

PROVINCIA DI MESSINA

Piazza Maria SS. della Provvidenza - C.A.P. 98030 - C.F. e P. IVA 00432870830

Telefono 0942.723031/723020 - Fax 0942.723271

Sito Web www.comuneantillo.gov.it - Email comuneantillo@tiscali.it

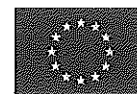
AVVISO DI SELEZIONE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELL’AUTOCONTROLLO HACCP PRESSO LA MENSA SCOLASTICA DI ANTILLO – ANNO 2021/2022.

Il Comune di Antillo intende procedere all’individuazione di un professionista esterno al quale affidare il servizio di gestione dell’autocontrollo HACCP come da preventivo allegato presso la mensa scolastica. Il preventivo , redatto in carta semplice dovrà essere presentato in busta chiusa entro il giorno 24/09/2021 all’ufficio protocollo del Comune di Antillo Piazza Maria SS. Della Provvidenza 98030 Antillo (ME) o inoltrata a mezzo pec all’indirizzo: comunedi antillo@primapec.com Per il rispetto dei termini, farà fede il timbro del protocollo dell’Ente. La busta, recante l’indicazione del mittente, dovrà essere chiusa ed all’esterno dovrà riportare la dicitura “ Affidamento del servizio di gestione dell’autocontrollo HACCP” presso la mensa scolastica del Comune di Antillo anno scolastico 2021/2022.

Antillo li 14 SET 2021



Il Responsabile dell’Area
(Maria Rosetta Sigillo)



PROVINCIA DI MESSINA

Piazza Maria SS. della Provvidenza - C.A.P. 98030 - C.F. e P. IVA 00432870830

Telefono 0942.723031/723020 - Fax 0942.723271

Sito Web www.comuneantillo.gov.it - Email comuneantillo@tiscali.it

OGGETTO	PREVENTIVO PROSPETTO DELLA PRESTAZIONE PER L'APPLICAZIONE DEI SERVIZI DI AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO HACCP PER LA MENSA SCOLASTICA ANNO 2021/2022.
---------	---

DESCRIZIONE	IMPORTO + I. V. A E ONERI
<ul style="list-style-type: none">• Sopralluogo di carattere igienico-sanitario mensa scolastica;• Fornitura Piano autocontrollo alimentare secondo il sistema HACCP con l'individuazione dei punti critici;• Fornitura "Registro Autocontrollo Alimentare";• Fornitura "Registro rintracciabilità dei prodotti alimentari"• Disponibilità consulente sanitario;• Formazione ed informazione del personale addetto mensa;• Controlli periodici per l'applicazione del sistema HACCP consistenti in:<ul style="list-style-type: none">• .Controllo e accurata selezione materie prime;• Controllo dei sistemi di lavorazione;• Controllo della pulizia e sanificazione attrezzature da lavoro;• Controllo degli ambienti di lavoro;• Controllo del personale addetto;• Controllo conservazione dei prodotti;• Controllo del prodotto finito;• N°6 analisi (tamponi) batteriologiche;• N°1 Analisi batteriologiche sugli alimenti;• N° 1 Analisi Batteriologica dell'acqua distribuita;• N°6 analisi (tamponi) batteriologiche su utensili di lavoro e personale addetto	
	€



Il Responsabile dell'Area
(Maria Rosetta Sigillo)