



# Città di Segrate

Settore Servizi Educativi, Culturali e Rapporti con il Cittadino  
Sezione Servizi Educativi

## **Indagine di mercato per gara cottimo fiduciario – Fornitura di servizi per il controllo qualità per i servizi ristorativi comunali.**

Il Comune di Segrate sta valutando la possibilità di espletare una procedura di gara di servizi, relativa al controllo qualità per i servizi ristorativi comunali; al soggetto fornitore del servizio saranno richieste le principali attività seguenti:

### **OGGETTO DEL SERVIZIO**

Il servizio si svolge nell'ambito della ristorazione scolastica, degli asili nido comunali e convenzionati e della ristorazione aziendale ed ha per oggetto il monitoraggio della qualità delle procedure di produzione, distribuzione e somministrazione dei pasti erogati dai gestori dei servizi ristorativi comunali, sperimentando l'applicazione delle Linee Guida per la Valutazione della Qualità della Ristorazione Scolastica" elaborato da un Comitato scientifico coordinato dall'Università di Milano (c.d. Convivium quality).

### **LUOGHI DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

Il servizio dovrà essere effettuato nei seguenti luoghi:

#### ASILI NIDO COMUNALI

STELLA STELLINA	via XXV Aprile (cucina interna)
IL NIDO DI AGNESE	via I Maggio (catering)
SBIRULINO	Residenza Seminario – Milano Due (cucina interna)
LA RONDINE	Strada Anulare S. Felice (catering)

#### SCUOLE DELL'INFANZIA

XXV APRILE	via XXV Aprile (veicolato con legume fresco-caldo)
I STRADA	I strada (veicolato con legume fresco-caldo)
IX STRADA	IX strada (veicolato con legume fresco-caldo)
NOVEGRO	via Novegro (veicolato con legume fresco-caldo)
F.LLI GRIMM	Residenza Botteghe- Milano Due (veicolato con legume fresco-caldo)
COLLODI	Residenza Botteghe- Milano Due (veicolato con legume fresco-caldo)
ARCOBALENO	via Nenni (veicolato con legume fresco-caldo)
REDECESIO	via delle Regioni (veicolato con legume fresco-caldo)

#### SCUOLE PRIMARIE

SCHWEITZER	via De Amicis (veicolato con legume fresco-caldo)
FERMI	via Modigliani (veicolato con legume refrigerato)
GALBUSERA	Strada Anulare S. Felice (veicolato con legume fresco-caldo)
NOVEGRO	via Novegro (refettorio in condivisione con Secondaria) (veicolato con legume refrigerato)
RODARI	Residenza Fiori - Milano Due (veicolato con legume refrigerato)
DONATELLI	via Nenni (veicolato con legume fresco-caldo)
REDECESIO	via Emilia (veicolato con legume refrigerato)

#### SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO

LEOPARDI	via S.Rocco (veicolato con legume refrigerato)
GALBUSERA	Strada Anulare S. Felice (veicolato con legume refrigerato)
NOVEGRO	via Novegro (refettorio in condivisione con Primaria) (veicolato con legume refrigerato)
A.B.SABIN	Residenza Archi – Milano Due (veicolato con legume refrigerato)
REDECESIO	via Emilia (veicolato con legume refrigerato)

Ente certificato:



Iso 9001:2008

Palazzo Comunale  
via I Maggio 20090 - Segrate  
Telefono 02/26.902.1 Fax 02/21.33.751  
C.F. 83503670156 - P.I. 01703890150



# Città di Segrate

## RISTORANTE AZIENDALE

PALAZZO COMUNALE via I Maggio (veicolato con legume refrigerato)

## CENTRO COTTURA

SODEXO ITALIA S.p.A., via Bergamo, 13 Pioltello – Milano

(Il centro cottura indicato è quello attualmente in uso dalla Ditta appaltatrice del servizio di ristorazione scolastica, in caso di variazione del Centro Cottura, il nuovo indirizzo verrà tempestivamente comunicato e ciò comporterà l'immediato svolgimento del servizio presso la nuova struttura).

