



CARTA DEI SERVIZI



SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Mangiare bene, vivere meglio

SCUOLE IN CUI È ATTIVO IL SERVIZIO

Con Determinazione dirigenziale n. 842 del 28/07/2025 il **Comune di Lodi** ha approvato l'aggiudicazione relativo al Servizio di Ristorazione Scolastica dal 1/09/2025 al 31/08/2030 con possibilità di proroga al **Gruppo Serenissima Ristorazione**.

Di seguito le scuole in cui è attivo il servizio.

SEDE	TIPOLOGIA	INDIRIZZO	PASTO
AGNELLI	SCUOLA PRIMARIA	Via Bergamina 1 - fr Riolo	PASTO VEICOLATO
AKWABA	SCUOLA DELL'INFANZIA	Via del Chiosino, 10	PASTO IN LOCO
ARCOBALENO	SCUOLA PRIMARIA	Via San Giacomo, 37	PASTO IN LOCO
BARZAGHI	SCUOLA PRIMARIA	Via San Giacomo, 37	PASTO VEICOLATO
CABRINI	SCUOLA DELL'INFANZIA/ SCUOLA PRIMARIA	Corso Archinti, 39	PASTO VEICOLATO
CALABRIA	SCUOLA DELL'INFANZIA	Viale Piemonte	PASTO IN LOCO
COLOMBANI	SCUOLA DELL'INFANZIA	Via della Calca San Gualtero	PASTO IN LOCO
DE AMICIS	SCUOLA PRIMARIA	Corso Archinti, 39	PASTO VEICOLATO
DON GNOCCHI	SCUOLA DELL'INFANZIA/ SCUOLA PRIMARIA	Via Cabrini, 22	PASTO VEICOLATO
DON PATTI	SCUOLA DELL'INFANZIA	Via Cavallotti, 10	PASTO IN LOCO
GIARDINO	SCUOLA DELL'INFANZIA	Via Gorini	PASTO IN LOCO
JASMINE	SCUOLA DELL'INFANZIA	Via Lago di Como	PASTO IN LOCO
PASCOLI	SCUOLA PRIMARIA	Via Veneto, 1	PASTO VEICOLATO
PEZZANI	SCUOLA PRIMARIA	Via Giovanni XXIII, 2	PASTO IN LOCO
SERENA	SCUOLA DELL'INFANZIA	P.zza Gobetti, 8	PASTO IN LOCO
SPEZZAFERRI	SCUOLA DELL'INFANZIA	Via Spezzaferri	PASTO IN LOCO
CENTRO RICREATI VO G. CACCIALANZA	CENTRO ESTIVO	Cascina Carazzini, 167	PASTO VEICOLATO
NIDO GIROTONDO	NIDO	P.zza Gobetti 2	PASTO IN LOCO
NIDO CARILLON	NIDO	Via Vecchia Cremonese, 11	PASTO IN LOCO

IL GRUPPO SERENISSIMA



La nostra **azione quotidiana** si proietta al futuro puntando all'**innovazione tecnologica** nel settore alimentare

Il **Gruppo Serenissima Ristorazione** è oggi una delle realtà italiane più rilevanti nel settore della ristorazione commerciale e collettiva, con una produzione di oltre **51 milioni di pasti all'anno**. Con **14 società collegate**, più di 11.000 dipendenti tra Italia e estero, e un fatturato consolidato che supera i 595 milioni di euro, il gruppo continua a crescere, consolidando la propria leadership nel settore. Operiamo in un'**ottica di global service**, sviluppando soluzioni integrate per **rispondere alle esigenze** sempre più complesse del mercato.

Le nostre parole d'ordine sono **passione, innovazione e affidabilità**. Ogni giorno, ci impegniamo per offrire un **servizio di eccellenza**, lavorando con dedizione per soddisfare le aspettative di clienti e consumatori. La nostra visione della ristorazione si fonda sulla **promozione di una corretta cultura alimentare**, capace di rispondere alle necessità di tutti i nostri interlocutori.

Siamo convinti che una **ristorazione ecosostenibile**, responsabile e sempre più in linea con le richieste degli utenti sia **fondamentale per il futuro**. Per un domani migliore, è essenziale garantire a tutti una nutrizione sana e consapevole, accompagnata da una costante informazione sugli stili di vita e le scelte alimentari.

Italian quality



LA CARTA DEI SERVIZI

La “Carta dei Servizi per la Ristorazione Scolastica” nasce dalla necessità di migliorare l'informazione e la conoscenza dei **Diritti**, delle **Garanzie** e degli **Impegni** che Serenissima Ristorazione intende attuare e rispettare nell'attività di Ristorazione e nel rapporto con i propri **Clienti**.

La “Carta dei servizi per la Ristorazione Scolastica” descrive i principi fondamentali del nostro servizio di ristorazione e le garanzie che sono offerte a coloro che lo utilizzano.

La nostra Carta, che ha carattere volontario, si ispira alla **Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri del 27.01.1994** che dispone i “**principi cui deve essere uniformata progressivamente, in generale, l'erogazione dei servizi pubblici**”.

