

COMUNE DI CAMPOFRANCO

Libero Consorzio Comunale di Caltanissetta

PAESE PER LA PACE

OGGETTO: CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA FORNITURA DEL SERVIZIO DI AUTOCONTROLLO PER LA MENSA DELL'ASILO NIDO – ANNO 2022 (Periodo: Febbraio / Giugno e Settembre / Dicembre).

ART. 1

OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO

1. Il presente Capitolato regola il servizio di autocontrollo ai sensi del D. Lgs. n. 155/97, e ss.mm.ii., per la mensa dell'asilo nido comunale - Anno 2022, per il periodo da Febbraio a Giugno e da Settembre a Dicembre, per complessivi mesi 9, con esclusione della vacanze previste dal calendario scolastico.
2. L'importo a base d'asta è di € _____, IVA esclusa, ed è relativo a n. 9 prestazioni, una al mese, per il periodo da Febbraio a Giugno e da Settembre a Dicembre 2022.
3. I locali dell'Asilo Nido sono ubicati in Via Fosse Ardeatine, consistenti in varie stanze: sala didattica per giochi, refettorio, sala TV, stanza per lavori dei bambini, cucina, lavanderia, infermeria, bagno, ecc...
4. Il nido è suddiviso in 2 sezioni: lattanti e divezzi.
5. I pasti somministrati ai bambini vengono definiti da tabelle dietetiche predisposte e vidimate dal Responsabile di Igiene Pubblica dell'A.S.P. n. 2 di Caltanissetta – Presidio di Campofranco, distinte per lattanti e divezzi e relativo piano alimentare.
6. I pasti vengono preparati in locale da personale del Comune di Campofranco.

ART. 2

OBBLIGHI E DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

1. L'Autocontrollo di cui all'art. 3 del D. Lgs. n. 155/97, e ss.mm.ii., prevede che ogni soggetto pubblico o privato che esercita una attività di preparazione pasti, manipolazione, distribuzione, ecc., è tenuto ad adottare tutte le misure necessarie per garantire la sicurezza dei prodotti alimentari, dal punto di vista igienico in tutte le fasi della preparazione. Il Comune di Campofranco si è sempre avvalso del servizio di autocontrollo, elaborato sulla base della metodologia HACCP, mediante affidamento a ditte operanti nel settore.
2. Le prestazioni da assicurare in corso di autocontrollo sono le seguenti:
 - Redazione del piano di autocontrollo secondo i principi dell'HACCP come previsto dall'art. 3 del D. Lgs. n. 155/97, e ss.mm.ii.;
 - Predisporre annualmente relazione tecnica-descrittiva del ciclo produttivo in relazione alle attrezzature e al numero dei pasti da preparare e consumare presso la struttura, ove avviene la preparazione dei pasti, dove sono predisposte le cucine con le attrezzature idonee e il refettorio per la consumazione dei pasti;
 - Monitoraggio ambientale nella cucina e, quantunque, nei locali ove viene consumato il pasto (refettorio) ed altri locali;
 - Controlli periodici delle analisi chimiche e microbiologiche per la verifica del piano di autocontrollo;
 - Analisi sugli alimenti cotti e crudi per verificarne la salubrità;
 - Controllo con sistema idonei, per verificare gli indici di sanificazione sulle superfici e attrezzature e contatto con gli alimenti;
 - Analisi chimica e microbiologica dell'acqua per certificazione di potabilità;
 - Fornitura di tutta la modulistica necessaria per l'applicazione del piano di autocontrollo;
 - Assistere il Comune di Campofranco per i contatti con le autorità sanitarie necessarie nell'espletamento delle funzioni di autocontrollo;
 - Informazione e formazione del personale addetto alla mensa al fine di operare riducendo al minimo i rischi connessi alle mansioni da svolgere;
 - Il Responsabile della HACCP è obbligato ad inserire ed a realizzare le procedure che garantiscano il non verificarsi di anomalie igienico - sanitari con manuale adeguato alle vigenti norme in materia igienico

sanitarie;

- Svolgere quant'altro previsto nel predetto D. Lgs. n. 155/97, e ss.mm.ii., per l'espletamento dell'autocontrollo a regola d'arte;
- Il monitoraggio ambientale, il controllo sulle superfici ed analisi agli alimenti e quant'altro necessario dovrà essere effettuato una volta al mese ed al bisogno anche due volte al mese;
- Analisi dell'acqua ogni trimestre.

3. La ditta affidataria ha l'obbligo dell'osservanza di tutte le norme vigenti in materia di Autocontrollo previsto dal D. Lgs. n. 155/97, e ss.mm.ii..

ART. 3

DETERMINAZIONE CORRISPETTIVO

1. Il corrispettivo di ogni singola prestazione sarà liquidata mensilmente, con determinazione del Responsabile dell'Area Amministrativa, a servizio reso ed a presentazione di regolare fattura, sulla quale dovrà essere apposto il codice identificativo gara (CIG) che il Comune di Campofranco provvederà a comunicare al momento dell'aggiudicazione della fornitura. Sulla stessa dovrà essere riportato il numero di conto corrente "dedicato", ai sensi della normativa vigente in materia di tracciabilità dei flussi finanziari.

2. Il predetto corrispettivo verrà determinato sulla base del ribasso, effettuato in sede di gara sull'importo complessivo posto a base d'asta, rapportato al numero di interventi previsti per il periodo di esecuzione del servizio di cui trattasi.

ART. 4

ULTERIORI DISPOSIZIONI

1. Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa riferimento alla norme di legge e del Codice Civile, nonché alle norme in materia di contratti pubblici e a quelle applicabili e compatibili con la natura del servizio in oggetto, che qui si intendono integralmente richiamate, per costituirne parte integrante e sostanziale del presente documento.