

E... state con CAMST Il gusto è più di una scelta

camst
ristorazione Scolastica

Spett.le

CHIESA DI BOLOGNA

c.a. Don Giovanni Mazzanti

er@chiesadibologna.it

Prot. 213 RM

Villanova, li 22/4/2024

OGGETTO: OFFERTA ESTATE RAGAZZI 2024

In riferimento all'oggetto,

con la presente abbiamo il piacere di trasmetterVi la nostra migliore offerta per il servizio di ristorazione dedicato a **ESTATE RAGAZZI 2024**.

Qualora intendiate accettare la nostra offerta, vi preghiamo di restituirla firmata dal Vs Legale Rappresentante insieme alla Scheda informativa Cliente, previa compilazione in ogni sua parte. L'offerta così accettata costituirà disciplina contrattuale tra le parti.

Nel ringraziarVi per l'attenzione, rimaniamo a disposizione per ogni eventuale chiarimento e/o integrazione e cogliamo l'occasione per porgerVi Cordiali saluti.

Camst Soc.Coop.Arl
Sales Account
Roberta Mioli
337/1665085



Introduzione

Chi è Camst

Camst group è da oltre 75 anni più di una scelta per offrire una ristorazione che combini gusto, salute e attenzione a ogni fascia d'età. L'attenzione per la qualità resta da sempre un caposaldo fondamentale del nostro lavoro, studiando e operando tutti i giorni con soluzioni di servizio che guardano al benessere delle persone e dell'ambiente.

I NOSTRI SETTORI



Da oltre 75 anni alimentiamo la ristorazione scolastica, aziendale e sanitaria con servizi su misura e di qualità, attenti alla sicurezza alimentare e al benessere delle persone.



Abbiamo scelto di avvicinarci ancora di più alle persone prendendoci cura degli ambienti e degli spazi che le circondano



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](#)

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

QUALITÀ SICUREZZA ALIMENTARE

UNI EN ISO 9001:2015 ••
UNI EN ISO 22000:2018 •
UNI EN ISO 22005:2008 •

TUTELA DELLA SALUTE E DELLA SICUREZZA SUL LAVORO

ISO 45001:2018 ••

PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

UNI EN ISO 14001:2015 ••
UNI EN ISO 50001:2018 •
EMAS •
F-GAS •

STOCCAGGIO PRODOTTI BIO

BIOLOGICO REG CE 834/2007 (CCPB) •

RESPONSABILITÀ SOCIALE E D'IMPRESA

SA 8000:2014 ••
ISO 30415:2021 ••

ECOLABEL

ECOLABEL •

ESECUZIONE DI LAVORI PUBBLICI SOA •

RATING DI LEGALITÀ

RATING DI LEGALITÀ - 3 stelle ••

LEGENDA

- Ristorazione
- Facility Services



SOCIETÀ COOPERATIVA BENEFIT

Forma giuridica per aziende che perseguono finalità di beneficio comune oltre al profitto
[Link all'articolo](#)



LEADER DELLA SOSTENIBILITÀ

Camst è una delle 200 aziende leader della sostenibilità selezionate da Sole 24 Ore anche per il 2023
[Link all'articolo](#)

La ristorazione dei centri estivi: qualità e sicurezza all'insegna del gusto

Con il servizio pasti per centri estivi, Gruppi Estivi (GREST), Centri Ricreativi Estivi (CRE), summer camp e sport camp, Camst Group porta in tavola per i più piccoli grandi attenzioni, dalle materie prime di grande qualità a una proposta di piatti completa, sana, gustosa, bilanciata e controllata, assicurando elevati standard di sicurezza alimentare.

Per questo motivo, nella gestione del vostro servizio seguiremo una serie di pilastri fondanti che hanno ispirato il progetto di ristorazione proposto nella presente offerta:



SOSTENIBILITÀ

Scelta di materie prime di alta qualità all'insegna della riduzione dell'impatto ambientale



SALUTE E BENESSERE

Menù sani, gustosi ed equilibrati studiati dai nostri dietisti per il corretto apporto nutrizionale di ogni fascia d'età



SICUREZZA ALIMENTARE

Servizio erogato secondo standard certificati ISO 9001, ISO 22000, ISO 22005 a garanzia di un flusso di preparazione e distribuzione di qualità



CULTURA E INCLUSIONE

Proposte personalizzate e accuratamente studiate per intolleranze, allergie e esigenze alimentari culturali o religiose

Il servizio a voi dedicato

La nostra proposta di servizio per voi è stata strutturata grazie alla nostra esperienza maturata nel settore della ristorazione scolastica per garantirvi, in ogni singolo aspetto, il massimo della qualità e della sicurezza alimentare nelle preparazioni dedicate ai vostri utenti.

Le nostre attenzioni si tramutano, infatti, in una serie di attività che seguiremo nello svolgimento di ogni fase del servizio e che vi dettagliamo di seguito.

