

REPUBBLICA ITALIANA

BOLLETTINO UFFICIALE

della Regione Puglia



REGIONE
PUGLIA

ANNO XLV

BARI, 29 MAGGIO 2014

n. 69



Atti regionali
Atti e comunicazioni degli Enti Locali
Appalti - Bandi
Concorsi
Avvisi

Il Bollettino Ufficiale della Regione Puglia si pubblica con frequenza infrasettimanale ed è diviso in due parti.

Nella parte I sono pubblicati:

- a) sentenze ed ordinanze della Corte Costituzionale riguardanti leggi della Regione Puglia;
- b) ricorsi e sentenze di Organi giurisdizionali che prevedono un coinvolgimento della Regione Puglia;
- c) leggi e regolamenti regionali;
- d) deliberazioni del Consiglio Regionale riguardanti la convalida degli eletti;
- e) atti e circolari aventi rilevanza esterna;
- f) comunicati ufficiali emanati dal Presidente della Regione e dal Presidente del Consiglio Regionale;
- g) atti relativi all'elezione dell'Ufficio di Presidenza dell'Assemblea, della Giunta regionale, delle Commissioni permanenti e loro eventuali dimissioni;
- h) deliberazioni, atti e provvedimenti generali attuativi delle direttive ed applicativi dei regolamenti della Comunità Europea;
- i) disegni di legge ai sensi dell'art. 8 della L.R. n. 19/97;
- j) lo Statuto regionale e le sue modificazioni;
- k) richieste di referendum con relativi risultati;
- l) piano di sviluppo regionale con aggiornamenti o modifiche.

Nella parte II sono pubblicati:

- a) decreti ed ordinanze del Presidente della Giunta regionale;
- b) deliberazioni della Giunta regionale;
- c) determinazioni dirigenziali;
- d) decreti ed ordinanze del Presidente della Giunta regionale in veste di Commissario delegato;
- e) atti del Difensore Civico regionale come previsto da norme regionali o su disposizioni del Presidente o della Giunta;
- f) atti degli Enti Locali;
- g) deliberazioni del Consiglio Regionale;
- h) statuti di enti locali;
- i) concorsi;
- j) avvisi di gara;
- k) annunci legali;
- l) avvisi;
- m) rettifiche;
- n) atti di organi non regionali, di altri enti o amministrazioni, aventi particolare rilievo e la cui pubblicazione non è prescritta.

SOMMARIO

“Avviso per i redattori e per gli Enti:

Il Bollettino Ufficiale della Regione Puglia si attiene alle regole della Legge 150/2000 per la semplificazione del linguaggio e per la facilitazione dell'accesso dei cittadini alla comprensione degli atti della Pubblica Amministrazione. Tutti i redattori e gli Enti inserzionisti sono tenuti ad evitare sigle, acronimi, abbreviazioni, almeno nei titoli di testa dei provvedimenti”.

PARTE SECONDA

Atti regionali

DECRETO DELL'ASSESSORE ALLA QUALITA' DELL'AMBIENTE 20 maggio 2014, n. 4

Comitato Regionale per la Valutazione di Impatto Ambientale, Valutazione di incidenza e autorizzazione integrata ambientale ai sensi dell'art. 28, l.r. n. 11/2001, così come modificato dalla l.r. n. 33 del 19.11.2012 - Triennio 2013-2016 - Nomina rappresentante del Ministero per i Beni e le Attività Culturali - Integrazione decreto assessorile n. 3 del 15.04.2014.

Pag. 18055

DETERMINAZIONE DEL DIRETTORE AREA ORGANIZZAZIONE E RIFORMA DELL'AMMINISTRAZIONE 9 maggio 2014, n. 12

Adozione della nuova disciplina per l'istituzione e il conferimento delle posizioni organizzative e delle Alte Professionalità - revoca per errori materiali AD n. 11/2014 e riproposizione.

Pag. 18056

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO ACCREDITAMENTO E PROGRAMMAZIONE SANITARIA 26 maggio 2014, n. 140

Casa di Cura “Città di Lecce Hospital s.r.l.” - Lecce. Art. 7, comma 2-bis della L.R. n. 8/2004 e s.m.i. - revoca della D.D. n. 426 del 11/12/2008, con la quale è stato espresso parere favorevole in ordine al rilascio della verifica di compatibilità di cui all'art. 7 della L.R. n. 8/2004 per l'installazione di una PRT/TC.

