

Trasmessa al settore economico-finanziario il.....

SETTORE ECONOMICO FINANZIARIO

(Per gli impegni di spesa)

Il sottoscritto Responsabile del Settore Finanziario appone il visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria della presente spesa ai sensi dell'art.151 e 153 del D.Lgs.267/00 ;

Registrato all'Int. 1040503 Cap. 0020 n. 31634

Che, pertanto, in data odierna l'atto diviene esecutivo.

oppure.....
*IL RESPONSABILE DEL SETTORE ECONOMICO FINANZIARIO
(Rag. Antonio Rasile)*

(Per le liquidazioni)

NULLA da OSSERVARE ai fini dei controlli previsti dall'art. 184 del D.Lgs.267/00.

oppure.....
*COMUNE DI MINTURNO
SERVIZI FINANZIARI*

Minturno, 28 OTT. 2014

Il Responsabile dei Servizi Finanziari
(Rag. Antonio Rasile)

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

Il sottoscritto Segretario Comunale attesta che la presente determinazione è stata pubblicata, in data odierna, per rimanervi per 15 giorni consecutivi nel sito web istituzionale di questo Comune (art. 32, comma 1, della legge 18 giugno 2009, n. 69).

Dalla Residenza Municipale,

Il Responsabile della Pubblicazione

PER COPIA CONFORME ALL'ORIGINALE

Minturno,.....



COMUNE DI MINTURNO

Medaglia d'Oro al Merito Civile
DPR 03.08.1998
(Provincia di Latina)

Reg. Gen. n. _____

SERVIZIO N. 1 AFFARI GENERALI

Ufficio Pubblica Istruzione

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

N. 74 del 24.10.2014 *CAS. 10405030040*

**OGGETTO: Cucina centralizzata - Adempimenti sistema di autocontrollo HACCP
Regolamento CE 852/2004. Conferma incarico Dott. Mauro Bellone -
Anno Scolastico 2014/2015 - Impegno di spesa. CIG Z241165D59**

L'anno duemilaquattordici, il giorno ventiquattro del mese di ottobre, nel proprio Ufficio,

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

RICHIAMATO il Decreto Sindacale n. 22188 del 24.09.2014, che ha conferito la Responsabilità del Servizio Affari Generali-Pubblica Istruzione al Dott. Antonio Lepone;

VISTO l'art. 3 del Decreto Legislativo 26 maggio 1997 n. 155 che, nel recepire le Direttive n. 93/43/CEE e n. 96/3/CE sull'igiene dei prodotti alimentari, ha disciplinato il sistema di analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (HACCP);

VISTA la Deliberazione della Giunta Regionale del Lazio 1° agosto 2000 n. 1854 ("Norme di semplificazione delle procedure del sistema Haccp e procedure di iscrizione dei laboratori di analisi degli alimenti negli elenchi regionali");

VISTA la Deliberazione della Giunta Regionale del Lazio 8 marzo 2002 n. 282 ("Modalità di vigilanza in caso di autocontrollo. Formazione del personale alimentarista. Valutazione delle cariche microbiche di cui alla D.G.R.L. n. 5575/1998");

RICHIAMATO il Decreto Legislativo 6 novembre 2007 n. 193, che dà attuazione alla Direttiva 2004/41/CE, inerente ai controlli in materia di sicurezza alimentare ed all'applicazione dei Regolamenti comunitari nel medesimo settore;

CONSIDERATO che, in base alla disciplina vigente, sono tenuti ad attuare l'autocontrollo tutti coloro che esercitano attività di preparazione, trasformazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita e somministrazione del prodotto alimentare;

DATO ATTO che questo Ente possiede una Cucina centralizzata in via Finadea - Marina di Minturno, a supporto del Servizio Mensa Scolastica, per la preparazione dei pasti destinati agli scolari della città;

RILEVATO che i locali in cui avvengono la conservazione, la lavorazione e la manipolazione degli alimenti devono essere mantenuti in buone condizioni relativamente:

- allo stato degli intonaci e delle pareti piastrellate;
- alla situazione igienica (per evitare le infiltrazioni ed il ristagno di umidità);
- alle operazioni di pulizia abituale e periodica, con appositi detergenti, della struttura, delle attrezzature e degli strumenti in dotazione alla stessa;

