



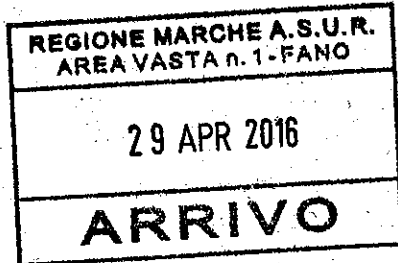
Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Uo N. 554 Rossi
Procedura
Ch

Allegato 1

ID. 432431/04.04.2016-U-IGEAL

Urbino 04.04.2016



- dr. Carmine Di Bernardo
Direttore AV1

p.c. - dr. Massimo Agostini
Direttore Dipartimento Prevenzione
Sedi

OGGETTO: progetto "ATTIVITA' SIAN IN ORARIO AGGIUNTIVO"

La presente per comunicare l'esigenza di avviare attività di vigilanza in orario aggiuntivo che consenta la presenza degli operatori sul territorio anche al di fuori dell'orario ordinario di lavoro, prevedendo interventi di vigilanza negli esercizi con orario di apertura diverso da quello ordinario del Servizio e nelle attività di ristorazione pubblica al fine del raggiungimento degli obiettivi regionali previsti per questa ultima tipologia.

Di seguito si dettaglia il contenuto del progetto che è stato oggetto di confronto sia con gli operatori interessati che con il Direttore del Dipartimento e con i colleghi dei Servizi nel corso di incontri dedicati.

Obiettivi:

- a) Effettuare il controllo ufficiale, di cui al Regolamento 882/2004, nelle attività del settore alimentare con orario di apertura serale e festivo (non compatibile con l'orario ordinario del Servizio), promuovendo l'integrazione tra gli operatori delle diverse Zone Territoriali;
- b) Potenziare l'attività di vigilanza nel settore della ristorazione pubblica, con particolare riferimento alle ditte site nella zona mare durante la stagione estiva, promuovendo l'integrazione tra gli operatori delle diverse Zone Territoriali

Metodo:

- 1) Programmazione delle attività di vigilanza (in accordo con Direttore SIAN) e valutazione efficacia dei controlli ufficiali secondo le modalità riportate nell'attività N.1a del Piano di Lavoro anno 2016 che prevede: a) valutazione quantitativa (monitoraggio trimestrale), b) qualitativa (controllo 10% documentazione) e sul campo (N.1 controllo)
- 2) Esecuzione dei controlli, da parte di N.2 operatori SIAN di Area Vasta, secondo il programma mensile stilato dal Responsabile del progetto, che prevederà il numero di attività da sottoporre a controllo per un impegno medio di N.9 ore mensili per tecnico della prevenzione (ad eccezione dei 3 mesi estivi giugno/agosto in cui sono previste mediamente N.10 ore).



*Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione*

Figure coinvolte: Responsabile UOS Igiene della Nutrizione, Tecnici della Prevenzione.

Per l'attività di rendicontazione delle attività effettuate ai fini della liquidazione, previa verifica del rispetto del debito orario mensile di ciascun operatore, viene coinvolto il personale amm.vo che partecipa con un progetto proposto dalla responsabile amm.va di Dipartimento.

L'attività sarà espletata secondo le procedure operative condivise e riportate nel piano di lavoro 2016 (attività 1a e 2).

L'attività verrà effettuata al di fuori dell'orario ordinario e tracciata con i codici specifici.

I compensi orari (€ 60 dirigenza/€ 30 tdp) verranno pagati trimestralmente previa relazione redatta dal Responsabile del progetto e vistata dal Direttore del Servizio.

Indicatori e risultati attesi:

- programmazione mensile e definizione di un calendario delle attività di controllo, che preveda il numero di attività da sottoporre a controllo per un impegno medio di N.9 ore mensili per tecnico della prevenzione (ad eccezione dei 3 mesi estivi giugno/agosto in cui sono previste mediamente N.10 ore) e N.3/4 ore mensili per la Responsabile del progetto.
- rendicontazione trimestrale delle attività per la liquidazione, previa verifica del rispetto del debito orario e dell'andamento dell'attività complessiva di ciascun operatore coinvolto nelle attività di progetto a cura del Responsabile progetto (vistata dal Direttore del Servizio).

