



Anno 2024

---

## *Determinazione del Direttore Amministrativo*

*N° 059 /2024 del 22/04/2024*

*Il Direttore*

*dr. Alberto Cottini, ai sensi delle vigenti disposizioni di legge e del regolamento di amministrazione dell'Ente, ha adottato in data odierna la presente Determinazione Dirigenziale.*

*Oggetto*

*AUTOCONTROLLO HACCP E VALUTAZIONE RISCHIO LEGIONELLOSI  
- DETERMINA A CONTRARRE ART. 17 - L.A.M. - LABORATORIO  
ANALISI MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE VERGIATE (VA)*

*Il Dirigente*

In originale f.to: Dott. Cottini Alberto

*(Per presa visione)*

*Il Presidente del Consiglio di Amministrazione*

In originale f.to: Manfredto Gianna

## Il Direttore

### RICHIAMATI

- il D. Lgs. 155/1997 *“Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l’igiene dei prodotti alimentari”* che introduce le norme da applicare nel corso di tutte le fasi di produzione, preparazione, trasformazione e distribuzione delle sostanze alimentari successive alla cosiddetta *“produzione primaria delle sostanze alimentari”* e i soggetti obbligati ad adempiere agli obblighi previsti dal decreto quali le *“industrie alimentari”* definite dall’art. 2 : *“ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che esercita una o più delle seguenti attività: la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, di prodotti alimentari”*.
- l’art. 3 D. Lgs. 155/1997 (Autocontrollo) comma 1 per cui *“il responsabile dell’industria deve garantire che la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, dei prodotti alimentari siano effettuati in modo igienico”* e comma 2 *“Il responsabile della industria alimentare deve individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza avvalendosi dei seguenti principi su cui e’ basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points):*
  - a) *analisi dei potenziali rischi per gli alimenti;*
  - b) *individuazione dei punti in cui possono verificarsi dei rischi per gli alimenti;*
  - c) *decisioni da adottare riguardo ai punti critici individuati, cioe’ a quei punti che possono nuocere alla sicurezza dei prodotti;*
  - d) *individuazione ed applicazione di procedure di controllo e di sorveglianza dei punti critici;*
  - e) *riesame periodico, ed in occasione di variazioni di ogni processo e della tipologia d’attività, dell’analisi dei rischi, dei punti critici e delle procedure di controllo e di sorveglianza.*
- il Regolamento CE 852/2004 che definisce gli obblighi generali in merito ai requisiti di igiene per il trasporto, lo stoccaggio e la manipolazione degli alimenti, l’analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP articolo 5) nonché l’elaborazione, la diffusione e l’uso di manuali di corretta prassi operativa (autocontrollo articolo 7).

### RICHIAMATI altresì:

- le *“Raccomandazioni per la sorveglianza, la prevenzione e il controllo delle polmoniti da Legionella nelle strutture sanitarie piemontesi pubbliche e private”* approvate dalla Direzione Sanità, Settore Igiene e Sanità Pubblica, con Determinazione Dirigenziale n. 109 del 4 marzo 2008.
- l’Accordo n. 79/CSR del 7 maggio 2015 sancito tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano recante *“Linee guida per la prevenzione e il controllo della Legionellosi”*.
- le nuove *“Linee guida per la prevenzione e il controllo della Legionellosi”* recepite dalla Regione Piemonte con DGR 4 agosto 2016, n. 74-3812.

EVIDENZIATO nell'organico dell'Ente non sono presenti figure che per formazione e competenza siano in grado di garantire la corretta applicazione e/o lo svolgimento dei compiti inerenti le richiamate normative.

