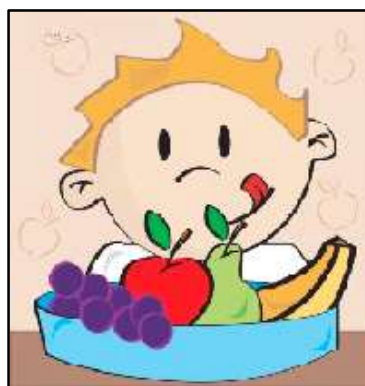


## UN SERVIZIO SU MISURA

La **Scuola** è uno strumento insostituibile di socializzazione, anche alimentare. Non solo vi si assume cibo in diverse occasioni: merenda, mensa, festicciole, ecc., ma vi si può cominciare a prendere interesse per la cultura del cibo.

**Nutrirsi** è dare al corpo la quantità di sostanze nutrienti di cui esso ha bisogno; **sedersi a tavola** significa invece mettersi in relazione, attraverso un complesso linguaggio che implica l'uso, consapevole o meno, di diversi codici comunicativi, con altre persone raccolte attorno allo stesso centro, costituito dal cibo. Da qui la necessità di insegnare ai bambini a mangiare correttamente, ma allo stesso tempo di gratificarli, prestando grande attenzione ai loro gusti, agli aspetti emotivi e sensoriali coinvolti nel pasto.

**PAMIR SRL**, forte di un'esperienza maturata sul campo attraverso gli anni, potendo contare su un'organizzazione solida ed efficiente, si offre come collaboratore sicuro e specializzato.



## SCUOLA MATERNA DI GANDINO & PAMIR SRL



CERTIFICATO N. 9190.PAM1  
Sistema di Gestione per la  
Qualità  
ISO 9001:2015

**PAMIR SRL**  
Via G. Garibaldi, 14/16  
24066 Pedrengo (Bg)  
Tel. 035/668001  
e-mail [info@pamir.bg.it](mailto:info@pamir.bg.it)  
[www.pamir.bg.it](http://www.pamir.bg.it)

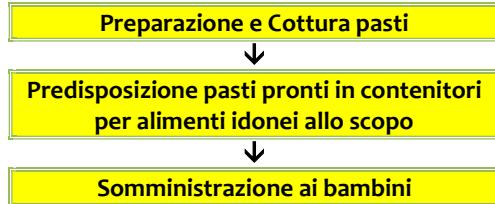
### PAMIR SRL:

Direzione Generale: Sig. Fabio Cantoni  
Resp. Sistema Gestione Qualità: Sig.ra Emanuela  
Resp. Qualità Alimentare: Dott.ssa Paola  
Dietista: Dott.ssa Michela  
Resp. Operativo Delegato (Cuoca): Sig.ra Laura





- La **preparazione dei pasti** avviene mediante la collaborazione da parte di personale **PAMIR SRL** presso la cucina di Gandino (BG).



- Per espletare le funzioni richieste dal servizio di ristorazione viene utilizzato **personale professionalmente adeguato** e fornito di tutto il materiale (idonea divisa, copricapo, ecc.) necessario al rispetto dei requisiti igienici e di sicurezza previsti dalla normativa vigente.



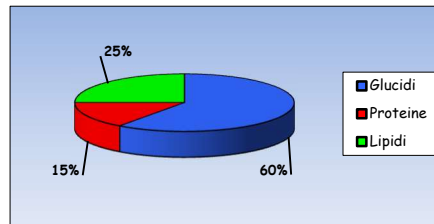
- L'approvvigionamento delle derrate alimentari avviene attraverso **fornitori attentamente selezionati e qualificati**.

- In tutte le fasi che costituiscono il processo produttivo vengono individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza alimentare, avvalendosi dei principi su cui è basato il metodo **HACCP**, come stabilito dal **Regolamento CE 852/2004**.

- La predisposizione dei **Menù** per la Scuola Materna di Gandino segue le indicazioni fornite dal Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria - **ATS DI BERGAMO - U.O.S. Igiene della Nutrizione**.



- Per gli utenti **intolleranti/allergici** o che presentano esigenze dietetiche particolari si effettua la preparazione di diete speciali, seguendo le indicazioni fornite dall'ATS di Bergamo.
- L'iter di richiesta diete speciali deve avvenire secondo quanto stabilito dal **"Protocollo operativo per diete speciali"** dell'ATS di competenza.
- Per un'**Alimentazione equilibrata** l'energia introdotta giornalmente dovrebbe derivare da:



- Una dieta equilibrata deve inoltre garantire un adeguato apporto di **Sali Minerali, Vitamine ed Acqua**. La **preparazione dei pasti per bimbi 0/3 limita notevolmente l'utilizzo di sale**.



- Schema orientativo di ripartizione percentuale dell'apporto totale giornaliero di **Energia**:



Prima colazione	15 %
Spuntino a metà mattina	5 %
Pranzo	40%
Spuntino a metà pomeriggio	5-10%
Cena	30-35%

- La gestione di una cucina scolastica è la risultante di una serie di fattori fondamentali: la preparazione del personale, la scelta delle derrate alimentari e dei menù, la presentazione dei cibi, l'igiene e la cura dell'ambiente, l'attenzione massima al cliente, tutti fattori chiave di cui **PAMIR SRL** detiene il controllo.

- **PAMIR SRL** è un'azienda che dal 1996 opera nei settori:
  - Preparazione, cottura e distribuzione di pasti caldi e freddi per mense scolastiche e aziendali, enti privati e pubblici.
  - Gestione mense presso le sedi dei clienti quali self-service aziendali, alberghi, comunità, scuole, ospedali, case di riposo.

**Dal 2004 la PAMIR srl ha ottenuto la Certificazione Qualità in conformità alla norma ISO 9001. Ad oggi è in vigore l'ultima versione ISO 9001:2015.**

- La **soddisfazione del Cliente** è il primo obiettivo che **PAMIR SRL** ha deciso di perseguire con serietà e con fermezza attraverso il miglioramento continuo delle proprie prestazioni nel rispetto di requisiti cogenti e volontari.
- Ogni anno **PAMIR SRL** si propone di valutare e, ove possibile, migliorare i propri processi aziendali al fine di aumentare la soddisfazione della propria clientela, nella certezza che ciò possa garantire sia una continua crescita della Società sia un costante appagamento delle attese dei propri collaboratori.
- Nell'ambito dei programmi di espansione intrapresi negli ultimi anni, **PAMIR SRL** aspira ad allargare la propria clientela fornendo migliore qualità e competitività.