Lo svolgimento del servizio

INFORMAZIONI GENERALI



Centro produzione pasti Camst



Legame fresco caldo



Giorni di erogazione del servizio
Lun-Ven



Pasti giornalieri

Da definire



Orario di consegna

Da concordare con la cucina



Periodo di attivazione

Giugno-luglio

GESTIONE DEGLI ORDINI



La prenotazione dei pasti va effettuata entro le ore 12 del giorno precedente al consumo

FASI DEL SERVIZIO



PREPARAZIONI E COTTURE

Lavorazioni in aree dedicate nel rispetto dell'HACCP rispettando il principio della marcia in avanti e cottura seguendo il mantenimento dei principi nutritivi, dell'appetibilità e del benessere



CONFEZIONAMENTO

Confezionamento in vaschette **monoporzione/multiporzione**



TRASPORTO

In furgoni coibentati e dedicati alla consegna dei pasti presso il vostro locale di distribuzione

GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI



PROGRAMMAZIONE DEI PIANI NUTRIZIONALI

Piani specifici e proposte alimentari dedicate



GESTIONE SICURA DEL PROCESSO PRODUTTIVO

Flussi sicuri e controllati e spazi e attrezzature specifici



INCLUSIONE DELL'UTENZA

Formazione strutturata e informative dedicate per famiglie e bambini

Il personale di riferimento

Responsabile del Servizio:
Cecilia Pini : 334/6472742

Assistente di produzione:
Marinella Bonfiglioli: 059/776121 cuce.vignola@camst.it

Prodotti e proposta gastronomica

LE ATTENZIONI DEDICATE AI PRODOTTI



SELEZIONE E MONITORAGGIO DEI FORNITORI

Questionari di valutazione in ingresso e continui controlli per la qualità



SCELTA ACCURATA DEI PRODOTTI

Acquisti dai grandi marchi di qualità a garanzia del controllo di filiera



MATERIE PRIME PER LE DIETE SPECIALI

Prodotti dedicati per esigenze dietetiche a tutela della sicurezza alimentare delle preparazioni

I CAPISALDI DELLA PROPOSTA GASTRONOMICA



ATTENZIONE ALLA SALUTE E AL BENESSERE DEI BAMBINI

Menu nutrizionalmente bilanciati e in linea con le esigenze di ogni fascia d'età



VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO GASTRONOMICO

Pietanze tipiche e tradizionali per far scoprire ai più piccoli il buono del loro territorio e la genuinità delle ricette locali



PROPOSTE INCLUSIVE E SICURE PER TUTTI

Proposte alimentari dedicate per le diete speciali, all'insegna dell'inclusione e dei controlli continui in ogni fase di preparazione

LA COMPOSIZIONE DEL MENU DEL GIORNO



Il menu giornaliero sarà composto da:

- Primo piatto
- Secondo piatto
- Contorno
- Pane
- Frutta

LA COMPOSIZIONE DEL CESTINO PER GITE/USCITE



Il menu per i cestini per gite o uscite sarà composto da:

- 2 Panini con salume e formaggio
- 1 Merenda confezionata
- 1 Bottiglietta di acqua minerale da 0,5 Lt

Offerta economica

PREZZO OFFERTO A PASTO

Prezzo del pasto in **multiporzione** € 5,50 + IVA 10%

Prezzo del pasto in **monoporzione** € 6,00 + IVA 10%

(comprensivo di trasporto e condimenti)

QUOTAZIONE GENERI EXTRA

A richiesta

MODALITÀ DI FATTURAZIONE E PAGAMENTO

Verrà emessa fattura riepilogativa mensile utilizzando i dati indicati nella "Scheda informativa Cliente". Il pagamento potrà avvenire a mezzo Ri.Ba./bonifico bancario a 30 giorni decorrenti dall'ultimo giorno del mese solare in cui i servizi sono svolti e cui fa riferimento la fattura mensile. In caso di ritardo nei pagamenti, a partire dal giorno successivo alla scadenza della fattura, decorreranno gli interessi moratori stabiliti dal Decreto Legislativo n. 231 del 9 ottobre 2002.

Note finali per l'approvazione dell'offerta

Assicurazione

Camst Soc. Coop. a r.l. terrà sollevato il Cliente da ogni responsabilità per causa dipendente dal servizio assunto. A tal fine Camst Soc. Coop. a r.l. ha stipulato una "Polizza Assicurativa R.C.T." con primaria compagnia nazionale.

Comunicazioni relative alla mancata erogazione dei pasti

Qualora, eccezionalmente, non sia richiesto il servizio nei giorni indicati nella presente offerta è richiesta comunicazione scritta con almeno 2 giorni di preavviso. In difetto di questa comunicazione sarà addebitato il 50% dei pasti, anche se non consumati.

