



Studio Tecnico EASYCON

Via Roma n. 9, 38060 Aldeno (TN)

Tel. e Fax. 0461 842610 Mail info@easycon.tn.it

P. IVA 02055520224

Proposta tecnico economica per gli interventi di consulenza ed adeguamento normativo in materia di igiene alimentare (HACCP)

Spettabile

COMUNE DI TENNA

Via Alberè, 39

38050 – TENNA (TN)

C.A. Segretario Comunale, Dott.ssa Francesca Pagano

Protocollo N° 117/03 del 21 marzo 2012
Redatto da Gianni Cainelli
Controllato da Federico Noriller
Approvato da Gianni Cainelli



Sommario

1.	REVISIONE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO H.A.C.C.P.	3
2.	PROGRAMMA DI ASSISTENZA PERIODICA	4
3.	CONSULENZA INFORMATIVA SICUREZZA ED IGIENE ALIMENTARE	5
4.	ASSISTENZA CON GLI ORGANI DI CONTROLLO	5
5.	QUADRO DEI CORRISPETTIVI	5
6.	ONERI ESCLUSI	6
7.	CLAUSOLA DI RISERVATEZZA	6
8.	DURATA DEL SERVIZIO	6
9.	MODALITÀ AMMINISTRATIVE	6



[Handwritten signature]

Come da Vostre accordi telefonici avvenuti in data odierna, di seguito riportiamo la nostra migliore proposta tecnico economica per l'effettuazione dei servizi professionali da Voi richiesti.

1. Revisione del Piano di Autocontrollo H.A.C.C.P.

La revisione del piano di autocontrollo avverrà secondo le seguenti modalità operative:

A. SOPRALLUOGO TECNICO PRELIMINARE

Al fine di verificare l'idoneità della struttura adibita all'attività alimentare dal punto di vista igienico – sanitario secondo quanto previsto dalle normative vigenti, verrà effettuato un sopralluogo presso la mensa scolastica del Comune di Tenna, evidenziando le eventuali anomalie riscontrate.

B. STESURA DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO

La revisione del manuale di autocontrollo verrà eseguita conformemente al cosiddetto "Pacchetto Igiene" cioè quella serie di regolamenti comunitari che hanno modificato sostanzialmente il quadro normativo della sicurezza alimentare. In particolare con il REGOLAMENTO (CE) n° 852/2004 si propone di creare un approccio unico ed integrato in materia di igiene alimentare.

Si prevede di seguire la seguente metodologia:

- individuazione ed analisi dei potenziali rischi per gli alimenti (autocontrollo – HACCP) per l'adozione delle necessarie misure di sicurezza;
- determinazione ed applicazione delle procedure di controllo e di sorveglianza continua dei punti critici attraverso la redazione di un manuale di autocontrollo.

Il documento di cui sopra sarà inoltre integrato con i seguenti strumenti operativi:

- griglie dei registri di controllo;
- piano di pulizia;
- planimetrie;
- lay – out lavorativo;
- cartelli di avvertimento.

C. INCONTRO FORMATIVO E CONSEGNA DEL PIANO

A completamento del punto precedente è previsto un ulteriore incontro formativo con il responsabile dell'attività alimentare finalizzato alla consegna del piano di autocontrollo ed a impartire specifiche disposizioni in merito alla tenuta dello stesso.



2. Programma di assistenza periodica

A seguito della revisione del piano di autocontrollo sono previsti specifici sopralluoghi da effettuarsi con **cadenza semestrale** presso la mensa scolastica del Comune di Tenna.

Contestualmente ai sopralluoghi si svolgeranno dei brevi incontri formativi con il personale alimentarista dell'azienda finalizzati a verificare l'attuazione del sistema H.A.C.C.P. presso l'attività alimentare. In particolare verrà verificato che siano soddisfatti i requisiti di igiene e salubrità alimentare dei seguenti punti:

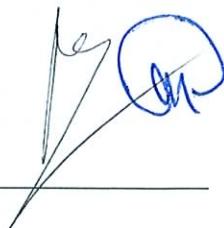
- Strutture e locali
- Trasporto
- Attrezzature
- Rifiuti
- Rifornimento idrico
- Igiene personale
- Prodotti alimentari
- Confezionamento e all'imballaggio
- Trattamento termico.

L'esito di ogni sopralluogo verrà formalizzato con un apposito report scritto e consegnato al responsabile dell'attività o al personale alimentarista.

