

SERVIZIO MENSE SCOLASTICHE COMUNE DI RECANATI



**5 Dicembre 2018 ore 19:00
Aula Magna - Comune di Recanati**

L'attenzione alla sicurezza e la tutela ambientale sono due valori fondanti del Gruppo Serenissima Ristorazione. L'impegno in questo campo è testimoniato dalle numerose certificazioni di qualità conseguite nel corso degli anni.

>> UNI EN ISO 9001:2015

Sistema di gestione per la qualità

>> UNI EN ISO 14001:2015

Sistema di gestione ambientale

>> UNI EN ISO 22000:2005

Sistema di gestione per la sicurezza alimentare

>> UNI EN ISO 22005:2008

Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari

>> UNI CEN ISO/TS 14067:2013

Gas ad effetto serra

Quantificazione e comunicazione dell'impronta climatica dei prodotti
(Carbon footprint dei prodotti)

>> IFS FOOD

International Food Standard Version 6

>> Linea guida UNI 10854:1999

Sistema di gestione per l'autocontrollo basato sul metodo HACCP

>> DTP 108

Certificazione "senza glutine"

>> BS OHSAS 18001:2007

Sistema di gestione della salute e della sicurezza sul lavoro

>> SA 8000:2014

Social Accountability 8000

>> UNI EN ISO 14040:2006 E UNI EN ISO 14044:2006

Studio di Life Cycle Assessment – Analisi delle prestazioni ambientali del menù ospedaliero

La Serenissima Ristorazione è una Società certificata **SA 8000 per la Responsabilità Civile**. Adotta un rigoroso sistema di rintracciabilità del Piatto Servito al Cliente il quale prevede un rigoroso controllo dell'intero processo di produzione, dall'entrata delle merci al magazzino fino alla distribuzione

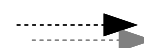
Lo **scopo** della ristorazione scolastica è garantire col pasto in mensa qualità nutrizionale e sicurezza igienico – sanitaria.

Attraverso la diversificazione dei menù, è possibile soddisfare gusti, abitudini ed intollerante/allergie degli alunni che si troveranno ad usufruire dei pasti.

Rimanendo salda la forte valenza educativa del servizio offerto.



Obiettivi



cosa vuol dire Impatto Ambientale?



si intende l'insieme degli effetti diretti, indiretti, secondari, permanenti e temporanei negativi, ma anche positivi sull'ambiente.



proteggere e migliorare la qualità della vita, mantenendo integro il livello di riproduttività dei vari ecosistemi e risorse, puntando il più possibile a prodotti di provenienza regionale e territoriale.

BOLLINO «BIO» PER LE MENSE SCOLASTICHE CERTIFICATE.

Due marchi che identificano le mense biologiche scolastiche (in base alla percentuale di utilizzo di prodotti bio): **ARGENTO E ORO**.

1) Per ottenere il «**MARCHIO ARGENTO**», per esempio, la mensa scolastica dovrà provvedere a fornire almeno il 70% di materie prime di origine biologica per frutta, ortaggi, legumi, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine, il 100% per uova, yogurt e succhi di frutta e almeno il 30% per i prodotti lattiero-caseari, carne e pesce da acquacoltura.

2) Il «**MARCHIO D'ORO**», invece, corrisponde a una qualificazione d'eccellenza legata a una maggiore percentuale di utilizzo di prodotti biologici.

IL COMUNE DI RECANATI HA OTTENUTO IL «MARCHIO ORO»

CRITERI DI ECCELLENZA – COMUNE DI RECANATI – PRODOTTI UTILIZZATI:

DENOMINAZIONE	%	DEROGA
Frutta	100%	no
Ortaggi	100%	no
Legumi	100%	no
Prodotti trasformati di origine vegetale	100%	no
Pane e prodotti da forno	100%	no
Pasta	100%	no
Riso	100%	no
Farine	0,00%	no

DENOMINAZIONE	%	DEROGA
Cereali e derivati	100%	no
Olio extravergine di oliva	100%	no
Uova	100%	no
Yohurt	100%	no
Succhi di frutta	100%	no
Prodotti lattiero- cesarei (escl. yogurt)	100%	no
Carne	50%	no
Pesce da acquacoltura	0,00	Si

Le famiglie hanno tempo fino
al 15 Dicembre 2018
per indicare la scelta tra il
menù tradizionale o vegano

