

CUC Consortile Cavanese e Valli di Lanzo

OFFERTA TECNICA RELATIVA A:	
TITOLOGIA DI PROCEDURA:	PROCEDURA APERTA
OGGETTO:	PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E DIPENDENTI DEL COMUNE DI SAMONE
CIG:	BC0AF3AF19
CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE:	OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA

AMMINISTRAZIONE TITOLARE DEL PROCEDIMENTO:	
ENTE:	CUC CONSORTILE CAVANESE E VALLI DI LANZO
CENTRO DI COSTO:	SETTORE FINANZIARIO CUC COMUNE DI SAMONE
PARTITA IVA:	CFAVCP-000085B
INDIRIZZO:	
RUP:	LAURA GUGLIELMETTI
PUNTO ORDINANTE:	

CONCORRENTE:	
PARTECIPANTE:	CAMST COOPERATIVA ALBERGO MENSA SPETTACOLO TURISMO SOCIETA' COOPERATIVA A RESPONSABILITA' LIMITATA
PARTITA IVA:	00501611206
SEDE LEGALE:	VIA TOSARELLI 318, 40055, CASTENASO
PEC:	CAMST_UFFICIOGARE@LEGALMAIL.IT
OFFERTA SOTTOSCRITTA DA:	MATTIA GRILLINI
CODICE FISCALE:	GRLMTT77E26A944J
FORMA DI PARTECIPAZIONE:	SINGOLO

QUESTIONARIO:	
ENTRO 20KM	SI
ENTRO 30	SI
CARNI SUINE BIO - CERTIFICATE OFFERTI OLTRE IL 10%	100
CARNI AVICOLE PRODOTTI BIO - CERTIFICATE OFFERTI OLTRE IL 20%	100
CARNI BOVINE PRODOTTI BIO - CERTIFICATE OFFERTI OLTRE IL 50%	100
POSSESSO	SI
POSSESSO	SI
POSSESSO	SI

ATTENZIONE: QUESTO DOCUMENTO NON HA VALORE SE PRIVO DELLA SOTTOSCRIZIONE A MEZZO FIRMA DIGITALE

Spett.le
Comune di Samone (TO)

**OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL’INFANZIA, PRIMARIA E DIPENDENTI DEL COMUNE DI SAMONE PERIODO: 01/09/2026 - 31/08/2028 CON FACOLTA’ DI RINNOVO PER ULTERIORI 2 ANNI. CUP C94D26002750004
CIG: BC0AF3AF19**

Il sottoscritto GRILLINI MATTIA nato a BOLOGNA (BO) il 26 maggio 1977 e residente a MONTE SAN PIETRO (BO) in **Via Lavino 386/A** in qualità di Vice presidente e legale rappresentante della CAMST Soc. coop.a.r.l. con sede legale in Castenaso frazione Villanova (BO), cap 40055, Via Tosarelli n. 318 – Tel 051-2107411 Fax 051-2109055 - C.F. 00311310379 P.IVA 00501611206 - Iscritta all'Albo Società Cooperative con il nr. A100118 - Sezione Cooperative a mutualità prevalente, categoria Cooperative di Produzione e Lavoro, ai sensi degli artt.19, 45, 46 e 47 del D.P.R. 28/12/2000 n.445 Testo Unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, consapevole delle sanzioni penali previste dall’art 76 del medesimo DPR 445/2000 e di quanto disposto dall’art.75 del medesimo Decreto, per il quale si decade dai benefici conseguiti sulla base di dichiarazioni false o mendaci, sotto la propria responsabilità

DICHIARA

che non ci sono dati da oscurare all’ interno della documentazione tecnica.

In fede.

Villanova di Castenaso (BO), data della firma digitale

Camst Soc. coop.a.r.l.
Il Vice Presidente
Mattia Grillini
(F.to digitalmente)

Camst Soc. Coop. a r.l. Società Benefit

Sede Legale

Via Tosarelli, 318 – Fraz. Villanova
40055 Castenaso (BO)
Tel. +39 051 2107 411
Fax +39 051 2109 502

Iscriz. Albo Cooperative e Mutualità Prevalente
Cat. Produzione e Lavoro n° A100118
Cod. Fisc. e Reg. Imprese BO: 00311310379
Part. I.V.A. n° 00501611206
Iscritta al R.E.A. di Bologna al n° 67635

mail@camstgroup.com
camst@legalmail.it
camstgroup.com

camst:

group

Cresciamo insieme

Il gusto è più di una scelta



Comune di Samone

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI
DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA
E DIPENDENTI DEL COMUNE DI SAMONE
PERIODO: 01/09/2026 - 31/08/2028
CON FACOLTA' DI RINNOVO PER ULTERIORI 2 ANNI
CIG BC0AF3AF19

OFFERTA TECNICA

Indice

1.DISTANZA CENTRO COTTURA DI EMERGENZA DAL PLESSO DELLA SCUOLA PRIMARIA DI SAMONE	1
1.1 Entro 20 km lineari (linea d'aria)	1
2.AZIONI PER LA SALVAGUARDIA GREEN ECONOMY	1
2.1 Progetti che prevedano la gestione dello stovigliato senza produzione di rifiuti	1
3. GESTIONE DELLE EMERGENZE	2
3.1 Il progetto deve prevedere una descrizione sulle modalità di gestione delle emergenze che la ditta si impegna ad adottare, anche in caso di eventuali guasti e/o imprevisti che compromettano il normale svolgimento del servizio presso il centro di produzione pasti e dei refettori.	2
4. PROGETTO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO	4
4.1 Organigramma e funzionigramma: organico dedicato del centro cottura, terminali di distribuzione, trasporto. La dotazione di personale, le relative qualifiche professionali, l'orario di lavoro dovranno essere analiticamente elencati nell'offerta tecnica e costituiranno obbligo contrattuale per l'Appaltatore.....	4
4.2 Piano di formazione e addestramento - Completezza del Piano di addestramento, formazione e aggiornamento del personale adibito al servizio nel corso del quadriennio. Si dovranno illustrare le modalità organizzative, il monte ore previsto, distinto per le varie figure professionali e le tematiche dell'addestramento.	8
4.3 Curriculum del Direttore del Servizio: titolo di studio, formazione ed esperienza (esperienza almeno triennale nei servizi di ristorazione di dimensione pari a quello oggetto dell'appalto).....	9
4.4 Presenza di cuoco responsabile/dietista o nutrizionista iscritti al rispettivo albo professionale.	10
5. QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI.....	11
5.1 Per carni avicole.....	11
5.2 Per carni suine.....	11
5.3 Per carni bovine	11
6. GESTIONE QUALITÀ DEL SERVIZIO E COMUNICAZIONE ALL'UTENZA	11
6.1 Progetto di comunicazione efficace e "customer satisfaction"	11
7. INIZIATIVA SOCIALE	16
7.1 Fornitura derrate in eccedenza per distribuzione pacchi indigenti.....	16
8. POSSESSO DI CERTIFICAZIONI.....	16
8.1 UNI EN ISO 9001 – SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITÀ.....	16
8.2 UNI EN ISO 22000 – SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE	17
8.3 ISO 14001:2015 - SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE.....	17
9.REINTEGRO, POTENZIAMENTO, AMMODERNAMENTO ATTREZZATURE ED ARREDI NEL CENTRO COTTURA E REFETTORI	17
9.1 Adeguamento attrezzature da cucina (elettrodomestici ed attrezzature varie da cucina)	17
9.2 Ammodernamento arredamenti locali refettori:	17

Allegati

- 1.1 - Cucina di Emergenza – Rivarolo Canavese**
- 4.2 - Piano di formazione e addestramento**
- 4.3 - Curriculum Direttore del Servizio**
- 4.4 - Curriculum Dietista Iscritta all'Albo**
- 6.1 Tabella proposte di educazione alimentare**
- 8.1 – UNI EN ISO 9001 – sistema di gestione per la qualità**
- 8.2 – UNI EN ISO 22000 – Sistema di gestione per la sicurezza alimentare**
- 8.3 – ISO 14001:2015 – Sistema di gestione ambientale**
- 9.1 - Schede tecniche adeguamento attrezzature da cucina – schede tecniche**
- 9.2 - Ammodernamento arredamenti locali refettori – schede tecniche**



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, nel 2023 siamo diventati **Società Benefit**. Il riconoscimento rafforza la nostra volontà di contribuire alla trasformazione del sistema economico-sociale, integrando il profilo mutualistico della cooperativa con obiettivi di beneficio comune per operare in modo responsabile, sostenibile e trasparente nei confronti dei nostri stakeholder e della comunità.

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 condividerli 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](#)



SOCIETÀ BENEFIT

Dal 2023 siamo Società Benefit, forma giuridica per aziende che perseguono finalità di beneficio comune sull'ambiente e sulla società oltre al profitto.

Società benefit [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 migliori 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



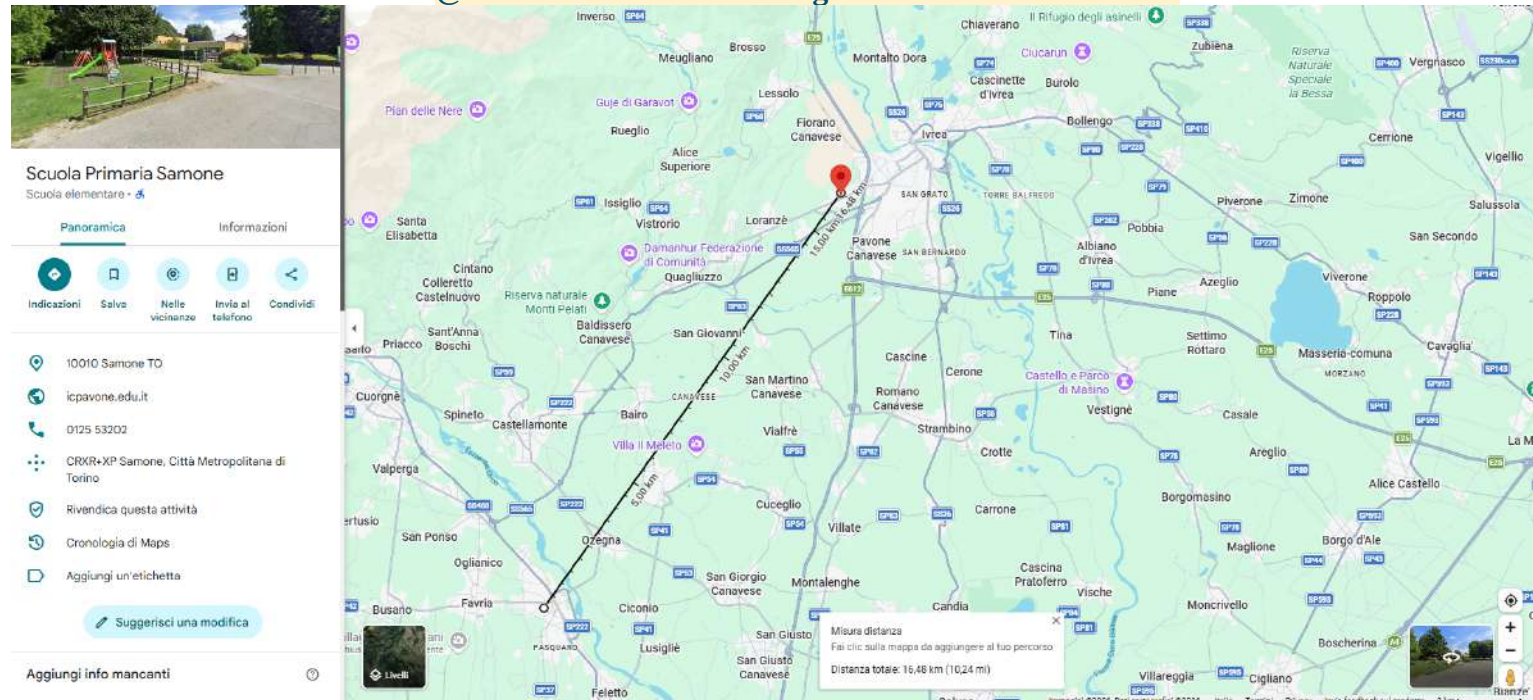
INNOVATION CALL CAMST

Clicca qui per saperne di più sulla Camst Innovation Call

1.DISTANZA CENTRO COTTURA DI EMERGENZA DAL PLESSO DELLA SCUOLA PRIMARIA DI SAMONE

1.1 Entro 20 km lineari (linea d'aria)

Camst dichiara il possesso di un centro cottura di emergenza (Cucina di Rivarolo Canavese, in via Losego 22) entro i 20 km in linea d'aria da Samone @ALL. 1.1 Cucina di Emergenza – Rivarolo Canavese



2.AZIONI PER LA SALVAGUARDIA GREEN ECONOMY

2.1 Progetti che prevedano la gestione dello stovigliato senza produzione di rifiuti

Pulizie e sanificazione

- Utilizzo di prodotti carta-tessuto ecocompatibili
- Utilizzo di sistemi di pulizia a secco con panni in microfibra riutilizzabile, eliminando il quantitativo di carta utilizzato
- Utilizzo di prodotti super-concentrati che permettono di eliminare la quantità di flaconi in plastica utilizzati
- Utilizzo di erogatori a parete che consentono un utilizzo più razionale e moderato dei prodotti di sanificazione

