

**ALCUNE CARATTERISTICHE DEL NUOVO APPALTO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA  
CON LA DITTA CAMST SOC. COOP. A R.L. - A.S. 2017/18 – 2018/19**

UTILIZZO 100% PRODOTTI BIOLOGICI per TUTTE le categorie (Farine/pasta/cereali, latte/latticini, carni, salumi, uova, olio, frutta e verdura)

UTILIZZO 100% PRODOTTI DI ORIGINE REGIONALE per TUTTE le categorie (Farine/pasta/cereali, latte/latticini, carni, salumi, uova, olio, frutta e verdura) dei quali n. 10 anche con marchio DOP/IGP

Pacchetto PASTI GRATUITI a disposizione del Comune per alunni in condizione di disagio economico - gestiti tramite i Servizi Sociali

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

Presenza stabile presso la cucina di un BIOLOGO/TECNOLOGO ALIMENTARE

CERTIFICAZIONI DI QUALITA' possedute dalla Ditta:

ISO 22000:2005	Sistema gestione per la SICUREZZA ALIMENTARE
ISO 22005:2008	RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI
ISO 14001 – 50001:2001	CERTIFICAZIONE AMBIENTALE

SERVIZI INTEGRATIVI (senza oneri aggiuntivi) offerti dalla Ditta in aggiunta a quanto richiesto dall'appalto:

N. 1 INCONTRO FORMATIVO ANNUO CON DIETISTA per alunni/insegnanti/genitori

ASTUCCIO TERMICO PORTA VIVANDE a disposizione degli alunni per il trasporto a casa di pane/frutta/dolci non consumati

CUSTOMER SATISFACTION con compilazione questionario per bambini e insegnanti/Comitato mensa almeno 2 volte l'anno e rendicontazione dei risultati

GIORNATE A TEMA programmate una volta al mese (in accordo con la scuola)

Settembre	Menù sud americano
Ottobre	Menù veneto
Novembre	Menù di Halloween
Dicembre	Menù natalizio
Gennaio	Menù cinese
Febbraio	Menù di carnevale
Marzo	Menù friulano
Aprile	Menù pasquale
Maggio	Menù arabo
Giugno	Menù estivo

ABBELLIMENTO REFETTORIO con il gigante IVO e GIGAPUNTI IVO "Le buone maniere a tavola": proposta ludica per incoraggiare al buon comportamento

PROGETTO EDUCAZIONE ALIMENTARE (in accordo con la scuola):

Laboratori didattici ("IN TOUR CON LA FRUTTA" sulla manipolazione della frutta – "C'E' ARTE NELL'ORTO" realizzazioni artistiche con la verdura ad imitazione delle opere di Arcimboldo, pittore del 1500)

PUBBLICAZIONI OMAGGIO su temi alimentari e non per alunni e per biblioteca scolastica ("PROCESSO ALLE VERDURE" e BIBLIOTECA DIDATTICA TEMATICA "Progetti educativi - Giunti editore": "Quante energie" sulle fonti energetiche, "La macchina allegra" su corpo e salute, "Fai la cosa giusta!" sullo spreco di risorse, "L'aria è di tutti" sull'inquinamento atmosferico)

PIANO CONTENIMENTO SPRECHI:

INDAGINE SUGLI SCARTI (delle pietanze distribuite e non mangiate) rilevata da personale formato Camst con frequenza semestrale e rendicontazione dei risultati

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

Disponibilità a nuovi accordi con enti caritatevoli locali per il RECUPERO di PANE/FRUTTA/DESSERT e CIBI COTTI (primi, secondi, contorni) integri ma non consumati