CONSTATATO che l'HACCP

§ per l'igiene degli alimenti contempla, in particolare:

- l'analisi dei rischi;
- l'adozione di precauzioni per la risoluzione delle criticità;
- gli accertamenti tecnici di laboratorio;

§ per quanto concerne il personale e i locali prevede:

- la formazione dei lavoratori sull'igiene alimentare rispetto alla mansione svolta;
- l'igiene, la pulizia dei locali e dei mezzi di trasporto degli alimenti;

CONSIDERATO che questo Ente non ha in organico figure professionali in possesso dei requisiti richiesti dalla normativa vigente, al fine di garantire il rispetto degli obblighi e degli adempimenti relativi al sistema di autocontrollo HACCP;

CONSTATATA, pertanto, la necessità di rivolgersi ad un esperto esterno, al fine di compiere gli adempimenti previsti dalla legislazione vigente;

RILEVATA l'urgenza di provvedere, in considerazione dell'Anno Scolastico già iniziato;

DATO che, negli scorsi Anni Scolastici, il Dott. Mauro Bellone, nato a Roma il 27.10.1947 e residente a Terni in via Tre Colonne 23, medico veterinario, consulente per il sistema di autocontrollo HACCP, ha offerto all'Ente il proprio supporto e la sua esperienza, effettuando prelievi periodici e garantendo una base formativa agli operatori addetti al Servizio Mensa;

CONSIDERATO che, a causa della carenza di fondi comunali, il menzionato esperto ha assicurato la sua consulenza specialistica al Comune nell'Anno Scolastico 2013-2014, nonostante un taglio del compenso rispetto a quello precedente di € 500,00 (€ 1.500,00 anziché € 2.000,00);

CONSTATATO che il predetto professionista ha svolto il suo compito con professionalità e puntualità e che, per l'Anno Scolastico 2014-2015, ha confermato la sua disponibilità come consulente per la sicurezza alimentare con la nota prot. n. 24847 del 17.10.2014;

RILEVATO che tale prestazione è di natura temporanea ed altamente qualificata e che sono preventivamente determinati durata, luogo, oggetto e compenso;

VISTA la disponibilità nel Bilancio di Previsione 2014 della somma lorda ed onnicomprensiva di € 1.500,00 per gli adempimenti riguardanti il sistema di autocontrollo HACCP;

DATO che il suddetto importo è inferiore al valore di € 40.000,00, individuato dall'art. 125 comma 11 del D. Lgs. n. 163/2006 come limite entro il quale è possibile procedere ad affidamento diretto per servizi o forniture;

RICHIAMATA la Deliberazione del Consiglio Comunale n. 31 del 13.10.2014, con cui è stato approvato il Bilancio di Previsione 2014;

VISTA la propria competenza, ai sensi degli artt. 107, 169 e 183 del D. Lgs. n. 267/00;

ACCERTATA la necessità di provvedere ad impegnare per l'Anno Scolastico 2014-2015 la somma lorda ed onnicomprensiva di Euro 1.500,00, avvalendosi dei fondi disponibili stanziati nel pertinente capitolo di Bilancio del corrente esercizio finanziario;

RITENUTO di dover approvare l'allegato schema di disciplinare di incarico;

DATO ATTO della regolarità e della correttezza amministrativa di questo provvedimento;