RIDUZIONE DEI RIFIUTI ALLA FONTE CON ATTIVITÀ DI PREVENZIONE

Oltre alla gestione corretta del rifiuto prodotto, ci siamo attivati negli anni per trovare delle soluzioni che potessero ridurre all'origine la produzione del rifiuto stesso e che applicheremo anche per il vostro servizio, tramite le seguenti attività:

Ottimizzazione dei processi di acquisto	Grazie alla presenza di fornitori sul territorio e alla nostra piattaforma distributiva saranno pianificate le consegne in modo da non creare eccedenze di magazzino.
Standardizzazione della produzione	Verrà utilizzato per la produzione dei pasti nel centro cottura un sistema basato su procedure standardizzate, che oltre a garantire la sicurezza alimentare ridurrà la possibilità di scarto alimentare durante le lavorazioni.
Utilizzo prodotti stagionali, freschi, a km zero e di qualità superiore	L'utilizzo di prodotti di qualità superiore mixata al sistema di approvvigionamento che prevede un sistema 100% filiera corta (filiera corta logistica dal Centro distributivo Camst e filiera corta territoriale da numerosi fornitori locali) permetterà di ridurre il quantitativo di rifiuti derivante dagli imballaggi e di ridurre l'impatto ambientale accorciando la catena delle forniture.
Taratura delle porzioni	Saranno utilizzate delle tabelle conversione peso-volume, mestoli graduato in modo che le nostre addette possano fornire ad ogni utente la giusta e prevista grammatura di alimenti. Nei refettori saranno disponibili, inoltre, le bilance per la pesatura delle porzioni .
Dispenser di acqua microfiltrata	Saranno installati distributori di acqua microfiltrata che permetteranno di ridurre lo spreco di acqua e ridurre l'utilizzo della plastica
Prodotti di sanificazione ecocompatibili	L'utilizzo di prodotti di sanificazione ecocompatibili super concentrati permetterà di ridurre il quantitativo di prodotti chimici utilizzati e di rifiuti plastici di imballaggio .
Formazione del personale	Tutto il personale impiegato parteciperà a corsi formativi sulla tutela dell'ambiente , la gestione degli sfridi nella ristorazione in modo da contribuire significativamente alla riduzione dei rifiuti.
Quaderno ambiente	Verrà consegnato ai dipendenti un Quaderno con "Regole e consigli per la tutela e il rispetto dell'ambiente" , nel quale sono riportate informazioni e comportamenti utili alla salvaguardia ambientale attraverso lo svolgimento di pratiche e modalità di lavoro quotidiane facilmente comprensibili , concretamente attuabili e desumibili dai Manuali Operativi delle singole realtà produttive.

MIGLIORIA Per le diete speciali saranno utilizzati piatti in melamina colorati e dedicati, che consentiranno un'immediata identificazione del pasto e una maggiore sicurezza nella fase di somministrazione.

MIGLIORIA All'avvio del servizio verranno sostituite tutte le posate in acciaio, i bicchieri in polycarbonato e i piatti in melamina, più leggeri e resistenti rispetto alla ceramica

MIGLIORIA Per la distribuzione dell'acqua durante i pasti, proponiamo l'installazione nelle Scuole dell'infanzia e Primaria, di **n.1 cadauno** erogatori compatti mod. Luna della General Beverage S.r.l. di acqua microfiltrata naturale a temperatura ambiente. (vedi tabella criterio 9.2)

3. GESTIONE DELLE EMERGENZE

3.1 Il progetto deve prevedere una descrizione sulle modalità di gestione delle emergenze che la ditta si impegna ad adottare, anche in caso di eventuali guasti e/o impreveduti che compromettano il normale svolgimento del servizio presso il centro di produzione pasti e dei refettori.

Uno dei principali obiettivi che perseguiamo è assicurare con continuità un servizio di ristorazione scolastica ottimale che consenta di prevenire e minimizzare il rischio di situazioni di emergenza. **La prevenzione delle interruzioni e la progettazione un buon Piano di Emergenza risultano elementi essenziali per garantire la continuità operativa** anche sotto le condizioni più avverse. Per questo motivo abbiamo analizzato attentamente ogni aspetto del servizio e le relative possibili situazioni di emergenza, pianificando per ogni casistica individuata la soluzione più adeguata.

MIGLIORIA Camst collaborerà alla **co-progettazione della stesura definitiva del piano di emergenza in collaborazione con il comune di Samone**: individueremo una **unità per la gestione della crisi** costituita dal Responsabile del servizio, addetti emergenze (nominati per ciascuna struttura). In caso di attivazione del piano, daremo immediata comunicazione all'A.C., utilizzando la **dashboard** dedicata. Le direzioni didattiche saranno aggiornate tramite: e-mail alert automatico, chiamate dirette dai referenti di locale.

Camst è in grado di gestire le situazioni di avvenimenti avversi che si potrebbero verificare grazie ad un'organizzazione strutturata e capillare in Piemonte e all'adozione di strumenti efficaci, quali: • Business continuity e food defense (vedi sotto) • presidio del territorio • unità di gestione della crisi emergenziale • formazione del personale • squadra di manutenzione • pasti scorta presso le strutture • menu di emergenza • sistemi produttivi alternativi • fornitori e cater sul territorio • ufficio coordinamento del personale e squadra jolly • pasti scorta presso le strutture • centri di cottura di emergenza sul territorio • sistema di controllo sulle consegne • stabilimenti di produzione in legume refrigerato e atm • sanificazioni straordinarie • automezzi di emergenza e servizio di long rent • disponibilità di cucina mobile **SISTEMI ORGANIZZATIVI IN CONFORMITÀ CON LE NORMATIVE INTERNAZIONALI**

MIGLIORIA Nella progettazione del Piano di Emergenza per il comune di Samone abbiamo concepito un sistema **Business Continuity in linea con la norma internazionale di riferimento ISO 22301**, che prevede diverse azioni di recovery da adottare in caso di emergenza, attraverso strumenti operativi e gestionali orientati a garantire la continuità operativa.

MIGLIORIA **Food defense**: Camst ha intrapreso un percorso di attività preventive e di monitoraggio atte a proteggere gli alimenti da possibili azioni dolose o intenzionali (alterazione, contaminazione, sostituzione del prodotto o della materia prima), compiute al fine di provocare un danno alla salute del consumatore. **PRESIDIO DEL TERRITORIO** • Sede territoriale Per il vostro servizio il presidio è garantito dalla Sede territoriale Nord Ovest di Torino (Corso Svizzera, 185) Il coordinamento delle attività sul territorio è garantito dai **servizi** (Ufficio Tecnico, Ufficio Coordinamento del Personale, Squadra Manutentori, Squadra Facility, ecc.) **UFFICIO DI COORDINAMENTO PERSONALE TERRITORIALE** In particolare presso la sede territoriale è presente un Ufficio Coordinamento del personale che gestisce le movimentazioni per l'Area di competenza, grazie alle numerose gestioni similari di Camst sul territorio provinciale. Nella sola provincia di Torino, infatti, disponiamo di **n.84 Cuochi, n. 49 Aiuto Cuochi e n. 580 ASM** presenti in Piemonte per le diverse professionalità. **UNITÀ PER LA "GESTIONE DELLA CRISI EMERGENZIALE"** Abbiamo individuato già in fase di gara una **Unità per la gestione delle emergenze** così costituita:

Ruolo per l'emergenza

Responsabile del Servizio Coordina le attività per la gestione dell'emergenza, comunica l'emergenza al comune e alle autorità di controllo, assegna responsabilità specifiche alla gestione dell'emergenza. È sua cura richiedere l'intervento tempestivo delle squadre di tecnici (ad es. Addetti alle manutenzioni impianti e attrezzature, Addetti alle sanificazioni straordinarie, ecc.)

Tecnico Sicurezza Alimentare, Tecnico Manutenzioni Assistono il Responsabile del Servizio nella gestione dell'emergenza, collaborano alla conduzione delle indagini e alla valutazione della gravità.

Addetti alle emergenze nominati per ciascuna struttura Mettono in atto misure per la gestione della emergenza nell'immediato presso la struttura coinvolta, collaborano alla conduzione delle indagini e alla valutazione della gravità. Tali figure saranno individuate prima dell'avvio del servizio.

FORMAZIONE DEL PERSONALE Camst ha previsto uno specifico corso dal titolo: **"La gestione delle situazioni di emergenza"**. (per ulteriori approfondimenti si rimanda al **criterio 4.2**)

Obiettivi del corso: approfondire le non conformità emerse nell'erogazione del servizio e diffondere il necessario comportamento operativo funzionale al mantenimento del livello di qualità richiesto. **Contenuti**:

• **Emergenza del personale**: scioperi ed assenteismo • **Interruzione delle comunicazioni telefoniche e dati**

•Emergenza forniture dalla rete pubblica: interruzione dell'erogazione di energia elettrica, gas, acqua; •
Emergenza logistica: guasti, blocchi, incidenti •Guasti delle attrezzature; •Calamità: neve ed altre calamità.

MIGLIORIA

Consci dell'importanza di un intervento tempestivo in caso di emergenza sanitaria, soprattutto quando i soggetti coinvolti sono i bambini, Camst promuove la formazione del nostro personale addetto alla distribuzione dei pasti nei refettori, attraverso un **Percorso di BASIC LIFE SUPPORT** in partnership con l'Associazione **SALVAGENTE ITALIA**, ([link](#)). Tali corsi saranno **estendibili previ accordi anche al personale scolastico/ATA**.



CORSI DI PRIMO SOCCORSO PEDIATRICO Argomenti: •Convulsioni •Trauma Cranico •Avvelenamento/Intossicazione •Allergie/Anafilassi •Ingestione Corpo estraneo •Ustioni Durata: 3 ore. Modalità: ONLINE.

ALLERGIE E INTOLLERANZE Argomenti: •Allergie, Intolleranze, •Celiachia, Somministrazione Farmaci Durata: 2 ore - Modalità: ONLINE.

BLSD E TAGLIO SICURO DEGLI ALIMENTI Argomenti: •Rianimazione adulto/bambino/lattante •Disostruzione adulto/bambino •Uso del Defibrillatore •Prevenzione al soffocamento con sessione pratica di taglio sicuro dei cibi Durata: 6 ore Modalità: AULA

MIGLIORIA

Camst fornirà per ogni refettorio, per i propri operatori addetti, un **KIT DI EMERGENZA**, all'interno del quale si possono reperire: guanti sterili latex free, disinfettante PMC, compresse di garza sterile, cotone idrofilo, cerotti assortiti, ghiaccio istantaneo monouso, sacchetto per rifiuti sanitari e altro materiale.



SQUADRE DI MANUTENZIONE Verrà proposto un programma di manutenzione periodica delle attrezzature presenti, sia nelle cucine che nei locali di distribuzione dei pasti, che garantirà la corretta funzionalità delle attrezzature, nonché la loro conservazione. **SQUADRA MANUTENTORI CONVENZIONATI:** Sul territorio attivabili in prima linea e in back up, abbiamo una rete di **manutentori convenzionati sul territorio**, in grado di intervenire entro 48 ore. Camst, inoltre, ha al suo interno **ulteriori professionalità** in grado di realizzare riparazioni o sistemazioni di parti di pavimenti e di pareti, tinteggiature e verniciature, fissaggio di gradini, fissaggio o sostituzione di paraspigoli, riparazione di accessori bagno, e sgombero neve e altri piccoli interventi. Per opere più specialistiche ci avvarremo di ditte qualificate e convenzionate attraverso regolari contratti di manutenzione che prevedono interventi programmati, oltre ad interventi estemporanei di emergenza. Per ulteriori dettagli si rimanda al **criterio 9 UFFICIO TECNICO**

MANUTENZIONI ED ENERGY MANAGER: Nell'area territoriale di competenza è presente un **Tecnico Manutenzioni e pronto intervento** per presidiare tutti gli **aspetti ordinari e straordinari** riguardanti il servizio di manutenzione presso i locali in cui operiamo. A suo supporto centralmente è presente l'Ufficio Tecnico centrale di Camst, presso cui opera la figura dell'Energy Manager per consulenze riguardanti aspetti energetici. **DIVISIONE FACILITY:** Camst dispone di una Divisione dedicata al settore Facility Services (soft e tech services), che sarà a disposizione per tutto ciò che concerne i servizi di sanificazione, manutenzione e per eventuali necessità di sanificazione straordinari

STRUMENTI OPERATIVI PER LE EMERGENZE LEGATE ALLE MATERIE PRIME PIATTAFORME

LOGISTICHE E FORNITORI SUL TERRITORIO La piattaforma distributiva Camst è dotata di un servizio "soccorso merci" in grado di intervenire in 24 ore in caso di emergenze. Inoltre grazie alle numerose gestioni sul territorio a cui attingere in caso di emergenza, ai Fornitori e Cater locali convenzionati, siamo in grado di intervenire rapidamente in caso di emergenza materie prime

STRUMENTI OPERATIVI PER LE EMERGENZE LEGATE ALLA CONSEGNA DEI PASTI SISTEMA DI CONTROLLO CONSEGNE

Grazie all'adozione di un sistema informatizzato di controllo delle consegne da magazzino, saremo sempre in grado di tracciare tutti i pasti e le singole diete in uscita dal centro di cottura verso le Scuole del comune di Samone. Il sistema informatico risulta utile in caso di emergenza per conoscere le tempistiche e le cause del ritardo consente di intervenire con maggiore rapidità ed efficacia. **AUTOMEZZI**

DI EMERGENZA E SERVIZIO LONG RENT Mettiamo a disposizione un **parco auto di emergenza** composto da 8 automezzi presso i centri di cottura di emergenza e nei locali gestiti sul territorio, per sopperire ad eventuali guasti e un **servizio di Long Rent** con società esterna. Garantiremo **l'immediata sostituzione del veicolo**.



