

# COMUNE DI NONE

## Provincia di Torino

Piazza Cavour 9 – Cod. Fis. Cf 85003190015

Tel. 011 9990848 – Fax 011 9863053 – E-mail: protocollo@comune.none.to.it

---

### **BANDO PER LA CONCESSIONE, MEDIANTE PROCEDURA APERTA, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E AZIENDALE – TRIENNIO 01/09/2010 AL 31/08/2013**

#### **PRECISAZIONI**

Approvate con deliberazione della Giunta Comunale n. 87 del 6.7.2010, immediatamente eseguibile.

A seguito di richiesta di chiarimenti da parte di Ditta concorrente, in riferimento all'art. 8) del Bando in oggetto (approvato con determinazione R.S. n. 186/7.7.2010) si chiarisce quanto segue:

**Premesso che la capacità economica, finanziaria e tecnica richiesta dall'art. 6) del Bando di gara quale requisito di partecipazione, da comprovare a mezzo di idonea documentazione, ai sensi degli art. 41 e 42 del D. Lgs. 163/2006 e s. m. e i., sarà verificata dalla Commissione tenendo conto di tutti gli elementi richiesti dal Bando, la dichiarazione prevista al punto 1. g) del detto articolo 8) è da ritenere riferita alle risultanze positive del servizio di ristorazione svolto nel corso delle precedenti annualità che potranno desumersi tenendo conto anche dei costi e degli oneri eventuali di natura straordinaria che il Concorrente vorrà dimostrare producendo i documenti ritenuti utili (estratti dei bilanci o dichiarazioni sostitutive).**

**Pertanto la dichiarazione anche parzialmente negativa sul requisito del punto 8) , sarà tenuta comunque in considerazione in quanto suscettibile di valutazione in uno con gli altri elementi documentati, da parte della Commissione, che stimerà il risultato complessivo in relazione a tutte le voci che l'hanno determinato.**

In riferimento agli elementi qualitativi Punto B) (B.5 – B.6) del Bando in oggetto, si precisa inoltre quanto segue:

**I due elementi valutabili ai fini dell'attribuzione del punteggio sulla qualità del servizio rispondono ad un interesse preciso dell'Amministrazione che intende dare particolare rilevanza ad un servizio per sua natura particolarmente delicato soprattutto perché rivolto in via prevalente ad un'Utenza "debole".**

**Per tale ragione ai due elementi di cui al punto B.5 e B.6, è stata attribuita rilevanza, avendo in essi individuato precisi indici di garanzia di migliore qualità del servizio più che requisiti di qualificazione soggettiva.**

**In particolare per quanto riguarda il parametro di cui al punto B.5, ricordando che la Norma UNI EN ISO 22005:2008 è finalizzata alla certificazione di alimenti e mangimi e si applica sia alla filiera agroalimentare, sia alla singola organizzazione/singolo sito di produzione, la dizione prevista dal Bando, che lo**

**indica “Sistema di certificazione sulla rintracciabilità...”, consente di ammettere e valutare positivamente, ai fini dell’attribuzione del punteggio, non solo il possesso del Certificato vero e proprio ma ogni circostanza documentata (anche sotto forma di dichiarazione sostitutiva) dalla quale risulti dimostrata la possibilità per l’Azienda di seguire il percorso dei materiali, identificarne ogni fase di produzione e garantire il coordinamento e le informazioni tra gli addetti ai lavori.**

**In merito poi alle certificazioni di cui al punto B. 6 si precisa che anche i medesimi rappresentano indicatori importanti in relazione all’oggetto della concessione.**

**In particolare la Certificazione UNI EN ISO 14001:2004, al possesso della quale il Bando collega l’attribuzione di punti 2, consegue alla verifica svolta da apposito Ente, su come opera l’Azienda nel rispetto dell’ambiente, cioè del contesto in cui svolge la sua attività, attraverso il controllo sulle varie forme di inquinamento, l’utilizzo razionale delle fonti energetiche e l’adeguato smaltimento degli scarti e rifiuti.**

**Allo stesso modo in merito alla HACCP ISO 22000 : 2005, la relativa certificazione, al cui possesso è collegata l’assegnazione di punti 3, è indice che la Azienda è in condizione di controllare i pericoli per la sicurezza degli alimenti al fine di fornire prodotti finiti conformi agli standard di sicurezza sia per la soddisfazione del consumatore sia per la garanzia dei requisiti minimi previsti dai regolamenti di sicurezza alimentare.**

**E’ evidente che un sistema gestionale basato sui principi dell’HACCP permette all’organizzazione aziendale di identificare, documentare, controllare i pericoli potenziali che possono presentarsi durante la produzione: e ciò diventa di vitale importanza per un servizio così delicato. L’azienda certificata HACCP è senza dubbio in condizione di dimostrare il proprio impegno non solo nel rispettare gli obblighi legislativi ma, soprattutto, nel garantire la sicurezza degli alimenti che produce.**

**Il presente documento di precisazione viene pubblicato in data odierna all’Albo Pretorio e sul Sito del Comune di None.**

**None, 8 Luglio 2010**

**Il Responsabile del Servizio  
Il Segretario Comunale  
F.to Di Raimondo dott. Giuseppa**