



Ravenna,  
23/01/2018

Protocollo nr.  
64/2018  
ER/Mrb  
*Inviata via email*

Spett.le  
**ISTITUTO COMPRENSIVO N. 7 DI IMOLA**  
Via Vivaldi, 76  
40026 Imola  
Cod.fisc. 82003750377  
Cod. IPA UFGRJC  
Mail: [boic85600p@istruzione.it](mailto:boic85600p@istruzione.it)  
Pec: [boic85600@pec.istruzione.it](mailto:boic85600@pec.istruzione.it)  
  
Tel. 0542/685100  
**DIRETTRICE: DOTT.SSA NELIDA GNAZZO**

**OGGETTO:**  
**Servizio di ristorazione scolastica**

Dando seguito al colloquio intercorso, con la presente abbiamo il piacere di trasmetterVi la nostra migliore offerta per la fornitura dei pasti presso la Scuola Media Pedania, Via Vivaldi 76, Imola (20 bambini circa delle elementari e delle medie ) PER PROGETTO FSEPON (COD. EM2017 82).

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

Cordiali Saluti

CAMST Soc. Coop. a r. l.  
Commerciale di Area  
Maria Rosaria Ballarin  
Tel. 335/7974391



## **CAMST: DAL 1945 NELLA STORIA DELLA RISTORAZIONE ITALIANA**

---

### **DI TRADIZIONE IN INNOVAZIONE**

Da oltre 70 anni il Gruppo Camst è presente sul mercato della ristorazione, distinguendosi per l'attenzione rivolta ai propri Clienti, qualità di servizio, eccellenza di proposte e ampiezza di soluzioni offerte.

### **GUIDARE IL MONDO CHE CAMBIA**

Camst guarda al futuro con occhi sempre nuovi, attraverso l'attento monitoraggio dei bisogni dei propri Clienti, la laboriosità e le idee dei suoi uomini, la cura del cibo e l'applicazione di avanzati metodi e tecniche.

### **OVUNQUE UN PASTO TUTTO DA GUSTARE**

Camst porta in tavola ogni giorno professionalità e qualità a scuola e in università, in azienda, in fiera, nei centri storici, nei luoghi di lavoro, negli ospedali e nelle case di cura, unendo alla tradizione della gastronomia italiana l'innovazione di un moderno servizio.

### **FORTE KNOW-HOW, LA RISTORAZIONE A 360°**

Modelli organizzativi, esperienza gestionale e proposte gastronomiche. Attraverso una precisa strategia di diversificazione, il Gruppo Camst ha acquisito specifiche professionalità per offrire soluzioni su misura personalizzate e flessibili.

### **IL CENTRO DISTRIBUTIVO CAMST**

Frutto di un ingente investimento, dislocato su una superficie di 23.000 mq presso l'Interporto di Bologna, il Ce.Di. è un tecnologico centro di distribuzione, cuore della logistica Camst: movimentata la materia prima che rifornisce i locali del Gruppo.

### **CERTIFICAZIONI**

---

Camst nell'ottica di proporsi ai clienti come fornitore sempre più qualificato e responsabile, ha continuato un percorso mirato a certificare volontariamente la conformità dei propri sistemi interni di gestione secondo standard internazionali. Tutte le certificazioni acquisite da Camst sono rilasciate da enti accreditati.



## **IL CLIENTE ED IL CENTRO PRODUZIONE CAMST**

---

### **Sede della fornitura**

SCUOLA MEDIA PEDANIA VIA VIVALDI 76 IMOLA BO

### **ORARI : ORDINAZIONE PASTI E CONSEGNA**

Il servizio DI **FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI CON RIASSETTO SALA**, verrà garantito dal lunedì al venerdì nella fascia oraria del pranzo, all'orario da Voi richiesto (**DA ORE 14.00 A ORE 15.00**)

All'interno del nostro centro di produzione è operativa una struttura di segreteria addetta al ricevimento ordini e alla comunicazione del numero delle presenze giornaliere per le scuole.

### **IL CENTRO PRODUZIONE PASTI DI IMOLA**

Punto di forza del servizio di gestione veicolata sono proprio i nostri centri di cottura. Moderne cucine centralizzate, dotate di avanzate tecnologie che operano con materie prime selezionate rispettando severi standard di qualità, osservando protocolli certificati e consolidate procedure produttive.

