

ALLEGATO 1 – REQUISITI MINIMI INDEROGABILI

Requisiti minimi

La fornitura di servizi di controllo della qualità dei sistemi ristorativi tradizionali, distributivi e della somministrazione dei pasti presso gli asili nido del Politecnico di Milano deve comprendere:

1. Controlli tramite check-list
2. Campionamento e analisi di alimenti
3. Tamponi superficiali
4. Campionamento e analisi dell'acqua erogata nei locali di ristorazione, di somministrazione, nei bar, negli asili ed erogata dagli erogatori dell'acqua

1 – Controlli tramite check-list

I controlli periodici a mezzo check-list hanno la finalità di verificare, presso le cucine e i punti di somministrazione di alimenti, la correttezza delle procedure adottate, l'effettiva pulizia degli spazi, il corretto mantenimento delle temperature, il corretto utilizzo degli spazi, il funzionamento delle attrezzature e ogni altro aspetto procedurale, di attrezzatura o strutturale necessario a garantire la sicurezza alimentare e il rispetto di tutte le norme relative in materia.

All'avvio del servizio il fornitore dovrà predisporre, una check-list per ogni locale di ristorazione e di somministrazione pasti per il quale verranno effettuati i controlli, che verrà poi utilizzata per tutta la durata del contratto, previa autorizzazione del RUP o del DEC.

Le check-list devono prevedere tutti i controlli necessari alla verifica del rispetto della normativa in merito alla sicurezza alimentare e di quant'altro sopra descritto, oltre che i controlli necessari alla verifica del rispetto di quanto richiesto nei capitolati di gara relativi alla concessione dei locali di ristorazione e alla somministrazione dei pasti presso gli asili nido di proprietà del Politecnico di Milano.

Tali capitolati sono disponibili ai seguenti link:

[https://www.polimi.it/index.php?id=3665&tx_wfqbe_pi1\[ID\]=619](https://www.polimi.it/index.php?id=3665&tx_wfqbe_pi1[ID]=619)

[https://www2.polimi.it/index.php%3Fid=3665&tx_wfqbe_pi1\[ID\]=297.html](https://www2.polimi.it/index.php%3Fid=3665&tx_wfqbe_pi1[ID]=297.html)

[https://www.polimi.it/index.php?id=3665&tx_wfqbe_pi1\[ID\]=901](https://www.polimi.it/index.php?id=3665&tx_wfqbe_pi1[ID]=901)

Le check-list utilizzate per svolgere i controlli di cui devono consistere in elenchi di controlli presentati sotto forma di quesiti prevalentemente a risposta chiusa, le cui risposte devono essere fornite dall'operatore incaricato dal fornitore aggiudicatario alla compilazione delle check-list.

Al fornitore del servizio è richiesto di predisporre una check-list per ogni locale di ristorazione e di somministrazione pasti per il quale verranno effettuati i controlli: le diverse check-list possono presentare punti di somiglianza, ma devono tener conto delle specificità del locale e dell'attività controllati.

Ogni check-list deve essere divisa in due sezioni:

1. una sezione denominata "Sicurezza alimentare", contenente i controlli di verifica della correttezza delle procedure adottate, dell'effettiva pulizia degli spazi, del corretto mantenimento delle temperature, del corretto utilizzo degli spazi, del funzionamento delle attrezzature e ogni altro aspetto procedurale, di attrezzatura o strutturale necessario a garantire la sicurezza alimentare e il rispetto di tutte le norme relative in materia (tra le quali quelle contenute nel regolamento CE n. 852/2004, nel DPR n. 327/1980, nel regolamento CE n. 78/2002, nel regolamento UE n. 1169/2011);

2. una sezione denominata “Capitolati di gara”, contenente i controlli di verifica del rispetto degli obblighi e delle condizioni previsti dai capitolati di gara relativi alla concessione dei locali di ristorazione e alla somministrazione dei pasti presso gli asili nido di proprietà del Politecnico di Milano.