La Carta è stata elaborata grazie all'esperienza che Serenissima Ristorazione ha acquisito in tutti quegli anni che dal 1984 ad oggi sono seguiti, lavorando in stretta collaborazione con la propria Utente e valutando e cercando di soddisfare le esigenze espresse.

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

I PRINCIPI FONDAMENTALI DELLA CARTA DEI SERVIZI

Il servizio viene prestato nel rispetto di tutti i principi previsti dalla “Direttiva” precedentemente citata e più precisamente:

Parità dei diritti

Assicuriamo la parità dei diritti a tutti i nostri Utenti sia nel rapporto Utente-Serenissima Ristorazione, sia nell'accesso al servizio.

Diete particolari

Accogliamo le richieste di coloro che, per motivi di salute, religiosi o etici, chiedono di poter seguire diete particolari. Trattiamo con obiettività, giustizia, imparzialità e cortesia tutti coloro che usufruiscono del nostro servizio di refezione.

Servizio continuo e regolare

Assicuriamo un servizio regolare e continuo, senza interruzioni. In funzione di eventi eccezionali che influiscano sul consueto svolgimento, abbiamo previsto una specifica procedura di intervento (denominata “Pasto Sostitutivo”) che, prontamente, consenta di

ridurre al minimo i disagi degli utenti. Ricerchiamo la piena soddisfazione dei nostri Utenti attraverso il miglioramento continuo del servizio.

Con la collaborazione di tutti

Garantiamo e favoriamo la partecipazione degli Utenti al funzionamento e al controllo della Ristorazione Scolastica e il diritto a ottenere informazioni, a dare suggerimenti e, naturalmente, a presentare reclami.

Diritto alla Privacy

Qualsiasi dato personale, sia dei bambini che delle loro famiglie, viene utilizzato e trattato esclusivamente nell'ambito dell'espletamento del servizio, nel pieno rispetto della normativa inerente alla privacy.

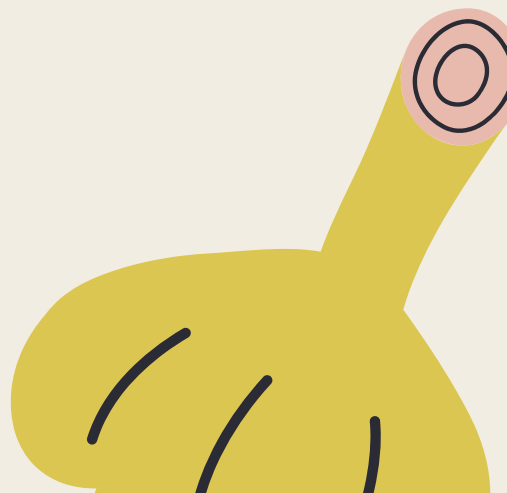
LE NOSTRE AMBIZIONI

Con la Carta della Ristorazione desideriamo impostare la nostra azione, sulla base di un piano durevole, globale e comune, secondo questa "dichiarazione di intenti":

- Curare l'efficacia del servizio;
- Garantire la qualità del servizio di "Ristorazione";
- Ascoltare la voce dell'Utente;
- Soddisfare le esigenze dell'Utente definendo appositi obiettivi.

Gli obiettivi concreti che ci proponiamo, in parte già raggiunti a livello aziendale sono:

- 1) l'orientamento alla fornitura di un servizio a sempre minor impatto ambientale: aumento dell'utilizzo di prodotti biologici e controllati, limitazione dell'impiego di materiali non riciclabili ed attenzione agli sprechi.
- 2) il conseguimento del riconoscimento della "produzione di mensa Biologica" a mezzo certificazione degli enti certificatori competenti.



IMPEGNI E GARANZIE

GLI STANDARD DI QUALITÀ

Per definire gli obiettivi di qualità che sviluppiamo nei prossimi paragrafi, abbiamo stabilito degli Standard di servizio che definiscano i livelli di prestazione garantiti:

- Garanzia controlli documentati Pari al 98%
- Puntualità del pranzo servito Entro 15'
- Risposta ai reclami Entro 30 gg.
- Garanzia menù previsto 98%
- Garanzia della dieta Entro 5 gg.

Lo standard riferito alle diete speciali viene considerato "impegnativo" in quanto è relativo alla garanzia del rispetto delle richieste di diete per motivi di salute, etici e religiosi.

I SERVIZI OFFERTI

IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

I pasti sono preparati con riferimento a "menù" stagionali, programmati per ciascuna delle giornate di servizio. Il servizio è gestito in regime di "legame caldo", che consiste nel trasportare i pasti prodotti mantenendone la temperatura oltre i 60°C attraverso l'utilizzo di appositi contenitori termici.

