



GALLIERA



S. GIORGIO
DI PIANO



MALALBERGO

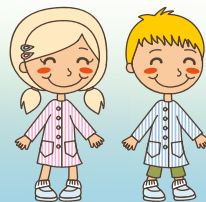


S. PIETRO
IN CASALE



Guida al Servizio Mensa

Ristorazione collettiva
Centro pasti - San Pietro in Casale (BO)



Carta del servizio mensa

La società Se.R.A. formata dai Comuni di S. Pietro in Casale, S. Giorgio di Piano, Malalbergo e Galliera, insieme al socio privato Marangoni, si propone di far conoscere i servizi offerti e gli standards di qualità con cui si impegna a fornirli, attraverso la Carta dei Servizi. Il rapporto tra una corretta alimentazione e lo stato di salute di un individuo è tema di grande attenzione al giorno d'oggi e, nel periodo evolutivo, si fa più stretto in quanto determinante per lo sviluppo del bambino e del ragazzo. In questo senso la carta rappresenta un "patto" tra l'Amministrazione ed i cittadini per garantire una migliore qualità del servizio fornendo risposte adeguate, precise e tempestive. La carta si ispira alla Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri del 27 gennaio 1994, "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici".

Il cibo è un elemento importante della quotidianità, lo è nella gestione familiare e domestica, ma lo è anche all'interno dei servizi che prevedono il consumo del pasto. Il cibo è legato fortemente all'affettività, quella esperita all'interno della famiglia e quella più ampia di relazione, legato al gusto personale, all'umore e al carattere, spesso collegato agli odori che la nostra memoria ci rimanda, dove il ricordo e il sapore del cibo si mescolano.

Mangiare a scuola inoltre, con gli amici e gli insegnanti, assume un'ulteriore valenza educativa e nutrizionale.

La nostra "sfida" sta nel cercare di far rinunciare a priori di gustare nuove pietanze ma, incuriosire verso la scoperta di nuovi gusti, assaggiando un po' di tutto, mangiando correttamente, riconoscendo che un'alimentazione sana e calibrata è preludio di buona salute.

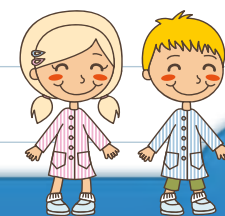
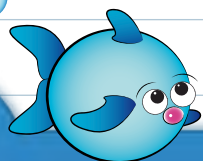
Irrinunciabile quindi il ruolo della scuola nella promozione dell'educazione alimentare, difficile pensare anche oggi, nel nostro contesto sociale ad una scuola che debba

rinunciare al tempo della refezione riducendosi a solo tempo scuola, rendendo difficile l'organizzazione delle famiglie e togliendo tempo allo stare tra compagni e coetanee, ragazzi e ragazze.

La mensa scolastica diventa occasione culturale: promuove presso gli studenti, il personale docente e le famiglie, una più approfondita informazione sulle corrette abitudini alimentari. La professionalità necessaria in questo settore ci deve vedere impegnati a cercare ogni anno di apportare ulteriori migliorie al servizio ed ampliarlo a seconda delle esigenze dell'utenza, sempre rispondendo ad assoluti requisiti di sicurezza e specificità nutrizionale. Per questo le Amministrazioni Comunali hanno scelto di distinguersi sulla qualità della ristorazione investendo risorse e competenze e fornendo strumenti importanti come la Carta dei Servizi, tesa a rafforzare il rapporto di fiducia con i cittadini.

IL PRESIDENTE

Giuseppe Chiarillo



Il saluto dei sindaci



Cari genitori,

abbiamo voluto salutare la nascita della "Carta dei servizi" della mensa scolastica e sociale con una filastrocca, che deriva dalla tradizione popolare. *Che "sa di buono"*.

Un breve componimento di Antonella Morra (preso in prestito sul sito internet www.favole.org) che, con ritmo veloce e giocoso, condensa le domande che ognuno di noi deve porsi: cosa mangiamo? quanto mangiamo? come mangiamo?