Il numero degli “item” di controllo di ognuna delle due sezioni, commisurato alla necessità di effettuare delle verifiche esaustive, non deve essere comunque inferiore a 50. Qualora sia ritenuto necessario, è facoltà del RUP e del DEC del contratto apportare delle modifiche o aggiunte agli item di controllo delle check-list stilate dal fornitore aggiudicatario, fino ad un massimo di 100 item per sezione, senza che queste comportino costi aggiuntivi a carico dell’Ateneo.

L’elenco dei siti da controllare tramite check-list, con relativa frequenza, è il seguente:

N.	Indirizzo	Sito	Frequenza (su base annua)
1	Piazza Leonardo da Vinci, 32 – Milano (MI)	Bar / Pizzeria	1
2	Piazza Leonardo da Vinci, 32 – Milano (MI)	Self-service	1
3	Piazza Leonardo da Vinci, 32 – Milano (MI)	Ristorante	1
4	Piazza Leonardo da Vinci, 32 – Milano (MI)	Gelateria	1
5	Via Edoardo Bonardi, 9 – Milano (MI)	Bar	1
6	Via Camillo Golgi, 39 – Milano (MI)	Bar	1
7	Viale Romagna, 32 – Milano (MI)	Self-service	1
8	Via Camillo Golgi, 20 – Milano (MI)	Self-service	1
9	Via Camillo Golgi, 20 – Milano (MI)	Bar / Pizzeria	1
10	Via Giuseppe La Masa, 34 – Milano (MI)	Bar	1
11	Via Giuseppe La Masa, 34 – Milano (MI)	Self-service / Ristorante	1
12	Via Raffaele Lambruschini, 4 – Milano (MI)	Bar / Self-service	1
13	Via Giuseppe Durando, 72 – Milano (MI)	Bar / Self-service	1
14	Via Giuseppe La Masa, 34 – Milano (MI)	Bar	1
15	Via Giuseppe La Masa, 34 – Milano (MI)	Lounge Bar	1
16	Via Gaetano Previati, 1/c – Lecco (LC)	Bar / Self-Service	1
17	Via Valvassori Peroni, 17 – Milano (MI)	Nido campus Leonardo (solo somministrazione)	1
18	Via Giuseppe Candiani, 72 – Milano (MI)	Micronido campus Bovisa (solo somministrazione)	1
Totale check-list (all’anno)			18

2 – Campionamento e analisi di alimenti

Al fornitore aggiudicatario è richiesto lo svolgimento di analisi su campioni di alimenti, da intendersi genericamente come preparazioni cotte, crude, prodotti alimentari non lavorati, semilavorati o finiti.

I parametri di indagine minimi richiesti per le suddette analisi sono:

- Ricerca di Salmonella;
- Ricerca di Listeria monocytogenes;
- Conta di Stafilococchi coagulasi positivi;
- Conta di Escherichia coli.

L'elenco dei siti da controllare tramite campionamento e analisi di alimenti, con relativa frequenza delle sessioni di analisi e numero di alimenti da campionare e analizzare, è il seguente:

N.	Indirizzo	Sito	Frequenza delle indagini (su base annua)	N. di alimenti da analizzare (in ogni singola indagine)
1	Piazza Leonardo da Vinci, 32 – Milano (MI)	Bar / Pizzeria	5	2
2	Piazza Leonardo da Vinci, 32 – Milano (MI)	Self-service	5	4
3	Piazza Leonardo da Vinci, 32 – Milano (MI)	Ristorante	5	4
4	Piazza Leonardo da Vinci, 32 – Milano (MI)	Gelateria	1	2
5	Via Edoardo Bonardi, 9 – Milano (MI)	Bar	2	2
6	Via Camillo Golgi, 39 – Milano (MI)	Bar	2	2
7	Viale Romagna, 32 – Milano (MI)	Self-service	5	2
8	Via Camillo Golgi, 20 – Milano (MI)	Self-service	5	4
9	Via Camillo Golgi, 20 – Milano (MI)	Bar / Pizzeria	5	2
10	Via Giuseppe La Masa, 34 – Milano (MI)	Bar	2	2
11	Via Giuseppe La Masa, 34 – Milano (MI)	Self-service / Ristorante	5	4
12	Via Raffaele Lambruschini, 4 – Milano (MI)	Bar / Self-service	2	4
13	Via Giuseppe Durando, 72 – Milano (MI)	Bar / Self-service	2	4
14	Via Giuseppe La Masa, 34 – Milano (MI)	Bar	2	2
15	Via Giuseppe La Masa, 34 – Milano (MI)	Lounge Bar	2	2
16	Via Gaetano Previati, 1/c – Lecco (LC)	Bar / Self-Service	2	4
17	Via Valvassori Peroni, 17 – Milano (MI)	Nido campus Leonardo (solo somministrazione)	10	4
18	Via Giuseppe Candiani, 72 – Milano (MI)	Micronido campus Bovisa (solo somministrazione)	10	4
Totale analisi (all'anno)				236