Menu autunno-inverno, primavera-estate

Sono previsti 2 menu da 8 settimane ciascuno, uno per l'autunno-inverno, e uno per primavera-estate. Il menù autunnale viene adottato nei mesi di settembre, ottobre, novembre e dicembre; il menù invernale, nei mesi di gennaio, febbraio, marzo; menù primaverile riguarda i mesi di aprile, maggio, giugno e quello estivo per il mese di luglio. Il passaggio da un menù all'altro può essere anticipato o posticipato di alcuni giorni a seconda dell'andamento del clima e a seguito di autorizzazione dell'ente competente.

Adozione dello STANDARD

(Standard 1 - Garanzia del menu previsto e delle diete speciali)

Può accadere che, per cause di forza maggiore, debbano essere preparati "pasti" diversi da quelli previsti dal menù del giorno. L'Azienda Serenissima Ristorazione si impegna, comunque, ad assicurare che almeno il 98% dei "menù" giornalieri stabiliti siano sempre rispettati. La nostra Azienda è inoltre disponibile, sulla base di indicazioni e suggerimenti pervenuti

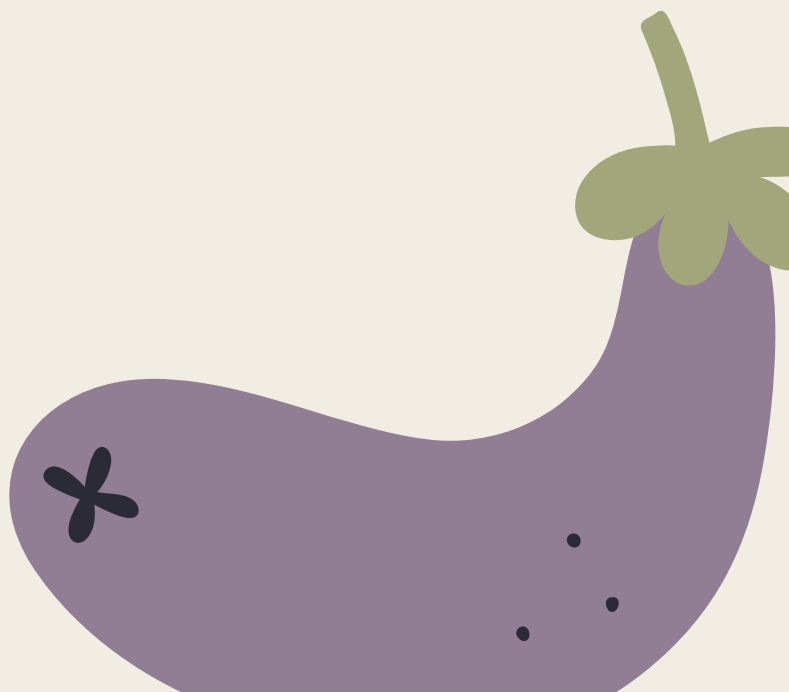
dall'ufficio scuole del comune, a modificare le componenti del menù che non risultassero gradite a una larga parte dei commensali.

Menù con particolari caratteristiche qualitative

Abbracciamo con convinzione la filosofia legata alla valorizzazione dei prodotti **DOP** (Denominazione di Origine Protetta), **IGP** (Indicazione Geografica Protetta), **STG** (Specialità Tradizionale Garantita), **DOC** (Denominazione di Origine Controllata), **DOCG** (Denominazione di Origine Controllata e Garantita), **prodotti tipici a km 0**.

Le materie prime

L'approvvigionamento di materie prime quali: carne, pesce, uova, frutta e verdura, pasta, pane, ecc. e la fornitura di prodotti per la sanificazione di ambienti, attrezzature ed utensili e materiali per il confezionamento dei pasti, avviene esclusivamente presso fornitori qualificati e certificati. Inoltre sono previsti fornitori locali.



LE CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ

SICUREZZA E RISPETTO PER L'AMBIENTE

Serenissima Ristorazione ritiene che “tutto ciò che può contribuire a mantenere l'utente nella sua dimensione umana totale” deve essere fatto. Tutto ciò che può restituire a colui che abbia perduto la coscienza di ciò che egli è, deve essere intrapreso. A questo proposito la ristorazione è un momento che da sempre rappresenta la risposta ad un bisogno fisiologico, ma anche e soprattutto un momento di familiarità di ristoro e soddisfazione psicofisica ed emotiva.

L'attenzione verso l'Utenza: le certificazioni di qualità e sicurezza del servizio

Le certificazioni ottenute nel corso degli anni da Serenissima testimoniano l'impegno profuso per fornire all'utenza un servizio impostato su tre direttrici strategiche del servizio: Efficienza, Qualità e professionalità.