MENU' TRADIZIONALE

MENSA SCOLASTICA RECANATI MENU' PER OTTO SETTIMANE				
LUNEDÌ 1^	MARTEDÌ 1^	MERCOLEDÌ 1^	GIOVEDÌ 1^	VENERDÌ 1^
pasta al pomodoro; petto di pollo al forno; verdure di stagione cotte o crude; frutta fresca di stagione	pasta in salsa di zucchine; lenticchie lessate con sedano e carota; frutta fresca di stagione	orzo al pomodoro; vitello arrosto; insalatina (cav. Capp. Rosso, carota, lattuga); frutta fresca	risotto alla marinara; filetti di merluzzo al forno; verdure lesse (carote, spinaci); frutta	pasta al pesto; parmigiano reggiano d.o.p.; verdure gratinate al forno; frutta fresca
LUNEDÌ 2^	MARTEDÌ 2^	MERCOLEDÌ 2^	GIOVEDÌ 2^	VENERDÌ 2^
pasta integrale al sugo di pomodoro; petto di tacchino arrosto; verdure di stagione (insalatina mista); frutta fresca di stagione	riso e piselli; frittata di zucchine; verdure cotte (broccoli); frutta fresca	pasta olio e parmigiano; crocchette di lenticchie; verdure cotte (carote); frutta fresca	pasta alle vongole; filetti di platessa al forno; patate e cavolo verza; spremuta d'arance	minestrone con orzo; bocconcini di pollo; verdura cotta; frutta fresca; crostata con marmellata
LUNEDÌ 3^	MARTEDÌ 3^	MERCOLEDÌ 3^	GIOVEDÌ 3^	VENERDÌ 3^
pasta al sugo; coniglio magro al forno; verdure di stagione cotte (carote e broccoli); frutta fresca di stagione	zuppa di verdure con quinoa e fagioli; pizza pomodoro e mozzarella; zucchine gratinate al forno; frutta fresca di stagione	sedanini ai carciofi; bastoncini di pesce al forno; verdure crude a pezzetti (scarola e pomodorini); frutta fresca	risotto ai funghi; prosciutto crudo di Parma; purea di patate; cuori di carciofo; frutta fresca	pasta pomodoro e ricotta; robiola; fagiolini olio e limone; spremuta d'arance
LUNEDÌ 4^	MARTEDÌ 4^	MERCOLEDÌ 4^	GIOVEDÌ 4^	VENERDÌ 4^
pasta braccio di ferro; uovo sodo; verdura cotta (spinaci o zucchine); frutta fresca	penne ai gamberetti; crocchette di pesce azzurro; insalatina (indivia e cavolo verza); spremuta d'arance; gelato alla frutta (o torta alle mele)	fusilli ai broccoli; petto di pollo al limone; verdure cotte (bietta); frutta fresca	polentina al pomodoro; crocchette di legumi; finocchi al vapore; frutta fresca	pasta integrale al sugo di prosciutto; tacchino gratinato al forno; verdure di stagione cotte (cavolfiore); frutta fresca di stagione
LUNEDÌ 5^	MARTEDÌ 5^	MERCOLEDÌ 5^	GIOVEDÌ 5^	VENERDÌ 5^
minestrone (o passato) con farro; crepes ceci e verdure (pomodorini e lattuga); finocchi al vapore; frutta fresca (mandaranci)	risotto al pomodoro e basilico; hamburger di vitellone; verdure cotte (broccoli); frutta fresca	pasta integrale al pomodoro; omelette con spinaci; torta di mele, arance	pasta integrale al sugo di funghi; maiale magro al forno; broccoletti di rape; frutta fresca di stagione (mandaranci)	pasta alle vongole; insalata di calamari con verdure miste lessate; frutta (banana)
LUNEDÌ 6^	MARTEDÌ 6^	MERCOLEDÌ 6^	GIOVEDÌ 6^	VENERDÌ 6^
pasta al burro; filetto di pesce con capperi e olive; verdure di stagione cotte (carote); frutta fresca di stagione	lasagne vegetariane; prosciutto di Parma; purea di patate; funghi trifolati; spremuta d'arance	couscous verdure e ceci; pizza margherita; insalatina (finocchi, lattuga); frutta fresca	fusilli ai broccoli; coniglio al forno; verdure lesse (carote, spinaci); patate lesse; frutta	pasta al pesto; bastoncini di pesce al forno; verdure gratinate al forno; frutta fresca
LUNEDÌ 7^	MARTEDÌ 7^	MERCOLEDÌ 7^	GIOVEDÌ 7^	VENERDÌ 7^
risotto alla milanese; caciottini; verdure di stagione cotte (cavolfiore); frutta fresca di stagione	pasta in salsa di carciofi; scaloppina di tacchino ai funghi; scarola e pomodorini; frutta fresca di stagione	gnocchi al pomodoro; petto di pollo al forno; verdure lesse (fagiolini e carote); frutta fresca di stagione	pasta ai gamberetti; filetti di pesce azzurro gratinati; insalatina; mela; sorbetto di frutta	penne alle melanzane; crocchette di ceci; barbabietola rossa; frutta fresca (banana)
LUNEDÌ 8^	MARTEDÌ 8^	MERCOLEDÌ 8^	GIOVEDÌ 8^	VENERDÌ 8^
minestrone dell'orto con grano saraceno; hamburger di vitello; verdure di stagione crude; mandaranci	riso funghi e piselli; frittata ai carciofi; verdura cotta; pere	pasta olio e parmigiano; crocchette di sola con zucchine; barbabietole rosse lessate; kiwi	orecchiette alla pugliese; bocconcini di pollo; funghi trifolati; banana	polentina alla marinara; filetti di platessa; verdure cotte (patate e fagiolini); frutta; spremuta d'arance

MENU' VEGANO

Primavera Estate



Ad oggi 8 alunni
hanno scelto
il menù vegano



COMUNE DI RECANATI
PROGRAMMAZIONE
SERVIZI SCOLASTICI

MENSA SCOLASTICA RECANATI MENU' VEGANO PRIMAVERA-ESTATE

COMITATO MENSA RECANATI
E-MAIL: comitatomensarecanati@gmail.com
FACEBOOK: Comitato Mensa Recanati 2017/2019

