



COMUNE DI CASTEGGIO

Provincia di Pavia

ALLESTIMENTO CENTRO DI COTTURA PRESSO LA SALA RISTORANTE CUCINA AREA FIERISTICA COMUNALE

OGGETTO DELLA FORNITURA

Progettazione e fornitura con posa in opera, di arredi, attrezzature, materiali ed accessori (stoviglie, posateria, pentolame ed utensili vari) per il nuovo centro cottura dei locali ristorante- cucina presso l'area fieristica comunale con accesso da via Giuseppe Saporiti.

In particolare viene richiesto il progetto relativo alla disposizione degli stessi.

Tale disposizione deve essere indicata a cura del concorrente utilizzando come base le apposite planimetrie allegate al presente capitolato speciale di appalto.

E' obbligo del concorrente effettuare un sopralluogo presso la struttura, previo appuntamento con il servizio Lavori Pubblici tel. 0383/8078314-318, verificando in loco tutte le dimensioni e la posizione degli impianti tecnologici;

INDICAZIONI PROGETTUALI

I locali da allestire sono ubicati al piano terreno (locale lavaggio e deposito) situati all'interno dell'area fieristica comunale di via G. Saporiti:

- dimensionamento delle attrezzature di cucina per la preparazione massima di n. 830 pasti settimanali, con posizionamento della zona "cappa" come evidenziato nell'allegata tav. 01; si richiede l'individuazione e l'allestimento di:

CUCINA

- zona dispensa refrigerata; o zona dispensa secca;
 - zona preparazioni carni;
 - zona preparazione piatti freddi; o zona preparazione verdure;
 - zona cottura;
 - zona confezionamento;
 - zona per lavaggio pentole DISTRIBUZIONE
 - zona distribuzione mensa; LAVAGGIO STOVIGLIE
 - zona lavaggio e stoccaggio stoviglie posate e bicchieri con eventuale lavaggio pentole;
- fornitura e posa in opera di zanzariere alle finestre della cucina e dei relativi locali accessori;

- fornitura e posa in opera di sistema di evacuazione degli scarichi della cappa della cucina e aspirazione e ventilazione cucina e spogliatoi, e pertanto si dovranno prevedere le macchine e le griglie di aerazione (e relativo dimensionamento), i relativi allacciamenti tecnologici (elettrico idrico e termico) partendo dalla centrale termica; Il posizionamento delle macchine è previsto sulla copertura del locale caldaia.
- valutazione di eventuali modifiche impiantistiche necessarie (spostamento, modifica, integrazione) comprensivo di progettazione, esecuzione e dichiarazioni di conformità ecc;
- predisposizione di tutta la documentazione necessaria per ottenere le prescritte autorizzazioni, certificazioni, dichiarazioni ed ogni altro documento necessario al funzionamento del nuovo centro cottura.
- Rispetto dei requisiti strutturali e organizzativi necessari per lo svolgimento dell'attività con particolare riferimento a:
 - Legge n. 283/62
 - Titolo III e IV del Regolamento di Igiene
 - Regolamento CE N. 852/04

ELENCO MINIMO DELLE ATTREZZATURE RICHIESTE

Tale elenco è da ritenersi il minimo richiesto, sono ammesse eventuali variazioni purché adeguatamente motivate:

Impianti

Impianto aspirazione cucina;

Impianto aspirazione e immissione spogliatoi e cucina;

Eventuale aspirazione zona lavaggio stoviglie;

Zona Cucina

N° 1 forno elettrico

N° 1 sottotelaio

N° 1 cucina 4 fuochi

N° 1 pentola 100 lt

N° 1 fry top

N° 1 cappa di aspirazione

N° 1 estrattore d'aria cassonato

N° 1 quadro elettrico a due velocità

N° 1 tavolo armadiato

N° 2 tavolo armadiato

N° 1 tavolo ingresso

N° 1 doccia

N° 1 lavapiatti/ vassoi Krups

N° 1 tavolo uscita

N° 1 cappa di aspirazione per lavapiatti

N° 1 lavello armadiato

N° 1 tavolo armadiato

N° 1 lavamani

N° 1 abbattitore di temperatura

N° 1 armadio frigorifero 1400 lt

N° 1 armadio frigorifero T.N.

N° 1 armadio frigorifero B.T.

N° 1 pensile armadiato con gocciolatoio

N° 1 armadiato neutro

Per gli apparecchi elettrici dovrà essere anche evidenziata la classe di consumo di cui all'etichetta energetica dell'elettrodomestico, segnalando che sono richiesti apparecchi a basso consumo energetico.