Eventuali variazioni dei luoghi dove eseguire il servizio saranno tempestivamente comunicate dal Comune.

## **MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

Il servizio dovrà essere svolto con le seguenti modalità:

### *TERMINALI DI DISTRIBUZIONE (SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO)*

Minimo 19 visite ispettive al mese, con un passaggio in ogni terminale, per il controllo del rispetto del capitolato e della normativa di legge per ciò che riguarda:

- il trasporto dei pasti,
- l'igiene del personale,
- le diete speciali,
- la conformità dei piatti al menu previsto,
- la temperatura delle pietanze,
- la qualità del pasto,
- il livello igienico dei locali e delle attrezzature,
- il livello d'integrità dei locali e delle attrezzature,
- le procedure di autocontrollo,
- la sanificazione,

conseguente stesura mensile di relazioni e proposte;

verifica del controllo microbiologico effettuato dal gestore del servizio di refezione e conseguente stesura mensile di relazioni e proposte;

### *ASILI NIDO COMUNALI*

Minimo 4 visite ispettive al mese, con un passaggio in ogni terminale, per:

- controllo merceologico delle derrate utilizzate dal gestore del servizio nidi con apposita modulistica che valuti gli standard ottimali previsti per la ristorazione per la prima infanzia e conseguente stesura mensile di relazioni e proposte;
- controllo implementazione HACCP e conseguente stesura mensile di relazioni e proposte;
- controllo delle procedure di produzione, distribuzione e somministrazione dei pasti erogati, con particolare riferimento alle diete speciali;

## **RISTORANTE AZIENDALE**

Minimo 1 visita ispettiva mensile per :

- controllo rispetto capitolato e normativa di legge per ciò che riguarda le fasi della distribuzione dei pasti e monitoraggio qualità pasto con apposita modulistica che valuti il trasporto e la distribuzione pasti, le temperature dei pasti al momento dell'arrivo e durante la distribuzione, le caratteristiche organolettiche dei pasti serviti (gusto e appetibilità con obbligo di prova d'assaggio), l'igiene e l'integrità dei refettori e delle attrezzature;
- controllo implementazione HACCP, e conseguente stesura mensile con stesura di relazioni e proposte;



# Città di Segrate

- verifica del controllo microbiologico effettuata dal gestore del servizio di refezione e conseguente stesura mensile di relazione e proposte;

## **CENTRO COTTURA**

Minimo 4 visite ispettive per:

- valutazione igienico sanitaria sia sotto il profilo gestionale che strutturale tramite il monitoraggio di ciascuno dei seguenti parametri: produzione pasti, produzione diete speciali, igiene degli operatori, conservazione delle derrate, pulizia ambientale, idoneità mezzi di trasporto, con trasmissione apposita modulistica, corredata da osservazioni e correttivi dove necessario;
- verifica dell'applicazione del sistema di autocontrollo basato sull'HACCP
- controllo rispetto capitolato e normativa di legge per ciò che riguarda le fasi di lavorazione dei prodotti con stesura di relazioni e proposte;
- controllo merceologico delle derrate utilizzate rispetto a quanto previsto in Capitolato.

## **ELABORAZIONE DATI**

Le attività sono da effettuarsi tramite l'acquisizione di dati mediante apposita modulistica, compilata in ogni sua parte. Rispetto alle procedure da adottare per la realizzazione delle attività relative ai terminali di distribuzione (scuole) si dovrà fare riferimento a quanto previsto dalle "Linee Guida per la Valutazione della Qualità della Ristorazione Scolastica" elaborate dall'Università degli Studi di Milano, che si intendono sin da ora richiamate, per eventualmente andare a intervenire in fase on-line, ovvero durante l'operatività del servizio; le schede di rilevazione previste dalle "Linee Guida" dovranno invece essere modificate al fine di uniformarle alle specifiche del Comune di Segrate (es. doppio menu). Su autorizzazione del Committente, alle schede potranno essere apportate tutte le eventuali modifiche che fossero ritenute necessarie, considerato il carattere sperimentale delle nuove procedure.

