



COMUNE DI ORISTANO

Come trasmettere la presenza del bambino per il Servizio di Mensa Scolastica A.S. 2020/2021

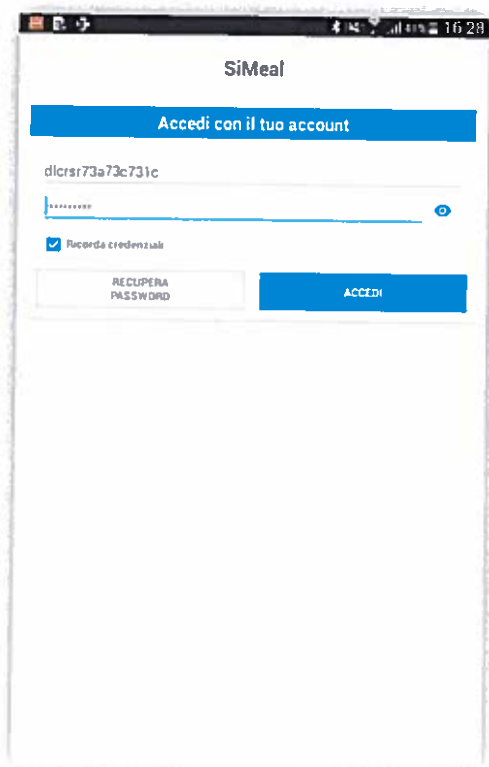
con dispositivo Android

Per poter fruire del servizio di mensa scolastica i genitori devono giornalmente comunicare tramite app, entro le ore 9.30, la presenza del proprio figlio per prenotare il pasto.

N.B. Potranno fruire del servizio coloro per i quali i pagamenti risultano regolari

Per iniziare scaricare sul proprio telefono o dispositivo l'APP SIMEAL

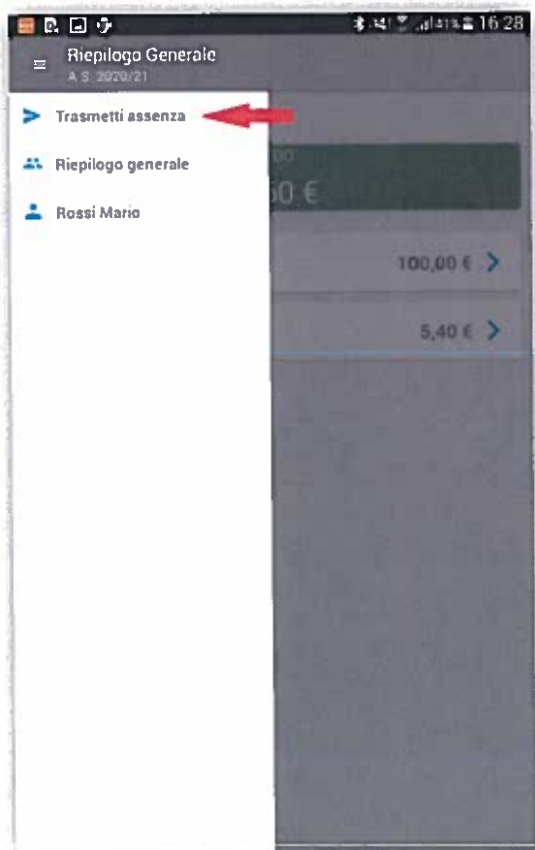
Dispositivo Android



Accedere alla APP inserendo le credenziali ricevute tramite email e selezionando il tasto Login.



Selezionare il menù in alto a sinistra (indicato dalla freccia rossa).



Selezionare la funzione 'TRASMETTI ASSENZA' (indicata dalla freccia rossa).



Il bambino, nell'esempio Rossi Mario, viene proposto come presente. Nel caso indicato è stato selezionato il pasto in bianco.

Il genitore deve accedere alla funzione soltanto se deve variare lo stato per tramutarlo in assenza.



COMUNE DI ORISTANO



Cliccando su assente viene variato come nell'immagine e lo stato e il bambino risulterà assente.



Come trasmettere la presenza del bambino per il Servizio di Mensa Scolastica A.S. 2020/2021

con dispositivo ios (Apple)

Per poter fruire del servizio di mensa scolastica i genitori devono giornalmente comunicare tramite app, entro le ore 9.30, la presenza del proprio figlio per prenotare il pasto.

