

Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



 provincia del **MEDIO CAMPIDANO**
Assessorato alla Pubblica Istruzione

TAVOLO MENSE SCOLASTICHE

SANLURI –Sala Giunta Provincia

9 MAGGIO 2011- ore 10,00

Gruppo operativo

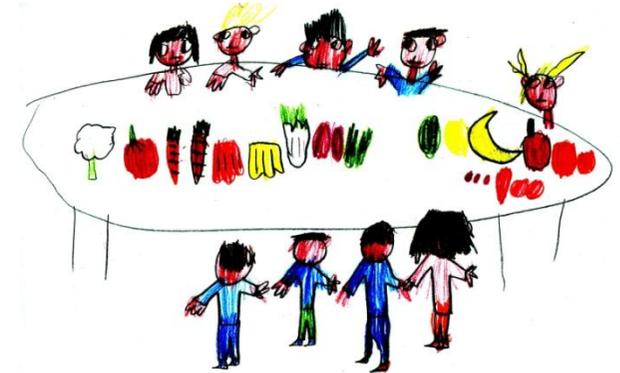
Provincia del Medio Campidano

ASL n. 6

Agenzia LAORE Sardegna

Comuni Medio Campidano

Gestori Mense



COME NASCE IL PROGETTO

**DELIBERA GIUNTA PROVINCIALE
n. 161 del 07/12/2010**

“SATU PO IMPARAI”

Programma Educazione Alimentare,
Ambientale e sulla Ruralità



**Satu po
imparai**

Associazione
Fattorie
didattiche
del Medio
Campidano

PROGETTO "SATU PO IMPARAI"

PERCORSI DIDATTICI IN FATTORIA

TAVOLO MENSE SCOLASTICHE



TAVOLO MENSE SCOLASTICHE

elaborare un capitolato di appalto tipo che preveda l'impiego dei prodotti agroalimentari del paniere del Medio campidano in un'ottica di sostenibilità

e

supportare la predisposizione di menu da applicare a scuola e nelle fattorie che valorizzino i prodotti del territorio.

TAVOLO MENSE SCOLASTICHE

SCUOLE

COMUNI

ASL

FATTORIE DIDATTICHE

ORGANIZZAZIONI CATEGORIE AGRICOLE

GESTORI MENSE

ANCI

UNIVERSITA'

GAL – Linas e Marmilla

LAORE

TAVOLO MENSE SCOLASTICHE

8 febbraio 2011 -Sanluri Stato
Insediamento e presentazione programma

25 febbraio 2011 – Sanluri- Provincia
Definito e condiviso un cronoprogramma
e gruppo operativo

1 Aprile 2011 – Villacidro – Provincia
Presentare la situazione del territorio
Sulle mense scolastiche

PROGRAMMA DI LAVORO

COSE DA FARE	QUANDO
ANALISI SITUAZIONE PROVINCIALE	MARZO 2011
INDIVIDUAZIONE ESPERIENZE INNOVATIVE	APRILE 2011
STESURA E CONDIVISIONE CAPITOLATO TIPO	MAGGIO 2011
PRESENTAZIONE E VALUTAZIONE DEI MENU TIPICI	MAGGIO-GIUGNO 2011

