



Consip S.p.A.

N. 1 Corso di formazione per la sicurezza alimentare nella ristorazione collettiva – Sicurezza, HACCP

CAPITOLATO TECNICO

***N. 1 Corso di formazione per la sicurezza alimentare nella ristorazione collettiva – Sicurezza,
HACCP***



Consip S.p.A.

N. 1 Corso di formazione per la sicurezza alimentare nella ristorazione collettiva – Sicurezza, HACCP

INDICE

1	PREMESSA.....	3
2	DEFINIZIONI	3
3	DESCRIZIONE DELL'ESIGENZA	4
4	DURATA E MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO.....	5
5	LUOGO DI SVOLGIMENTO	5
6	RESPONSABILE DELLE ATTIVITA' CONTRATTUALI.....	6
7	MODALITA' DI COMUNICAZIONE	6
8	MODALITA' DI FATTURAZIONE	6
9	ADEMPIMENTI PER LA SICUREZZA.....	7
10	PENALI.....	7



1 PREMESSA

Con riferimento a quanto regolamentato dal D. Lgs. 81/2008, “Testo unico sulla sicurezza sul lavoro”, e a quanto in oggetto al fine di garantire la formazione per i dipendenti che costituiscono la “Commissione Mensa Sogei” e i dipendenti della UO SGE-SES (Servizi di Sede) dedicati al monitoraggio del servizio di ristorazione, si richiede di iscrivere il personale sopra indicato (circa 32 unità) ad un corso riguardante l’argomento in oggetto.

L’attività si rende necessaria come aggiornamento del personale dedicato in termini di sicurezza alimentare, dovendo, le componenti su menzionate, monitorare l’andamento del servizio nell’ambito delle 5 mense aziendali.

2 DEFINIZIONI

Nel corpo del documento, ai termini di cui appresso, viene attribuito il significato riportato a fianco di ciascuno di essi:

Capitolato tecnico: il presente documento che enuncia le specifiche tecniche alle quali si dovrà conformare il Servizio;

CONSIP: la società che, in qualità di stazione appaltante della presente fornitura, affida il servizio oggetto del presente Capitolato;

Contratto: il contratto che verrà stipulato tra la SOGEI e l’impresa che enuncia le regole giuridiche alle quali si dovrà conformare il Servizio;

Servizio: il complesso delle attività oggetto del presente Capitolato;

Società: la società aggiudicataria del servizio;

SOGEI: la Società Generale di Informatica S.p.A., committente e beneficiaria del Servizio



3 DESCRIZIONE DELL'ESIGENZA

Il contratto avrà ad oggetto l'erogazione di 2 (due) edizioni del corso per la sicurezza alimentare nella ristorazione collettiva – Sicurezza, HACCP.

Il programma del corso dovrà comprendere i seguenti argomenti:

- Quadro normativo europeo e italiano in tema di sicurezza alimentare;
- Regole e Documentazione da rispettare e rappresentare nella gestione del servizio;
- Pericoli sanitari legati agli alimenti: contaminazioni fisiche, chimiche, microbiologiche, allergeni;
- Procedure di corretta prassi igienica
- Procedure di pulizia/sanificazione degli ambienti dedicate al servizio di ristorazione;
- Norme comportamentali del personale dedicato al servizio e al monitoraggio;
- Procedure di lavorazione (conservazione, scongelamenti) aspetti teorici e pratici
- Il sistema HACCP e gestione del manuale di autocontrollo: analisi dei pericoli e valutazione dei rischi, CCP (Punti critici di controllo) e loro gestione;
- Analisi e controlli sul servizio;
- Gli aspetti nutrizionali degli alimenti;
- Prodotti merceologici di qualità (DOP, IGP, BIO, mercato equosolidale, filiera corta);
- Rintracciabilità ed etichettatura dei prodotti alimentari;
- Regole e Documentazione da rispettare e rappresentare nella gestione del servizio;
- Le norme volontarie ISO applicate nel settore per una gestione di eccellenza



- I rapporti con gli organi di controllo interni ed esterni (ASL, Commissioni interne..)