N.B. Potranno fruire del servizio coloro per i quali i pagamenti risultano regolari

Per iniziare scaricare sul proprio telefono o dispositivo l'APP SIMEAL

Dispositivo iOS (Apple)

SiMeal

USERNAME
dlcrsr73a73c731c

PASSWORD

Ricorda credenziali

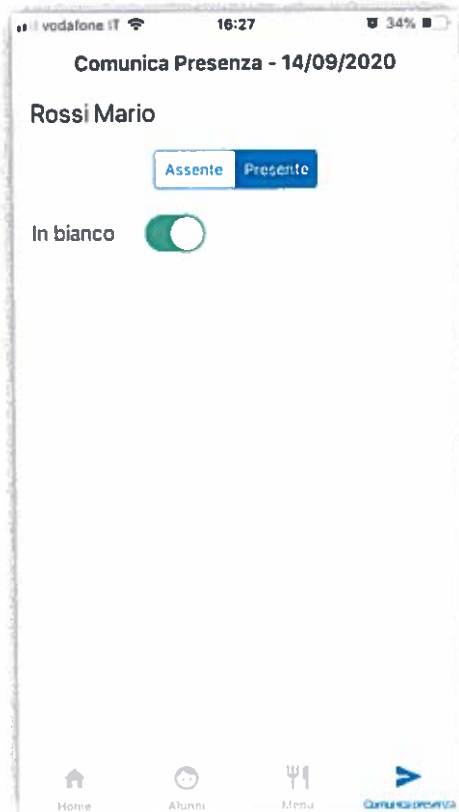
LOGIN

Password dimenticata?
RECUPERA PASSWORD

Accedere alla APP inserendo le credenziali ricevute tramite email e selezionando il tasto Login.

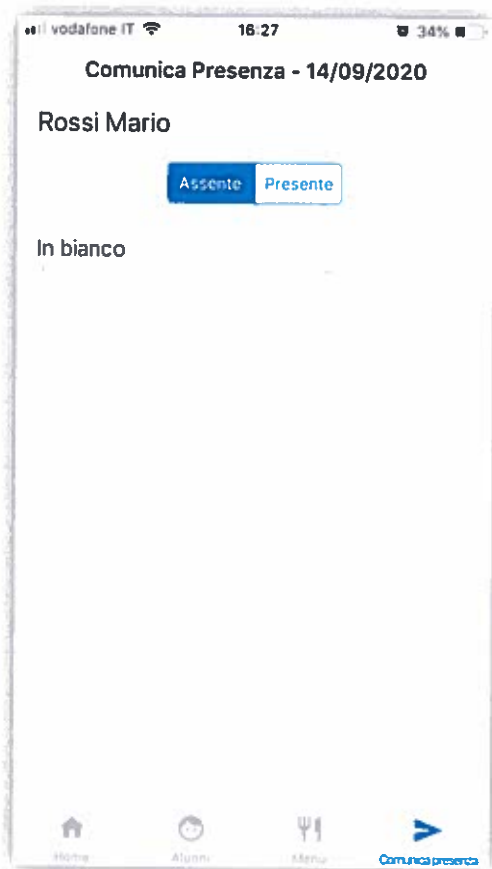


Selezionare la funzione 'COMUNICA PRESENZA' (indicata dalla freccia rossa).



Il bambino, nell'esempio Rossi Mario, viene proposto come presente. Nel caso indicato è stata selezionato il pasto in bianco.

Il genitore deve accedere alla funzione soltanto se deve variare lo stato per tramutarlo in assenza.



Cliccando su assente viene variato come nell'immagine e lo stato e il bambino risulterà assente.





COMUNE DI ORISTANO

SERVIZI SCOLASTICI DEL COMUNE DI ORISTANO

SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA

Come effettuare pagamenti tramite il circuito PagoPA

A partire dall'A/S. 2020/2021 sarà obbligatorio effettuare i pagamenti per il servizio mensa scolastica tramite il circuito PagoPA. Per effettuare il pagamento procedere come segue:

Accedere al Portale servizi scolastici <https://oristano.simeal.it/sicare/benvenuto.php>



Cliccare sulla funzione **Nuovo Pagamento** che permette di effettuare i versamenti tramite la modalità di 'pagamento spontaneo'.

Per effettuare un versamento selezionare quindi la funzione **Ricarica per i servizi scolastici**



COMUNE DI ORISTANO

Nuovo pagamento

Chiedi

Debiti a suo carico		
Causale	Numero evento	Importo
Ricarica per i servizi scolastici		

Successivamente completare i seguenti dati:

- **Tipologia pagamento:** indicare il servizio per cui si vuole effettuare la ricarica
- **Causale:** utilizzare il seguente schema "Servizio – Mese Anno – Nome figlio/a" (es: Servizio MENSA SCOLASTICA – Settembre 2020 – Rossi Mario)
- **Importo da pagare:** indicare l'importo per ricaricare il proprio 'borsellino virtuale'

Dati Pagamento

Tipo pagamento*	Mensa scolastica
Causale*	servizio mensa - Mese e anno - nome e cognome studente
Importo da pagare*	105,25

← Indietro

→ Continua

N.B. Il pagamento minimo effettuabile dovrà essere pari al costo per n. 25 pasti, calcolato in base alla quota di contribuzione dovuta. L'importo indicato (€ 105,25 è indicativo e corrisponde all'importo minimo dovuto dall'utente pagante € 4,21/pasto).

