

Osservazioni per un miglioramento del Capitolato Tecnico (bozza 29-3) ed al Disciplinare di Gara discussi con i genitori (riunione del 4/4/13)

- obbligatorie: certificazioni EMAS, ISO 14001, ISO 9001, ISO 22000
- Stagionalità dei prodotti (secondo il calendario di stagionalità della Regione Marche)
- Merende: no succhi di frutta con zuccheri, edulcoranti e additivi aggiunti, ma solo succhi 100% frutta o spremute fresche o acqua e frutta fresca di stagione da produzione nazionale (prevedere 3 tipi di frutta diversi nell'arco della settimana come previsto dalla DGR 1762/2010 per evitare l'abuso di banane)
- Art 5, laddove si indicano le prestazioni oggetto del servizio: *"fornitura e trasporto dei generi alimentari della qualità indicata dalla Stazione appaltante"*
- Prodotti locali: definire che locali = regionali o entro un certo kilometraggio entro la regione es. 50 km (occhio alla proposta di legge regionale del 19 marzo '13 che prevede l'OBBLIGO dell'uso di almeno il 70% dei prodotti provenienti da coltivazioni biologiche territoriali, tradizionali e tipiche locali nelle mense scolastiche e prevede contributi fino al 50% delle spese sostenute per l'introduzione di tali prodotti, per corsi di aggiornamento del personale e stampa di materiale divulgativo).
- Prodotti a filiera corta: prevedere che la ditta si rifornisca direttamente dal produttore senza passaggi intermedi, fornendo garanzie e informazioni sulla provenienza e la tracciabilità dei prodotti stessi
prevedere un allegato tecnico al Capitolato con indicazione dei fornitori previsti (anche più d'uno per lo stesso prodotto, a parità di qualità) compreso anche il fornitore alternativo; i fornitori non potranno essere variati in corso di servizio salva dimostrata incapacità di fornitura e preventiva comunicazione a Jesi Servizi e relativa autorizzazione alla sostituzione. All'art. 6, paragrafo 3 del Capitolato *"Dovranno essere utilizzati prodotti locali e comunque a filiera corta e prodotti con marchio QM (Qualità Marche)..."*
- Prodotti biologici: la ditta dovrà indicare in sede di gara esattamente quali prodotti biologici verranno utilizzati (occhio alla proposta di legge regionale di cui sopra) che non potranno essere sostituiti in corso di esercizio con equivalenti non biologici. Tra i bio: verdura fresca biologica (anziché surgelata); togliamo il pesce fresco surgelato (non ci risulta che esista bio); parmigiano reggiano 24m biologico; carni bianche biologiche
- Premiare un'organizzazione del servizio di produzione che possa realizzare turnazione dei menù tra le scuole per consentire di utilizzare prodotti di piccoli produttori locali (oppure privilegiare la pluralità di fornitori per lo stesso prodotto come suddetto)
- Specificare che per i condimenti e la cottura dei cibi dovrà essere utilizzato esclusivamente olio extra vergine di oliva da olive del territorio regionale o nazionale (non saranno consentite frittiture)
- Non rilevabilità analitica o presenza entro i limiti consentiti delle sostanze considerate nocive (con un cenno particolare alla specifica normativa per gli alimenti destinati agli asili nido)
- Pesce: privilegiare il pesce fresco dell'adriatico (prodotto locale) e in particolare il pesce azzurro (occhio alla DGR 243/2013 punto g) dell'Allegato A che prevede l'attivazione di incentivi fino al 100% per gli enti locali per la promozione del pescato regionale e in particolare del pesce azzurro nelle mense scolastiche e aziendali)
- Prevedere tempi precisi tra la preparazione/cottura dei cibi e la loro consegna, che comunque non dev'essere superiore a 15 min
- sostituire la dicitura "lotta guidata", in tutti i punti ove compaia, con "lotta integrata"
- art.15: includere la rilevazione del gradimento o % di scarto; controllo della corrispondenza delle derrate a quanto indicato nel contratto.
- art. 7: l'avvio del servizio di mensa obbligatoriamente entro una settimana dall'avvio del calendario scolastico
- prevedere un piano di manutenzione ordinaria programmata sulle attrezzature in affidamento alla ditta appaltatrice
- punto B4 dell'offerta economica (disciplinare): valore degli interventi di abbattimento del rumore nei refettori

Segnaliamo l'opportunità di verificare la proporzione tra il punteggio e il costo attribuiti al pasto rispetto a quelli dati allo spuntino.