

camst:
ristorazione Scolastica



*Più di
una ricetta,
un modo
per crescere*

RISTORAZIONE

SCOLASTICA

Spett.le

ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE
Piazza Roma, n. 1
12040 GOVONE CN

Alla Cortese Attenzione
Dirigente Scolastico Sig.ra Gabriella Benzi

Torino,
16/06/2021

OGGETTO: Richiesta preventivo affidamento servizio mensa per gli alunni partecipanti al modulo 1 PON "Laboratorio dei linguaggi"

Protocollo nr.
406_2021_CO

Facendo seguito alla Vs. prot. n. 0003805 del 15/06/2021, con la presente abbiamo il piacere di trasmetterVi la nostra migliore offerta per il servizio di ristorazione da Voi richiesto.

Qualora intendiate accettare la nostra offerta, vi preghiamo di restituirla siglata in ogni pagina dal Vs Legale Rappresentante che dovrà firmare per esteso la Scheda Cliente, previa compilazione in ogni sua parte. L'offerta così accettata costituirà disciplina contrattuale tra le parti.

Rimanendo a disposizione per ogni eventuale ulteriore chiarimento, l'occasione ci è gradita per porgerVi

Cordiali Saluti

CAMST Soc. Coop. a r. l.
Sales Account
Laura Petrosino

DATI DEL CLIENTE E MODALITA' DELLA FORNITURA

SEDE DELLA FORNITURA

I pasti saranno consegnati presso il plesso scolastico di Govone.
Resterà a Vostro carico l'onere per l'ottenimento delle autorizzazioni necessarie allo svolgimento del servizio.

PRESENZE GIORNALIERE

La presente offerta è stata elaborata su un numero di 20 bambini al giorno, per 5 giorni dal lunedì al venerdì.



GIORNI ED ORARI DEL SERVIZIO

Il servizio sarà erogato da Lunedì 21 a Venerdì 25 giugno p.v.

MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI:

- **LEGAME FRESCO-CALDO**

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO DEI PASTI:

- **MONOPORZIONE**

COMPOSIZIONE DEL PASTO

Ogni pasto sarà composto da:



- PRIMO
- SECONDO
- CONTORNO
- PANE
- FRUTTA/DESSERT
- ACQUA 0,5 LT.

LA VOSTRA CUCINA DI RIFERIMENTO

DESCRIZIONE CUCINA



La produzione dei pasti avverrà presso il Centro Cottura di Asti - Strada Valmanera, 156, autorizzato alla produzione e alla veicolazione dei pasti per utenti esterni.

LA GESTIONE DEGLI ORDINI E IL VOSTRO RIFERIMENTO

Al fine di garantire una efficace organizzazione, Vi consigliamo di effettuare le ordinazioni il giorno antecedente il consumo (entro le ore 9.30) alla nostra cucina centralizzata, eventuali variazioni potranno essere effettuate la mattina stessa del consumo entro E NON OLTRE le ore 9:00.



La prenotazione potrà essere effettuata:

- telefonando al n.0141/273636
- inviando un fax al n.0141/470701
- inviando una mail all'indirizzo loc4172@camst.it

I referenti Camst per il Vostro servizio sono:

- Responsabile di Locale: Maco Ricci cell: 340/5931857
- Assistente di produzione: Laura Barzon cell: 348/0407910



MODALITA' DI APPROVVIGIONAMENTO

Ci occupiamo direttamente di tutto il processo selezione e approvvigionamento delle derrate e dei prodotti da utilizzare nelle cucine da noi gestite per **garantire la massima qualità e la massima sicurezza alimentare**.

Tutte le fasi della selezione dei fornitori sono eseguite dai professionisti Camst che mettono in campo la loro professionalità ed esperienza per garantirvi sicurezza e qualità dei prodotti:

SCHEMA DEL MODELLO DI APPROVVIGIONAMENTO



DESCRIZIONE DELLE MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI :

LEGAME FRESCO-CALDO

La preparazione dei pasti avverrà la mattina stessa del consumo, il sistema utilizzato per la produzione è quello definito in "LEGAME FRESCO-CALDO".

Le pietanze cotte e/o fredde verranno immediatamente confezionate e mantenute ad una temperatura $>+60^{\circ}\text{C}/+65^{\circ}\text{C}$ per i prodotti caldi e $+4^{\circ}\text{C}/+10^{\circ}\text{C}$ per i piatti freddi. In queste condizioni la proliferazione batterica viene praticamente arrestata ed il cibo può essere trasportato in condizioni igieniche perfette, mantenuto a temperature tali da garantire la sicurezza igienica fino al momento del consumo.

