

MODULO ACCETTAZIONE OFFERTA HACCP 2013

Offerta:: HR 00829 del 26 - 02 - 2013
Cliente: A.S.P Magiera Ansaloni Indirizzo: via XX Settembre n. 4
e-mail: mgorrieri@magieraansaloni.it tel./fax: 0522 699827 - 0522 698457
Referente: Marco Gorrieri P.IVA o cod. fiscale CF 80010410357
PI 01327630354

STRUTTURE INTERESSATE

Struttura	Indirizzo	N° Telef.	Tipo*
CRA di Campagnola	via Grande 2- 42012 Campagnola Emilia	0522 663197	S
CRA di Rio Saliceto	via Marx n. 10 - 42010 Rio Saliceto	0522 699129	S
CRA di San Martino	via Ospedale 10 - 42018 San Martino Rio	0522 698402	S
Centro Diurno Rolo	via G.Galieli 36 - 42047 Rolo	0522 666196	S

* C (cucina)
S (somministrazione)

Data 30 OTT. 2013

Firma Cliente per accettazione Marco Gorrieri

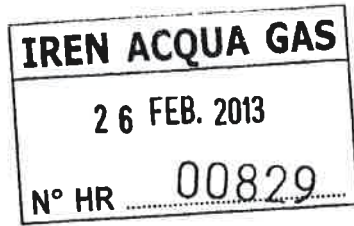
Data _____

Firma Riesame I.A.G. _____

Il presente viene accettato previa restituzione all'Asp dei n. 2 documenti allegati debitamente sottoscritti a termini di legge

Reggio Emilia

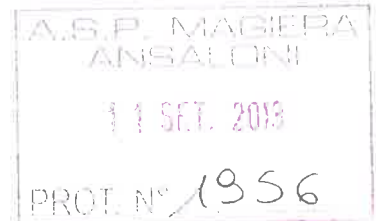
Protocollo N.



«Nome_Cliente»
«Referente»
«Indirizzo»
«Cap»

Processi Trattamento Acque H23/002

Oggetto: Offerta per l'assistenza nella gestione
dei piani di autocontrollo (HACCP)
anno 2013.



Iren Acqua Gas, attraverso la presente offerta, si propone di proseguire la collaborazione instaurata con la Vs. Amministrazione nel campo dell'igiene degli alimenti al fine di verificare il piano di autocontrollo e migliorare le procedure operative del sistema HACCP.

PRESTAZIONI OFFERTE

- 1 sopralluogo atto a verificare la corretta applicazione 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 pulizia e sanificazione di attrezzature e locali;
 - misura delle temperature interne di frigoriferi, congelatori, forni, etc. con l'utilizzo di termometri certificati;
 - controllo dei termometri in dotazione alla struttura;
 - verifica delle temperature raggiunte dagli alimenti sottoposti a cottura e/o prima della somministrazione;
 - prelievo dei seguenti campioni da sottoporre ad analisi di laboratorio:
 - 3 tamponi di superfici (piani di lavoro e/o utensili) per la ricerca di germi ambientali (carica batterica e coliformi totali) relativamente alle cucine;
 - 1 tampone di superficie (piani di lavoro e/o utensili) per la ricerca di germi ambientali (carica batterica e coliformi totali) relativamente ai centri con sola somministrazione pasti;
 - 1 prelievo di acqua per valutare lo stato di pulizia delle reti interne di distribuzione idrica (conteggio delle colonie a 22° e 37°C, batteri coliformi a 37°C, Escherichia coli, durezza, sodio, disinfettante residuo) ed il corretto funzionamento di eventuali impianti di addolcimento o erogazione dell'acqua.
- Relazione di sintesi del sopralluogo eseguito, corredata da certificazione analitica e scheda controllo temperature.
- Aggiornamento e modifiche al manuale di autocontrollo a fronte di eventuali variazioni intervenute.

Fontani

- 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.
- Iren Acqua Gas organizzerà inoltre presso la propria sede di Via Nubi di Magellano 30 (RE) un incontro formativo sui temi dell'igiene alimentare per tutto il personale interessato al sistema di autocontrollo. Il corso sarà tenuto dal personale dell'AUSL di Reggio Emilia o da altri professionisti esperti in materia.

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.

Iren Acqua Gas si rende disponibile, per le strutture ancora sprovviste di detti piani di autocontrollo, a formulare offerte specifiche.

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.

Iren Acqua Gas si riserva la facoltà, per lo svolgimento delle prestazioni derivanti da Vs. eventuale incarico, di utilizzare professionisti esterni ed esperti in materia, a ciò espressamente incaricati.

DURATA DELL'INCARICO

L'incarico sarà operante a far data da Vs. gradito ordine e sarà completato nel corso dell'anno 2013.

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

Qualora nel corso dell'esecuzione di un eventuale incarico sopravvengano disposizioni di legge atte a mutare le condizioni dell'incarico stesso, queste saranno rivedute con l'accordo delle parti.

CORRISPETTIVO ECONOMICO

Il corrispettivo economico a favore di Iren Acqua Gas per lo svolgimento delle attività descritte in narrativa è fissato in:

- € 429,00 (IVA esclusa)** per ogni struttura dotata di cucina interna centralizzata;
- € 398,00 (IVA esclusa)** per ogni struttura dove si effettua la sola somministrazione e per ogni struttura affidata alla gestione in appalto a ditte esterne.

Eventuali analisi chimico-batteriologiche aggiuntive da Voi espressamente richieste in aggiunta a quelle specificate (ad esempio analisi di alimenti o parametri di controllo aggiuntivi sulle superfici) verranno fatturate a consuntivo secondo il prezzario in vigore presso i Laboratori Iren Acqua Gas, sul quale verrà applicato uno sconto del 20%.

MODALITÀ DI PAGAMENTO

Il pagamento del corrispettivo economico sarà effettuato dalla Vs. Amministrazione sulla base di regolare fattura emessa da Iren Acqua Gas al completamento dell'incarico ricevuto.

VALIDITÀ DELL'OFFERTA

La presente offerta deve ritenersi valida sino al 31/12/2013.

ACCETTAZIONE DELL'OFFERTA

In caso di vostro ordine si prega di ritornare copia del modulo allegato alla presente a IAG - Processi Trattamento Acque, Via Nubi di Magellano 30, Reggio Emilia via mail al seguente indirizzo di posta elettronica: nadia.fontani@irenacquagas.it entro il 31/03/2013.

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 la Dott.ssa Nadia Fontani (Tel. 0522-297346), ci è gradito l'incontro offerto dalla presente per porgere distinti saluti.

IL PROCURATORE SPECIALE

Ing. Eugenio Bertolini

