

**DETERMINA DEL DIRETTORE DELLA  
AREA VASTA N. 5**

**N. 927/AV5 DEL 30/07/2018**

**Oggetto: Progettualità inerenti gli introiti delle sanzioni di cui all'art.22 della Legge Regionale n. 19/2007. Liquidazione Oneri.**

**IL DIRETTORE DELLA  
AREA VASTA N. 5**

- . . . -

**VISTO** il documento istruttorio, riportato in calce alla presente determina, dal quale si rileva la necessità di provvedere a quanto in oggetto specificato;

**RITENUTO**, per i motivi riportati nel predetto documento istruttorio e che vengono condivisi, di adottare il presente atto;

**VISTA** l'attestazione del Dirigente / Responsabile della Ragioneria / Bilancio in riferimento al bilancio annuale di previsione;

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

1. Di procedere alla liquidazione ed al pagamento, per le motivazioni indicate nel documento istruttorio, delle competenze spettanti ai Tecnici della Prevenzione dei servizi Sanità Animale, Igiene Allevamenti e Produzioni Zootecniche ed Igiene e Sanità Pubblica per aver raggiunto gli obiettivi relativi ai progetti n.1 e n.2 di cui alla determina AV5 n. 1791/2017, progetto n.1 "Incremento dei controlli ufficiali volti alla verifica dei requisiti di biosicurezza negli allevamenti delle filiere avicola e suinicola" Servizi interessati Sanità Animale e Igiene Allevamenti e Produzioni Zootecniche – Progetto n. 2 "Controllo di capannoni agricoli e coperture di allevamenti contenenti amianto" Servizio interessato Igiene e Sanità. Il progetto n.3 "Incremento dei controlli ufficiali volti alla verifica dei requisiti delle attività di ristorazione pubblica" Servizi interessati Igiene Alimenti e Nutrizione e Igiene Alimenti di Origine Animale verrà liquidato successivamente alla scadenza che è prevista per il 31 luglio c.a.;
2. di dare atto che la spesa derivante dal presente atto quantificata in € 49.056,84 (compresi oneri riflessi) è stata rilevata al conto economico n. 04006010108, è interamente coperta dal correlativo ricavo rappresentato dagli introiti di cui alle somme riscosse per sanzioni ai sensi dell'art. 22 della L.R. n.19 del 27/12/2007;

3. considerato che la spesa è stata regolarmente rendicontata si chiede al Responsabile U.O.C. Gestione Risorse Umane di procedere al pagamento del personale, così come specificato nel documento istruttorio.
4. di dare mandato al responsabile del progetto n.3 “Incremento dei controlli ufficiali volti alla verifica dei requisiti delle attività di ristorazione pubblica”, una volta terminato il progetto, di trasmettere all’U.O.C. Gestione Risorse Umane, la relazione finale per le liquidazioni collegate nei limiti complessivi delle risorse assegnate;
5. di dare atto che la presente determina non è sottoposta a controllo ai sensi dell’art. 4 della legge 412/91 e dell’art. 28 della L.R. 26/96 e s. m. i.;
6. Di Trasmettere il presente atto al collegio sindacale a norma dell’art. 17 della L.R. 26/96.

*Il Direttore dell’Area Vasta 5  
Avv. Giulietta Capocasa*

Per il parere infrascritto:

**RAGIONERIA E BILANCIO e CONTROLLO DI GESTIONE:**

Si prende atto che il costo derivante dal presente atto di € 49.056,84 e rilavato al conto economico n.04006010108 è interamente coperto dal correlativo ricavo rappresentato dagli introiti di cui alle somme riscosse per sanzioni ai sensi dell’art. 22 della L.R. n.19 del 27/12/2007.

**Il Dirigente del Controllo di Gestione  
(Dr Alessandro Ianniello)**

**Il Dirigente Attività Economiche e Finanziarie  
(Dr Cesare Milani)**

La presente determina consta di n.5 pagine.

