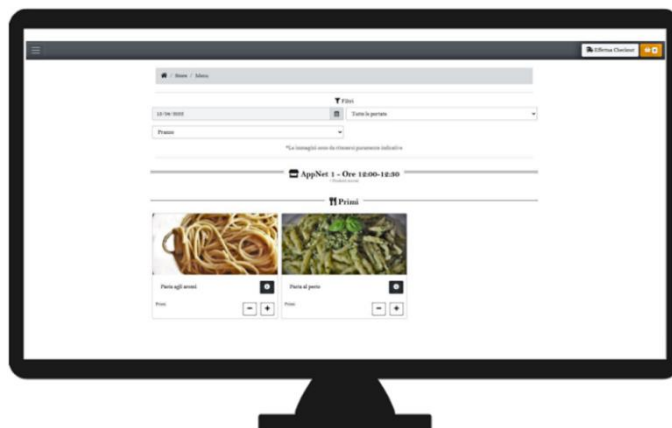
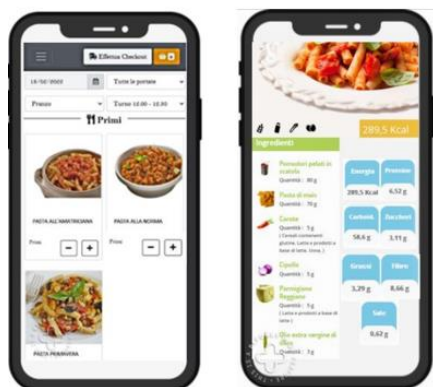


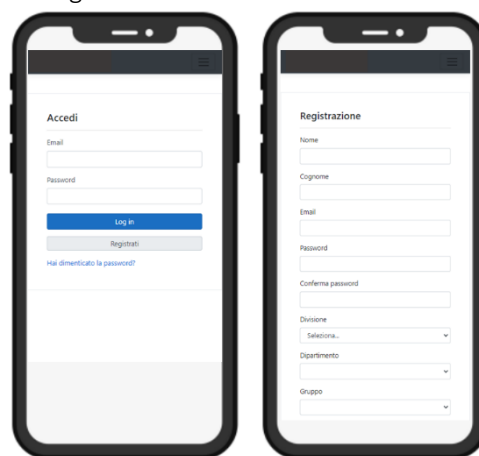
EASY LUNCH 5.0

ACCESSO AL SISTEMA - Per accedere portale, completamente responsive, è possibile utilizzare qualsiasi dispositivo connesso a Internet, senza la necessità di effettuare alcun tipo di installazione. Sarà pertanto sufficiente disporre di un dispositivo connesso a Internet e utilizzare le apposite credenziali di accesso. Il sistema consente in autonomia il cambio password, così da essere compliance alle norme GDPR e la possibilità di recuperarla autonomamente qualora questa risulti dimenticata.



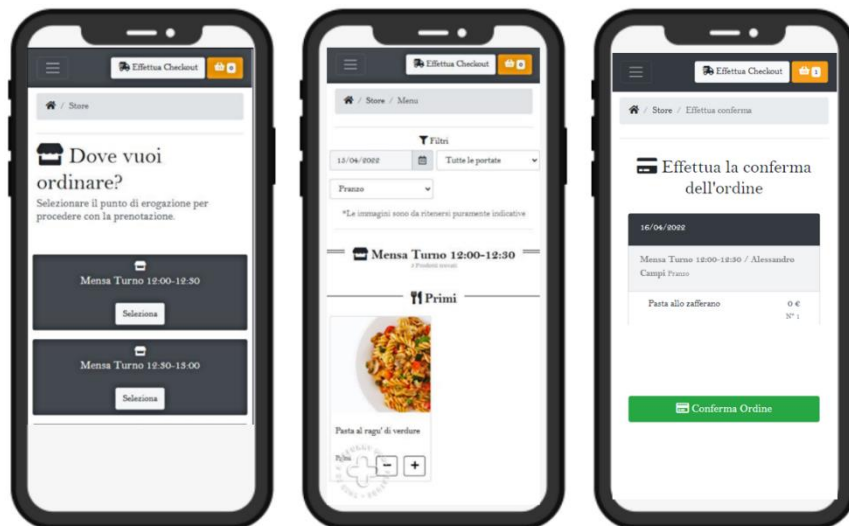
CENSIMENTO DELLE UTENZE - Sarà possibile profilare le utenze con la seguente modalità:

- **Auto-iscrizione** direttamente tramite il portale web



<https://comuniciamo.itcloudweb.com/LiceoArtisticoLecco/>, compilando l'apposita sezione; con la funzionalità auto-iscrizione verrà impostato un dominio mail di controllo, la sedi e la classi dell'istituto comprensivo, la dieta (per chi necessità di dieta sanitaria verrà poi richiesta via mail la certificazione medica)