La mensa scolastica può e deve saper rispondere a tutte queste domande.

I nostri quattro Comuni hanno infatti voluto dotarsi della Società di ristorazione Se.R.A., di cui sono soci di maggioranza assieme alla Ditta Marangoni, per creare un servizio in grado di garantire nel tempo prodotti di qualità, con un'ampia gamma di generi alimentari biologici, a km zero, preparati da personale qualificato con le più moderne attrezzature. Un *menù stagionale dieteticamente equilibrato* predisposto dalla dietista e controllato ed autorizzato dai servizi della nostra Azienda sanitaria.

Ma tutto ciò non basta. È necessario prestare la massima cura ed attenzione all'organizzazione e gestione dei refettori dove i pasti vengono consumati, stringere sempre più forte il patto con gli operatori scolastici per l'educazione alimentare dei bambini. Informare e coinvolgere i genitori anche attraverso le commissioni mensa comunali ed il costituendo Circolo di qualità sovra comunale.

Siamo consapevoli che il percorso intrapreso è pieno di ostacoli, che le risorse dei Comuni sono state

ridotte anno dopo anno, che gli Istituti comprensivi hanno subito riduzioni di organico e di stanziamenti, ma siamo altrettanto convinti che il nostro progetto può farcela. Con tutti voi.

Cordialmente.

Comune di San Pietro in Casale
Roberto Brunelli

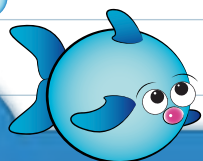
Comune di Galliera
Teresa Vergnana

Comune di San Giorgio di Piano
Valerio Gualandi

Comune di Malalbergo
Massimiliano Vogli



Nella vita per esser campione,
devi variare l'alimentazione;
ci vuole di tutto, ma poco però,
se no troppo grassi si diventa con ciò.
La carne, il pesce coi cereali
sono alimenti fondamentali,
la frutta e verdura in quantità,
poi miele e zucchero due grandi bontà.
Scegli il cibo con cura perché,
è quello che mangi che parla di te.

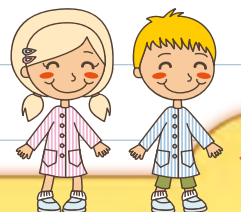
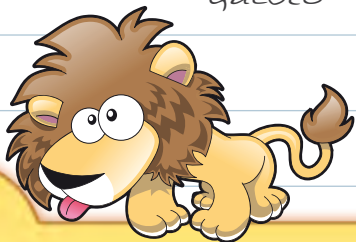


La storia

La refezione scolastica è nata molti decenni fa al solo scopo di dare un servizio alle famiglie più povere come strumento sociale per i bambini meno abbienti, si pensi che la prima refezione scolastica a Bologna è nata nel 1903. Gli anni 50 hanno caratterizzato in modo nuovo la ristorazione scolastica, passando dal concetto di servizio alle famiglie bisognose a pasto fornito a scuola agli alunni durante l'intervallo tra le lezioni antimeridiane e il doposcuola. La piccola cucina di ogni plesso, la cuoca che conosceva tutti i bambini e a volte faceva loro persino da mamma, l'alunno che si affezionava alla cuoca ecc.... Oggi si utilizza comunemente il termine di ristorazione sia in ambito commerciale sia in ambito scolastico e ciò ha significato una profonda evoluzione nel modo di concepire il pasto a scuola. Questo progresso, a volte con qualche trauma associato al cambiamento di un contesto storico dei bisogni e dell'evoluzione del concetto di famiglia, porta la ristorazione scolastica diventare un servizio indispensabile. Tuttavia è con la soppressione nel lontano 1970 del patronato scolastico, ente assistenziale ed autonomo che viene sostituito nelle sue mansioni dai Comuni, la refezione diventa componente del diritto allo studio, connotandosi come servizio pubblico. Questo fenomeno importante nella nostra

società porta ad una richiesta sempre più crescente della domanda di ristorazione, seguita dall'esigenza di un modello organizzativo più strutturato, con conseguente nascita dei centri pasti.