UNI EN ISO	
9001:2015	Sistema di gestione della qualità
Codex Alimentarius	Sistema gestione per l'autocontrollo basato sul metodo HACCP
22000:2018	Sistemi di gestione della sicurezza alimentare
22005:2008	Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari
11584:21	Progettazione menù nella ristorazione collettiva
14001:2015	Specifiche e requisiti del sistema di gestione ambientale
14067:2018	CFP Systematic approach (Carbon FootPrint Systematic approach)
14040:2006	Studio di Life Cycle Assessment (LCA)
14044:2006	Analisi delle prestazioni ambientali del menù ospedaliero giornaliero
30415:2021	Gestione delle risorse umane - Diversità ed inclusione
45001:2018	Requisiti per un sistema di gestione della salute e della sicurezza sul lavoro
37001:2016	Sistema di gestione Anti-Corruzione

IFS food (v. 7)	International Food Standard (versione 7)
SA8000:2014	Network lavoro etico
Family Audit	Azioni innovative di work-life balance nell'azienda
UNI/PdR 125:2022	Misure per garantire la parità di genere nel contesto lavorativo
EMAS	Eco-Management and Audit Scheme (IT-002045)
Ecolabel	Per servizi di pulizia interni

LE DIETE SPECIALI

Il servizio è in grado di fornire “diete speciali”, in sostituzione dei “menù” previsti. Se un commensale ha la necessità di nutrirsi con cibi particolari, per motivi di salute, il genitore (o chi ne fa le veci) può segnalarlo consegnando all'ufficio scuola un certificato medico che indichi l'alimentazione richiesta. Lo stesso diritto è riconosciuto a chi, per motivi religiosi o etici, fa richiesta alla scuola di non mangiare determinati alimenti. In tutti questi casi sono predisposte diete apposite, registrate con un codice di riferimento che evidenzia gli alimenti da escludere.

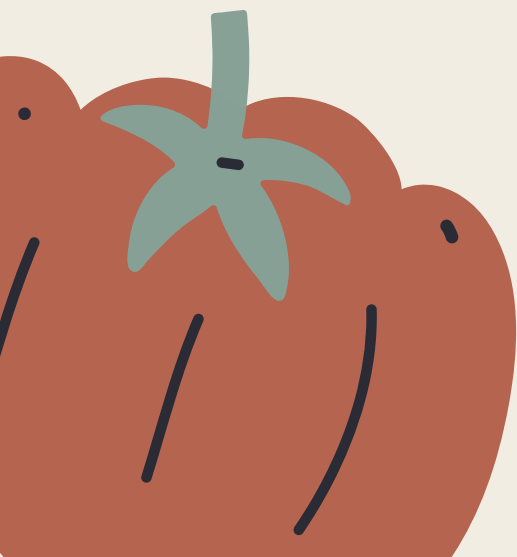
I menù elaborati per particolari patologie (per esempio l'intolleranza al glutine, al lattosio, all'uovo, etc.), risponderanno fedelmente alle prescrizioni mediche. Con riferimento ai tempi di consegna delle diete particolari, abbiamo stabilito che:

- le diete particolari “codificate” e non, saranno fornite agli interessati, entro un massimo di 2 giorni dalla data di consegna alla Serenissima Ristorazione del certificato (per motivi di salute), o della richiesta (per motivi religiosi o etici);

I NOSTRI GIOVANI UTENTI

Il servizio di ristorazione viene fornito alle scuole materne, elementari e medie, per cui la Ristorazione è destinata alle bambine e ai bambini che si fermano a scuola per attività pomeridiane. Il servizio è per i giovani:

- delle classi a tempo pieno e a tempo prolungato, che ne usufruiscono tutti i giorni;
- dei “moduli”, che ne usufruiscono solo in alcuni giorni;
- eventualmente delle classi che svolgono altre attività integrative ai corsi di studio
- approvate dagli Organismi del Comune.



LA PRODUZIONE DEI PASTI

I MENÙ PROPOSTI

I menu giornalieri adottati sono proposti da Serenissima Ristorazione e la qualità degli alimenti impiegati sono quelli proposti in sede di gara e visionabili, in caso di aggiudicazione sul sito internet www.grupposerenissima.it

I Legami alimentari / Tecniche di cottura

Nella preparazione e cottura dei cibi utilizziamo tecnologie che garantiscono l'idoneità igienica e che preservano ed esaltano la digeribilità e l'appetibilità. I processi di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti, noti anche come “legami alimentari”, rispettano le più rigorose norme igieniche e di controllo.

La “qualità” degli alimenti

Abbiamo stabilito che tutti gli alimenti utilizzati nelle cucine da utilizzarsi in base ad un piano di emergenza (nel caso in cui non fosse possibile, per qualsiasi motivo procedere alla produzione dei pasti presso i soli centri di cottura comunali) hanno tutti gli stessi requisiti merceologici e rispondono a standard di qualità, garantiti da specifici contratti stipulati con i nostri fornitori.

La sicurezza igienica e la qualità degli alimenti, infatti, sono aspetti del servizio che vengono curati con particolare attenzione per tutelare la salute dei commensali.

Pasto sostitutivo

È previsto un “pasto sostitutivo”, da utilizzarsi per situazioni di emergenza o in caso di necessità (per esempio sciopero del personale, calamità naturali,...).

