



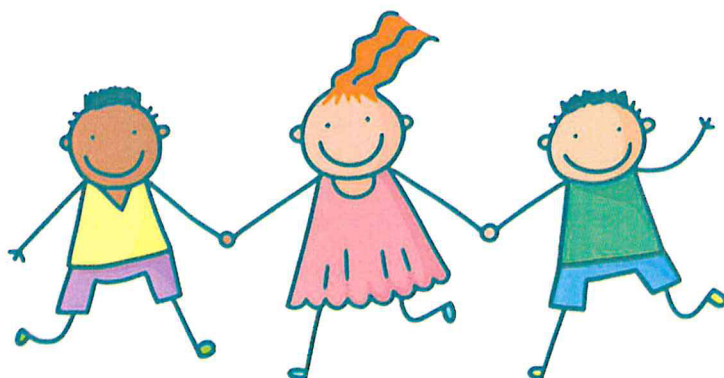
**OFFERTA PER LA FORNITURA
PASTI PER ESTATE RAGAZZI 2024**

Spett.le

ARCIDIOCESI DI BOLOGNA

Via Altabella, 6

40126 Bologna



I DATI DI BASE DELL'OFFERTA



Ubicazione del Servizio
c/o i plessi che ci indicherete



Giorni e orari del servizio
Dal Lunedì al Venerdì

Orari di consegna da concordare

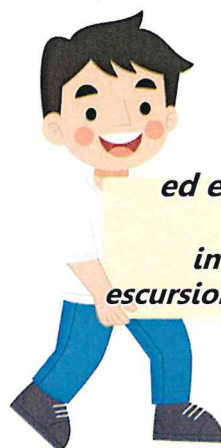


Fornitura di PRANZO e MERENDA

Utenti Giornalieri
Come da Vostre indicazioni future



Durata del Servizio
Come da Vostre indicazioni future



ed eventuale fornitura di **CESTINI GITA**
in occasione di gite ed escursioni in sostituzione del pasto



LA COMPOSIZIONE DEL PRANZO, DELLA MERENDA E DEI CESTINI GITA



PRANZO

- Primo Piatto
- Secondo Piatto
- Contorno
- Pane
- Frutta di stagione

MERENDA (a rotazione giornaliera)

- Torta allo yogurt
- Plum cake
- Biscotti e The
- Frutta fresca
- Succo di frutta e grissini
- Focaccia all'olio
- Pane e marmellata
- Crostatina
- Crackers e succo di frutta
- Etc...

CESTINI GITA

- nr. 1 panino farcito al salume e/o formaggio
- nr. 1 panino farcito al salume e/o formaggio
- nr. 1 succo di frutta
- nr. 1 frutto di stagione
- nr. 1 merendina confezionata
- nr. 1 bottiglietta acqua Pet. ½ lt.

PER LA FORNITURA DI CONDIMENTI E

ACCESSORI COME DA LISTINO ALLEGATO:

- CONDIMENTI quali:

Olio extravergine di oliva in bottiglia da 1 lt/bustine in monodose.,

Sale iodato in confezione da 1 kg/bustine in monodose

- ACCESSORI biodegradabili/compostabili



IL SERVIZIO PREVEDE



PREPARAZIONE DEI PASTI

La preparazione giornaliera dei pasti è realizzata in legame fresco/caldo da uno dei nostri Centri Cottura (ubicati a Cento e Cadriano) sulla base di una prenotazione effettuata il giorno antecedente il servizio mediante apposito modulo personalizzato. Saranno accettate variazioni il giorno stesso del servizio entro le ore 9,00.

CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

Il confezionamento dei pasti sarà effettuato in **monoporzione/multiporzione** in appositi contenitori trattati per alimenti.

TRASPORTO E CONSEGNA PASTI

Il trasporto dei pasti sarà effettuato c/o l'Estate Ragazzi, con automezzi e contenitori per la veicolazione dei pasti a norma delle vigenti leggi e delle vigenti normative sanitarie in materia

Contenitori per pasti caldi Verranno utilizzati idonei contenitori che conservano la temperatura dei cibi caldi superiore a +65°C. Tali contenitori sono coibentati ed hanno la possibilità di essere collegati presso il punto di consegna con appositi cavetti elettrici per il mantenimento costante della temperatura.