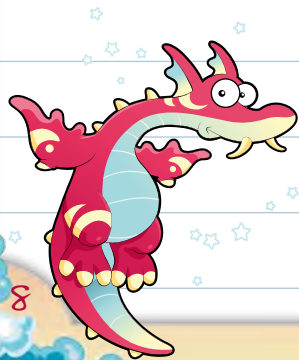
Nasce inoltre la necessità di garantire ai piccoli utenti non solo l'erogazione del pasto, ma l'orientamento verso stili di vita e modelli alimentari il più possibile corretti, in modo da fornire, nell'ottica globale di educazione scolastica, anche un'educazione alimentare.



La società Se.R.A.

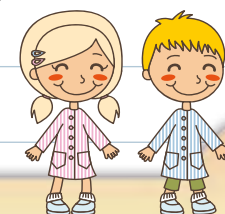
La società Se.R.A. è composta dai Membri dei Comuni di Malalbergo, San Pietro in Casale, San Giorgio di Piano e Galliera, in misura del 51% e dalla Ditta Marangoni Srl in misura del 49% e si occupa:

- a) della fornitura di pasti, incluse le derrate alimentari, e di fornitura di servizi di ristorazione collettiva;
- b) della realizzazione e la gestione di centri di produzione pasti per la ristorazione collettiva;
- c) della gestione di servizi di ristorazione collettiva a scopo sociale, quali, in particolare:
 - la produzione dei pasti per la soddisfazione delle esigenze dei plessi scolastici di competenza dei Comuni;
 - la produzione di pasti per esigenze dei servizi sociali dei Comuni;
 - la distribuzione dei pasti nei plessi scolastici o presso altre strutture, anche temporanee, individuate dai Comuni (es. centri estivi) e per esigenze dei servizi sociali;
 - la gestione del centro di produzione pasti individuato dai Comuni e delle cucine decentrate;
 - tutte le attività connesse o correlabili ai servizi di ristorazione scolastica.



In particolare la gestione dei servizi di ristorazione scolastica e sociale comprende, in particolare, le seguenti attività:

- a) gestione del servizio di preparazione e distribuzione pasti per le mense scolastiche secondo le normative vigenti;
- b) gestione del servizio di preparazione pasti per le altre attività di competenza comunale quali minori, anziani e soggetti svantaggiati o fragili;
- c) produzione di pasti per mensa per i dipendenti dei Comuni, qualora ne facciano richiesta, con organizzazione dell'erogazione a carico del Comune richiedente;



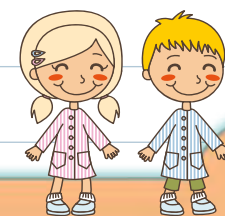


Cos'è la carta dei servizi

La Carta dei Servizi è un impegno che la Società Se.R.A. si assume nei confronti dei cittadini attraverso la redazione di un documento pubblico con il quale dichiara quali sono i servizi offerti e con quali standard di qualità si impegna a fornirli. La presente carta del servizio di ristorazione scolastica, elaborata dalla Società Se.R.A., descrive i principi fondamentali e le garanzie che sono offerte a coloro che utilizzano il Servizio di Ristorazione Scolastica.

Con la presente carta dei servizi la Società Se.R.A. intende:

- Rendere noti gli impegni presi nei confronti del Cittadino nell'attività di Ristorazione Scolastica;
- Garantire che tali impegni siano mantenuti;
- Migliorare l'informazione al Cittadino, con particolare riferimento all'esercizio dei suoi diritti;
- Offrire a tutti i cittadini uno strumento chiaro e verificabile per conoscere le fasi di organizzazione ed erogazione del servizio stesso.



- d) organizzazione del servizio di ristorazione in occasione di eventi culturali, sociali e gastronomici promossi dai Comuni;
- e) produzione di pasti per altri soggetti pubblici, parificati e del privato no-profit legalmente riconosciuti;
- f) gestione della riscossione delle entrate relative alla contribuzione dell'utenza;
- g) gestione amministrativa delle funzioni di cui sopra;
- h) gestione unitaria delle relazioni con l'utenza anche tramite appositi organismi da regolamentare opportunamente;
- i) promozione dell'educazione alimentare.