MENU DI EMERGENZA E ALIMENTI DI SCORTA **MENÙ DI EMERGENZA** Nel caso in cui le misure previste per la produzione dei pasti per le emergenze non possano essere attuate si ricorrerà al menu di emergenza costituito da: *n. 2 panini con affettati e formaggio o verdure, frutta fresca, tavoletta di cioccolato, acqua e succo di frutta in brik.*

Verrà in ogni caso garantita la produzione di un menù di emergenza per le Diete Speciali. In caso di adozione di un menù di emergenza/variazioni relativi a derrate saranno visibili in tempo reale sul portale. **PASTO SCORTA** Sarà sempre presente presso il centro cottura/refettorio un **pasto scorta** costituito da costituito da: *1 scatoletta di tonno, 2 pacchetti di grissini o crackers, 1 succo di frutta in brik ml.200 (pesca, pera o albicocca) o mousse di frutta, 1 dolce da forno o budino UHT o barretta di cioccolato, 1 bottiglietta d'acqua naturale ml.500, posate a perdere - tovaglioli*

STRUMENTI PRODUTTIVI ALTERNATIVI **POSSIBILITÀ DI FORNIRE PASTI IN LEGAME REFRIGERATO O ATM** in caso di gravissime interruzioni delle cucine, in accordo con il Comune di Samone, potremmo gestire le emergenze: **Pasti in legame refrigerato:** con una shelf life di circa 3 giorni, preparati dalla cucina centralizzata di Rivarolo

Canavese **Pasti in Atmosfera Modificata (ATM) - Stabilimento di Camst a Sona (VR)** shelf-life di circa 15-20 giorni
Lo stabilimento dispone di una scorta completa di referenze, sempre pronta, dedicate alla ristorazione scolastica.

MIGLIORIA Grazie alla nostra consolidata rete di approvvigionamento siamo in grado di reperire, in tempi estremamente rapidi, una scorta di pasti di emergenza da attivare in caso di eventi imprevisti o situazioni di particolare criticità. Queste scorte permetteranno di garantire un menù alternativo in caso di grave emergenza. In caso di inutilizzo, nei limiti di legge, i pasti saranno donati per il recupero delle eccedenze.

PIANO TRASPORTI CUCINA DI EMERGENZA Al fine di garantire la continuità del servizio anche in presenza di eventi straordinari che possano compromettere l'ordinaria organizzazione produttiva e logistica, è stato predisposto uno specifico Piano di Trasporto di Emergenza con attivazione dal Centro Cottura di Rivarolo Canavese. In tale configurazione, la produzione e la distribuzione dei pasti destinati alla Scuola Primaria di Samone vengono assicurate attraverso un percorso dedicato che prevede la consegna presso il plesso scolastico entro le tempistiche compatibili con l'orario di refezione. Il tragitto complessivo, pari a circa 43,6 km, viene effettuato con mezzo dedicato in un tempo stimato di circa 1 ora e 5 minuti, comprendendo le necessarie fermate operative. L'organizzazione del giro, accuratamente pianificata, assicura il mantenimento della qualità del servizio, del rispetto delle temperature previste dal piano HACCP e della regolare somministrazione dei pasti agli utenti, anche in condizioni emergenziali.

⚠ GIRO EMERGENZA - Centro Cottura RIVAROLO ⚠				
📅 Giro tipo dal Lunedì al Venerdì - Consegna Pasti Infanzia e Primaria				
 10:50	 11:55	 43,64 km	 1:05	
PARTENZA	RIENTRO	PERCORSO TOTALE	DURATA GIRO	
🚚 PERCORSO EMERGENZA				
 PARTENZA 10:50 CENTRO COTTURA RIVAROLO  21,90 km	  TAPPA 1 11:14 INFANZIA SAMONE  Scarico: 05:00  Refezione: 11:30	  TAPPA 2 11:20 MUNICIPIO - PASTI DIPENDENTI  Scarico: 05:00  Refezione: 12:00	  TAPPA 3 11:26 PRIMARIA SAMONE  Scarico: 05:00  Refezione: 12:00	
  RIENTRO 11:55 Viale Losego, 22, 10086 Rivarolo Canavese TO				
📋 RIEPILOGO OPERATIVO EMERGENZA				
 MEZZO	 TEMPO PERCORRENZA	 TEMPO SCARICO	 DESTINAZIONI	 Vedi Giro Maps
Veicolo A	0:50:00	15:00	3	LINK MAPS

CONSEGNA PASTI INFANZIA E PRIMARIA - Giro tipo dal lunedì al venerdì										
Mezzo	Sequenza Giro	Nome Locale	Indirizzo		Orario	Orario refezione	Scarico	Tempo di percorrenza	km	link Maps
A	0	CENTRO COTTURA RIVAROLO	Viale Losego, 22, 10086 Rivarolo Canavese TO	Partenza	10:50			00:24:00	21,90	LINK MAPS
	1	INFANZIA SAMONE	Via Ivrea, 1, 10010 Samone TO	Arrivo	11:14	11:30	00:05:00	00:01:00	0,35	
	2	MUNICIPIO - PASTI DIPENDENTI	Via Provinciale, 29, 10010 Samone TO	Arrivo	11:20	12:00	00:05:00	00:01:00	0,35	
	3	PRIMARIA SAMONE	Via Tripoli, 8, 10010 Samone TO	Arrivo	11:26	12:00	00:05:00	00:24:00	21,04	
	4	CENTRO COTTURA RIVAROLO	Viale Losego, 22, 10086 Rivarolo Canavese TO	Rientro	11:55					
TOTALE									43,64	

4. PROGETTO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO

4.1 Organigramma e funzionigramma: organico dedicato del centro cottura, terminali di distribuzione, trasporto. La dotazione di personale, le relative qualifiche professionali, l'orario di lavoro dovranno essere analiticamente elencati nell'offerta tecnica e costituiranno obbligo contrattuale per l'Appaltatore.

ORGANIGRAMMA Dettagliamo di seguito le risorse professionali e il piano organizzativo attraverso il quale perseguiremo i nostri obiettivi di innovazione e sostenibilità dei servizi, nel rispetto dei principi di **fiducia** e **trasparenza** promossi dal d.lgs. 36/2023. **Il personale direttivo** Il team dedicato al vostro servizio sarà un gruppo di

lavoro affiatato e coeso inclusivo delle figure riportate e che già opera nell'ambito del vostro appalto, in modo da assicurare una linea di continuità e una garanzia di **professionalità, competenza e flessibilità**.

MIGLIORIA A titolo di ulteriore supervisione e di guida per il team direttivo potrà essere presente un **Quality & Compliance Manager**, individuato nella figura di **Giovanni Pietro Repetto** con un'esperienza di **oltre 25 anni** nel settore della ristorazione collettiva e in Camst, dove attualmente è **Responsabile di Gestione Operativa** per l'area Nord Ovest.



Qualifica e nominativo	Ore di servizio e reperibilità	Esperienza, ruolo e mansioni
Direttore del Servizio Gianpiero Galfrè	Reperibilità: Sempre reperibile su telefono cellulare aziendale e presente a cadenza mensile in cucina e nei refettori e su richiesta	Esperienza: è in possesso di una Qualifica di Operatore dei Servizi di Ristorazione – settore cucina conseguita nel 1986 e opera nel settore della ristorazione dal 1983. Ha maturato oltre 40 anni di esperienza professionale, ricoprendo ruoli di crescente responsabilità presso strutture alberghiere e importanti aziende del settore, tra cui PEDUS, Alessio S.p.A., Marangoni e, dal 2015, Camst, dove è da tale anno Responsabile dei Locali di Ristorazione Collettiva. La sua carriera è supportata da una formazione continua in ambito qualità, sicurezza, inclusione e gestione, con competenze consolidate nella direzione operativa, nella gestione dei menu, del personale e dei rapporti con i clienti. Obiettivi: Rappresenta il primo referente per il vostro servizio. Mantiene un contatto continuo con l'incaricato comunale addetto al controllo dell'andamento del servizio ed è prontamente reperibile per la soluzione di eventuali problemi. Avrà nello specifico il compito di: dirigere e controllare le attività della cucina centrale ed i rapporti con i fornitori; dirigere e controllare la consegna e distribuzione dei pasti nei plessi scolastici; coordinare tutti i servizi oggetto dell'appalto; mantenere i rapporti con gli uffici comunali; mantenere i rapporti con la Commissione Mensa, l'Istituzione Scolastica, le autorità sanitarie ed eventuali altri organismi di controllo.
Responsabile del Servizio Sara Barbero	Reperibilità: Sempre reperibile su telefono cellulare aziendale e presente a cadenza settimanale in cucina	Esperienza: Ha una laurea in Dietistica conseguita nel 2012. Svolge la professione dal 2013 ed è in Camst con il ruolo di Dietista dal 2017 al 2025 per clienti dell'area torinese. Dal 2025 è Responsabile di Locali di Ristorazione nella Città Metropolitana di Torino Obiettivi: Essere responsabile direttivo del personale di cucina e dell'organizzazione di tutte le fasi di lavoro necessarie alla produzione pasti. Costituire l'interfaccia operativa per le attività di pianificazione, esecuzione e registrazione di quanto previsto da piano HACCP
MIGLIORIA Dietista Eliana Biasibetti	Reperibilità: Sempre reperibile su telefono cellulare aziendale e presente su richiesta	Esperienza: Ha una laurea in Scienze Biologiche conseguita nel 2019 e una Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana conseguita nel 2022. È iscritta dallo stesso anno nell'Albo dei Biologi (Sezione A). Svolge la professione dal 2022 ed è in Camst con il ruolo di Dietista dal 2025 per clienti dell'area torinese. Obiettivi: Rappresenta il ruolo di referente in materia nutrizionale per dare consulenza per i menu del vostro servizio.
Tecnico Sicurezza Alimentare Stefania Pian	Reperibilità: Sempre reperibile su telefono cellulare aziendale e presente su richiesta	Esperienza: Ha una laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari conseguita nel 2018. Lavora dal 2019 nell'ambito Quality & Food Safety ed è in Camst dal 2024 come Tecnico Sicurezza Alimentare per l'area territoriale Nord Ovest. Obiettivi: Essere il vostro referente per gli aspetti legati alla sicurezza alimentare e qualità del vostro servizio. Elaborare e controllare il rispetto del piano di autocontrollo. Eseguire controlli ispettivi e assistervi durante le vostre attività di verifica. Analizzare e aiutare il Responsabile del servizio a risolvere eventuali non conformità e reclami.
Sales Account	Reperibilità: Sempre	Esperienza: Lavora in Camst dal 2010 per l'area commerciale territoriale Nord Ovest. Obiettivi: Essere il vostro referente per tutto ciò che concerne la

Michael Perimbelli	reperibile su telefono cellulare aziendale e presente su richiesta	contrattualistica relativa all'appalto. Occuparsi di seguire il servizio dal punto di vista commerciale e contrattuale.
--------------------	--	---

La garanzia dell'ottima riuscita del servizio è inoltre assicurata dalla presenza **costante delle Funzioni Aziendali della Sede Centrale e degli Uffici Territoriali**. ▪ Nella **Sede centrale Nord Ovest di Torino (Corso Svizzera, 185)** abbiamo attivato servizi e figure specialistiche che incrementeranno l'efficacia e la qualità totale e sempre disponibili per il vostro Comune:

Servizio	Per voi
Area Acquisti e logistica	Seleziona le materie prime e i fornitori garantendo la qualità e la sicurezza alimentare dei pasti forniti. Organizza la logistica delle consegne
Area Sistemi integrati	Sviluppa i menu e il dietetico, garantisce supporto nella scelta dei prodotti e nella gestione dei menu e delle diete speciali. Monitora la qualità del servizio
Area legale e amministrativa	Gestisce le attività di back office legale, contabile e amministrativo legate al servizio
Area tecnica e servizi	Offre supporto per aspetti tecnici legati al sistema informativo, alla logistica e ad attività di marketing e comunicazione
Area Facility	Consulenti a disposizione per le attività di sanificazione, manutenzione e per l'efficientamento

MIGLIORIA A titolo migliorativo potranno essere a supporto le seguenti figure in ambito di gestione della nutrizione e dei sistemi energetici:

Qualifica e nominativo	Attività e obiettivi
Servizio Sistemi Integrati e Nutrizione Simone Gozzi	Servizio nato per rendere più omogenee le politiche nutrizionali dell'azienda ed essere di supporto alle dietiste dei singoli appalti ed a tutte le funzioni aziendali che con questi temi si confrontano quotidianamente, come acquisti, area commerciale e direzione dei locali. Il Servizio Nutrizione collabora a stretto contatto con l'Ufficio Acquisti per la selezione di materie prime con qualità nutrizionale elevata
Energy Manager Giuseppe La Palombara	Questo ufficio è composto da un gruppo di Lavoro interfunzionale coordinato dall'Energy Manager, che coinvolge circa 20 risorse tra tecnici aziendali e professionisti esterni. Il loro compito è studiare le linee di intervento per conseguire la riduzione dei consumi energetici e dell'impatto ambientale. Questo ufficio ha permesso a Camst di acquisire la certificazione ISO 50001.

