



## ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "G. GASPARRINI"

Indirizzi

Settore Economico – Amministrazione, Finanza e Marketing, Turismo – PZTD02801D

Settore Servizi – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – PZRH02802C

Settore Tecnologico – Costruzioni, Ambiente e Territorio – PZTD028001D

Via L. Da Vinci – 85025 MELFI (PZ) Tel.Pres. 097224437 - Segr. 097224436 Fax 097221730

@mail: [PZIS028007@istruzione.it](mailto:PZIS028007@istruzione.it) sito: [www.gasparrinimelfi.it](http://www.gasparrinimelfi.it) C.F.93026620760 IBAN IT7320578704020095570117003



Agli interessati alle procedure HACCP

LORO SEDI

**OGGETTO:** Richiesta offerta relativa all'implementazione ed il controllo delle procedure HACCP secondo quanto previsto dal Reg. CE 852/04 e DGR Basilicata 07 settembre 2010 nr. 1484.

Con la presente si richiede la V/s migliore offerta per l'implementazione ed il mantenimento del sistema di gestione della qualità igienico sanitaria secondo la procedura HACCP comprendente:

1. Corso di formazione per alimentaristi con test finale, riservato a tutti i discenti del primo anno per complessivi nr. 4 corsi per un numero complessivo di ore 16;
2. Corso di formazione per alimentaristi con test finale, riservato a tutti i discenti degli anni successivi al primo complessivo nr. 7 corsi per un numero complessivo di ore 14;
3. Check-up aziendale;
4. Aggiornamento del manuale di autocontrollo;
5. Analisi chimica e microbiologica dell'acqua di acquedotto utilizzata nei tre plessi;
6. N.3 visite ispettive annue, in ognuna della sedi, nelle quali verrà svolto:
  - Controllo della sanificazione delle superfici/attrezzi da lavoro tramite tamponi Igientest e piastre da contatto (conta batterica totale e Enterobatteri);
  - Addestramento degli addetti ai lavori sulle corrette prassi igienico-sanitarie;
  - Monitoraggio della temperatura dei frigoriferi e dei congelatori con termometri computerizzati ad alta precisione (data logger);
  - Monitoraggio della temperatura di conservazione al cuore degli alimenti con data logger;
  - Analisi microbiologica degli alimenti a più alto rischio, in accordo al Reg. (CE) n. 144/2007.

L'offerta dovrà pervenire entro e non oltre il giorno 31.03.2014.

In attesa di una Vostra gradita comunicazione, porgiamo distinti saluti.

Melfi li 10/03/2014

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
(prof. Michele MASCIALE)