

# COMUNE DI BREDA DI PIAVE

Provincia di Treviso

## DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DELLA POSIZIONE ORGANIZZATIVA N. 1 – AREA AMMINISTRATIVA E TECNICA

N. 320 DEL 09.10.2013

### OGGETTO:

**Regolamento C.E. n. 852/2004. Servizio di refezione scolastica.  
Autocontrolli metodo HACCP. Incarico a ditta specializzata.  
Anno scolastico 2013/2014.**

|  |  |
|--|--|
| <p>Il sottoscritto responsabile dell'Unità Operativa Ragioneria/Economato, a norma dell'art. 191 D.Lgs. n. 267/2000 e art. 3 legge 213/2012:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Esprime parere <b>FAVOREVOLE</b> di regolarità contabile</li><li>- Attesta come da prospetto a fianco la copertura finanziaria della complessiva spesa di € _____;</li></ul> <p><b>Il Responsabile dell'U.O. Ragioneria/Economato</b><br/><b>Baggio dr.ssa G. Aniska</b></p> <p>Li _____</p>  | <p>1. Cap. _____ <input type="checkbox"/> Competenza <input type="checkbox"/> Residui<br/>Intervento _____ Impegno<br/>di spesa n. _____ per € _____</p> <p>2. Cap. _____ <input type="checkbox"/> Competenza <input type="checkbox"/> Residui<br/>Intervento _____ Impegno<br/>di spesa n. _____ per € _____</p> <hr/> <p><b>PARERE in ordine alla congruità dell'istruttoria:</b><br/><b>FAVOREVOLE</b></p> <p><b>Il Responsabile dell'Istruttoria</b><br/><i>Lorenzon Ivana</i></p> |
| <p>Da pubblicare:</p> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> a' sensi art. 26 D.Lgs. 33/2013</li><li><input type="checkbox"/> a' sensi art. 15 D.Lgs. 33/2013</li><li><input type="checkbox"/> a' sensi art. 37 D.Lgs. 33/2013</li><li><input type="checkbox"/> a' sensi art. 53 D.Lgs. n. 165/2001</li><li><input type="checkbox"/> a' sensi art. 19 del vigente Regolamento spese in economia</li></ul> <p><b>PARERE in ordine alla regolarità tecnica:</b><br/><b>FAVOREVOLE</b></p> <p><b>Il Responsabile di P.O. n. 1</b><br/><i>Lorenzon Ivana</i></p> |  |

**ESECUTIVA IL** \_\_\_\_\_

|  |
|--|
| <p>Pubblicata in data _____ a' sensi art. 26 D.Lgs. 33/2013;</p> <p>Trasmessa in copia:</p> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> al Responsabile dell'Unità Operativa</li><li><input type="checkbox"/> al Responsabile dell'Unità Operativa Ragioneria/Economato</li></ul> <p><b>VISTA nella seduta di G.C. del</b> _____</p> <p><b>IL SEGRETARIO COMUNALE</b><br/><b>Ferrari dr. Giorgio</b></p> <p>Elenco pubblicato il giorno _____ e contestualmente trasmesso ai capigruppo consiliari.</p> |
|--|

## **IL RESPONSABILE DELLA POSIZIONE ORGANIZZATIVA N. 1**

### **Lorenzon Ivana**

Premesso che:

- 1) Ai sensi del T.U. approvato con D.Lgs 18.08.2000 n. 267 spettano ai Responsabili di servizio gli atti di gestione amministrativa;
- 2) Con deliberazione di Giunta Comunale n. 161 del 29.12.2000, sono stati indicati i criteri guida per la predisposizione delle determinazioni attraverso le quali si esplica l'attività dei Responsabili;
- 3) Con deliberazione n. 44 del 22.05.2013, la Giunta Comunale ha attribuito i Piani Esecutivi di Gestione (P.E.G.) per l'esercizio finanziario 2013;

Constatato che questo Ente ha proceduto ad affidare lo svolgimento del servizio di refezione scolastica per l'anno scolastico 2013/2014, giusta determinazione n. 242 del 09.08.2013, consistente nella fornitura e somministrazione di pasti agli alunni della scuola primaria e secondaria di primo grado del Comune;

Atteso che il Regolamento C.E. n. 852/2004 obbliga tutti i soggetti che effettuano operazioni di trasformazione, manipolazione, trasporto, somministrazione di alimenti o bevande ad effettuare un autocontrollo sistematico di dette operazioni con il metodo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e a dimostrarne l'effettuazione con idonea documentazione; tale obbligo, inoltre, concerne anche il riesame periodico dell'analisi dei rischi, dei punti critici e delle procedure di controllo e di sorveglianza messe in atto;

Considerato che tale tipo di operazione presuppone conoscenza e preparazione tecnica in materia, in quanto si rende necessario tenere sotto controllo ed aggiornare il piano di cui si è dotato l'Ente, nonché fornire adeguata specifica formazione al personale addetto alla somministrazione dei pasti ed alla pulizia dei locali ed effettuare periodiche analisi microbiologiche per verificare la rispondenza tra il piano HACCP approntato e l'efficacia del sistema;

Constatato, quindi, che si rende necessario individuare un soggetto qualificato per lo svolgimento delle prestazioni suddette, non disponendo l'Ente di personale o strutture idonei;

Esaminato quanto previsto dalla normativa vigente in merito alla facoltà di affidare a terzi i suddetti servizi;