Servizio	Per voi
Sales Area Manager	Supervisiona e supporta il Sales Account dedicato al Vostro servizio relativamente agli aspetti commerciali e contrattualistici della commessa.
Ufficio Risorse Umane	Un team che garantisce la continuità del servizio in caso di emergenze legate al personale e segue le figure professionali dedicate al vostro servizio.
Ufficio Tecnico	A disposizione per consulenze su attrezzature, arredi e impianti utilizzate per il Vostro servizio. Monitora il piano delle manutenzioni coordinando i manutentori sul territorio.
Ufficio Amministrazione	Di supporto per qualsiasi dubbio o problematica riguardo la gestione fiscale del servizio.

RIEPILOGO ORGANICO			
ID	Qualifica	Livello	Ore Sett.
1	CUOCO	3	40
2	ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	25
3	ADDETTO SERVIZI MENSA	6S	11,25
TOTALE			76,25

CLAUSOLA SOCIALE Camst assume formale impegno ad impiegare in via prioritaria tutti gli operatori già in forza, rispettando il mantenimento dei livelli occupazionali e delle condizioni contrattuali per tutta la durata dell'appalto, a condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con le esigenze del servizio e con l'organizzazione di Camst. **Si allega il Progetto di Riassorbimento nella documentazione di gara.**

ORGANICO DI SERVIZIO Il riepilogo organico rappresenta in forma sintetica

le risorse dedicate al servizio, con indicazione di qualifica, livello e monte ore settimanale. L'assetto prevede 3 figure operative — un cuoco e due addetti servizi mensa — per un totale di **76,25** ore settimanali, distribuite tra centro cottura e refettorio infanzia in funzione dei volumi di pasti e delle attività previste **FUNZIONIGRAMMI** Sotto la guida del Cuoco Responsabile vi sarà **una squadra di lavoro professionale e coesa** con l'obiettivo di fornirvi un servizio di ristorazione d'alta qualità, osservando le tempistiche di lavoro e garantendo l'assoluta sicurezza del pasto. Il ruolo del **Cuoco responsabile** è guidare il personale operativo di cucina per fornirvi piatti deliziosi, ricercati, vari con il giusto valore nutrizionale ed adatti ad ogni tipologia di paziente. **Il Cuoco responsabile sarà anche l'addetto alle emergenze (antincendio rischio alto).**

CE SCUOLA PRIMARIA - CENTRO COTTURA					funzionigramma giornata tipo (massima capienza)																							
ID	n°	Pasti prodotti medi al giorno		Liv.	Ore giorno	Ore sett.																						
		Qualifica					06:00	06:30	07:00	07:30	08:00	08:30	09:00	09:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	12:30	13:00	13:30	14:00	14:30	15:00	15:30		
1	1	CUOCO	3		8	40			0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
2	1	ADDETTO SERVIZI MENSA	6S		5	25									0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
	2	Totale			13	65	RAPPORTO DI DISTRIBUZIONE										1	/	44									

INFANZIA SAMONE					funzionigramma giornata tipo																							
ID	n°	Pasti medi al giorno		Liv.	Ore giorno	Ore sett.																						
		Qualifica					06:00	06:30	07:00	07:30	08:00	08:30	09:00	09:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	12:30	13:00	13:30	14:00	14:30	15:00	15:30		
3	1	ADDETTO SERVIZI MENSA	6S		2,25	11,25											0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
	1	Totale			2,25	11,25	RAPPORTO DI DISTRIBUZIONE										1	/	23									

INFANZIA SAMONE		
Metrica	Valore	Unità
Pasti Medi/Giorno	23	pasti
N° Dipendenti	1	persone
Ore Giorno Totali	2,25	ore
Ore Settimanali Totali	11,25	ore
Rapporto Distribuzione	1 su 23	addetti:pasti

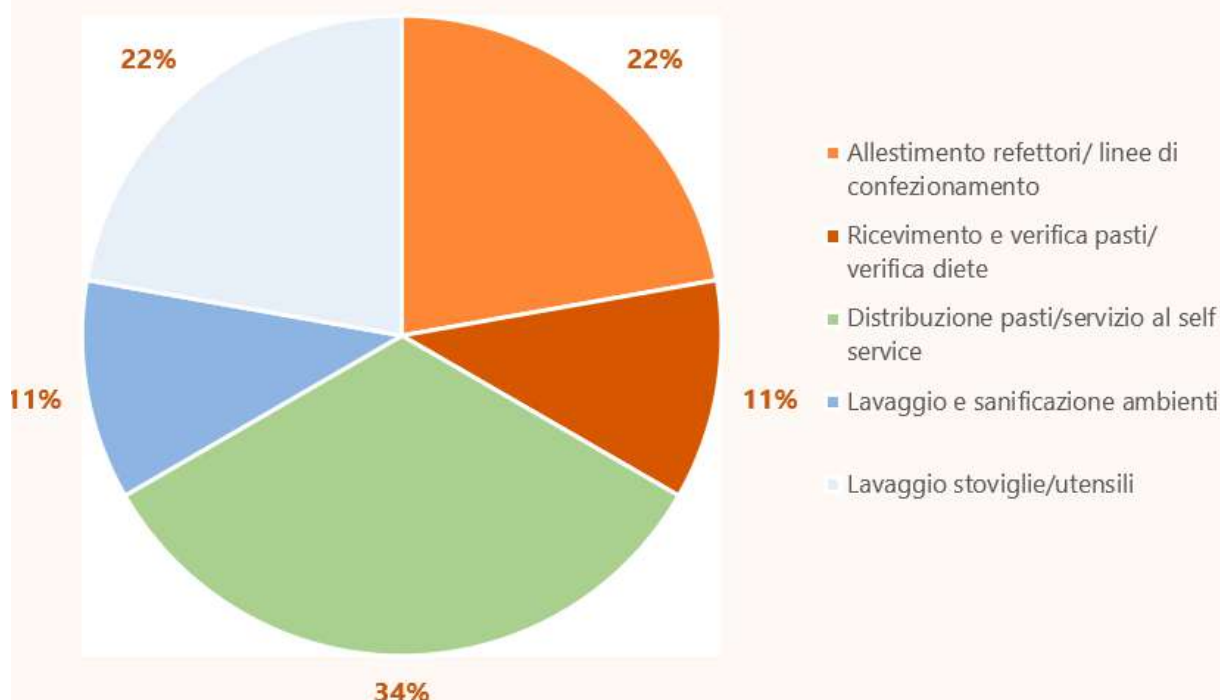
CENTRO COTTURA CAMST - SCUOLA PRIMARIA		
	Valore	Unità
Pasti Prodotti/Giorno	88	pasti
N° Dipendenti	2	persone
Ore Giorno Totali	13	ore
Ore Settimanali Totali	65	ore
Rapporto Distribuzione	1 su 41	addetti:pasti

LEGENDA ATTIVITA'	
ATTIVITÀ	
	Controlli pre operativi - HACCP
	Preparazione e cottura pasti
	Preparazione freddi
	Produzione diete speciali
	Trasporto e ritiro pasti/attrezzature
	Lavaggio e sanificazione ambienti
	Lavaggio attrezzature
	Lavaggio stoviglie/utensili
	Ricevimento e stoccaggio merci
	Gestione ordini merci
	Attività amministrative
	Allestimento refettori/linee confezionamento
	Distribuzione pasti/servizio self service
	Ricevimento e verifica pasti/ verifica diete
	Confezionamento e spedizione pasti

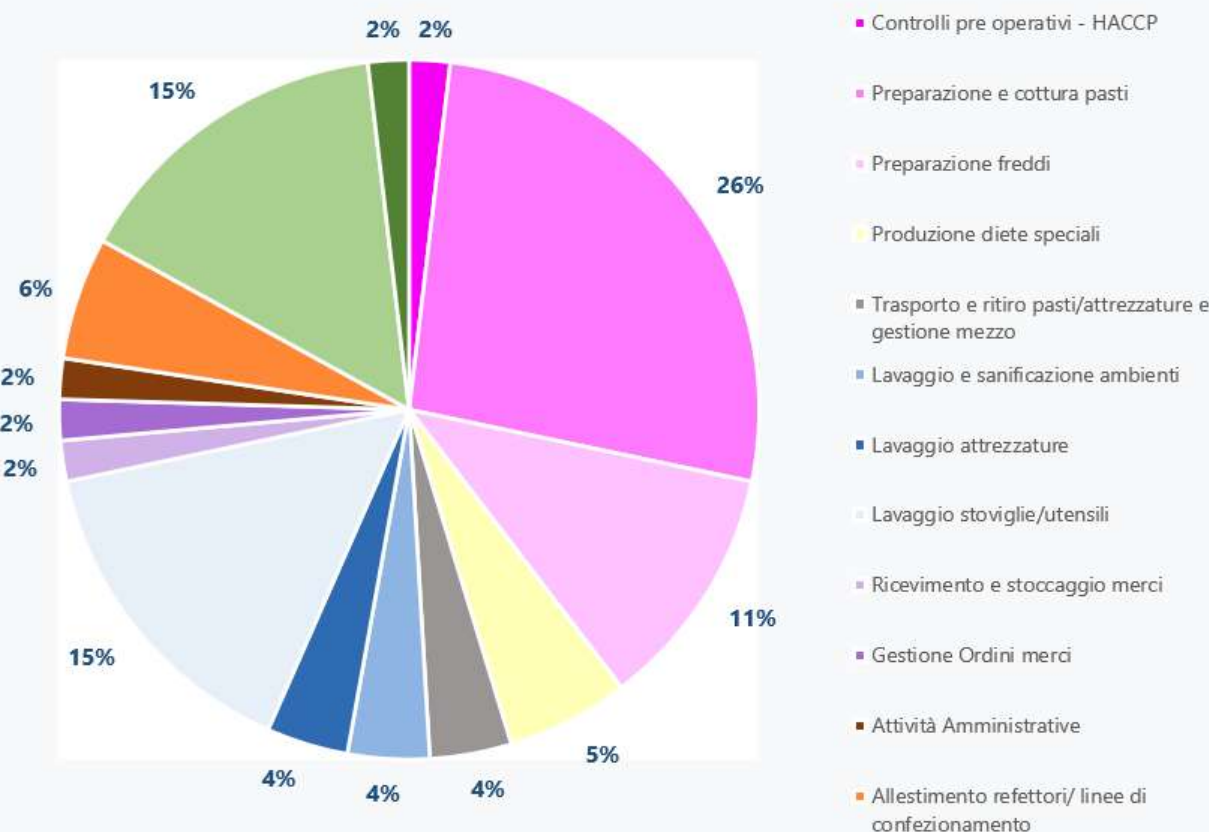
ANALISI COPERTURA ORARIA		
Centro	Inizio Servizio	Fine Servizio
Centro Cottura CAMST	06:30	15:00
Infanzia Samone	11:00	13:15

Di seguito illustriamo i riepiloghi operativi del servizio: Per la scuola primaria sono riepilogati **88 pasti prodotti al giorno, 2 risorse impiegate, 13 ore/giorno e 65 ore settimanali complessive**, con un rapporto di distribuzione pari a **1 addetto ogni 41 pasti**; per l’infanzia sono indicati **23 pasti medi giornalieri, 1 risorsa dedicata, 2,25 ore/giorno e 11,25 ore settimanali**, con rapporto di distribuzione pari a **addetto ogni 23 pasti**. La sezione dedicata all’analisi della copertura oraria rappresenta la previsione organizzativa della giornata tipo di servizio, evidenziando le **fasce di presidio assegnate alle diverse sedi operative**. Per il Centro Cottura - Scuola Primaria la copertura è prevista indicativamente dalle 06:30 alle 15:00, a presidio delle fasi di avvio, preparazione, cottura, confezionamento, distribuzione, riordino e sanificazione; per il refettorio Infanzia Samone la presenza è invece concentrata nella fascia 11:00-13:15, coerentemente con le attività di ricevimento/verifica pasti, allestimento, distribuzione, lavaggio e ripristino degli ambienti. **Tale articolazione oraria deve intendersi come previsione organizzativa formulata sulla base dell’esperienza pregressa maturata nel settore della refezione scolastica e dei volumi medi di servizio indicati, e potrà pertanto essere oggetto di eventuali rimodulazioni in fase esecutiva**, in funzione delle effettive esigenze operative, dell’organizzazione scolastica, dei flussi giornalieri di utenza e delle indicazioni condivise con l’Amministrazione comunale.