**- DOCUMENTO ISTRUTTORIO -****DIREZIONE AMMINISTRATIVA TERRITORIALE AREA VASTA N.5****□ Normativa ed atti di riferimento**

*L.R. 19 del 27/12/2007 (art. 22);  
Circolare D.G. ASUR n. 13271 del 16/6/2011;  
DGRM n.1161 dell'1/8/2011;  
Nota D.G. ASUR n. 23144 del 3/11/2011;  
Determina D.G. ASUR n. 1162 del 30/12/2011.  
Determina D.G. ASUR n. 359 del 20/06/2016.  
Determina D.G. ASUR n. 483 del 28/07/2017.*

**□ Motivazione:**

L'Area Vasta N.5 con determina 1791/2017 avente ad oggetto "Progettualità concernenti gli introiti delle sanzioni di cui all'art.22 della legge regionale n. 19/2007 in materia di sicurezza alimentare" ha approvato numero tre progetti finalizzati alla sicurezza alimentare e precisamente:

**Progetto n.1** "Incremento dei controlli ufficiali volti alla verifica dei requisiti di biosicurezza negli allevamenti delle filiere avicola e suinicola" Servizi interessati Sanità Animale e Igiene Allevamenti e Produzioni Zootecniche" progetto con azioni finalizzate all'incremento dei controlli ufficiali volti alla verifica dei requisiti di biosicurezza negli allevamenti delle filiere avicola e suinicola.

Il progetto prevedeva la partecipazione di n. 6 Tecnici della Prevenzione del SSA e del SIAPZ, con obiettivo minimo di n. 60 controlli ufficiali ad imprese mangimistiche e allevamenti. Risultano essere stati effettuati n. 45 controlli in quanto due operatori hanno rinunciato in fase di realizzazione del progetto. Il progetto si è concluso nell'arco dei sei mesi previsti nel rispetto del debito orario di n. 54 ore per ciascun tecnico della prevenzione.

**Progetto n.2** "Controllo di capannoni agricoli e coperture di allevamenti contenenti amianto" Servizio interessato Igiene e Sanità Pubblica" con azioni finalizzate al controllo di capannoni agricoli e coperture di allevamenti contenenti amianto" ad integrazione dei controlli aggiuntivi degli allevamenti effettuati dalle autorità competenti. Il progetto prevedeva la partecipazione di n. 6 Tecnici della Prevenzione del SISP, con obiettivo minimo di n. 60 controlli ufficiali ad imprese mangimistiche e allevamenti. Sono stati controllati n. 77 strutture. Il progetto si è concluso nell'arco dei sei mesi previsti nel rispetto del debito orario di n. 54 ore per ciascun tecnico della prevenzione

**Progetto n.3** "Incremento dei controlli ufficiali volti alla verifica dei requisiti delle attività di ristorazione pubblica" Servizi interessati Igiene Alimenti e Nutrizione e Igiene Alimenti di Origine Animale con azioni finalizzate alla sicurezza alimentare, all'incremento dei controlli ufficiali volti alla verifica dei requisiti delle attività di ristorazione pubblica. Il progetto, per il quale è stata redatta una specifica scheda prevede la partecipazione di n. 7 Tecnici della Prevenzione del SIAN e del SIAOA, ha l'obiettivo minimo di n. 90 controlli ufficiali ad attività di ristorazione pubblica. Il numero di ore mensili attribuite a ciascun Tecnico è pari a n. 12 per un totale complessivo per l'intera durata del progetto di n. 84 ore ciascuno. Il progetto si concluderà il 31/7/2018.

Come da relazione del Direttore del Dipartimento di Prevenzione, nota prot. n.53733 del 09/7/2018, nella quale si evidenzia che i primi due progetti sono stati regolarmente realizzati nel periodo maggio-giugno 2018, nel rispetto degli obiettivi stabiliti e dei limiti complessivi delle risorse assegnate e nel rispetto del debito orario da garantire all'amministrazione.

Per quanto concerne il terzo progetto precisamente "Incremento dei controlli ufficiali volti alla verifica dei requisiti delle attività di ristorazione pubblica", che si concluderà nel mese di luglio c.a., il responsabile del progetto dovrà improntare una dettagliata relazione da inviare, come per i precedenti progetti, al responsabile dell'U.O.C. G.R.U. per la liquidazione delle relative competenze a favore dei tecnici della prevenzione dei servizi Igiene Alimenti Nutrizione ed Igiene Alimenti Origine Animale.