Gli importi minimi dovuti per 25 pasti a seconda della quota di contribuzione dovuta sono indicati nella tabella sottostante.

La procedura suindicata permette all'utente di generarsi il debito.

Nuovo pagamento

Chiedi

Debiti a suo carico		
Causale	Numero evento	Importo
servizio mensa - Mese e anno - nome e cognome studente	00000000000000000000	105,25 €
Ricarica per i servizi scolastici		



COMUNE DI ORISTANO

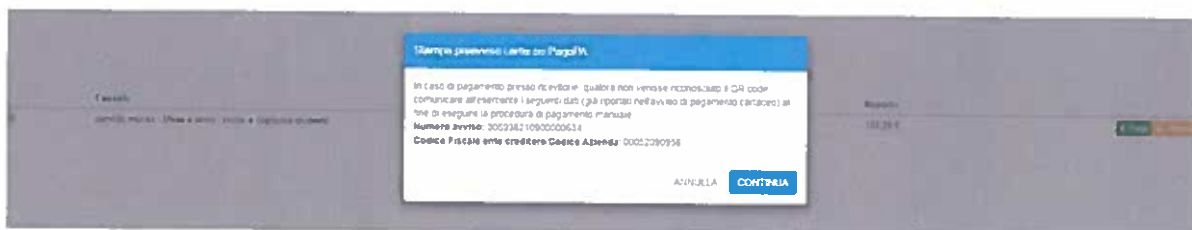
L'utente dovrà quindi provvedere a pagare selezionando una delle due modalità di pagamento:

- **PAGA:** selezionando la voce "Paga" l'utente viene indirizzato alla piattaforma di PagoPA. È possibile effettuare l'accesso nel circuito PagoPA tramite SPID o indicando l'indirizzo di posta elettronica. A questo punto indicare il metodo di pagamento (es: carta di credito/debito, home banking, ecc..), quindi confermare l'operazione;



- **STAMPA:** selezionando la voce "Stampa" è possibile scaricare il pdf del bollettino con importo pari al debito che l'utente si è generato attraverso l'operazione precedentemente indicata. Per pagare il bollettinoPA recarsi in uno dei seguenti sportelli e mostrare il QRcode (nella versione cartacea o digitale).

Nuovo pagamento



I bollettini PagoPA possono essere pagati tramite le seguenti modalità:

- Sportelli bancari;
- Home Banking;
- Sportelli ATM bancomat abilitati;
- Punti vendita di SISAL, Lottomatica e Banca 5;
- Presso gli Uffici Postali.

Attendere dai 10 ai 20 minuti circa per visualizzare la ricevuta del pagamento nella funzione 'Pagamenti' del portale del cittadino.

ATTENZIONE!

È importante ricordarsi che se il tentativo di pagamento online non va a buon fine o lo stesso viene annullato, prima di effettuare un nuovo tentativo è obbligatorio attendere almeno 30 minuti.



COMUNE DI ORISTANO

Dal Portale Servizi scolastici del Comune di Oristano e/o dalla APP Simeal si potrà verificare in ogni momento anche la situazione dei pagamenti e visionare l'estratto conto.

Quote di contribuzione per la fruizione del Servizio Mensa A.S. 2020/2021

Quote di contribuzione per la fruizione del servizio mensa

FASCIA ISEE	CONTRIBUZIONE	COSTO 25 PASTI	RIDUZIONI	E SENZIONI
1 ^a FASCIA da 0 a €5.000,00	ESENZIONE			
2 ^a FASCIA da €5.000,01 a €10.000,00	€1,54 a pasto per la scuola di infanzia €2,05 a pasto per la scuola primaria	€38,50 per la scuola di infanzia €51,25 per la scuola primaria	riduzione del 50% per il 2 ^o figlio	esenzione per il 3 ^o figlio e per gli altri eventuali successivi al 3 ^o
3 ^a FASCIA da €10.000,01 a €24.000,00	€2,05 a pasto per la scuola di infanzia €2,56 a pasto per la scuola primaria	€51,25 per la scuola di infanzia €64,00 per la scuola primaria	riduzione del 50% per il 2 ^o figlio e per gli altri eventuali successivi al 2 ^o che frequentano la mensa	
4 ^a FASCIA da €24.000,01 a €28.000,00	€3,07 a pasto per la scuola di infanzia €3,58 a pasto per la scuola primaria	€76,75 per la scuola di infanzia €89,50 a pasto per la scuola primaria	riduzione del 50% per il 2 ^o figlio e per gli altri eventuali successivi al 2 ^o che frequentano la mensa	
5 ^a FASCIA Oltre €28.000,00	€4,21 a pasto.	€105,25	riduzione del 50% per il 2 ^o figlio e per gli altri eventuali successivi al 2 ^o che frequentano la mensa	
NON RESIDENTI	€4,21 a pasto	€105,25		

L'ufficio Pubblica Istruzione, in assenza di richiesta di esenzione e/o di agevolazione da parte dell'utente, riterrà lo stesso fruitore assoggettato al pagamento della contribuzione prevista per la 5^a fascia.