REFETTORIO INFANZIA



CENTRO COTTURA - REFETTORIO PRIMARIA



DISTRIBUZIONE PERCENTUALE DELLE ATTIVITÀ SU CENTRO COTTURA E REFETTORI - Il

grafico del centro cottura e del refettorio della Scuola Primaria rappresenta un'organizzazione del servizio centrata sulle attività produttive, con particolare incidenza della preparazione e cottura dei pasti (26%), della preparazione dei freddi e della gestione delle diete speciali. A queste si affiancano le fasi di distribuzione, allestimento, confezionamento e trasporto, oltre alle attività di lavaggio e sanificazione, che garantiscono il mantenimento degli standard igienico-sanitari e la regolare continuità operativa del servizio di refezione. Il Grafico di riferimento per il refettorio Infanzia per il Comune di Samone evidenzia, invece, presenta una struttura più focalizzata su ricevimento, verifica, distribuzione (34%) e riordino del refettorio.

4.2 Piano di formazione e

addestramento - Completezza del Piano di addestramento, formazione e aggiornamento del personale adibito al servizio nel corso del quadriennio. Si dovranno illustrare le modalità organizzative, il monte ore previsto, distinto per le varie figure professionali e le tematiche dell'addestramento.

Nella redazione del piano di formazione e di aggiornamento delle professionalità impiegate nel servizio siamo guidati da **tre principi cardine**:



CENTRALITÀ DELL'UTENTE L'aspetto più importante da tenere in considerazione è il **benessere dell'utente**; ogni singola attività è pianificata con questo intento e per questo motivo è dedicata particolare attenzione nel percorso formativo all'aspetto relazionale e alla cura e presentazione delle pietanze per migliorare l'appetibilità e la soddisfazione dell'utente

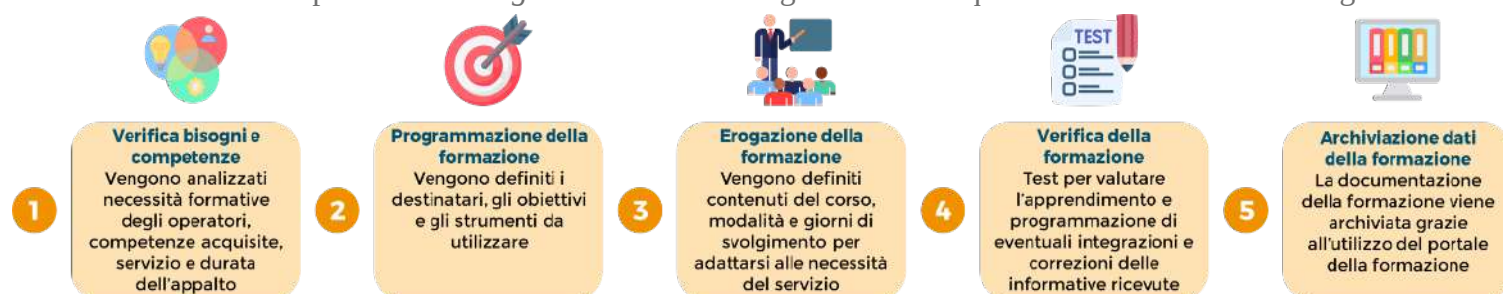


LA PAUSA PRANZO COME MOMENTO INFORMATIVO E DI CONDIVISIONE La formazione del personale secondo questo approccio rappresenta un'ottima opportunità per promuovere la consapevolezza e l'importanza di un'alimentazione sana e equilibrata, nonché per incoraggiare comportamenti positivi legati al cibo.



VALORIZZAZIONE E COINVOLGIMENTO DELLE RISORSE UMANE Il piano di formazione ha anche l'obiettivo di motivare il personale, attraverso l'accrescimento delle competenze e la crescita professionale, sensibilizzandolo e coinvolgendolo per il raggiungimento degli obiettivi di qualità del servizio.

Nell'ottica di ottenere inoltre un percorso che sia di vera **formazione e professionalizzazione progressiva**, concentreremo il nostro piano di *training* continuo sullo svolgimento consequenziale di fasi indicate nel grafico



Per il Comune di Samone abbiamo previsto un percorso formativo visualizzabile per intero all'allegato **4.2 Piano di formazione e addestramento** di cui riportiamo un estratto riepilogativo delle ore offerte, che ammontano a 1306 per tutte le figure e le annualità previste dall'appalto. Sono comprese le figure del Gruppo C riferito alla formazione offerta per il personale jolly in caso di emergenze:

ORE DI FORMAZIONE INCLUSE ORE OBBLIGATORIE

	GRUPPO A					GRUPPO B			EMERG.	
	Resp. del Servizio	Dietista	Impiegato	TSA	Sales	Cuoco Responsabile	ASM produzione e distribuzione	ASM distribuzione	Squadra jolly - cuoco	squadra jolly - ASM
di cui 1 anno	58,0	53,0	34,0	39,0	39,0	82,0	48,0	46,0	57,0	51,0
di cui 2 anno	37,0	52,5	35,0	19,5	19,5	148,5	72,0	54,0	126,5	92,0
TOTALE ORE APPALTO PER FIGURA	95	105,5	69	58,5	58,5	230,5	120	100	183,5	143
n. OPERATORI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2
TOTALE ORE APPALTO	95	105,5	69	58,5	58,5	230,5	120	100	183,5	286

1306,5

4.3 Curriculum del Direttore del Servizio: titolo di studio, formazione ed esperienza (esperienza almeno triennale nei servizi di ristorazione di dimensione pari a quello oggetto dell'appalto).

TITOLO DI STUDIO Il ruolo di **Direttore del Servizio** sarà affidato a Galfrè Gianpiero, professionista in possesso di **Qualifica di Operatore dei Servizi di Ristorazione – settore cucina**, conseguita nel 1986. Il titolo di studio risulta pienamente coerente con la natura del servizio oggetto dell'appalto, in quanto fondato su una preparazione specifica nell'ambito della ristorazione e delle attività di cucina, elemento che consente alla figura proposta di comprendere in modo diretto e concreto le dinamiche produttive, organizzative e operative connesse alla preparazione e gestione dei pasti **FORMAZIONE** Il profilo di Galfrè Gianpiero è ulteriormente rafforzato da un percorso di formazione professionale ampio, aggiornato e coerente con le responsabilità proprie della direzione del servizio. Il curriculum in allegato documenta numerosi aggiornamenti svolti in ambito qualità aziendale ISO, alla sicurezza sul lavoro, alla tutela ambientale, ai processi operativi, al controllo di gestione, agli applicativi informatici, alla privacy/GDPR, al D.Lgs. 231/01 e alla gestione dei subappalti in fase operativa. Particolarmente rilevanti, ai fini del ruolo di Direttore del Servizio, risultano i percorsi formativi dedicati al **people management per i direttori di locali**, al **people management per il responsabile d'ufficio**, all'**economics di base e cost management** e alla formazione sul programma di **ossatura e spalmatura dei menu**. Tali contenuti formativi confermano la preparazione della figura proposta non solo sul piano tecnico-produttivo, ma anche su quello organizzativo, gestionale ed economico, con competenze direttamente applicabili alla pianificazione delle attività, alla gestione delle risorse, al controllo dei costi e alla corretta impostazione dei menù. Il percorso formativo comprende inoltre aggiornamenti ripetuti in materia di

sicurezza preposti, sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro, formazione generale e specifica sulla sicurezza, nonché formazione aggiuntiva particolare per il preposto. Questo bagaglio formativo consente a Gianpiero Galfrè di presidiare il servizio con attenzione alla sicurezza degli operatori, alla corretta applicazione delle procedure e alla conformità delle attività svolte nei locali di competenza **ESPERIENZA** particolarmente solida e pienamente aderente al criterio, avendo maturato un percorso continuativo nel settore della ristorazione a partire dagli anni Ottanta. Il curriculum documenta infatti le prime esperienze come Cuoco presso Ristorante e Albergo Del Viale Dronero nel periodo 09/1983-01/1985 e presso Hotel Seggiovia Pontechianale nel periodo 02/1985-03/1987. Queste esperienze iniziali costituiscono una base operativa concreta, che ha permesso alla figura proposta di conoscere direttamente le attività di cucina, la produzione dei pasti e l'organizzazione del lavoro in ambito ristorativo. Dal 04/1987 al 12/2003 ha proseguito il proprio percorso presso Pedus Service Dussmann S.r.l., ricoprendo dapprima il ruolo di **Chef** dal 04/1987 al 10/1989 e successivamente il ruolo di **Direttore del Servizio** dall'11/1989 al 12/2003. Tale esperienza rappresenta un elemento di particolare valore, poiché attesta una responsabilità direttiva specifica e prolungata nel settore, con un passaggio progressivo dalla gestione operativa della cucina alla direzione complessiva del servizio. Il profilo si consolida ulteriormente attraverso le successive esperienze come **Responsabile Locali Ristorazione Collettiva** presso Alessio S.p.A. dal 01/2004 al 09/2009 e presso Marangoni S.r.l. dal 10/2009 al 12/2014. La continuità di incarichi in ruoli di responsabilità nella ristorazione collettiva evidenzia una competenza gestionale stabile e direttamente pertinente all'appalto, con capacità di coordinamento dei locali, presidio dell'organizzazione del servizio e gestione delle attività operative. Dal 01/2015 ad oggi opera presso CAMST Soc. Coop. a r.l. a Cuneo con il ruolo di **Responsabile Locali Ristorazione Collettiva**. Nell'ambito di tale incarico gestisce i contratti e i clienti acquisiti dalla Rete Commerciale, coordina il processo produttivo formulando lo schema dei menu insieme al cuoco gestore, organizza il lavoro di tutti i locali di competenza, gestisce il processo di acquisto nel rispetto dei budget assegnati e presidia le procedure aziendali di competenza. Queste attività risultano pienamente coerenti con le responsabilità richieste a un Direttore del Servizio, in quanto integrano competenze di natura produttiva, organizzativa, economica, relazionale e procedurale. La figura proposta è infatti in grado di garantire il coordinamento del personale e dei locali, il raccordo con i clienti e con l'organizzazione aziendale, la corretta impostazione dei menù, il controllo degli acquisti e il rispetto delle procedure interne. Elemento particolarmente premiante è rappresentato dalla continuità del percorso professionale ricoprendo nel tempo ruoli progressivamente più complessi e sempre attinenti alla ristorazione collettiva: da Cuoco a Chef, da Direttore del Servizio a Responsabile Locali Ristorazione Collettiva. **@ALL.4.3 Curriculum Direttore del Servizio**

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



TITOLO DI STUDIO Biasibetti Eliana presenta un profilo formativo di elevata coerenza con le esigenze del servizio, grazie al conseguimento della Laurea Triennale in Scienze Biologiche nel 2019 e della Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana nel 2022. Il percorso universitario consente di valorizzare una preparazione specialistica in ambito biologico, nutrizionale e dietetico, particolarmente rilevante per il presidio della qualità nutrizionale dei menu, della corretta gestione delle diete speciali e dell'attenzione ai bisogni alimentari differenziati dell'utenza. **L'iscrizione all'Albo dei Biologi – Sezione A**, conseguita nel 2022, oltre ad essere coerente con la richiesta del criterio conferma il possesso di un profilo professionale strutturato. **FORMAZIONE** Il curriculum evidenzia inoltre un percorso formativo aggiornato su tematiche fondamentali per l'organizzazione del servizio, con particolare riferimento alla tutela della salute e sicurezza sul lavoro. Questa formazione rappresenta un elemento importante per l'inserimento della figura nei processi operativi aziendali, poiché consente di operare con consapevolezza rispetto alle regole di sicurezza, alle procedure interne e alle modalità di corretto svolgimento delle attività in un contesto produttivo organizzato. In particolare, il collegamento tra competenze nutrizionali e formazione sulla sicurezza rafforza la capacità di presidiare il servizio non solo sotto il profilo dietetico, ma anche rispetto alla corretta applicazione delle procedure e alla tutela degli operatori e degli utenti. **ESPERIENZA** Dal gennaio 2023 al settembre 2025 ha svolto attività in libera professione a Torino con il ruolo di Biologa Nutrizionista, maturando esperienza diretta nella valutazione e gestione dei fabbisogni nutrizionali. Tale esperienza costituisce una base professionale particolarmente significativa, poiché le consente di affrontare con competenza le diverse esigenze alimentari degli utenti, con attenzione agli aspetti nutrizionali, alla personalizzazione dei regimi dietetici e alla corretta impostazione di percorsi alimentari coerenti con specifiche necessità individuali. Da ottobre 2025 opera presso CAMST a Torino con il ruolo di **Dietista**, svolgendo attività direttamente connesse alla gestione qualificata del servizio di ristorazione. In particolare, supporta lo Chef nella definizione dei menu, predispone diete patologiche, religiose o legate a scelte personali, controlla gli ordini dei clienti relativi alle diete speciali, verifica le fasi di confezionamento dei pasti contenenti diete speciali e assiste gli stakeholder aziendali sulle diete di pertinenza del centro cottura. **@ALL.4.4 Curriculum Dietista Iscritta all'Albo**

5. QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI

5.1 Per carni avicole

Camst si impegna a offrire il **100% della carne avicola biologica**, in ottemperanza all'obbligo del 20% biologico.

