

Cresciamo insieme

Il gusto è più di una scelta



C.U.C.
CONSORTILE
CANAVESE E
VALLI DI LANZO



Comune di Busano

**PROCEDURA RISTRETTA PER L'AFFIDAMENTO
IN APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
RIVOLTO AGLI STUDENTI FREQUENTANTI LE SCUOLE
DELL'INFANZIA E PRIMARIA CON SEDE NEL COMUNE DI
BUSANO - PERIODO 01/01/2026 31/12/2028
CIG B948296F9E**

OFFERTA TECNICA

1. PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO	1
1.1 Curriculum del Direttore del Servizio	1
1.2 Organigramma e funzionigramma: organico dedicato del centro cottura, terminali di distribuzione, trasporto	3
1.3 Redazione diagramma di GANTT.....	3
1.4 Presenza di cuoco responsabile/dietista o nutrizionista iscritti al rispettivo albo professionale	4
1.5 Piano di formazione e addestramento	7
2. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	9
2.1 Approvvigionamento e magazzino	9
2.2 Adeguatezza delle modalità di preparazione dei pasti.....	15
2.3 Gestione degli imprevisti ed emergenze	23
2.4 Trasporto.....	30
2.5 Caratteristiche ambientali dei mezzi utilizzati per la veicolazione dei pasti.....	31
2.6 Descrizione del piano di pulizia ordinaria e straordinaria di tutti i locali	32
2.7 Potenziamento del centro cottura e dei locali di ricevimento pasti e refettori	38
3. QUALITÀ DEL SERVIZIO	39
3.1 Inserimento nei menu di prodotti biologici per il 100% della fornitura.	39
3.1.1 Per carni avicole	39
3.1.2 Per carni suine	39
3.2 Inserimento nei menù di carni bovine certificate nell'ambito dei sistemi di qualità piemontesi riconosciuti (es. Coalvi) pari al 50% della fornitura.	39
3.3 Fornitura di prodotti biologici da chilometro zero e/o filiera corta con indicazione dei fornitori.	39
3.4 Iniziative per la riduzione degli scarti e recupero dei generi alimentari non consumati.....	40
4. PROGETTO DI COMUNICAZIONE AGLI UTENTI	43
4.1 Progetto di comunicazione efficace e "customer satisfaction"	43
4.2 Organizzazione di momenti, giornate, eventi informativi o formativi, di sensibilizzazione su tematiche di educazione alimentare; contrasto alle patologie alimentari in minori di età scolare, sostenibilità ambientale e spreco alimentare, da realizzare in collaborazione con il Comune e l'Istituto Scolastico.	49



Cresciamo Insieme

Offrire un servizio di ristorazione scolastica di qualità significa per noi far mangiare bene oggi per nutrire il domani. Proprio per questo le scelte che compiremo per voi vanno sempre nella direzione della **salute e benessere dei bambini** e della **sostenibilità (ambientale e sociale) della comunità in cui operiamo**, considerando le famiglie e il territorio che le circonda come i pilastri a cui dedicare attenzione.

A testimonianza di ciò, a Giugno 2025 siamo diventati **Azienda certificata B-Corp**. Il riconoscimento arriva nell'anno dell'ottantesimo anniversario della cooperativa e rafforza la nostra volontà di contribuire alla trasformazione del sistema economico e sociale in chiave partecipativa e responsabile. La certificazione è la tappa di un percorso iniziato nel 2023 quando abbiamo ottenuto lo **status di Società Cooperativa Benefit**.

Il Claim che accompagna il nostro progetto tecnico "**Cresciamo Insieme**" racchiude la mission di Camst per il Vostro Comune: dal lavoro fatto giorno per giorno alle iniziative progettate sul lungo termine, ogni aspetto viene pensato e studiato per accompagnare la crescita di bambini e ragazzi in modo sano e con una cura costante dell'ambiente, guidando le famiglie a comprenderli e dividerli in un percorso guidato, trasparente e vicino alle esigenze della vita quotidiana.