Contenitori per pasti freddi: Per quanto riguarda il trasporto dei piatti freddi, il rispetto della temperatura prevista dalla normativa vigente <10°C, è ottenuto dotando i contenitori isotermitici di una apposita piastra eutettica contenente liquido refrigerante la quale, sfruttando l'alta capacità coibente del contenitore, consente il mantenimento del cibo alla temperatura ideale

Mezzi di trasporto: Il trasporto dei pasti avverrà nel pieno rispetto delle vigenti normative e disposizioni di legge. Gli autoveicoli adibiti al trasporto sono dotati di chiusura perfetta, di pareti interne realizzate in materiale resistente alla corrosione, lisce e di facile pulizia. Sono inoltre soggetti all'obbligo delle pulizie continue a regola d'arte, per evitare l'imbrattamento dei contenitori termici.



I MENÙ

I menù rispetteranno i principi della corretta alimentazione mantenendo vivo gusto e tradizioni, sono formulati dalle dietiste Gemos e validati dall'AUSL di competenza.

I documenti che stanno alla base dei menù sono:

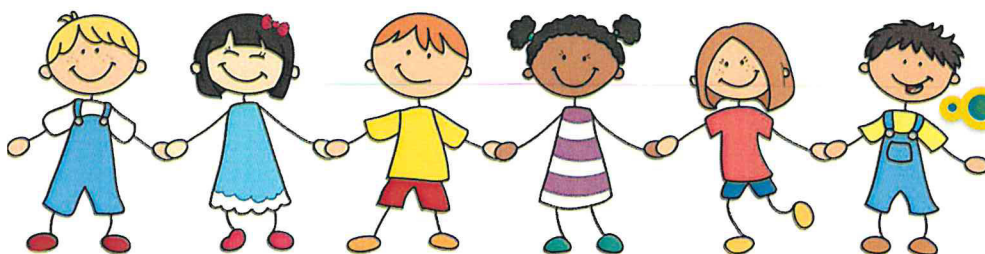
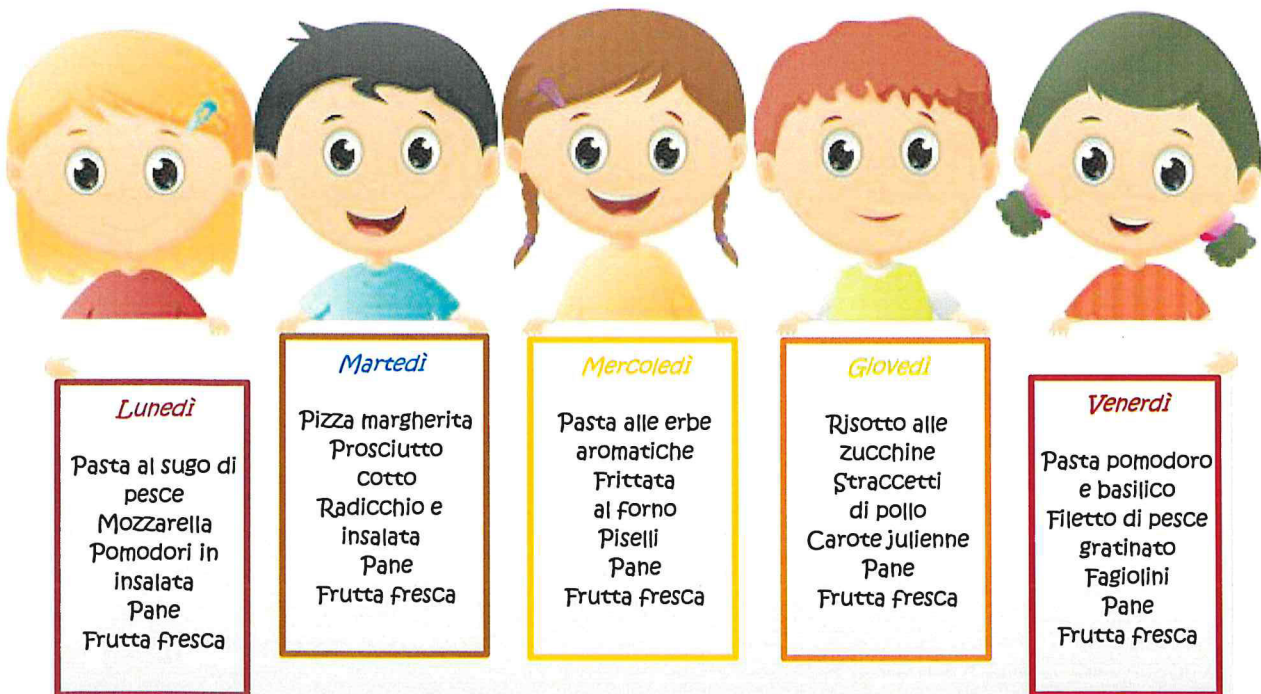
- ☑ *Le Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana a cura dell'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione)*
- ☑ *I Livelli di Assunzione Giornalieri Raccomandati di Energia e Nutrienti per la Popolazione Italiana (LARN) a cura della SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana).*

