



Città di Cuorgnè
Città Metropolitana di Torino

SETTORE AMMINISTRATIVO
Servizio alla Persona – I.C.T.
Ufficio Istruzione – Politiche Sociali

ALLEGATO 1 – tipologia e modalità del servizio

OGGETTO: Servizio di monitoraggio mense scolastiche. Anni scolastici 2018/2019, 2019/2020 e 2020/2021. – CIG. n. Z5A24A7CE3

ART. 1 – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di monitoraggio deve ricomprendere, per ogni anno scolastico, gli interventi di cui al seguente prospetto:

centro cottura scuole		
oggetto	costo unitario	costo totale
2 visite ispettive all'anno	220,00	440,00
2 controlli di processo sec. Reg. 2073/05 su 5 unità campionarie :	49,00	86,00
1 escherichia coli (prodotti a base di carne o prodotti ortofrutticoli freschi)	5 u.c.	
e 1 enterobatteriacee (prodotti a base di uova)	37,00 5 u.c.	
2 campioni di alimenti in autocontrollo – prodotti finiti o materie prime, secondo i seguenti parametri: - Microrganismi a 30° - Escherichia coli β glucoronidasi positivi - Coliformi - Stafilococchi coagulasi positivi - Salmonella spp con campionamento eseguito in singola aliquota	66,00 Campione in singola aliquota	132,00

centro cottura asilo nido		
oggetto	costo unitario	costo totale
2 visite ispettive all'anno	220,00	440,00
2 controlli di processo sec. Reg. 2073/05 su 5 unità campionarie :	49,00	86,00
1 escherichia coli (prodotti a base di carne o prodotti ortofrutticoli freschi)	5 u.c.	
e 1 enterobatteriacee (prodotti a base di uova)	37,00 5 u.c.	
2 campioni di alimenti in autocontrollo – prodotti finiti o materie prime, secondo i seguenti parametri: - Microrganismi a 30° - Escherichia coli β glucoronidasi positivi - Coliformi	66,00 Campione in singola aliquota	132,00

- Stafilococchi coagulasi positivi - Salmonella spp con campionamento eseguito in singola aliquota		

visite ispettive presso centri distribuzione		
oggetto	costo unitario	costo totale
1 visita ispettiva per centro all'anno – totale 6 visite anno	115,00	690,00

Controllo potabilità dell'acqua		
oggetto	costo unitario	costo totale
n. 7 controlli (ex D.Lgs. 31/01 "controllo di routine" e DGR 10/01/12 N. 2-3258, sui seguenti parametri: - batteri coliformi - escherichia coli - enterococchi intestinali - ammonio – ferro- colore – odore – sapore – conduttività – concentrazione ioni idrogeno	81,00	567,00

formazione personale		
oggetto	costo unitario	costo totale
incontro da 4 ore – PRESTAZIONE ESENTE IVA	350,00	350,00

consulenza		
oggetto	costo unitario	costo totale
consulenza telefonica on line	gratuita	gratuita

e deve svolgersi secondo le seguenti modalità:

AUDIT (senza preavviso per gli operatori)

- n. 2 audit/anno presso centri cottura
- n. 1 audit/anno presso centri distribuzione
per valutazione dell'idoneità igienica dell'intero processo produttivo, articolate secondo il seguente programma:
 1. Valutazione delle condizioni igieniche e di manutenzione dei locali di preparazione, conservazione e distribuzione dei pasti
 2. Valutazione delle condizioni igieniche e di manutenzione delle attrezzature in dotazione
 3. Verifica del corretto funzionamento delle apparecchiature refrigerate/riscaldate mediante termometro tarato
 4. Valutazione dei flussi produttivi e del Manuale di Autocontrollo in essere
 5. Verifica della corretta applicazione del Manuale di Autocontrollo da parte degli operatori, con esame documentale e interviste al personale operativo
 6. Verifica delle Procedure di Pulizia e Disinfestazione dei locali
 7. Verifica delle Procedure di Pulizia delle attrezzature