Dietista

Fornisce un supporto professionale e specialistico alle attività produttive, tecnologiche e gestionali dei servizi di ristorazione. I principali compiti di una dietista Serenissima Ristorazione sono: interventi per verificare: le condizioni igieniche, strutturali ed ambientali, il rispetto delle norme igieniche eventualmente previste dal capitolato, la qualità delle derrate alimentari impiegate (igienica, merceologica, funzionale, organolettica), le modalità di lavorazione, la cottura dei cibi in relazione al capitolato, alla normativa vigente ed alle esigenze specifiche del servizio, la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti al menù settimanale in vigore, le modalità del servizio, il grado di accettazione dei pasti da parte dell'utenza; predispone le diete speciali interventi per discutere i miglioramenti al servizio.

La qualità promessa

Gli obiettivi di qualità, che abbiamo definito con gli “standard” possono variare di anno in anno in “valore” e in “tipo” per le iniziative di miglioramento che continuiamo ad intraprendere. Nella presente carta dei servizi, vengono definiti gli standard di partenza del servizio: in caso di variazioni, gli stessi vengono tempestivamente aggiornati e inviati a tutti i possessori della “Carta”.

LE NOSTRE PRIORITÀ

FORMAZIONE E INFORMAZIONE

- Formazione costante ed aggiornamento del personale di servizio.
- Promozione del lavoro femminile.
- Monitoraggio costante del livello di soddisfazione del servizio.
- Interventi di educazione alimentare insieme ai ragazzi, ai genitori e agli insegnanti. Informazione sulle problematiche derivanti da un'alimentazione non corretta, in collaborazione con professionisti psicoterapeuti.

AMBIENTE E QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME

- Rispetto dell'ambiente (uso di automezzi a metano, riciclaggio della plastica utilizzata, destinazione dei pasti non consumati ad associazioni abilitate al ritiro).
- Rispetto delle tradizioni locali e delle differenze etnico/religiose.
- Menù studiati ad hoc per utenti affetti da patologie alimentari.
- Monitoraggio costante della qualità delle materie prime.

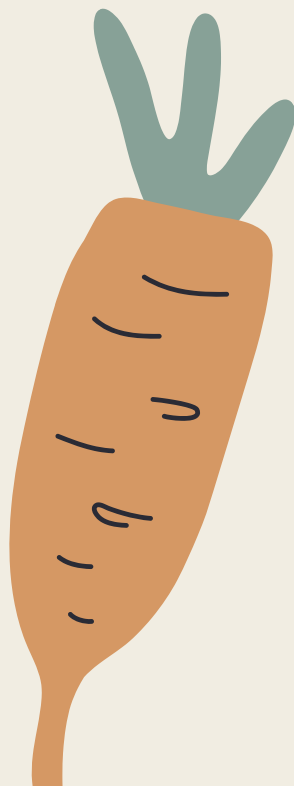
VALUTAZIONE DEL SERVIZIO

La soddisfazione dell'utente

La "Soddisfazione dell'Utente", può essere definita come il rapporto tra la qualità percepita e la qualità attesa. Per effettuare le "rilevazioni" della soddisfazione degli Utenti, utilizziamo appositi questionari.

Quali caratteristiche ha il pasto che ho consumato a scuola?

Quali sono le caratteristiche che il pasto a scuola deve avere per me?



SERENISSIMA PER LE SCUOLE

Operiamo da anni in questo settore e sappiamo che la salute e una crescita corretta si basano su un'**alimentazione equilibrata e varia**. Per questo il **nostro team di dietisti** pianifica il **programma alimentare** per l'intero anno scolastico, creando diete mirate per le intolleranze alimentari (es. al lattosio) o allergie (es. alle proteine del latte o alle uova). Coinvolgiamo i bambini nell'**educazione al gusto** tramite il riconoscimento di sapori e colori dei cibi.

LA SANA E CORRETTA ALIMENTAZIONE

Vi sono prove sempre più evidenti che un'alimentazione sana ed equilibrata, migliora anche la capacità di concentrazione ed apprendimento. La **FAO** e l'**OMS** hanno emanato direttive che raccomandano che l'apporto di grassi non deve essere superiore al 30% dell'apporto calorico giornaliero. Noi di **Serenissima Ristorazione** elaboriamo **progetti di educazione alimentare** con il coinvolgimento di alunni, genitori ed insegnanti, ponendo particolare attenzione anche agli aspetti sociali e psicologici che tendono ad influenzare le scelte alimentari. Cerchiamo di mettere in risalto i comportamenti scorretti dovuti essenzialmente ad una scarsa informazione.

Il menù equilibrato

Strutturiamo il menù scolastico a partire da un modello base articolato in **4 settimane** ad andamento stagionale; le varie pietanze vengono sviluppate sulla base dei fondamenti nutrizionali ma anche della percezione delle singole qualità del gusto ed in linea con la **dieta mediterranea**, caratterizzata essenzialmente da un'abbondanza di alimenti di origine vegetale quali: i cereali, la verdura, la frutta, i legumi e l'olio extra vergine di oliva. Nella stesura del menù teniamo in considerazione le caratteristiche merceologiche delle materie prime, in particolare attraverso la scelta di carne e pesce, ricchi in acidi grassi polinsaturi, come omega 3 e fosforo. Nel gruppo dei carboidrati complessi, oltre al frumento, proponiamo vari tipi di cereali come: riso, farro, orzo, mais, tipici dell'area mediterranea. A scuola i bambini imparano a stare a tavola, a mangiare ciò che hanno nel piatto senza sprechi e ad apprezzare sapori nuovi a volte inconsueti, stimolando la curiosità verso il cibo. Attraverso il menù scolastico cerchiamo inoltre di favorire la **conoscenza delle tradizioni alimentari e dei prodotti tipici locali**.

