

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DI FUNZIONI AUSILIARIE CONNESSE AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE E RISPETTOSO DEI DIRITTI UMANI FONDAMENTALI LUNGO L'INTERA CATENA DI FORNITURA PER I COMUNI DI CITTA' DI CASTELLO, SAN GIUSTINO E CITERNA

CIG 7192137335

Allegato Capitolato D'appalto

Politica e Procedure di Lotta allo Spreco Alimentare

1) Premessa generale

La Stazione Appaltante partecipa al progetto internazionale **"Don't waste our future"** e persegue politiche di contrasto allo spreco alimentare. In tale contesto la Stazione Appaltante intende aderire e promuovere tutte le iniziative territoriali coerenti con tali obiettivi, ed in particolare aderisce al progetto: "Salva il cibo, ama il mondo" sviluppatesi nella società civile ed in particolare negli istituti scolastici del territorio.

Gli appaltatori del servizio di produzione pasti e del servizio di scodellamento, oltre quanto specificatamente proposto nell'offerta tecnica in merito ai requisiti sociali e ambientali, sono pertanto tenuti ad aderire e partecipare attivamente al suddetto progetto, attenendosi altresì alle azioni di prevenzione degli sprechi alimentari di seguito descritte.

2) Origine dello spreco alimentare e strategie di contrasto

Grammature base

In base all'analisi del fabbisogno nutrizionale delle diverse fasce della popolazione scolastica e ai requisiti gastronomici di ciascuna preparazione la Stazione Appaltante stabilisce le grammature per ciascuna preparazione proposta in menu. Tali grammature sono indicate nel piano alimentare annesso agli atti di gara e costituiscono vincolo contrattuale per le aziende appaltatrici.

Rifiuto alimentare

La letteratura scientifica di settore, segnala l'esistenza di percentuali di rifiuto alimentare importanti nei servizi di refezione scolastica; Misure dei consumi svolte nell'anno scolastico 2016/17 hanno evidenziato come il comportamento alimentare della popolazione scolastica di Città di Castello rientri nei valori medi nazionali, con uno spreco alimentare pari a circa il 30% del prodotto somministrato con ampie fluttuazioni in base al contesto di consumo e alla tipologia di preparazione.

Cause del rifiuto alimentare e interventi di prevenzione

Le cause del rifiuto alimentare sono riconducibili ad una molteplicità di fattori: erronema ripartizione della quota energetica nel corso della giornata, neofobia e scarsa conoscenza del cibo, comportamenti di aggregazione sociale associati a disvalori alimentari, condizioni ambientali di consumo disagiate, aspetto e qualità sensoriale del cibo, etc.

La stazione appaltante pone come obiettivo prioritario del progetto di ristorazione scolastica il contrasto al rifiuto alimentare. Tale obiettivo viene perseguito, secondo gli ambiti di competenza propri della stazione appaltante, associando al servizio di ristorazione attività educative volte a promuovere corretti stili di vita.

Azione antieducativa dello spreco alimentare

Il rifiuto alimentare nei refettori causa uno spreco alimentare che genera un'impressione emotiva negativa sugli astanti, predisponendoli ad un improprio rapporto con il cibo. In particolare il bambino che osserva gettare il cibo, non è più in grado di attribuire il giusto valore dell'alimento che perdendo ogni valenza "sacra" diviene spazzatura. Il rifiuto alimentare genera quindi uno spreco alimentare che a sua volta inclina ad ulteriore rifiuto alimentare.

3) Azioni di contrasto allo spreco alimentare

In coerenza con l'adesione al progetto "Don't waste our future", ma anche ai fini educativi di promozione dei corretti comportamenti alimentare, la stazione appaltante adotta le seguenti tre strategie di intervento:

- A) Porzionatura parziale e ripasso
- B) Recupero ai fini sociali del cibo non porzionato
- C) Ricalibrazione delle grammature in base ai consumi effettivi e recupero ai fini sociali delle derrate non utilizzate per la produzione del pasto.

3.1) Porzionatura parziale e ripasso

Il personale addetto allo scodellamento esegue un porzionatura parziale del pasto, scodellando una quota non superiore al 80% e non inferiore al 30% della porzione stabilita, in base al gradimento dell'utente. Viene quindi proposto il ripasso della portata, fino ad un massimo del 100% della porzione stabilita. Tale procedura è attuata per eliminare o almeno minimizzare lo spreco alimentare nel piatto e ridurre l'inclinazione allo spreco del bambino.

3.2) Recupero ai fini sociali del cibo non porzionato

Il cibo non scodellato, deve essere mantenuto in condizioni idonee di conservazione, per essere poi conferito a servizi di utilità sociale secondo le modalità indicate nell'offerta migliorativa. Laddove l'aggiudicataria non abbia proposto in sede di gara il recupero del cibo non porzionato, questo (ove richiesto) dovrà essere lasciato a disposizione dei servizi sociali che possono attivare autonomi interventi di valorizzazione sociale (es. recupero pane etc.). In ogni caso il cibo non porzionato non può essere gettato alla presenza di bambini.

3.3) Recupero ai fini sociali del cibo non porzionato

La Stazione Appaltante, a seguito di indagini sugli scarti alimentari nei refettori, nel corso dell'appalto potrà prevedere una parziale e/o temporanea riduzione delle grammature previste nel piano alimentare allegato al Capitolato d'Appalto per la lotta allo spreco alimentare; tale iniziativa verrà associata ad attività di educazione alimentare, finalizzate a promuovere il pieno consumo del pasto come da grammature stabilite nel piano alimentare. La riduzione delle grammature può riguardare l'intero servizio ovvero interessare solo alcuni refettori, o solo alcune tipologie di preparazioni.

La stazione appaltante si adopererà, in cooperazione con le istituzioni scolastiche, per cercare di ristabilire nei tempi più brevi possibili le grammature definite nel piano alimentare.

In caso di riduzione delle grammature l'aggiudicataria è tenuta a:

- mettere a disposizione dei servizi sociali dei comuni le derrate non utilizzate per la produzione dei pasti

ovvero

- mettere a disposizione dei servizi sociali dei comuni risorse di valore equivalente a quello delle derrate non utilizzate per la produzione dei pasti

Tali beni saranno impiegati a sostegno della alimentazione di indigenti (con particolare riferimento a minori in età scolare) e/o altre necessità primarie di indigenti (in ambito locale, nazionale o internazionale).

Per presa visione e accettazione il concorrente _____

Data _____ Firma _____