Trattamento della Privacy ai sensi del GDPR (Reg. UE 679/2016)

Ai sensi e per gli effetti di quanto disposto dal Regolamento EU 679/2016, con la sottoscrizione del presente contratto le Parti si danno atto che i dati personali forniti vengono trattati per l'esecuzione del presente contratto e si impegnano a fare sì che gli stessi siano oggetto di trattamento esclusivamente per le finalità gestionali e amministrative inerenti l'adempimento degli obblighi contrattuali e di legge derivanti dal presente contratto, ed esclusivamente con le modalità e le procedure necessarie al perseguimento di dette finalità, con ciò comprendendosi l'esecuzione degli adempimenti richiesti dalle leggi applicabili alle Parti, anche in ragione del loro settore di attività. Le Parti si danno reciprocamente atto che il conferimento dei dati è necessario per l'assolvimento delle predette finalità e che, in difetto, non sarà possibile realizzarle in tutto o in parte.

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

Le Parti si danno atto che titolari del trattamento dei dati di cui al presente articolo sono, i firmatari del presente contratto e, in quanto tali, tratteranno i dati personali dell'altra Parte per un tempo congruo rispetto alle finalità che hanno giustificato la raccolta dei dati e fino a prescrizione dei termini individuati da norme civili e fiscali in tema di scritture contabili, redazione del bilancio di esercizio e oneri fiscali o comunque da leggi e regolamenti applicabili al settore di attività delle Parti. In ogni caso il Titolare adotterà ogni cura per evitare un utilizzo dei dati stessi a tempo indeterminato. Ciascuna Parte ha il diritto di ottenere dall'altra, nei casi previsti, l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi, o la limitazione del trattamento che la riguarda o di opporsi al trattamento (artt. 15 e ss. del Regolamento). Inoltre, ciascuna Parte ha il diritto, qualora ritenga che il trattamento dei suoi dati personali avvenga in violazione di quanto previsto dal Regolamento, di proporre reclamo al Garante, come previsto dall'art. 77 del Regolamento stesso, o di adire le opportune sedi giudiziarie (art. 79 del Regolamento). Le comunicazioni, ai fini della presente informativa, dovranno essere fatte al delegato del Titolare: Mattia Grillini presso la sede di Camst Soc. Coop. a r.l., via Bruno Tosarelli, 318 Fraz. Villanova 40055 - Castenaso (BO) oppure all'indirizzo email: dpo@camst.it

Tale documento, firmato come segue, si intende accettato in ogni sua parte e costituirà disciplina contrattuale tra Camst Soc. Coop. a r.l. e l'Ente firmante.

Luogo e data _____ **Timbro e firma per accettazione** _____

Si allegano al presente documento per presa visione e accettazione:

- La scheda informativa cliente con le informazioni relative al centro estivo (da restituire in copia firmata e siglata a cura del vostro Legale Rappresentante)
- La procedura di gestione delle diete speciali (da firmare per presa visione a cura del genitore/tutor o del personale diretto interessato)
- Il modulo per la richiesta di dieta speciale (da compilare a cura del genitore/tutor o del personale diretto interessato)
- Il modulo di consenso al trattamento dei dati personali ai sensi del Reg. UE 679/2016 (da compilare a cura del genitore/tutor o del personale diretto interessato)

Scheda informativa cliente e centro estivo

Scheda informativa cliente	
RAGIONE SOCIALE	
INDIRIZZO CAP E CITTÀ	
TELEFONO E/O FAX	
P. IVA O CODICE FISCALE	
E-MAIL PER COMUNICAZIONI	
PEC (per fatturazione in mancanza del codice destinatario)	
CODICE DESTINATARIO	
MODALITÀ DI PAGAMENTO (contrassegnare con una X l'opzione designata)	<ul style="list-style-type: none"> • RICEVUTA BANCARIA • BONIFICO BANCARIO • PREVENDITA
DATI BANCARI	IN CASO DI RICEVUTA BANCARIA INDICARE LA BANCA D'APPOGGIO:
	IBAN:
Scheda informativa centri estivi	
INDIRIZZO PER LA CONSEGNA DEI PASTI	
NOMINATIVO E RECAPITO REFERENTE	
PERIODO FORNITURA	
GIORNI DI FORNITURA (contrassegnare con una X i giorni di servizio)	<ul style="list-style-type: none"> • Lunedì • Martedì • Mercoledì • Giovedì • Venerdì
NUMERO MEDIO DI PASTI GIORNALIERI	
COMPOSIZIONE PASTO	<ul style="list-style-type: none"> • Primo piatto • Secondo piatto • Contorno • Pane • Frutta o dessert
LIMITE ORARIO DI CONSEGNA	CONSEGNA ENTRO LE ORE _____
EVENTUALI NOTE AGGIUNTIVE	

Luogo e data _____ **Timbro e firma per accettazione** _____