In caso di mancato pagamento il Comune procederà all'attivazione delle procedure per la riscossione coattiva del credito.



SPETT LE
COMUNE DI ORISTANO
RESP. UFFICIO PUBBLICA ISTRUZIONE
D. SSA ELENA SECHI

Roma, 24 settembre 2020

OGGETTO: Servizio di ristorazione scolastica Comune di Oristano. Avvio anno scolastico 2020- 2021 e ripresa delle attività

In conformità ai provvedimenti normativi che si sono succeduti nei mesi scorsi, finalizzati ad implementare misure di contrasto e contenimento alla diffusione del virus SARS-COV2 ed assicurare una ripresa quanto più sicura dei servizi di mensa scolastica, la Serenissima si rende disponibile alla necessaria revisione delle modalità organizzative del servizio di refezione scolastica, al fine di garantire la ripresa delle attività in sicurezza.

La scrivente è altresì disponibile a personalizzare le modalità di erogazione del servizio per ogni plesso scolastico tenendo conto, non solo della grandezza delle aule ma anche della organizzazione didattica, del numero di classi e degli spazi aggiuntivi disponibili.

Siamo di seguito a rappresentare le nuove modalità operative che caratterizzeranno lo svolgimento del servizio alla ripresa dell'anno scolastico 2020/2021:

- ✓ Nei plessi che non avranno spazio sufficiente, il servizio potrà essere suddiviso in più turni. Il tempo intercorrente tra un turno e l'altro sarà aumentato al fine di permettere al personale in servizio di procedere alle normali operazioni di sbarazzo, alla sanificazione e disinfezione dei tavoli (rispettando il tempo di azione del sanificante) al ricambio d'aria dei locali prima del turno successivo. I tavoli della mensa e le sedie saranno posizionati in modo da rispettare la distanza di 1 mt tra gli utenti, come da indicazioni ministeriali.

Serenissima Ristorazione SPA | Sociosanitaria | Scolastica | Aziendale | Locali pubblici

Vale della Scienza 26/A - 36100 Vicenza - ITALIA - Tel. +39 0444 348400 - Fax +39 0444 348482 - info@grupposerenissima.it
Reg. Impr. / Cod. Fisc. / P. IVA 01617950249 - R.E.A. 174392 - 1290 Reg. Ord. 15512 Reg. Soc. / Capitale Soc. Euro 8.000.000,00 int. vers.



- ✓ Il servizio verrà erogato in aula secondo le consuete modalità previste dal presente protocollo. Il pasto in tutti i plessi verrà distribuito in monoporzione termo sigillata utilizzando piatti biocompostabili e pellicola sigillante biodegradabile.

I piatti sigillati presso i centri cottura di Oristano siti in Via Campania e Via Lanusei verranno posti in casse isoterme e trasportati nei plessi esterni e portati in aula per l'immediata distribuzione. Si utilizzerà un piatto fondo per la prima pietanza e un piatto biscomparto per il secondo e contorno.

- ✓ Le addette alla distribuzione, si occuperanno di igienizzare i tavoli prima dell'erogazione del pasto, ed allestire ogni banco con tovaglietta, posate e bicchiere biodegradabili, distribuire il pasto e procedere al successivo sbarazzo e sanificazione dei banchi.

Nei prossimi giorni si svolgeranno incontri con i Dirigenti Scolastici per confermare la modalità di servizio in coordinamento con l'organizzazione della didattica e del numero effettivo di iscritti.

L'occasione è gradita per porre cordiali saluti

SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA

Il Procuratore Speciale

Sergio Luigi Venditti

SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA
Viale della Scienza, 26/A - 36100 Vicenza
Tel. 0444/348400 Fax 0444/348482
C.F. e P.IVA 01617950249



La sicurezza di una ristorazione di qualità

L'innovazione del servizio di Ristorazione Scolastica

dopo l'Epidemia Covid-19 e SARS-CoV-2
(Coronavirus)





L'INNOVAZIONE è il futuro che abbiamo in mente.

Stiamo convinti che questo processo innovativo possa essere applicato anche al servizio di ristorazione scolastica con ottimi risultati in termini di gestione e sicurezza. Questo sistema è già ampiamente utilizzato e collaudato nel settore della ristorazione socio-sanitaria, in cui si deve garantire l'assoluta sicurezza dei pasti senza trascurare la gradevolezza delle pietanze e la varietà del menu.

La produzione dei piatti sarà in legame refrigerato a vassoio personalizzato.

La nuova proposta descritta nella pagine che seguono, è in grado di garantire l'erozione di pasti sicuri sia dal punto di vista igienico sanitario, prevenendo ogni possibilità di contaminazione, sia nutrizionale in quanto rispettano le indicazioni Larn.

