

Carte in tavola.



CARTA DEI SERVIZI PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA
Comune di Orbassano



Città di Orbassano

CAMST 
LA RISTORAZIONE ITALIANA

PRESENTAZIONE

L'Amministrazione comunale di Orbassano segue con costante attenzione l'organizzazione della mensa scolastica attualmente in funzione presso le scuole comunali. Attualmente forniamo in media 1.200 pasti al giorno.

L'Amministrazione comunale offre per la mensa scolastica spazi idonei ed accoglienti, recentemente ristrutturati, ampliati - compatibilmente con la disponibilità dei locali - per rispondere alle crescenti richieste delle famiglie. Il nuovo capitolato d'appalto del servizio ha puntato sulla qualità del menù, richiedendo tra l'altro frutta, verdura, carni e latticini di provenienza locale.

Sul versante delle tariffe, l'Amministrazione ha inteso dare risposte di equità alle famiglie, richiedendo il pagamento del servizio calcolato in base al reddito, con l'applicazione delle fasce ISEE accompagnata da controlli rigorosi, e mantenendo immutate le tariffe rispetto allo scorso anno scolastico, nonostante un incremento del costo complessivo del pasto dovuto alla qualità superiore.

La preziosa collaborazione con le Direzioni Didattiche e la disponibilità del personale scolastico hanno permesso di maturare soluzioni funzionali per l'assistenza durante i pasti. Il servizio mensa, oltre a rispondere alle esigenze delle famiglie, rappresenta per bambini e ragazzi un significativo momento di socializzazione ed un'occasione di educazione alimentare. Grazie all'attenzione dei docenti, alla collaborazione con l'A.S.L. TO3 ed alla disponibilità della ditta appaltatrice si sono sviluppati progetti di educazione alla salute, per sperimentare un'alimentazione corretta al fine di prevenire l'obesità e le patologie che sempre più frequentemente si manifestano in età adulta a causa di un'errata alimentazione nell'infanzia e nell'adolescenza.

Per favorire la trasparenza, la qualità e l'efficacia del servizio è per noi essenziale la collaborazione della Commissione mensa: le segnalazioni e le critiche costruttive sono fonte di stimolo per rendere il servizio sempre più rispondente alle necessità della comunità che lo utilizza.

Proseguiranno le occasioni di incontro tra le famiglie e chi gestisce la mensa - attraverso la disponibilità delle dietiste della ditta - per saperne di più su cosa e come mangiano i nostri figli e per collaborare nella pratica di acquisizione di sane abitudini alimentari, premessa di crescita sana e buona salute nella vita adulta.

Si coglie l'occasione per ricordare la presenza del Check Point CAMST Soc. Coop. a R.L. sito in via C. Battisti 10 (piano terra lato cortile), per informazioni generali sul servizio, sulle presenze, sui pagamenti e sulle diete speciali a disposizione delle famiglie tutti i giorni dalle 8,00 alle 13,00 e martedì e giovedì anche dalle 13,30 alle 16,30 - tel. 0119036235.

IL SINDACO

Eugenio Gambetta



Camst. Il gusto di una bella storia.

Camst è tra i più importanti gruppi di ristorazione in Italia ed è interamente costituito da capitale italiano. Nasce nel 1945 come cooperativa condividendo i principi sociali che caratterizzano questa forma di impresa. Negli anni Camst ha costruito il proprio successo ampliando l'attività in tutti i settori della ristorazione (scolastica, commerciale, aziendale, sanitaria, socio-assistenziale, fieristica fino all'organizzazione di ricevimenti) puntando sulla qualità e sulla sicurezza: caratteristiche fondamentali dei propri servizi. Oggi i nostri 70 anni di esperienza sono al servizio delle vostre famiglie.

COS'È LA CARTA DEI SERVIZI?

La Carta dei Servizi di refezione scolastica descrive i principi fondamentali del servizio e le garanzie offerte a coloro che la utilizzano, al fine di favorire un rapporto diretto tra il servizio ed i propri utenti. Essa viene distribuita a tutte le famiglie che usufruiscono del servizio di refezione scolastica nel Comune di Orbassano. Ha l'obiettivo di tutelare la salute e di sviluppare l'educazione al gusto, coniugando il mangiar sano alla conoscenza della nostra gastronomia.



