



## ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "G. GASPARRINI"

Indirizzi

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

**Settore Tecnologico** – Costruzioni, Ambiente e Territorio – PZTD02801D

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

**Settore Servizi – IPSEOA** - Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – PZRH02802C

Via G. Galilei – 85025 MELFI (PZ) Tel Pres. 097221453 – Segr. 097221721 Fax 097224833

@mail: [PZIS028007@istruzione.it](mailto:PZIS028007@istruzione.it) – [pzis028007@pec.istruzione.it](mailto:pzis028007@pec.istruzione.it) sito: [www.gasparrinimelfi.it](http://www.gasparrinimelfi.it) C.F.93026620760 IBAN IT73Z0578704020095570117003



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. Corso di formazione per alimentaristi degli addetti ai lavori con addestramento sulle corrette prassi igienico-sanitarie (docenti e non);
5. Aggiornamento del manuale di autocontrollo;
6. Nr. 2 Analisi chimica e microbiologica dell'acqua di acquedotto utilizzata nei tre plessi;
7. N.3 visite ispettive annue nelle quali verrà svolto:
  - Controllo della sanificazione delle superfici/attrezzi da lavoro tramite tamponi Igien-test e piastre da contatto (conta batterica totale e Enterobatteri);
  - 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 31.01.2016.

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

Melfi lì 08/01/2016

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

firma autografa sostituita a mezzo stampa  
ai sensi dell'art 3/2 D.L.vo 39/93