D E T E R M I N A

- 1. DI CONFERMARE**, per l'Anno Scolastico 2014-2015, al Dott. Mauro Bellone, nato a Roma il 27.10.1947 e residente a Terni in via Tre Colonne 23, medico veterinario - Partita IVA 00454860552, l'incarico temporaneo di consulenza specialistica e altamente qualificata presso la Cucina centralizzata, per il compimento degli adempimenti correlati al sistema di autocontrollo HACCP, previsti dal Regolamento CE 852/2004, dal Decreto Legislativo 26 maggio 1997 n. 155 e dal Decreto Legislativo 6 novembre 2007 n. 193, riassunti nei seguenti interventi:
 - piano di autocontrollo, con individuazione e rimozione dei punti critici;
 - analisi dei pericoli associati ad ogni fase del processo;
 - manuale di corretta prassi igienica;
 - accertamenti tecnici di laboratorio;
 - redazione e aggiornamento della documentazione richiesta dal metodo HACCP;
 - igiene, pulizia dei locali e dei mezzi di trasporto degli alimenti;
 - formazione ed informazione del personale addetto al Servizio Mensa Scolastica;
 - assistenza tecnica in caso di eventuali ispezioni da parte dell'Autorità Sanitaria;
- 2. DI IMPEGNARE** la somma lorda ed onnicomprensiva di Euro 1.500,00 (millecinquecento/00), al Titolo 1 - Funzione 04 - Servizio 05 - Intervento 03 del capitolo 0040 ("Mensa scolastica: verifiche HACCP") del Bilancio di Previsione 2014;
- 3. DI APPROVARE** l'allegato schema di disciplinare di incarico, che forma parte integrante e sostanziale di questo provvedimento;
- 4. DI DARE ATTO** che questo Ente non ha in organico figure professionali in possesso dei requisiti richiesti dalla normativa vigente, al fine di garantire il rispetto degli obblighi e degli adempimenti relativi all'applicazione del sistema di autocontrollo HACCP;
- 5. DI DARE ATTO** che l'esperto incaricato non avrà alcun rapporto di dipendenza con l'Amministrazione Comunale e che la sua attività presso la Cucina Centralizzata non comporta per l'Ente un vincolo di subordinazione e non configura un rapporto di lavoro subordinato;
- 6. DI DISPORRE** la registrazione e la pubblicazione della presente determinazione, dopo che sarà corredata dal visto di regolarità contabile, attestante la copertura finanziaria, così come disposto dall'art. 151 del Decreto Legislativo n. 267/2000.



Il Responsabile del Servizio
Dott. Antonio Lepone

Antonio Lepone



Logo AVCP

- [Accessibilità](#) |
- [Contatti](#) |
- [Mappa del sito](#) |
- [Dove Siamo](#) |
- [English](#) |
- [Privacy](#) |

- [Autorità](#)
- [Servizi](#)
- [Attività dell'Autorità](#)
- [Comunicazione](#)

[Home](#) · [Servizi](#) · [Servizi ad Accesso riservato](#) · [Smart CIG](#) · [Lista Carnet](#) · [Dettaglio Comunicazione](#)

Utente: Nicola Barbato

Profilo: RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO EX ART. 10 D.LGS. 163/2006

Denominazione Amministrazione: COMUNE DI MINTURNO - SERVIZIO AFFARI GENERALI

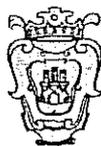
Cambia profilo - Logout

- [Home](#)
- Gestione smart CIG
 - [Richiedi](#)
 - [Visualizza lista](#)
- Gestione CARNET di smart CIG
 - [Richiedi nuovo](#)
 - [Rendiconta](#)
 - [Visualizza lista](#)

Smart CIG: Dettaglio dati CIG

Dettagli della comunicazione

CIG	Z241165D59
Stato	CIG COMUNICATO
Fattispecie contrattuale	CONTRATTI FINO A € 40.000 EX ART. 20 c. 2 DEL CODICE



Città di Minturno
Medaglia d'Oro al Merito Civile
Provincia di Latina

DISCIPLINARE DI INCARICO TEMPORANEO
CONSULENZA SPECIALISTICA ED ALTAMENTE QUALIFICATA
IN MATERIA DI ADEMPIMENTI CORRELATI
AL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO HACCP
PRESSO LA CUCINA CENTRALIZZATA
AI SENSI DEL REGOLAMENTO 852/2004 E DEL D.LGS. N. 193/2007

L'anno 2014, il giorno (.....) del mese di,
presso il Palazzo Municipale di Minturno, in Via Principe di Piemonte 9, si sono costituiti:

-il **Comune di Minturno** (C.F. 81003430592), che d'ora in poi sarà indicato semplicemente
come "Amministrazione" o "Ente", rappresentato dal Dott. Antonio Lepone, nato a Roma il
23/01/1966, in qualità di Responsabile del Servizio Affari Generali-Pubblica Istruzione,
autorizzato ai sensi dell'art. 107 del T.U.E.L.;

-il **Dott.**, nato a il,
con studio in, Consulente per il sistema di
autocontrollo HACCP, di seguito denominato semplicemente "Prestatore" o "Esperto" o
"Professionista".

