

**SCHEDA 5**

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER LE SCUOLE PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI SAN QUIRINO.**

n°	DESCRIZIONE PARAMETRO	PUNTEGGIO MASSIMO ASSEGNABILE	punti D max ass.ne discrezionale col confronto a coppie ?
5	DM 10 marzo 2020 (CAM Ristorazione)CRITERIO PREMIANTE 3 comunicazione : Progetti di lotta allo spreco alimentare	10	<p>Progetto per la Riduzione degli Sprechi e Gestione delle Eccedenze (Rif. CAM C.b.4)</p> <p>Il concorrente dovrà presentare un progetto operativo volto a minimizzare la produzione di rifiuti alimentari e a gestire le eccedenze nel rispetto della Legge 166/2016 (Legge Gadda). Il progetto sarà valutato in base alla concretezza e all'efficacia delle soluzioni proposte, articolandosi obbligatoriamente sui seguenti punti:</p> <p>1. Monitoraggio e Analisi dello Scarto (Waste Monitoring)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cosa richiedere: Descrizione della metodologia utilizzata per misurare lo spreco (es. pesatura dei resti nei piatti, suddivisione per tipologia di portata: primo, secondo, contorno).</li> <li>• Dettaglio tecnico: Indicazione della frequenza dei rilievi (es. mensile) e delle modalità di trasmissione dei report alla Stazione Appaltante per l'eventuale revisione del menu.</li> </ul> <p>2. Protocollo Operativo per la Donazione delle Eccedenze</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cosa richiedere: Procedura di recupero dei pasti integri (non somministrati) prodotti nel Centro di Cottura o presenti nei terminali di distribuzione.</li> <li>• Elementi essenziali: <ul style="list-style-type: none"> <li>o Identificazione del/dei Partner del Terzo Settore (es. Banco Alimentare, Caritas, Onlus locali) incaricati del ritiro.</li> <li>o Descrizione delle modalità di conservazione e trasporto dei pasti donati (garanzia della catena del freddo o mantenimento del caldo fino alla consegna).</li> <li>o Documento da allegare: Accordo di collaborazione o "Lettera di Impegno" sottoscritta dal Partner che effettuerà il ritiro.</li> </ul> </li> </ul> <p>3. Azioni Dirette al Consumatore (Alunni)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il "Sacchetto Salva Merenda": Descrizione delle caratteristiche del contenitore (es. sacchetto in cotone o materiale lavabile/riutilizzabile) fornito ad ogni bambino per il recupero di alimenti che non necessitano di refrigerazione (pane, frutta integra, prodotti confezionati).</li> <li>• Comunicazione: Piano di sensibilizzazione per il personale docente e di scodellamento per favorire il recupero degli alimenti autorizzati.</li> </ul> <p>4. Azioni correttive sul Menu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cosa richiedere: Impegno a modificare le ricette o le modalità di preparazione qualora i monitoraggi evidenzino un sistematico mancato gradimento (indice di scarto superiore a una soglia prestabilita, es. 30%), nel rispetto delle linee guida nutrizionali. "</li> </ul> <p>L'aggiudicatario dovrà fornire, con cadenza semestrale, un Report di Impatto Sociale che quantifichi i pasti salvati dallo spreco e donati, pena l'applicazione delle sanzioni previste dal Capitolato."</p>
Descrizione max 3 facciate carattere arial 10			