



Città di Spoleto™



Concessione del servizio ristorazione scolastica e fornitura di derrate per la ristorazione scolastica di Spoleto

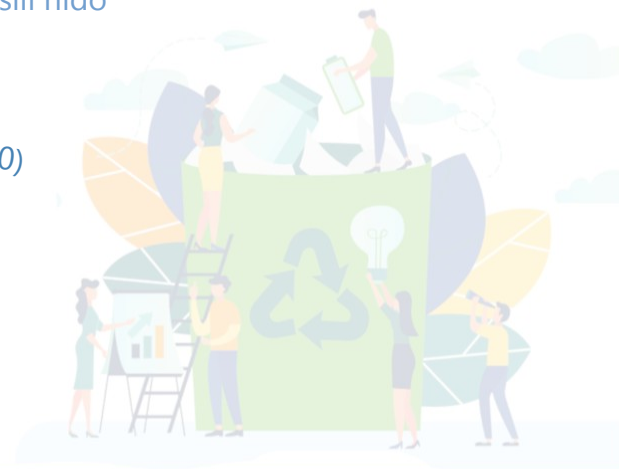
- Precisa **analisi di contesto** e valutazione delle necessità
- Rapporto territorio e **terminali** di distribuzione
- Requisiti e criteri = **sostenibilità** delle richieste del capitolato e disciplinare

alcuni dati:

- durata **6 anni** (ottobre 2021-agosto 2027)
- valore della concessione **€ 6.788.185,00**
- circa **1100 pasti/die** (1400 utenti)
- 7 scuole primarie
- 13 scuole dell'infanzia
- 2 asili nido

Capitolato strutturato in funzione dei **nuovi C.A.M.** (D.M. n. 65 del 10 marzo 2020) clausole contrattuali e criteri premianti (requisiti di base ed elementi migliorativi):

- **qualità degli alimenti**
- flussi informativi - impostazione sistematica delle **verifiche** (check-list)
- **eccedenze alimentari**
- **prevenzione e gestione dei rifiuti** (lotta allo spreco e riduzione rifiuti)
- **tovaglie e tovaglioli**
- **attrezzature ed interventi migliorativi**
- **comunicazione**



Qualità degli alimenti:



100 % frutta, ortaggi freschi e surgelati, legumi, pane e prodotti da forno, pasta riso, farine, cereali e derivati
100% uova, latte, marmellata, omogeneizzati, succhi di frutta
50% carne bianca + ulteriore bio o "senza antibiotici", da allevamento "rurale in libertà" o "rurale all'aperto".
50 % carne rossa
Pesce MSC o da liste protette o biologico se di allevamento
70% BIO olio evo – il resto **DOP** Colli assisi Spoleto
30% BIO – formaggi
100% DOP e IGP parmigiano reggiano e prosciutto crudo
commercio equo e solidale o Bio per frutta esotica e cioccolata
+ **Km 0 e filiera corta anche con piattaforme**



DOP e IGP



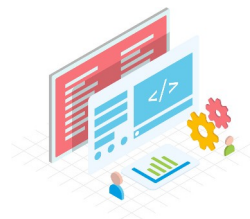
50 % Carne bovina
100% Parmigiano Reggiano e prosciutto crudo
30 % olio extra vergine di oliva DOP km0 e filiera corta
Formaggi DOP, STG km0 e filiera corta

Interventi migliorativi nei refettori: lavastoviglie, arredi, insonorizzazione



2 centri cottura – percorsi dedicati
tempi di percorrenza ridotti a 15 minuti

Flussi informativi e sistemi applicativi e gestionali



Chek-list



Merende salutari

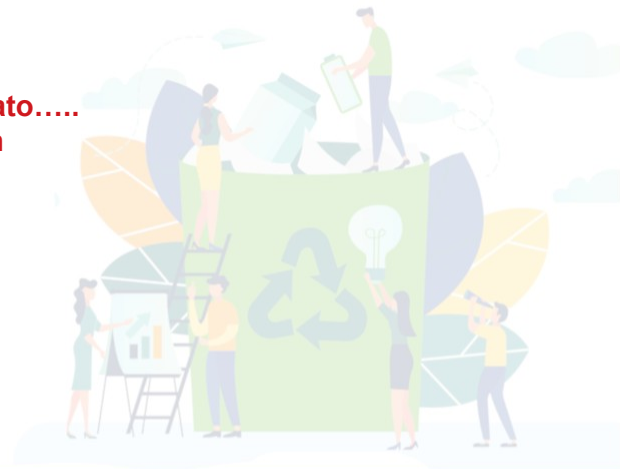


■ **Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari**

- Progetto di carattere sociale
- ◆ Incontri con i produttori
- ◆ Inviati antispreco
- ◆ Giornate con menù a tema
- ◆ Sacchetto e locandine antispreco

■ **Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei MOCA**

- ▶ **eliminazione dei prodotti monouso e/o utilizzo materiale biodegradabile e/o riciclato.....**
- ▶ **Stoviglie riutilizzabili: bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie in ceramica o porcellana bianca.**
- ▶ **Biodegradabile e compostabile solo in casi eccezionali**
- ▶ **Detergenti, sanificanti, carta tessuto Ecolabel**
- ▶ **Programmi di educazione alimentare ed ambientale ed informazioni agli utenti**





Prevenire, monitorare, risolvere ed informare

Flessibilità menù

- Formazione ed informazione aziendale e scolastica
- Monitoraggio quadrimestrale delle eccedenze e delle motivazioni
- Recupero delle eccedenze alimentari e realizzazione di progetti a carattere ambientale e sociale
- Comunicare le politiche attuate ai fini della sostenibilità ambientale, della riduzione degli sprechi, del recupero delle eccedenze alimentari e della promozione di corrette abitudini alimentari



Le migliori esperienze italiane di GPP

Il Forum Compraverde Buygreen seleziona e premia annualmente le migliori esperienze italiane di GPP, con una particolare attenzione ai temi della ristorazione collettiva, delle attività culturali e dell'edilizia, ai criteri sociali e di sostenibilità.



RISTORAZIONE COLLETTIVA



mensa biologica



CReIAMO PA



Compraverde
Buygreen

Gli Stati Generali
degli acquisti verdi

"Il servizio è caratterizzato da un intervento globale di educazione alimentare, di sensibilizzazione alle buone pratiche ambientali e alla riduzione degli sprechi, di diffusione di una cultura sul valore del cibo, di miglioramento della qualità della vita nelle scuole e di educazione a scelte e comportamenti consapevoli"

La mensa è a ridotto impatto ambientale e possiede i requisiti e le specifiche tecniche per essere qualificata biologica

webinar e formazione specifica
Affiancamento con esperti e tutor
Seminari di condivisione