Si conviene e si stipula quanto segue:

Premesso:

- che il Comune assicura l'espletamento del Servizio Mensa, riservato agli alunni delle Scuole dell'Infanzia e Primarie degli Istituti Comprensivi Minturno e Scauri, ai piccoli scolari dell'Asilo Nido Comunale "Casa dei Bambini" di Scauri vecchia ed agli ospiti del Centro Diurno per disabili "Arca di Noé" di Marina di Minturno;
- che, con l'entrata in vigore del Decreto Legislativo 26 maggio 1997 n. 155, abrogato dal Decreto Legislativo 6 novembre 2007 n. 193, viene stabilito che i responsabili delle industrie alimentari devono mettere in atto dei sistemi di autocontrollo in grado di garantire la salubrità e la sicurezza dei prodotti;
- che, in base alla disciplina vigente, sono tenuti ad attuare l'autocontrollo tutti coloro che esercitano attività di preparazione, trasformazione, confezionamento,

- deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita e somministrazione del prodotto alimentare;
- che l'Ente è dotato di una Cucina centralizzata, ubicata in Via Finadea, a Marina di Minturno, che supporta il Servizio Mensa Scolastica, con la preparazione dei pasti destinati agli scolari della città;
 - che il Comune deve provvedere all'applicazione della normativa vigente in materia, effettuando dei controlli in ogni momento della produzione e cioè dall'arrivo della materia prima sino al trasporto o alla distribuzione del prodotto finito;
 - che tale controllo può essere effettuato avvalendosi dei principi su cui si basa il sistema HACCP "Hazard Analysis Critical Control Point" (Analisi dei Pericoli e dei Punti Critici di Controllo);
 - che il suddetto sistema HACCP impone alle aziende alimentari di dotarsi di metodi di autocontrollo, richiesti per legge, attraverso i quali identificare i pericoli igienico-sanitari per il consumatore, progettare le azioni preventive e monitorarne l'efficacia;
 - che i locali in cui avvengono la conservazione, la lavorazione e la manipolazione degli alimenti devono essere mantenuti in buone condizioni relativamente:
 - §allo stato degli intonaci e delle pareti piastrellate;
 - §alla situazione igienica (per evitare le infiltrazioni ed il ristagno di umidità);
 - §alle operazioni di pulizia abituale e periodica, con appositi detergenti, della struttura, delle attrezzature e degli strumenti in dotazione alla stessa;
 - che l'HACCP
 - § per l'igiene degli alimenti contempla, in particolare:
 - l'analisi dei rischi;
 - l'adozione di precauzioni per la risoluzione delle criticità;
 - gli accertamenti tecnici di laboratorio;
 - § per quanto concerne il personale e i locali prevede:
 - la formazione dei lavoratori sull'igiene alimentare rispetto alla mansione svolta;
 - l'igiene, la pulizia dei locali e dei mezzi di trasporto degli alimenti;

Dato che questo Ente non ha in organico figure professionali in possesso dei requisiti richiesti dalla normativa vigente, al fine di garantire il rispetto degli obblighi e degli adempimenti relativi al sistema di autocontrollo HACCP;

Vista la nota prot. n. del, con cui il predetto Professionista ha comunicato la sua disponibilità come consulente per la sicurezza alimentare;

Esaminato l'allegato curriculum vitae trasmesso dal Dott.;

Constatata l'esperienza maturata nel settore dal suddetto Prestatore, iscritto dal
all'Ordine di

Tutto ciò premesso, si stipula il presente disciplinare di incarico temporaneo in forma valida ed esecutiva, da valere ad ogni effetto di legge, secondo gli articoli di seguito elencati.