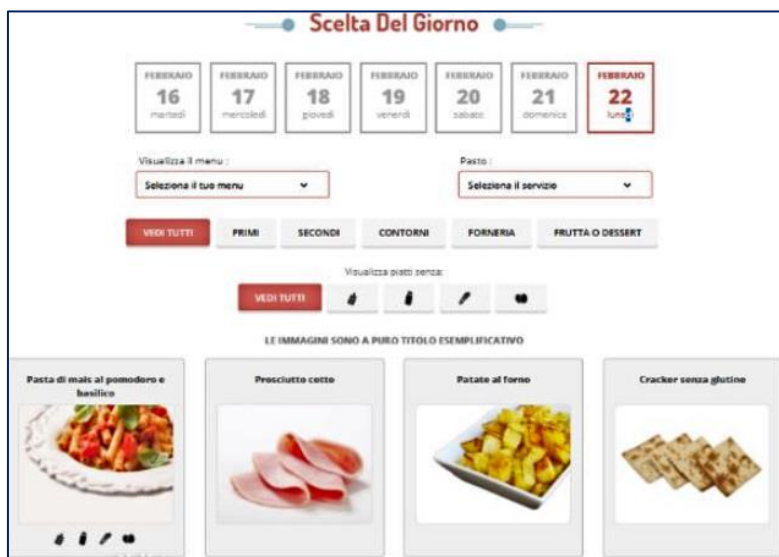
PRENOTAZIONE – Per effettuare la prenotazione sarà sufficiente selezionare il punto di erogazione (mensa, bar, ecc) e scegliere i piatti da consumare.



L'iter di prenotazione è un passaggio semplice e veloce, che richiede circa 20 secondi e consente allo studente di prenotare sia per il giorno attuale sia per i giorni futuri visionando i piatti suddivisi a livello grafico per le varie portate e i vari servizi.

Menù - Durante la fase di prenotazione, gli studenti e il personale preposto potranno consultare un numero elevato di informazioni volte a garantire una prenotazione consapevole in ottica di sana nutrizione ed educazione alimentare:

- **Il menù del giorno:** gli studenti e il personale preposto avranno la possibilità di visionare i menù del giorno attuale e delle giornate successive. Per agevolare il dipendente e ridurre al minimo i tempi di prenotazione, sarà possibile utilizzare dei filtri per ottenere solamente i piatti attinenti ai filtri selezionati. Sottolineiamo che il dipendente avrà visibilità solo sul menù associato alla sua dieta, così da ridurre il rischio di prenotazioni errate.



- **I piatti:** sarà possibile accedere alla scheda del piatto semplicemente cliccando sull'immagine del piatto selezionato per visionare: la foto del piatto, gli ingredienti e le relative grammature, gli allergeni, le Kcal, la quantità netta a crudo e la ricetta di preparazione. Tutte queste informazioni agevoleranno lo studente e il personale preposto durante la fase di prenotazione, consentendogli di avere piena consapevolezza sui piatti proposti.

Ingredienti

- Pomodori pelati in scatola**
Quantità: 80 g
- Pasta di mais**
Quantità: 70 g
- Carote**
Quantità: 5 g
(Cereali contenenti glutine, Latte e prodotti a base di latte, Uova,)
- Cipolla**
Quantità: 5 g
- Parmigiano Reggiano**
Quantità: 5 g
(Latte e prodotti a base di latte)
- Olio extra vergine di oliva**
Quantità: 3 g
- Sedano**
Quantità: 2 g
(Sedano)
- Salé da cucina**
Quantità: 0,5 g

Quantità netta a crudo
Quantità: 170,5 g

Allergeni

- Cereali contenenti glutine**
- Latte e prodotti a base di latte**
- Sedano**
- Uova**

Stampa Ricetta

289,5 Kcal

La Ricetta
Pasta di mais al pomodoro e basilico

Valori Nutrizionali		
	per 100 g	per porzione
✓ Valore Energetico	169,79 Kcal 96,35 KJ	289,5 Kcal 164,28 KJ
✓ Proteine	3,82 g	6,52 g
✓ Carboidrati di cui Zuccheri	34,37 g 1,82 g	58,6 g 3,11 g
✓ Grassi di cui Saturi	1,93 g 0,12 g	3,29 g 0,2 g
✓ Fibre	5,08 g	8,66 g
✓ Sale	0,36 g	0,62 g

Fonte: LARN, INRAN

Dichiarazione Nutrizionale

Energia	Proteine	Carboid.	Zuccheri	Grassi	Saturi	Fibre
289,5 Kcal	6,52 g	58,6 g	3,11 g	3,29 g	0,2 g	8,66 g
Sale	0,62 g					

- Gli ingredienti:** per ogni piatto sarà possibile visionare una schermata di dettaglio per ogni singolo ingrediente: la foto dell'ingrediente, la descrizione dell'ingrediente, i valori nutrizionali dell'ingrediente, la provenienza dell'ingrediente (per esempio se è KM0), la sigla identificativa (DOP, IGP), la scheda prodotto dell'ingrediente (con la possibilità di scaricare il file pdf).



BLOCCHI ORARI – sul sistema saranno configurati dei blocchi orari entro i quali è necessario effettuare le prenotazioni, ovvero le ore 10.30 del giorno precedente, e le eventuali disdette per consentire al centro di cottura la ricezione di tutti i dati in orari congrui allo svolgimento delle proprie attività, ovvero le ore 8.30 del giorno stesso.

PAGAMENTI – concluso l'iter di prenotazione, il sistema consentirà di gestire i pagamenti con un doppio canale:

- Pagamento tramite carta di credito:** il sistema consente di effettuare i pagamenti con la propria carta di credito tramite un POS virtuale.

- **Pagamenti tramite borsellino virtuale:** gli studenti e il personale preposto avrà a disposizione un proprio borsellino elettronico, ricaricabile tramite carta di credito, utilizzabile per effettuare i pagamenti sul nostro portale.