

Roma, 15.04.2021

Prot. n. 464

**Avviso pubblico per la realizzazione di degustazioni guidate nell'ambito del programma latte nelle scuole a.s. 2020-2021 - Misura educativa di accompagnamento "il mio territorio". CUP: J59D20000180006**

Agro Camera, l'Azienda speciale della Camera di Commercio di Roma per la valorizzazione del settore agroalimentare, è stata incaricata dalla stessa Camera di gestire le attività del programma latte nelle scuole a.s. 2020-2021 a livello locale.

Si tratta di una campagna di educazione alimentare sul consumo di latte e prodotti lattiero caseari destinata agli allievi delle scuole primarie, finanziata dall'Unione europea e realizzata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Il Sistema camerale cura le attività di informazione e promozione del Programma e alcune attività delle misure educative di accompagnamento.

In questa edizione, è stata ideata la Misura denominata "il mio territorio", che ha l'obiettivo di promuovere, in alcune scuole dei comuni a maggiore densità urbana, la conoscenza dei prodotti lattiero-caseari locali di eccellenza, attraverso la degustazione guidata di un formaggio che si caratterizza per la sua qualità e il legame con il territorio. Si vuole così promuovere la conoscenza delle produzioni territoriali tipiche e delle tradizioni, nonché supportare le produzioni di nicchia, meno conosciute e consumate.

Le Camere di commercio sono chiamate a svolgere una serie di azioni che concernono sia la fornitura, la distribuzione di prodotti lattiero-caseari e l'organizzazione delle degustazioni presso gli Istituti scolastici di primo grado coinvolti, sia la fornitura dei gadget destinati agli alunni delle scuole del Comune che partecipano al Programma, indipendentemente dal fatto che rientrino tra quelle individuate per le degustazioni guidate, sia l'attività di comunicazione a livello locale della misura.

A tal fine, nel mese di maggio sarà realizzato **un calendario di degustazioni guidate in orario scolastico presso 8 istituti primari del comune di Roma tra quelli aderenti al programma**. Per ogni scuola saranno individuate **5 classi** (una prima, una seconda, una terza, una quarta ed una quinta) per un **totale di 40 classi**, pari ad almeno **circa 700 alunni**, che parteciperanno alla degustazione guidata del formaggio PAT **Marzolino**, selezionato da Agro Camera in accordo con Unioncamere.

Per ciascuna degustazione guidata, da tenersi per ogni classe singolarmente, si dovrà garantire:

1. Fornitura e distribuzione dei prodotti:
  - a. Acquisto del formaggio Marzolino, da utilizzare durante le degustazioni guidate, presso un caseificio della provincia di Roma. Per ogni alunno dovrà essere prevista una porzione di circa 35 gr.
  - b. Acquisto dei materiali di consumo e altri prodotti da distribuire durante la degustazione. Il formaggio porzionato dovrà essere servito con un tovagliolo di carta (senza alcun materiale plastico), fetta di pane e bevanda (acqua e/o succo di frutta al 100% senza aggiunta di zuccheri); per gli alunni intolleranti o allergici al latte e prodotti derivati, dovrà essere previsto un frutto fresco.
  
2. Organizzazione e realizzazione delle degustazioni:

**Sede operativa: Via dell'Umiltà, 48 – 00187 Roma**

Tel. +39 06/69792401 – Fax +39 06/6794845

e-mail: [posta@romamercati.com](mailto:posta@romamercati.com) – [www.romamercati.com](http://www.romamercati.com)

Sede legale: Via de' Burrò, 147 – 00186 Roma

Borsa Merci Roma: Via Capitan Bavastro, 116 – 00154 Roma

CSTT: Piazza Sant'Ignazio, 144 – 00186 Roma

C.F. e P.Iva 08780771005 (delib. n. 816 del 12.9.91, approvato dal MICA con nota n. 304130 del 12.11.91)