Risultati attesi:

- 100% dei sopralluoghi quantificati nella programmazione mensile
- 100% dei sopralluoghi programmati

Durata: dal 01/04/2016 al 31/12/2016

Costi:

il progetto richiede un impegno complessivo di circa € 42025,62 ed è finanziato dal fondo di cui all'art.22 L.R. 19/2007 (Determine DG ASUR n.196/2013 – n.248/2014 – n.298/2015). Il residuo di tali fondi, pari a circa Euro 1256,18, verrà utilizzato per acquisto di materiale ed attrezzature che si renderanno necessarie nell'anno 2016.

Si allega tabella con il dettaglio del progetto e dei costi.

Distinti saluti

REGIONE MARCHE A.S.U.R.
AREA VASTA n. 1
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI
E DELLA NUTRIZIONE
IL DIRETTORE
Dott.ssa PATRIZIA MATTEI



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - SIAN

Progetti concernenti gli introiti delle sanzioni di cui all'Art. 22 L.R. n.19/2007
 Determine DG ASUR n.196/2013 – n.248/2014 – n.298/2015

Quota per SIAN Area Vasta : euro 43.281,8

OBIETTIVI	OPERATORI	AZIONI	RISULTATI ATTESI	N. ORE PER OPERATORI	TEMPORIZZAZIONE
<p>1) Implementazione dell'attività di vigilanza negli esercizi con orario di apertura diverso da quello ordinario del Servizio e nelle attività di ristorazione pubblica al fine del raggiungimento degli obiettivi regionali previsti per questa ultima tipologia</p>	<p>Responsabile UOS Igiene Alimenti</p>	<p>Programmazione delle attività di vigilanza (in accordo con Direttore SIAN) e valutazione efficacia dei controlli ufficiali secondo le modalità riportate nell'attività N.1a del Piano di Lavoro anno 2016 che prevede: a) valutazione quantitativa (monitoraggio trimestrale), b) qualitativa (controllo 10% documentazione) e sul campo (N.1 controllo)</p>	<p>Predisposizione calendario mensile (in accordo con Direttore Servizio) con programmazione attività, da consegnare entro l'ultima settimana del mese precedente e verifica efficacia dei controlli ufficiali tramite valutazione quantitativa, qualitativa e sul campo.</p>	<p>31</p>	<p>dal 01.06.2016 al 28.02.2017</p>
<p>2) Effettuare il controllo ufficiale, di cui al Regolamento 882/2004, nelle attività del settore alimentare con orario di apertura serale e festivo (non compatibile con l'orario ordinario del Servizio), promuovendo l'integrazione tra gli operatori delle diverse Zone Territoriali</p>	<p>Tecnici della prevenzione</p>	<p>Esecuzione dei controlli, da parte di N.2 operatori SIAN di Area Vasta, secondo il programma mensile stilato dal Responsabile del progetto, che prevederà il numero di attività da sottoporre a controllo per un impegno medio di N.9 ore mensili per tecnico della prevenzione (ad eccezione dei 3 mesi estivi giugno/agosto in cui sono previste mediamente N.10 ore).</p>	<p>Esecuzione del 100% dei sopralluoghi programmati</p>	<p>84</p>	<p>dal 01.06.2016 al 28.02.2017</p>
<p>3) Potenziare l'attività di vigilanza nel settore della ristorazione pubblica, con particolare riferimento alle ditte site nella zona mare durante la stagione estiva, promuovendo l'integrazione tra gli operatori delle diverse Zone Territoriali</p>	<p>Personale amministrativo SIAN</p>	<p>Rendicontazione trimestrale delle attività per la liquidazione, previa verifica del rispetto del debito orario mensile di ciascun operatore coinvolto nelle attività di progetto</p>	<p>Procedure di liquidazione entro i tempi prestabiliti (entro 30 gg dal trimestre)</p>	<p>VEDASI PROGETTI DIREZIONE AMMINISTRATIVA</p>	
<p>4) Resoconto analitico delle prestazioni erogate dal Servizio per la liquidazione dei compensi a ogni singolo operatore</p>					