I menù che verranno proposti saranno elaborati tenendo conto anche delle seguenti indicazioni:

- ☑ *utilizzo di derrate di prima qualità*
- ☑ *rotazione settimanale del menù per garantire al meglio la stagionalità e la varietà delle proposte gastronomiche ed evitare ripetizioni;*
- ☑ *presenza di ricette gastronomiche riconducibili alle tradizioni emiliano romagnole.*

Si sottolinea la disponibilità di Gemos nel modificare i menù proposti, a seguito di particolari richieste degli utenti e per meglio soddisfare le Vostre aspettative, in accordo con l'AUSL di competenza

Riportiamo, solo a titolo esemplificativo, un menù settimanale:



Le Grammatore che verranno utilizzate saranno quelle comunicate dall'AUSL di competenza



DIETE SPECIALI

Per i bimbi che debbono seguire una dieta particolare (intolleranze o allergie alimentari, problemi gastro-intestinali, ecc), è necessaria la certificazione del medico che attesti gli alimenti da escludere ed il periodo di osservazione della suddetta dieta.

Diete Speciali

Sono diete per intolleranze, patologie alimentari o allergie e necessitano di consegna del certificato medico.

Diete in Bianco

Richiedono un'autocertificazione fatta pervenire alla scuola da parte della famiglia del bimbo; riguardano problemi gastrointestinali in via di risoluzione o disordini alimentari transitori. Oltre i due giorni di somministrazione sarà necessario il certificato medico.

Diete Etico-Religiose Possono essere di due tipologie:

- ☑ *Dieta priva di carne suina e suoi derivati*
- ☑ *Dieta totalmente priva di ogni tipologia di carne*

Come nel caso delle diete in bianco, anche le diete etico-religiose richiedono un'autocertificazione del genitore.



L'importanza data a questo processo fa sì che Gemos abbia destinato e personalizzato una zona dedicata esclusivamente alle diete, per garantire la "SICUREZZA ALIMENTARE".

Presso i nostri Centri Cottura sono **già stati predisposti i REPARTI DIETE dedicati alla sola produzione delle diete speciali**. I reparti sono forniti di attrezzature, utensili e sono utilizzati da personale dedicato. La zona di preparazione delle diete speciali di ogni Centro Cottura dispone inoltre di un'apposita area in cui vengono conservati tutti i prodotti, le stoviglie e gli utensili utilizzati per la preparazione e la cottura delle diete stesse.



Tutto il personale addetto alla preparazione delle diete speciali è sottoposto a corsi di formazione e di aggiornamento concernenti le procedure/istruzioni da seguire per la preparazione di tali pasti, nonché le regole generali in termini di igiene e sicurezza alimentare e dei rischi, al fine di garantire il corretto processo di preparazione e di confezionamento. L'operatore confeziona le diete speciali in monopiatti opportunamente identificati con un'etichetta recante il nominativo dell'utente.

Particolare attenzione è posta alla produzione di pasti per celiaci, al fine di produrre pasti ad hoc per gli utenti affetti da celiachia. Per quanto riguarda la fornitura di prodotti dietetici Gemos si avvale di fornitori in grado di soddisfare tutte le esigenze per diete speciali, tra le quali anche la celiachia, tra i quali ci teniamo ad evidenziare la Bottega senza Glutine di Bomporto.



