



Cinisello Balsamo

Città di Cinisello Balsamo
Settore Opere pubbliche, Ambiente ed Energia
Centrale Unica d'Acquisto e Gare

Procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i., attraverso Piattaforma Sintel (Sistema di Intermediazione telematica di Aria Lombardia s.p.a.) per l'affidamento servizio di cui in oggetto; l'aggiudicazione verrà effettuata con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 2 del medesimo decreto.

OGGETTO: SERVIZIO DI CONTROLLO DELLA GESTIONE E DELLA QUALITA' DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ASILI NIDO – PERIODO 04/05/2022-03/09/2026 - CIG 90302741D9

RISPOSTA AI QUESITI DI INTERESSE GENERALE

QUESITO N. 1

Al fine di poter formulare un'analisi dei costi ed una corretta pianificazione per l'elaborazione coerente dell'offerta, si chiede voler gentilmente specificare un piano dettagliato delle analisi con relativi parametri e frequenze per punto di prelievo.

RISPOSTA:

Con riferimento al quesito avanzatosi richiama quanto indicato al punto 4 della Specifica Tecnica in merito alla frequenza delle ispezioni:

4. FREQUENZA DELLE ISPEZIONI

Gli interventi, nel corso dei quali saranno effettuati le ispezioni ed i controlli finalizzati ad appurare la rispondenza della gestione e la qualità del servizio di ristorazione alle prescrizioni dei Capitolati, avranno la frequenza che segue:

- n. 3 ispezioni settimanali presso il centro di cottura (produzione pasti);
- n. 1 ispezione settimanale presso gli asili nido;
- n. 1 ispezioni mensili presso ognuno dei rimanenti terminali di distribuzione (scuole infanzia, primaria e secondarie di 1° grado).

Il numero di campioni da prelevare per ogni ispezione presso il centro cottura e presso gli asili nido sono indicati al punto 5.1 della Specifica Tecnica sottoriportata:

5.1 ISPEZIONI, CONTROLLI ED ANALISI

Per ogni ispezione devono essere prelevati 3 campioni, presso il centro di cottura, 2 presso gli asili nido, da sottoporre ad analisi. I campioni devono essere prelevati da materie prime, semilavorati e prodotti finiti. Le metodiche di analisi sono trattate al successivo punto 6.

Pratica trattata da: Cenci Sara 02 66023.448 – Rizzi Guido 02,66023.221

Responsabile procedimento: Stefania Luci telefono 02 66023.411

P.E.C.: comune.cinisellobalsamo@pec.regione.lombardia.it Codice Fiscale 01971350150 – Partita I.V.A. 00727780967 via XXV aprile, 4 – 20092 Cinisello Balsamo (MI)



Cinisello Balsamo

Città di Cinisello Balsamo
Settore Opere pubbliche, Ambiente ed Energia
Centrale Unica d'Acquisto e Gare

Le metodiche delle analisi sono quelle indicate al punto 6 che si riporta:

6. METODICHE DI ANALISI E RELATIVI CERTIFICATI

Sui campioni, prelevati nel corso delle ispezioni e controlli di cui al punto precedente, devono essere eseguite, nel rispetto delle leggi e norme nazionali e comunitarie vigenti in materia, analisi microbiologiche, chimico-fisiche, organolettiche ed agronomiche.

I laboratori utilizzati devono essere iscritti negli appositi elenchi regionali. Devono poter certificare di operare conformemente ai criteri generali per il funzionamento dei laboratori di prova definiti dalla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018, nonché alla procedure operative standard previste dalla legislazione italiana.

I laboratori utilizzati devono poter effettuare, con l'opportuna strumentazione, la ricerca di residui di fitofarmaci e loro metabolici utilizzati in agricoltura, di estrogeni nelle carni e di ogni altra sostanza/composto inquinante.

I dati relativi al risultato delle analisi devono essere riportati su appositi certificati di analisi che, come tali, devono avere valore legale e pertanto devono essere prodotti e intestati a laboratori di analisi aventi le caratteristiche prescritte nei precedenti paragrafi.

Su detti certificati, in corrispondenza dei valori determinati e per opportuna comparazione, devono essere riportati anche i limiti prescritti dal Capitolato del servizio di ristorazione, i limiti di legge o, in mancanza di questi, i valori riportati in letteratura relativi ai parametri analizzati.

Inoltre i certificati di analisi devono anche riportare un commento, chiaro e comprensibile, che evidenzia la conformità o meno del prodotto analizzato con le prescrizioni del Capitolato del servizio di ristorazione.

I professionisti che firmano i certificati di analisi devono essere iscritti ai rispettivi Albi professionali; pertanto su ogni certificato deve essere riportato il numero di iscrizione all'Albo comprovante l'abilitazione legale all'esercizio della professione. Su ogni certificato deve comparire altresì anche la firma dell'analista che ha eseguito le analisi.

Distinti saluti.

IL RUP

Dott. Alessandro Belardinelli

Pratica trattata da: Cenci Sara 02 66023.448 – Rizzi Guido 02,66023.221

Responsabile procedimento: Stefania Luci telefono 02 66023.411

P.E.C.: comune.cinisellobalsamo@pec.regione.lombardia.it Codice Fiscale 01971350150 – Partita I.V.A. 00727780967 via XXV aprile, 4 – 20092 Cinisello Balsamo (MI)