PRESO ATTO pertanto che occorre procedere all'affidamento per l'anno 2024 dell'incarico in materia di autocontrollo/sicurezza alimentare (HACCP) nonché individuare un soggetto in possesso dei requisiti della professionalità e dei mezzi necessari per garantire il servizio di autocontrollo, sorveglianza, prevenzione in materia di contrasto alla diffusione della legionella,

DATO ATTO che ai sensi dell'art. 15 del D. Lgs. 36/2023 il RUP del progetto è il sottoscritto Direttore della Casa di Riposo dr. Alberto Cottini, direttore generale dell'APSP Casa di Riposo di Vercelli, nonché responsabile di procedimento per le fasi di programmazione, progettazione, affidamento ed esecuzione ai sensi dell'art. 4 della L. 241/1990.

INDIVIDUATA a seguito di una ricerca di mercato la società L.A.M. Srl - Laboratorio Analisi Microbiologiche e Chimiche Via Giuseppe Di Vittorio 52 – Vergiate (VA) quale ditta idonea all'affidamento degli incarichi in oggetto che propone una spesa annua di euro 2.650,00 oltre IVA di legge per lo svolgimento delle seguenti attività:

- a) valutazione periodica dei rischi di tipo igienico-alimentare presenti, prodotti alimentari e pasti forniti, prodotti per sanificazione, presso la Casa di Riposo e individuazione delle misure idonee per eliminarli/ridurli e aggiornamento schede di controllo (ove necessario);
- b) controllo periodico del sistema HACCP mediante ispezioni complete;
- c) supporto evoluzione normativa.

da svolgersi mediante n. 2 interventi annuali comprendenti ciascuno:

- n. 3 analisi su alimenti
- n. 5 tamponi (n. 3 superfici e n. 2 palmari)
- n. 1 analisi su acqua pacchetto microbiologia e chimica
- n. 10 campioni acqua per ricerca di Legionella

Audit e Check List in struttura Stesura verbale relativo all'ispezione.

CONSIDERATO CHE

- ✓ trattandosi di appalto d'importo inferiore ad € 140.000,00 e, fermi restando gli obblighi di utilizzo di strumenti di acquisto e di negoziazione previsti dalle vigenti disposizioni in materia di contenimento della spesa, questa Amministrazione può, ai sensi dell'art. 62, comma 1, del D. Lgs n.36/2023, procedere direttamente e autonomamente all'acquisizione del servizio in oggetto.
- ✓ l'art. 50, comma 1, let. b del D. Lgs n.36/2023 stabilisce che per gli affidamenti di contratti di servizi e forniture, ivi compresi i servizi di ingegneria e architettura e l'attività di progettazione, di importo inferiore a € 140.000,00, si debba procedere ad affidamento diretto, anche senza consultazione di più operatori economici.

- ✓ l'art. 17, comma 2, del D. Lgs n. 36/2023 prevede che in caso di affidamento diretto, la decisione a contrarre individua l'oggetto, l'importo e il contraente, unitamente alle ragioni della sua scelta, ai requisiti di carattere generale e, se necessari, a quelli inerenti alla capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale
- ✓ ai sensi dell'art. 58 del D. Lgs n. 36/2023 il presente appalto non è suddivisibile in lotti aggiudicabili separatamente in quanto la tipologia di servizio può assumere valore e utilità solo se unitariamente considerata oltre che per l'esiguità dell'importo.

DATO ATTO:

- che è stato acquisito il CIG n. B15FED681F tramite la Piattaforma Contratti Pubblici presso l'ANAC ai fini sia della tracciabilità di cui alla legge 136/2010 che ai fini del monitoraggio dei contratti pubblici.
- che il RUP ha provveduto a tutti gli adempimenti in materia di comunicazioni e trasparenza di cui agli artt.20 e 23 del D. Lgs n.36/2023.