Il corso dovrà prevedere dei test di verifica dell'apprendimento.

4 DURATA E MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Le attività oggetto del servizio dovranno essere erogate a partire dal mese di settembre 2017 e comunque non oltre il 30 novembre 2017.

Il corso dovrà essere modulato su 2 (due) giornate, per un totale di 15 ore formative per ciascuna edizione; ad ogni edizione parteciperanno 16 (sedici) persone.

Il corso dovrà essere tenuto da docenti qualificati e la formazione dovrà essere documentata mediante il rilascio di un attestato di frequenza individuale.

Il calendario delle edizioni sarà concordato tra il Responsabile Sogei e il Responsabile del servizio.

Ogni eventuale spostamento o annullamento delle edizioni dovrà essere comunicato al Responsabile Sogei entro e non oltre il termine di 5 (cinque) giorni lavorativi la data fissata, fatta salva l'applicazione delle penali, di cui al successivo paragrafo 10.

5 LUOGO DI SVOLGIMENTO

Le attività oggetto del corso dovranno essere svolte presso la sede Sogei di Roma in Via Mario Carucci 99 – ROMA.

Resta inteso che eventuali costi di trasferimento e soggiorno del personale che svolge attività legate all'attività contrattuali comunque a carico della Società.



6 RESPONSABILE DELLE ATTIVITA' CONTRATTUALI

La Società dovrà comunicare a Consip, congiuntamente alla trasmissione della documentazione per la stipula, il nominativo del Responsabile del servizio, designato quale responsabile delle attività contrattuali e del coordinamento delle stesse.

La Società deve provvedere in piena autonomia al coordinamento ed all'organizzazione delle attività nel rispetto delle specifiche e dei tempi forniti da Sogei.

Sarà cura del responsabile curare la gestione amministrativa del contratto e delle connesse attività legate alla fatturazione e verificare il rispetto di tutti gli adempimenti contrattuali.

Al fine di assicurare il coordinamento delle attività del Servizio, il Responsabile del servizio dovrà garantire la reperibilità negli orari di esecuzione della attività connesse ai servizi richiesti.

7 MODALITA' DI COMUNICAZIONE

La Società, contestualmente alla stipula del contratto, comunicherà a Consip un numero di telefono, un numero di fax e un indirizzo e-mail.

Resta inteso che, per tutta la durata contrattuale la Società dovrà garantire la piena funzionalità dei suddetti mezzi di comunicazione comunicando tempestivamente a Sogei eventuali modifiche.

8 MODALITA' DI FATTURAZIONE

Ai fini del pagamento del corrispettivo indicato nel presente contratto, il Fornitore potrà emettere fattura successivamente alla approvazione da parte della Committente del "consuntivo attività", contenente il dettaglio delle prestazioni professionali erogate nel periodo di riferimento, nonché della verifica di conformità positiva.

Tale documento dovrà essere allegato alla fattura.

Nella fattura dovrà essere indicato il periodo temporale di riferimento. (Schema di contratto - art. 15 comm. 2).



9 ADEMPIMENTI PER LA SICUREZZA

La Società s’impegna a porre in essere quanto necessario a garantire l’esecuzione delle attività in piena aderenza con le disposizioni del D. Lgs. 81/2008 “Testo Unico sulla sicurezza durante il lavoro”, cooperando e coordinandosi, in particolare, con i referenti della Committente e degli uffici dell’Amministrazione Finanziaria presso cui dovranno essere svolte le attività contrattuali, ai fini degli adempimenti di cui al comma 2 dell’art. 26 del citato decreto.

Si evidenzia che le attività di cui al presente capitolato rientrano nelle fattispecie di cui al comma 3-bis del suddetto articolo, per le quali non sussiste l’obbligo di redigere il DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze).

10 PENALI

SOGEI applicherà le penali, secondo i seguenti casi:

Per ogni giorno solare di ritardo nella comunicazione in merito a eventuale spostamento di data o annullamento di una edizione e in caso di mancata pianificazione di una nuova sessione del corso la SOGEI applicherà una penale pari allo 0,1% (zerovirgolaunopercento) dell’importo contrattuale complessivo.