GRUPPO OPERATIVO

Alessia Etzi – Provincia Medio Campidano

Luisella Massetti - Comune di Samassi

Marco Tuveri – Comune di Pabillonis

Luciana Serpi – Comune di Pabillonis

Clara Meli – ASL n. 6

Marina Donatini – ASL n. 6

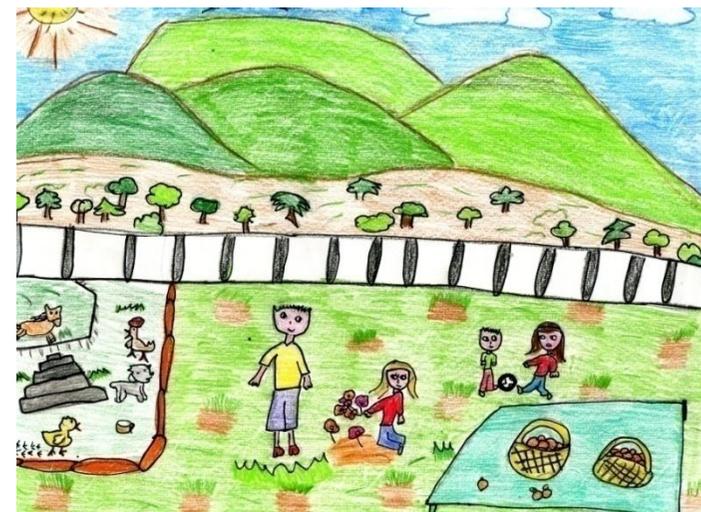
Rossella Chessa – ASL n. 6

Franca Caddeu – “Da Taty” Gestore mensa

Flavio Podda – “Convivium” Gestore Mensa

Francesco Manca – Laore Sardegna

Francesco Sanna – Laore Sardegna



TAVOLO MENSE SCOLASTICHE

Condividere il lavoro del gruppo operativo

Esperienze innovative e documenti di riferimento

Capitolato di riferimento e elenco documenti
appalto

Elementi cardine del capitolato tipo

CAPITOLATO TIPO

Strumento condiviso dal territorio e da tutti i soggetti della filiera delle mense scolastiche del Medio Campidano che **raccolga le esperienze più innovative** e sia **di supporto** per la redazione di capitolati per un **“servizio di refezione scolastica di qualità”** che integri criteri di **sostenibilità economica, ambientale e sociale.**

Ciascun comune potrà inserire tutti i criteri o solo quelli che rispondono maggiormente alle esigenze del proprio contesto



DOCUMENTI ED ESPERIENZE INNOVATIVE

Legge regionale n. 1/2010

Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna, della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla legge regionale 23 giugno 1998, n. 18 (nuove norme per l'esercizio dell'agriturismo e del turismo rurale).

Art. 1 Finalità

a) La regione **promuove il consumo dei prodotti agroalimentari di qualità, locali e a filiera corta nell'ambito della ristorazione collettiva**, dell'attività agrituristica e del turismo rurale, in un'ottica di riduzione degli impatti ambientali



DOCUMENTI ED ESPERIENZE INNOVATIVE

Art. 2 Qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva

- 1) La regione **promuove il consumo di prodotti tipici, DOP e IGP, prodotti provenienti da agricoltura biologica e/o integrata, prodotti tradizionali, prodotti locali e a filiera corta all'interno di servizi di ristorazione collettiva**, dando priorità a quelli di cui si garantisca l'assenza di organismi geneticamente modificati
- 2) **Definisce cosa si deve intendere per ristorazione collettiva.** (prescolastica, scolastica, universitaria,, ospedaliera, delle strutture residenziali e semiresidenziali per anziani e altre categorie svantaggiate gestite da enti pubblici o da soggetti privati in regime di convenzione.



DOCUMENTI ED ESPERIENZE INNOVATIVE

Art. 2 Qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva

5) Le amministrazioni pubbliche quando procedono all'acquisto di derrate alimentari per i servizi di ristorazione direttamente gestiti o **predispongono capitolati per servizi di ristorazione collettiva aggiudicati con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, subordinano l'economicità a criteri di qualità, nonché alla tutela della salute e difesa dell'ambiente, ad esigenze sociali e alla promozione dello sviluppo sostenibile, con l'introduzione dei prodotti di cui agli articoli e commi precedenti. Predispongono, inoltre, menù che tengano conto della stagionalità delle produzioni**



DOCUMENTI ED ESPERIENZE INNOVATIVE

Art. 4 Interventi di educazione alimentare

L'Assessorato regionale dell'agricoltura e riforma agro-pastorale promuove, attraverso l'agenzia regionale competente, anche in collaborazione con le provincie e i comuni, eventi, scambi e gemellaggi, **progetti educativi, concorsi, laboratori e percorsi di educazione alimentare** diretti prevalentemente al mondo della scuola, in particolare attraverso le **fattorie didattiche** iscritte all'Albo regionale delle fattorie didattiche della Sardegna



DOCUMENTI ED ESPERIENZE INNOVATIVE

L.R. Dell'Emilia Romagna n. 29 del 2002

“Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva.