8. Prelievo di campioni di materie prime e prodotti finiti e acqua
9. Valutazione a mezzo di bioluminometro delle condizioni di igiene delle superfici e della corretta applicazione delle Procedure di Pulizia mediante minimo n° 5 – cinque – tamponi presso i centri cottura – e 3 tamponi presso i centri di distribuzione 3 campioni
10. Redazione, in seguito alla visita ispettiva, di rapporti di valutazione in cui dovranno essere segnalate (entro 10 gg lavorativi) le eventuali non conformità con eventuali suggerimenti correttivi; in caso di non conformità grave dovrà essere immediatamente informato il Responsabile del Servizio.

CONTROLLO POTABILITA' DELL'ACQUA parametri verifica micro+chimica (D.Lgs 31/01 e DGR 10/01/2012, n.2-3258)

campionamento e analisi presso le seguenti sedi:

1. Centro cottura scuole
2. Centro cottura Nido
3. Scuola infanzia Salto
4. Scuola primaria frazione Salto
5. Scuola primaria frazione Priacco
6. Scuola primaria "Peno"

ANALISI MICROBIOLOGICHE

- Analisi previste dal Reg. CEE 2073/2005 e piano di autocontrollo (enterobatteriacee – escherichia coli – verifiche prodotti finiti o materie prime)

Tutte le analisi saranno essere seguite dalla consegna di un rapporto contenente i risultati delle prove completo dei dati relativi ai parametri analizzati, ai metodi utilizzati, ai limiti di accettabilità e a eventuali note e commenti .

FORMAZIONE DEL PERSONALE della durata di 4 ore buone pratiche igieniche e di produzione, eventuali aggiornamenti normativi e relativi all'autocontrollo aziendale, le allergie alimentari, i materiali a contatto con gli alimenti, ecc., da concordare con il responsabili di servizio anche in relazione alle criticità emerse.

A ciascun partecipante dovrà essere rilasciata copia del materiale didattico utilizzato e un attestato di formazione.

CONSULENZA TELEFONICA – ON LINE GRATUITA

Al servizio di monitoraggio precedentemente descritto dovrà sarà associata la consulenza on-line e/o telefonica gratuita in tema di igiene degli alimenti e autocontrollo.

TOTALE SPESA ANNUA € 2.573,00 oltre IVA + € 350,00 IVA esente

TOTALE SPESA PER IL PERIODO 01/10/2018 – 30/08/2021: € 7.719,00 oltre IVA + € 1.050 IVA esclusa

ART. 2 – PROCEDURA DI APPALTO E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Il servizio verrà affidato con procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 comma 2 del D.Lgs. 50/2016, mediante l'acquisizione, con Richiesta di Offerta (RDO) tramite il Mercato Elettronico, di apposita offerta con indicazione dell'importo quantificato a singolo servizio, inferiore all'importo quantificato, nel successivo art. 3, da parte di aziende/cooperative operanti nel settore, da valutarsi secondo il criterio del minor prezzo ai sensi dell'art. 95 comma 4 del D.Lgs. 50/2016. Sono escluse offerte superiori all'importo a base di indagine.

ART. 3 - PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre ai casi di risoluzione previsti per legge, in caso di successivo accertamento della mancanza dei requisiti prescritti in sede di RDO, si procederà alla immediata risoluzione del contratto ed il pagamento verrà effettuato solo con riferimento alle prestazioni già eseguite nonché l'applicazione di una penale del 10% del valore del contratto.

Il servizio potrà essere interrotto senza alcuna pretesa da parte della ditta assegnataria qualora se ne ravvisi la necessità in caso di gravi inadempienze o negligenze o venga modificata l'attuale organizzazione del servizio di mensa scolastica.

ART. 4 – VALIDITA' DELL'OFFERTA

L'offerta dovrà essere valida per gli anni scolastici 2018/2019 - 2019/2020 e 2020/2021
