



Centri Estivi 2020

Rev. 08/06/2020

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	DAL	AL
1° SETT.	Insalata di pasta pomodoro e mozzarella	Pasta al pomodoro	Pasta al ragù di bovino	Pasta al pomodoro e ricotta	Pizza Margherita	08/06/20	12/06/20
	Fettina di pollo alla piastra	Hamburger di bovino al forno	Fontal	Bastoncini di merluzzo al forno	Prosciutto cotto	06/07/20	10/07/20
	Fagiolini all'olio	Verdura cruda	Carote all'olio	Verdura cruda	Verdura cruda	03/08/20	07/08/20
	Pane Budino	Pane Mousse di frutta	Pane Plumcake	Pane Mousse di frutta	Pane Budino		
2° SETT.	Riso alla parmigiana	Pasta al sugo di tonno	Pasta al pesto	Pasta alla pizzaiola	Pasta all'olio	15/06/20	19/06/20
	Bocconcini di pollo dorati al forno	Formaggio spalmabile	Polpette di bovino al pomodoro	Prosciutto cotto	Bastoncini di merluzzo al forno	13/07/20	17/07/20
	Patate al forno	Carote all'olio	Verdura cruda	Spinaci all'olio	Verdura cruda	10/08/20	14/08/20
	Pane Mousse di frutta	Pane Crostatina	Pane Mousse di frutta	Pane Budino	Pane Mousse di frutta		
3° SETT.	Pasta al pesto	Pasta al sugo di zucchine	Pasta al pomodoro	Insalata di riso	Pasta al ragù di bovino	22/06/20	26/06/20
	Tonno all'olio	Bocconcini di pollo al limone	Hamburger di bovino al forno	Bocconcini di pollo dorati al forno	Fontal	20/07/20	24/07/20
	Carote all'olio	Verdura cruda	Fagiolini all'olio	Verdura cruda	Pomodori in insalata	17/08/20	21/08/20
	Pane Budino	Pane Mousse di frutta	Pane Plumcake	Pane Mousse di frutta	Pane Budino		
4° SETT.	Pasta al pomodoro	Pasta al pesto	Gnocchi di patate al pomodoro	Pizza Margherita	Riso alla parmigiana	29/06/20	03/07/20
	Sovracosce di pollo al forno	Bastoncini di merluzzo al forno	Mozzarella	Prosciutto cotto	Polpette di bovino alla pizzaiola	27/07/20	31/07/20
	Patate al forno	Verdura cruda	Biete all'olio	Verdura cruda	Carote all'olio	24/08/20	28/08/20
	Pane Mousse di frutta	Pane Crostatina	Pane Mousse di frutta	Pane Budino	Pane Mousse di frutta		

I piatti potrebbero contenere materie prime surgelate/congelate all'origine.

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, USTIONI, MENTACRINI e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/07, RR/2009 e c.m.i.)

Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.



BUREAU VERITAS
Certification

CIR FOOD S. C.

Via Nobel, 19 - 42124 REGGIO EMILIA (RE)

Il dettaglio dei siti oggetto di certificazione è in allegato al presente certificato

Bureau Veritas Italia S.p.A. certifica che il sistema di gestione dell'organizzazione sopra indicata è stato valutato e giudicato conforme ai requisiti della norma di sistema di gestione seguente

ISO 9001:2015

Campo di applicazione

Progettazione ed erogazione di servizi di ristorazione in ambito aziendale, scolastico, socio-sanitario, commerciale e per altre comunità nelle attività di: produzione, confezionamento, trasporto e distribuzione di pasti in linea fresco calda e/o refrigerata supportati da sistemi di autocontrollo per la sicurezza alimentare basati su analisi HACCP; gestione bar, caffetterie e simili; produzione e distribuzione di pizza e prodotti da forno analoghi; forniture alimentari a crudo con e senza sboccaggio; consulenza tecnico organizzativa. Emissione e gestione di buoni pasto. Progettazione e ristrutturazione di immobili. Esecuzione di finiture di opere edili.

