

Allegato n. 1 - Invito a presentare la migliore offerta per la nomina a Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e la gestione degli incombenti ed obblighi in tema di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, con particolare riguardo alla normativa di cui al D. Lgs. 81/2008 e predisposizione, attuazione e mantenimento di procedure basate sui principi del sistema HACCP per le attività di gestione degli alimenti effettuate presso l'Agenzia (fra cui l'attività di catering) ai sensi dei Re. CE 852/853 del 2004

OFFERTA per la nomina a Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e la gestione degli incombenti ed obblighi in tema di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, con particolare riguardo alla normativa di cui al D. Lgs. 81/2008 e predisposizione, attuazione e mantenimento di procedure basate sui principi del sistema HACCP per le attività di gestione degli alimenti effettuate presso l'Agenzia (fra cui l'attività di catering) ai sensi dei Re. CE 852/853 del 2004 – CIG Z5131E7B54

COMPONENTE ECONOMICA – QUADRO A

A1)

1	Nomina del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed effettuazione di incontri del SPP al fine di gestire tutti i compiti derivanti dall'art. 33 del D.lgs. 81/2008 e s.m.i. (indicativamente n.10 incontri annui). Si ritengono compresi anche la valutazione del rischio stress lavoro-correlato e la verifica ed aggiornamento del protocollo sanitario COVID secondo la normativa di riferimento.
2	Predisposizione, attuazione e mantenimento di procedure basate sui principi del sistema HACCP per le attività di gestione degli alimenti effettuate presso l'Agenzia (fra cui l'attività di catering) ai sensi dei Re. CE 852/853 del 2004
TOTALE PUNTO A1 – DURATA 1 SETTEMBRE 2021– 31 AGOSTO 2023 €	

A2) Realizzazione corsi di aggiornamento previsti per Legge per il personale dipendente che verranno fatturati sulla base del numero di corsi effettivamente realizzati e del numero delle persone effettivamente partecipanti.

TIPOLOGIA CORSO	QUOTAZIONE PERSONA
CORSO AGGIORNAMENTO RLS - N. 1 PAX – (MENO DI 50 LAVORATORI)	
CORSO BASE RLS – N. 1 PAX - (MENO DI 50 LAVORATORI)	
CORSO BASE ALIMENTARE HACCP	
CORSO AGGIORNAMENTO ALIMENTARE HACCP – MAX 30 PAX	
CORSO BASE AI SENSI ACCORDO STATO/REGIONI DEL 21/12/2011 – RISCHIO MEDIO	
CORSO BASE AI SENSI ACCORDO STATO/REGIONI DEL 21/12/2011 – RISCHIO BASSO	
CORSO AGGIORNAMENTO AI SENSI ACCORDO STATO/REGIONI DEL 21/12/2011 – MAX 35 PAX RISCHIO MEDIO	
CORSO AGGIORNAMENTO AI SENSI ACCORDO STATO/REGIONI DEL 21/12/2011 – MAX 35 PAX RISCHIO BASSO	
CORSO BASE SQUADRA ANTINCENDIO – RISCHIO MEDIO	

Allegato n. 1 - Invito a presentare la migliore offerta per la nomina a Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e la gestione degli incombenti ed obblighi in tema di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, con particolare riguardo alla normativa di cui al D. Lgs. 81/2008 e predisposizione, attuazione e mantenimento di procedure basate sui principi del sistema HACCP per le attività di gestione degli alimenti effettuate presso l'Agenzia (fra cui l'attività di catering) ai sensi del Re. CE 852/853 del 2004

CORSO AGGIORNAMENTO SQUADRA ANTINCENDIO (con addetti emergenza) – MAX N. 25 PAX – RISCHIO MEDIO	
CORSO BASE PREPOSTI – MAX 35 PAX	
CORSO AGGIORNAMENTO PREPOSTI – MAX 40 PAX	
CORSO BASE DIRIGENTI – 1 PAX	
CORSO AGGIORNAMENTO DIRIGENTI – 1 PAX	
TOTALE QUOTAZIONE CORSI A2	

A3) Quotazione del costo per analisi su matrice alimentare, tampone ambientale ed analisi completa acqua destinata al consumo umano che verranno fatturati sulla base del numero di analisi effettivamente realizzate:

TIPOLOGIA ANALISI E PARAMETRI	COSTO PER ANALISI – QUANTITA' N. 1
MATRICE ALIMENTARE – carica batterica a 30°C, S. Aureus, Escherichia Coli, Listeria monocitogenes, Salmonella	
TAMPONE AMBIENTALE – conta microrganismi a 30°C, Enterobacteriaceae	
ANALISI ACQUA CONSUMO UMANO – PARAMETRI MICROBIOLOGICI: conteggio colonie a 22°C, conteggio colonie a 37°C, batteri coliformi a 37°C, Escherichia Coli, Enterococchi, Pseudomonas Aeruginosa – PARAMETRI CHIMICI: PH, sapore, colore, conducibilità elettrica, azoto ammoniacale, torbidità, odore, nitriti, cloro attivo, ferro	
TOTALE QUOTAZIONE ANALISI A3	

COMPONENTE TECNICA – QUADRO B

B1)

INDICATORE ESPERIENZA RSPP - BARRARE LA COLONNA SOLO SE CORRISPONDENTE AL VOSTRO CASO	
ESPERIENZA ALMENO TRIENNALE DI NOMINA RSPP NELL'AMBITO DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE NEI SETTORI RISTORATIVO/ALBERGHIERO – TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE E BENESSERE	

B2)

INDICATORE DOCENZA - BARRARE LA COLONNA SOLO SE CORRISPONDENTE AL VOSTRO CASO	
ESPERIENZA DI DOCENZA IN MATERIA DI SICUREZZA NEGLI AMBIENTI DI LAVORO NEGLI ULTIMI 3 ANNI	

Allegato n. 1 - Invito a presentare la migliore offerta per la nomina a Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e la gestione degli incombenti ed obblighi in tema di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, con particolare riguardo alla normativa di cui al D. Lgs. 81/2008 e predisposizione, attuazione e mantenimento di procedure basate sui principi del sistema HACCP per le attività di gestione degli alimenti effettuate presso l'Agenzia (fra cui l'attività di catering) ai sensi del Re. CE 852/853 del 2004

B3)

INDICATORE ESPERIENZA HACCP - BARRARE LA COLONNA SOLO SE CORRISPONDENTE AL VOSTRO CASO	
ESPERIENZA ALMENO TRIENNALE IN AMBITO SCOLASTICO DI PREDISPOSIZIONE, ATTUAZIONE E MANTENIMENTO DI PROCEDURE BASATE SUI PRINCIPI DEL SISTEMA HACCP PER LE ATTIVITA' DI GESTIONE DEGLI ALIMENTI	

N.B. I prezzi indicati nell'offerta devono intendersi al netto di IVA.

Il sottoscritto, ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000, consapevole che in caso di dichiarazione mendace sarà punito ai sensi del Codice Penale secondo quanto prescritto dall'art. 76 del succitato D.P.R. 445/2000 e che, inoltre, qualora dal controllo effettuato emerga la non veridicità del contenuto di taluna delle dichiarazioni rese, decadrà dai benefici conseguenti al provvedimento eventualmente emanato sulla base della dichiarazione non veritiera (art. 75 D.P.R. 445/2000), dichiara quanto contenuto nel presente documento sotto la propria responsabilità.

Luogo e data _____

Timbro e firma del legale rappresentante o del professionista _____