

Reggio Emilia, li 20/03/2018

Spett.le

ASP MAGIERA ANSALONI

Via XX Settembre, 4

42010 RIO SALICETO (RE)

Alla c.a. Sig. Marco Gorrieri

Offerta Prot. n. 119406

**Oggetto: Offerta per l'assistenza nella gestione dei piani di autocontrollo (HACCP)
anno 2018.**

Studio Alfa, attraverso la presente offerta, si propone di proseguire la collaborazione nel campo dell'igiene degli alimenti al fine di verificare il piano di autocontrollo e migliorare le procedure operative del sistema HACCP.

1. PRESTAZIONI OFFERTE

L'attività proposta, avrà le stesse caratteristiche e modalità dell'anno precedente.

- Sopralluogo atto a verificare la corretta attuazione del piano di autocontrollo.
In particolare i nostri tecnici effettueranno i seguenti controlli:
 - presenza di tutta la documentazione richiesta e sua corretta gestione;
 - verifica delle registrazioni effettuate sulle apposite schede;
 - rispetto delle buone prassi igieniche da parte del personale operativo;
 - rispetto della procedura sulla rintracciabilità e sulla gestione dei pasti speciali;
 - adeguatezza delle procedure di sanificazione di attrezzature e locali;
 - misura delle temperature interne di frigoriferi, congelatori, scaldavivande, etc. con l'utilizzo di termometri certificati;
 - controllo del corretto funzionamento delle sonde portatili in dotazione alla struttura;
 - verifica delle temperature dei pasti da effettuarsi a seconda dei casi al termine del processo di cottura o al momento del ricevimento da parte del fornitore;
 - Aggiornamento e modifiche al manuale di autocontrollo a fronte di eventuali variazioni intervenute.
 - Fornitura del necessario supporto tecnico in caso di contraddittorio con le Autorità sanitarie di controllo.

- Aggiornamento della legislazione e della normativa specifica nel campo dell'igiene degli alimenti.
- Relazione di sintesi del sopralluogo eseguito, corredata da certificazione analitica e scheda controllo temperature.

2. PIANO ANALITICO

	N° campioni	Dove	Parametri	Metodiche
Cucina	2	Piani di lavoro/utensili	Conta di microrganismi a 30°C	ISO 18593:2004 + UNI EN ISO 4833-1:2013
			Conta Enterobatteriacee	ISO 18593:2004 + ISO 21528-2:2004
	1	Piani di lavoro/frigorifero	Conta di microrganismi a 30°C	ISO 18593:2004 + UNI EN ISO 4833-1:2013
			Conta Enterobatteriacee	ISO 18593:2004 + ISO 21528-2:2004
			Listeria monocytogenes	ISO 18593:2004 + UNI EN ISO 11290-1:2005
			Salmonella spp.	ISO 18593:2004 + UNI EN ISO 6579:2008 (escluso cap 9.5.6)
Acqua di rete	1	Rubinetto cucina	Conta microbica a 22°C	UNI EN ISO 6222:2001
			Conta microbica a 36°C	UNI EN ISO 6222:2001
			Coliformi totali	M.U. 952/1:2002
			Escherichia coli	M.U. 1185:2001
			Enterococchi intestinali	UNI EN ISO 7899-2:2003
			Sodio	EPA 6020B 2014
			Durezza	APAT CNR IRSA 2040 A Man 29 2003

3. STRUTTURE INTERESSATE

La presente offerta rimane valida unicamente per quelle strutture già dotate del piano di autocontrollo (HACCP) di cui alla legislazione vigente sull'igiene degli alimenti.

Studio Alfa si rende disponibile, per le strutture ancora sprovviste di detti piani di autocontrollo, a formulare offerte specifiche.

4. SVOLGIMENTO DELL'INCARICO

L'incarico sarà svolto da personale in possesso dei requisiti professionali adeguati.

Le analisi chimico-batteriologiche previste saranno eseguite da parte di laboratori accreditati.

5. DURATA DELL'INCARICO

L'incarico sarà operante a far data da Vs. gradito ordine e sarà completato nel corso dell'anno 2018.

In particolare le date dei sopralluoghi verranno concordate con i Responsabili dei piani di autocontrollo e il personale delle singole strutture.

6. CORRISPETTIVO ECONOMICO

Il corrispettivo economico a favore di Studio Alfa per lo svolgimento delle attività descritte in narrativa è fissato in:

- A. € 500,00 (IVA esclusa) per ogni struttura dotata di cucina interna centralizzata con 1 sopralluogo/anno (Identificazione tipologia servizio da indicare nella tabella allegata C)
- B. € 700,00 (IVA esclusa) per ogni struttura dotata di cucina interna centralizzata con 2 sopralluoghi/anno (Identificazione tipologia servizio da indicare nella tabella allegata C2)

7. MODALITA' DI PAGAMENTO

Il pagamento del corrispettivo economico sarà effettuato dalla Vs. Amministrazione con BB 90 gg DF FM, sulla base delle regolari fatture emesse da Studio Alfa mensilmente, per stato avanzamento lavori.

8. VALIDITA' DELL'OFFERTA

La presente offerta deve ritenersi valida sino al 31/12/2018.

9. ACCETTAZIONE DELL'OFFERTA

In caso di vostro ordine si prega di ritornare copia del modulo allegato alla presente a Studio Alfa, Via Vincenzo Monti Reggio Emilia via mail al seguente indirizzo di posta elettronica: d.mantovani@studioalfa.it entro il 30/06/2017.

Il modulo dovrà essere compilato per accettazione specificando le strutture interessate, la tipologia (cucina o somministrazione) e l'indirizzo.



Nel restare a disposizione per ogni ulteriore chiarimento, per il quale Vi preghiamo di contattare Dott. Damiano Mantovani 0522-550905, ci è gradito l'incontro offerto dalla presente per porgere distinti saluti.

MODULO ACCETTAZIONE OFFERTA HACCP 2018

Offerta: Prot. 119406 del 20/03/2018
 Cliente: ASP MAGIERA ANSALONI Indirizzo: VIA XX SETTEMBRE, 4
 e-mail: appalti@magieraansaloni.it tel./fax: 0522-699827
 Referente: STEFANO PANICALLI P.IVA o cod. fiscale _____

STRUTTURE INTERESSATE

Struttura	Indirizzo	N° Telef.	Tipo*
CRA CAMPAGNOVA	VIA GRANDE 2 - 42012	0522-699220	S
CRA RIO SALICETO	VIA C. MARX 10 - 42010	0522-699129	S
CRA S. MARTINO	VIA OSPEDALE 10 - 42018	0522-699402	S
CD ROLO	VIA GALILEI 36 - 42047	0522-666196	S

Data 20/03/2018

Firma Cliente per accettazione


A.S.P. Magiera Ansaloni
 Sede Amministrativa: Via XX Settembre, 4
 42010 RIO SALICETO (RE)
 Tel. 0522 699827 - Fax 0522 699457
 Cod. Fisc. 80010410357
 Partita IVA 01327630354