È stato testato un innovativo sistema di produzione e confezionamento dei pasti a vassoio per far fronte alle nuove esigenze delle Amministrazioni Pubbliche nel prevenire i rischi di contagio all'interno degli Istituti Scolastici.

In questo periodo di sospensione delle attività nel settore della ristorazione scolastica, Serenissima Ristorazione ha investito ancora di più in ricerca e sviluppo per studiare e proporre nuove soluzioni per assicurare a tutti gli utenti, soprattutto ai più piccoli, un servizio ancora più sicuro, mettendo a frutto l'elevato know-how e le migliori tecnologie dei propri processi produttivi.

Per assicurare e garantire la sicurezza di tutti, l'Azienda si è impegnata fin da subito a predisporre le necessarie misure di prevenzione, cercando allo stesso tempo di mantenere la piena operatività dell'azienda. Serenissima Ristorazione a seguito dell'emergenza sanitaria causata dalla diffusione della pandemia da virus SARS-CoV-2 ha dovuto affrontare un'importante sfida nella gestione del proprio servizio di ristorazione all'interno di tutte le strutture in cui opera: scuole, ospedali, case di riposo, aziende e bar all'interno di ospedali.





L'INNOVAZIONE NELLE SCUOLE

Serenissima Ristorazione crede e investe in ricerca e sviluppo dei nuovi processi produttivi per proporre ai propri utenti una **ristorazione sempre più sicura e all'avanguardia.**

L'offerta propone a tutte le scuole la preparazione dei pasti in legume refrigerato, che, rispetto al tradizionale sistema in fresco caldo, permette di conservare le qualità organolettiche e nutritive dei cibi e di preservarli da rischi igienico-sanitari.

Tecnologia, procedure e scrupolosità: la garanzia di un pasto sicuro

Serenissima Ristorazione adotta rigide procedure aziendali per garantire la sicurezza igienico-sanitaria del pasto.

Inoltre la scelta di produrre in legume refrigerato consente l'utilizzo di tecniche di cottura e confezionamento innovativi, quali la cottura a bassa temperatura sottovuoto e il confezionamento in ATP, a garanzia di un elevato mantenimento delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

L'efficienza e l'efficacia del sistema refrigerato è garantita dall'utilizzo di centri di cottura avanzati e da un'organizzazione interna proficua ed efficiente.

Il sistema in legume refrigerato è già ampiamente utilizzato e collaudato nell'ambito socio-sanitario, con l'impiego di figure professionali altamente specializzate, formate e sensibili alle tematiche della sicurezza in ambito alimentare. Serenissima Ristorazione si pone come obiettivo quello di proporre la propria offerta innovativa anche al mondo scolastico.

La proposta del legume refrigerato nelle scuole è mirata a **garantire ai bambini un pasto sempre più sicuro e sano**, rispettando le eventuali diete alimentari senza trascurare la presentazione del piatto, l'appetibilità dei menu e l'educazione alimentare per ridurre lo spreco.

La salute e le preferenze dei più piccoli sono la nostra priorità.

SISTEMI DI PRODUZIONE A CONFRONTO (IN ITALIA)

FRESCO CALDO

prevede la cottura e il consumo nello stesso giorno di produzione. La produzione dei pasti presso un centro di cottura esterno comporta importanti limiti organizzativi: i pasti devono essere mantenuti a temperatura controllata per periodi prolungati, con conseguente decadimento delle caratteristiche organolettiche dei pasti. Punto di forza è l'accettazione psicologica da parte dell'utente, essendo il sistema maggiormente conosciuto e utilizzato nella ristorazione scolastica.

REFRIGERATO (COOK&CHILL)

prevede la produzione differita (cottura e raffreddamento), effettuata presso centri cottura esterni altamente specializzati.

Permette la realizzazione di un'organizzazione più snella e flessibile, in grado di dare maggiori garanzie igienico-sanitarie e qualitative.

Tale sistema, attualmente poco utilizzato nella ristorazione scolastica, è molto diffuso nei ristoranti di alto livello e nella ristorazione socio-assistenziale.

Ricerca e sviluppo nei processi di produzione

Puntiamo all'innovazione per offrire un servizio altamente performante e sicuro dal punto di vista igienico-sanitario, che ci rende il partner affidabile. Serenissima Ristorazione dà valore allo sviluppo e crede nell'importanza di accogliere e sostenere progetti in linea con la propria idea di ricerca.



Dotazione di cucina sperimentale e laboratori di analisi, per garantire e uniformare la qualità del gusto e la sicurezza della materia prima.



Applicazione di processi di produzione, metodi e macchinari d'avanguardia al fine di migliorare la qualità del servizio.



Monitoraggio delle esigenze delle diverse tipologie di utenza e delle nuove richieste del mercato.

L'**innovazione della produzione** è l'utilizzo della tecnica del Legame Refrigerato "COOK & CHILL" che permette di standardizzare i processi e innalzare la sicurezza igienico sanitaria e organolettica.