DATA 09.02.2016

Tecnici della Prevenzione

Roberto Domenichelli
 Paolo Di Giampaolo
 Alessandro Mautarelli
 Lorenzo Serafini

Patrizio Catena
 Luciano Marcucci
 Andrea Righi
 Diego Smacchia

Massimo Vantaggi
 Bruno Brunelli
 Massimo Montesi
 Gianni Trotto

RESPONSABILE PROGETTO: Responsabile UOS Igiene Alimenti dott.ssa Manuela Morganti

PROGETTI CONCERNENTI GLI INTROITI DELLE SANZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
 UOC SIAN

COSTI PER PRESTAZIONI AGGIUNTIVE

GENNAIO/FEBBRAIO 2017

GIUGNO /DICEMBRE 2016

OPERATORI	ORE OPERATORE	COMPENSI/NETTI OPERATORE		COMPENSI/LORDI TOTALE		COMPENSI/LORDI TOTALE		COMPENSI/NETTI OPERATORE	
dirigenti									
MORGANTI	7		420,00		455,70		1.562,40		1.440,00
ore totali tecnici prevenzione	224		6.720,00		8.890,56		31.116,96		23.520,00
ore/tecnico prevenzione	19		560,00		740,88		2.593,08		1.960,00
DOMENICHELLI									
DI GIAMPAOLO									
MAUTARELLI									
SERAFINI									
CATENA									
MARCUCCI									
RIGHI									
SMACCHIA									
VANTAGGI									
BRUNELLI									
MONTESI									
TROTTO									
TOTALE			7.140,00		9.346,26		32.679,36		24.960,00

tariffe orarie

dirigente ruolo sanitario	€ 60,00	oneri/irap	8,50%
comparto ruolo san. cat. C/D/Ds	€ 30,00		32,30%
comparto altri ruoli : cat. C/D/Ds	€ 20,00		32,30%
cat B/Bs	€ 18,00		32,30%

TOTALE DIRIGENZA	2.018,10
TOTALE COMPARTO	40.007,5
TOTALE	42.025,6

responsabile progetto : dott.ssa Manuela Morganti Responsabile Uos Igiene Alimenti

Dr. ssa Rossi
F. Rossi
C.

Allegato 2/

ID: 443228|27/04/2016|F-IAOA

Al Direttore Area Vasta
SEDE

e.p.c. Al Direttore del Dipartimento di Prevenzione
SEDE

Oggetto: Progetti concernenti gli introiti delle sanzioni di cui all'Art. 22 L.R. n° 19/2007

Con le Determine D.G. ASUR n° 196/2013 – n° 248/2014 – n° 298/2015 sono stati assegnati alle Aree Vaste gli importi derivati dalle sanzioni art.22 L.R. n°19/2007. L'Area Vasta 1 ha messo a disposizione dei vari Servizi afferenti al Dipartimento di Prevenzione i fondi per permettere di presentare attività progettuali.

La somma a disposizione del S.I.A.O.A. è di € 41431,99 ed è il risultato di una ripartizione condivisa con gli altri Servizi del Dipartimento di Prevenzione.

Tenuto conto che c'è stata una riduzione negli ultimi anni del 50% dei Veterinari appartenenti al servizio a causa di pensionamenti, decessi, passaggio ad altro servizio contestualmente ad una riduzione dei Tecnici della Prevenzione.

Dovendo iniziare un percorso di ottimizzazione delle poche risorse umane disponibili in Area Vasta, in attesa di una riorganizzazione complessiva che dovrà prevedere personale e mezzi nell'ottica dell'efficienza, efficacia, è prioritario per questo servizio avere una nuova autovettura per permettere di utilizzare tutte le risorse umane contemporaneamente nelle varie sedi della Provincia.