LUNEDÌ 1 ^A	MARTEDÌ 1 ^A	MERCOLEDÌ 1 ^A	GIOVEDÌ 1 ^A	VENERDÌ 1 ^A
Pasta semi int con sugo pomodori e olive Cotolette impanate di patate e cannellini Pomodori e cetrioli Frutta	Farro con pesto di zucchine Crema di lenticchie rosse Carote julienne Frutta	Pasta alla crema di melanzane Farinata di ceci con semi Zucchine trifolate Frutta	Pasta ai carciofi Polpettine di lenticchie in umido Insalata mista Frutta	Orzo al pomodoro Burger di miglio e piselli Fagiolini all'aglio Frutta
LUNEDÌ 2 ^A	MARTEDÌ 2 ^A	MERCOLEDÌ 2 ^A	GIOVEDÌ 2 ^A	VENERDÌ 2 ^A
Pasta di farro al ragù vegetale Polpette di lenticchie e melanzane Padellata di verdure Frutta	Pasta semi int e piselli Tortino di verdure Insalata verde Frutta	Gnocchi pomodoro e basilico Farinata di ceci con zucchine Spinaci Frutta	Riso con carote Crocchette di legumi patate arrosto Frutta	Pasta con zucchine Daddolata di tolu affumicato e lenticchie Carote julienne Frutta
LUNEDÌ 3 ^A	MARTEDÌ 3 ^A	MERCOLEDÌ 3 ^A	GIOVEDÌ 3 ^A	VENERDÌ 3 ^A
Pasta al limone Crema di ceci Daddolata di pomodori conditi Frutta	Orzotto alla milanese Polpettone ai borlotti Insalata mista Frutta	Minestrina dell'orto Pizza pomodoro e verdure Carote prezzemolate Frutta	Pasta semi int con sugo pomodori e olive Polpettine di lenticchie in umido Pomodori e cetrioli Frutta	Risotto agli spinaci Cotolette impanate patate e cannellini Zucchine al forno Frutta
LUNEDÌ 4 ^A	MARTEDÌ 4 ^A	MERCOLEDÌ 4 ^A	GIOVEDÌ 4 ^A	VENERDÌ 4 ^A
Riso con zucchine Burger di cannellini Insalata verde Frutta	Gnocchi al pomodoro e basilico Crema di piselli Carpaccio di finocchi al limone Torta veg alle mele	Pasta di farro ai carciofi Polpette di lenticchie e melanzane Zucchine trifolate Frutta	Pasta semi int con lenticchie rosse Tortino di verdure Carote julienne Frutta	Pasta al ragù vegetale Crocchette di ceci e carote Spinaci all'aglio Frutta
LUNEDÌ 5 ^A	MARTEDÌ 5 ^A	MERCOLEDÌ 5 ^A	GIOVEDÌ 5 ^A	VENERDÌ 5 ^A
Risotto ai piselli Verdure gratinate Pomodori e cetrioli Frutta	Pasta di farro al pesto di basilico Crema di ceci Carote julienne Frutta	Pasta semi int con sugo di pomodoro e olive Cotolette impanate di patate e cannellini Pomodori arrosto Frutta	Pasta alla crudaiola Polpettone di lenticchie con salsa di carote Insalata mista Frutta	Pasta con pesto di zucchine Farinata di ceci ai semi Padellata di verdure estive Frutta
LUNEDÌ 6 ^A	MARTEDÌ 6 ^A	MERCOLEDÌ 6 ^A	GIOVEDÌ 6 ^A	VENERDÌ 6 ^A
Pasta al pomodoro e basilico Crema di lenticchie rosse Patate arrosto Frutta	Orzo con carote Bastoncini di tofu impanato con cornflakes Spinaci Frutta	Pasta con crema di melanzane Crocchette di legumi Daddolata di pomodori conditi Frutta	Gnocchi al ragù vegetale Tortino di verdure Fagiolini al vapore Frutta	Risotto con zucchine Polpette di lenticchie e melanzane Carote prezzemolate Frutta
LUNEDÌ 7 ^A	MARTEDÌ 7 ^A	MERCOLEDÌ 7 ^A	GIOVEDÌ 7 ^A	VENERDÌ 7 ^A
Pasta semi int ai carciofi Polpettone ai borlotti Pomodori e cetrioli Frutta	Pasta di farro al ragù vegetale Crocchette di ceci e carote Carpaccio di finocchi al limone Frutta	Orzo al pomodoro Polpettine di lenticchie in umido Insalata mista Frutta	Minestrina dell'orto Pizza pomodoro e verdure Carote julienne Frutta	Pasta alla norma Farinata di ceci con zucchine Daddolata di pomodori conditi Frutta
LUNEDÌ 8 ^A	MARTEDÌ 8 ^A	MERCOLEDÌ 8 ^A	GIOVEDÌ 8 ^A	VENERDÌ 8 ^A
Pasta alla crudaiola Polpette di funghi e taglioli Insalata verde Frutta	Pasta vegetale Crocchette di legumi Pomodori arrosto Frutta	Pasta semi int con pomodoro e basilico Crema di piselli Zucchine al forno Frutta	Pasta al limone Burger di cannellini Spinaci Torta veg al cacao	Farro con pesto di zucchine Polpettone di lenticchie con salsa di carote Insalata mista

#VALOREI

MENU'

VEGANO

Autunno

Inverno



Ad oggi 8 alunni
hanno scelto
il menù vegano



COMUNE DI RECANATI
PROGRAMMAZIONE
SERVIZI SCOLASTICI

MENSA SCOLASTICA RECANATI

MENU' VEGANO AUTUNNO-INVERNO

COMITATO MENSA RECANATI
E-MAIL: comitatomensarecanati@gmail.com
FACEBOOK: Comitato Mensa Recanati 2017/2019

