



**CUC CONSORTILE CANAVESE E
VALLI DI LANZO**

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN
APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA – SCUOLA DELL’INFANZIA DEL
COMUNE DI SAN GIUSTO CANAVESE. ANNI
SCOLASTICI 2024/2025, 2025/2026**

**CIG:
B25C747F36**

RELAZIONE TECNICA

C.M.
Service S.r.l.

SOMMARIO

1.	STRUTTURA ORGANIZZATIVA DEL SERVIZIO	1
1.1)	CURRICULUM DEL DIRETTORE DEL SERVIZIO	1
1.2)	ADDETTI IMPIEGATI E MODALITA’ DI SOSTITUZIONE DEL PERSONALE .	1
1.3)	PIANO DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO.....	3
1.4)	PIANO DI AUTOCONTROLLO.....	5
1.5)	PRESENZA DI CUOCO RESPONSABILE	11
1.6)	ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI PROPOSTA	11
1.7)	ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELLA CUSTOMER SATISFACTION.....	15
1.8)	PIANO DI PULIZIA ORDINARIA E STRAORDINARIA	17
2.	QUALITÀ DEL SERVIZIO.....	18
2.1)	INSERIMENTO NEI MENÙ DI PRODOTTI BIOLOGICI DEL PIEMONTE.....	18
2.2)	INSERIMENTO NEI MENÙ DI PRODOTTI BIOLOGICI DEL CANAVESE	19
2.3)	INTRODUZIONE NUOVI PIATTI STAGIONALI	19
2.4)	PROPOSTE MENÙ PER DIETE SPECIALI E DIETE RELIGIOSE	20
2.5)	MEZZI DI TRASPORTO IMPIEGATI.....	20
2.6)	PROGETTO EDUCAZIONE ALIMENTARE E AMBIENTALE	21
3.	GESTIONE DELLE EMERGENZE	26

OFFERTA TECNICA – COMUNE DI SAN GIUSTO CANAVESE (TO)

1. STRUTTURA ORGANIZZATIVA DEL SERVIZIO

1.1) CURRICULUM DEL DIRETTORE DEL SERVIZIO

CMS impiegherà [REDACTED] come direttore del servizio con oltre 20 di esperienza nel settore della ristorazione collettiva nel gestire impianti di dimensione almeno pari a quello del servizio richiesto.

1.2) ADDETTI IMPIEGATI E MODALITA’ DI SOSTITUZIONE DEL PERSONALE

CMS si impegnerà a riassorbire il personale attualmente operante [REDACTED].

[REDACTED]										
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]										36

In caso di aggiudicazione potrà essere adottata un’organizzazione del lavoro come sopra riportato

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]

[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

- [REDACTED]
- [REDACTED]
- [REDACTED]

- [REDACTED]
- [REDACTED]

- [REDACTED]
- [REDACTED]

- [REDACTED]
- [REDACTED]

- [REDACTED]
- [REDACTED]

- [REDACTED]
- [REDACTED]

- [REDACTED]
- [REDACTED]

- [Redacted text block]
- [Redacted text block]
- [Redacted text block]
- [Redacted text block]

1.3) PIANO DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO

[Redacted text block]

[Redacted text block]

[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]

[REDACTED]			
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]

[REDACTED]			
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]		
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]

1.4) PIANO DI AUTOCONTROLLO

CMS ha implementato uno specifico **PIANO DI AUTOCONTROLLO/HACCP**, conforme alla normativa alimentare vigente, che ha l’obiettivo di monitorare i pericoli per la **sicurezza alimentare**

al fine preparare e fornire un prodotto sicuro, in accordo con le normative vigenti ed i requisiti del Cliente.