1	IL SERVIZIO	
	Il pasto a scuola	6
	Qualità degli alimenti e garanzie	6
	Diete particolari	7
2	PRODOTTI E FORNITORI	
	Tipologie di prodotti	8
	Fornitori	9
3	EDUCAZIONE ALIMENTARE A SCUOLA	
	Progetti di educazione alimentare	10
4	PARTECIPAZIONE E ACCESSO AL SERVIZIO	
	Partecipazione e tutela dei diritti	11
	Modalità di pagamento	12
	Modalità di disdetta del pasto	13
	Tariffe per residenti	
	Tariffe per non residenti	13
5	PRINCIPI	
	I principi fondamentali della Carta dei Servizi	14

1 Il servizio

IL PASTO A SCUOLA

Il servizio di refezione scolastica viene fornito alle scuole statali dell'infanzia, primarie e nido comunale.

I pasti vengono preparati giornalmente dai cuochi ed aiuto cuochi della ditta appaltatrice, con materie prime del territorio sempre fresche cucinate sul momento presso i centri cottura comunali distribuiti in tutte le scuole.

QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E GARANZIE

A) UN PRANZO RICCO DI GARANZIE

Tutti gli alimenti utilizzati devono rispondere ai requisiti di qualità merceologica previsti nel contratto di appalto. La sicurezza igienica e la qualità degli alimenti costituiscono elementi che vengono curati con particolare attenzione al fine di tutelare la salute degli utenti del servizio di refezione scolastica.

B) EDUCAZIONE ALIMENTARE

Per incentivare il consumo della verdura, viene somministrato il pasto inverso ovvero un diverso ordine delle portate del pranzo: il contorno con il secondo piatto viene proposto all'inizio del pasto in modo da sfruttare l'appetito iniziale per un adeguato consumo delle verdure e, contemporaneamente, attutito il senso di fame, non eccedere con il primo piatto amidaceo (pasta o riso). Tale modalità non compromette la normale digestione ed assorbimento dei nutrienti e può contribuire alla lotta al grave problema di sovrappeso od obesità in giovane età, ma anche al mantenimento di un buono stato di salute nei bambini normopeso.

Il personale è stato formato in merito alla corretta porzionatura delle portate al fine di mantenere l'apporto calorico stabilito dall'A.S.L. TO3, evitando di distribuire il bis del primo e del secondo piatto e limitando il bis alle sole verdure. Per una corretta educazione alimentare, una volta al mese viene proposta la pasta integrale, alimento essenziale per la salute in quanto ricco di fibre alimentari necessarie per il corretto funzionamento dell'organismo.

C) MANUALE DI AUTOCONTROLLO IGIENICO (piano H.A.C.C.P.)

La ditta CAMST Soc. Coop. a R.L., appaltatrice del servizio, verifica la propria attività attraverso analisi microbiologiche sugli alimenti, compilazione delle schede di monitoraggio allegate al Piano di Autocontrollo, secondo quanto previsto dal Reg. CE 852/04 (fasi di ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, confezionamento e somministrazione dei pasti) e verifiche ispettive interne sia presso i centri di preparazione dei pasti sia presso i punti di somministrazione.

Gli eventuali "punti critici" sono così verificati in ogni fase e sono previste azioni correttive da intraprendere per la loro risoluzione. Il tutto al fine di verificare il corretto funzionamento del processo per ottenere un pasto salubre.

D) SERVIZIO CONTROLLATO

Il Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione dell'A.S.L. TO3 effettua periodici prelievi di alimenti presso i centri cottura ove vengono preparati i pasti per il servizio di refezione scolastica di Orbassano e verifiche sulle condizioni igieniche nei locali.

Lo stesso avviene nei magazzini, nei frigoriferi e anche nei refettori e nelle aule dove vengono consumati i pasti.

Il Comune, con l'obiettivo di garantire la qualità del servizio, ha istituito la Commissione interna di controllo che svolge settimanalmente sopralluoghi di carattere tecnico-qualitativo nei refettori, nei centri cottura e nei locali di smistamento dei pasti, con costanti feedback alla ditta appaltatrice, la quale è tenuta a fornire riscontri e ad ottemperare a quanto segnalato.