ART. 1 OGGETTO E CONTENUTI DELL'INCARICO

Il Comune, come sopra rappresentato, affida al Dott.
l'incarico temporaneo di consulenza specialistica e altamente qualificata presso la Cucina Centralizzata via Via Finadea, per il compimento degli adempimenti correlati al sistema di autocontrollo HACCP, previsti dal Regolamento CE 852/2004, dal Decreto Legislativo 26 maggio 1997 n. 155 e dal Decreto Legislativo 6 novembre 2007 n. 193, riassunti nei seguenti interventi:

- piano di autocontrollo, con individuazione e rimozione dei punti critici;
- analisi dei pericoli associati ad ogni fase del processo;
- accertamenti tecnici di laboratorio;
- manuale di corretta prassi igienica;
- redazione e aggiornamento della documentazione richiesta dal metodo HACCP;
- igiene, pulizia dei locali e dei mezzi di trasporto degli alimenti;
- assistenza tecnica in caso di eventuali ispezioni da parte dell'Autorità Sanitaria;
- formazione e informazione del personale addetto al Servizio Mensa Scolastica.

L'Esperto presta la propria opera direttamente e sotto la personale responsabilità, anche in forma scritta, essendo unico e diretto incaricato.

Le parti intendono dar vita ad un incarico temporaneo, senza vincolo di subordinazione, avente per oggetto una prestazione d'opera ai sensi dell'Art. 2222 e seguenti del Codice Civile.

ART. 2 NORME E DOCUMENTAZIONE DI RIFERIMENTO

Il prestatore si obbliga, nell'espletamento dell'incarico in questione, all'osservanza delle norme di legge per la specifica materia oggetto di consulenza e delle direttive impartite dall'Amministrazione, per il tramite dell'Ufficio Pubblica Istruzione.

ART. 3 MODALITÀ E TEMPI DI SVOLGIMENTO DELL'INCARICO

Tale prestazione è di natura temporanea ed altamente qualificata e sono preventivamente determinati durata, luogo, oggetto e compenso. Il professionista non avrà alcun rapporto di dipendenza con l'Amministrazione Comunale. Infatti, la sua attività, presso la Cucina Centralizzata, non comporta per l'Ente un vincolo di subordinazione e non configura un

rapporto di lavoro subordinato.

Lo svolgimento della consulenza è garantito nell'Anno Scolastico 2014-2015, fino al 31 luglio 2015. Il mancato rispetto dei termini è legittimo ed espresso motivo di risoluzione per inadempimento contrattuale a favore del Comune.

Il Prestatore è tenuto a garantire che, nelle varie attività presso la Cucina Centralizzata, siano adottati i provvedimenti e le cautele necessari a garantire la vita e l'incolumità del personale addetto e dei terzi e ad evitare danni a beni pubblici e privati, nonché ad osservare e a far osservare tutte le vigenti norme, con particolare riferimento al D. Lgs. n. 626/1994 e successive modificazioni ed integrazioni, agli effetti della prevenzione degli infortuni sul lavoro.

ART. 4 MODIFICHE ALLA DOCUMENTAZIONE PRODOTTA

L'Esperto è tenuto ad integrare la propria prestazione per tutte le modifiche ritenute necessarie dall'Amministrazione rispetto a quanto elaborato in forma scritta, senza che ciò dia diritto a speciali e maggiori compensi.

ART. 5 PROPRIETÀ DELLA DOCUMENTAZIONE PRODOTTA

Il materiale prodotto, le relazioni e gli elaborati consegnati, i pareri resi, una volta presentati ed acquisiti agli atti del Comune, resteranno di proprietà piena e assoluta dell'Ente.

ART. 6 COMPENSO

Il compenso per l'incarico temporaneo di consulenza specialistica e altamente qualificata è pari alla somma lorda ed onnicomprensiva di € 1.500,00 (millecinquecento/00). La liquidazione avverrà a cura del Responsabile del Servizio Affari Generali-Pubblica Istruzione. Il pagamento avverrà in un'unica soluzione su presentazione di regolare nota, con bonifico sul conto corrente c/o Cod. Iban

E' esclusa la revisione della suddetta cifra per tutta la durata della prestazione. Nella determinazione del compenso il consulente dichiara che la somma così stabilita è equa, pattuita e regolare, in funzione della prestazione da rendere ed in base al proprio apporto, rinunciando espressamente ad ogni ulteriore pretesa o rivalsa, sia di natura giudiziale che stragiudiziale.