3 – Tamponi superficiali

Al fornitore aggiudicatario è richiesto di svolgere un'attività di monitoraggio sulle superfici tramite tamponi superficiali, allo scopo di verificare l'efficacia delle operazioni detersione/sanificazione effettuate dagli operatori e/o di verificare lo stato delle superfici durante le attività svolte.

I parametri di indagine minimi richiesti per le suddette analisi sono:

- Conta di Stafilococchi coagulasi positivi;
- Conta di Enterobatteriacee.

I siti da controllare tramite tamponi superficiali si dividono in:

- Siti di somministrazione pasti e di ristorazione "tradizionale" (ristoranti, self-service, bar, pizzerie, gelaterie e asili);
- Siti in cui alloggiare apparecchiature per il rinvenimento dei pasti portati da casa messe a disposizione degli aventi diritto (cd. "aree microonde").

L'elenco dei siti di somministrazione pasti e di ristorazione "tradizionale" da controllare tramite tamponi superficiali, con relativa frequenza, è il seguente:

N.	Indirizzo	Sito	Frequenza delle indagini (su base annua)	N. di tamponi (in ogni singola indagine)
1	Piazza Leonardo da Vinci, 32 – Milano (MI)	Bar / Pizzeria	2	2
2	Piazza Leonardo da Vinci, 32 – Milano (MI)	Self-service	2	3
3	Piazza Leonardo da Vinci, 32 – Milano (MI)	Ristorante	2	2
4	Piazza Leonardo da Vinci, 32 – Milano (MI)	Gelateria	1	2
5	Via Edoardo Bonardi, 9 – Milano (MI)	Bar	2	2
6	Via Camillo Golgi, 39 – Milano (MI)	Bar	2	2
7	Viale Romagna, 32 – Milano (MI)	Self-service	2	2
8	Via Camillo Golgi, 20 – Milano (MI)	Self-service	2	4
9	Via Camillo Golgi, 20 – Milano (MI)	Bar / Pizzeria	2	3
10	Via Giuseppe La Masa, 34 – Milano (MI)	Bar	2	2
11	Via Giuseppe La Masa, 34 – Milano (MI)	Self-service / Ristorante	2	3
12	Via Raffaele Lambruschini, 4 – Milano (MI)	Bar / Self-service	2	3
13	Via Giuseppe Durando, 72 – Milano (MI)	Bar / Self-service	2	3
14	Via Giuseppe La Masa, 34 – Milano (MI)	Bar	2	2
15	Via Giuseppe La Masa, 34 – Milano (MI)	Lounge Bar	2	2
16	Via Gaetano Previati, 1/c – Lecco (LC)	Bar / Self-Service	2	3
17	Via Valvassori Peroni, 17 – Milano (MI)	Nido campus Leonardo (solo somministrazione)	2	2
18	Via Giuseppe Candiani, 72 – Milano (MI)	Micronido campus Bovisa (solo somministrazione)	2	2
Totale tamponi (all'anno)				86

L'elenco dei siti in cui alloggianno apparecchiature per il rinvenimento dei pasti portati da casa messe a disposizione degli aventi diritto (cd. "aree microonde") da controllare tramite tamponi superficiali, con relativa frequenza, è il seguente:

Campus Leonardo

Sede	Edificio	Piano	Aree microonde	Numero totale microonde	Frequenza delle indagini (su base annua)	N. di tamponi (in ogni singola indagine)
Leonardo	5	Terra	1	18	2	9
Bonardi	11	Primo	1	16	2	8
Bonardi	14	Secondo	1	3	1	3
Bonardi	14	Sesto	1	4	1	4
Golgi	21	Seminterrato	1	3	1	3
Golgi	26	Seminterrato	1	4	1	4
Colombo	32.3	Primo	1	2	1	2
Totale tamponi (all'anno)						50

Indirizzi delle sedi:

- Leonardo, edificio 5 = Piazza Leonardo da Vinci, 32 – Milano (MI)
- Bonardi, edificio 11 = Via Andrea Maria Ampere, 2 – Milano (MI)
- Bonardi, edificio 14 = Via Edoardo Bonardi, 9 – Milano (MI)
- Golgi, edificio 21 = Via Camillo Golgi, 39 – Milano (MI)
- Golgi, edificio 26 = Via Camillo Golgi, 20 – Milano (MI)
- Colombo, edificio 32.3 = Via Giuseppe Colombo, 40 – Milano (MI)

Campus Bovisa

Sede	Edificio	Piano	Aree microonde	Numero totale microonde	Frequenza delle indagini (su base annua)	N. di tamponi (in ogni singola indagine)
Candiani	B2	Seminterrato	2	8 + 12	2	10
Candiani	B4	Terra	1	6	1	6
Candiani	B6	Terzo	1	4	1	4
Candiani	B8	Terra	1	5	1	5
La Masa	B12	Terra	2	5 + 7	2	6
La Masa	B12	Primo	1	8	1	8
La Masa	B15	Terra	1	3	1	3
Lambruschini	BL27	Terra	1	7	1	7
Totale tamponi (all'anno)						65

Indirizzi delle sedi:

- Candiani, edifici B2, B4, B6 e B8 = Via Giuseppe Candiani, 72 – Milano (MI)
- La Masa, edifici B12 e B15 = Via Giuseppe La Masa, 34 – Milano (MI)
- Lambruschini, edificio BL27 = Via Raffaele Lambruschini, 4 – Milano (MI)

Poli territoriali

Sede	Edificio	Piano	Aree microonde	Numero totale microonde	Frequenza delle indagini per singola area (su base annua)	N. di tamponi (in ogni singola indagine)
Como	4	Primo	1	3	1	3
Como	4	Secondo	1	2	1	2
Lecco	9	Primo	2	2 + 2	1	4
Lecco	9	Secondo	1	3	1	3
Lecco	12	Primo	1	1	1	1
Mantova	1	Terra	1	4	1	4
Mantova	1	Primo	1	2	1	2
Mantova	1	Secondo	1	1	1	1
Cremona	B	Terra	2	2 + 1	1	3
Piacenza	1	Terra	3	3 + 2 + 2	1	7
Piacenza	14	Terra	1	2	1	2
Totale tamponi (all'anno)						32

Indirizzi delle sedi:

- Como, edificio 4 = Via Francesco Anzani, 42 – Como (CO)

- Lecco, edifici 9 e 12 = Via Gaetano Previati, 1C – Lecco (LC)
- Mantova, edificio 1 = Via Angelo Scarsellini, 15 – Mantova (MN)
- Cremona, edificio B = Via Sesto, 41 – Cremona (CR)
- Piacenza, edificio 1 = Via Giovanni Battista Scalabrini, 76 – Piacenza (PC)
- Piacenza, edificio 14 = Via Giovanni Battista Scalabrini, 113 – Piacenza (PC)

Per un totale di tamponi superficiali (all'anno) pari a 233.

4 – Campionamento e analisi dell'acqua erogata nei locali di ristorazione, di somministrazione, nei bar, negli asili ed erogata dagli erogatori dell'acqua

Al fornitore aggiudicatario è richiesto di svolgere un'attività di monitoraggio, tramite analisi microbiologiche, dell'acqua erogata nei locali di ristorazione, di somministrazione, nei bar e negli asili destinata al consumo umano, e dell'acqua erogata dagli erogatori dell'acqua (cd. "fontanelle" o "beverini").