Sistema di gestione valutato secondo le prescrizioni del Regolamento Tecnico RT-05

Settore/i IAF: **28, 30, 31, 32, 35**

Data della certificazione originale:

18 giugno 1997

Data di scadenza precedente ciclo di certificazione:

17 giugno 2018

Data dell'Audit di certificazione / rinnovo:

11 maggio 2018

Data d'inizio del presente ciclo di certificazione:

13 giugno 2018

Soggetto al continuo e soddisfacente mantenimento del sistema di gestione questo certificato è valido fino al: **17 giugno 2021**

N° Certificato - Revisione: IT243221 - 3

del: **07 giugno 2019**

ANTONIA MARINI - Local Technical Manager

Indirizzo dell'organismo di certificazione:
Bureau Veritas Italia S.p.A., Viale Monza, 347 - 20126 Milano, Italia

La presente certificazione si intende riferita agli aspetti gestionali dell'impresa nel suo complesso ed è utilizzabile ai fini della qualificazione delle imprese di costruzione ai sensi dell'articolo 84 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. e Linee Guida Anac applicabili. La validità del presente certificato è consultabile sul sito www.certification.bureauveritas.it. Per informazioni puntuali e aggiornate circa eventuali variazioni intervenute nello stato della certificazione di cui al presente certificato, si prega contattare l'indirizzo e-mail registro.certificati@bureauveritas.it

ACCREDIA
UNIVERSITÀ DELLO STATO ITALIANO

SGQ N° 0094

Member of the Bureau Veritas Certification Group
Agenzia di R. 2019 per ISO 9001 Integrato Agrarità



BUREAU VERITAS
Certification

Allegato al Certificato di Conformità
N° IT243221

CIR FOOD S. C.

Via Nobel, 19 - 42124 REGGIO EMILIA (RE)

Bureau Veritas Italia S.p.A. certifica che il sistema di gestione dell'organizzazione sopra indicata è stato valutato e giudicato conforme ai requisiti della norma di sistema di gestione seguente

ISO 9001:2015

Siti oggetto di certificazione

e tutte le cucine, i centri cottura e i luoghi di somministrazione afferenti a ciascuna sede territoriale

Siti	Indirizzo	Campo di applicazione
Sede Territoriale	Via Vincenzo Lamaro, 25/A - 00173 ROMA (RM)	Progettazione ed erogazione di servizi di ristorazione in ambito aziendale, scolastico, socio-sanitario, commerciale e per altre comunità nelle attività di produzione, confezionamento, trasporto e distribuzione di pasti in linea fresco calda e/o refrigerata supportati da sistemi di autocontrollo per la sicurezza alimentare basati su analisi HACCP; gestione bar, caffetteria e simili; produzione e distribuzione di pizza e prodotti da forno analoghi; forniture alimentari a crudo con e senza stoccaggio; consulenza tecnico organizzativa. Emissione e gestione di buoni pasto. Progettazione e ristrutturazione di immobili. Esecuzione di finiture di opere edili.
Sede Territoriale	Via Pietro Chiesa, 7 - 16149 GENOVA (GE)	
Sede Territoriale	Via Elisa Morante, 71 - 41123 MODENA (MO)	
Sede Territoriale	Viale Europa - 50018 SCANDICCI (FI)	
Sede Territoriale	Piazza Olivetti, 3 - 20139 MILANO (MI)	
Sede Territoriale	Via Uruguay, 85 - 35100 PADOVA (PD)	

e tutte le cucine, i centri cottura e i luoghi di somministrazione afferenti a ciascuna sede territoriale

Emissione N. 3

del: 07 giugno 2019

ANDREA LUPPI - Local Technical Manager

Indirizzo dell'organismo di certificazione:
Bureau Veritas Italia S.p.A., Viale Monza, 347 - 20126 Milano, Italia

La presente certificazione si intende riferita agli aspetti gestionali dell'impresa nel suo complesso ed è utilizzabile ai fini della qualificazione delle imprese di costruzione ai sensi dell'articolo 34 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. e Linee Guida Anac applicabili. La validità del presente certificato è consultabile sul sito www.certification.bureauveritas.it. Per informazioni puntuali e aggiornate circa eventuali variazioni intervenute nello stato della certificazione di cui al presente certificato, si prega contattare l'indirizzo e-mail registro.certificati@bureauveritas.it

ACCREDIA
UNIVERSITY ACCREDITED

SGQ N° 01694

Modello ISO 9001:2015 - Accreditamento ISIRI - IAF
Regolamento n. 177/2002/CE - Accreditamento Organismo