Refrigerato Cook & Chill



Cottura
cooking



Raffreddamento
cooling



Rigenerazione
regeneration



Servizio
service

L'uso di questa tecnica richiede il rispetto di severi parametri indicati da linee guida.

I vantaggi dell'utilizzo del Legame Refrigerato - Cook & Chill per il servizio di Ristorazione Scolastica

Il sistema refrigerato, a differenza del sistema tradizionale in fresco caldo, permette una programmazione sistematica e anticipata delle attività produttive che risultano pertanto svincolate temporalmente dal momento di consumo finale del pasto. I vantaggi dell'utilizzo del sistema refrigerato nella ristorazione scolastica sono:



IGIENICO SANITARIO: i pasti vengono preparati in centri cottura esterni altamente specializzato. Grazie a sistemi innovativi di confezionamento, la manipolazione dei prodotti è limitata alle sole operazioni di porzionatura, effettuate in camere sterili, con conseguente riduzione del rischio di contaminazioni.



NUTRIZIONALE: il processo consente di sottoporre l'alimento ad un minore stress termico, con conseguente mantenimento delle caratteristiche nutrizionali termolabili.



ORGANOLETTICO: il legume refrigerato abbinato all'utilizzo di tecniche di cottura d'avanguardia e poco invasive consente di preservare le qualità sensoriali dei cibi oltre che ridurre la perdita di liquidi che normalmente caratterizzano la qualità del prodotto fresco.



MICROBIOLOGICO: il rapido abbattimento delle temperature associato ad una minima manipolazione, effettuata solo in fase di porzionatura, dell'alimento consente di ridurre al minimo il rischio di proliferazione microbica.



ORGANIZZATIVO: il consumo dei pasti può essere effettuato in orari diversi all'interno della stessa scuola, secondo le necessità di ogni classe, mantenendo inalterata la qualità dei prodotti. Inoltre la produzione differita dei pasti dal momento del consumo consente di far fronte alle eventuali situazioni di emergenza.

Ricerca ed innovazione per valorizzare il domani



La produzione dei pasti in legume refrigerato viene effettuata in numerosi centri cottura di proprietà di Serenissima Ristorazione, tra i quali il Centro Cottura di Genova, a servizio della Regioni Liguria e Toscana, il Centro Cottura di Vercelli, dedicato alle Regioni Piemonte e Lombardia e il fiore all'occhiello dell'Azienda rappresentato dal Centro di Cottura di Boara Pisani. Lo **stabilimento di produzione di Boara Pisani (Pd)**, è uno dei centri più tecnologicamente avanzati d'Europa che utilizza la tecnica del legume refrigerato (Cook & Chill). L'impianto produttivo è stato pensato e costruito con la massima attenzione per l'impatto ambientale e l'ottimizzazione energetica: l'elettricità prodotta dall'impianto di cogenerazione è infatti pari al 50% del fabbisogno complessivo del centro.



300
operatori



12.000
mq di superficie



30
milioni di euro investiti

Il Centro di Produzione è stato strutturalmente realizzato ed organizzato per il conseguimento dei seguenti obiettivi:

- uniformità e sicurezza produttive garantite nel tempo;
- elevati livelli qualitativi (materie prime e prodotti finiti) garanti ed assicurati nel tempo;
- monitoraggio e controllo in tempo reale di tutte le fasi del ciclo produttivo, dalla ricezione delle materie prime al piatto finito;
- continuità produttiva assicurata per alimenti "sani", "completi", "sicuri" sotto ogni punto di vista;
- miglioramento continuo sotto l'aspetto qualitativo ed estetico (presentazione) di ogni alimento/piatto prodotto, in quanto l'alimento prima si "mangia" con gli occhi e poi si "gusta" con la bocca;
- assicurare all'utente del servizio alimenti che siano i migliori possibili sul piano nutrizionale e che non presentino rischi per la salute;
- rispondere nel modo più efficace possibile alle esigenze dell'utenza finale;
- garantire un costante controllo del servizio fornito e l'attività di interfacciamento e la sollecita risoluzione delle problematiche rilevate dall'utente.

Il sistema “Camera Bianca”

Il confezionamento dei pasti viene effettuato in Camera Bianca (sistema utilizzato anche nell'industria farmaceutica): si tratta di un'area adibita al porzionamento e confezionamento dei cibi che permette di ridurre la possibilità di contaminazione dei prodotti, di aumentare la sicurezza igienico sanitaria.

Precamera Bianca

Nella **pre-camera bianca** i prodotti cotti, confezionati in multiporzione e refrigerati, stazionano per 6 ore sotto un flusso laminare di aria filtrata ionizzata al fine di ridurre la contaminazione dei prodotti. Ultimata tale procedura i prodotti vengono inseriti in camera bianca per la porzionatura, previo passaggio ulteriore in doccia d'aria.



Camera Bianca

Nella **camera bianca** vengono effettuate le operazioni di assemblaggio (es. pasta con sugo, etc), di porzionatura (es. taglio arrosti, etc) e il confezionamento in monoporzione.