I dati risultanti devono essere elaborati tramite metodologia che consenta di formare un apposito documento che evidenzi, anche attraverso grafici, gli scostamenti, positivi o negativi, dai parametri ottimali e che permetta di individuare le migliori da apportare, anche a livello di risorse strutturali ed umane impiegate nel processo produttivo e distributivo.

Tutti i referti dovranno essere trasmessi alla stazione appaltante con cadenza settimanale. Per gli episodi di particolare gravità, il referto, anticipato anche telefonicamente nei contenuti, dovrà pervenire alla stazione appaltante entro il primo giorno lavorativo successivo all'evento negativo.

Entro il sesto giorno lavorativo di ogni mese dovrà essere trasmesso, in forma grafica con commento, anche la relazione riassuntiva dell'andamento del servizio di refezione scolastica riferita al mese precedente.

## **INTERVENTI STRAORDINARI**

L'Amministrazione Comunale si riserva di richiedere alla ditta incaricata interventi straordinari eccedenti rispetto a quanto previsto nel piano degli interventi; il corrispettivo verrà determinato in base al costo unitario proposto in offerta o a seguito di trattativa privata diretta tra le parti in caso di intervento non previsto in offerta.

## **ALTRI OBBLIGHI DELL'APPALTATORE**

La ditta appaltatrice è tenuta inoltre ai seguenti obblighi:

### monitoraggio analisi microbiologiche

effettuare il monitoraggio dei referti delle analisi microbiologiche eseguite dalla ditta che eroga il servizio di refezione scolastica e riferire all'Amministrazione Comunale tramite referti di reporting;

### self service scuole e progetti educativi

supportare il Committente nel controllo degli obblighi del fornitore del servizio di refezione scolastica ed altri servizi ristorativi comunali relativi alla realizzazione e alla gestione dei self-service scolastici ed aziendali ed alla realizzazione e gestione di progetti di educazione alimentare. Tale intervento di supporto sarà realizzato anche mediante la partecipazione ad incontri richiesti dal Committente;

### commissione mensa

proporre eventuali correttivi alla regolamentazione della Commissione Mensa ed alle schede di rilevazione della gradibilità; partecipare alle riunioni della Commissione Mensa per relazionare sulla situazione del servizio di refezione scolastica; dare



# Città di Segrate

proprio motivato parere circa la composizione del menù scolastico o eventuali variazioni temporanee o definitive dello stesso.

diete speciali

verificare la rispondenza delle proposte di menu per diete speciali ai bisogni nutrizionali ed al gradimento degli alunni;

rapporti con l'utenza

fornire, su appuntamento, servizio di consulenza alimentare alle famiglie sui problemi dell'alimentazione scolastica tramite uno sportello settimanale aperto, nei locali del Committente, almeno dalle ore 17.00 alle ore 19.00;

rapporti con asl

tenere i rapporti con l'ASL competente per territorio per le segnalazioni di fatti di rilevante gravità e che comunque a norma di legge richiedano gli interventi degli organi sanitari, informando tempestivamente il Comune.

reperibilità

essere reperibile durante l'orario di apertura degli uffici e di funzionamento del servizio, dal lunedì al venerdì, in caso di necessità e di assistenza tecnica, sia telefonica che mediante sopralluogo al verificarsi di episodi di particolare gravità  
essere reperibile direttamente dalla Commissione Mensa e dagli operatori scolastici durante l'orario di funzionamento del servizio di refezione scolastica, dal lunedì al venerdì, in caso di necessità e di assistenza tecnica, sia telefonica che mediante sopralluogo al verificarsi di episodi di particolare gravità

**CORRISPETTIVO:**

Il compenso totale viene quantificato in € 40.000,00 + IVA.

**DURATA:**

La durata del servizio viene determinata in 2 anni scolastici a partire all'a.s. 2012/2013.

I soggetti interessati possono inviare, entro il 02/03/2012 la loro candidatura al seguente indirizzo di posta elettronica: [segrate@postemailcertificata.it](mailto:segrate@postemailcertificata.it)

Segrate, 16 Febbraio 2012

Il Direttore del Settore  
Servizi Educativi, Culturali e  
Rapporti con il Cittadino  
Dott.ssa Paola Malcangio