

SCHEDA 7

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
7	PERSONALE IMPIEGATO E FORMAZIONE "Competenze per una Ristorazione Sostenibile e Consapevole"	8	<p>L’operatore economico indica il nome e le qualifiche professionali delle persone fisiche incaricate delle seguenti prestazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Responsabile del servizio (vedi definizione nel capitolato); • Dietista (vedi definizione nel capitolato); • Cuoco (vedi definizione nel capitolato). <p>Il progetto formativo non è un semplice adempimento normativo (HACCP/Sicurezza), ma un piano strategico volto a elevare la qualità del servizio agendo sul fattore umano. Si articola in tre aree di eccellenza:</p> <p>1. Pilastri della Formazione (Contenuti)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Area Green & Logistica (Rif. CAM C.b.2/4): Formazione specifica su riduzione degli sprechi, corretta differenziata e Eco-driving per gli autisti (per diminuire i consumi durante la veicolazione). • Area Nutrizionale e Dietetica: Moduli avanzati sulla gestione delle diete speciali (allergie e intolleranze) e sul confezionamento sicuro dei pasti veicolati per evitare contaminazioni crociate. • Area Relazionale (Pedagogia del Gusto): Corso per gli addetti allo scodellamento su come presentare il piatto e interagire con il bambino, promuovendo il consumo di frutta e verdura e gestendo il rifiuto alimentare in modo positivo. <p>2. Requisiti di Qualità (Metodo)</p> <p>Per ottenere il punteggio premiante, il progetto deve garantire:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Docenza qualificata: Utilizzo di esperti certificati (es. tecnologi alimentari, psicologi, dietisti). • Apprendimento attivo: Non solo lezioni frontali, ma anche prove pratiche e test di verifica finale. • Integrazione digitale: Accesso del personale a una piattaforma di e-learning per aggiornamenti rapidi. <p>3. Monitoraggio e Garanzia (Rendicontazione)</p> <p>L’efficacia del piano è garantita da:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dossier Formativo: Consegna semestrale di registri firme, programmi e attestati. • Verifiche sul campo: Il Comune controlla l’applicazione pratica delle competenze acquisite durante i sopralluoghi (es. corretto uso del software di logistica o gestione degli scarti).

Descrizione max 2 facciate carattere arial 10