Decreto legislativo n. 163/2006

Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE



DOCUMENTI ED ESPERIENZE INNOVATIVE

Piano di attuazione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica amministrazione

(PAN GPP- Piano di azione nazionale sul Green Public Procurement)

Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari.

Linee strategiche per la ristorazione scolastica dell'Emilia Romagna (2009)



DOCUMENTI ED ESPERIENZE INNOVATIVE

COMUNI MEDIO CAMPIDANO

SAMASSI

SERRENTI

SAN GAVINO MONREALE

VILLACIDRO



DOCUMENTI ED ESPERIENZE INNOVATIVE

COMUNI E ALTRI ENTI

QUARTU SANT'ELENA

PROVINCIA OGLIASTRA

ARGELATO

FERRARA

CREMONA



DOCUMENTI ED ESPERIENZE INNOVATIVE

SCUOLE

Istituzione scolastica autonoma
RANDACCIO -CAGLIARI

Circolo didattico
SANTA CATERINA - CAGLIARI



Capitolato di riferimento

Quartu Sant'Elena

Samassi

Capitolato

Bando

Disciplinare

Menù

Tabelle merceologiche

Stagionalità produzioni

Altri allegati

ELEMENTI CARDINE CAPITOLATO

OGGETTO APPALTO - MODALITA' APPALTO

DURATA - CARATTERISTICHE MATERIE PRIME

E.AMBIENTALI - CONTROLLO



OGGETTO APPALTO

Non solo preparazione, confezionamento, trasporto, consegna e somministrazione pasti ma:

Promozione salute

Educazione alimentare- (FATTORIE DIDATTICHE)

Sostenibilità ambientale

Valorizzazione economia locale

MODALITA' APPALTO

MIGLIORE OFFERTA ECONOMICA (100 punti)

Offerta tecnica 70-80punti

Offerta economica 20-30 punti

Apertura offerta economica solo se $> 0 = 60$ punti



DURATA

MINIMO

3 ANNI



MATERIE PRIME

BIOLOGICO

DOP – IGP

PRODOTTI TRADIZIONALI

LOCALI E A FILIERA
CORTA

RISPETTO STAGIONALITA'



SOSTENIBILITA' AMBIENTALE

- 1) Impiego acqua di rete
- 2) Riduzione rifiuti (lavastoviglie)
- 3) Conferimento ad Associazioni di Volontariato cibi non consumati o degli scarti



CONTROLLO E QUALITA'

COMITATO MENSA

PIANO DI QUALITA'

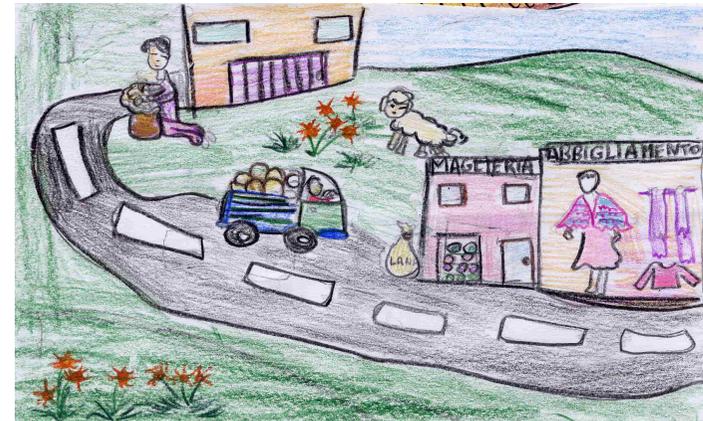


COSA FARE ?

STESURA CAPITOLATO TIPO

SUPPORTO AMMINISTRATIVO
DEI COMUNI
(coinvolgimento responsabili dei
servizi)

CONDIVISIONE TAVOLO
TERRITORIO



Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



 provincia del **MEDIO CAMPIDANO**
Assessorato alla Pubblica Istruzione

TAVOLO MENSE SCOLASTICHE

SANLURI –Sala Giunta Provincia

9 MAGGIO 2011- ore 10,00

Gruppo operativo

Provincia del Medio Campidano

ASL n. 6

Agenzia LAORE Sardegna

Comuni Medio Campidano

Gestori Mense