LA NUOVA PIRAMIDE ALIMENTARE

Fonte: INRAN (Istituto Nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione)



I GRUPPI DI ALIMENTI

Gli alimenti vengono suddivisi in **7 gruppi nutrizionali ognuno dei quali apporta specifici nutrienti**. È importante che almeno un alimento di ciascun gruppo sia presente nella dieta quotidiana.

Gruppo 1

CARNI, PESCE, UOVA

Proteine di elevato valore biologico, alcune vitamine del gruppo B, grassi

Gruppo 2

LATTE E DERIVATI

Proteine di elevato valore biologico, calcio, fosforo, alcune vitamine del gruppo B, grassi

Gruppo 3

CEREALI E PATATE

Carboidrati, proteine di medio valore biologico, alcune vitamine del gruppo B

Gruppo 4

LEGUMI

Proteine di medio valore biologico, ferro, alcune vitamine del gruppo B, carboidrati, fibra

Gruppo 5

GRASSI DA CONDIMENTO

Grassi, acidi grassi essenziali, vitamine liposolubili

Gruppo 6

ORTAGGI

Vitamina A ed altre vitamine, minerali, fibra, acqua, zucchero

Gruppo 7

FRUTTA FRESCA

Vitamina C ed altre vitamine, minerali, fibra, acqua e zucchero

LA GIORNATA ALIMENTARE DEL BIMBO

Nei primi anni di vita del bambino si verificano fenomeni di crescita e di maturazione che condizionano i fabbisogni nutrizionali; eventuali difetti nutrizionali, eccessi e/o squilibri alimentari possono condizionare in maniera negativa non solo il benessere attuale, ma anche la salute futura dei bimbi. Gli esperti alimentari raccomandano di suddividere la giornata alimentare del bambino in 4-5 pasti, e suggeriscono la ripartizione calorica di seguito indicata:

Colazione	15%
Merenda del mattino	5 - 10%
Pranzo	35 - 40%
Merenda pomeridiana	5 - 10%
Cena	35%

Il fabbisogno in calorie e nutrienti è specifico per fasce di età dei bambini; in particolare, una distribuzione appropriata dei macronutrienti dovrebbe prevedere la seguente ripartizione:

da 1 a 9 anni PROTEINE	7 - 8%
13 - 18 anni PROTEINE GRASSI	fino al 12% non superiori al 30% (di cui saturi non superiori al 10%)
ZUCCHERI	55 - 60% (di cui semplici non superiori al 10%)

L'alimentazione scolastica deve **integrarsi** in maniera equilibrata con quella seguita a casa, sia in termini di apporto energetico sia relativamente ai singoli principi nutritivi.

IL PORTALE DI COMUNICAZIONE

Nella sezione dedicata alla Ristorazione Scolastica del nostro sito internet **www.grupposerenissima.it**, i genitori e gli altri utenti possono trovare informazioni utili e aggiornate che riguardano il servizio erogato in ciascun Comune, come ad esempio il menù del giorno, i consigli alimentari delle nostre dietiste e i link ai principali siti istituzionali che trattano il tema del benessere alimentare.

IL BUONO, SANO E SICURO

L'APPROCCIO DI SERENISSIMA RISTORAZIONE



Il concetto di un servizio di ristorazione che sia al contempo **BUONO, SANO** e **SICURO** rappresenta un pilastro fondamentale per chi desidera non solo **nutrire**, ma anche **educare** e **tutelare** la **salute** degli utenti.

Nel contesto attuale, dove la consapevolezza alimentare e la sicurezza sono al centro delle preoccupazioni degli utenti finali e non solo, Serenissima Ristorazione si pone l'obiettivo di erogare un servizio in cui la ristorazione non sia solo un pasto che si assapora, ma un'esperienza che si vive in modo consapevole e sicuro. Il tutto si traduce nel progetto **"Buono, Sano e Sicuro"**.

Buono

La **qualità sensoriale** dei pasti è un aspetto che non viene trascurato, anche grazie all'adozione di specifici accorgimenti organizzativi e tecnologici. Serenissima si impegna a fornire pasti che non solo sono piacevoli al palato, ma che sono anche preparati utilizzando **ingredienti freschi e di stagione**, selezionati con cura per garantire il massimo del gusto. La varietà dei menu proposti assicura che ogni studente possa godere di un'esperienza culinaria arricchente e mai monotona. Le preparazioni sono studiate per mantenere e esaltare le qualità organolettiche degli alimenti, attraverso tecniche di cottura avanzate e l'utilizzo di **attrezzature all'avanguardia**.