L'importo massimo di spesa previsto per l'acquisto di un' autovettura è di € 12.000,00. la rimanente parte € 20.000,00 è destinata ad un progetto di prestazioni aggiuntive a cui partecipano i Tecnici della Prevenzione dell'Area Vasta 1 afferenti al S.I.A.O.A. – S.I.A.P.Z. e due Veterinari.

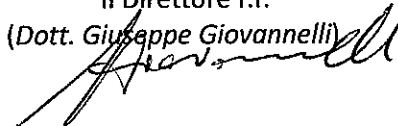
Con questo progetto si prevede un aumento dell'attività di vigilanza su O.S.A. della ristorazione pubblica nella fascia oraria serale, prefestivi e festivi che non è possibile effettuare con il normale orario di lavoro.

- Allegati A e B



U.O.C. Servizio Igiene Alimenti Origine Animale
Il Direttore f.f.

(Dott. Giuseppe Giovannelli)





DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - SIAOA (Servizio di Igiene degli Alimenti di Origine Animale)

Progetti concernenti gli introiti delle sanzioni di cui all' Art. 22 L.R. n.19/2007
Somma a disposizione per Servizi Veterinari e SIAN: 160.117,17

OBIETTIVI	FIGURE PROFESSIONALI COINVOLTE	AZIONI	RISULTATI ATTESI	N. ORE PER FIGURA PROFESSIONALE	TEMPORIZZAZIONE
1) Svolgere attività di vigilanza prevista dalla normativa vigente, in orario aggiuntivo, su OSA che lavorano in fasce orarie non sovrapponibili all'orario di servizio.	Medico Veterinario - Tecnico della Prevenzione	1) Programmazione attività da parte del Direttore del Servizio.	Esecuzione del 100% dei sopralluoghi programmati nel periodo	Medico Vet. 15 Tecnico Prevenzione 91	Giugno 2016/Maggio 2017
2) Iniziare un percorso di integrazione tra operatori appartenenti a tre ex. ZT.		2) Effettuazione di sopralluoghi serali, notturni, prefestivi e festivi presso strutture che sono in attività.			
3) Effettuare controlli in attività quasi mai sottoposte a ispezioni es. bagni, feste in spiaggia, manifestazioni con somministrazione di alimenti.		3) Sopralluoghi da effettuarsi da n° 2 T.d.P. oppure n° 1 T.d.T. e n° 1 Veterinario non nel territorio dove abitualmente svolgono l'attività. I Veterinari che partecipano al progetto effettueranno sopralluoghi, verifica stato di avanzamento, rendicontazione ed eventuale gestione di qualsiasi problematica conseguente agli atti di vigilanza			
4) Resoconto analitico delle prestazioni erogate dal Servizio per la liquidazione dei compensi a ogni singolo operatore	Personale SIAOA- SIAZ	Rendicontazione trimestrale delle attività per la liquidazione, previa verifica del rispetto del debito orario mensile di ciascun operatore coinvolto nelle attività di progetto. Rendicontazione fine progetto	Procedure di liquidazione entro i tempi prestabiliti (entro 30 gg dal trimestre)		VEDASI PROGETTI DIREZIONE AMMINISTRATIVA



RESPONSABILE PROGETTO: Dott. Giuseppe Giovannelli

ALLEGATO B
 PROGETTI CONCERNENTI GLI INTROITI DELLE SANZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
 UOC SIAOA
 COSTI PER PRESTAZIONI AGGIUNTIVE
 GENNAIO/MAGGIO 2017

GIUGNO /DICEMBRE 2016

OPERATORI	ORE		COMPENSI/NETTI OPERATORE	COMPENSI/LORDI TOTALE	COMPENSI/LORDI TOTALE	COMPENSI/NETTI OPERATORE	ORE OPERATORE
	OPERATORE	OPERATORE					
dirigenti veterinari							
GENNAIOLI	7		420,00	455,70	520,80	480,00	8
MASSI	7		420,00	455,70	520,80	480,00	8
TOTALE			840,00	911,40	1.041,60	960,00	
tecnicl prevenzione							
BUCCHI	38		1.140,00	1.508,22	2.103,57	1.590,00	53
FALASCONI	38		1.140,00	1.508,22	2.103,57	1.590,00	53
RENGUCCI	38		1.140,00	1.508,22	2.103,57	1.590,00	53
GABBIANELLI	38		1.140,00	1.508,22	2.103,57	1.590,00	53
MARTUCCI	38		1.140,00	1.508,22	2.103,57	1.590,00	53
TOTALE			5.700,00	7.541,10	10.517,85	7.950,00	
TOTALE							

