

Appalto mensa scolastica a.s. 2022/23 – 2023/24
Estratto offerta tecnica / capitolato ditta Camst Soc. Coop. a r.l.

MENU' A DOPPIA SCELTA (due primi, due secondi, due contorni crudo e cotto, frutta/yogurt/torta o dessert) strutturato su quattro settimane a rotazione e in base alla stagionalità

UTILIZZO 100% PRODOTTI BIOLOGICI per TUTTE le categorie (frutta e ortaggi, legumi e cereali, succhi di frutta, latte e yogurt, carni, salumi e formaggi, uova, olio extravergine)

UTILIZZO 100% PRODOTTI A FILIERA CORTA E CHILOMETRO ZERO per TUTTE le categorie (frutta e ortaggi, legumi e cereali, succhi di frutta, latte e yogurt, carni, salumi e formaggi, uova, olio extravergine – eccezioni: riso-agrumi-banane-pelati)

Presenza stabile di un TECNOLOGO ALIMENTARE e di una DIETISTA per tutta la durata dell'appalto

CERTIFICAZIONI di qualità possedute dalla ditta:

ISO 22000:2005	Sistema gestione per la SICUREZZA ALIMENTARE
ISO 22005	RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI
SA 8000	RESPONSABILITA' SOCIALE
ISO 14001 - 500001:2001	CERTIFICAZIONE AMBIENTALE (riferita all'Azienda)
ISO 50001:2011	CERTIFICAZIONE AMBIENTALE (riferita al Centro cottura)
EMAS	CERTIFICAZIONE AMBIENTALE (riferita all'Azienda)

CENTRO COTTURA a breve distanza (7 km circa)

N. 1 AUDIT ANNUO igienico-sanitario e analisi microbiologiche su derrate/attrezzature/locali presso centro cottura e refettorio scolastico svolto da laboratorio indipendente a spese della ditta

Impiego solo MEZZI DI TRASPORTO a RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

n. 500 PASTI GRATUITI a disposizione del Comune per gli alunni in condizione di disagio economico

n. 3 PACCHI alimentari solidali per ogni anno di appalto da destinare a famiglie in difficoltà individuate dai Servizi Sociali

PIANO CONTENIMENTO SPRECHI:

ADESIONE ALL'ACCORDO QUADRO NAZIONALE CON IL BANCO ALIMENTARE per il recupero eccedenze alimentari presso sede

INDAGINE SUGLI SCARTI (delle pietanze distribuite e non mangiate) rilevata da personale formato Camst e rendicontazione dei risultati a Comune/Comitato mensa/scuola

ASTUCCIO TERMICO PORTA VIVANDE "*Io non spreco Bag*" a disposizione degli alunni per il trasporto a casa di pane/frutta/dolci non consumati

PROGETTO COMUNICAZIONE (da attivare su richiesta della scuola):

- visite guidate al centro cotture/fattorie didattiche convenzionate
- laboratori didattici per alunni della scuola primaria
- incontri tematici sull'alimentazione per genitori/insegnanti
- pubblicazioni e materiali per la Biblioteca didattica insegnanti