o intolleranze alimentari

COME COMUNICARE UNA NUOVA DIETA O UNA MODIFICA?

Invia la documentazione medico specialistica a:

servizioristorazione.vignate@elior.it



ELIOR

UNA DIETA SANA ED EQUILIBRATA, OGNI GIORNO



35%

LA CENA

leggera e complementare al pranzo. È importante che i genitori conoscano la composizione del menu scolastico, in modo da variare gli alimenti del pasto serale. Aiuta ad dormire meglio.



5%

LA MERENDA

il pomeriggio, a base di cereali e frutta, calibrata in base alle attività del bambino. Favorisce il gioco e lo sport.



40%

IL PRANZO

completo ed equilibrato. Apporta il maggior apporto calorico della giornata.



5%

LO SPUNTINO

a metà mattina, facilmente digeribile. Per risolvere il problema di matematica e per scrivere il dettato.



15%

LA COLAZIONE

abbondante, a base di latte o yogurt, pane, frutta fresca e secca. Per affrontare al meglio la giornata scolastica.



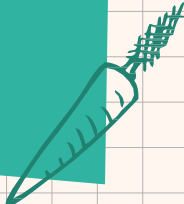
ELIOR

PILLOLE DI SALUTE

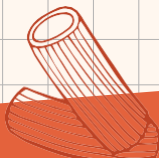
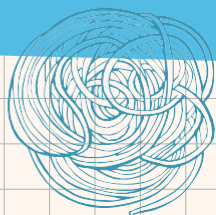


Offrite frutta e verdura preparate con fantasia e creatività e proponete frutta fresca o secca invece delle merendine preconfezionate.

Limitate le bevande zuccherate, ma abbondate con l'acqua: i bambini dovrebbero berne almeno un litro e mezzo al giorno.



Ricordate che per il benessere dei bambini l'attività fisica è importante quanto una corretta alimentazione



Riducete il sale, sia quando cucinate, sia evitando alimenti come snack salati, patatine in sacchetto e insaccati.



I COSTI DEL SERVIZIO DELLA REFEZIONE SCOLASTICA

Il servizio costa €5,53 iva inclusa per le scuole e € 5,85 per i pasti domiciliati

INFORMAZIONI RIGUARDANTI LA PRESENTAZIONE “DELL’ISEE MINORENNI”

Il Comune ha confermato il costo pasto minimo - pari ad Euro 2,65 iva inclusa - per gli alunni in possesso di ISEE MINORENNI fino a 5.000,00 Euro. Per gli utenti con un ISEE tra 5.000,01 e 15.000,00 il prezzo sarà personalizzato come da schema sotto riportato.

NON SONO ACCETTATI ISEE MINORENNI PARI A ZERO ad eccezione dei casi previsti dalla Del. G.C. n. 177/2009 (invalidi o inabili al lavoro e casi noti ai Servizi Sociali).

È obbligatorio CARICARE L’ISEE MINORENNI IN FASE DI ISCRIZIONE ONLINE al servizio di refezione. In assenza del modulo in corso di validità sarà applicata la tariffa massima prevista, senza possibilità di variare la tariffa successivamente all’iscrizione.

La richiesta potrà essere accolta nei termini stabiliti solamente dagli utenti RESIDENTI con un ISEE MINORENNI inferiore a € 15.000,00.

ISEE MINORENNI	TARIFFA PASTO ALUNNI IVA INCLUSA DAL 1° GENNAIO 2026
FINO 5.000,00 EURO	2,65 € iva inclusa
DA 5.000,01 A 15.000 EURO – CALCOLO PERSONALIZZATO:	€ 2,55 + 0,027664% sulla parte eccedente 5.000,00 euro + IVA 4%
OLTRE 15.000 EURO	5,53 € iva inclusa

MODALITA' DI PAGAMENTO

Il servizio sarà erogato a fronte di pagamento anticipato attraverso il sistema informatizzato in PRE-PAGATO che permette di gestire la prenotazione giornaliera dei pasti nelle scuole, di effettuare i pagamenti e di informare in tempo reale le famiglie sulla prenotazione dei pasti, sui crediti e sui debiti.

