



Comune di Cesano Boscone - Settore Cultura Istruzione e Sport

24 MARZO 2021

Il Controllo qualità della mensa scolastica: attori e ruoli

A CURA DELLA DOTT.SSA ROVEDA - DIRETTORE DEL SETTORE CULTURA
ISTRUZIONE E SPORT

Chi fa cosa:
il tecnologo
alimentare

Appalto di
servizi

INDIVIDUAZIONE TRAMITE:

- Gara aperta (Dlgs 50/2016, cosiddetto «Codice degli Appalti»)
- Economicamente più vantaggiosa
- Offerta quali – quantitativa
- Criteri di selezione per l'ammissione (garanzie di professionalità)
- Criteri premianti

Gara aperta

Bando

Capitolato prestazionale (i controlli sulle derrate alimentari, sulle grammature, sulle attrezzature, sulla pulizia, sul Personale....)


Publicizzazione/ trasparenza (piattaforma Sintel di Regione Lombardia)

Analisi offerte: selezione delle proposte progettuali di resa del servizio e delle migliorie offerte; commissione tecnica appositamente individuata

I criteri di ammissione

 PUNTO CARDINE: certificazione di servizi analoghi

 La professionalità (tecnologo alimentare)

 L'art.80 del Dlgs 50/2016 (assenza impedimenti a contrarre con la pubblica amministrazione)

Il tecnologo alimentare

Art. 6 del capitolato prestazionale – La figura professionale richiesta: il Tecnologo alimentare

Il Tecnologo Alimentare deve essere iscritto al relativo Albo Professionale (Legge 59/94), con almeno 3 anni di esperienza dimostrabile nelle attività oggetto del contratto, in qualità di responsabile di servizi di Controllo di Conformità ed assistenza all'autocontrollo, di consulenze sull'organizzazione e ottimizzazione dei servizi di ristorazione.

In considerazione della complessità della prestazione richiesta, deve essere altresì impiegato un vice o sostituto del coordinatore in caso di indisponibilità (ferie, malattia) del coordinatore del servizio.

La formazione e le esperienze devono essere dettagliate nei curricula vitae sottoscritti.

Periodicità dei controlli

Articolo 10 del Capitolato prestazionale

la Ditta deve effettuare per ciascun anno i seguenti interventi:

- *n. 4 interventi mensili presso il Centro Cottura da settembre a giugno (10 mesi/anno), per un totale annuale di n. 40 interventi.*
- *n. 10 interventi mensili a rotazione tra i terminali di distribuzione (refettori, locali mensa), nei mesi da Settembre a giugno (10 mesi/anno), per un totale annuale di n. 100 interventi.*
- *n. 2 interventi presso il Centro Cottura a luglio e 2 presso il centro estivo dell'Infanzia.*

I sopralluoghi dovranno avvenire senza alcun preavviso, fatti salvi quelli richiesti appositamente dal Committente.

La Società ha offerto ulteriori sopralluoghi nei refettori, aggiungendone 12 al mese, così portando ad una maggior n. di «passaggi» per ciascun plesso scolastico.

Reperibilità ed emergenze

Art. 7 – Reperibilità

L'Operatore economico (il tecnologo, ndr) deve garantire la reperibilità telefonica del coordinatore del servizio di controllo, non solo in orario di ufficio, secondo le modalità indicate nell'offerta tecnica progettuale (modalità di gestione dei flussi informativi al suo interno e vs il Committente).

Art. 8 – Emergenza per prelievi urgenti di alimenti

L'Operatore economico si impegna a garantire, in caso di emergenza, l'intervento tempestivo dei propri tecnici, a seguito di sollecitazione del Referente indicato dal Committente, e comunque in tempi non superiori a 45 (quarantacinque) minuti dalla chiamata.

Tutti i controlli previsti

- [Articolo 2 del Capitolato prestazionale](#)

MONITORAGGIO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Controllo dell'organizzazione del servizio di ristorazione scolastica e verifica delle singole componenti organizzative, in relazione all'offerta tecnica dell'Operatore Economico.

OVVERO (NDR):

Controllo del personale presente in termini di numero, mansioni, livello e monte-ore giornaliero e settimanale e dell'igiene.

Controllo della qualità delle derrate alimentari durante tutto il ciclo di produzione, in relazione alle specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e delle preparazioni gastronomiche previste da Capitolato appalto Refezione Scolastica.

Tutti i controlli previsti

Controllo della qualità e quantità dei prodotti offerti in fase di gara, in relazione all'offerta tecnica dell'Operatore Economico.

Controllo della corretta erogazione dei menu e delle diete e del rispetto delle grammature, in relazione alle Specifiche tecniche relative ai menu per ciascuna categoria di utenti e alle Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti, allegato al Capitolato d'appalto del servizio di Ristorazione vigente nel Comune.

Controllo dell'igiene ambientale e delle procedure di sanificazione, disinfestazione e derattizzazione, in relazione alle Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria, allegato al Capitolato d'appalto del servizio di Ristorazione e come da Progetto Tecnico dell'OEA.

Tutti i controlli previsti

Controllo delle tecnologie di manipolazione e cottura.

Controllo delle modalità di conservazione e trasporto dei pasti.

Controllo dello stato di manutenzione di macchinari, attrezzature ed impianti a qualsiasi titolo presenti al centro Cottura e nei refettori.