- a. Stampa e consegna alle scuole di due schede didattiche (scheda informativa formaggio Marzolino e scheda valutazione sensoriale) in formato A4, stampa a colori su un lato. I format saranno forniti da Unioncamere e Agro Camera. Per ciascuna tipologia di scheda dovranno essere stampate un numero adeguato di copie in modo per la distribuzione agli alunni e agli insegnanti partecipanti alle degustazioni. La distribuzione sarà fatta in occasione della degustazione.
  - b. Stampa e consegna agli insegnanti di un questionario di valutazione. Fornito da Unioncamere, dovrà essere stampato in formato A4 in un numero di copie pari al numero di classi partecipanti alle degustazioni. Dovrà essere consegnato agli insegnanti all'inizio della degustazione e ritirato compilato al termine della stessa.
  - c. Svolgimento della degustazione guidata: la presentazione del prodotto ricordando le quantità e la frequenza di consumo suggerite dalle "linee guida per una sana alimentazione" del CREA (una porzione di massimo 35 gr. per non più di 3 volte a settimana); l'assaggio del prodotto con indicazioni su come compilare la scheda sensoriale (da ritirare al termine della degustazione ed inviare ad Agro Camera in formato cartaceo o elettronico per l'elaborazione). Inoltre, verranno esposte le informazioni riguardanti le modalità di produzione, la storia del prodotto e il legame con il territorio, consegnando anche la scheda informativa sul prodotto stesso.
3. Il rispetto della normativa sulla sicurezza alimentare per quanto riguarda il prodotto;
  4. Il rispetto, durante la presenza nei locali scolastici, del distanziamento interpersonale, nonché dell'obbligo di indossare i dispositivi di protezione individuale (DPI), oltre a presentare all'ingresso nella scuola i risultati di un tampone antigenico rapido per Covid-19 con esito negativo, rilasciato da ASL o laboratori accreditati, di massimo 2 giorni solari antecedenti il giorno della degustazione presso la scuola.

La lista delle 8 scuole e delle 40 classi partecipanti, nonché il calendario delle degustazioni guidate, saranno definiti da Agro Camera sulla base dell'interesse manifestato dalle Scuole invitate a partecipare, seguendo il criterio temporale di adesione all'iniziativa e della distribuzione tra i quartieri, dando preferenza a quelli periferici.

In casi di motivata impossibilità di svolgere in presenza l'attività di degustazione guidata, sarà possibile svolgere la stessa a distanza; in tal caso sarà necessario consegnare preventivamente i prodotti e i materiali informativi per ogni classe, oltre che concordare con la scuola la modalità della presentazione, come ad esempio tramite uno schermo connesso in tempo reale con chi presenta il prodotto o con video preregistrato dello stesso. Sarà Agro Camera a curare i rapporti con la scuola per concordare tali modalità.

Le attività dovranno essere realizzate entro il 31 maggio 2021.

L'importo complessivo massimo dell'appalto sulla base di forniture analoghe aggiudicate ammonta a € 11.000,00 oltre l'IVA.

Il presente Avviso è finalizzato a rendere nota l'esigenza di questa Azienda di raccogliere eventuali offerte economiche esclusivamente da parte di soggetti in possesso dei requisiti tecnici necessari, per la successiva procedura di individuazione del fornitore del servizio. Per la presentazione della propria proposta è necessario formalizzare l'iscrizione all'albo fornitori di questa Azienda, ove non se ne facesse già parte, in funzione dell'accertamento dei requisiti generali e dei requisiti di idoneità professionale. I soggetti interessati possono inviare la propria offerta esclusivamente tramite pec all'indirizzo [agrocamera@legalmail.it](mailto:agrocamera@legalmail.it) entro le ore 14.00 di **venerdì 23 aprile 2021**.

Nella selezione del fornitore si terrà conto delle seguenti competenze ed esperienze (attestate da c.v. aziendale e dei singoli esperti):

- Comprovata conoscenza ed esperienza tecnica nel settore dell'allevamento da latte (5 punti)

- Comprovata conoscenza ed esperienza tecnica nel settore della trasformazione lattiero-casearia (5 punti)
- Comprovata conoscenza ed esperienza tecnica nel settore del mercato dei prodotti lattiero-caseari (5 punti)
- Competenza relativa ai valori nutrizionali e salutistici degli alimenti, ed in particolare del latte e del formaggio (15 punti)
- Esperienza nella didattica del settore agro-alimentare, ed in particolare del latte (10 punti)
- Competenza sulla sostenibilità e sui valori ambientali delle produzioni agroalimentari (10 punti)

L'attestazione delle esperienze e delle competenze dovrà essere allegata all'offerta.

Questa Azienda si riserva la facoltà di interrompere il procedimento avviato in qualsiasi momento a proprio insindacabile giudizio.

F.to IL DIRETTORE GENERALE  
(*Dr. Carlo Hausmann*)