DIETE PARTICOLARI

Se un utente del servizio di refezione scolastica ha, per motivi di salute, la necessità di assumere cibi particolari o di seguire una dieta specifica, il genitore o chi ne fa le veci può segnalarlo compilando il modulo predisposto dalla Regione Piemonte in cui il medico dovrà indicare la problematica per cui l'utente necessita di un'alimentazione particolare. Tale modulo sarà consegnato all'ufficio economato del Comune o al Check Point CAMST .

In queste situazioni, sono predisposte dalla dietista variazioni adattate al singolo caso. Sono previste inoltre diete su misura per motivi etico-religiosi.

TIPOLOGIE DI PRODOTTI

Per la preparazione dei pasti vengono utilizzati prodotti a filiera corta, provenienti da agricoltura biologica e a marchio collettivo secondo quanto di seguito:

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA:

FRUTTA (pesche, mele, pere, albicocche, susine, banane, ciliegie, limoni)

VERDURE (patate, costine, finocchio, lattuga, carote, piselli surgelati, fagiolini surgelati, minestrone surgelato, radicchio)

LATTICINI (stracchino, mozzarella, latte)

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

LEGUMI SECCHI (lenticchie, ceci, fagioli)

FARINE (farina bianca, farina mais)

CEREALI (orzo perlato)

PANE GRATTUGIATO

PESTO

UOVA FRESCHE ED OVO PRODOTTI (uovo pastorizzato)

PRODOTTI DA FORNO (crackers, fette biscottate, fiocchi cereali, biscotti secchi)

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

POMODORI PELATI

SUCCHI DI FRUTTA

RISO

PRODOTTI A FILIERA CORTA:

FRUTTA FRESCA (kiwi, uva, meloni)

VERDURA FRESCA (pomodori, bietole da coste, cavolfiori, cavoli, basilico, peperoni, prezzemolo, salvia, rosmarino, zucca, melanzane, zucchine, aglio)

LATTICINI (primo sale, ricotta, tomini, yogurt, budino)

SALUMI (prosciutto cotto)

PANE, PIZZA AL POMODORO, FOCACCIA

CARNE BOVINA FRESCA COALVI

CARNI AVICUNICOLE (pollo, tacchino)

CARNI SUINE

PRODOTTI A MARCHIO COLLETTIVO:

PROSCIUTTO COTTO - Raspini

RISO BIOLOGICO - Scotti

PRODOTTI DOP/IGP:

FRUTTA FRESCA (arancia rossa, cipolla rossa di Tropea, asparago, limone)

LATTICINI (fontina DOP, Parmigiano Reggiano DOP)

SALUMI (prosciutto crudo di Parma DOP, bresaola IGP)

FORNITORI

La fornitura dei prodotti necessari per la preparazione dei pasti viene effettuata dai seguenti fornitori:

PRODOTTI SURGELATI	Rapetti
GENERI VARI	Rapetti
LATTICINI E SALUMI	Rapetti
PANE	Abrile
FRUTTA E VERDURA FRESCA	Biodiffusione - Agri Sviluppo
CARNE BOVINA	Valle Belbo
CARNE AVICUNICOLA	Pollo ORA
PROSCIUTTO COTTO	Raspini
LATTICINI A FILIERA CORTA	Cascina Fontanacervo

Ritenendo l'alimentazione corretta un elemento educativo di importanza fondamentale per mantenere una buona salute nel corso degli anni, la CAMST Soc. Coop. a R.L. in collaborazione con il Comune di Orbassano ha predisposto un programma di interventi di educazione alimentare rivolto agli alunni delle scuole del territorio.

PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

VERDURIAMO INSIEME

La dietista effettuerà alcuni incontri di educazione alimentare rivolti a tutti gli utenti delle classi prime mediante un gioco incentrato sulla conoscenza delle verdure, al fine di incentivarne il consumo.

DIETISTI PER UN GIORNO

La dietista effettuerà un incontro nelle scuole primarie, classi quarte, in cui verranno forniti degli spunti sulla modalità di preparazione di un menù scolastico; in seguito verrà richiesto alle classi di realizzare un menù che verrà valutato da una giuria composta dai cuochi e dalla dietista; dopo attenta valutazione verrà eletto il menù migliore. Lo stesso verrà proposto in una giornata in sostituzione del menù previsto.

