

1) Organizzazione di un gruppo di lavoro "commissione mensa" in cui trovino stabilmente posto rappresentanti dei genitori, degli insegnanti, dell'Asur, del Comune, ecc. Tale gruppo di lavoro seguirà la formazione del Bando e costituirà il primo organismo di controllo dell'andamento del servizio quando questo esisterà. Il tutto in capo al Comune, con regolamento approvato dallo stesso, come indicato nelle linee d'indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica. Da tale commissione "centrale" dirameranno anche quelle sui singoli comprensivi, per le quali fin da subito c'è l'invito ad attivarsi nel controllo della qualità dei pasti.

2) Un rapporto 70:30 tra offerta tecnica (con punteggi differenziati per singole voci) e offerta economica

3) L'elenco completo dei fornitori delle derrate alimentari, con impegno da parte del gestore a comunicare qualsiasi variazione

4) Acqua potabile della rete idrica cittadina

5) l'esclusione di forme di subappalto almeno nella preparazione dei pasti

6) rilevazione dei pasti rifiutati ed applicazione della legge del "buon samaritano": «Le organizzazioni riconosciute come organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ai sensi dell'articolo 10 del decreto legislativo 4 dicembre 1997 n. 460 e successive modificazioni, che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, sono equiparate, nei limiti del servizio prestato, ai consumatori finali, ai fini del corretto stato di conservazione, trasporto, deposito ed utilizzo degli alimenti». Con la legge n. 155 aziende, mense scolastiche, ristoranti, supermercati eccetera..., non sono più responsabili del corretto stato di conservazione, del trasporto, del deposito e infine dell'utilizzo degli alimenti, ma le responsabilità sono trasferite alle organizzazioni di volontariato.

La legge del buon Samaritano equipara le Onlus ai consumatori finali. Una legge nel suo complesso positiva per aver semplificato le procedure burocratiche per coloro che cercano di ridurre gli sprechi e di aiutare gli indigenti

7) Raccolta differenziata e pagamento della tassa sui rifiuti a carico del gestore del servizio

8) Specificazione del pagamento delle utenze, se queste restano a carico del Comune

9) Censimento preliminare e finale dei beni mobili ed immobili utilizzati dal gestore, specificando a chi spetti la manutenzione ordinaria e straordinaria degli stessi.

10) Max 15 min tra uscita dal punto di cottura ed arrivo nel luogo di consumo

11) Sistema di punteggi premianti per quei gestori che presentino certificazioni ISO (9001:2008 - 22000- 14000)

12) Punteggio per progetto di educazione alimentare

13) Applicazione dei criteri minimi ambientali per la ristorazione scolastica (DM 25/07/2011 – allegato 1) – e specifica su Art. 26 legge regionale 28/1999 "2. Agli stessi soggetti di cui al comma 1 è fatto divieto di utilizzare nelle proprie mense, per la somministrazione di alimenti e di bevande, contenitori e stoviglie monouso ad eccezione di quelli in materiale biodegradabile avviabile a compostaggio."

14) Gara aperta a diversi soggetti, con la possibilità per ciascuno di essi di visitare le strutture rese disponibili dal Comune prima di formulare la propria offerta.