LUNEDI' 1 ^A	MARTEDI' 1 ^A	MERCOLEDI' 1 ^A	GIOVEDI' 1 ^A	VENERDI' 1 ^A
Pasta semi int al pomodoro farinata di ceci al rosmarino Insalata mista Frutta	passato di verdure con farro Polpette ai fagioli Insalata di finocchi arance e olive Frutta	Pasta al ragù vegetale lenticchie in umido Bietola all'olio Frutta	Pasta con crema di ceci dado di verdure al forno Carote Julienne Frutta	Orzotto con spinaci burger di cannellini Cavolfiore allo yogurt vegetale Frutta
LUNEDI' 2 ^A	MARTEDI' 2 ^A	MERCOLEDI' 2 ^A	GIOVEDI' 2 ^A	VENERDI' 2 ^A
Pasta di farro al pesto invernale Crocchette di ceci e carote Spinaci all'aglio Frutta	Passato di legumi, verdure e cereali pizza al pomodoro Insalata mista Frutta	Pasta con ragù di lenticchie Tortino di verdure Zucca arrosto Frutta	Risotto semi int ai funghi piselli in padella purè di patate Frutta	Gnocchi al ragù vegetale Bastoncini di tofu panato con corn flakes Carote Julienne Frutta
LUNEDI' 3 ^A	MARTEDI' 3 ^A	MERCOLEDI' 3 ^A	GIOVEDI' 3 ^A	VENERDI' 3 ^A
Pasta con sugo di pomodori e olive Cotolette impanate con patate e cannellini Padellata di verdure al forno Frutta	Passato di verdure con orzo Crema di ceci Carpaccio di finocchi al limone Torta veg al cacao	Cous cous al pomodoro Lenticchie e zucca Insalata di cavolo cappuccio carote e arance Frutta	Pasta semi int al pesto di spinaci Polpette di funghi e fagioli Bietole e patate Frutta	Riso con crema di porri Farinata di ceci con semi Insalata verde Frutta
LUNEDI' 4 ^A	MARTEDI' 4 ^A	MERCOLEDI' 4 ^A	GIOVEDI' 4 ^A	VENERDI' 4 ^A
Orzotto ai sapori dell'orto Burger di cannellini Insalata con carote mele e noci Frutta	Gnocchi al pomodoro Crema di lenticchie rosse Spinaci all'aglio Frutta	Pasta semi int al ragù funghi Polpettone ai borlotti Insalata di finocchi arance e olive Frutta	Minestrina di ferro ceci bietole e funghi Tortino di verdure Purè di cavolfiore Frutta	Pasta al ragù vegetale Polpettone di lenticchie con salsa di carote Insalata mista Frutta
LUNEDI' 5 ^A	MARTEDI' 5 ^A	MERCOLEDI' 5 ^A	GIOVEDI' 5 ^A	VENERDI' 5 ^A
Risotto semi int alla milanese Polpette di funghi e fagioli Zucca arrosto Frutta	Pasta al ragù vegetale Piselli in padella Bietole e patate Frutta	Pasta semi int con pesto invernale Farinata di ceci al rosmarino Carote julienne Frutta	Pasta di farro al pomodoro Cotolette impanate di patate e cannellini Insalata mista con semi Frutta	Pasta al forno con verdure Dado di ceci e lenticchie Spinaci Frutta
LUNEDI' 6 ^A	MARTEDI' 6 ^A	MERCOLEDI' 6 ^A	GIOVEDI' 6 ^A	VENERDI' 6 ^A
Passato di verdure con orzo Crocchette di ceci e carote Insalata di finocchi arance e olive Frutta	Gnocchi al pomodoro Crema di ceci Carote julienne Frutta	Pasta con pesto di spinaci Polpettone di lenticchie in umido Cavolfiore allo yogurt vegetale Frutta	Passato di verdure, legumi e cereali Pizza al rosmarino Insalata mista Frutta	Riso con crema di porri Burger di cannellini Spinaci all'aglio Frutta
LUNEDI' 7 ^A	MARTEDI' 7 ^A	MERCOLEDI' 7 ^A	GIOVEDI' 7 ^A	VENERDI' 7 ^A
Pasta al forno con verdure Piselli in padella Patate arrosto Frutta	Farro ai sapori dell'orto Farinata di ceci con semi Insalata con carote mele e noci Frutta	Orzotto con spinaci Polpettone di lenticchie con salsa di carote Insalata mista con semi Frutta	Pasta con crema di ceci Tortino di verdure Insalata di finocchi arance e olive Torta veg alle mele	Pasta semi int al ragù vegetale Polpetta di funghi e fagioli Purè di cavolfiore Frutta
LUNEDI' 8 ^A	MARTEDI' 8 ^A	MERCOLEDI' 8 ^A	GIOVEDI' 8 ^A	VENERDI' 8 ^A
Pasta con pesto invernale Polpette di lenticchie in umido Insalata mista con semi Frutta	Risotto semi int alla milanese Polpettone ai borlotti Spinaci all'aglio Frutta	Passato di verdure, legumi e cereali Padellata di verdure al forno Insalata di cavolo cappuccio, carote e arance Frutta	Gnocchi al ragù vegetale Crema di ceci Carpaccio di finocchi al limone Frutta	Passato di verdure con farro Cotolette impanate di patate e cannellini Carote julienne Frutta

#VALOREI

IMPEGNO AD APPROVVIGIONARSI PRESSO FORNITORI LOCALI, AZIENDE MEDIO-PICCOLE DI RECANATI, A SOSTEGNO DELL'ECONOMIA DEL TERRITORIO E DELL'IMPRENDITORIA LOCALE



RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

In quanto si riducono i passaggi del sistema di distribuzione tradizionale quali:
confezionamento, imballaggio e trasporto

VELOCITA' E FLESSIBILITA'

consegna ed intervento immediato
grazie alla distribuzione diretta di prodotti
da parte dei produttori/fornitori del territorio locale

Garanzia della qualità e sicurezza dei prodotti:

- ✓ **Rispetto degli standard qualitativi dei prodotti** e loro processi produttivi sulle scorte del C.S.A.
- ✓ **Sicurezza igienico-sanitaria** e rispetto dei requisiti minimi dei prodotti (Reg. 852/2004)
- ✓ **Rintracciabilità** dei prodotti acquistati
- ✓ **Sostenibilità ambientale** delle forniture
- ✓ **Aspetti etici** della filiera produttiva

Miglioramenti nel rispetto del Capitolato Speciale d'Appalto

1) PRODOTTI BIOLOGICI - proposta motivata oltre che dall'acquisizione del “marchio oro” che dalla politica aziendale della Serenissima Ristorazione S.p.A.

- Frutta, ortaggi, prodotti trasformati di origine vegetale (esclusi succhi di frutta), pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine;
- Uova, yogurt e succhi di frutta: 50% prodotti lattiero - caseari (esclusi yogurt), carne e pesce da acquacoltura.

assenza di residui chimici come garanzia di prodotti sani e amici dell'ambiente

• Paste alimentari e prodotti da forno: pasta di semola di grano duro, pane, pane a fette, pane grattugiato, biscotti	• Yogurt intero naturale, magro naturale e intero alla frutta
• Farine: farina 0, farina 00, farina di mais, farina d'orzo integrale, farina di ceci, semola rimacinata	• Frutta fresca (albicocche, angurie, arance, banane, clementine, ciliegie, fragole, kiwi, mandarini, mele, meloni, pere, pesche, prugne)
• Cereali: riso, orzo perlato, farro perlato	• Verdura fresca (aglio, basilico, barbabietole, bietola, bietolina, broccoletti, carciofi, carote, cavolfiore, cavoli, cavolo cappuccio, cavolo nero, cavolo verza, cetrioli, cicoria, cipolle, fagiolini, finocchi, insalate, indivia scarola, lattuga, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, prezzemolo, radicchio rosso, sedano, spinaci, zucche, zucchine)
• Legumi secchi (Ceci, Fagioli cannellini, Fagioli borlotti, lenticchie)	• Verdure gelo (bieta, carote, minestrone, fagiolini, piselli, zucchine)
• Uova: fresche e pastorizzate	• Conserven alimentari (passata di pomodoro, pomodori pelati, olio extravergine d'oliva, succhi di frutta)
• Burro	• Prodotti ittici (fishburger di trota, fishburger di salmone, trota fresca, orata fresca, branzino fresco)
• Carne: pollo (fusi e coscette), tacchino	• Zucchero di canna integrale



2) **PRODOTTI DOP E IGP**: garantiscono un' elevata qualità sia dal punto di vista nutrizionale sia di gradimento, incentivando i bambini al consumo del pasto tanto di qualità quanto “buono”.