L'appaltatore dovrà in fase di offerta presentare la seguente documentazione resa obbligatoria:

- planimetria con stato di fatto dei locali
- planimetria indicante il demolito e costruito
- planimetria dello stato di progetto comprensiva di sezioni e indicazione analitica degli arredi e apparecchiature proposte
- relazione tecnica degli interventi proposti
- computo metrico delle opere e delle forniture
- crono programma temporale delle attività
- schede tecniche, delle apparecchiature e degli arredi proposti.

OPERE, ATTREZZATURE, STRUMENTAZIONI, A CARICO DEL CONCESSIONARIO

Il concessionario dovrà provvedere a tutte le opere edili, impiantistiche, finiture ed arredi che siano necessari all'allestimento del locale cucina, ristorante, servizi igienici e che al termine della concessione saranno acquisiti al patrimonio del Comune di Casteggio.

La ditta/e esecutrici delle opere edili ed impiantistiche, dovranno possedere per categoria ed importi i requisiti previsti dal D.Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii.).

E' in ogni caso esclusa, trattandosi di concessione amministrativa, l'applicazione delle norme relative ai contratti di locazione. I miglioramenti apportati e le eventuali addizioni realizzate, anche con l'eventuale consenso del concedente, non danno diritto ad alcuna indennità a favore del concessionario.

I materiali ed accessori (stoviglie, posateria, pentolame ed utensili vari) mancanti, ritenuti indispensabili, dovranno essere messi a disposizione a cura e spesa del concessionario. In tale ultimo caso le dotazioni strumentali acquistate, al termine della concessione, rimarranno acquisiti al patrimonio comunale senza alcun onere di riscatto.

DOCUMENTO DI AUTOCONTROLLO

// documento di autocontrollo deve:

- contenere tutte le procedure adottate per garantire l'igienicità dei prodotti
- essere personalizzato e cioè specifico per l'attività effettivamente svolta
- essere facilmente comprensibile ai collaboratori.

Il documento di autocontrollo deve essere predisposto a cura del titolare dell'azienda alimentare. e deve, in particolare, contenere:

- Identificazione della struttura (denominazione, indirizzo ecc.)
- Il riferimento delle autorizzazioni sanitarie concesse/dichiarazioni di inizio attività presentate
- Nominativo del/dei responsabili dell'autocontrollo
- Descrizione dell'attività, dei locali in cui viene svolta, delle attrezzature utilizzate
- Analisi dei rischi e individuazione dei punti critici esistenti
- Descrizione delle procedure per:
 - la selezione dei fornitori e l'accettazione dei prodotti in entrata
 - il monitoraggio dei punti critici di controllo
 - la gestione dei prodotti con particolare riferimento alle procedure di stoccaggio e di utilizzo per quelli che necessitano di particolari modalità e temperature di conservazione
 - la manutenzione dei locali e degli impianti con particolare riferimento a quelli destinati alla conservazione degli alimenti
 - la pulizia e la disinfezione dei locali e delle attrezzature e lotta agli infestanti (insetti e roditori)
 - la rintracciabilità dei prodotti alimentari in ingresso
 - la formazione del personale
 - la registrazione e la documentazione delle verifiche effettuate e dei relativi risultati
 - documentare l'effettiva applicazione del sistema di autocontrollo.

Devono essere mantenuti a disposizione dell'Autorità competente il documento di Autocontrollo e la documentazione/registrazioni relative alla sua applicazione, alle verifiche effettuate, ai risultati ottenuti ed alle misure correttive poste in essere nei casi di non conformità

Le modalità con le quali saranno svolte tali attività per assicurare un'adeguata situazione di controllo del rispetto delle norme igienico sanitarie dovranno essere previste nel PIANO DI AUTOCONTROLLO sull'igiene dei prodotti alimentari di cui al D.lgs n. 155/97.

ONERI DI MANUTENZIONE E GESTIONE

Sono interamente a carico del concessionario.

- le spese telefoniche;
- i consumi di elettricità e di gas;
- i consumi di acqua;
- il servizio di rimozione rifiuti e relativo smaltimento;
- Spese per la pulizia dei locali ed oneri per eventuali disinfestazioni- derattizzazioni;
- oneri di assicurazione per responsabilità civile verso terzi compreso il Comune;
- oneri di assicurazione per incendio, furto (limitatamente ai beni rimovibili), atti vandalici, allagamenti;
- oneri di manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi e delle apparecchiature, delle strumentazioni e degli utensili da lavoro;
- oneri di manutenzione ordinaria del centro cottura;
- ogni altro onere di gestione della struttura non previsto nel presente elenco ma necessario per l'esercizio dell'attività, compreso il costo del personale.