Sano

Il servizio di ristorazione di Serenissima è progettato per supportare uno stile di vita sano e attivo. Ogni **pasto** è **bilanciato** per fornire le **giuste quantità di macro e micronutrienti**, necessari per soddisfare le esigenze energetiche e nutrizionali degli studenti. L'educazione alimentare è un altro pilastro: attraverso le attività proposte, gli studenti ed i genitori imparano l'importanza di una dieta equilibrata e vengono incoraggiati a fare scelte alimentari consapevoli. Questo è supportato dal **protocollo NACCP**, che assicura che ogni alimento mantenga le proprie specifiche nutrizionali essenziali, ed orientato alla sostenibilità ambientale, economica e sociale, in ottemperanza agli **obiettivi dell'Agenda 2030**.

Sicuro

La sicurezza è una priorità assoluta. Ogni fase del processo di produzione è monitorata attentamente per garantire la massima sicurezza igienico-microbiologica. Il **protocollo HACCP** è scrupolosamente seguito per prevenire qualsiasi rischio di contaminazione, mentre le **moderne tecnologie informatiche integrate** permettono un controllo accurato e costante su tutti i processi. Inoltre, la sicurezza alimentare non si limita alla prevenzione di rischi, ma include anche la tracciabilità completa del pasto e la garanzia di **food security**.



C.A.M. CRITERI PREMIANTI

Pane prodotto con farine biologiche di origine e lavorazione interamente italiana per tutta la durata dell'appalto

Serenissima Ristorazione si impegna a fornire pane prodotto con farine biologiche di origine e lavorazione interamente italiana per tutta la durata dell'appalto.

Pasta di semola di g.d. sia per asciutti che in brodo prodotte con farine biologiche di origine e lavorazione interamente italiana

Serenissima Ristorazione si impegna a fornire pasta di semola di g.d. sia per asciutti che in brodo prodotte con farine biologiche di origine e lavorazione interamente italiana.

Frutta Bio 100%

Serenissima Ristorazione si impegna a fornire pasta di semola di g.d. sia per asciutti che in brodo prodotte con farine biologiche di origine e lavorazione interamente italiana.

Ortaggi freschi e gelo Bio 100%

Serenissima Ristorazione si impegna a fornire Frutta Bio 100%

Legumi secchi e gelo, cereali in granella, farine, riso, ecc Bio 100%

Serenissima Ristorazione si impegna a fornire legumi secchi e gelo, cereali in granella, farine, riso, ecc Bio 100%

Carne bovina Bio 100%

Serenissima Ristorazione si impegna a fornire carne bovina Bio 100%

Carne suina Bio 100%

Serenissima Ristorazione si impegna a fornire carne suina Bio 100%

Carne avicola Bio 100%

Serenissima Ristorazione si impegna a fornire carne avicola Bio 100%

Salumi e formaggi Bio 100%

Serenissima Ristorazione si impegna a fornire salumi e formaggi Bio 100%

Olio evo Bio Bio 100%

Serenissima Ristorazione si impegna a fornire olio evo Bio Bio 100%

Pelati e polpa Bio Bio 100%

Serenissima Ristorazione si impegna a fornire pelati e polpa Bio Bio 100%

Salumi e formaggi DOP, IGP, STG, ecc.

Serenissima Ristorazione si impegna a fornire i seguenti salumi e formaggi

GREEN PROCUREMENT

Ci sono tanti modi per rispettare l'ambiente e, tra questi, possiamo applicarne molti al nostro settore: **consumare meno energia, produrre meno rifiuti** o ridurre il volume per diminuire il numero di trasporti alla discarica o all'impianto di riciclaggio, contribuire alla raccolta differenziata, ridurre o eliminare le emissioni gassose, utilizzare meno materie prime e **più materie riciclate**, consumare **meno acqua**, riciclare o proporre servizi che siano il frutto di processi produttivi più rispettosi per l'ambiente.



L'IMPEGNO PER L'AMBIENTE

Serenissima Ristorazione ha sviluppato un progetto di sostenibilità, "Azienda 2030", per offrire un servizio di ristorazione scolastica a basso impatto ambientale, conforme ai CAM DM 65 del 10 marzo 2020 e al Capitolato Speciale di Gara.

La società, certificata secondo le norme ISO/TS 14067, ISO 14040:2006, e 14044:2006 per il Life Cycle Assessment (LCA), monitora e riduce l'impronta di carbonio in tutte le fasi del processo produttivo, dalla selezione dei fornitori alla distribuzione dei pasti. Inoltre, con la Dichiarazione EMAS (IT-002045), Serenissima valuta e migliora costantemente le proprie prestazioni ambientali, comunicando i risultati al pubblico.