Il locale è stato realizzato seguendo criteri costruttivi ed operativi tali da eliminare la possibilità di contaminazione del prodotto. Questo risultato si ottiene grazie ad un **sistema di filtraggio aria a filtri assoluti** e all'utilizzo di materiali di costruzioni specifici e particolari utilizzati nell'industria farmaceutica.

Le camere bianche utilizzate da Serenissima Ristorazione sono di classe ISO 5 e ISO 7 (come quella dell'industria farmaceutica e delle sale operatorie).

Tutti i prodotti in uscita dalla camera bianca passano attraverso un **sistema a raggi X** per la verifica di eventuali corpi estranei contaminanti.





IL NUOVO SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Nella nostra nuova idea di ristorazione scolastica la sicurezza alimentare è un aspetto imprescindibile.

Per questo il servizio proposto prevede che, all'interno dei plessi scolastici, le attività di somministrazione dei pasti siano limitate e prevedano la sola consegna, ad ogni studente, di un vassoio completo con tutte le pietanze sigillate, confezionate con le modalità precedentemente descritte.

PUNTI DI FORZA DEL PROGETTO

- 1 Consumazione del pasto direttamente sul banco**

Con l'avvio delle attività scolastiche, i banchi delle varie classi saranno disposti in conformità ai decreti normativi, prevedendo le corrette distanze di sicurezza. Con l'implementazione del servizio a vassoio personalizzato con i prodotti sigillati in monoporzione, gli alunni potranno consumare il pasto direttamente sul proprio banco, evitando le attività di porzionatura e distribuzione.
- 2 Flessibilità e qualità del servizio**

Per ridurre l'assembramento nelle aule e l'affluenza ai refettori, la consumazione dei pasti può essere programmata su più turni. I cicli di rigenerazione dei pasti sono programmati in base a detti orari, garantendo la stessa qualità del cibo per tutti i turni di servizio. Il ciclo di rigenerazione terminerà infatti immediatamente prima dell'orario previsto per la consumazione. In caso si verificasse la necessità di consumare il pasto in momenti differenti rispetto a quelli concordati (es. insegnanti, bidelli, alunni inappetenti), se conservati in frigorifero, i pasti possono essere velocemente rigenerati in microonde, senza che venga compromessa la qualità del pasto.
- 3 Tracciabilità dei prodotti**

Sul film pelabile dei piatti in monoporzione sarà stampato automaticamente un codice a barre che permette la rintracciabilità di ogni singola pietanza fino all'utente finale (alunni, insegnanti, personale in servizio).
- 4 Qualità dei pasti serviti**

Per la produzione dei pasti vengono utilizzate materie prime freschissime senza l'aggiunta, in fase di lavorazione, di additivi, conservanti o coloranti.
- 5 Uniformità dei menu**

I menu saranno predisposti secondo le specifiche indicazioni delle Linee Guida della Regione.
- 6 Gestione delle diete speciali**

Per la formulazione del menu e delle diete, è messo a disposizione personale qualificato per fornire consulenza e offrire un pasto sicuro a bambini affetti da patologie o intolleranze. All'interno dei centri di produzione sono presenti aree attrezzate per la gestione di tutte le diete speciali.

Attività all'interno degli Istituti Scolastici

Il servizio proposto prevede una drastica riduzione delle attività all'interno dei plessi scolastici al fine di prevenire possibili contaminazioni dei pasti dovute alla manipolazione degli stessi.

In base alle effettive necessità di ogni plesso scolastico i pasti potranno essere consegnati con le seguenti modalità:

1

CONSEGNA CARRELLI PRONTI

Tale sistema prevede che i vassoi personalizzati e i carrelli vengano allestiti presso centri esterni dedicati al servizio.

All'interno dei plessi scolastici le attività saranno limitate a:

- ricezione dei carrelli e posizionamento degli stessi sotto le stazioni di mantenimento e rigenerazione;
- rigenerazione dei pasti immediatamente prima del consumo in modo da garantire la qualità e la sicurezza igienico-alimentare;
- consegna del vassoio personalizzato direttamente sul banco degli alunni, evitando possibilità di assembramento;
- ritiro del vassoio dal banco e posizionamento all'interno del carrello e sanificazione presso il centro esterno.



2

CONSEGNA MONOPORZIONI

I prodotti sigillati in monoporzione vengono consegnati ai plessi con l'utilizzo di appositi automezzi e contenitori refrigerati. La frequenza di consegna sarà programmata in base alle specifiche necessità della struttura. Al momento della consegna i prodotti verranno stoccati all'interno di appositi armadi frigoriferi.