tariffe orarie	oneri/irap	TOTALE DIRIGENZA	1.953,00
dirigente ruolo sanitario	€ 60,00	TOTALE COMPARTO	18.059,0
comparto ruolo san. cat. C/D/Ds	€ 30,00		20.012,0
comparto altri ruoli : cat.C/D/Ds	€ 20,00		
cat B/Bs	€ 18,00		

24-mag-16

responsabile progetto : Dott. Giuseppe Giovannelli Rersponsabile Uoc Igiene Alimenti di Origine Animale

DIPARTIMENTO di PREVENZIONE - SERVIZI VETERINARI

ID 456735 / 24/05/2016 / F-SA

Al Direttore di Area Vasta

p.c. Al Direttore del Dipartimento di Prevenzione

LORO SEDI

**Oggetto- Utilizzo fondi sanzioni art. 22 L. R. 19/2007.
Progetto integrativo controlli SIAPZ-SA e acquisto auto**

L'applicazione dei Regolamenti Comunitari noti sotto il nome di "pacchetto igiene" ha comportato una revisione completa della normativa preesistente in materia di sanità animale e sicurezza alimentare.

La tracciabilità costituisce il prerequisito imprescindibile per poter garantire la sicurezza alimentare, dalla produzione primaria alla distribuzione/somministrazione degli alimenti.

Gli OSA (operatori settore alimentare) e gli OSM (operatore settore mangimi) sono direttamente responsabili della sicurezza alimentare con l'attuazione di procedure basate sull'analisi dei rischi e sul controllo dei punti critici (HACCP); mediante l'applicazione di buone pratiche igieniche nonché mediante l'utilizzo esclusivo di mangimi provenienti da stabilimenti registrati/riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 183/05.

Le autorità competenti programmano i controlli ufficiali sulla base dell'anagrafe degli OSA/OSM e della categorizzazione delle aziende in base al rischio.

Considerato l'elevato numero di produttori primari (agricoltori e allevatori), al fine di poter assolvere agli obblighi previsti dalla normativa di cui sopra e per adottare procedure omogenee in Area Vasta, tenuto conto della carenza di personale nonché della inevitabile disomogeneità operativa derivante dalla fusione delle ex ZZ.TT. , è necessario procedere con le azioni di seguito riportate che coinvolgano le diverse figure professionali afferenti a questi Servizi, previa definizione e condivisione delle relative procedure operative :

- a) ispezione e censimento aggiornato degli OSA/OSM ;
- b) aggiornamento dell'anagrafica : registrazione/riconoscimento degli OSA/OSM non ancora presenti in anagrafe o che hanno cambiato ragione sociale o che non sono più in attività;