Vogliamo essere per il Vostro Comune più di un semplice fornitore: dei veri e propri **Partner** dell'Amministrazione Comunale e delle Direzioni Scolastiche nel percorso di crescita di ogni bambino, nel rispetto dei principi di RISULTATO, FIDUCIA E TRASPARENZA definiti nel Nuovo Codice degli Appalti.



BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ E RELAZIONE DI IMPATTO

Due strumenti di rendicontazione con un terreno condiviso: la misurazione degli impatti sociali e ambientali dell'attività aziendale e del "beneficio comune" prodotto

[Link al bilancio di sostenibilità](#)

PER SAPERNE DI PIÙ SULL'IMPEGNO DI CAMST
<https://camstgroup.com/sostenibilita/>



LEADER DELLA SOSTENIBILITÀ

Camst è dal 2022 una delle 200 aziende leader della sostenibilità selezionate da Sole 24 Ore e si conferma nel ranking per il 2025

[Link all'articolo](#)



SOC. COOPERATIVA BENEFIT E B-CORP

Oltre ad essere società Cooperativa Benefit dal 2023, abbiamo ottenuto a Giugno 2025 la certificazione B Corp, riconoscimento internazionale riservato alle aziende che rispettano i più alti standard di impatto sociale e ambientale.

Società benefit [Link all'articolo](#) B-Corp [Link all'articolo](#)

Allegati

@Allegato Criterio 1.1 CV DdS e Staff

@Allegato Criterio 1.5 Tabella Formazione

@Allegato Criterio 2.1 PO 04.02 IL 04.13

@Allegato Criterio 2.2 Layout e Relazione Tecnica CdC Rivarolo Canavese

@Allegato Criterio 2.2 Progetto Informatizzazione

@Allegato Criterio 2.2 PO 04.07 Diete Speciali

@Allegato Criterio 2.6 Piano Analisi

@Allegato Criterio 3.4 Accordi con BA e LMM

@Allegato Criterio 4.1 Portale Ristorazione Scolastica



Cresciamo Insieme

Offrire un servizio di ristorazione scolastica di qualità significa per noi far mangiare bene oggi per nutrire il domani. Proprio per questo le scelte che compiremo per voi vanno sempre nella direzione della **salute e benessere dei bambini** e della **sostenibilità (ambientale e sociale) della comunità in cui operiamo**, considerando le famiglie e il territorio che le circonda come i pilastri a cui dedicare attenzione.

A testimonianza di ciò, a Giugno 2025 siamo diventati **Azienda certificata B-Corp**. Il riconoscimento arriva nell'anno dell'ottantesimo anniversario della cooperativa e rafforza la nostra volontà di contribuire alla trasformazione del sistema economico e sociale in chiave partecipativa e responsabile. La certificazione è la tappa di un percorso iniziato nel 2023 quando abbiamo ottenuto lo **status di Società Cooperativa Benefit**.

Il Claim che accompagna il nostro progetto tecnico "**Cresciamo Insieme**" racchiude la mission di Camst per il Vostro Comune: dal lavoro fatto giorno per giorno alle iniziative progettate sul lungo termine, ogni aspetto viene pensato e studiato per accompagnare la crescita di bambini e ragazzi in modo sano e con una cura costante dell'ambiente, guidando le famiglie a comprenderli e dividerli in un percorso guidato, trasparente e vicino alle esigenze della vita quotidiana.

Vogliamo essere per il Vostro Comune più di un semplice fornitore: dei veri e propri **Partner** dell'Amministrazione Comunale e delle Direzioni Scolastiche nel percorso di crescita di ogni bambino, nel rispetto dei principi di RISULTATO, FIDUCIA E TRASPARENZA definiti nel Nuovo Codice degli Appalti.



BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ e RELAZIONE DI IMPATTO

Due strumenti di rendicontazione con un terreno condiviso: la misurazione degli impatti sociali e ambientali dell'attività aziendale e del "beneficio comune" prodotto

[Link al bilancio di sostenibilità](#)

PER SAPERNE DI PIÙ SULL'IMPEGNO DI CAMST

<https://camstgroup.com/sostenibilita/>



LEADER DELLA SOSTENIBILITÀ

Camst è dal 2022 una delle 200 aziende leader della sostenibilità selezionate da Sole 24 Ore e si conferma nel ranking per il 2025

[Link all'articolo](#)



SOC. COOPERATIVA BENEFIT E B-CORP

Oltre ad essere società Cooperativa Benefit dal 2023, abbiamo ottenuto a Giugno 2025 la certificazione B Corp, riconoscimento internazionale riservato alle aziende che rispettano i più alti standard di impatto sociale e ambientale.

Società benefit [Link all'articolo](#) B-Corp [Link all'articolo](#)

“Il servizio mensa nelle scuole diventa fondamentale per garantire ai minori, soprattutto quelli in condizioni di maggior bisogno, il consumo di almeno un pasto sano ed equilibrato al giorno”

(fonte: Paper Save The Children, 2023 – [Mense scolastiche: un servizio essenziale per ridurre le disuguaglianze](#) | [Save the Children Italia](#))

GLI ASPETTI SALIENTI DELLA NOSTRA PROPOSTA

Prima di entrare nel merito dell'offerta vogliamo esprimerVi l'approccio per il vostro servizio di ristorazione.



SALUTE E SICUREZZA

l'esperienza ci ha insegnato a rispondere in modo funzionale e versatile a qualsiasi situazione di emergenza, trasformando ogni gesto in un'azione finalizzata alla salute e benessere dei bambini.



TERRITORIALITÀ

Il legame con il territorio è forte con la presenza di gestioni, centri cottura e sedi amministrative e con una rete di collaborazioni per la valorizzazione e crescita economica della Regione.



SOSTENIBILITÀ

In linea con l'Agenda 2030 con un approccio che punta a rendere bambini, famiglie e insegnanti i primi attori e fautori di una nuova idea di benessere che coinvolga salute, società, cultura e ambiente.



WELFARE E INCLUSIONE DEI LAVORATORI

Attraverso politiche di Welfare, inclusione e rispetto della parità di genere



QUALITÀ

Un servizio erogato secondo standard certificati ISO 9001, ISO 22000, ISO 22005, ISO 14001, ISO 50001, EMAS, BIOLOGICO, SA 8000, ISO 30415, ISO 45001, PdR 125 (parità di genere)



ESPERIENZA

Esperienza pluriennale nella ristorazione scolastica con importanti clienti, alcuni dei quali presenti come mense di eccellenza nei primi posti del rating di FoodInsider (Parma, Cremona, Rimini, Jesi, Roma, Bologna)



INNOVAZIONE

con lo sviluppo di un sistema informatico integrato ERP (Enterprise Resource Planning) studiato sul vostro servizio, che permetterà di monitorare e tracciare tutte le fasi del processo, rendicontare day by day all'Ente tutti gli aspetti del servizio attraverso la dashboard e di comunicare in modo efficiente attraverso il portale e l'app con gli utenti e la comunità

GUIDA ALLA LETTURA

Nelle pagine che seguono, tramite box colorati, andremo a sottolineare le miglie e gli interventi di riduzione dell'impatto ambientale, garantendovi un servizio di alta qualità e sostenibile in ogni aspetto.

CRESCIAMO INSIEME

Questo focus serve ad individuare gli aspetti di sviluppo che Camst sta portando avanti nel suo piano strategico e che potranno essere oggetto di co-progettazione con la Vostra Amministrazione comunale per realizzare dei progetti pilota.

MIGLIORIA

SOSTENIBILITÀ

INNOVAZIONE

Supervisione Tecnico Scientifica e Co-Progettazione per il miglioramento del servizio

Camst è impegnata attivamente nel promuovere l'innovazione nella ristorazione scolastica tramite la guida di un **Comitato Tecnico Scientifico (CTS)**. Questo comitato, composto da esperti interni ed esterni altamente specializzati, assume un ruolo centrale nella definizione delle **pratiche di eccellenza nazionali ed europee nel settore**. Il CTS partecipa regolarmente a **tavoli di lavoro e attività di co-progettazione** con i clienti scolastici, fornendo una preziosa prospettiva nazionale ed europea e contributi scientifici.