Perchè la carta dei servizi

È un documento che si ispira alla Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri del 27/01/94 - "Principi sull'erogazione dei Servizi Pubblici". Con la redazione della Carta la Società Se.R.A. intende rafforzare il rapporto di fiducia con i cittadini/utenti.



Principi fondamentali

La Società Se.R.A., per l'erogazione del servizio di refezione scolastica, si impegna a rispettare i principi di:

• Uguaglianza e imparzialità

Il servizio di ristorazione scolastica è fornito secondo imparzialità ed equità, sulla base dell'uguaglianza di accesso per tutti senza distinzione di sesso, razza, religione, nazionalità, lingua e condizione sociale.

La Società Se.R.A. garantisce la riservatezza dei dati personali e s'impegna ad adottare iniziative per adeguare le modalità di prestazione del servizio ai soggetti con particolari esigenze per motivi sanitari e di ordine religioso.

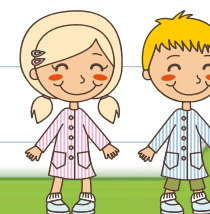
• Continuità

Il servizio di ristorazione scolastica, in quanto servizio pubblico, è erogato, nel rispetto del calendario scolastico, in maniera continuativa e senza interruzioni, salvo cause di forza maggiore. La Società Se.R.A. si impegna a comunicare preventivamente eventuali cambiamenti o interruzioni programmate nell'erogazione del servizio.

In situazioni contingenti e non prevedibili ed in presenza di eventi eccezionali è prevista una specifica procedura d'emergenza, al fine di ridurre al minimo i disagi per i fruitori del servizio.

• Partecipazione e trasparenza

La Società Se.R.A. promuove un'adeguata informazione e partecipazione degli utenti al miglioramento del servizio di ristorazione scolastica: garantendo modi e forme per inoltrare suggerimenti, osservazioni e reclami, ed attivando verifiche del grado di soddisfazione ed attraverso la distribuzione di questionari.



Efficacia ed efficienza

La Società Se.R.A. si impegna a perseguire l'obiettivo del miglioramento continuo dell'efficienza e dell'efficacia del servizio di ristorazione scolastica, adottando le soluzioni strutturali, tecnologiche, organizzative e procedurali più idonee, pur nel rispetto del principio di economicità.

Il centro produzione pasti

Il centro pasti dislocato su una superficie di 848,31 mq, adeguatamente attrezzato e in possesso di DIA, produce attualmente 2.800 pasti al giorno.



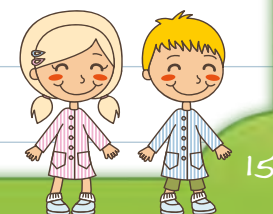
Commissione mensa

Per il pranzo a scuola dei vostri bambini e ragazzi viene applicato un menù articolato su quattro settimane (estivo) e su cinque settimane (invernale), questo assicura un'alimentazione variata, equilibrata e corretta. Le tabelle dietetiche e i menù studiati da esperti nutrizionisti soddisfano la quantità di nutrienti e l'apporto energetico consigliato per il pranzo dei bambini. Tutte le pietanze sono preparate quotidianamente nel centro produzione pasti, rispettando scrupolosamente quanto previsto dal capitolato speciale d'appalto e dalle vigenti normative. Tuttavia il pranzo va integrato nel contesto generale dell'alimentazione quotidiana dei bimbi, che comprende anche colazione, merenda e cena, quali momenti fondamentali per fornire il giusto apporto nutritivo.

Per questo ci permettiamo di dare alcuni consigli da seguire anche a casa.

