ADISU - UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL SANNIO - Bando di gara di appalto di servizi - CIG: 0109250BF0 - **Avviso di Modifica per l'affidamento del servizio di gestione della mensa universitaria e del bar annesso.**

L' ADISU di Benevento - Via Tenente Pellegrini, BN - Tel. 082421273, Fax 082421106, rende noto che il bando di gara per l'affidamento del servizio di gestione della mensa universitaria e del bar annesso, pubblicato sulla G.U.R.I. 5^ Serie Speciale n.1, del 02.01.2008, pag.218, è così modificato: -Punto12) a) **Termine ultimo per la presentazione delle offerte: ore 13,00 del 18.03.2008 (anziché ore 13.00 del 05.03.2008)**; - Punto 13) b) Data, ora e luogo di apertura delle offerte: ore 10,00 del 20.03.2008 (anziché ore 10,00 del 07.03.2008); - Punto 26) Data di spedizione del bando alla G.U.C.E. : 09.01.2008 (anziché 21.12.2007).

Al Capitolato Speciale d'Appalto vengono apportate le seguenti modifiche: L'articolo 20, comma 3, è così riformulato: "Ogni alimento può essere contaminato da microrganismi alla sua origine, ecco perché è necessario evitare il contatto tra alimenti crudi di diverso genere e tra alimenti crudi ed alimenti cotti, ponendo attenzione ai piani di lavoro, affettatrici, pentole, utensili.

• Contaminazione primaria. Alcuni alimenti possono essere contaminati all'origine. Sono particolarmente esposti a questo pericolo: carne, pollo, verdure, pesce.

• Contaminazione secondaria. Da microrganismi presenti negli ambienti di lavoro e sulla persona. Essi possono essere eliminati attraverso feci, urina, secrezioni nasali, dalle orecchie, dalla pelle (foruncoli, piaghe, ustioni, ecc). Possono così essere trasferiti sulle mani o parti esposte del corpo che entrano in contatto diretto o indiretto con gli alimenti. A questo punto o gli alimenti hanno già una carica di germi patogeni tale da costituire di per sè una dose infettante oppure, la natura degli alimenti stessi e le loro condizioni di conservazione permettono la moltiplicazione e lo sviluppo di una dose infettante in quantità sufficiente a causare malattia.

• Evitare la promiscuità tra alimenti di tipo diverso, in dispensa come in frigorifero, è una regola fondamentale: separare i salumi dai formaggi e questi dalla carne che va distinta anche per specie diverse; le verdure crude che vanno private delle parti di scarto e della terra, prima di essere riposte in frigorifero. I piani di lavoro usati vanno differenziati per le diverse tipologie alimentari; se ciò non fosse possibile, occorre ripulire accuratamente lavelli, piani di lavoro, materiali utilizzati prima di passare ad un altro alimento,

• Per la sanificazione al termine dei lavori, utilizzare composti a base di cloro attivo (candeggina) che possiedono un ampio spettro d'azione e richiedono bassi tempi di contatto, risciacquando abbondantemente. E' necessario fare molta attenzione alle parti più interne e nascoste dei macchinari dove possono persistere residui alimentari che costituiscono un buon terreno di crescita per i microorganismi. Piani di lavoro, contenitori ed utensili devono avere superfici lisce e non corrose, poiché in tali condizioni i microroganismi sarebbero più difficilmente eliminabili.

• Reti antiinsetti e/o altri dispositivi idonei ad impedire l'accesso di insetti e/o animali devono essere sempre in ordine. In presenza di scarafaggi, mosche, topi, ecc, vanno ricercate le zone di annidamento ed i fattori favorenti (umidità, rifiuti, mancanza di pulizia periodica, ecc....) prima di intervenire procedendo a derattizzare o disinfestare con prodotti consentiti dalla legge.

Igiene ambienti: quotidianamente vanno puliti pavimenti, contenitori di rifiuti e servizi igienici; pulire almeno settimanalmente frigoriferi e cappe aspiranti; eseguire operazioni periodiche di pulizia straordinaria (pareti, scaffalature, vetri etc.)".

L'articolo 26 è così riformulato: **"Art. 26 - Etichettatura delle derrate** Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti, e, in particolare, devono rispettare la prescrizioni contenute nel Decreto Legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modifiche ed integrazioni, nel Decreto Legislativo 27 gennaio 1992, n. 111, nel Decreto Ministeriale del 6 aprile 1994, n. 500, nel Regolamento CEE del 24 giugno 1991, n. 2092, nel Regolamento CEE del 14 luglio 1992, n. 2081. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiani. Devono, pertanto, riportare le seguenti indicazioni:Elenco degli ingredienti -Gli additivi- Il quantitativo- Termini di scadenza- Produttore-Lotto di appartenenza del prodotto- Modalità di conservazione e di utilizzo, se necessarie- Organismi geneticamente modificati (ogm), se presenti".

Gli atti di gara, opportunamente rettificati, saranno reperibili sul sito e all'indirizzo di cui al punto 1) del bando originario. Rimangono confermate ed invariate tutte le altre disposizioni contenute nel bando di gara.

Per quanto sopra rettificato è data facoltà ai concorrenti che abbiano già presentato domanda nel termine

di cui al bando di gara di presentare una nuova domanda in sostituzione della precedente, avendo cura di darne indicazione all'esterno del plico entro i nuovi termini indicati nel presente avviso di rettifica.

Le domande pervenute entro la precedente data di scadenza e non sostituite saranno comunque esaminate.

Data di spedizione del presente avviso di rettifica alla G.U.C.E.:17.01.2008.

Benevento, 17.01.2008

Il Direttore Amministrativo
Dott. ssa Lidia Genovese