CONOSCERE LE ETICHETTE

La dietista effettuerà due interventi rivolti alle primarie, classi quinte, in cui verrà spiegata ai ragazzi l'importanza dell'etichette alimentari e le loro caratteristiche. Verrà insegnato loro a leggerle correttamente e quindi a valutare le caratteristiche nutrizionali dei vari prodotti. Nel secondo incontro sulla base di quanto spiegato si chiederà ai ragazzi di portare delle etichette da analizzare insieme oppure verrà effettuato un gioco.

MANGIARE BENE PER CRESCERE BENE

La ditta dedicherà una mattinata agli utenti delle scuole dell'infanzia e/o delle primarie, in cui verrà somministrata la corretta colazione. In tale occasione verrà richiesto ai bimbi di non fare la colazione a casa quella mattina.

MENÙ SPECIALI E PASTA INTEGRALE

Somministrazione di un pasto speciale a tutti gli utenti, al fine di proporre dei piatti alternativi rispetto a quelli proposti nel menù ordinario.

Una volta al mese la pasta comune verrà sostituita con la pasta integrale al fine di aumentare l'apporto di fibra.

4

Partecipazione e accesso al servizio

Il rapporto tra il personale addetto alla preparazione ed alla distribuzione dei pasti presso i refettori delle scuole è ispirato al reciproco rispetto ed alla cortesia. Questo principio fa sì che gli addetti impegnati nel servizio si rivolgano in ogni situazione con sensibilità e premura verso i bambini e con cortesia e disponibilità verso gli insegnanti.

La qualità dei rapporti all'interno dei locali di distribuzione dei pasti viene verificata attraverso questionari proposti periodicamente ai componenti della Commissione mensa.

PARTECIPAZIONE E TUTELA DEI DIRITTI

La partecipazione attiva degli utenti è considerata fondamentale per il buon andamento del servizio di refezione scolastica.

La Commissione mensa è l'organismo attraverso il quale viene assicurata la partecipazione degli utenti al funzionamento e al miglioramento del servizio. I componenti della Commissione mensa collaborano costantemente con il Comune di Orbassano accedendo ai refettori per presenziare alla distribuzione ed al consumo dei pasti e fornendo i feedback di tali verifiche agli incaricati dell'Amministrazione.

Gli utenti, individualmente od attraverso le loro rappresentanze, possono far valere le proprie ragioni nel caso in cui si determinassero disservizi o violazioni dei principi stabiliti nella presente Carta dei Servizi. La Commissione mensa di Orbassano attualmente è composta nel modo seguente:

NOMINATIVO	RUOLO E SCUOLA	MAIL
Sicagusa Tiziana	Genitore - Infanzia Peter Pan	tiziana.siragusa2015@gmail.com
Fazzolari Marianna (Presidente)	Genitore - Primaria Pavese	marianna.fazzolari@virgilio.it
Buono Angela	Genitore - Primaria Pavese	fortunato.to@live.it
Geracitano Tiziana	Insegnante - Infanzia Peter Pan	t.geracitano@alice.it
Pelizza Roberta	Genitore - Primaria Rodari	roberta.pelizza@inwind.it
Picciau Michela	Educatrice asilo nido Il Batuffolo	mikipicciau@yahoo.it
Fissore Marcella	Genitore - Asilo nido Il Batuffolo	fktspecchio@gmail.com
Domenicale Antonella	Insegnante - Primaria Pavese	domenicale.antonella@gmail.com

DIRIGENTE DEI SERVIZI FINANZIARI: Dott. Gerlando Luigi Russo

REFERENTE SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA: Dott.ssa Alessandra Failla

RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO: Dott.ssa Paola Pomeri Portigliatti

RESPONSABILE UFFICIO SCUOLA: Valter Soria

DIRETTORE CAMST SOC. COOP. A R.L.: Gianpiero Galfrè

MODALITÀ DI PAGAMENTO

Da settembre 2012 sono state implementate le modalità di pagamento del servizio di ristorazione scolastica, mediante diverse opzioni di ricarica del conto “virtuale” degli alunni.

Attualmente le famiglie possono effettuare la ricarica del conto “virtuale” dei bambini mediante bonifico bancario, con pagamento in contanti o con bancomat presso i negozi convenzionati.