Una buona prima colazione

Deve fornire il 15-20% dell'apporto energetico giornaliero. Può essere composta da una tazza di latte intero o cioccolata o tè al limone, oppure yogurt alla frutta o spremuta d'agrumi, e in aggiunta fette biscottate con miele/marmellata o corn flakes o biscotti secchi con



frutta fresca, oppure pan carrè con marmellata o pane e formaggio o un toast prosciutto/formaggio. È provato che saltare la prima colazione o farne una insufficiente causa difficoltà di concentrazione e di attenzione durante le lezioni mattutine: abituate i vostri bimbi a mangiare al mattino e, se avete occasione, fate colazione con loro.

Una sana merenda pomeridiana

Deve fornire il 10% delle calorie quotidiane. Variate ogni giorno, scegliendo uno tra questi alimenti: yogurt, frutta fresca, biscotti, pane e marmellata, crackers, gelato o piccole porzioni di cioccolato.

Una cena gustosa

Dal momento che a pranzo i bimbi mangiano prevalentemente pastasciutta e carne, per cena è bene dare la preferenza a passato di verdura o minestra in brodo vegetale o di carne, più formaggio magro o uovo o pesce; oppure un piatto unico accompagnato da verdura e frutta di stagione. Controllate, soprattutto per i bambini più piccoli, il menù del mezzogiorno per poter dare a cena ai vostri bimbi alimenti diversi da quelli assunti a pranzo; differenziare l'alimentazione e non mangiare sempre le stesse cose ha ricadute positive in termini nutrizionali, ma anche educativi.

E poi bisogna anche bere.

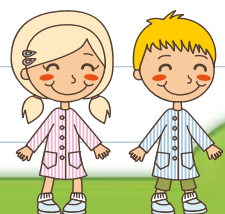
Spesso ci dimentichiamo dell'acqua, una buona idratazione è preziosa per tutte le età, in tutte le stagioni e ovviamente in maniera determinante in estate.

Date da bere ai vostri figli, soprattutto acqua, magari senza bollicine, e soprattutto al di fuori dei pasti.

Le diete

Se i vostri bambini hanno necessità o priorità particolari in fatto di cibo, sappiate che possono usufruire delle diete. Queste possono essere leggere, comunemente definite "in bianco", per lievi disturbi di breve durata, due o tre giorni al massimo, dovute ad indisposizioni occasionali, oppure possono essere diete speciali per particolari esigenze di salute o diete per motivazioni etiche e/o religiose.

La vostra richiesta di dieta in bianco va fatta direttamente alla Scuola e non necessita di prescrizione medica, una dieta speciale invece va presentata al responsabile dell'Ufficio Scuola del Comune di riferimento e corredata di documentazione sanitaria specialistica, deve cioè essere firmata dal pediatra che la prescrive.



Anche la dieta per motivazioni etiche e/o religiose va presentata direttamente all'ufficio Scuola del Comune di riferimento, indicando gli alimenti da escludere dalla dieta, senza però la necessità dell'avallo del pediatra.

Ogni dieta particolare sarà personalizzata e confezionata in vaschette monoporzione affinché giunga, senza errori, al bimbo interessato.

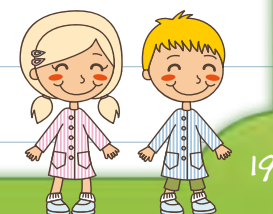
La preparazione dei pasti

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

La preparazione dei pasti avviene nel rispetto delle norme di settore e di quanto previsto dal Manuale di Autocontrollo. Nel centro di cottura è presente un "Manuale di Autocontrollo" basato sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) che ha lo scopo di definire tutte le misure utilizzate al fine di garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari. La metodologia HACCP permette al personale di cucina di operare in un'ottica di prevenzione dei rischi di natura igienico-sanitaria, grazie ad un controllo costante dei punti critici delle varie fasi di lavorazione.