Lenticchie di Castelluccio di Norcia IGP

Grana Padano DOP

Prosciutto crudo di Parma DOP

Parmigiano Reggiano DOP

Ciauscolo IGP (per menù speciali)





3) PRODOTTI A FILIERA CORTA E A KM 0 :

- ✓ Il legame con il territorio garantisce prodotti legati alla tradizione, privilegiando i produttori locali e favorendo l'economia del territorio;
- ✓ la freschezza ed unicità dei prodotti è tutelata da tempi di trasporto brevi che consentono di reperire materie prime fresche ed al giusto grado di maturazione. Il prodotto a km 0 consente di riscoprire il valore della stagionalità delle materie prime.



1) GESTIONE INFORMATIZZATA DEL SERVIZIO MENSA:

conferma del programma attualmente in uso E.CIVIS

prenotazione
pasti on - line

riscossione tariffe e pagamenti

gestione anagrafica

Iscrizione

comunicazione immediata dell'utente con il
personale amministrativo



2) PROGETTO INDAGINE DI CUSTOMER SATISFACTION:

progetto di rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza.



Sistema di monitoraggio
costante

Creare un flusso di informazioni in entrata
ed in uscita

**interventi correttivi al continuo miglioramento del
servizio offerto**

Attività	A chi è rivolta	Cosa vuole rilevare	Frequenza
Questionario digitale	Ai bambini, al personale scolastico	Il gradimento di specifiche pietanze del giorno, mediante un'interfaccia di semplice e intuitivo uso	Ogni 15 giorni
Questionario cartaceo	Ai bambini, al personale scolastico	Il gradimento del servizio del giorno, usando indicatori di qualità diversi in base all'età	3 volte l'anno
Questionario cartaceo	Ai genitori degli utenti	Il servizio che viene percepito da casa	2 volte l'anno
Analisi dello scarto	Ai bambini	Il gradimento di specifiche pietanze del giorno, mediante valutazione visiva e registrazione di un giudizio tra quattro voci (poco, parziale, rilevante, completa)	Ogni giorno
Pesatura degli scarti	Ai bambini	Il gradimento di specifiche pietanze del giorno, mediante pesatura degli scarti	
Gioco del piatto preferito	Ai bambini	Le pietanze più apprezzate e le meno gradite nel menu, attraverso un gioco	
Cassetta dei suggerimenti	Ai bambini e ai loro genitori, al personale scolastico	Reclami, apprezzamenti e/o suggerimenti	

3) DIFFUSIONE ALL'UTENZA DELLA CARTA DEI SERVIZI

Nasce dalla necessità di migliorare l'informazione e la conoscenza dei Diritti, delle Garanzie e degli Impegni che l'Azienda intende attuare e rispettare nell'attività di Ristorazione e nel rapporto con l'utenza del Comune di Recanati

La Carta ha validità pluriennale e sarà rinnovata al raggiungimento degli obiettivi dichiarati o quando dovessero intervenire modifiche sostanziali a quanto prestabilito



Principi fondamentali della Carta	Le diete speciali	Green Procurement
Le Ambizioni	Le priorità	Menù
Gli standard e le Certificazioni di Qualità	La Valutazione del servizio	I contatti aziendali per informazioni e richieste
I servizi offerti	Serenissima per le scuole: la nuova piramide alimentare, i gruppi di alimenti, la giornata alimentare del bambino, piccoli consigli di educazione alimentare	Serenissima per le scuole: la nuova piramide alimentare, i gruppi di alimenti, la giornata alimentare del bambino, piccoli consigli di educazione alimentare

4) SPORTELLO NUTRIZIONALE

- Si prevede l'organizzare di uno sportello nutrizionale: presso il territorio di Recanati sarà garantirà la presenza settimanale di un dietista/nutrizionista dell'organico della Serenissima che sarà a disposizione delle famiglie meno abbienti (indicate dall'Ente) per l'esecuzione di visite nutrizionali complete e il rilascio di consigli personalizzati per una sana alimentazione.
- Questa iniziativa nasce dalla considerazione che quando si hanno difficoltà economiche, situazioni di errata alimentazione, che comportano sovrappeso, obesità o disturbi collegati all'alimentazione (allergie, intolleranze, malattie metaboliche) esse sono generalmente trascurate perché non rappresentano una priorità e spesso non ci si può permettere visite nutrizionali complete eseguite da specialisti del settore.
- Dato che la Serenissima nel proprio organico aziendale vanta una numerosa presenza di nutrizionisti e dietisti professionali e altamente qualificati, si ritiene necessario mettere a disposizione dette risorse per salvaguardare la salute dei piccoli utenti e delle loro famiglie.

5) PROGETTI PER MIGLIORARE I RAPPORTI CON L'UTENZA

Nasce dalla necessità di migliorare l'informazione e la conoscenza dei Diritti, delle Garanzie e degli Impegni che la Serenissima Ristorazione S.p. A. intende attuare e rispettare nell'attività di Ristorazione e nel rapporto con l'utenza del Comune di Recanati