I PRODOTTI ALIMENTARI



Per quanto concerne le forniture dei prodotti alimentari, abbiamo scelto di dotarci di centri di stoccaggio locali e di media grandezza più adatti nel fornirci la "qualità" che ricerchiamo e l'elasticità necessaria per soddisfare la nostra clientela.

Non abbiamo esclusive con nessun fornitore, di conseguenza siamo in grado di soddisfare particolari esigenze da parte dei nostri clienti trovando le migliori soluzioni possibili.

CRITERI DI SCELTA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

La scelta dei prodotti è nata dalla lunga esperienza dei professionisti attualmente in forza c/o Gemos nel settore della ristorazione collettiva, basata sui riscontri che i nostri Cuochi hanno quotidianamente dai nostri "piccoli" e "grandi" Clienti.

Le caratteristiche dei prodotti e l'affidabilità dei fornitori sono già stati ampiamente testati e pertanto hanno tutti i requisiti richiesti sia in termini di qualità che di rispetto delle normative vigenti.

Gemos, per i propri acquisti si rivolge principalmente ad **aziende specializzate, in possesso di riconoscimento CEE**, che offrono piena garanzia sul piano igienico sanitario, della qualità e della genuinità.



Per ogni articolo vengono definiti contrattualmente tempi, modalità e specifiche di acquisto ed in particolare si stabiliscono le caratteristiche merceologiche e normative in conformità alle esigenze di fornitura di ciascun cliente.

L'approvvigionamento dei prodotti viene effettuato da fornitori già **Qualificati dal nostro Sistema di Qualità**. Le materie prime devono dimostrare:

- ☑ **di essere prodotte, confezionate e trasportate nel rispetto di tutte le norme igienico sanitarie e di sicurezza alimentare vigenti**
- ☑ **di non contenere OGM**
- ☑ **di essere tracciabili**





L'Ufficio ricezione ordini è attivo dal Lunedì al Venerdì con i seguenti orari:

☑ dalle ore 08,00 alle ore 15,00

è possibile comunicare con le impiegate addette alla ricezione degli ordini

- ☑ a mezzo Centralino
- ☑ a mezzo Fax
- ☑ a mezzo E-Mail

IL SERVIZIO DI ASSISTENZA DELLA NOSTRA DIETISTA

Gemos ha al proprio attivo il servizio di Assistenza Clienti. Tale servizio è a cura del Servizio Dietetico che opera in ogni nostro Centro Cottura. La dietista dedicata al Vostro Servizio di Ristorazione, sarà reperibile ogni giorno dal lunedì al venerdì e potrà essere contattata ad esempio per:

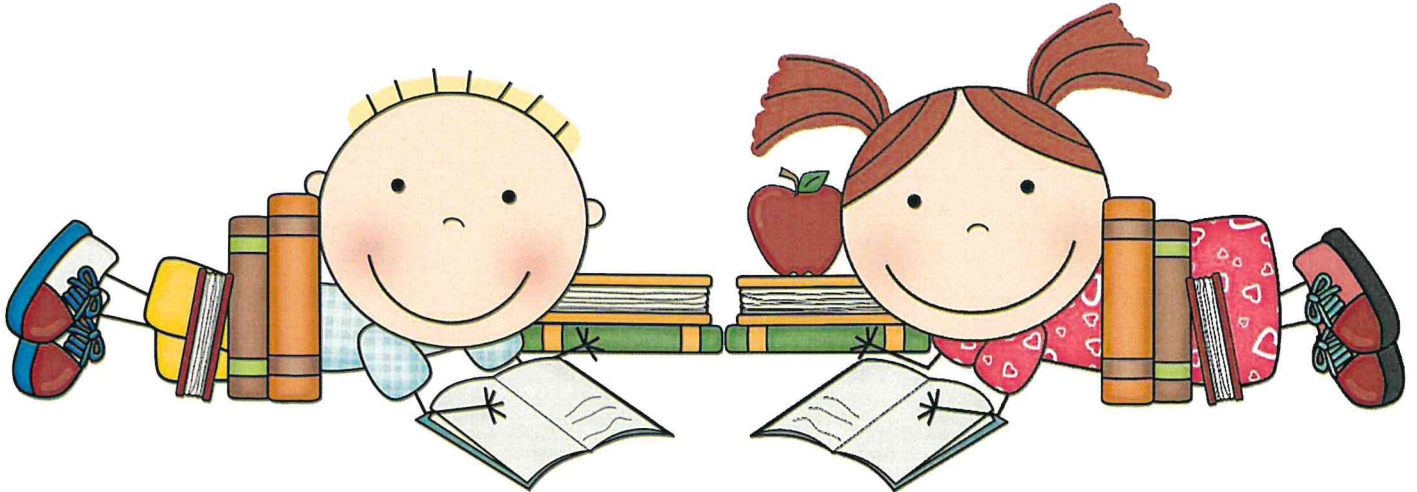
- ☑ segnalazioni relative al menù in vigore ed eventuali modifiche da apportare
- ☑ gestione delle diete speciali
- ☑ comunicazioni relative agli orari di consegna
- ☑ segnalazioni rilevate in riferimento al servizio
- ☑ segnalazione ed eventuali modifiche in merito ai prodotti alimentari
- ☑ altre ed eventuali