Somme da liquidare al personale tecnico della prevenzione per il progetto n.1:

"Incremento dei controlli ufficiali volti alla verifica dei requisiti di biosicurezza negli allevamenti delle filiere avicola e suinicola" Servizi interessati Sanità Animale e Igiene Allevamenti e Produzioni Zootecniche"

**Fioretti Roberto** € 1620  
**Marchesani Roberto** € 1620  
**Mazzocchi Virginia** € 1620  
**Salvi Ugo** € 1620

Somme da liquidare al personale tecnico della prevenzione per il progetto n.2:

"Controllo di capannoni agricoli e coperture di allevamenti contenenti amianto" Servizio interessato Igiene e Sanità Pubblica" con azioni finalizzate al controllo di capannoni agricoli e coperture di allevamenti contenenti amianto"

**Antonelli Nicola** € 1620  
**Carinelli Pierino** € 1620  
**Latini Ruggero** € 1620  
**Mariani Quinto** € 1620  
**Cannella Claudia** € 1500  
**De Santis Adriano** € 1620

**Totale oneri sociali relativi ai due progetti € 3827.04;**

**Totale irap relativa ai due progetti € 1366.80;**

#### Esito dell'istruttoria:

Tutto ciò premesso, si sottopone al Direttore della Area Vasta n. 5, per l'adozione, il seguente schema di determina:

1. Di procedere alla liquidazione ed al pagamento, per le motivazioni indicate nel documento istruttorio, delle competenze spettanti ai Tecnici della Prevenzione dei servizi Sanità Animale, Igiene Allevamenti e Produzioni Zootecniche ed Igiene e Sanità Pubblica per aver raggiunto gli obiettivi relativi ai progetti n.1 e n.2 di cui alla determina AV5 n. 1791/2017, progetto n.1 "Incremento dei controlli ufficiali volti alla verifica dei requisiti di biosicurezza negli allevamenti delle filiere avicola e suinicola" Servizi interessati Sanità Animale e Igiene Allevamenti e Produzioni Zootecniche – Progetto n. 2 "Controllo di capannoni agricoli e coperture di

allevamenti contenenti amianto” Servizio interessato Igiene e Sanità. Il progetto n.3 “Incremento dei controlli ufficiali volti alla verifica dei requisiti delle attività di ristorazione pubblica” Servizi interessati Igiene Alimenti e Nutrizione e Igiene Alimenti di Origine Animale verrà liquidato successivamente alla scadenza che è prevista per il 31 luglio c.a.

2. di dare atto che la spesa derivante dal presente atto quantificata in € 49.056,84 (compresi oneri riflessi) è stata rilevata al conto economico n. 04006010108, è interamente coperta dal correlativo ricavo rappresentato dagli introiti di cui alle somme riscosse per sanzioni ai sensi dell’art. 22 della L.R. n.19 del 27/12/2007;
3. considerato che la spesa è stata regolarmente rendicontata si chiede al Responsabile U.O.C. Gestione Risorse Umane di procedere al pagamento del personale, così come specificato nel documento istruttorio.
4. di dare mandato al responsabile del progetto n.3 “Incremento dei controlli ufficiali volti alla verifica dei requisiti delle attività di ristorazione pubblica”, una volta terminato il progetto, di trasmettere all’U.O.C. Gestione Risorse Umane, la relazione finale per le liquidazioni collegate nei limiti complessivi delle risorse assegnate;
5. di dare atto che la presente determina non è sottoposta a controllo ai sensi dell’art. 4 della legge 412/91 e dell’art. 28 della L.R. 26/96 e s. m. i.;
6. Di Trasmettere il presente atto al collegio sindacale a norma dell’art. 17 della L.R. 26/96.

Il Responsabile del Procedimento

Il Funzionario Amministrativo PO

Dott. Antonio Agostini

Il Direttore DAT  
Dott. Marco Canaletti

**- ALLEGATI -**

nessuno