Dalla prestazione in oggetto non matureranno altri oneri né integrazioni per eventuali, ulteriori attività svolte, né indennità di cessazione dell'incarico.

ART. 7 INADEMPIENZE

Nel caso in cui il Prestatore, nell'espletamento dell'incarico, non osservasse i contenuti del presente disciplinare e/o le direttive fissate dal Comune, quest'ultimo procederà, con regolare nota scritta, ad impartire le disposizioni per l'osservanza delle condizioni disattese.

In caso di persistente inadempienza, oppure qualora nelle diverse fasi emergessero gravi negligenze professionali che possano arrecare danni al Comune, previa notifica, quest'ultimo potrà procedere al recesso o alla revoca dell'incarico. In tale ipotesi sarà dovuto al consulente il 30% delle competenze relative alle prestazioni effettuate sino al momento del recesso o della revoca, fatto salvo il ristoro di eventuali danni subiti dall'Amministrazione, da documentare in forma scritta.

Qualora si riscontrassero inadempimenti rispetto agli obblighi previsti in questo atto, all'Amministrazione Comunale è data facoltà di recedere in qualsiasi momento, a suo insindacabile giudizio, previo avviso da notificarsi a cura dell'Ufficio Messi almeno 15 giorni prima della data del recesso.

Il Prestatore può recedere dal contratto prima della scadenza del termine, tramite nota scritta, con un periodo di preavviso di almeno 15 giorni, decorrenti dalla data di ricevimento della comunicazione.

ART.8 COPERTURA ASSICURATIVA

Al fine di garantire l'Ente, l'Esperto stipula, a proprie cura e spese, esclusa qualsiasi rivalsa nei confronti del Comune di Minturno, un'apposita polizza assicurativa per responsabilità civile terzi e contro infortuni sul lavoro. Per l'intero perdurare della prestazione, il Professionista rende sollevata ed indenne l'Amministrazione Comunale da ogni responsabilità per danni a persone o cose o a qualsiasi altro titolo nonché per le attività svolte presso la Cucina Centralizzata di Via Finadea.

ART. 9 DISPOSIZIONI FINALI

Tutti i dati relativi all'esecuzione del presente atto e di cui le parti sono in possesso, acquisiti anche verbalmente, verranno trattati sia in forma cartacea sia con strumenti informatici in modo lecito e secondo principi di correttezza, ai sensi del T.U. in materia di riservatezza (Decreto Legislativo 30 giugno 2003 n. 196).

In relazione a tutte le informazioni, a qualsiasi titolo acquisite dal Comune, il Prestatore è tenuto al segreto d'ufficio ed alla riservatezza in quanto compatibili con l'incarico e, comunque, è vietata ogni forma di divulgazione e/o trattamento con ogni mezzo, senza il consenso scritto del Comune.

Durante l'espletamento del suo compito, l'Esperto è tenuto ad astenersi da ogni attività professionale in conflitto e/o concorrenza con il presente incarico, compresa l'assunzione di altri impegni incompatibili con le azioni del Comune. Il presente disciplinare può essere modificato e/o integrato solo in forma scritta. Tale atto, in doppia copia originale, è registrato in caso d'uso: in tale circostanza le spese di registrazione sono a totale carico del Professionista, senza diritti di rivalsa.

Per quanto non espressamente previsto nel presente disciplinare, le parti rinviando alle Leggi di settore, alle norme del Codice Civile e ai Regolamenti statali e regionali, nonché alle norme comunitarie vigenti nell'ordinamento italiano.

ART. 9 DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per ogni controversia che dovesse sorgere in relazione all'esecuzione del presente atto sarà competente il Foro di Cassino (FR). Tuttavia le parti concordano di definire amichevolmente qualsiasi vertenza che possa nascere dall'esecuzione di questo disciplinare, anche in via transattiva. A tutti gli effetti, il Professionista elegge domicilio in Via e comunica il seguente recapito telefonico

Letto, confermato e sottoscritto, in segno di piena e completa accettazione, senza alcuna riserva.

L'Esperto Dott.

Per il Comune Dott. Antonio Lepone