Vetrina dei fornitori	Offriamo la realizzazione di una "Vetrina web" accessibile direttamente dal sito della scuola oggetto del servizio e, se d'accordo, dal sito Comunale. Questa vetrina avrà una duplice valenza: - visionare le ricette dei piatti consumati a mensa nonché ricette tipiche delle Marche scritte ed elaborate da un nostro Chef, che fornirà così utili consigli ai genitori riguardo la preparazione delle pietanze - informare gli utenti e dare evidenza dei fornitori dei prodotti di qualità offerti
Email dedicata	Attiveremo una e-mail dedicata (es. scuolerecanati-montelupone@grupposerenissima.it) attraverso la quale uno Staff di Nutrizionisti di Sede ("Nutrizionista on-line") si interfaceranno con il Responsabile Coordinatore del Servizio. Lo Staff, tramite la mail, provvederà raccogliere suggerimenti, apprezzamenti ed eventuali lamentele dei destinatari del servizio, al fine di fornire un continuo miglioramento della loro soddisfazione. Ad eventuali segnalazioni e/o reclami sarà data risposta non oltre i 5 giorni lavorativi
Social network	Attraverso gruppi Whatsapp , il Responsabile Coordinatore del Servizio condividerà con il personale scolastico, i genitori e la Commissione Mensa , aspetti circa l'andamento quotidiano del servizio. Attraverso questi canali verranno pubblicati gli aggiornamenti in merito allo stato d'avanzamento di applicazione delle innovazioni e delle migliorie al servizio (es. attivazione corsi di educazione alimentare, inserimento menù speciali, ecc.).
App dedicate	Le famiglie avranno a disposizione l' APP di comunicazione e informazione e pagamento per smartphone del sistema informatico eCivis. Tale APP dà la possibilità al genitore in maniera immediata di accedere a tutte le informazioni riguardanti tutti i servizi scolastici dei quali usufruisce il/i suo bimbo/i, dagli estratti conto, alle comunicazioni ricevute, alle avvisature di pagamento Pago Pa.
Incontri start-up	In caso di aggiudicazione, prima dell'inizio dell'appalto, proponiamo un incontro conoscitivo in accordo con il personale del Comune, in cui Ns personale (formato dal Nutrizionista, dal Responsabile Coordinatore del servizio e dal Responsabile commerciale) fornirà informazioni ai genitori degli utenti sui servizi da Noi offerti, illustrando il contenuto di questa offerta tecnica

Carta dei servizi	Attraverso la carta dei Servizi redatta congiuntamente tra i portatori di interesse (Ente, Azienda, Scuole, Utenti) potranno essere definiti gli standard Aziendali, l'applicazione dell'Offerta Tecnica, le modalità di partecipazione dei Portatori di Interesse
Bacheca dell'alimentazione	Proponiamo di realizzare una bacheca porta-avvisi da collocare in uno degli ambiti della Scuola su indicazione dell'Istituto, in cui affiggere tutte le iniziative, innovazioni e migliorie realizzate . Nella bacheca potranno esporre gli avvisi anche i docenti o altro personale della scuola in riferimento a progetti legati all'alimentazione e al servizio mensa
Incontri periodici	Prevediamo incontri con cadenza trimestrale, da stabilire con l'Ente e le Commissione Mensa nominate, da organizzare direttamente presso le scuole , al fine di condividere ed informare i genitori degli utenti sull'andamento del servizio (es. esigenze di ogni refettorio, risultati customer satisfaction, gestione reclami, ecc.)
Incontri con la Commissione Mensa	Proponiamo di effettuare 1 incontro al mese con la Commissione Mensa al fine di garantire un costante e idoneo sistema di verifica di andamento del servizio . A conclusione di questi incontri il Responsabile del Servizio si accorderà con i membri della Commissione al fine di programmare verifiche di controllo visivo e assaggio delle pietanze servite in mensa. Predisponiamo su ogni refettorio e ogni cucina, in prossimità dell'ingresso, un apposito armadietto dotato di un kit a disposizione della Commissione Mensa. Il kit sarà composto da: Tablet, Copia del C.S.A., Schema di sintesi delle migliorie offerte, Tabelle merceologiche, Menù, Tabelle con la composizione bromatologica del pasto, Tabelle trasformazione dei pesi da crudo a cotto
Piano di informazione all'utenza	Tutte le iniziative, le innovazioni e le migliorie saranno rese pubbliche anche attraverso la realizzazione di locandine che provvederemo ad affiggere nelle scuole. Ci impegniamo a realizzare un Piano di Informazione agli utenti in linea con quanto previsto dal punto 5.3.8 "Informazione agli utenti" del D.M. Ambiente 2011 . Per la realizzazione del Piano di Informazione, mettiamo a disposizione il Ns Ufficio Comunicazione per campagne di comunicazione/educazione sulla Refezione Scolastica , che oltre alla realizzazione dei materiali e supporti propedeutici al piano, si occuperà anche della divulgazione dello stesso attraverso canali analogici e digitali.
Ufficio Commerciale sul territorio	In caso di aggiudicazione, provvederemo all'attivazione di un Ufficio Commerciale sul territorio. L'ufficio fungerà da raccordo diretto tra l'Azienda e l'Utenza . Qui i portatori di interesse potranno ricevere: Informazioni sul funzionamento del servizio; Assistenza per la compilazione delle domande per l'iscrizione al servizio; Informazioni circa le modalità di pagamento del servizio e la propria posizione debitoria; Informazioni circa il menù e le diete speciali; Informazioni sulle attività extrascolastiche e le innovazioni apportate al servizio; Visionare i report circa la Customer Satisfaction

TOTALE RIASSORBIMENTO DEL PERSONALE IMPIEGATO NELL'EROGAZIONE DEL SERVIZIO MENZA – ASSUZIONE AGLI STESSI PATTI E CONDIZIONI



Sono previste nuove assunzioni e la riqualificazione di alcune figure già presenti

In tutti i locali destinati al servizio sia essi Centri di Cottura o Terminali di sporzionamento
Si procederà **ALL'INSTALLAZIONE DI UN IMPIANTO DI FILTRAZIONE DELL'ACQUA PROVENIENTE DALLA RETE IDRICA.**

Tale sistema è finalizzato ad evitare l'utilizzo di acqua e bevande confezionate, esso prevede:

1) Analisi preventiva sulla qualità dell'acqua,
in base alla quale verrà scelta la tipologia di filtro più idonea

2) L'installazione di uno o più filtri da collegare alla rete idrica
per la microfiltrazione dell'acqua

3) Un rubinetto spillatore elettronico a tre vie
che consente il veloce riempimento dei contenitori

4) Sanificazione iniziale dell'impianto

5) Verifica del corretto esercizio

- Gli operatori riempiranno delle brocche della capacità di 1,5 lt che verranno consegnate nei refettori in numero sufficiente per rispondere alle quantità necessarie di acqua a bambino. Verrà consegnata una brocca ogni 3-4 bambini circa.
- La formula scelta è il **noleggior** di tutte le attrezzature, ciò consente di avere ulteriori vantaggi quali la manutenzione ordinaria e straordinaria e in casi di emergenza dovuta al non funzionamento di una macchina, l'immediata sostituzione della stessa.

