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

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 – CIG ZBD23E6E95

## **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 i compiti derivanti dall'art. 33 del D.lgs. 81/2008 (indicativamente n.10 incontri annui). Si ritiene compresa anche la valutazione del rischio stress lavoro-correlato.		
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 852/853/854/882 del 2004 (Pacchetto Igiene).		
	TOTALE PUNTO A1 – DURATA 1 SETTEMBRE 2018 – 31 AGOSTO 2020 €		

**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 - PIU' DI	
50 LAVORATORI)	
AGGIORNAMENTO/BASE ALIMENTARE HACCP -	
MAX 20 PAX	
CORSO BASE AI SENSI ACCORDO STATO/REGIONI	
DEL 21/12/2011 - MAX 35 PAX RISCHIO MEDIO	
CORSO BASE AI SENSI ACCORDO STATO/REGIONI	
DEL 21/12/2011 - MAX 35 PAX RISCHIO BASSO	
CORSO BASE SQUADRA ANTINCENDIO – MAX N.	
15 PAX – RISCHIO MEDIO	
CORSO BASE PREPOSTI – MAX 35 PAX	
CORSO BASE 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	

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

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 CORRISPON	DENTE AL VOSTRO CASO	
ESPERIENZA ALMENO TRIENNALE DI NOMINA RSPP NELL'AMBITO DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE NEI SETTORI RISTORATIVO/ALBERGHIERO TRASFORMAZIONE AGROALIMENTAF E BENESSERE	RE	
D <b>a</b> )		
B2)	**************************************	
INDICATORE DOCENZA PARRARE LA COLONINA SOLO SE CORRISDONDEN	ITE AL VOSTRO CASO	
INDICATORE DOCENZA - BARRARE LA COLONNA SOLO SE CORRISPONDEN	TE AL VUSTRU CASU	
ESPERIENZA DI DOCENZA IN ATTIVITA' DI FORMAZIONE		
33)		
))		
INDICATORE ESPERIENZA HACCP - BARRARE LA COLONNA SOLO SE CORRISPON	IDENTE 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 FORMAZIONE		
34)		
INDICATORE SISTEMA INFORMATICO DI COMUNICAZIONE - BARRARE LA COLO	ONNA CORRISPONDENTE	
SOLO IN CASO DI DISPONIBILITA'		
DISPONIBILITA' A RICEVERE COMUNICAZIONI, TRASMETTERE FATTURE A MEZZO E-MAIL/PEC E AD	)	
ADEGUARE LE PROPRIE PROCEDURE AMMINISTRATIVE IN RELAZIONE ALLA LEGISLAZIONE A CUI		
SAREMO EVENTUALMENTE ASSOGGETTATI NELL'ARCO DELL'ANNO FORMATIVO (ES. FATTURAZION ELETTRONICA)	E	
I.B. I prezzi indicati nell'offerta devono intendersi al netto di IVA.		
sottoscritto, ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000, consapevole che	in caso di dichiarazione meno	
arà punito ai sensi del Codice Penale secondo quanto prescritto dall'art. 76 del	succitato D.P.R. 445/2000 e	
noltre, qualora dal controllo effettuato emerga la non veridicità del contenuto	di taluna delle dichiarazioni r	
lecadrà dai benefici conseguenti al provvedimento eventualmente emanato si		
eritiera (art. 75 D.P.R. 445/2000), dichiara quanto contenuto nel presen	te documento sotto la pro	
esponsabilità.		
ungo e data		
Luogo e data		
Timbro e firma del legale rappresentante o del professionista		
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	**************************************	