

Gruppo A.C.QU.A. S.r.I. → 1 Via G. Di Vittorio, 29/o - 70056 MOLFETTA (Ba) - Italy Tel. 080.335.20.23 - Fax 080.334.07.71 P. IVA: 05823990725 - C.C.I.A.A. Bari Reg. Impresa nº 05823990725 Capitale Sociale Int. Vers. €10.000

W2 (**

Spett.le COMUNE DI MOLFETTA

- Settore Socialità –

Via Cifariello n° 29 - Molfetta (BA)

alla c.a. della dott.sa Elia Augusta

PROTIN 43765
CAT CLASS FASC

Oggetto: Adempimenti previsti dal REG. CE 852/2004 e successive modificazioni. Offerta di attività di consulenza ed assistenza per Centro di cottura del Servizio mense scolastiche.

Si offre alla Sua valutazione la nostra offerta di attività di consulenza e di assistenza per l'adempimento della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti e, in particolare, di quanto disposto dal REG. CE 852/2004 e successive modificazioni presso il centro di cottura a servizio della mensa scolastica di questo Comune.

Restando in attesa di riscontro, si porgono distinti saluti.

Molfetta, 09/07/2013

Gruppo A.C.QU.A. S.r.I.

Parity Tracto



L'attività offerta dal gruppo A.C.QU.A. S.r.l. andrà a svolgersi nei seguenti ambiti descritti dalla normativa vigente in materia:

1) REDAZIONE DI NUOVO PIANO DI AUTOCONTROLLO SECONDO IL SISTEMA HACCP attraverso gli "steps" seguenti:

a) analisi del ciclo di lavorazione in aderenza alle tabelle dietetiche in uso, descrizione di detto ciclo secondo diagrammi di flusso, analisi dei potenziali rischi per gli alimenti

b) individuazione dei rischi ed identificazione dei punti critici di

controllo (CCP) ad essi relativi

c) applicazione delle linee operative di corretta prassi, descrizione delle modalità di controllo e delle azioni correttive da, eventualmente, porre in essere

d) presentazione della modulistica e delle modalità di

registrazione

2) ATTIVITA' DI CONSULENZA ED ASSISTENZA

a) Coordinamento dell'attività di sorveglianza e di controllo dei CCP, con riunioni quadrimestrali del Gruppo di lavoro Interdisciplinare per l'Autocontrollo (da istituirsi)

b) Ispezioni mensili di verifica per il Centro di Cottura

c) Campionamento mensile del sistema HACCP ed analisi di laboratorio, per il Centro di Cottura, su utensili, attrezzature e superfici che vengono a contatto con gli alimenti, per il personale addetto alla preparazione degli stessi e per i contenitori ed i mezzi di trasporto e distribuzione. Il Gruppo di lavoro Interdisciplinare potrà stabilire in alternativa, in particolari occasioni, il campionamento degli alimenti.

d) Formazione ed informazione degli addetti alla lavorazione ed, in particolare, del Responsabile della applicazione del Piano di Autocontrollo, con riferimento alle schede di qualità delle materie prime (rif. Capitolato di appalto per le forniture del Comune di Molfetta) ed alla corretta prassi così come definita dal Codex Alimentarius. (n° 4 ore prima dell'avvio del Servizio di mensa scolastica, comunque alla consegna del Piano aggiornato)

3) FORMAZIONE DEL PERSONALE ADDETTO ALLE CUCINE ED ALLA DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI.



In merito alla formazione del personale non proporremo la formazione in quanto è stata già effettuata lo scorso anno.

COSTI:

Per quanto descritto ai punti 1 e 2

€ 1.200,00 + IVA

Molfetta, 09/07/2013

Gruppo A.C.QU.A. S.r.l.

Partie IVA: 95823599728