Vantaggi dell'acqua non imbottigliata



- 1) **Praticità:** la macchina occupa poco spazio, eliminando lo stoccaggio di ingombranti quantità di acqua, inoltre la facilità di utilizzo agevola il lavoro degli operatori evitando il sollevamento di carichi.
- 2) **Salvaguardia dell'ambiente:** il sistema permette di ridurre notevolmente l'impatto ambientale andando ad eliminare il consumo di plastica (bottiglie o boccioni) e riducendo i trasporti dovuti alla consegna di acqua confezionata;
- 3) **Risparmio:** un erogatore collegato alla rete idrica permette di risparmiare dal 20% al 40% rispetto a quanto si spende con i boccioni d'acqua
- 4) **Facilità di installazione:** basta una presa della corrente e un allacciamento alla rete idrica a distanza di qualche metro;
- 5) **Sicurezza e qualità:** a differenza dei boccioni, nei sistemi di erogazione a rete idrica l'acqua non stagna e non si corre il rischio che si deteriori per il prolungato contatto con la plastica. In più, l'acqua proveniente da erogatore sgorga priva di batteri e mantiene intatte tutte le proprietà organolettiche e nutrizionali;
- 6) **Controllo:** l'acqua pubblica è sottoposta a controlli quotidiani di laboratorio molto severi, inoltre l'impianto installato prevede una manutenzione ordinaria, nonché analisi programmate che garantiscono sicurezza sulla qualità dell'acqua

***Finalità:** Promuovere l'uso di acqua del rubinetto, sensibilizzare sull'importanza del risparmio idrico, della riduzione di rifiuti da imballaggio e della riduzione dei danni ambientali.*

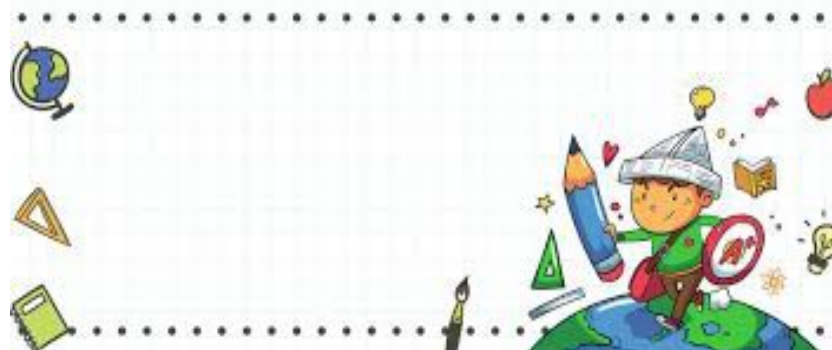
***Obiettivi:** Ridurre la produzione dei rifiuti nelle mense scolastiche, produrre un significativo e duraturo cambiamento nell'utilizzo dell'acqua negli alunni, favorire stili di vita più responsabili e ambientalmente sostenibili negli studenti.*

1) Educazione alimentare rivolta agli alunni

Viene proposto un piano di educazione alimentare, composto da **nr 12 corsi da ripetere durante ogni anno d'appalto** su tutti i plessi scolastici del Comune di Recanati. Tali corsi si svolgeranno direttamente presso le scuole, previ accordi con le Direzioni Didattiche, e saranno articolati in base all'età degli utenti, al fine di rispondere al meglio alla capacità di assimilazione dei bambini. In questo modo **tutti gli utenti usufruiranno anno per anno delle varie iniziative.**



Corsi	Obiettivi	Destinatari	Ore
<i>"Alla scoperta di nuove conquiste"</i>	Prendere confidenza con il cibo e scoprirlo, considerando che a quest'età ogni genere di scoperta rappresenta per un bambino piccolo l'incontro con una grande novità	Bambini del nido (fino a 15 mesi)	1 ora
<i>"La cassetta degli attrezzi"</i>	Far conoscere ai bambini le stoviglie e gli oggetti che apparecchiavano la tavola e che utilizziamo per mangiare	Bambini del nido (dai 18 ai 36 mesi)	1 ora
<i>"Conosciamo il cibo con tutti i sensi"</i>	Presentare gli alimenti ai bambini, in modo che possano osservarli da vicino, toccarli e riconoscerne le differenze usando i 5 sensi	Alunni del primo anno della scuola infanzia	2 ore
<i>"Chef per un giorno"</i>	Stimolare i bambini all'osservazione e alla degustazione di come gli alimenti si possano trasformare	Alunni del secondo anno della scuola infanzia	2 ore
<i>"Disegna cosa mangi"</i>	Fornire ai bambini un primo approccio sul consumo consapevole del cibo	Alunni della prima classe elementare	2 ore
<i>"Il chiccolario dei legumi"</i>	Promuovere il consumo di legumi, sia consumati da soli che in associazione con i cereali	Alunni della seconda classe elementare	2 ore
<i>"La piramide alimentare"</i>	Rendere consapevoli i bambini del loro regime alimentare, confrontandolo con uno stile alimentare sano e corretto.	Alunni della terza classe elementare	2 ore
<i>"A scuola di cereali"</i>	Favorire il consumo dei cereali viste le loro proprietà benefiche	Alunni della quarta classe elementare	2 ore
<i>"Lo speziamondo"</i>	Spiegare cosa sono le spezie, da dove provengono e come vengono utilizzate nelle varie parti del mondo	Alunni della quinta classe elementare	2 ore