**Il centro di cottura Camst che provvederà al servizio di ristorazione per il Vostro Istituto, si trova ad Imola BO, Via Grieco, 4,  
tel. 0542/649511-21 fax 0542/642164  
mail: loc232@camst.it**

Direttore: Erica Camorani tel. 337/1287850

**Assistenza ai clienti SCOLASTICI:  
ELENA MAZZACURATI TEL 335/6498735**

Commerciale di area: Maria Rosaria Ballarin tel. 335/7974391  
Responsabile ricevimento ordini: Antonella Visani tel. 0542/649501



## L' ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

### LA TECNICA DI PRODUZIONE IN LEGAME FRESCO-CALDO

Il legume fresco-caldo porta in tavola tutta l'arte gastronomica delle nostre case. Tale tecnica produttiva basa la sua qualità sulla contestualità degli eventi: la cucina produce ogni mattina le pietanze fresche del giorno ed i commensali gustano entro poche ore i piatti preparati e consegnati direttamente caldi o freddi. Dalla cottura alla fruizione del pasto, vengono preservate le temperature ideali: per i piatti caldi sono garantite temperature non inferiori a +60 C°, mentre i piatti freddi sono mantenuti al di sotto dei +10 C°.



### IL MENU' SETTIMANALE

Quotidianamente i nostri menù propongono ampie e stuzzicanti scelte gastronomiche: dai più particolari regimi dietetici ai piatti etnici, dalle proposte vegetariane alla cucina regionale, dalle specialità internazionali ai prodotti a Km.0, DOP e IGP.

Il progetto alimentare che Camst intende proporre ha come obiettivo quello offrire un pasto equilibrato e sano, senza tuttavia mortificare i sensi e il piacere della buona tavola.

L'assortimento dei piatti varierà giorno per giorno ed il menù punterà ad offrire sempre qualcosa di nuovo agli utenti che si trovano a fare uso del servizio in modo continuativo.

**IL MENU' PER LE REFEZIONI SCOLASTICHE DI IMOLA E' REDATTO ED APPROVATO DAL SERVIZIO MATERNO INFANTILE DELL'AZIENDA USL DI IMOLA.**

## IL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

Il servizio di pasti veicolati per le refezioni scolastiche e' confezionato in contenitori MULTIPORZIONE di acciaio inox trattato per alimenti.

Durante il trasporto i pasti vengono mantenuti in appositi box termici in grado di garantire il rispetto igienico e conservare inalterate le caratteristiche di fragranza e di appetibilità dei cibi.



## IL TRASPORTO DEI PASTI

L'organizzazione della logistica e dei trasporti viene curata per Camst da una Società di trasporti specializzata nel settore.

Il D.P.R. 26/03/80 n. 327 prevede che il trasporto delle sostanze alimentari venga effettuato con mezzi coibentati, igienicamente idonei ad assicurare ai cibi un'adeguata protezione igienica.





## CONDIZIONI ECONOMICHE

---

### Prezzo per ogni pasto erogato :

Ogni pasto, comprensivo dei condimenti (olio, aceto, sale, pepe) e del servizio di distribuzione, sarà composto come segue:

PRIMO PIATTO  
SECONDO PIATTO  
CONTORNO  
PANE  
FRUTTA  
MERENDA  
ACQUA IN CARAFFA COME PER SCUOLE DI IMOLA

**Il costo di ogni pasto, COMPENSIVO DEI CONDIMENTI E DEGLI ACCESSORI A PERDERE PER L'PPARECCHIATURA è pari a € 7,00 IVA COMRESA (attualmente al 4%)**

**date servizio per 20 ragazzi:**

**27 febbraio – 6 marzo – 13 marzo – 20 marzo – 5 aprile – 17 aprile –  
7 maggio – 15 maggio – 22 maggio – 29 maggio.**

### Modalità fatturazione e pagamento

La fatturazione sarà riepilogativa mensile.  
Il pagamento avverrà a mezzo MANDATO 30 giorni data fattura.

### Assicurazione

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