Visti: l'art. 26, comma 3 della L. 488/1999; l'art. 1, comma 449 della L. 296/2006; l'art. 1, comma 1 della L. 135/2012;

Considerato che il valore del servizio rientra tra quelli di importo inferiore alla soglia comunitaria, si è provveduto, nel rispetto delle normative vigenti in materia di procedura di acquisto, a verificare la disponibilità del relativo servizio nell'elenco fornitori del Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione gestito da Consip S.p.A., nonché nelle convenzioni attive;

Considerato che la verifica di cui sopra ha riportato esito parzialmente negativo in quanto il servizio, con le caratteristiche richieste, non risulta disponibile nei termini sopra riportati, si provvede con autonoma procedura di affidamento del servizio in questione, come segue;

Tenuto conto:

- che l'incarico di che trattasi ha un valore al di sotto dell'importo di € 40.000,00;
- di quanto previsto in merito alle procedure di affidamento di servizi, di importo inferiore a € 40.000,00, dall'art. 125, comma 11, del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.;
- di quanto disposto dall'art. 326 e seguenti del D.P.R. 207/2010;
- che il vigente Regolamento comunale per le spese in economia, approvato con deliberazione consiliare n. 31 del 20.03.2012, disciplina le modalità di affidamento del servizio in questione;

Ritenuto, pertanto, di procedere all'affidamento dell'incarico in questione applicando le modalità e norme sopra elencate (*art. 125, comma 11, del D. Lgs. 163/06 e art. 10 del vigente Regolamento comunale per le spese in economia*), previste per incarichi rientranti nella

fattispecie in questione;

Atteso che la Ditta Nuovi Servizi Brino s.a.s. di Conegliano, presenta la necessaria esperienza professionale dimostrata negli scorsi anni presso questo Ente mediante l'approntamento del piano HACCP, la formazione del personale addetto e i prelievi e controlli microbiologici effettuati e si è resa disponibile ad effettuare il servizio richiesto per il prossimo anno scolastico (verifica piano HACCP con valutazione della rispondenza attuale a quanto precedentemente predisposto; verifica compilazione schede con evidenziazione dei limiti e delle non conformità; predisposizione azioni correttive; messa a punto di un piano di analisi microbiologiche; corso di formazione dei lavoratori) al prezzo complessivo di € 2.265,54 (I.V.A. 22% inclusa);

Accertato che la ditta Nuovi Servizi Brino s.a.s. si avvale, per le analisi previste, del laboratorio R.&C Lab di Altavilla Vicentina (VI), ditta con accreditamento ACCREDIA n. 0147 ed iscritta nel Registro Regionale dei laboratori non annessi alle industrie alimentari ai fini dell'autocontrollo, come risulta da aggiornamento del Registro stesso, approvato con Decreto del Dirigente unità di progetto veterinaria n. 77 del 02.09.13;

Atteso che le condizioni economiche – invariate da diversi anni – sono congrue e vantaggiose per l'Ente e ritenuto pertanto di incaricare la ditta suddetta ad effettuare il servizio di cui sopra per l'anno scolastico 2013/2014;

Acquisito il codice CIG Z5D0BD4657 relativo al servizio in questione;

## **D E T E R M I N A**

- 1) di affidare, per le ragioni descritte in premessa, alla ditta NUOVI SERVIZI BRINO s.a.s., con sede in Conegliano, l'incarico di attuare, per l'anno scolastico 2013/2014, un sistema di autocontrollo, secondo il metodo HACCP di cui al Regolamento C.E. n. 852/2004, relativamente allo svolgimento del servizio di refezione scolastica organizzato da questo Ente nei plessi della scuola primaria e secondaria di primo grado del Comune;
- 2) di dare atto che il servizio verrà svolto con le modalità, alle condizioni e prezzi di cui alla proposta formulata dalla ditta suddetta e datata 13.09.2013 (prot. n. 11108 del 14.09.2013);
- 3) di dare atto che, stante la particolarità del servizio, si è proceduto al ricorso diretto nei confronti della ditta suddetta in quanto la stessa ha già svolto con professionalità e tempestività tale tipo di servizio negli scorsi anni ed è inoltre lo stesso soggetto che ha predisposto il piano di autocontrollo del servizio di refezione scolastica, effettuato la formazione nei confronti del personale scolastico coinvolto ed a conoscenza, quindi, delle modalità di gestione del servizio nelle scuole comunali;
- 4) di imputare la spesa complessiva di € 2.265,54 (I.V.A. 22% inclusa) al cap. 2700, Tit. I, Funz. 4, Serv. 5, Int. 3 ad oggetto: "Spese per il servizio di mensa scolastica" del bilancio di previsione corrente esercizio;
- 5) di provvedere con successivo provvedimento alla liquidazione della spesa, a prestazioni avvenute, previa acquisizione delle relative fatture di addebito.

**IL RESPONSABILE DI P.O. N. 1**  
**f.to Lorenzon Ivana**

Lì, 09.10.2013

| Nome beneficiario          | dati fiscali             | importo  | Titolo dell'attribuzione       | Ufficio e Responsabile procedimento | Modalità individuazione beneficiario        | Progetto o curriculum o contratto o capitolato |
|----------------------------|--------------------------|----------|--------------------------------|-------------------------------------|---|--|
| Nuovi Servizi Brino s.a.s. | P.IVA<br>035225502<br>62 | 2.265,54 | Determina n.320 del 09/10/2013 | Ufficio Segreteria – Ivana Lorenzon | Procedura in economia – Affidamento diretto |  |