Quotidianamente vengono effettuate verifiche lungo tutta la catena della preparazione dei pasti per il ricevimento e stoccaggio delle materie prime, la preparazione, la cottura, il confezionamento, il trasporto, la somministrazione dei cibi, la pulizia e sanificazione degli ambienti. Nel caso in cui si riscontri una "non conformità" il personale di cucina è in grado di attuare specifiche e immediate azioni correttive. I pasti sono prodotti giornalmente e non possono essere conservati per i giorni successivi. Il personale addetto provvede all'ordinazione, ai vari fornitori, della quantità e del tipo di prodotti alimentari sulla base del numero dei pasti comunicati dalle scuole e nel rispetto dei menù previsti, delle eventuali diete speciali e delle caratteristiche qualitative espresse nelle tabelle merceologiche; alla preparazione, manipolazione e cottura degli alimenti; al confezionamento, al trasporto ed alla distribuzione dei pasti.

Il trasporto dei pasti avviene utilizzando contenitori idonei al mantenimento delle temperature (per i cibi caldi non inferiori a 65°C - per i cibi freddi non superiori a 10°C) e segue un programma che tiene conto dei diversi orari di inizio pasto, per garantire ottimali condizioni di consumazione.



Grammature Alimenti

Porzione (grammi/ml)

Alimento	Nido	Infanzia	Primaria	Secondaria
Latte per colazione/merenda	100	120		
Biscotti	25	35		
Cornflakes	15	20		
Fette biscottate	20	30		
Crostini per passati	20	25	30	40
Grissini	20	25		
Pane	30	40	50	60
Pasta semola/Riso	40	55	70	80
Pasta semola/Riso in brodo	20	35	40	45
Pizza margherita	110	170	220	250
Frittata/Uovo pastorizzato	45	60	65	70
Arrosto di tacchino/Arista	60	70	85	110
Pesce	80	95	120	140
Hamburger solo carne	50	60	70	80
Pollo	55	70	85	100
Scaloppa	50	55	65	80
Formaggio morbido	50	65	80	80
Parmigiano reggiano	30	45	50	60
Prosciutto crudo o cotto	35	45	55	65
Insalata	30	35	40	45
Verdura cruda	50	70	90	110
Verdura cotta	110	140	150	160
Patate	80	90	100	150
Frutta fresca	80	120	130	150
Torta allo yogurt/margherita	40	50		
Crescente al forno	40	50		
Yogurt	125	125		
Parmigiano gratt. pasta	3	4	5	6
Tonno 2 piatto	110	60	75	90

La qualità va verificata

La domanda di fruizione del servizio di mensa è in continuo aumento; la Società Se.R.A. ha scelto quindi di impegnare in questo ambito, particolarmente delicato, risorse umane ed economiche finalizzate all'innalzamento della qualità, garantendo un sistema di monitoraggio basato su rilevazioni periodiche e specifici indicatori e finalizzato al miglioramento continuo del servizio.

Si sono individuati ambiti di monitoraggio, effettuati da soggetti diversi, esterni al personale che lavora nella cucina, per garantirne l'attendibilità, vengono effettuate analisi microbiologiche e chimiche sugli alimenti, sulle materie prime e i prodotti finiti, monitoraggi ambientali, sopralluoghi per verificare le condizioni igieniche. Un campione di alimenti sarà conservato ogni giorno, e per le 72 successive, per risalire all'origine di eventuali problematiche che dovessero insorgere dopo l'assunzione dei cibi all'interno delle mense scolastiche.

Tutte le rilevazioni vengono effettuate senza preavviso e i risultati dei controlli vengono elaborati in appositi report.

Cosa abbiamo fatto e cosa faremo

Sin dall'inizio l'impegno nel controllo è sempre stato molto costante. La Società Se.R.A. ha inoltre lavorato per incrementare nei menù l'utilizzo dei prodotti tipici certificati DOP e IGP, abbiamo inserito prodotti eticamente sostenibili come la filiera corta o i prodotti equi e solidali perché anche l'alimentazione non può prescindere dal mercato che vogliamo, abbiamo incrementato la presenza dei prodotti biologici.

Inoltre, nei prossimi anni, ci impegniamo a conciliare sempre più la gradevolezza del sapore e della presentazione dei cibi con le esigenze di igienicità/sicurezza;

ci impegniamo a rispettare le scelte e le domande individuali dei singoli che abbiano una ricaduta nell'alimentazione dal punto di vista etico o religioso, senza discriminazioni, così come ci impegniamo a garantire la preparazione di tutte le diete personalizzate per i nostri utenti.