All'interno dei plessi scolastici saranno effettuate le seguenti attività:

- allestimento dei vassoi personalizzati e posizionamento degli stessi all'interno dei carrelli utilizzati per la rigenerazione dei pasti; per il confezionamento dei vassoi è richiesto l'utilizzo di un carrello di servizio e di un tavolo di ridotto dimensioni, di un armadio frigorifero per il mantenimento dei prodotti;
- rigenerazione dei pasti immediatamente prima del consumo in modo da garantire la qualità e la sicurezza igienico-alimentare;
- consegna del vassoio personalizzato direttamente sul banco degli alunni, evitando possibilità di assembramento;
- ritiro dei vassoi dai banchi, sbarazzo degli stessi e lavaggio dei vassoi e dei carrelli utilizzati.



Servizio a vassoio personalizzato

Il servizio proposto prevede di consegnare il pasto ad ogni alunno, confezionato in monoporzione termosigillata e su appositi vassoi composti secondo quanto previsto a menu e/o prenotato.

Ogni alunno avrà il suo vassoio personalizzato che:

- sarà composto da piatti confezionati in monoporzione termosigillati che garantiscono la sicurezza igienico-sanitaria e impediscono la contaminazione dei prodotti contenuti;
- verrà preparato in **centri idonei e altamente specializzati**;
- sarà **rigenerato poco prima del consumo** in modo da garantire la **salubrità dei piatti** e impedire il decadimento delle **caratteristiche organolettiche dei pasti**;
- sarà consegnato alla classe e/o al refettorio destinatario con appositi carrelli termici;
- verrà consegnato direttamente sul banco agli alunni senza alcuna manipolazione da parte degli operatori.



PARTE CALDO

PARTE FREDDO

VALORE AGGIUNTO DEL SERVIZIO A VASSOIO

- rintracciabilità di ogni singolo piatto fino all'utente finale.
- gestione efficiente delle diete speciali con preparazione delle stesse in aree dedicate e confezionamento in monoporzione termosigillata.
- possibilità di cambio dieta all'ultimo minuto, grazie alla gestione di prodotti di scorta
- riduzione degli sprechi grazie alla corrispondenza dei pasti alle presenze e alla prenotazione dei pasti con dispositivi informatici.
- nel caso in cui il pasto non venisse consumato, può essere conservato per diversi giorni a temperatura controllata o può essere portato a casa dall'alunno/ insegnante, con apposita borsa refrigerata, garantendo la sicurezza alimentare.

Rigenerazione dei pasti

La rigenerazione degli alimenti è un processo il cui scopo è quello di mantenere la qualità del cibo, cercando di portare alla temperatura di consumo gli alimenti abbattuti nel modo più delicato possibile.

La fase di rigenerazione dei pasti riveste un ruolo fondamentale nella qualità organolettica dei pasti, per questo Serenissima privilegia un ciclo di rigenerazione "dolce" della durata di 50-60 min, in modo da non "stressare termicamente" gli alimenti.

Tutto il processo di rigenerazione, viene gestito tramite un'interfaccia chiara, semplice, moderna ed intuitiva, collegata al sistema di monitoraggio in Cloud che permette di programmare e gestire le stazioni da remoto, da parte degli utenti abilitati.

Al termine del ciclo di rigenerazione il carrello viene consegnato alle varie aule/ refettorie e il vassoio consegnato direttamente all'alunno senza necessità di manipolazione degli alimenti dal parte degli operatori.

La rigenerazione dei pasti sarà effettuata con appositi sistemi all'avanguardia che consentono la rigenerazione degli alimenti e la distribuzione dei vassoi personalizzati. Il sistema utilizzato da Serenissima Ristorazione è costituito da due elementi: la stazione ed il carrello navetta.

La stazione contiene la meccanica e l'elettronica in grado di fornire efficienti gradi di refrigerazione, di rigenerazione e di mantenimento del cibo.

Terminato il ciclo di rigenerazione il carrello è pronto per andare ai refettori/ aule per la distribuzione del vitto.

Le stazioni di rigenerazione richiedono un assorbimento di 7 kwh con alimentazione 380v e di 6 kwh con alimentazione 220v.



I carrelli e i vassoi utilizzati consentono di rigenerare fino a 48 pasti coprendo il fabbisogno di 2 classi.

Servizi aggiuntivi

Serenissima Ristorazione è disponibile anche ad effettuare servizi aggiuntivi come:

Pulizie ambientali

Serenissima possiede le certificazioni ISO 9001, 14001 e BS OHSAS 18001 specificatamente per il settore delle pulizie

Assistenza alla fruizione del pasto

per aiutare gli alunni più piccoli nell'apertura delle vaschette monoporzioni e dei condimenti monouso

Sorveglianza agli alunni

per concedere anche agli insegnanti e al personale scolastico la fruizione della pausa, Serenissima può fornire il servizio di sorveglianza dei bambini durante il pranzo





Serenissima Ristorazione S.p.A. - Via della Scienza, 26 - 36100 Vicenza
Tel +39 0444 348400 - Fax +39 0444 348482
C.F. e P.IVA 01617950249 - info@grupposerenissima.it

www.grupposerenissima.it