5.2 Per carni suine

Camst si impegna a offrire il **100% della carne suina biologica**, in ottemperanza all'obbligo del 10% biologico.

5.3 Per carni bovine

Camst si impegna a offrire il **50% della carne bovina biologica**, in ottemperanza all'obbligo previsto da criterio.

Il conseguente 50% della fornitura è composto da carne bovina Certificata Coalvi.

6. GESTIONE QUALITÀ DEL SERVIZIO E COMUNICAZIONE ALL'UTENZA

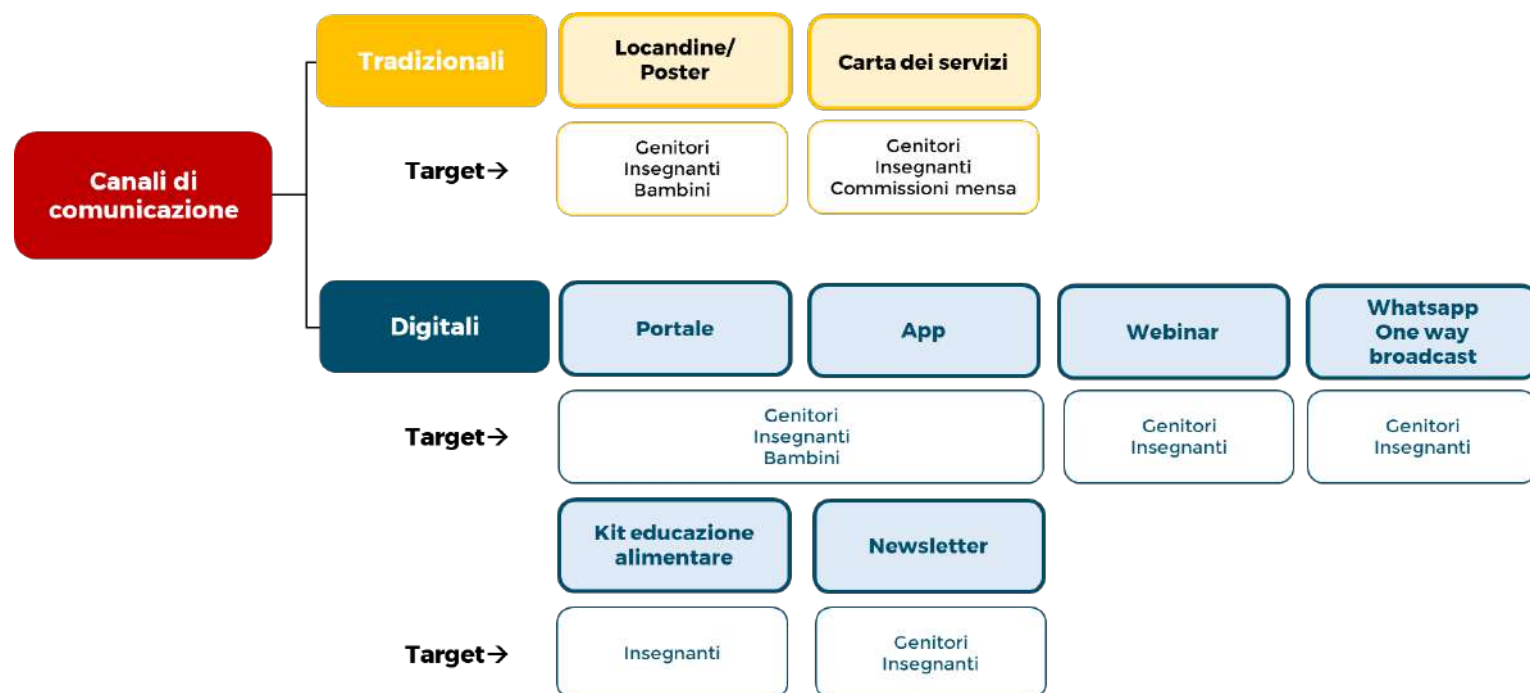
6.1 Progetto di comunicazione efficace e "customer satisfaction".

Per noi la comunicazione è parte strategica del servizio di ristorazione scolastica: non solo informazione, ma strumento per **costruire fiducia, trasparenza e collaborazione tra famiglie, scuole ed enti pubblici**. Vogliamo rafforzare questo ambito con un racconto strutturato che renda visibili l'impegno, la qualità e il valore educativo della mensa. Il piano di comunicazione ed educazione alimentare pensato per il Comune di Samone vuole raccontare **il servizio di refezione scolastica e i valori che stanno alla sua base. Uno su tutti: il legame indissolubile tra alimentazione, salute e territorio, nella convinzione che il pasto a scuola sia alla base del pieno sviluppo dei bambini.**

I CANALI DI COMUNICAZIONE

Per garantire un dialogo costante con la comunità (insegnanti, famiglie, scuole), verranno adottati strumenti multicanale, differenziati per finalità e destinatari:

■ **Portale e APP** rappresenterà un **punto di accesso centrale, semplice e affidabile** per tutte le informazioni relative al servizio. Sarà progettato per essere **navigabile anche da mobile**, e si rivolge a **tre principali target**: ● *Per i genitori*,



offrirà aggiornamenti in tempo reale, documentazione (menu, carta dei servizi, comunicazioni ufficiali) e risposte alle domande frequenti. ● *Per gli insegnanti*, sarà anche un **contenitore digitale**: un **kit educativo** dedicato all'educazione alimentare, con materiali scaricabili, schede tematiche, giochi, spunti didattici e video pensati per l'uso diretto in aula. ● *Per i bambini*, grazie a un linguaggio visivo colorato e accessibile, propone contenuti ludico-educativi che promuovono abitudini alimentari sane, coinvolgendoli in modo attivo e piacevole. Il portale Ristorazione Scolastica Camst sarà messo a disposizione del servizio in versione multilingua (italiano/inglese) e fruibile sia da PC che da dispositivi mobili tramite app.

Demo navigabile	Video-racconto delle funzionalità del portale		
Home - Ristorazione Scolastica USERNAME: test.portalescolastica@camstgroup.com PASSWORD: PortaleScuole25!			
Presentazione navigabile	Presentazione generale	Contenuti per le famiglie	Contenuti per i bambini
https://bit.ly/RistScolCamst			

Il portale Ristorazione Scolastica ha al suo interno una serie di funzionalità utili, che vi dettagliamo di seguito:

■ **Informazioni generali e documenti di servizio:** sul portale sono disponibili informazioni generali sul servizio di refezione e tutte le indicazioni pratiche per agevolare l'utenza nella fruizione del servizio (es: "disposizioni generali", "come far per", "contatti", etc.), oltre che documenti amministrativi e reportistiche di verifica della qualità del servizio con accessi personalizzati a seconda della tipologia di utente.

■ **Consultazione Menu:** È possibile consultare, attraverso un'interfaccia con visual coordinati e un calendario settimanale navigabile, il menu completo proposto ai bambini, giorno per giorno, selezionando il plesso scolastico d'interesse nel quale è offerto il servizio. Il menù sarà "parlante", ovvero informerà sulle materie prime e caratteristiche qualificanti dei prodotti utilizzati per ogni ricetta, e saranno inoltre messi a disposizione delle famiglie consigli sulla nutrizione, ricette da proporre la sera o nel week-end per promuovere menù sani e bilanciati anche al di fuori del momento del pasto a scuola.

MIGLIORIA

Sezione I nostri prodotti e fornitori Nell'area riservata sarà presente una sezione dedicata ai

fornitori/produttori, con una descrizione e le informazioni sulla qualità e provenienza territoriale delle derrate utilizzate nei menu, stagionalità e marchi di tutela. In tale area sarà inoltre sempre possibile: ● *accedere alle schede tecniche di tutti i prodotti offerti nell'ambito del servizio di ristorazione;* ● *approfondire le caratteristiche di qualità dei fornitori presenti sul territorio;* ● *visionare video, podcast, foto e/o locandine realizzati ad hoc o in occasione di visite didattiche, al fine di far conoscere meglio gli ingredienti dei piatti serviti.*



■ **Consigli per la cena** Sul portale sarà presente il collegamento diretto a **Camst è di Casa**, il portale che abbiamo creato dedicato alla nutrizione, per supportare le famiglie nel garantire ai più piccoli la giusta alimentazione, con consigli di menu settimanali e ricette, oltre a giochi e attività da realizzare in casa. Sarà inoltre disponibile una sezione tematica sulle **diete speciali**, con informazioni, articoli e consigli per la gestione quotidiana di diete, allergie e intolleranze, oltre a contenere la modulistica di richiesta delle diete che il genitore potrà compilare e inviare al nostro dietista assieme a eventuali certificazioni mediche.



■ **Avvisi e News:** In questa sezione famiglie e insegnanti possono ritrovare avvisi e informative su iniziative specifiche, eventi correlati alla ristorazione, variazioni del servizio, menu speciali e tanto altro, oltre che articoli su progetti di Camst dedicati alla ristorazione scolastica e lanciati a livello nazionale e/o sulla vostra realtà. ■ **Contenuti educativi multimediali:** Sul portale sono a disposizione **video, podcast e giochi educativi** su temi come nutrizione, inclusione, cultura dell'alimentazione e sostenibilità, oltre che **l'archivio dei webinar della rassegna Camst on Air** svolti con esperti di dietistica, sostenibilità ed educazione alimentare. Saranno realizzati in collaborazione con partner autorevoli e specializzati e a disposizione anche degli insegnanti come supporto alla didattica.

■ **Questionari Customer Satisfaction:** Direttamente dal portale sarà possibile accedere e compilare i questionari in formato digitale per la valutazione del servizio. ■ **Canale WhatsApp "One Way broadcast":** Il canale WhatsApp è pensato per **semplificare e rendere immediata la comunicazione con i genitori**. Iscrivendosi volontariamente tramite un form presente in homepage sul sito, le famiglie potranno ricevere **messaggi brevi e puntuali** con: ● *aggiornamenti (es. variazioni del menù o del servizio);* ● *promemoria su eventi o scadenze (es. iscrizioni a laboratori o incontri);* ● *contenuti educativi leggeri e "a misura di smartphone".* Lo strumento risponde all'esigenza di **comunicare in modo rapido, diretto e non invasivo**, utilizzando un mezzo già familiare e quotidiano per i genitori. È uno strumento altamente efficace per rafforzare il senso di vicinanza e disponibilità del servizio. **Il tono sarà** diretto e cordiale, emoji selezionate con cura, uso moderato di link e allegati, grafica compatibile con mobile (immagini in formato verticale, testi brevi e leggibili). ■ **Webinar e Podcast:** Una serie di incontri online con esperti e rubriche per approfondire insieme temi legati ad alimentazione, benessere, stili di vita e sostenibilità. Accessibili facilmente da casa

o in movimento, senza obbligo di videocamera o microfono, per favorire la massima partecipazione. **Kit educazione alimentare:** Uno strumento pensato per **accompagnare il lavoro degli insegnanti sui temi di cibo, salute e sostenibilità**. Disponibile sul portale, offre spunti didattici, schede operative e idee per attività da svolgere in classe, rendendo l'educazione alimentare semplice, concreta e stimolante. ■ **Newsletter:** Le newsletter saranno il nostro strumento di comunicazione **periodica e mirata**, progettate per consolidare la relazione con le famiglie e gli insegnanti. ● **Newsletter per i genitori:** inviata mensilmente, contiene aggiornamenti su **cambi stagionali del menù**, una **guida alla lettura e alle novità del menù**, promemoria su **eventi (webinar, laboratori, open day)**, suggerimenti nutrizionali e focus tematici (es. "frutta di stagione", "le proteine vegetali"). ● **Newsletter per gli insegnanti:** si concentra su **proposte didattiche, campagne in corso e materiali disponibili** nel portale. Rappresenta un canale stabile di supporto alla progettazione educativa in classe, favorendo la coerenza tra offerta didattica e obiettivi del servizio

TRADIZIONALI

■ **Locandine/poster in refettorio:** Le locandine e poster, prodotte periodicamente e personalizzate in base alle campagne tematiche in corso rappresentano uno strumento di comunicazione visiva semplice, immediato e ad alta visibilità. La distribuzione digitale (via mail) alle scuole per l'affissione nei punti di passaggio strategici (bacheche, ingressi, spazi mensa) permette di rafforzare la percezione del servizio come presente e vicino oltre a coinvolgere i bambini attraverso contenuti illustrati, colorati e facilmente comprensibili; supportare le iniziative educative con messaggi coerenti e continui.

