



ALLEGATO ALLA “CARTA DEI SERVIZI DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA”

Chi sono le ditte che operano nell’ambito della ristorazione scolastica con le quali l’Amministrazione ha un rapporto contrattuale in seguito ad affidamento.

FORNITURA PASTI

DITTA GEMEAZ ELIOR – lotto Ovest

Fondata nel 1949, dal 2012 fa parte del Gruppo Elior ed è una delle maggiori imprese italiane nel settore della ristorazione. Gemeaz Elior progetta e mette in atto servizi di ristorazione ad hoc; i suoi specialisti affiancano i clienti nella traduzione dei bisogni in servizi, suggerendo soluzioni nuove: l’innovazione e la tecnologia diventano strumenti per far vivere ai clienti un’esperienza legata al cibo e non solo una pausa pranzo, momenti di convivialità, esperimenti e laboratori di cucina, svago e divertimento, così come occasioni di informazione e cultura del cibo e della tradizione.


In particolare nell’ambito dell’Istruzione, opera su tutto il territorio nazionale con scuole di ogni livello, pubbliche e private, Università, centri ricreativi e convitti.

Con una forte presenza sul territorio bresciano, ha da sempre avuto un approccio orientato al cliente, caratteristica che ha permesso negli anni di fornire un servizio il più possibile vicino alle esigenze dell’utenza.

Particolarmente attenta alla sua responsabilità sociale, Gemeaz ed il Gruppo Elior aderiscono al Patto Mondiale (Global Compact) delle Nazioni Unite dal 2004.

DITTA CIR FOOD – lotto Nord

Con oltre 40 anni di storia, CIR food - Cooperativa Italiana di Ristorazione è una delle maggiori imprese italiane attive nella ristorazione collettiva (ristorazione scolastica, sociosanitaria,



aziendale, per militari e per comunità), e commerciale.
L'azienda è presente in 16 regioni d'Italia, producendo oltre 82 milioni di pasti l'anno grazie al lavoro di 11.500 persone e oltre 40 milioni di pasti all'anno per la refezione scolastica in centinaia di Comuni.

L'organizzazione dell'impresa le consente sia la gestione diretta delle cucine dei clienti che la preparazione e fornitura dei pasti attraverso centri di cottura.

Ovunque opera, la filiera di fornitura del servizio inizia con una attenta scelta delle materie prime e prosegue nella piattaforma di distribuzione centralizzata 'Quanta Stock and Go'.

Nelle cucine, il processo di preparazione, confezionamento e spedizione dei pasti avviene secondo un accurato sistema di programmazione, controllo e verifica di ogni singola fase di lavorazione, per assicurare la massima qualità.

DITTA CAMST – lotto Sud

Camst è un'impresa di ristorazione a capitale interamente italiano, presente nel Centro e nel Nord Italia.

Da oltre 70 anni, ogni giorno porta servizi di ristorazione nelle scuole, nelle aziende, nei centri storici, nei luoghi di lavoro, negli ospedali, nelle case di cura e nelle fiere, unendo al gusto della tradizione culinaria italiana l'innovazione di una realtà moderna. Una lunga esperienza che garantisce rispetto della tradizione, buona cucina, materie prime controllate, sicurezza e qualità certificata, professionalità dello staff e continuo ascolto del cliente.

Camst è specializzata in tutti i settori della ristorazione collettiva e commerciale fornendo servizi personalizzati per ogni esigenza. Prima società italiana ad entrare nel mercato della ristorazione scolastica nel 1973, Camst è oggi un riferimento del settore, vantando una distribuzione di 180 mila pasti al giorno per il segmento scolastico.

La presenza capillare sul territorio assicura un dialogo diretto con committenti, istituzioni, utenti e famiglie.

DITTA EURORISTORAZIONE – lotto Centro

Euroristorazione è una società specializzata in servizi di ristorazione collettiva.

Nasce a Vicenza nel 1996 e negli anni si distingue per professionalità e qualità dei prodotti forniti e dei servizi offerti. L'esperienza maturata unita al desiderio di essere presente in nuovi mercati, hanno posto le fondamenta per la ricerca e la realizzazione di nuovi centri cottura, portando l'azienda ad espandersi nel territorio italiano.

L'azienda fonda la propria organizzazione su quattro Divisioni che sviluppano la loro attività in differenti segmenti di mercato: ristorazione collettiva che comprende la ristorazione scolastica, ristorazione commerciale, distribuzione automatica e servizi di pulizie civili e industriali

L'azienda conta attualmente oltre 1600 dipendenti, 13 siti produttivi di proprietà dislocati sul territorio nazionale, oltre 500 aziende private servite giornalmente, oltre 100 appalti pubblici di refezione scolastica acquisiti, oltre 20 strutture socio-sanitarie in gestione, un Team Assicurazione Qualità composto da personale altamente specializzato, una Divisione Dietetico-Nutrizionale.

DITTA SMA RISTORAZIONE – lotto Est

SMA nasce nel 1976 quale azienda di ristorazione collettiva attiva nei settori socio-sanitario, scolastico, universitario, aziendale e cantieristico.

Rilevata nel 2009 da KCS Caregiver, allo scopo di avvalersi della sua esperienza e della sua professionalità, oltre alla gestione diretta dei propri servizi, SMA svolge oggi attività di supporto, consulenza e formazione per tutte le aziende del Gruppo KCS.

SMA unisce la qualità di una azienda che storicamente si occupa di ristorazione collettiva con una cura attenta e specifica verso ciascun servizio, prestando attenzione alle esigenze particolari di ogni Cliente.



E' dotata di personale specializzato attento alla qualità delle materie prime e dei prodotti finiti, nonché all'efficacia e all'efficienza del servizio prestato.

L'attenzione di SMA è volta a garantire la sicurezza alimentare tramite l'applicazione delle procedure operative previste dal Piano di Autocontrollo Aziendale HACCP, la qualità delle derrate alimentari, una continua formazione del personale, la cui professionalità è chiave dell'eccellenza, una attenzione specifica nei confronti delle intolleranze alimentari e delle esigenze anche individuali degli utenti.

CONTROLLO QUALITA'

DITTA IISG srl DIVISIONE CONAL

IISG srl Divisione Conal è una società di servizi appartenente al gruppo internazionale UL (Underwriters Laboratories), che opera sin dal 1894, portando avanti nel tempo il suo impegno per proteggere persone, prodotti e luoghi di lavoro, attraverso consulenze di esperti, prove indipendenti sulla qualità, ispezioni e valutazioni per una vasta gamma di prodotti di consumo.

La rete globale dell'Azienda conta più di 152 laboratori e strutture in 40 Paesi; in tutto il mondo, UL offre una vasta gamma di servizi quali audit e ispezioni, oltre ad analisi chimiche e microbiologiche su matrici agroalimentari.

Conal possiede una competenza specifica nei settori della consulenza, delle ispezioni e delle analisi per il comparto agroalimentare e ambientale, basata su un metodo multidisciplinare reso possibile grazie alla presenza di esperti tecnici e professionisti in grado di determinare l'idoneità al consumo dei prodotti alimentari nel rispetto dei requisiti legali e il loro effettivo livello qualitativo.

Conal dispone di un laboratorio certificato secondo la norma UNI ISO 9001:2008 per "Determinazioni analitiche fisiche, chimiche, microbiologiche e ispettive su matrici ambientali, food e non food".