Pag. 18070

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO ACCREDITAMENTO E PROGRAMMAZIONE SANITARIA 26 maggio 2014, n. 141

Trasferimento dell'accreditamento, ai sensi dell'art. 24, comma 5 della L.R. n. 8/2004 e s.m.i., dall'Associazione professionale denominata “Dott. Palattella Giovanni Carlo e Dott. Vinci Cosimo Medici Odontoiatri associati” allo “Studio Odontoiatrico Vinci Cosimo”, con sede nel Comune di Massafra alla Via Libertini n. 71/C.

Pag. 18077

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO AGRICOLTURA 20 maggio 2014, n. 188

Norme eco sostenibili per la difesa fitosanitaria e il controllo delle infestanti delle colture agrarie - Integrazione Aggiornamento 2014.

Pag. 18080

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO FORESTE 20 maggio 2014, n. 71

Legge Regionale 10 dicembre 2012, n.40 “Boschi didattici della Puglia” - Riconoscimento del Bosco Didattico ed iscrizione all'albo dei Boschi Didattici della ditta “Naturende s.n.c.”

Pag. 18087

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO FORMAZIONE PROFESSIONALE 26 maggio 2014, n. 473

P.O. PUGLIA - F.S.E. 2007/2013 - Asse I - Adattabilità - Avviso n. 1/2014 - “Riqualficazione O.S.S. (Operatori Socio Sanitari)” pubblicato sul BURP n. 62/2014. Modifiche ai paragrafi B) e C).

Pag. 18088

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO POLITICHE PER IL LAVORO 21 maggio 2014, n. 305

PO PUGLIA FSE 2007/2013. Asse II - “Occupabilità”. Determinazione dirigenziale n. 862 dell'11/11/2013 avente ad oggetto “PO PUGLIA FSE 2007/2013, Asse II - “Occupabilità” - avviso pubblico n. 5/2012 - “Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.)” - Approvazione delle graduatorie dei progetti ammessi a finanziamento”. Modificazione.

Pag. 18101

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO PROGRAMMAZIONE ASSISTENZA TERRITORIALE E PREVENZIONE 22 maggio 2014, n. 138

Modifiche ed integrazioni all'Allegato A alla D.G.R. 928 del 13/05/2013 - Piano Regionale dei Comuni Ufficiali (PRC) in materia di Sicurezza Alimentare per gli anni 2013-2014.

Pag. 18112

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO TURISMO 16 maggio 2014, n. 43

PO FESR 2007/2013 Linea 4.1 Az. 4.1.2 DGR 721/2012 2611/2013 e 568/2014 Programma di Promozione Turistica 2012/2014 Piano annuale 2014 "Avviso pubblico di manifestazione di interesse per la organizzazione di iniziative di ospitalità di giornalisti e opinion leader in occasione di eventi promossi dai Comuni e altri Enti Pubblici". Approvazione Avviso pubblico.

Pag. 18286

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE UFFICIO POLITICHE ATTIVE E TUTELA DELLA SICUREZZA E QUALITA' DELLE CONDIZIONI DI LAVORO 19 maggio 2014, n. 293

CIG in deroga 2013/III/F101/luglio-dicembre. Ammissibilità al trattamento di CIG in deroga.

Pag. 18299

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE UFFICIO PROGRAMMAZIONE, POLITICHE ENERGETICHE, VIA E VAS 7 maggio 2014, n. 150

D.Lgs 152/2006 e ss.mm.ii. e L.R. 11/2001 e ss.mm.ii. - Procedura di VIA relativa alla realizzazione dell'ampliamento di un impianto di produzione di energia elettrica da fonte eolica da realizzare nel Comune di Taranto, località "Barbuzzi-Serre". Proponente: Taras Wind Energy srl.

Pag. 18302

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE UFFICIO PROGRAMMAZIONE, POLITICHE ENERGETICHE, VIA E VAS 22 maggio 2014, n. 152

D.Lgs 152/2006 e ss.mm.ii. Valutazione Ambientale Strategica del Piano Urbanistico Generale del Comune di Monteleone di Puglia - Autorità precedente: Comune di Monteleone di Puglia - Parere motivato.