LE CERTIFICAZIONI: QUALITÀ A PIENI VOTI

La qualità non si improvvisa. È frutto di esperienza, cura dei particolari e di precise regole che Gemos si impegna a rispettare per garantire sempre elevati standard di prodotto e servizio.

Quando si opera in un settore delicato come la ristorazione collettiva, la qualità delle proposte deve essere non solo garantita, ma anche certificata. Per questo Gemos ha adottato un sistema di gestione che permette al nostro personale di controllare costantemente l'intero processo produttivo e assicurare così il rispetto dei valori in cui crediamo: qualità, sicurezza, etica e flessibilità.



Il piano aziendale di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) è realizzato in conformità ai Regolamenti CEE 852/2004, 853/2004 e 178/2002 e assicura inoltre l'applicazione delle più rigorose norme igienico-sanitarie. Dalla compilazione dei menù alla valutazione dei fornitori e al controllo sulle derrate in entrata, dalla preparazione degli alimenti, alle tecniche di cottura e alla distribuzione, tutto il processo produttivo è quindi costantemente sotto il controllo di personale altamente qualificato.

Le certificazioni di Gemos sono le seguenti:

ISO 9001: 2015

Certificazione del Sistema di Gestione per la Qualità

HACCP

Certificazione del Sistema di Gestione per l'Autocontrollo

ISO 22000: 2018

Certificazione del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare

UNI EN ISO 22005:2008

Certificazione del Sistema di Gestione della Rintracciabilità nelle Filiere Agroalimentari

ISO 14001: 2015

Certificazione del Sistema di Gestione Ambientale

ISO 50001:2011

Certificazione del Sistema di Gestione dell'Energia

SA 8000:2014

Responsabilità Sociale

ISO 45001:2018

Certificazione del Sistema di Gestione Salute e Sicurezza sul Lavoro

ISO 37001:2016

Certificazione del Sistema di gestione per la prevenzione della corruzione

UNI PdR 125:2022

Certificazione del Sistema di Gestione per la Parità di Genere

Registrazione EMAS

che certifica l'adozione di un sistema di gestione ambientale conforme al Regolamento EMAS

Rating di Legalità

Tre Stelline (rilasciato dall'Autorità Garante della concorrenza e del mercato)



OFFERTA ECONOMICA

Prestazione	Quotazione
Prezzo pasto multiporzione	€ 4,60 + IVA
Prezzo merenda	€ 0,40 + IVA

Vi informiamo inoltre che, se fosse di Vostro gradimento ricevere il servizio di fornitura pasti in monoporzione, che prevede la termosigillatura di ogni pietanza per ogni bambino e/o la fornitura degli accessori (olio extravergine di oliva e sale) anch'essi in monoporzione (vedi allegato), Gemos, sarà in grado di effettuare la fornitura (anche disgiuntamente), ai seguenti prezzi:

Prestazione	Quotazione
Prezzo pasto monoporzione	€ 5,10 + IVA
Prezzo merenda	€ 0,40 + IVA