COME FUNZIONA IL SISTEMA

Il sistema assegna automaticamente ad ogni utente iscritto un **codice identificativo** che sarà valido per **tutti** gli anni scolastici a cui sono collegati tutti i dati anagrafici dell'utente (la sua fascia tariffaria d'appartenenza, dieta, le presenze, le ricariche effettuate) ed una **password** in modo da poter accedere in autonomia al **portale dedicato ai genitori**, di seguito il link:

www.acmeitalia.it/grs800/web14/login.asp

NON RICORDI LE CREDENZIALI?

Per recuperare le credenziali d'accesso, collegarsi al sito

www.acmeitalia.it/grs800/web14/login.asp

e cliccare sul link "Ho dimenticato le mie credenziali per l'accesso al sito. Clicca qui per recuperarle", inserire il codice fiscale dell'alunno e cliccare su "Invia". I codici verranno inviati direttamente all'indirizzo email registrato in anagrafica.

Tutti i dati personali sono rigorosamente trattati in conformità a quanto stabilito dal codice in materia di protezione dei dati personali ai sensi dell'art. 13 Regolamento UE 2016/679 sulla protezione dei dati (GDPR). Nel vostro interesse, raccomandiamo di comunicare sempre con tempestività ogni cambiamento della vostra anagrafica (residenza, telefono, cellulare, indirizzo di posta elettronica ecc.).

PAGAMENTI TRAMITE pagoPA

È possibile effettuare il pagamento direttamente dal portale genitori alla sezione **RICARICHE/BUONI – ACQUISTA UNA RICARICA PAGOPA**. Dopo aver inserito l'importo desiderato, che deve corrispondere ad almeno una mensilità, si potrà scegliere:

- ✓ **Pagamento immediato online**
- ✓ **Generazione di un avviso di pagamento pago pa con QR CODE** ed effettuare il pagamento in tutti i punti convenzionati (es: banche, poste, tabaccherie ecc.)

Il servizio di pagamento tramite PagoPa sarà attivo dal mese di Settembre 2026



PAGAMENTI SDD BANCARIO

addebito diretto su c/c con pagamento posticipato di più di 30 giorni rispetto all'ultimo pasto usufruito nel mese precedente.

Nessuna ricarica anticipata e pieno controllo della posizione contabile consuntiva senza doversi porre il problema di aver esaurito il proprio credito. La richiesta va effettuata direttamente dal portale genitori accedendo con le proprie credenziali alla sezione ANAGRAFICA voce 'Gestisci il tuo SDD'. L'apposita modulistica DEVE essere compilata in tutte le sue parti e dovrà essere inviato via fax 02.91390165 o per e-mail all'indirizzo vignate@acmeitalia.it in formato PDF.

I MODULI NON FIRMATI E/O INVIATI NON VERRANNO ACCETTATI e l'addebito sdd non sarà attivato.

N.B.: Si informa che non possono essere attivati SDD su conti correnti BANCOPOSTA.

Gli SDD già attivati in precedenza saranno mantenuti validi.

CONTROLLARE IL PROPRIO CREDITO E ALTRE INFORMAZIONI UTILI

È possibile controllare il proprio credito in qualunque momento accedendo al portale genitori con le proprie credenziali a:

www.acmeitalia.it/grs800/web14/login.asp

Il credito residuo a fine anno scolastico sarà automaticamente trasferito sulla gestione dell'anno scolastico successivo oppure, in caso di rinuncia al servizio o termine del ciclo scolastico, rimborsato a fronte di esplicita richiesta.

Sempre dal sito sarà possibile scaricare, a partire dal mese di febbraio di ogni anno, **la dichiarazione per le detrazioni 730 alla sezione STAMPE VARIE**



ELIOR

SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

SERVIZIO DI REFEZIONE

PRENOTAZIONE DEL PASTO E ADDEBITO

A seguito dell'iscrizione al servizio di refezione scolastica, il pasto sarà automaticamente prenotato, prodotto e addebitato alla famiglia ogni giorno della settimana, dal lunedì al venerdì indipendentemente dalla presenza o dell'assenza del minore durante il pasto.