■ **Carta dei servizi – Carte in tavola:** La Carta dei Servizi è uno strumento fondamentale di trasparenza e accessibilità. Redatta con un linguaggio chiaro e inclusivo, contiene tutte le informazioni essenziali sul funzionamento della refezione scolastica: criteri nutrizionali, frequenze alimentari, modalità di segnalazione diete speciali, contatti utili, canali di dialogo. È sempre disponibile nei canali concordati con l'Ente. Favorisce la conoscenza e la comprensione del servizio, contribuendo a ridurre le segnalazioni dovute a disinformazione o aspettative disallineate. L'efficacia della Carta risiede nella sua funzione informativa ed educativa: chiarisce diritti e doveri, spiega il "perché" delle scelte alimentari e promuove una cultura condivisa del benessere. **SKILLS PROFESSIONALI DELLE FIGURE COINVOLTE** Le attività saranno pianificate da un team di professionisti con competenze differenziate e con esperienza pluriennale nel mondo della comunicazione rivolta all'utenza scolastica (bambini, famiglie e insegnanti). Nello specifico sono coinvolti nella realizzazione del progetto di comunicazione:



Professionalità coinvolte

Attività e obiettivi di coinvolgimento

● Definire vision, mission e valori chiave delle iniziative di comunicazione all'utenza, definendo inoltre posizionamento, target e canali di tutte le attività previste (*livello strategico*) ● Sviluppare manuali di istruzione e materiali grafici (book, schede didattiche) per lo svolgimento delle attività in loco (*livello operativo*).
Nello specifico, il team Marketing e Comunicazione dedicato a vario titolo nella costruzione dei servizi e delle attività di educazione alimentare e comunicazione per la ristorazione scolastica si compone delle seguenti figure professionali:

Ufficio Marketing Camst

Mattia Grillini Responsabile Marketing e Comunicazione	Laurea in Scienze della Comunicazione e Master in Marketing e Comunicazione Digitale e Business Administration
Tonia Sorrentino Responsabile Marketing Operativo per la Ristorazione Scolastica	Laurea in Lingue e Culture Europee e Master in Marketing e Programmazione Turistica e Business Administration
Stefano Mincone Marketing Specialist per la Ristorazione Scolastica	Laurea in Economia aziendale e Master in Comunicazione e IT
Angelica Geminiani Marketing Specialist per la Ristorazione Scolastica	Laurea Magistrale in Trade and Consumer Marketing
Fabio Bolondi Marketing Analyst Lead	Laurea in Economia e Commercio
Ilaria Cuseo Digital PR and External Communication Specialist	Laurea in Scienze della Comunicazione e Master in Marketing e Comunicazione Digitale

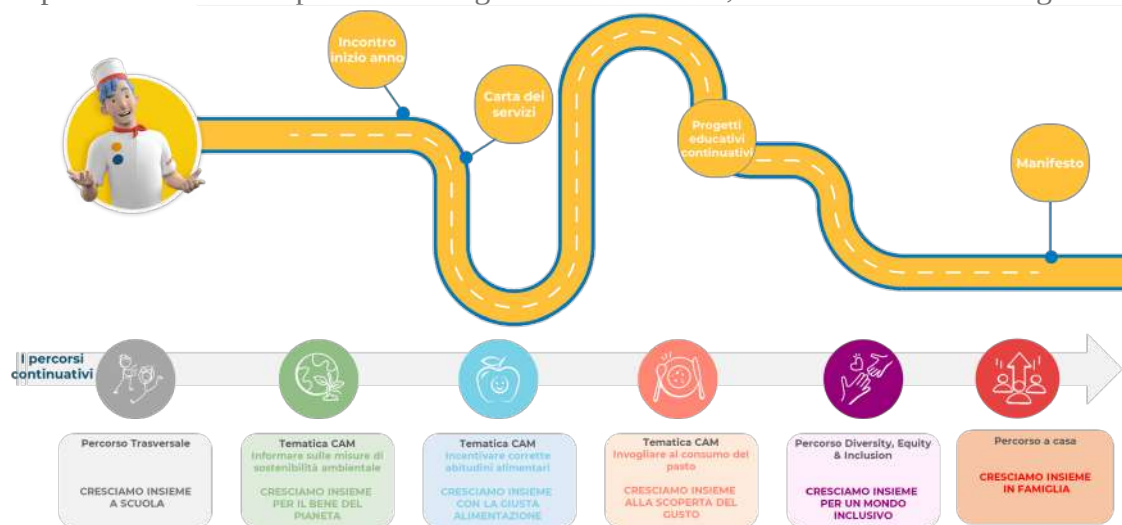
	Andrea Irti External Communication Specialist Dario Croce Comunicazione e Digital Specialist	Laurea in Scienze della Comunicazione e Laurea Magistrale in Comunicazione Pubblica e d'Impresa Laurea in Scienze Politiche e Master in Management
Servizio Nutrizione Camst	●Orientare le attività da un punto di vista scientifico, definendo le linee guida di sviluppo delle attività in supporto alla crescita e al corretto apporto nutrizionale per ogni fascia d'età (<i>livello strategico</i>) ●Svolgere le attività pratiche di interazione con l'utenza allargata con la collaborazione dei dietisti, dei nutrizionisti Camst e del personale operativo presenti sul territorio (<i>livello operativo</i>)	
Uffici specializzati Camst (Sostenibilità, Diversity, Equity & Inclusion e Innovazione)	●Supportare scientificamente e formulare linee guida delle iniziative di comunicazione in chiave di attenzione alla sostenibilità socio-ambientale e all'innovazione dei sistemi alimentari (<i>livello strategico</i>)	
Partner esterni nazionali e sul territorio	●Vidimare percorsi e attività di comunicazione su basi scientifiche e co-progettare attività integrative a valore aggiunto e ad alto impatto a livello di consapevolezza ambientale e/o socio-culturale (<i>livello strategico</i>) ●Supportare il nostro personale sul territorio con manuali di istruzione e materiali grafici (book, schede didattiche) e/o con la presenza fisica per lo svolgimento delle attività in loco, conferendo e comunicando i valori, gli obiettivi e il take-out delle iniziative sviluppate (<i>livello operativo</i>)	

Per la scuola Primaria e l'Infanzia del Comune di Samone abbiamo studiato **un progetto integrato di educazione alimentare e comunicazione** di cui vi illustriamo le tematiche generali e gli obiettivi che ci prefissiamo di raggiungere, ispirati ai **criteri premianti per la comunicazione previsti dai CAM (D.M. 65/2020)** ed affini alle nostre proposte di valore. Il tutto è legato dal claim **Cresciamo insieme**, studiato da Camst group per essere parte integrante di un percorso che porterà a nutrire corpo e mente degli adulti di domani, informandoli e coinvolgendoli attivamente e supportando le famiglie nel processo di crescita.

PIANO DELLE ATTIVITÀ EDUCATIVE

Il percorso di educazione alimentare e alla sostenibilità si rivolge ai bambini, famiglie e collettività del Comune di Samone. Il piano si snoda in attività a scuola, sul territorio e on line. In

particolare, la struttura che abbiamo previsto è articolata sul seguente percorso illustrato nell'immagine a lato. Il nostro progetto di educazione alimentare e comunicazione copre tutto l'anno scolastico con alcune tappe definite che sanciscono l'inizio e la fine di ogni anno scolastico, e lo sviluppo delle attività nel corso dei mesi. Per gli anni successivi al primo, l'architettura del progetto resta la medesima con aggiornamenti sui contenuti e sulle micro-tematiche delle singole attività. ■ **Le tematiche** Ogni anno saranno sviluppati progetti educativi continuativi ispirati ai principali filoni tematici indicati dai CAM. Questi temi accompagneranno i bambini e le famiglie in un percorso formativo coerente, accessibile e coinvolgente, contribuendo a costruire una cultura del cibo basata su consapevolezza, benessere e responsabilità.



Obiettivi del percorso

I bambini di oggi saranno gli adulti di domani e le loro abitudini alimentari (e non solo) saranno frutto delle conoscenze acquisite nel corso del loro percorso formativo. Per questo l'educazione alimentare rappresenta il punto di partenza per fare scelte corrette, per sé stessi e per la collettività.

Percorso trasversale

Attività e progetti che vengono realizzati capillarmente a livello aziendale e su scala nazionale, sviluppati in sinergia tra

3 Percorsi tematici - CAM 2020



Cresciamo insieme per il bene del pianeta

Veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale

**Ambiente
Sostenibilità
Rifiuti**

competenze interne ed esterne a Camst group per condividere con tutti il nostro modo di vivere e sviluppare la corretta alimentazione, il rispetto dell'ambiente, l'attenzione ai territori e la valorizzazione delle identità individuali



Cresciamo insieme a scuola



Cresciamo insieme in famiglia



Cresciamo insieme con la giusta alimentazione

Incentivare corrette abitudini alimentari

Salute Alimentazione



Cresciamo insieme alla scoperta del gusto

Invogliare al consumo del pasto

Cultura alimentare Territorio Prodotti locali

Percorso Diversity, Equity & Inclusion



Cresciamo insieme per un mondo inclusivo

In linea con la nostra natura di Società benefit e per dare concretezza al nostro percorso legato alla certificazione PdR 125/2022 (Parità di genere), abbiamo ideato un **Percorso educativo legato al tema DE&I (Diversity, Equity e Inclusion)**. Il percorso nasce con l'idea di costruire consapevolezza e empatia verso gli altri, esplorare e comprendere le diverse prospettive e identità

Riportiamo in allegato la tabella dei corsi di educazione alimentare proposti **@ALL.6.1 Tabella proposte di educazione alimentare** La programmazione, la frequenza e i contenuti degli interventi di educazione alimentare saranno definiti e concordati con l'Amministrazione Comunale, al fine di rispondere in modo puntuale alle esigenze del territorio, agli obiettivi educativi dell'Ente e alle specifiche necessità delle scuole coinvolte.

MIGLIORIA

Le attività del nostro piano saranno svolte grazie alle **professionalità interne Camst** a cui abbiamo scelto di integrare una serie di iniziative organizzate da **partner nazionali e locali**. Tra i nostri partner annoveriamo le seguenti collaborazioni:



■ **Tematiche annuali verticali** Oltre al percorso previsto, abbiamo scelto di dare per i primi due anni di servizio un tema speciale, un filo conduttore che accompagni il nostro lavoro quotidiano nei refettori scolastici e lo arricchisca di senso. Perché il momento del pasto è molto più di una pausa: è un'occasione per educare, per crescere insieme, per scoprire il valore del cibo e ciò che rappresenta. Con le tematiche annuali vogliamo proporre un percorso educativo che coinvolga bambini, famiglie, scuole e territorio, rendendo la refezione scolastica uno spazio in cui si costruisce consapevolezza e cittadinanza. ■ **La struttura del percorso di educazione alimentare** La struttura che abbiamo previsto è articolata sul seguente modello:

- **Attività di accoglienza – back to school** Per valorizzare l'inizio dell'anno scolastico, definiremo **un incontro di inizio anno scolastico per le famiglie** e un'apertura **degli anni tematici** rivolto agli insegnanti sulla nostra piattaforma, accompagnato dalla pubblicazione della **carta dei servizi** sul portale.
- **N.1 Percorso trasversale “Cresciamo insieme e Scuola”** che abbraccia tutti gli ambiti dell'educazione alimentare con contenuti digitali e activity online accompagnata dai progetti istituzionali rivolti a bambini e insegnanti
 - ✓ **Impiatta l'impatto:** un progetto per la misurazione dell'impatto ambientale dei menu
 - ✓ **Girotavola** progetto di ambientazione e riallestimento dei refettori per il benessere psicofisico dei bambini
 - ✓ **Nutripuzzle** un gioco da tavola realizzato con Clementoni sull'educazione alimentare e sostenibilità
 - ✓ **Progetto di educazione al gusto** attraverso i menù scoprire le tradizioni e nuovi sapori
 - ✓ **Visite guidate – il buono del territorio** alla scoperta dei produttori locali e delle eccellenze del territorio
- **N. 3 Percorsi tematici** **Cresciamo insieme per il bene del pianeta**, **Cresciamo insieme con la giusta alimentazione**, **Cresciamo insieme alla scoperta del gusto** composti ciascuno più attività connesse tra loro:
 - Laboratorio per bambini
 - Attività educative in refettorio
 - Attività sul menu “Gustando si impara”
 - Evento pubblico
 - Attività in partnership
- **Percorso Diversity, Equity & Inclusion (DE&I)** **Cresciamo insieme per un mondo inclusivo** un ulteriore filone dedicato al tema dell'inclusione

- **N.1 Percorso trasversale *Cresciamo insieme in famiglia*** che si sviluppa in 5 differenti progetti istituzionali rivolti alle famiglie:
 - ✓ **Cucine Aperte:** evento nella cucina Camst del territorio per presentare la qualità del servizio e dei menu proposti
 - ✓ **Naturalmente in Cucina:** raccolta di videopillole sull'alimentazione buona e sostenibile a base vegetale
 - ✓ **Camst on Air:** palinsesto di webinar annuali su ambiente, salute, gusto e inclusione)
 - ✓ **Camst è di casa** una rubrica dedicata ai consigli per la cena
 - ✓ **PodCamst** una collana in versione podcast per i genitori
- **Manifesto dell'educazione alimentare:** L'anno scolastico si chiude con la pubblicazione di un Manifesto, una sorta di decalogo che riassume tutto il percorso fatto e le lezioni apprese, non tralasciando spunti per l'anno scolastico successivo.