Le pietanze dovranno continuare ad essere mantenute ad una temperatura tra $+60^{\circ}\text{C}/+65^{\circ}\text{C}$ per i prodotti caldi e $+4^{\circ}\text{C}/+10^{\circ}\text{C}$ per i piatti freddi fino al momento del consumo che dovrà avvenire durante il pasto a ridosso della consegna.

FOCUS DIETE SPECIALI

In caso di richiesta di Diete Speciali, per esigenze di tipo Medico e/o Etico-Religioso, le nostre Dietiste redigeranno dei Menù Alternativi, prestando il massimo della cura sia nell'escludere gli alimenti vietati ma anche nel bilanciamento dell'equilibrio nutrizionale degli stessi cercando di mantenere il menù più simile a quello convenzionale.

DESCRIZIONE MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO DEI PASTI:



Il confezionamento avverrà in vaschette MONOPORZIONE che verranno debitamente sigillate e provviste di apposita etichetta indicante il contenuto del piatto. Si vuole sottolineare che le scelte da noi effettuate risultano compatibili con la nostra filosofia di riduzione degli imballaggi e dei rifiuti:

- MONOPORZIONI PASTI "COMUNI" CALDI

Le vaschette monoporzione, realizzate in polipropilene resistente e atossico per alimenti, adatte anche ad essere utilizzate per il riscaldamento a microonde. A completamento di quanto sopra le vaschette verranno sigillate con apposito film sigillante. Adatte ad essere utilizzate per il riscaldamento a microonde.



CONTENITORE UTILIZZATO PER IL TRASPORTO

I pasti confezionati in monoporzione saranno collocati all'interno dei contenitori in polipropilene espanso (PPE).

Le pietanze fredde confezionate saranno collocate negli stessi contenitori in PPE con l'ausilio di piastre eutettiche per il mantenimento del freddo.



CONSEGNA

Il trasporto dei pasti sarà a carico CAMST e verrà realizzato con appositi mezzi coibentati a norma delle vigenti disposizioni sanitarie in materia.

LA PROPOSTA GASTRONOMICA E LA TABELLA DIETETICA

LA PROPOSTA GASTRONOMICA

I menù verranno elaborati sulla base delle linee guida nazionali per la ristorazione scolastica che prevedono:

- **Caratteristiche merceologiche degli alimenti;**
- **Fabbisogno calorico e dei nutrienti suddiviso per fasce di età, eventuali patologie e/o esigenze alimentari;**
- **Indicazioni generali per la compilazione di menù adeguati alla ristorazione scolastica**
- **Tabelle di stagionalità di frutta e verdura;**



In particolare per il Vostro servizio verrà utilizzato il menù attualmente in essere per il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Asti.

CONDIZIONI ECONOMICHE

PREZZO PER OGNI PASTO EROGATO:

Il corrispettivo del servizio, formulato tenendo conto delle caratteristiche e delle modalità suesposte, è il seguente:

prezzo/pasto € 7,00 IVA a norma di legge inclusa

Il prezzo/pasto si intende comprensivo dei condimenti (olio, aceto e sale) e degli accessori materiale a perdere (posate, tovaglioli, tovaglietta etc.)



Si precisa che nel rispetto delle normative per il contenimento del contagio da covid-19, resta in capo al cliente:

- **la somministrazione dei pasti presso il refettorio della Scuola di Govone**
- **la preparazione dei tavoli ed il riordino**
- **pulizia del locale a refezione**

MODALITÀ DI FATTURAZIONE E PAGAMENTO

Verrà emessa fattura riepilogativa mensile utilizzando i dati indicati nella Scheda Cliente. Il pagamento potrà avvenire a mezzo Ri.Ba. con addebito spese incasso (€ 2 su ciascuna fattura) o bonifico bancario a 30 gg. decorrenti dall'ultimo giorno del mese solare in cui i servizi sono svolti e cui fa riferimento la fattura mensile.

In caso di ritardo nei pagamenti, a partire dal giorno successivo alla scadenza della fattura, decorreranno gli interessi moratori stabiliti dal Decreto Legislativo 9 ottobre 2002, n. 231.



DECORRENZA E VALIDITÀ DEL CONTRATTO



Il servizio avrà decorrenza dal 21 giugno fino al 25 giugno 2021 compreso.

ASSICURAZIONE

Camst terrà sollevata l'Azienda Cliente da ogni responsabilità per causa dipendente dal servizio assunto. A tal fine Camst ha stipulato una "Polizza Assicurativa R.C.T." con primaria compagnia nazionale.