Corsi	Obiettivi	Destinatari	Ore
<i>“La trasformazione”</i>	Distinguere la materia prima dal prodotto trasformato, spiegando ai bambini come da una stessa materia prima si possano ricavare diversi alimenti. Incoraggiare il consumo di diverse preparazioni provenienti dalla stessa materia prima e far conoscere prodotti nuovi	Alunni della prima classe secondaria	2 ore
<i>“Questione di etichetta”</i>	Imparare a leggere correttamente le etichette nutrizionali degli alimenti confezionati. Promuovere il basso consumo di tali alimenti e incoraggiare il consumo di preparazioni casalinghe, fatte in casa.	Alunni della seconda classe secondaria	2 ore
<i>“Educazione ambientale”</i>	Informare sulla corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti in ambito domestico, in linea con i Regolamenti Comunali	Alunni della terza classe secondaria	2 ore

2) Educazione alimentare rivolta a genitori e insegnanti

Proponiamo incontri di educazione alimentare rivolti esclusivamente ai genitori e agli insegnanti, in cui verranno affrontati temi riguardanti i prodotti presenti nei menù, nozioni di Dieta Mediterranea e corsi specifici in grado di offrire una conoscenza globale dei prodotti, dalla materia prima al prodotto finito. L'intento è portare all'interno delle famiglie le informazioni e la cultura alimentare necessaria all'adozione di un corretto stile alimentare. In questo modo, assicuriamo una continuità dell'educazione alimentare anche nelle mura domestiche.



Corsi	Obiettivi	Ore
<i>"Conosciamo i prodotti del menù"</i>	Durante il corso, partendo dai prodotti presenti nel menù, spiegheremo il significato dei marchi di qualità (DOP, IGP, BIO ecc.), di filiera corta, Km 0 ecc. descrivendone l'iter di produzione. In questo modo saranno offerti gli strumenti per un acquisto consapevole.	2 ore
<i>"La Dieta Mediterranea"</i>	Il corso si pone l'obiettivo di affrontare il tema della Dieta Mediterranea, sfatando i miti e le false credenze su un argomento talmente importante da essere nominato patrimonio dell'Umanità nell'anno 2010.	2 ore
<i>"Questione di etichetta"</i>	L'attività formativa sarà composta in 3 fasi: come leggere l'etichetta dei prodotti: normativa di riferimento, cos'è il lotto, come interpretare la shelf-life, quali ingredienti sono meritevoli d'attenzione, cosa sono e come funzionano i conservanti; visita guidata al supermercato: porteremo i genitori e i docenti in un supermercato di medio/grandi dimensioni, dove illustreremo loro i criteri con i quali è suddiviso, come orientarsi e la strategia del posizionamento dei prodotti; come fare la spesa: l'esperienza formativa si concluderà con una "spesa virtuale" applicando le nozioni apprese nelle prime due fasi.	2 ore
<i>"Conservazione degli alimenti"</i>	Conservare significa conoscere le cause di alterazione degli alimenti e i fattori di crescita dei microrganismi, per cercare di contrastarne gli effetti. Tale operazione deve essere condotta sia a livello di produzione industriale e di commercializzazione, sia a livello di consumatore finale. Durante il corso verranno spiegati i diversi metodi di conservazione (basati sulla temperatura, sull'eliminazione dell'acqua, sull'eliminazione dell'aria ecc.) e come mantenere al sicuro gli alimenti in casa.	2 ore
<i>"Corso pratico di cucina"</i>	Il corso si pone l'obiettivo di accrescere la consapevolezza dell'importanza di saper scegliere le giuste materie prime; illustrare le corrette modalità di preparazione e lavorazione (taglio, cubettatura, ecc.); mostrare i metodi di cottura da preferire al fine di mantenerne le proprietà nutritive.	2 ore

3) Piano di informazione agli utenti:

Piano di Informazione agli utenti inerente a: alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali; provenienza territoriale degli alimenti; stagionalità degli alimenti; corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti. Per la realizzazione del Piano di Informazione, mettiamo a disposizione il portale di Ecivis, realizzato nel pieno rispetto delle normative vigenti. Una volta effettuato l'accesso al Portale, tramite un front end chiaro e semplice, il genitore avrà la possibilità di visualizzare il menu, le schede tecniche di tutte le derrate alimentari utilizzate e i valori nutrizionali delle singole porzioni presenti nel menù al fine di garantire una maggiore trasparenza e dare la possibilità al genitore di avere un'informazione qualitativa dei prodotti utilizzati.

4) Attività presso le scuole

Ogni mese proponiamo 1 menù a tema (Menù di benvenuto; Menù di Halloween; Menù dell'Unità Nazionale; Menù di Natale; Menù della Befana; Menù di Carnevale; Menù della Donna; Menù di Pasqua; Menù dei piccoli lavoratori; Menù di arrivederci), da erogare impiegando prodotti tipici e locali. Durante le giornate di menù a tema, sui refettori al momento del pasto saranno presenti Ns Dietisti/Nutrizionisti per informare l'utenza in merito alla tradizionalità dell'evento e spiegare la provenienza territoriale e la qualità delle derrate impiegate.

5) La tradizione in tavola

Ogni mese proponiamo 1 menù alternativo (da concordare con l'Ente), composto da colazione e pranzo realizzati unicamente con prodotti tipici locali, al fine di promuovere la tradizione in tavola. I prodotti saranno forniti da produttori/allevatori locali. Durante tali giornate, sui refettori al momento del pasto saranno presenti Ns Dietisti/Nutrizionisti per informare l'utenza in merito alla tradizionalità dell'evento e spiegare la provenienza territoriale e la qualità delle derrate impiegate.

6) Pappa fish

Prendendo spunto dalla campagna educativa "Pappa Fish" promossa dalla Regione Marche, si introdurrà all'interno del menù pesce fresco dell'Adriatico. Durante la specifica giornata dedicata al pesce fresco, struttureremo un percorso didattico integrato per far conoscere e riconoscere gli abitanti del nostro mare. Grazie all'aiuto di un esperto del settore, i bambini approfondiranno le loro conoscenze sull'ambiente marino e le specie acquatiche, dalle più comuni alle più insolite.



→ ORGANIZZAZIONE



← INVESTIMENTI



**GRAZIE
DELL'ATTENZIONE**