



Tel. 081915655
Fax 081915520

COMUNE DI S. EGIDIO DEL MONTE ALBINO

PROVINCIA DI SALERNO

Cap. 84010
Cod. Fisc. 0019125 065 3

AREA AFFARI GENERALI

AVVISO PUBBLICO PER LA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE FINALIZZATO ALLA ACQUISIZIONE DI PREVENTIVI PER L'AFFIDAMENTO IN FORMA DIRETTA DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP PER IL SERVIZIO MENSA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA DI QUESTO COMUNE - ANNO SCOLASTICO 2016 / 2017.

Il Comune di Sant'Egidio del Monte Albino intende procedere all'individuazione di una ditta / professionista esterno al quale affidare il servizio di gestione dell'autocontrollo HACCP.

Importo a base d'asta : € 193,75 mensile , oltre IVA , se dovuta.

Durata mesi : otto .

Periodo : ottobre 2016 / maggio 2017 .

L'Offerta , dovrà essere presentata improrogabilmente entro e non oltre le ore 10:00 del giorno 28.10.2016 , mediante:

- 1)- busta chiusa direttamente all'ufficio protocollo del Comune di Sant'Egidio del Monte Albino , recante l'indicazione del mittente e la dicitura " Affidamento del servizio di gestione dell'autocontrollo HACCP " ;
- 2)- e-mail all'indirizzo : comune.segidioma@asmepec.it .

I plichi dovranno contenere obbligatoriamente la seguente documentazione :

- Disponibilità al servizio e l'offerta economica/ organizzativa per l'intero periodo , oltre IVA , se dovuta ;
- Ragione sociale e nominativo referente " Tecnologo – alimentare " ;
- Autodichiarazione resa ai sensi degli artt. 46 e 47 DPR 445/2000 , con allegata copia del documento di riconoscimento del legale rappresentante , in corso di validità , attestante:
 - La non sussistenza delle cause ostative a contrarre con la Pubblica Amministrazione di cui all'art. 80 d.lgs 50/2016 .
- Dettagliata nota del servizio da espletare che dovrà comprendere :
 - 1 Sopralluogo di carattere igienico sanitario presso i locali cucina dei plessi scolastici
 - 2 Fornitura piano autocontrollo alimentare secondo il sistema HACCP con individuazione dei punti critici.
 - 3 Fornitura registro autocontrollo alimentare
 - 4 Formazione ed informazione del personale addetto alla mensa
 - 5 Controllo selezione materie prime
 - 6 Controllo del sistema di lavorazione
 - 7 Controllo della pulizia e sanificazione delle attrezzature di lavoro

- 8 Controllo degli ambienti di lavoro
- 9 Controllo del personale addetto
- 10 Controllo conservazione dei prodotti
- 11 Controllo del prodotto finito
- 12 Verifica e controllo automezzo trasporto pasti caldi
- 13 Analisi batteriologiche acqua – (minimo 5)
- 14 Analisi sugli alimenti – (minimo 10)
- 15 Analisi – tamponi batteriologiche su utensili di lavoro e personale addetto – mensile (minimo 10)
- 16 Relazione finale.

- Dichiarazione per la tracciabilità dei flussi finanziari , ai sensi del comma 1 della legge 136 /2010 , all'atto dell'affidamento , degli estremi identificativi del conto corrente dedicato , anche in via non esclusiva .

L'affidamento del servizio di che trattasi avverrà in favore della ditta che avrà presentato l' offerta economica/ organizzativa più vantaggiosa per questo ente .

Il pagamento e la liquidazione del servizio in favore dell'affidatario avverrà in una unica soluzione (fine servizio) o in due trance quadrimestrali , subordinatamente alla presentazione da parte del soggetto interessato di idonea documentazione giustificativa e fiscale .



La Responsabile dell'area AA.GG.

Dot.ssa Annunziata Alfano

Annunziata Alfano