INFORMATIVA PRIVACY



Ai sensi e per gli effetti di quanto disposto dal Regolamento EU 679/2016, con la sottoscrizione del presente contratto le Parti si danno atto che i dati personali forniti vengono trattati per l'esecuzione del presente contratto e si impegnano a fare sì che gli stessi siano oggetto di trattamento esclusivamente per le finalità gestionali e amministrative

inerenti l'adempimento degli obblighi contrattuali e di legge derivanti dal presente contratto, ed esclusivamente con le modalità e le procedure necessarie al perseguimento di dette finalità, con ciò comprendendosi l'esecuzione degli adempimenti richiesti dalle leggi applicabili alle Parti, anche in ragione del loro settore di attività.

Le Parti si danno reciprocamente atto che il conferimento dei dati è necessario per l'assolvimento delle predette finalità e che, in difetto, non sarà possibile realizzarle in tutto o in parte.

I dati personali conferiti all'altra Parte, ai sensi del presente articolo, vengono trattati con l'ausilio di strumenti elettronici e, in alcuni casi, di supporti cartacei e telematici, e potranno essere oggetto di comunicazione in conformità alla legge, nei confronti di forze di polizia, dell'autorità giudiziaria, di organismi di informazione e sicurezza e/o di altri soggetti pubblici per finalità di difesa o di sicurezza dello Stato o di prevenzione, accertamento o repressione di reati, nonché nei confronti di altri soggetti pubblici e/o privati che abbiano per legge titolo a farne richiesta, inoltre, gli stessi possono essere comunicati a studi professionali (in via esemplificativa: dottori commercialisti, avvocati e studi di progettazione). Le Parti hanno designato "responsabili esterni del trattamento" i soggetti che ricevono in comunicazione i dati. La lista dei responsabili è a disposizione dell'altra parte per eventuali verifiche agli indirizzi di contatto indicati di seguito.

Le Parti si danno atto che titolari del trattamento dei dati di cui al presente articolo sono, i firmatari del presente contratto e, in quanto tali, tratteranno i dati personali dell'altra Parte per un tempo congruo rispetto alle finalità che hanno giustificato la raccolta dei dati e fino a prescrizione dei termini individuati da norme civili e fiscali in tema di scritture contabili, redazione del bilancio di esercizio e oneri fiscali o comunque da leggi e regolamenti

applicabili al settore di attività delle Parti. In ogni caso il Titolare adotterà ogni cura per evitare un utilizzo dei dati stessi a tempo indeterminato.

Ciascuna Parte ha il diritto di ottenere dall'altra, nei casi previsti, l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi, o la limitazione del trattamento che la riguarda o di opporsi al trattamento (artt. 15 e ss. del Regolamento).

Inoltre, ciascuna Parte ha il diritto, qualora ritenga che il trattamento dei suoi dati personali avvenga in violazione di quanto previsto dal Regolamento, di proporre reclamo al Garante, come previsto dall'art. 77 del Regolamento stesso, o di adire le opportune sedi giudiziarie (art. 79 del Regolamento).

Le comunicazioni, ai fini della presente informativa, dovranno essere fatte al delegato del Titolare: Massimo Maccaferri presso la sede di CAMST, via Tosarelli, 318 Fraz. Villanova 40055 - Castenaso (BO) oppure all'indirizzo email: dpo@camst.it





Qualora intendiate accettare la nostra offerta, vi preghiamo di restituirla siglata in ogni pagina dal Vs Legale Rappresentante che dovrà firmare per esteso la Scheda Cliente, previa compilazione in ogni sua parte. L'offerta così accettata costituirà disciplina contrattuale tra le parti.

SCHEDA CLIENTE	
RAGIONE SOCIALE	
SEDE LEGALE	
PARTITA IVA	
CODICE FISCALE	
TELEFONO	
FAX	
REFERENTE	
E-MAIL PER COMUNICAZIONI	
PEC (anche per fatturazione in mancanza del codice destinatario)	
CODICE DESTINATARIO	
MODALITA' DI PAGAMENTO <input type="checkbox"/> RICEVUTA BANCARIA <input type="checkbox"/> BONIFICO BANCARIO	
DATI BANCARI BANCA D'APPOGGIO:	
IBAN:	

LUOGO E DATA

TIMBRO E FIRMA PER ACCETTAZIONE

Vi ringraziamo di aver pensato a noi!



camst:
ristorazione Scolastica