■ **Integrazione con le attività didattiche** Evidenziamo la nostra disponibilità a collaborare con le istituzioni scolastiche, in un'ottica di condivisione e continuità dei percorsi formativi, e a modellare la proposta sopra descritta, in termini di tipologia e numero di interventi, per andare incontro alle esigenze specifiche. ■ **Verifica del gradimento delle attività educative promosse** Il progetto sin qui presentato copre tutta la durata dell'appalto. Evidenziamo che la presente proposta potrà essere modificata sulla base di richieste o suggerimenti dell'amministrazione comunale e/o della direzione didattica. In un'ottica di collaborazione per il miglioramento del servizio di ristorazione, il Camst propone diverse attività di monitoraggio della qualità del servizio, a cui si affiancheranno degli appositi strumenti per misurare il gradimento delle attività/eventi educativi.

7. INIZIATIVA SOCIALE

7.1 Fornitura derrate in eccedenza per distribuzione pacchi indigenti

MIGLIORIA ■ Progetto sperimentale di rilevazione digitale con **NANDO AI** (uno per Primaria e uno per Infanzia)

per la durata di 2 settimane - fase test: **NANDO** utilizza l'intelligenza artificiale per rilevare e classificare in tempo reale gli avanzi alimentari nei punti di raccolta. Il sistema stima quantità e tipologia degli scarti, generando dati che permettono di ottimizzare porzioni, pianificare menu e approvvigionamenti, riducendo sprechi e fornendo informazioni strategiche per migliorare la sostenibilità e l'efficienza complessiva del servizio di ristorazione. La Dashboard Nando offre un controllo completo e intelligente sulla gestione dei rifiuti. Attraverso un'interfaccia web intuitiva e consente di monitorare in tempo reale il peso dei rifiuti, la qualità della raccolta e le emissioni di CO2.

DONOMETRO – APP PER IL RECUPERO SOLIDALE DELLE ECCELENZE ALIMENTARI: Il RTI mette a disposizione dell'appalto il Donometro, applicazione digitale sviluppata da Camst con Last Minute Market, che consente di recuperare in modo tracciato e sicuro i pasti idonei al consumo ma non distribuiti nelle mense scolastiche, destinandoli a persone in condizione di fragilità ed enti del terzo settore del territorio. Il sistema mette in **relazione diretta mense, Comune, associazioni e beneficiari**, trasformando il recupero delle eccedenze in una rete solidale semplice, organizzata e verificabile in ogni passaggio, nel pieno rispetto della L. 155/2003 ("Legge del Buon Samaritano"), della L. 166/2016 (Legge Gadda) e delle normative HACCP e privacy. Il modello si articola in due canali di distribuzione complementari: ■ **Donazione a persone fisiche** – Le cucine registrano in app i pasti in eccedenza; i beneficiari, accreditati dai Servizi Sociali del Comune, accedono direttamente al servizio prenotando dalla app il ritiro nei punti definiti. ■ **Coinvolgimento di enti e associazioni** – Quando le eccedenze sono più consistenti, intervengono associazioni, enti del terzo settore e realtà caritative, che organizzano ritiro e redistribuzione del cibo. **Il sistema produce inoltre una rendicontazione periodica (pasti donati, punti di ritiro, beneficiari raggiunti)** messa a disposizione del Comune di Samone Commissione Mensa quale strumento di monitoraggio dell'impatto sociale e ambientale dell'iniziativa.

MIGLIORIA Valutiamo la possibilità di stringere accordi con **Associazioni locali o Empori Solidali** segnalati dal Comune di Samone per la fornitura di **10 pacchi solidali all'anno con derrate secche** quali, ad esempio: 2 kg di pasta; 2 kg di riso; 3 scatole di tonno; 3 scatole di pelati; 2 scatole di piselli; 2 scatole di ceci; 2 scatole di fagioli cannellini; 2 confezioni da 1 lt di latte UHT; 1 confezione di biscotti da 1 kg; 1 confezione di caffè da 250 gr; 1 confezione di zucchero da 1 kg.

MIGLIORIA Recupero dei pasti non consumati in refettorio - “io non spreco!” Bag

A sostegno del progetto di recupero delle eccedenze, renderemo protagonisti anche i bambini della Scuola Primaria a cui verranno distribuiti, pratici contenitori in cui potranno portati a casa gli alimenti del proprio pasto non consumato (es: frutta, pane, biscotti...). Ciascun bambino che ne farà richiesta all'insegnante, supportato dal personale addetto alla somministrazione, potrà utilizzare tali contenitori per raccogliere gli alimenti confezionati al fine di mangiarli in un periodo successivo. A inizio anno verrà distribuito un opuscolo informativo con le indicazioni su cosa portare a casa e cosa lasciare a mensa



8. POSSESSO DI CERTIFICAZIONI

8.1 UNI EN ISO 9001 – SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITÀ

Si rimanda all'allegato @ALL.81 – UNI EN ISO 9001 – sistema di gestione per la qualità

8.2 UNI EN ISO 22000 – SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

Si rimanda all'allegato @ALL. 8.2 – UNI EN ISO 22000 – Sistema di gestione per la sicurezza alimentare

8.3 ISO 14001:2015 - SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE

Si rimanda all'allegato @ALL. 8.3 – ISO 14001:2015 – Sistema di gestione ambientale

9.REINTEGRO, POTENZIAMENTO, AMMODERNAMENTO ATTREZZATURE ED ARREDI NEL CENTRO COTTURA E REFETTORI

9.1 Adeguamento attrezzature da cucina (elettrodomestici ed attrezzature varie da cucina)

Nell'ottica di garantire un servizio sempre più efficiente, sicuro e sostenibile, CAMST propone un piano di rinnovo e integrazione delle attrezzature presenti nei centri di produzione e distribuzione dei pasti. Gli interventi previsti sono finalizzati sia alla sostituzione di apparecchiature attualmente ammalorate sia all'introduzione di dotazioni innovative in grado di migliorare l'organizzazione del lavoro, la qualità del servizio erogato e le condizioni operative del personale. Particolare attenzione è stata dedicata all'efficienza energetica delle nuove installazioni, selezionando attrezzature caratterizzate da migliori prestazioni e minori consumi rispetto a quelle esistenti, contribuendo così alla riduzione dell'impatto ambientale del servizio. Contestualmente, alcune implementazioni sono state studiate per incrementare i livelli di sicurezza alimentare e di ergonomia operativa, con specifico riferimento alla gestione delle diete speciali e alle fasi di preparazione e distribuzione dei pasti.

Le attrezzature proposte consentiranno inoltre di ottimizzare gli spazi di lavoro, migliorare la continuità operativa delle cucine e favorire una più efficace organizzazione delle attività quotidiane, garantendo standard elevati di affidabilità e funzionalità a beneficio degli utenti e dell'Amministrazione Comunale.

La tabella seguente riporta il dettaglio delle attrezzature e dei macchinari che CAMST si impegna a fornire e installare nell'ambito del servizio.

PUNTO 9.1 - ATTREZZATURE E MACCHINARI

Descrizione	Destinazione	Quantità	Note
Armadio caldo portateglie 20GN 1/1 +30° a +90°C	Cucina Primaria	1	in sostituzione del presente ammalorato, migliore efficienza energetica
Tritacarne gruppo macinazione inox	Cucina Primaria	1	in sostituzione del presente ammalorato, migliore efficienza energetica
Congelatore a pozzetto	Cucina Primaria	1	in sostituzione del presente ammalorato, migliore efficienza energetica
Lavastoviglie frontale cesto 50x50 con addolcitore	Infanzia	1	in sostituzione del presente ammalorato, migliore efficienza energetica
Carrello termico A SECCO 2x1/1 GN, 2 ruote frenate	Infanzia	1	forniremo un carrello termico per migliorare le operazioni di sporzionamento alla scuola dell'infanzia
Lavatoio armadiato 2 vasche, 1400x700x1000	Infanzia	1	in sostituzione del lavello presente ammalorato, prevediamo l'inserimento del mobile sottostante armadiato per poter recuperare spazio
Piastra a induzione per diete	Cucina Primaria	1	doteremo la cucina di una piastra ad induzione da banco dedicata alle cotture dietetiche, minor rischio di contaminazioni crociate e miglior gestione delle criticità
Cucina gas 4 fuochi 4X12kw con mobile armadiato	Cucina Primaria	1	in sostituzione del presente ammalorato, migliore efficienza in cottura

Le schede tecniche sono visualizzabili in @ALL.9.1 Schede tecniche adeguamento attrezzature da cucina

9.2 Ammodernamento arredamenti locali refettori:

Al fine di migliorare la qualità complessiva degli ambienti di consumo del pasto e rendere il servizio più funzionale, accogliente e sostenibile, proponiamo di rinnovare e implementare arredi, accessori e dotazioni a supporto della refezione scolastica. Le forniture proposte sono orientate, da un lato, alla sostituzione delle attrezzature e delle dotazioni usurate attualmente presenti nei plessi e, dall'altro, all'introduzione di elementi migliorativi in grado di **incrementare il comfort degli utenti**, l'efficienza operativa degli addetti e la qualità percepita del servizio. **Particolare attenzione è stata riservata alla sostenibilità ambientale attraverso l'installazione di erogatori di acqua microfiltrata**, che consentiranno di ridurre significativamente l'utilizzo di contenitori monouso e di ottimizzare la gestione della distribuzione delle bevande durante il pasto. Contestualmente, il rinnovo completo delle stoviglie e delle posate contribuirà a garantire **elevati standard igienici, funzionali ed estetici, migliorando l'esperienza quotidiana**. Le forniture comprendono inoltre elementi destinati a valorizzare la comunicazione e la partecipazione all'interno del



servizio mensa, come le **bachecche porta menù** e le **cassette per suggerimenti** e messaggi, strumenti che favoriscono il dialogo tra utenti, scuole e gestore del servizio. Sono inoltre previsti interventi mirati al miglioramento del **comfort acustico** dei refettori mediante l'applicazione di feltrini su tavoli e sedie, contribuendo a creare **ambienti più tranquilli e gradevoli durante la consumazione dei pasti**. Completano la proposta la sostituzione degli arredi ammalorati presenti presso la scuola primaria, attraverso la fornitura di nuovi tavoli e sedie, con l'obiettivo di assicurare spazi di refezione più sicuri, decorosi e confortevoli. La tabella seguente riporta il dettaglio delle forniture, degli arredi e degli accessori che ci impegniamo a mettere a disposizione:

PUNTO 9.2 - FORNITURE, ARREDI E ACCESSORI

Descrizione	Destinazione	Quantità	Note
colonnina erogazione acqua microfiltrata	Primaria	1	forniremo un erogatore a noleggio per la scuola Primaria dove verranno riempite le brocche per il servizio mensa
colonnina erogazione acqua microfiltrata	Infanzia	1	forniremo un erogatore a noleggio per la scuola dell'infanzia dove verranno riempite le brocche per il servizio mensa
Piatti melamina fondi e piani	Generale Appalto	q.b	sostituiremo tutta la dotazione di piatti presenti ormai usurati con una nuova dotazione
Bicchieri policarbonato	Generale Appalto	q.b	sostituiremo tutta la dotazione di bicchieri presenti ormai usurati con una nuova dotazione
Forchetta	Generale Appalto	q.b	sostituiremo tutta la dotazione di posate presenti ormai usurati con una nuova dotazione
Cucchiaino	Generale Appalto	q.b	
Coltello	Generale Appalto	q.b	
Bacheche porta menu	Primaria/Infanzia	4	forniremo delle bacheche in sughero porta menù da esporre nei refettori e nei locali di consumo
Feltrini sedie	Cucina Primaria	q.b	acquisteremo feltrini per sedie e tavoli in modo da minimizzare il rumore da spostamento durante il servizio
Feltrini tavoli	Cucina Primaria	q.b	
Cassetta messaggi	Primaria/Infanzia	4	forniremo delle cassette dove i bambini potranno inserire dei messaggi per il personale o suggerimenti
Tavoli da 6 cad	Primaria	10	forniremo dei tavoli in sostituzione dei presenti ammaloranti
Sedie	Primaria	60	forniremo delle sedie in sostituzione delle presenti ammalorate

Le schede tecniche sono visualizzabili in [@ALL. 9.2 Ammodernamento arredamenti locali refettori](#)