[Redacted content]

[Redacted content]

[Redacted text block containing multiple paragraphs of blacked-out content]

[REDACTED]

[REDACTED]

 [REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]


 [REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

 [REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

 [REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[Redacted content]

[REDACTED]

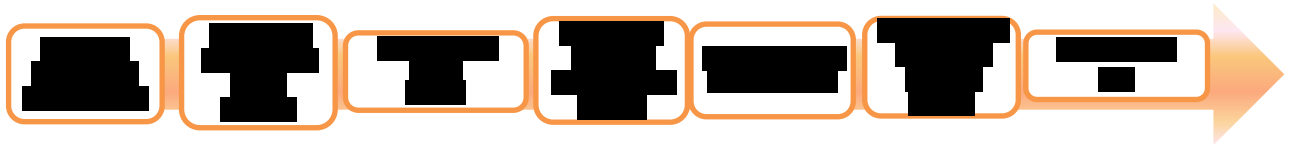
1.5) PRESENZA DI CUOCO RESPONSABILE

CMS garantirà la **presenza di un cuoco responsabile** per l’erogazione del servizio mensa scolastica

[REDACTED]

1.6) ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI PROPOSTA

[REDACTED]



[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]

[REDACTED]

1) [REDACTED]

2) [REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

3) [REDACTED]

[REDACTED]

4) [REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

5) [REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

6) [REDACTED]

[REDACTED]

7) [REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

8) [Redacted text block]

9) [Redacted text block]

[Redacted text block]

[REDACTED]

1.7) ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELLA CUSTOMER SATISFACTION

[REDACTED]

[Redacted text block]

[Redacted text block]

- [Redacted list item]
- [Redacted list item]
- [Redacted list item]
- [Redacted list item]
- [Redacted list item]

[Redacted text block]

[Redacted text block]

[REDACTED]

1.8) PIANO DI PULIZIA ORDINARIA E STRAORDINARIA

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[Redacted text block]

2. QUALITÀ DEL SERVIZIO

2.1) INSERIMENTO NEI MENÙ DI PRODOTTI BIOLOGICI DEL PIEMONTE

CMS si impegna a fornire i seguenti prodotti biologici, DOP, IGP della regione Piemonte tutte le volte che sono presenti a menù.

[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]

2.2) INSERIMENTO NEI MENÙ DI PRODOTTI BIOLOGICI DEL CANAVESE

CMS si impegna a fornire i seguenti prodotti biologici, DOP, IGP del Canavese tutte le volte che sono presenti a menù.

[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]

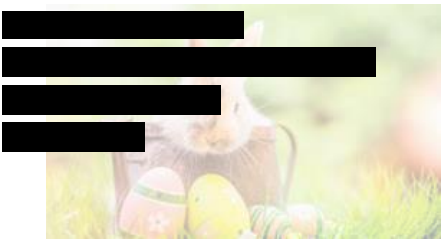
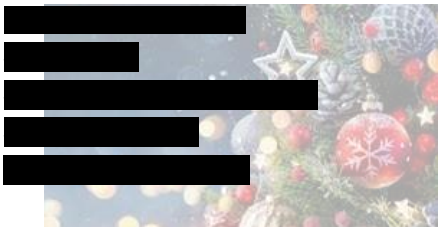
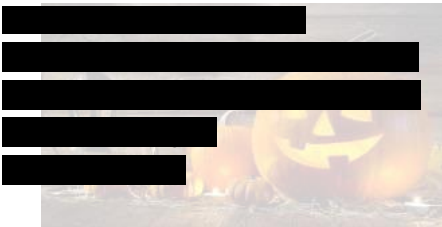
2.3) INTRODUZIONE NUOVI PIATTI STAGIONALI

[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]



[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

9) [REDACTED]

2.4) PROPOSTE MENÙ PER DIETE SPECIALI E DIETE RELIGIOSE

[REDACTED]

2.5) MEZZI DI TRASPORTO IMPIEGATI

CMS assicura l’impiego di mezzi di trasporto EURO 6 [REDACTED]

2.6) PROGETTO EDUCAZIONE ALIMENTARE E AMBIENTALE

[Redacted content]

[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[Redacted content]

[Redacted content]

3. GESTIONE DELLE EMERGENZE

In caso di inagibilità della cucina, i pasti verranno prodotti da altra cucina gestita da CMS (distanze GoogleMaps da Via Asilo 5, San Giusto C.se):

[Redacted text block]

[REDACTED]