ESPERTI INTERNI



Paola Bertocchi
Manager della sostenibilità



Federico Bari
Operation Manager



Simone Gozzi
Qualità e Sistemi Integrati

PARTNER PRINCIPALI



PARTNER A SOSTEGNO E COLLABORAZIONI



Per consolidare ulteriormente il nostro impegno per un approccio all'avanguardia nel settore, il CTS è affiancato da un **team interno dedicato all'Innovazione**, attraverso l'**Innovation Manager** e il gruppo dei **Facilitatori dell'Innovazione**, e da **partner tecnici** con cui Camst collabora a livello nazionale e sui territori.

Questa sinergia di competenze copre una vasta gamma di temi cruciali, tra cui *salute, qualità, territorio, sostenibilità e tecnologia*. Attraverso questa collaborazione trasversale, intendiamo sviluppare un modello di ristorazione scolastica all'avanguardia, che tenga conto delle esigenze e delle aspettative dei nostri clienti.

LA NOSTRA STRUTTURA ORGANIZZATIVA PER L'INNOVAZIONE



Gianluca Cristallo
Innovation Manager



Facilitatori dell'Innovazione

Un percorso di formazione e sviluppo creato ad hoc per coinvolgere gli under 40 del Gruppo Camst nel processo di trasformazione aziendale, con lezioni di team building, project management, futuro del food service e tanto altro



INNOVATION CALL CAMST
[Clicca qui](#)
per saperne di più
sulla Camst Innovation Call

1. PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO

1.1 Curriculum del Direttore del Servizio

1.2 Organigramma e funzionigramma: organico dedicato del centro cottura, terminali di distribuzione, trasporto

1.3 Redazione diagramma di GANTT

1.4 Presenza di cuoco responsabile/dietista o nutrizionista iscritti al rispettivo albo professionale

1.5 Piano di formazione e addestramento

2. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

2.1 Approvvigionamento e magazzino

2.2 Adeguatezza delle modalità di preparazione dei pasti

2.3 Gestione degli imprevisti ed emergenze

2.4 Trasporto

2.5 Caratteristiche ambientali dei mezzi utilizzati per la veicolazione dei pasti

2.6 Descrizione del piano di pulizia ordinaria e straordinaria di tutti i locali

2.7 Potenziamento del centro cottura e dei locali di ricevimento pasti e refettori

3. QUALITÀ DEL SERVIZIO

3.1 Inserimento nei menu di prodotti biologici per il 100% della fornitura.

3.1.1 Per carni avicole

CAMST OFFRE IL 100% DELLA FORNITURA DI CARNI AVICOLE BIOLOGICHE.

3.1.2 Per carni suine

CAMST OFFRE IL 100% DELLA FORNITURA DI CARNI SUINE BIOLOGICHE.

3.2 Inserimento nei menù di carni bovine certificate nell'ambito dei sistemi di qualità piemontesi riconosciuti (es. Coalvi) pari al 50% della fornitura.

CAMST OFFRE IL 100% DELLA FORNITURA DI CARNI BOVINE CERTIFICATE NELL'AMBITO DEI SISTEMI DI QUALITÀ PIEMONTESE (Coalvi).

3.3 Fornitura di prodotti biologici da chilometro zero e/o filiera corta con indicazione dei fornitori.

Camst offre la fornitura dei seguenti **prodotti biologici da chilometro zero e/o filiera corta** con indicazione dei fornitori, come da tabella a seguire:

N.	Prodotto BIO	70 km	Fornitore	Località Stabilimento
1	Prosciutto Cotto Bio	●	Rugger S.P.A.	Santena (To)
2	Albicocche Bio	●	Az.Agr.Il Frutto Permesso	Bibiana (To)
3	Kiwi Bio	●	Az.Agr.San Louis Di Ardissino Dimas Francesca	Cigliano (Vc)
4	Mele (Diverse Varietà) Bio	●	Az.Agr.Il Frutto Permesso	Bibiana (To)
5	Mele (Diverse Varietà) Bio	●	Terre Di Frutta Az.Agr.Bunino Ss	Cavour (To)
6	Pere (Diverse Varietà) Bio	●	Az.Agricola Il Frutto Permesso	Bibiana (To)
7	Pesche Bio	●	Az.Agricola Il Frutto Permesso	Bibiana (To)
8	Susine Bio	●	Az.Agr.Il Frutto Permesso	Bibiana (To)
9	Sedano Bio	●	Az.Agr.Cascina Di Francia Di Carola Ghivarello	Moncrivello (Vc)
10	Zucca Bio	●	Az.Agr.Cascina Di Francia Di Carola Ghivarello	Moncrivello (Vc)
11	Zucchine Bio	●	Az.Agr.Cascina Di Francia Di Carola Ghivarello	Moncrivello (Vc)
12	Zucchine Bio	●	Az.Agr.San Louis Di Ardissino Dimas Francesca	Cigliano (Vc)
13	Olio Extravergine Di Oliva Bio	●	F.Lli Ruata Spa	Baldissero D'alba (Cn)
14	Latte Uht Bio	●	Cerri Srl	Buronzo (Vc)
15	Farina Di Mais Gialla Bio	●	Molino Peila Spa	Valperga (To)
16	Farina Di Mais Bramata Bio	●	Molino Peila Spa	Valperga (To)
17	Pane Fresco Bio	●	Panificio E Pasticceria Bertino Luca	Varisella (To)
18	Focaccia Evo Bio	●	Granforno Italia Srl	Chivasso (To)
19	Pasta Pizza Bio	●	Panificio E Pasticceria Bertino Luca	Varisella (To)
20	Pane Grattugiato Bio	●	Lema S.R.L.	Leini' (To)
21	Galette Di Mais Bio	●	Fiorentini Alimentari S.P.A	Trofarello (To)
22	Galette Di Riso Bio	●	Riso Scotti S.P.A.	Settimo Torinese (To)
23	Corn Flakes Bio	●	STELLA FOODS S.R.L	Torino
24	Miele Bio	●	Le Querce Snc Di Perino Filippo & C.	Azeglio (To)
25	Crackers Di Riso Bio	●	Riso Scotti S.P.A.	Settimo Torinese (To)
26	Crackers Di Riso E Mais Bio	●	Futura S.P.A.	Torino / Trofarello (To)
27	Snack Salati Mais al Sale Marino Bio	●	Fiorentini Alimentari S.P.A	Trofarello (To)
28	Snack Salati Mais E Legumi Bio	●	Fiorentini Alimentari S.P.A	Torino / Trofarello (To)
29	Pesto Genovese Bio	●	F.Lli Sacla' Spa	Asti
30	Pesto Bio	●	F.Lli Sacla' Spa	Asti
31	Miglio Bio	●	Naturà Srl	Villareggia (To)
32	Pasta Di Semola Bio	●	Pasta Berruto Spa	Carmagnola (To)
33	Pasta Di Semola Integrale Bio	●	Pasta Berruto Spa	Carmagnola (To)
34	Uova Pastorizzate Bio	●	Ferraris S.R.L.	Villanova Monferrato (Al)

MIGLIORIA Camst, per la produzione dei pasti, propone di offrire le percentuali di fornitura biologica di derrate necessarie per ottenere la Certificazione di “**Mensa Scolastica Biologica**” che potrebbe garantire al Comune di Busano, l’accesso ai contributi del Ministero dell’Agricoltura.



3.4 Iniziative per la riduzione degli scarti e recupero dei generi alimentari non consumati.

4. PROGETTO DI COMUNICAZIONE AGLI UTENTI

4.1 Progetto di comunicazione efficace e “customer satisfaction”.

4.2 Organizzazione di momenti, giornate, eventi informativi o formativi, di sensibilizzazione su tematiche di educazione alimentare; contrasto alle patologie alimentari in minori di età scolare, sostenibilità ambientale e spreco alimentare, da realizzare in collaborazione con il Comune e l'Istituto Scolastico.