Qualora il servizio non venga fruito (ad esempio per assenza dell'alunno o per altri motivi), il genitore o tutore dovrà comunicare l'assenza entro le ore 9:30 inviando una e-mail all'indirizzo:

servizioristorazione.vignate@elior.it

In assenza di comunicazione, il pasto sarà considerato regolarmente prenotato ogni giorno della settimana.

Nei prossimi mesi la gestione delle assenze e delle disdette potrà essere effettuata tramite l'apposito portale dedicato; seguirà comunicazione dedicata via e-mail.

Qualora la famiglia volesse annullare l'iscrizione per l'intero anno scolastico 2026/2027 dovrà scrivere una mail a:

servizioristorazione.vignate@elior.it

Il servizio sarà attivato a decorrere dal primo giorno di applicazione dell'orario scolastico completo e, pertanto, non sarà erogato durante il periodo di orario ridotto. L'attivazione avverrà con l'inizio delle lezioni aventi termine alle ore 14:00.

N.B questa modalità di comunicazione delle assenze, interessa unicamente la scuola media.



ACCESSO IN REFETTORIO

Gli alunni iscritti al servizio mensa accedono autonomamente al refettorio nella fascia oraria dedicata al servizio mensa, compresa tra le ore 14:00 e le ore 15:00.

ATTIVITA' ASSISTENZA E SORVEGLIANZA

Come condiviso tra il Comune di Vignate, l'Istituto Comprensivo ed Elios Risturazione nell'ambito dell'organizzazione del servizio, l'attività affidata a Elios Risturazione è limitata esclusivamente all'assistenza e alla sorveglianza degli alunni durante la permanenza all'interno del refettorio.

Durante il periodo di permanenza nel refettorio, compreso tra le ore 14:00 e le ore 15:00, Elios Risturazione garantirà il servizio di assistenza e sorveglianza previsto dal contratto di gestione del servizio di refezione scolastica.

Si precisa che:

la responsabilità di Elios Risturazione decorre dall'ingresso dell'alunno nel refettorio;

la responsabilità cessa al momento dell'uscita dal refettorio;

non rientrano nelle competenze di Elios Risturazione l'accompagnamento degli alunni da e verso le aule o altri spazi dell'Istituto;

non rientrano nelle competenze di Elios Risturazione la vigilanza e la custodia degli alunni al di fuori dei locali destinati alla refezione scolastica.

Di conseguenza, eventuali:

- **mancate presentazioni al servizio mensa;**
- **ingressi posticipati;**
- **uscite anticipate volontarie dal refettorio;**

non rientrano nell'ambito dell'attività di assistenza e sorveglianza affidata a Elios Risturazione e rimangono pertanto al di fuori del relativo perimetro di responsabilità.

Elios Risturazione non potrà pertanto essere ritenuta responsabile per fatti o eventi verificatisi al di fuori degli spazi destinati alla refezione scolastica o al di fuori del periodo di permanenza nel refettorio sopra indicato.



ELIOR

ULTIME NEWS

La consumazione del pasto è più piacevole in un ambiente confortevole e con il nuovo anno scolastico integreremo nel refettorio dei nuovi arredi.

La qualità del servizio richiede continui investimenti e stiamo integrando banchi termici, forni, frigoriferi ed altra pratica attrezzatura professionale.

E' prevista la riqualificazione parziale del controsoffitto e l'inserimenti di pannelli fonoassorbenti che miglioreranno l'acustica del refettorio. All'asilo nido alcuni tavoli e seggioloni saranno sostituiti.

A breve..
..un nuovo portale web, dedicato alle famiglie. Da qui potrai visionare menù, partecipare alle customer, visionare le tabelle nutrizionali e ancora procedere con le iscrizioni, presentare l'isee, comunicare l'assenza al servizio ed eventuali richieste di diete sanitarie.



ELIOR RISTORAZIONE SPA
Via Grazia Deledda 5 Vignate –Mi–

**Per informazioni e/o richieste relative al servizio
dietetico,
Prenota appuntamento:**

servizioristorazione.vignate@elior.it

Dal al venerdì, dalle 8:00 alle 13:00