Ci impegniamo inoltre a migliorare la situazione generale delle cucine e dei refettori; ci impegniamo a fornire un servizio a sempre minor impatto ambientale limitando l'impiego di materiali non riciclabili e ponendo attenzione agli sprechi e attuando raccolte differenziate;

ci impegniamo a garantire la continuità del sistema di monitoraggio per il controllo della qualità del servizio a prescindere dalla formalizzazione dei sistemi perché la qualità è un nostro modo di procedere, ormai parte integrante del nostro sistema;

ci impegniamo inoltre a perseguire modalità etiche e sostenibili di gestione del servizio favorendo, a livello di politiche del personale, il rispetto dei contratti di lavoro nazionali ed integrativi e l'inserimento di persone con svantaggio per favorirne l'integrazione sociale piena e, a livello di uso dei prodotti, l'inserimento di prodotti sostenibili.



Date un'occhiata

La partecipazione di voi genitori al sistema di controllo è assicurata dalla commissione mensa, composta da genitori, insegnanti e per la scuola media anche da alunni, personale ausiliario delle scuole e personale che fa capo ai servizi educativi dei Comuni. La commissione si rinnova ogni anno e si riunisce in forma assembleare o per nuclei di controllo per verificare direttamente nei terminali di porzionamento la qualità dei cibi.

Come accedere al servizio

L'iscrizione al servizio di ristorazione scolastica avviene mediante la compilazione di un apposito modulo predisposto dagli uffici comunali competenti. Il modulo dovrà pervenire ai Comuni secondo le modalità e i tempi comunicati da ogni singola amministrazione.



Come si paga?

Il servizio di ristorazione è un servizio a domanda individuale che prevede una tariffa a carico degli utenti. Il corrispettivo dovuto dalle famiglie per ogni pasto consumato è stabilito annualmente dalla Giunta Comunale. Sono previste agevolazioni.

Diritti e doveri

Il personale assiste l'utente con cortesia, correttezza, competenza, disponibilità, imparzialità, riservatezza e senza discriminazione alcuna; garantisce l'accesso ai documenti, alle informazioni ed ai servizi disponibili nel rispetto dei tempi stabiliti dal servizio, attua le politiche migliorative prefissate dagli obiettivi definiti nella carta.

L'utente rispetta le norme elementari della corretta convivenza civile, è corretto e disponibile con il personale; è preciso e collaborativo nel fornire tutte le informazioni richieste, utili all'erogazione del servizio, paga la retta dovuta nei termini richiesti.

Indirizzi e numeri utili

Comune di Galliera

Piazza Eroi della Libertà, 1

40015 Galliera (BO)

Tel: 051/6672952-051/6672953

Fax: 051/6672999

E-mail: scuola@comune.galliera.bo.it

Comune di San Pietro in Casale

Via G. Matteotti 154

40018 San Pietro in Casale (BO)

Tel: 051/666.95.53 - 521

Fax: 051/666.95.33

E-mail: socioscolastico@comune.san-pietro-in-casale.bo.it

Comune di Malalbergo

Piazza Unità D'Italia

40051 Malalbergo (BO)

Tel: 051/6620231

Fax: 051/872454

E-mail: sabrina.zamboni@comune.malalbergo.bo.it



Comune di San Giorgio di Piano

Via Libertà, 35

40016 San Giorgio di Piano (BO)

Tel: 051/6638520

Fax: 051/6638525

E-Mail: dir.areapersona@comune.san-giorgio-di-piano.bo.it

Se.R.A. S.r.l.

Via Bologna, 429

40018 San Pietro in Casale (Bo)

Tel: 051/818724

Fax: 051/810751

E-mail: amministrazione@sera srl.com

Sito Web: www.sera srl.com





Opuscolo illustrativo a cura della società Se.R.A. S.r.l.