I parametri di indagine minimi richiesti per le suddette analisi sono:

- Conta di Escherichia coli;
- Conta di Enterococchi;
- Conta di Pseudomonas aeruginosa;
- Conta Batterica a 22 °C;
- Conta Batterica a 37 °C.

I siti da controllare tramite campionamento e analisi dell'acqua si dividono in:

- Siti di somministrazione pasti e di ristorazione "tradizionale" (ristoranti, self-service, bar, pizzerie, gelaterie e asili);
- Siti dove sono posizionati gli erogatori dell'acqua (cd. "fontanelle" o "beverini").

L'elenco dei siti di somministrazione pasti e di ristorazione "tradizionale" da controllare tramite campionamento e analisi dell'acqua, con relativa frequenza, è il seguente:

N.	Indirizzo	Sito	Frequenza delle indagini (su base annua)	N. di punti di erogazione da analizzare (in ogni singola indagine)
1	Piazza Leonardo da Vinci, 32 – Milano (MI)	Bar / Pizzeria	1	1
2	Piazza Leonardo da Vinci, 32 – Milano (MI)	Self-service	1	1
3	Piazza Leonardo da Vinci, 32 – Milano (MI)	Ristorante	1	1
4	Piazza Leonardo da Vinci, 32 – Milano (MI)	Gelateria	1	1
5	Via Edoardo Bonardi, 9 – Milano (MI)	Bar	1	1
6	Via Camillo Golgi, 39 – Milano (MI)	Bar	1	1
7	Viale Romagna, 32 – Milano (MI)	Self-service	1	1
8	Via Camillo Golgi, 20 – Milano (MI)	Self-service	1	1
9	Via Camillo Golgi, 20 – Milano (MI)	Bar / Pizzeria	1	1
10	Via Giuseppe La Masa, 34 – Milano (MI)	Bar	1	1
11	Via Giuseppe La Masa, 34 – Milano (MI)	Self-service / Ristorante	1	1
12	Via Raffaele Lambruschini, 4 – Milano (MI)	Bar / Self-service	1	1
13	Via Giuseppe Durando, 72 – Milano (MI)	Bar / Self-service	1	1

14	Via Giuseppe La Masa, 34 – Milano (MI)	Bar	1	1
15	Via Giuseppe La Masa, 34 – Milano (MI)	Lounge Bar	1	1
16	Via Gaetano Previati, 1/c – Lecco (LC)	Bar / Self-Service	1	1
17	Via Valvassori Peroni, 17 – Milano (MI)	Nido campus Leonardo (solo somministrazione)	1	1
18	Via Giuseppe Candiani, 72 – Milano (MI)	Micronido campus Bovisa (solo somministrazione)	1	1
Totale analisi (all'anno)				18

La distribuzione per campus/poli territoriali degli erogatori dell'acqua (cd. "fontanelle" o "beverini") da controllare tramite campionamento e analisi dell'acqua, con relativa frequenza, è la seguente:

Campus/Polo	N. erogatori	Frequenza delle indagini per singolo erogatore (su base annua)
Campus Leonardo - Milano	28	2
Campus Bovisa - Milano	33	2
Polo Territoriale di Lecco	6	2
Polo Territoriale di Como	1	2
Polo Territoriale di Mantova	2	2
Polo Territoriale di Cremona	1	2
Polo Territoriale di Piacenza	2	2
Totale analisi (all'anno)		146

Per un totale di analisi dell'acqua (all'anno) pari a 164.

Poiché il numero e la posizione degli erogatori dell'acqua varia frequentemente, al fornitore aggiudicatario verranno consegnati, al momento dell'insediamento, un elenco aggiornato degli erogatori dell'acqua installati e delle piantine indicanti la loro precisa ubicazione (dove è riportata sede, edificio, piano e vano di ogni erogatore). Sarà onere del responsabile unico del procedimento (RUP) o del direttore dell'esecuzione del contratto (DEC) consegnare al fornitore aggiudicatario, una volta l'anno o secondo necessità, un aggiornamento dei suddetti documenti.