PRECISATO ai sensi dell'art. 192 del D. Lgs 267/2000 e dell'art. 17 del D. Lgs. 36/2023 che

- a) con l'esecuzione del contratto si intende perseguire il seguente fine: assicurare l'adeguamento dell'attività dell'Ente alle disposizioni di legge in materia di autocontrollo/sicurezza alimentare (HACCP) e prevenzione della legionella,
- b) il contratto ha per oggetto : lo svolgimento delle attività meglio specificate nella premessa.
- c) la scelta del contraente è effettuata con affidamento diretto di importo inferiore a euro 140.000,00 ai sensi art. 50 comma 1 lett. b) del D. Lgs n.36/2023 per le motivazioni indicate in premessa.
- d) il contratto verrà stipulato secondo l'uso del commercio ai sensi art. 32 co.14 del D. Lgs. 50/2016 e Linee Guida ANAC n. 4 del 26/10/2016, con scrittura privata (scambio di documenti di offerta in formato digitale ed accettazione mediante sottoscrizione digitale della proposta trasmessa) mentre le clausole negoziali sono quelle indicate nella trattativa.

RICHIAMATA integralmente la delibera n. 002 del 20/03/2024 con cui il Consiglio di Amministrazione ha approvato il Bilancio di Previsione 2024 – 2026 esercizio 2024 provvedendo nel contempo all'affidamento e destinazione dei fondi per la gestione

RICHIAMATI il D. Lgs.29/93, n. 80/98 e n. 387/98 nonché il Regolamento di Amministrazione dell'Ente approvato con deliberazione n. 15 del 01/10/2020, che individua i compiti del Direttore/Segretario nell'ambito della distinzione di competenze tra dirigenza ed organo di direzione politica (Consiglio di Amministrazione);

VISTI

- il D. Lgs. 267/2000
- il D. Lgs. 36/2023

- l'art. 37 D. Lgs. 33/2013
- la Delibera ANAC 582/2023 con cui si chiarisce che a partire dal 01/01/2024 in ossequio agli articoli 25 e 26 del nuovo Codice dei Contratti pubblici di cui al D. Lgs. 36/2023 per tutti gli affidamenti, sopra e sottosoglia devono essere utilizzate le piattaforme di approvvigionamento digitale certificate AGID

Tutto ciò premesso, il Direttore:

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

- 1) DI RICHIAMARE E APPROVARE tutto quanto contenuto nel preambolo.
- 2) DI AFFIDARE per l'anno 2024 il servizio in materia di autocontrollo/sicurezza alimentare (HACCP) e di controllo dai rischi legionellosi come meglio specificato in premessa alla società L.A.M. Laboratorio Analisi Microbiologiche e Chimiche Via Giuseppe Di Vittorio 52 -Vergiate (VA).
- 3) DI IMPEGNARE in merito per l'anno 2024 la somma complessiva di euro 3.233,00 IVA compresa, mediante imputazione al **cap. 3 art. 12 "H.A.C.C.P. E CONTROLLO LEGIONELLA"** Titolo 1 "Spese correnti", Missione 12, Macroaggregato 103 "Acquisto di beni e servizi" del Bilancio di Previsione 2024 - 2026 esercizio 2024.
- 4) DI DARE MANDATO al competente Servizio Contabilità di provvedere alla registrazione dell'impegno, alla liquidazione e al pagamento delle relative fatture.

## VERBALE DI PUBBLICAZIONE

La presente Determinazione N° 059/ 2024 viene pubblicata per 10 giorni consecutivi all'Albo Pretorio online, sul sito della Casa di Riposo di Vercelli:

Dal 23/04/2024 al 03/05/2024

Al numero 065 / 2024 dell'Albo Pretorio dell'Ente

IL DIRIGENTE

In originale f.to: *Alberto Cottini*

---

### PARERE DI REGOLARITA' TECNICA

Si esprime parere favorevole in ordine alla regolarità tecnica della presente Determinazione.

Vercelli, li 22/04/2024

IL DIRIGENTE

In originale f.to: *Alberto Cottini*

---

### VISTO DI REGOLARITA' CONTABILE

Si appone il visto in merito alla regolarità contabile della Determinazione attestando la copertura finanziaria della spesa.

Vercelli, li 22/04/2024

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO DI RAGIONERIA

In originale f.to: *Carola Zavattaro*

---

### CASA DI RIPOSO DI VERCELLI

Per copia conforme all'originale

Vercelli li, 23/04/2024

Il Dirigente