Le nuove modalità prevedono che per ogni alunno iscritto al servizio di refezione scolastica venga assegnato un codice personale, ad esempio:

Codice utente: **Relativo a: cognome e nome**

Il codice personale seguirà l'alunno per tutti gli anni scolastici di frequenza e fino al termine del contratto con la ditta appaltatrice e serve per il pagamento dei pranzi, per la verifica del saldo del conto “virtuale” e per il controllo dei pasti disdetti. A conclusione dell'anno scolastico e fino al termine del contratto con la CAMST, le eventuali somme residue resteranno disponibili per l'anno scolastico successivo, sempre che non venga disdetta l'iscrizione al servizio di refezione scolastica. Nel caso di cessazione definitiva di utilizzo del servizio, il credito residuo sarà rimborsato, previa domanda da presentarsi al Comune di Orbassano. Al codice personale nel sistema informatico sono collegati i dati personali di ciascun utente, l'eventuale fascia ISEE di appartenenza e la corrispondente tariffa/pasto da pagare.

Si ricorda che il conto corrente sul quale effettuare il bonifico ha il seguente IBAN: IT 26 R 05216 30681 000000095241 (Credito Valtellinese), occorre indicare nella causale esclusivamente “nome - cognome - codice utente”.

Gli esercizi commerciali convenzionati e autorizzati ad effettuare la ricarica sono i seguenti:

- Bar A modo mio - Via Roma 32/A
- Macelleria Iacopino - Via Frejus 47
- Bar Crystal - Via Riesi 6
- Caffé Boulevard - Via Circonvallazione Interna 10
- Fashion Caffé (ex Cafferteria Da Vinci) - Via C. Cervetti 16/B
- Posta Express - Via Molini 16/A
- Bar LB Al 13 - Str. Volvera 13/A

L' esercente effettua la ricarica accreditandola sul codice utente indicato e rilascia uno scontrino con l'importo versato e il codice utente. Al termine dell'operazione è importante controllare che siano corretti il codice personale digitato e la somma caricata.

La ricarica minima è di € 20,00 (a meno che non si tratti del saldo).

Per ogni utente è attivato un codice utente ed una password riservata e personale per verificare la situazione del conto “virtuale” in qualunque momento attraverso il collegamento al link www.eticasoluzioniweb.com/orbassanoportalegn

Nome utente: codice di accesso

Password: password personale

Oppure, è sufficiente recarsi o telefonare al Check Point CAMST per avere tutte le informazioni.

MODALITÀ DI DISDETTA DEL PASTO

La prenotazione del pasto è automatica, ovvero gli alunni iscritti alla mensa sono considerati presenti e quindi fruitori del servizio a meno che non venga data disdetta del pasto secondo le modalità seguenti:

- Mezzo Sms al numero **366/5860324**: occorre mandare come testo del messaggio solo ed esclusivamente il codice di disdetta pasti, senza virgolette, eventualmente seguito da uno spazio vuoto e dal numero di giorni di assenza, così come illustrato nell'apposita lettera inviata nei mesi precedenti. Alla corretta ricezione del messaggio, seguirà all'istante una conferma automatica.
I messaggi per la disdetta del pasto devono essere mandati il giorno dell'assenza entro le ore 9.30. Se il messaggio non è corretto, non viene accettato dal sistema e quindi rimandato al mittente.
- Dal Sito internet www.eticasoluzioniweb.com/orbassanoportalegen
- Entrando nella propria area personale come sopra descritto e togliere la spunta al giorno in cui vostro figlio è e/o sarà assente.
- Presso il Check Point CAMST

Nel caso in cui non venga effettuata la disdetta, il pasto verrà addebitato all'utente.