Il progetto supporta l'iniziativa INDIRE "Scuola2030", promuovendo la cultura della sostenibilità nelle scuole e contribuendo agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs). Serenissima adotta azioni specifiche per vari SDGs, tra cui la riduzione degli sprechi alimentari (SDG 2), la sicurezza alimentare (SDG 3), la formazione professionale (SDG 4), il lavoro dignitoso (SDGs 8 e 10), il consumo responsabile (SDGs 12 e 13), e la tutela della biodiversità (SDGs 14 e 15).

CONSUMARE MENO ENERGIA

Acquistiamo prodotti ad alta efficienza energetica ed idrica verificandone i consumi sulle schede tecniche di prodotto. Poniamo attenzione alla coibentazione della macchina (forno, lavastoviglie etc.) in modo da evitare dispersioni termiche e migliorare l'efficienza energetica. Controlliamo periodicamente la tenuta delle guarnizioni di frigoriferi e celle e pulire periodicamente i filtri dei loro motori o delle unità esterne. Nelle nostre cucine abbiamo installato rubinetteria con riduttori di flusso in modo da ridurre lo spreco di acqua.

RIDUZIONE DEI RIFIUTI

La ristorazione produce ingenti quantità di rifiuto soprattutto organico e di imballaggio: formiamo il nostro personale ad una corretta ed efficiente differenziata per ottenere sostanziali vantaggi ecologici. Vogliamo aiutare anche gli alunni a effettuare una corretta raccolta differenziata fornendo dei bidoni appositi.

Ricordiamo che il collocamento del rifiuto organico nell'indifferenziato provoca, per fermentazione, un'emissione dannosa quanto l'anidride carbonica. Utilizziamo pattumiere differenziate in base al tipo di rifiuto. Abbiamo attrezzato molte nostre cucine con il dissipatore e/o disidratatore di rifiuti nel rispetto delle normative e delle disposizioni regionali e provinciali. Abbiamo concordato con i nostri fornitori una politica di imballaggi a rendere e premiare chi usa imballaggi ridotti o meglio di materiale riciclato.

Serenissima Ristorazione nel corso degli anni ha stretto numerose collaborazioni con enti e associazioni benefiche impegnate nella raccolta e distribuzione di prodotti alimentari, coinvolgendo diverse realtà in tutto il territorio nazionale. Nei nostri centri, quando possibile, collaboriamo anche con ricoveri per animali (canili o gattili) donando loro gli avanzi dell'attività produttiva.

MIGLIORAMENTO DELLA QUALITÀ DI ARIA E ACQUA

Le immissioni inquinanti nell'aria e nell'acqua possono essere ridotte tramite scelte consapevoli che possano interrompere o ridimensionare il loro impatto negativo. L'ambiente cucina professionale ha nelle apparecchiature del freddo una forte concentrazione di responsabilità e quindi di potenzialità poiché i gas refrigeranti utilizzati nel circuito frigorifero possono rappresentare un pregiudizio per lo strato di ozono. Tra i criteri di scelta delle apparecchiature del freddo (frigoriferi, congelatori, abbattitori, vetrine, celle frigorifere etc.) abbiamo inserito la tipologia di gas refrigerante utilizzato privilegiando gli ozone friendly. Non buttiamo negli scarichi gli oli esausti, ma li gestiamo in modo differenziato. Utilizziamo detergenti con basse componenti inquinanti e con marchio Ecolabel.

CONSERVAZIONE DELLE RISORSE NATURALI

Una piena consapevolezza ecologica non si ferma al risparmio energetico e alla gestione dei rifiuti ma si spinge lungo la filiera e cerca di condizionare con piccoli comportamenti le scelte di chi lavora e si relaziona con noi. Tra i nostri fornitori scegliamo chi dimostra di avere rispetto per l'ambiente. Scegliamo prodotti e servizi delle aziende che hanno stabilimenti certificati ISO 14001 (certificazione ambientale) o che quantomeno dimostrano di seguire una policy di tipo ambientale. Prevediamo prodotti che hanno acquisito certificazioni specifiche di eco sostenibilità (EnergyStar, FSC, Ecolabel, Plastica seconda vita etc.) Lo smaltimento delle apparecchiature obsolete sono sempre realizzate da strutture adeguate alla salvaguardia ambientale.

**FASI DEL SERVIZIO
DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA**

**Acquisto
materie
prime**



**Produzione
dei pasti**



Trasporto



Distribuzione



Consumo



**MOBILITÀ
SOSTENIBILE
DELLE MERCI**

Riduzione
distanza
fornitori

Riduzione
km /pasto



**RACCOLTA
DIFFERENZIATA**

Raccolta elementi di
pasto non distribuiti

Raccolta
differenziata

Organico

Riciclabile



Raccolta elementi
di pasto

Organico

Carta
Plastica



Raccolta elementi
di pasto

Conferimento all'azienda
per lo smaltimento



Buon
Samaritano

Cibo per
animali

Compost

Riciclo

RIUTILIZZO





Serenissima Ristorazione S.p.A.

Viale della Scienza, 26 - 36100 Vicenza
Tel +39 0444 348400
Fax +39 0444 348482
C.F. e P.IVA 01617950249

grupposerenissima.it

Italian quality