- c) inserimento/aggiornamento dell'anagrafica nel sistema operativo informatizzato, compatibilmente con l'operatività del sistema stesso;
- d) verifica inserimento istanze di registrazione e relativa assegnazione dei codici;
- e) categorizzazione degli OSA/OSM sulla base del rischio;
- f) invio scheda di registrazione agli OSA/OSM come attestazione di avvenuta registrazione;
- g) inserimento sopralluoghi nel Sistema informativo;
- h) costituzione di fascicoli aziendali individuali ed archiviazione cartacea ed informatizzata, suddivisa per tipologia di attività
- i) verifica del corretto inserimento dati ed eventuali modifiche da apportare (riallineamento dei dati) (es. il proprietario coincide erroneamente con il legale rappresentante, di conseguenza la sede legale dell'impresa può essere la stessa della residenza del titolare, ecc.), anche in virtù del fatto che in futuro imminente gli OSM così come già possono fare gli altri OSA, potranno direttamente, o avvalendosi delle associazioni di categoria, accedere ai sistemi informativi regionali.
- L'attività sopra descritta richiede un considerevole impegno istituzionale che è opportuno integrare da attività aggiuntiva che questi servizi possono attivare facendo ricorso ai fondi derivanti dalle sanzioni in materia di sicurezza alimentare ; tali fondi ogni anno vengono assegnati per il tramite di provvedimenti del Dg Asur .
- Questa necessità di attivare progetti in orario aggiuntivo è stata confrontata e condivisa durante alcuni incontri con Direttore del Dipartimento e con i colleghi responsabili delle Uoc ad esso afferenti.(20 gennaio e 22 febbraio 2016)
- Si allega scheda di progetto in cui vengono sinteticamente descritte le azioni da intraprendere ed i costi ; vengono coinvolti i tecnici della prevenzione, gli operatori tecnici e due amministrativi per un totale di 22 dipendenti ; le attività prendono avvio nel prossimo mese di giugno e si concluderanno nel mese di dicembre 2017 per un costo complessivo di € 52.972,20 onnicomprensive di oneri .
- Ricorrendo ai fondi a disposizione si ritiene necessario dotare il personale di n. due auto, per un valore presuntivo di € 26.000,080, indispensabili a consentire l'attività quotidiana in quanto irrinunciabile strumento di lavoro ; il parco macchine in dotazione ai servizi veterinari è infatti composto da alcune auto di vecchia data e con un numero di chilometri superiore a 300.000.

Distinti saluti

Il Direttore del servizio sanità animale

Dr. Valerio Smilari

Il Direttore del servizio igiene degli allevamenti

Dr. Adelchi Vaccaro

Azienda Sanitaria Unica Regionale

Sede Legale: Via Oberdan, 2 - 60122 - ANCONA - CF e P.I. n. 02175860424

Sede Amministrativa: Via Ceccarini, 38 - 61032 - FANO (PU)

Progetti concernenti gli introiti delle sanzioni di cui all' Art. 22 L.R. n.19/2007

Determinate DG ASUR n.196/2013 – n.248/2014 – n.298/2015

Somma a disposizione per Area Vasta n.1: euro 174.846,20 (di cui per i progetti Area Amministrativa €9.118,26 nel 2016 e 10.913,00 nel 2017)

OBIETTIVI	FIGURE PROFESSIONALI COINVOLTE	AZIONI	RISULTATI ATTESI	TEMPORIZZAZIONE
1) Effettuare il censimento di tutte le attività operanti nel settore zootecnico e dei mangiami al fine poter procedere all'aggiornamento delle relative anagrafiche e quindi alla loro classificazione in base al rischio. Tale attività sarà svolta in orario aggiuntivo pomeridiano dalle diverse figure professionali afferenti ai due Servizi, promuovendo altresì l'integrazione tra operatori di diverse Zone territoriali e uniformando le procedure operative.		In base alla programmazione dei Direttori dei due Servizi coinvolti nel progetto si procederà alla: ricognizione dello stato dell'arte delle anagrafiche nelle diverse sedi operative; selezione degli operatori che non effettuano operazioni da oltre 3 anni; predisposizione ed invio di specifica comunicazione con invito a fornire entro un termine prestabilito conferma o meno della eventuale cessazione dell'attività; aggiornamento dei dati o cancellazione d'ufficio dell'attività dall'anagrafica; esecuzione di sopralluoghi per verifiche aggiuntive sul posto, ove necessario. Georeferenziazione delle strutture;	Esecuzione del 100% dei controlli/verifiche/sopralluoghi programmati nel periodo	dal 01.06.2016 al 31.05.2017
2) verifica controllo e aggiornamento delle specifiche di ciascun Operatore (OSA e OSM) relativamente a persistenza dell'attività; corrispondenza della titolarità dell'attività (ragione sociale); georeferenziazione (allevamenti)	n. 4 Tecnici della prevenzione n. 1 Programmatore informatico n. 15 Operatori tecnici n. 2 Amministrativi			
3) Aggiornare e/o costituire nuovi fascicoli aziendali individuali (informatizzati e cartacei). Ciò si rende indispensabile per una corretta programmazione delle attività di vigilanza nel rispetto del Piano Regionale Integrato dei controlli di cui alla DGRM n° 880 del 19.10.2015				
4) Resoconto analitico delle prestazioni erogate dal Servizio per la liquidazione dei compensi a ogni singolo operatore	Personale amministrativo SIAPZ		Procedure di liquidazione entro i tempi prestabiliti (entro 30 gg dal trimestre)	