Controllo delle modalità di somministrazione dei pasti.

Controllo della applicazione del D.Lgs 81/2008 e successive modificazioni (Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori).

Tutti i controlli previsti

Controllo della messa in atto delle misure atte a ridurre o eliminare i rischi interferenti ed aggiornamento del DUVRI.

Controllo della documentazione e delle certificazioni.

Controllo degli aspetti comunicazionali

Monitoraggio analitico (microbiologico, chimico fisico, merceologico) delle derrate alimentari e prodotti non alimentari e delle superfici

Tutti i controlli previsti

ASSISTENZA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

- *Assistenza tecnica per l'assegnazione delle penali previste dal CSO*
- *Assistenza per la gestione delle emergenze.*
- *Assistenza nell'ambito della Commissione mensa e partecipazione alle riunioni, di norma massimo 10 all'anno.*
- *Assistenza per l'introduzione di nuove derrate/ proposte nei menu (assistenza nutrizionale, merceologica, tecnologica) e l'organizzazione di eventi con menù di prodotti alimentari provenienti dai terreni sequestrati alla criminalità organizzata.*
- *Assistenza per l'applicazione del GPP*
- *Controllo della corretta applicazione delle varianti (controlli e collaudi) offerte in sede di gara dall'impresa aggiudicataria del servizio di ristorazione*

Reportistica

Come «comunica» il Tecnologo con il Comune ?

Art.11 del Capitolato prestazionale

Per ciascuna ispezione effettuata deve essere redatto un rapporto scritto (check list) relativo a tutti gli aspetti oggetto del capitolato. Tali rapporti devono essere tempestivamente consegnati al Referente indicato dal Committente, tramite mail.

In caso di difformità rilevante, segnalazione immediata (vd art.14); più in generale, richiesta relazione dettagliata almeno mensile dei sopralluoghi sito per sito.

Semestralmente dovrà essere redatto apposito report sulla situazione manutentiva di impianti ed attrezzature.

Chi fa cosa: la commissione mensa

Il controllo giornaliero nelle
scuole ed il ruolo della
commissione mensa

Chi ne fa parte:

Rappresentanti per l'Ente: direttore del settore e responsabile del servizio

Ditta di Ristorazione: responsabile su Cesano, dietista e capo cuoco

Tecnologo alimentare incaricato dal Comune

Componente scuola: educatrici della scuola d'Infanzia ed insegnanti delle primarie, una per ogni plesso

Componente genitori: almeno un genitore (possono essere due) per ogni scuola (in tutto 9 scuole, 4 dell'Infanzia e 5 primarie), eletto nell'ambito dell'elezione dei rappresentanti di classe.



Cosa può fare la commissione mensa

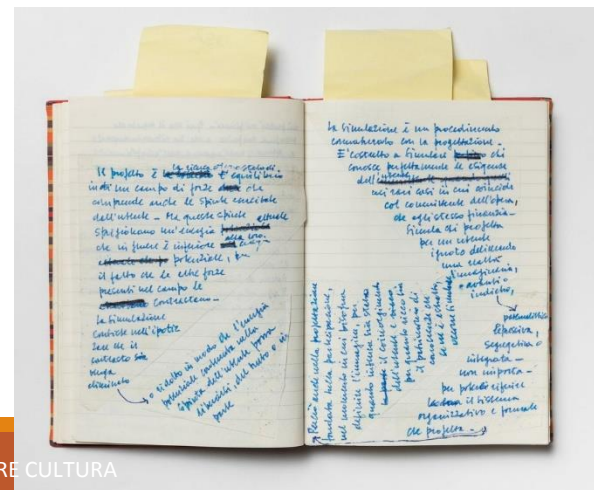
- ❖ Farsi portavoce dei genitori (componente genitoriale)
- ❖ Monitorare quotidianamente l'andamento (personale educativo)
- ❖ Proporre modifiche di menù (tutti)
- ❖ Visitare il Centro Cottura (tutti)
- ❖ Segnalare esigenze (tutti)
- ❖ Proporre Iniziative di educazione alimentare specifiche (tutti)

Verbali e reportistica

Il monitoraggio del servizio da parte della commissione mensa e dei suoi componenti avviene attraverso:

Riunioni, cui seguono i relativi **Verbali**, che vengono pubblicati nella sezione SCUOLE del sito comunale.

Relazioni mensili del personale educativo scuola per scuola, con evidenza di ciò che è migliorabile.



Chi fa cosa: il servizio pubblica istruzione

Controllo dell'appalto

Verifica assieme al tecnologo la corretta applicazione del **capitolato prestazionale** da parte della Ditta che produce i Pasti e provvede ad applicazione di eventuali sanzioni in caso di inosservanza/ inadeguatezza.

Accoglie le **istanze della commissione mensa** e di chiunque lo contatti per migliorare il servizio.

Gestisce con la Ditta di Ristorazione la realizzazione delle **migliorie da offerta di gara**: Educazione alimentare, Lavori, ...

I riferimenti comunali

Chi contattare per segnalazioni ed approfondimenti

Responsabile del servizio:

Antonia Mappa

Telefono:

02/48.694.630



Mail:

scuola@comune.cesano-boscone.mi.it



conclusione

"Il controllo qualità inizia con la formazione e finisce con la formazione"
Kaoru Ishikawa (esperto di qualità)

