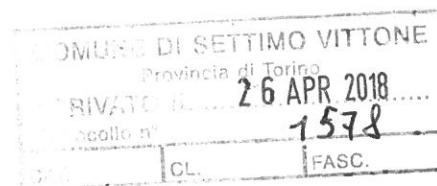


Settimo Vittone

Da: marazzi sas [marazzi.sas@gmail.com]
Inviato: giovedì 26 aprile 2018 10:58
A: settimovittone@comune.settimovittone.to.it
Oggetto: 809 HACCP
Allegati: Rinn. cod. 809 Comune di Settimo Vittone.pdf

Buongiorno,
inviamo in allegato ns. proposta di rinnovo contratto assistenza HACCP in scadenza il prossimo 30 giugno.
In attesa di un Vostro cortese riscontro e restando a disposizione per eventuali chiarimenti, porgiamo cordiali saluti.



--

Marazzi sas

Via Porto Franco, 14

26013 Crema (CR)

tel. 0373/81949

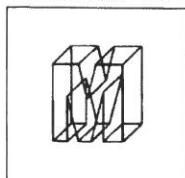
fax 0373/253294

www.marazzisas.it

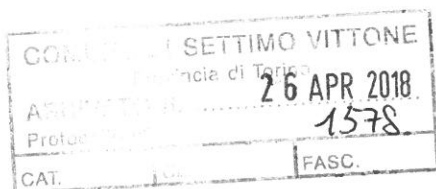
P. IVA 00900920190

Registro Imprese di Cremona n. 120163

marazzi



servizi



Marazzi sas di Bonizzi Liliana & C.
Via Porto Franco, 14
26013 Crema (CR)
Tel 0373 - 81949, fax 0373 - 253294
Email: marazzi.sas@gmail.com
www.marazzisas.it
Cod. Fisc. Part. Iva 00900920190

Spett.
Comune di Settimo Vittone
Via Marconi, 12
10010 Settimo Vittone (TO)

Prot./Rinn./20/78

Crema 09 Aprile 2018

Oggetto: proposta rinnovo contratto assistenza Reg. CE 852/04 e D.Lgs. 31/2001.

Il 30 giugno 2018 è in scadenza il contratto di assistenza ai Decreti in oggetto.
Con la presente siamo a confermare la nostra disponibilità a continuare l'assistenza per le Vs. strutture.

La nostra proposta prevede di rinnovare l'incarico, al 30.06.2020 al medesimo costo annuo di euro 446,00 + Iva.

Per le analisi è opportuno prevedere un costo annuale di euro 395,00 + Iva comprensivo di n.1 prelievo/analisi microbiologica, D.Lgs. 31/2001.

Sottolineiamo che l'analisi verrà effettuata secondo i parametri microbiologici indicati dalla norma. E' data facoltà alle Asl territoriali di chiedere ulteriori verifiche, anche chimiche. In questo caso il costo delle analisi dovrà essere valutato secondo il tipo di richiesta.

Nel caso vi siano delle analisi positive, è necessario effettuarle nuovamente. In questo caso è previsto, ovviamente, un costo aggiuntivo.

Il nostro intervento prevede:

- mantenimento ed implementazione attività HACCP;
- revisione del Piano di Autocontrollo;
- aggiornamento al personale di cucina, come richiesto dalla normativa;
- visita, senza preavviso, di verifica presso la struttura;
- relazione nel caso in cui si verificano delle Non Conformità;
- analisi di verifica (tamponi ambientali: non sono previste analisi di alimenti e chimiche, tranne che su specifica richiesta dell'Ente e/o Asl di competenza e previo preventivo);
- verifica e taratura del termometro attraverso un termometro certificato SIT;
- assistenza telefonica;
- assistenza nei rapporti con l'Asl di competenza;
- aggiornamenti riguardanti la normativa in oggetto.

Per poter procedere con una valida programmazione Vi saremo grati se l'invio della conferma avvenisse, anche a mezzo fax, entro **la fine di maggio 2018**.

I dati personali che ci verranno forniti saranno oggetto di trattamento ai sensi del D. Lgs. 196/2003 attraverso strumenti idonei a garantirne la sicurezza, per le finalità connesse agli obblighi contrattuali, nonché di adempimento ad obblighi di legge. Il titolare del trattamento è la Ditta Marazzi sas.

Ringraziando anticipatamente ed a disposizione per eventuali chiarimenti, in attesa di cortese riscontro, porgiamo distinti saluti.

Marazzi s.a.s.

Data _____
PER ACCETTAZIONE

(timbro e firma)