- Tali importi saranno validi previa verifica del luogo di consegna

SARANNO COMPRESI NELLA FORNITURA

- Produzione giornaliera dei pasti presso il Centro di Cottura Gemos
- Stampa ed elaborazione menù
- Confezionamento dei pasti in monoporzione/multiporzione in appositi contenitori per alimenti
- Contenitori per trasporto alimenti (pasti caldi comprensivi di cavetti elettrici e pasti freddi comprensivi di piastre eutettiche) a norma delle vigenti Leggi e normative sanitarie in materia
- Trasporto e consegna giornaliera dei pasti in appositi automezzi coibentati a norma delle vigenti Leggi e normative sanitarie
- Assicurazione RCT con un massimale di almeno € 10.000.000,00

I CESTINI GITA

Se l'orario e luogo di consegna del cestino della gita coincide con quello della consegna dei pasti non sarà applicato un costo aggiuntivo del trasporto.

Se l'orario e luogo di consegna del cestino della gita è diverso da quello della consegna dei pasti sarà applicato un costo di **€ 40,00 + IVA a consegna**.

CONDIZIONI CONTRATTUALI

Validità Prezzi: I prezzi suindicati saranno validi per l'intera durata dell'Estate Ragazzi 2024.

Fatturazione e Pagamenti: La fatturazione avverrà mensilmente ed il pagamento a 30 gg. d.f.f.m. con ricevuta bancaria.

Assicurazione: Gemos terrà sollevata la Cliente da ogni responsabilità per qualunque causa dipendente dal Servizio assunto, a tal fine è stata stipulata una "Polizza Assicurativa R.C.T." con primaria compagnia nazionale.

Per qualsiasi informazione sarà a Vostra disposizione la Segreteria Commerciale nelle persone di:

Angela Scardovi ed Elisabetta Savini ai seguenti recapiti:

Tel. 0546/600711

centri.estivi@gemos.it

Gemos è a Vs. disposizione per eventuali ed ulteriori chiarimenti e restando in attesa di una Vs. gradita conferma, cogliamo l'occasione per porgerVi distinti saluti.

GEMOS Soc. Coop.

Il Direttore Generale

Marco Placci

Bologna 09 febbraio 2024
Prot. N° -504 MP/FDL/vs






ESTATE RAGAZZI 2024

LISTINO ACCESSORI PER IL CONSUMO DEL PASTO

Nel servizio di ristorazione presso il vostro Centro Estivo, se da Voi richiesti, saranno forniti i seguenti articoli a norma di legge, ai seguenti prezzi:

Codici articolo	Articoli bio e/o compostabili	u. m.	Prezzo
610609	Bis posate con tovagliolo	Nr.	€ 0,22
610610	Tris posate con tovagliolo	Nr.	€ 0,28
610512	Coltello	Nr.	€ 0,06
610510	Forchetta	Nr.	€ 0,06
610513	Cucchiaino	Nr.	€ 0,06
610514	Cucchiaino	Nr.	€ 0,06
611202	Piatto fondo	Nr.	€ 0,11
611201	Piatto piano	Nr.	€ 0,11
607004	Tovaglietta sottopiatto	Nr.	€ 0,01
606516	Tovagliolo 1 v di carta	Nr.	€ 0,01
Codici articolo	Articoli in plastica convenzionale	u. m.	Prezzo
609505	Bicchieri	Nr.	€ 0,01

MODALITA' D'ORDINE: Il materiale accessorio sarà venduto a richiesta ai seguenti prezzi di listino per singolo pezzo, con ordine settimanale alla cucina di riferimento, e nel rispetto di minimi di imballo che saranno comunicati al momento dell'ordine.

LISTINO CONDIMENTI PER IL CONSUMO DEL PASTO

Codici articolo	Articoli CONDIMENTI	u. m.	Prezzo
301001	Olio Extravergine di oliva bott. 1 LT	Lt.	€ 13,47
321502	Aceto di vino bianco Lt.1	Pz.	€ 1,15
215506	Sale iodato fino ast. 1 kg	Kg	€ 0,55
300801	Bustine olio extra vergine oliva ml 10	Nr	€ 0,16
215301	Sale iodato bustine monodose	Nr	€ 0,01

MODALITA' D'ORDINE: I Condimenti saranno venduti a richiesta ai seguenti prezzi di listino, con ordine settimanale alla cucina di riferimento.