Dott. Luca Mastrangelo
Gestione dei vertebrati Infestanti

P.I. 02231190345
C.F. MSTLCU72S30G337Y

L & S Food srl
Via G. Di Vittorio, 48
43045 Fornovo di taro

C.att Sig. Federico Lambruschi

Gaiano 01/01/2021

Oggetto: Rinnovo contratto di servizio per il mantenimento di un piano di monitoraggio e disinfestazione per il Ristorante di Fornovo, e per il Ristorante di Varano. Nuovo impianto presso il Ristorante di Solignano. 2021 - 2022

Obiettivo primario della mia azione di lavoro sarà il monitoraggio e l'eliminazione di ogni possibile tipo d'infestazione presente e futura nei locali della vostra azienda.
Secondo il Regolamento CEE 852-04, art 1, "la responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti incombe all'operatore del settore alimentare"
Art 5-1 "Gli operatori del settore alimentare predispongono, attuano e mantengono una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP.
Art 5-2 **Lett g " deve predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure"**

Art 5-4 Gli operatori del settore alimentare:
a) dimostrano all'autorità competente che essi rispettano il paragrafo 1, secondo le modalità richieste dall'autorità competente, tenendo conto del tipo e della dimensione dell'impresa alimentare;
b) garantiscono che tutti i documenti in cui sono descritte le procedure elaborate a norma del presente articolo siano costantemente aggiornati;
c) conservano ogni altro documento e registrazione per un periodo adeguato.

Il monitoraggio degli infestanti (topi ed insetti) eseguito a scadenze regolari, rientra nelle pratiche di corretto autocontrollo.

Via Nazionale N° 24 Gaiano di Collecchio Parma. C.A.P. 43044
Tel/Fax 0521/809619 Cell. 328/2172214 E-Mail druidoluca@gmail.com

Protocollo di Lavoro/bozza di contratto.

In relazione alle necessità evidenziate dalla vostra struttura e rilevate nella mia visita vorrei proporvi quanto segue.

Con tratto biennale con N° 12 visite annuali per gli edificio di varano e Fornovo e 6 Visite annuali per quello di Solignano; per un totale di 60 uscite + 6. Le visite comprenderanno un sopralluogo che coinvolgerà sia i locali dell'azienda, che le relative pertinenze una ulteriore visita gratuita verrà realizzate su vostra chiamata in caso ne ravvisaste la necessità. Ogni ulteriore sopralluogo andrà concordato a parte.
Resta inteso che oltre ai servizi di manutenzione ordinaria dei punti esca e a tutte le necessarie opere di prevenzione ed eliminazione della "normale" presenza di infestanti m' impegno a fornire tutta la consulenza necessaria alla riduzione dei rischi igienico sanitari dovuti agli infestanti all'interno della vostra struttura
Nello specifico m' impegno ad eseguire le seguenti operazioni:

1. Controllo e manutenzione di tutti i punti esca, per roditori, con sostituzione delle esche rodenticide ogni volta che se ne ravvisasse la necessità.
2. Manutenzione delle trappole a collante per insetti striscianti e coleotteri con sostituzione a scadenza mensile della trappola stessa, o del relativo refill a collante.
3. Redazione di una relazione scritta, nella quale verrà riferita di volta in volta la situazione dei singoli punti esca, e dello stato igienico sanitario dei locali.
4. L'utilizzo esclusivo di prodotti di prima qualità, certificati e con approvazione del Ministero della Sanità.
5. L'utilizzo esclusivo di trappole a collante e a feromone di aggregazione per *Blattella germanica* scarafaggi ed insetti striscianti testati e a norma DLGS 81.
6. L'utilizzo di erogatori di esca rodenticida a norma H.A.C.C.P. e a norma nuovo decreto N° 81 2008 (ex 626), dotati cioè di chiusura di sicurezza e di sistemi di contenimento dell'esca. Nello specifico alcuni erogatori, specialmente nelle aree cortilizie, ove necessario, verranno fissati alle pareti.
7. Utilizzo di insetticidi omologati ed adatti all'uso in aziende alimentari. 200 gocce di Goliat gel (scarafaggi) e 50 gg di Furmidor Formiche. 10l soluzione con Bombex Pebbyes 25CS 100/ml su 10L di H2o, 10l soluzione con Deca Flow 2.5 50ml/10Lh2o, 1 Flaconi da 800gr di Nexa Granuli.
8. I due ristoranti di Varano e di Fornovo, strutturalmente paragonabili avranno il medesimo impianto; 2 dispensatori da Ratto nelle aree esterne, 3 dispensatori da Topo all'interno della struttura, 7 monitoraggi tipo M327.
9. Il Ristorante di Solignano strutturalmente più piccolo avrà: 3 Postazioni da Topo, 4 Postazioni tipo Protecta Pest Monitor e 5 postazioni tipo M327

Via Nazionale N° 24 Gaiano di Collecchio Parma. C.A.P. 43044
Tel/Fax 0521/809619 Cell. 328/2172214 E-Mail druidoluca@gmail.com

10. Gli erogatori di esca rodenticida e le trappole per insetti restano di mia proprietà e verranno sostituiti, in caso di danneggiamenti o smarrimento accidentale, a mie spese
11. Il contratto in oggetto ha durata biennale a partire dalla data della stipula.
12. Dopo la stipula nel più breve tempo possibile verrà posto in opera il sistema di controllo ambientale e vi verranno forniti tutti i dati necessari all'aggiornamento della documentazione H.A.C.C.P. da conservare in azienda (cartografia, schede tecniche e di sicurezza, protocollo di lavoro).
13. Verranno emesse fatture ogni due rilievi mensili. Il pagamento dovrà essere effettuato entro 30 gg. dal ricevimento delle fatture.

È mia prassi calmierare la spesa del cliente in funzione delle reali necessità della struttura quando queste si presentano.
Costo dei materiali di consumo aggiuntivi, o eccedenti ai quantitativi già previsti in contratto, o relativo ad eventuali specie infestanti non citate al presente prospetto; quale attrattivo per parassiti delle farine, piastre a collante per le lampade moschicide verrà scontato ordinariamente del 20 %.

Il costo della manodopera aggiuntiva da realizzarsi già in loco a seguito di una visita ordinaria è fissato a €35/h
Il costo di un ora di manodopera aggiuntiva su chiamata ordinaria è fissato a €40/h
Il costo di un ora di manodopera aggiuntiva su chiamata urgente è fissato a €60/h
I prezzi si intendono I.V.A esclusa

Il canone mensile a voi riservato per la realizzazione della disinfestazione con corretta applicazione delle norme di legge H.A.C.C.P. nei locali del di vostra proprietà è di € 66+ iva cad a uscita.

Per la ditta Appaltatrice

Mastrangelo Dott. Luca

Per la Ditta Appaltante

Sig. Federico Lambruschi

IL GHIOTTO
RISTORANTE SELF-SERVICE
L & S FOOD SRL
Via G. Di Vittorio, 48 - FORNOVO DI TARO (PR)
Cod. Fisc. e Part. IVA 02088270349
Tel. 0525.406886

Via Nazionale N° 24 Gaiano di Collecchio Parma. C.A.P. 43044
Tel/Fax 0521/809619 Cell. 328/2172214 E-Mail druidoluca@gmail.com