

SCHEDA 6

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 ?
6	<p>PROGETTO "GIORNATE SPECIALI : "Giornate del Gusto, dell'Etica e della Solidarietà" "Il presente criterio di valutazione è formulato in stretta aderenza alle previsioni del D.M. 10 marzo 2020 (Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva), con particolare riferimento ai seguenti paragrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Criterio Premiante C.b.3 (Comunicazione ed educazione alimentare): volto a premiare le iniziative di sensibilizzazione dell'utenza sulla stagionalità, le tradizioni gastronomiche e il valore ambientale/nutrizionale dei pasti; • Criterio Premiante C.b.7 (Agricoltura Sociale): finalizzato a valorizzare l'inserimento di prodotti provenienti da aziende iscritte negli elenchi regionali dell'agricoltura sociale ai sensi della Legge n. 141/2015; • Criterio Premiante C.b.5 (Commercio Equo e Solidale): per la promozione di prodotti provenienti da filiere internazionali etiche e sostenibili. <p>La finalità del criterio è quella di integrare la funzione nutrizionale del servizio con quella educativa, sociale e civica, in coerenza con le 'Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica' del Ministero della Salute."</p>	12	<p><i>l'O.E. dovrà presentare relazione descrittiva che illustri:</i></p> <p>1. LA TIPOLOGIA DELLE GIORNATE DEDICATE A:</p> <p>A. Menu delle Tradizioni (Regionali/Locali)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obiettivo: Valorizzare il patrimonio gastronomico del territorio e i prodotti DOP/IGP. • Requisito premiale: Il concorrente deve indicare quali prodotti certificati utilizzerà (es. Pasta di Gragnano IGP, Parmigiano Reggiano DOP) e fornire una breve scheda storica del piatto da distribuire ai docenti. <p>B. Menu Etnici e dell'Integrazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obiettivo: Promuovere l'inclusione e la conoscenza di culture diverse. • Requisito premiale: Utilizzo di ingredienti del Commercio Equo e Solidale (es. riso basmati, quinoa, cacao, banane) certificati Fairtrade o analoghi. Il menu deve essere bilanciato nutrizionalmente e approvato dall'ATS/ASL. <p>C. Menu da Agricoltura Sociale (Il vero valore aggiunto)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obiettivo: Sostenere il reinserimento lavorativo di soggetti svantaggiati (ex art. 2 L. 141/2015). • Requisito premiale: I concorrenti devono allegare le lettere di intenti o i contratti di fornitura con cooperative sociali o aziende agricole sociali. Questo punto è molto apprezzato dai commissari perché dimostra l'impatto etico dell'appalto. <p><i>Per ogni "Giornata Speciale" dovrà essere presentata una Scheda Tecnica contenente:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ricettario completo. 2. Elenco fornitori (con indicazione se bio, sociale o equosolidale). 3. Esempio di materiale informativo (es. un poster o una tovaglietta in carta riciclata che spieghi il valore del menu del giorno). <p><i>La Commissione valuterà le offerte basandosi su tre parametri oggettivi:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Frequenza: Numero di eventi proposti (es. cadenza mensile). 2. Qualità delle Fonti: Presenza di accordi formali o lettere di intenti con partner sociali ed equosolidali. 3. Completezza: Qualità del kit di comunicazione e dei laboratori didattici eventualmente abbinati
Descrizione max 2 facciate carattere arial 10 e Schede tecniche per ogni giornata proposta			