A. ANALISI MICROBIOLOGICHE DI TAMPONI DI SUPERFICIE

Per tutta la durata del servizio sarà inoltre garantita una verifica dell'igiene delle superfici, attrezzature da lavoro ed impianti sanitari mediante l'effettuazione di tamponi su superfici o piastre di contatto **pari a n° 10 (dieci)** all'anno con la determinazione dei seguenti parametri:

Zona di prelievo	Tamponi su superfici o piastre a contatto su tappeto, chiocciola, impastatrice e placca
Parametri da determinare e metodologia di riferimento	Carica mesofila totale MPI 10/M Rev. 3:2004 Coliformi totali MPI 11/M Rev. 3:2004



3. Consulenza informativa sicurezza ed igiene alimentare

Per tutta la durata del servizio di consulenza si provvederà a garantire un costante aggiornamento degli adempimenti normativi in materia di sicurezza ed igiene alimentare relativi al settore di appartenenza del Comune di Tenna.

In occasione di nuove norme e/o di variazioni legislative inerenti le attività di cui sopra che interessino l'azienda, varrà data opportuna informazione circa gli adempimenti introdotti. Tale comunicazione verrà effettuata sia attraverso materiale cartaceo che attraverso opportuna spiegazione diretta, per consentire ai referenti del Comune di Tenna di adottare opportune azioni correttive.

4. Assistenza con gli organi di controllo

In caso di interventi, sopralluoghi e/o verbali effettuati dai servizi pubblici di controllo (Carabinieri, N.A.S., Servizio Igiene e Sanità Pubblica Veterinario ecc.) per quanto connesso al rispetto delle normative, verrà garantita adeguata assistenza nel contraddittorio.

5. Quadro dei corrispettivi

Per lo svolgimento dei servizi indicati nella presente offerta è stata formulata la seguente proposta economica:

PUNTO	ATTIVITA'	IMPORTO
1	Aggiornamento del Piano di Autocontrollo H.A.C.C.P.	
2	Programma di assistenza periodica (10 tamponi annui)	
3	Consulenza informativa sicurezza ed igiene alimentare	
4	Assistenza con gli organi di controllo	€ 625,00 annui (Euro SEICENTO VENTICINQUE/00) + Contr. Prev. + IVA di legge

Gli importi proposti si ritengono comprensivo di trasferta, elaborazione, stampa e consegna della documentazione che sarà fornita direttamente ai referenti dal Comune di Tenna. Nel caso in cui in fase di esecuzione del lavoro si verifichi l'impossibilità di procedere per non conformità o non reperibilità della documentazione necessaria, il lavoro svolto fino a quel momento sarà comunque riconosciuto a consuntivo.



6. Oneri esclusi

Oltre a quanto non espressamente menzionato nella presente proposta, restano escluse dal corrispettivo eventuali ulteriori indagini tecniche e strumentali che si dovessero rendere necessarie, nonché gli oneri derivanti dalla modifica dei programmi concordati e quelli connessi con la permanenza presso il Vostro insediamento oltre i tempi strettamente necessari per la normale esecuzione degli interventi di cui sopra (esempio: impossibilità di accesso, assenza del personale, ecc.).

7. Clausola di riservatezza

Tutte le informazioni che saranno portate a conoscenza della scrivente per l'espletamento dell'incarico saranno considerate come riservate e pertanto la scrivente si impegna fin d'ora a mantenere tale riservatezza fino a quando le stesse non divengano di dominio pubblico ad opera del committente medesimo.

8. Durata del servizio

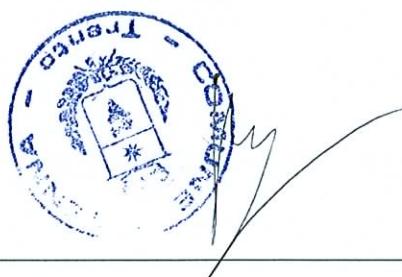
La durata delle attività pluriennali indicate nella presente proposta **sarà triennale (periodo 2012-2014)** mentre l'inizio dell'attività lavorativa è stabilito al primo giorno del mese successivo alla data di accettazione dell'incarico.

9. Modalità amministrative

Sono previste le seguenti modalità di pagamento:

FATTURAZIONE: due rate semestrali anticipate

PAGAMENTO: bonifico bancario 30 gg d.f. f.m.



STUDIO TECNICO EASYCON

Gianni Cainelli