

Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 3149 del 09/12/2014

Lo prevede uno schema di tipo di capitolato approvato oggi dalla Giunta

MENSE SCOLASTICHE: UN SERVIZIO ECCELLENTE CHE VALORIZZI I PRODOTTI TRENTINI

"Un servizio di alta qualità che sappia valorizzare i prodotti trentini e promuovere un'educazione alimentare sana e bilanciata, ma anche tutelare i lavoratori nei cambi di appalto. Sono questi i principali obiettivi - spiega l'assessore Mauro Gilmozzi - che guideranno le amministrazioni pubbliche nella predisposizione dei documenti di gara per l'affidamento dei servizi di ristorazione scolastica".

Lo prevede uno schema tipo di capitolato speciale di appalto approvato oggi dalla Giunta provinciale su proposta dell'assessore Mauro Gilmozzi, elaborato dal Tavolo di lavoro per gli appalti, l'organismo di consultazione della Provincia sui temi dei contratti e degli appalti pubblici, dove sono presenti i rappresentanti delle amministrazioni, delle parti sociali e delle associazioni di categoria e professionali.

"Si tratta di un documento che interviene in modo molto operativo - ha detto ancora l'assessore Gilmozzi - per assicurare da un lato sempre maggiore corrispondenza fra le disposizioni normative ed i contenuti concreti degli atti di gara e, dall'altro, sempre più omogeneità sul territorio provinciale"-

Gli obiettivi perseguiti dal nuovo schema di capitolato sono molteplici e per questo sono intervenute professionalità multidisciplinari presenti al Tavolo come pure esterne, in rappresentanza delle Comunità di Valle, dell'Azienda provinciale per i servizi sanitari, dell'Agenzia provinciale di protezione dell'ambiente, e dei Dipartimenti Salute e delle Conoscenze. Questi i principali obiettivi:

- 1) valorizzare le produzioni di qualità della filiera trentina, a km0 ed a basso impatto ambientale, in nome della freschezza e nel rispetto della stagionalità, non sottacendo il fatto che proprio la produzione alimentare costituisce l'attività che incide maggiormente sugli equilibri ambientali;
- 2) tutelare i lavoratori nei casi di cambio appalto, non solo in merito alla conservazione del posto di lavoro, ma anche rispetto alle condizioni contrattuali dei dipendenti. Nell'attuale criticità del contesto economico, l'ente pubblico può e deve impegnarsi, quale committente degli appalti, a creare le condizioni per favorire la maggiore stabilità possibile della forza lavoro, in raccordo con le esigenze espresse dall'imprenditoria;
- 3) favorire un consumo di prodotti nutrizionali salubre e consapevole, tenuto conto delle tradizioni e dei principi di educazione all'alimentazione, da diffondere e far crescere in special modo fra la popolazione in età scolare, nella logica che "prevenire in giovane età è meglio che curare con il passare degli anni";
- 4) assicurare nelle mense scolastiche prodotti di qualità riconosciuta e certificata, fermo restando che, almeno il Trentino, appare ancora immune dalle notizie di sofisticazione che popolano la cronaca nazionale;
- 5) individuare parametri di valutazione equilibrati, esaustivi ed all'occorrenza flessibili.

Il documento affronta tutti i temi in termini coordinati, dal capitolato che stabilisce le regole con cui dovrà essere eseguito il servizio di ristorazione, al bando, che stabilisce le modalità per valutare - sul piano qualitativo ed economico - le offerte, all'ulteriore modulistica da impiegare nelle procedure dell'evidenza pubblica.

"Siamo soddisfatti – ha detto ancora l'assessore Gilmozzi – per il fatto di aver portato a buon fine questo lavoro, in tempi molto rapidi e con soluzioni innovative, pur nella complessità del contesto, mentre in sede nazionale l'istruttoria per iniziative analoghe è ferma a documenti ancora molto generici". (fm) -

()