TARIFFE PER RESIDENTI

REDDITO ISEE		TARIFFA COSTO/PASTO GIORNALIERO	TARIFFA SCONTATA 15% PER 2° FIGLIO
DA	A		
€ 0,00	€ 1.645,87	€ 0,80	€ 0,80
€ 1.645,88	€ 2.345,75	€ 0,85	€ 0,72
€ 2.345,76	€ 4.146,23	€ 1,44	€ 1,22
€ 4.146,24	€ 6.156,19	€ 2,14	€ 1,82
€ 6.156,20	€ 8.790,36	€ 3,06	€ 2,60
€ 8.790,37	€ 10.505,92	€ 3,65	€ 3,11
€ 10.505,93	€ 11.303,25	€ 3,93	€ 3,32
€ 11.362,05	IN POI	€ 3,95 (tariffa massima)	/

TARIFFE PER NON RESIDENTI

I non residenti che usufruiscono del servizio di refezione scolastica presso le scuole site nel Comune di Orbassano non possono accedere alle tariffe agevolate sulla base del reddito ISEE, perciò ad essi è applicata la tariffa unica per i non residenti pari ad € 4,65 a pasto.

5 Principi generali

I PRINCIPI FONDAMENTALI DELLA CARTA DEI SERVIZI

Il servizio di refezione scolastica presso il Comune di Orbassano in collaborazione con la ditta CAMST, il personale dell'A.S.L. TO3, le Direzioni Scolastiche e la Commissione mensa viene prestato nel rispetto di alcuni principi fondamentali.

A) PARITÀ DI DIRITTI DEGLI UTENTI

Una prerogativa nella gestione del servizio è la parità dei diritti per tutti gli utenti: sono accolte le esigenze di tutti i commensali che, per motivi di salute o per ragioni etico-religiose, richiedano di poter seguire particolari diete.

Tutte le critiche costruttive, le lamentele ed i suggerimenti trasmessi dalle famiglie, dagli insegnanti e dai membri della Commissione mensa agli addetti incaricati vengono presi in considerazione, quindi verificati ed elaborati in tempi brevi per giungere alla soluzione più congrua.

Tutti coloro che usufruiscono della mensa scolastica vengono trattati con obiettività, giustizia, imparzialità, disponibilità, sensibilità e cortesia sia dal personale della CAMST che dagli addetti del Comune.

B) SERVIZIO CONTINUO E REGOLARE

Nel caso di eventi eccezionali ed imprevedibili che influiscono sullo svolgimento del servizio, sono previsti interventi specifici per ridurre al minimo i disagi degli utenti e la durata dei disservizi. In accordo con la ditta appaltatrice, si è stabilito che la mensa scolastica sia garantita anche in caso di sciopero del pubblico impiego (comparto scuola), salvo diversamente richiesto e comunicato dalle Direzioni Scolastiche.

C) EFFICIENZA ED EFFICACIA

La piena soddisfazione degli utenti, intesi come alunni e loro famiglie, è ricercata attraverso il miglioramento continuo del servizio e l'aumento dell'efficienza nell'organizzazione e nella gestione del servizio stesso.

D) COLLABORAZIONE DI TUTTI

È garantita e favorita la partecipazione degli utenti al funzionamento ed al controllo della refezione scolastica, così come il diritto ad ottenere informazioni, dare suggerimenti e presentare reclami. Il naturale riferimento in merito è costituito dalla Commissione mensa di cui fanno parte rappresentanti dei genitori e degli insegnanti, e che dialoga direttamente con gli incaricati del Comune mediante riunioni, contatti telefonici, posta elettronica.

E) INFORMAZIONE

Nella refezione scolastica è rilevante soprattutto l'informazione.

Per utilizzarla al meglio è importante avere notizie aggiornate, complete ed esaurienti sul suo funzionamento e sulle eventuali variazioni, così come sapere a chi ci si deve rivolgere per ottenere chiarimenti e spiegazioni.

Ecco quali sono i mezzi di informazione e di ascolto che si possono utilizzare per qualsiasi necessità:

Carta dei Servizi di Refezione Scolastica

Check Point CAMST

tel. e fax: 0119036235

buonopastoorbassano@camst.it

Dietista CAMST

tel. e fax: 0119036235

elisa.giordano@camst.it

Comune di Orbassano:

Dott.ssa Failla

tel. 0119036211

failla@comune.orbassano.to.it

Sig. Soria

tel. 0119036215

nido.scuola@comune.orbassano.to.it



CAMST Soc. Coop. a R.L.
Via Tosarelli 318, 40055
Villanova di Castenaso, Bologna
www.camst.it



Città di Orbassano

Opuscolo illustrativo a cura della ditta CAMST Soc. Coop. a R.L.,
appaltatrice del servizio di mensa scolastica e del Comune di Orbassano.