RESPONSABILI PROGETTO:

Direttore SA : Dr. Valerio Smilari

Direttore SIAPZ : Dr. Adelchi Vaccaro

PROGETTI CONCERNENTI GLI INTROITI DELLE SANZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
 UOC SSA - SIAPZ -
 COSTI PER PRESTAZIONI AGGIUNTIVE

GENNAIO/MAGGIO 2017

GIUGNO /DICEMBRE 2016

OPERATORI	ORE OPERATORE	COMPENSI/NETTI OPERATORE	COMPENSI/LORDI TOTALE	COMPENSI/NETTI OPERATORE	COMPENSI/LORDI TOTALE	COMPENSI/NETTI OPERATORE	COMPENSI/LORDI TOTALE	ORE OPERATORE	COMPENSI/NETTI OPERATORE	COMPENSI/LORDI TOTALE
tecnici prevenzione										
BUCCHI	17	500,00	661,50		926	700,00	926	23		BUCCHI
MARTUCCI	17	500,00	661,50		926	700,00	926	23		MARTUCCI
CARBONI	40	1.187,50	1.571		2.199,49	1.662,50	2.199,49	55		CARBONI
DURANTE	40	1.187,50	1.571		2.199,49	1.662,50	2.199,49	55		DURANTE
programmatore Informatico										
LIGI	50	1.000,00	1.323,00		1.852,20	1.400,00	1.852,20	70,00		LIGI
amministrativi										
BEATRICE	21	416,67	551,25		771,75	583,33	771,75	29		BEATRICE
TADDEI	21	416,67	551,25		771,75	583,33	771,75	29		TADDEI
operatori tecnici 42 ore ciascuno	630	11.340,00	15.002,82		21.432,60	16.200,00	21.432,60	900		60 ore ciascuno
BORGONI										
EUSEBI										
MESSINA										
BIANI										
CANTARINI										
D'ANGELI										
GIOVANOTTI										
MARINELLI										
SABATTINI										
SCHIARATURA										
TAGLIATESTA										
ANNIBALI										
MORGANTI										
PEROGOLINI										
VITALI										
		16.548,33	21.893,32		31.079,28	23.491,67	31.079,28			

tariffe orarie	oneri/irap
dirigente ruolo sanitario	€ 60,00 8,50%
dirigente amm.vo/tecnico/prof.	€ 60,00 32,30%
comparto ruolo san. cat. C/D/Ds	€ 30,00 32,30%
comparto altri ruoli : cat.C/D/Ds	€ 20,00 32,30%
cat B/BS	€ 18,00 32,30%
TOTALE	52.972,60

responsabili progetto: dott. Valerio Smilari e dott. Adelchi Vaccaro

Allegato 4

PROGETTO REALIZZATO DAL DR BENEDETTI									
PERIODO GIUGNO/SETTEMBRE 2015									
DIRIGENTI VETERINARI (BENEDETTI E GENNAIOLI)									
			NETTO		LORDO		oneri		
BENEDETTI	74,30		4470		4849,95				
GENNAIOLI	30,30		1830		1985,55				
FALASCONI	21		630		833,49				
RENGUCCI	18		540		714,42				
ARDUINI	6		180		238,14				
			7650		8621,55				971,55

24-mag-06

Regione Marche A.S.U.R.
 AREA VASTA n. 1 - FANO
 U.O.C. Amministrativa
 Dipartimento di Prevenzione
 Dott.ssa Franca ROSSI