Pag. 18317

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE UFFICIO PROGRAMMAZIONE, POLITICHE ENERGETICHE, VIA E VAS 23 maggio 2014, n. 153

PSR FEASR 2007-2013 - Misura 227 Azione 1 "Supporto alla rinaturalizzazione di boschi per finalità non produttive" Azione 3. "Valorizzazione turistico - ricreativa dei boschi" - Proponente: C.A.V.I.M, S.c.s.a. Comune di Andria. Valutazione di incidenza. ID_4444

Pag. 18332

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE UFFICIO PROGRAMMAZIONE, POLITICHE ENERGETICHE, VIA E VAS 23 maggio 2014, n. 154

PSR 2007-2013 - Misura 122 Azione 1. "Miglioramento dei boschi produttivi" Proponente: Domenica Console - Azienda Agricola "Console Domenica". Valutazione di incidenza. ID_4859.

Pag. 18338

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE UFFICIO PROGRAMMAZIONE, POLITICHE ENERGETICHE, VIA E VAS 23 maggio 2014, n. 155

PSR 2007-2013 - Misura 227 Azione 1 "Supporto alla rinaturalizzazione di boschi per finalità non produttive" e Azione 3 "Valorizzazione turistico - ricreativa dei boschi". Proponente: Masseria Regina della Pace di Medugorje Società Agricola S.r.l. Valutazione di Incidenza. ID_4698.

Pag. 18343

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE UFFICIO PROGRAMMAZIONE, POLITICHE ENERGETICHE, VIA E VAS 23 maggio 2014, n. 156

PSR 2007-2013 - Misura 311 azione 1 "lavori su fabbricato censito in Catasto al Foglio 5, p.lle 22 e 60 per adeguamento ad attività turistico - ricettiva" - Comune di Grottole (TA) - Proponente: Ditta NIGRO Maria Fontana. Valutazione di Incidenza, livello I "fase di screening". ID_4908.

Pag. 18347

DETERMINAZIONE DELL'A.P. COORDINAMENTO DELLE POLITICHE GIOVANILI E APQ 16 maggio 2014, n. 63

Avviso di manifestazione di interesse per la selezione di proposte progettuali per la presentazione di un progetto regionale finanziato a valere sul Fondo Europeo per l'integrazione dei cittadini di Paesi terzi - Azione 2/2013 (FEI) - Orientamento al lavoro e sostegno all'occupabilità. Valutazione candidature.

Pag. 18352

Atti e comunicazioni degli Enti Locali

AMMINISTRAZIONE PROVINCIALE DI LECCE

Decreto 13 maggio 2014, n. 1727

Esproprio.

Pag. 18354

COMUNE DI BARI

Delibera G.C. 25 marzo 2014, n. 160

Approvazione Piano di Lottizzazione n. 214.

Pag. 18368

COMUNE DI BARI

Delibera G.C. 3 aprile 2014, n. 185

Approvazione Piano di Lottizzazione n. 230/07.

Pag. 18368

COMUNE DI BARI

Delibera G.C. 3 aprile 2014, n. 186

Approvazione Piano di Lottizzazione n. 207/02.

Pag. 18368

COMUNE DI BARI

Delibera G.C. 15 aprile 2014, n. 220

Approvazione Piano di Lottizzazione n. 147/88.

Pag. 18368

COMUNE DI BARI Delibera G.C. 15 aprile 2014, n. 221 Approvazione Piano di Lottizzazione n. 139.	Pag. 18369	ASL BR Concorso pubblico per n.3 posti di Dirigente medico disciplina Cardiologia.	Pag. 18379
COMUNE DI BARI Delibera G.C. 15 aprile 2014, n. 222 Approvazione Piano di Lottizzazione n. 229/02.	Pag. 18369	ASL BR Concorso pubblico per n.2 posti di Dirigente medico disciplina Cardiologia da assegnare all'attività di cardiologia interventistica.	Pag. 18384
COMUNE DI SQUINZANO Delibera C.C. 30 gennaio 2014, n. 8 Approvazione P.U.G.	Pag. 18369	ASL BT Avviso pubblico per l'affidamento del servizio di soccorso 118 in mare.	Pag. 18389
FERROTRAMVIARIA Decreto 5 maggio 2014, n. 1 Esproprio.	Pag. 18370	ASL TA Avviso Pubblico per n. 100 partecipanti alla 5° Edizione del Corso di Formazione per l'idoneità all'esercizio dell'attività medica di Emergenza Sanitaria Territoriale.	Pag. 18389
FERROTRAMVIARIA Decreto 5 maggio 2014, n. 2 Esproprio.	Pag. 18372	AZIENDA OSPEDALIERA OSPEDALI RIUNITI Avviso Pubblico, per incarichi a tempo determinato per sostituzione di personale assente, nella posizione di Dirigente Medico per la struttura complessa aziendale di Chirurgia Plastica.	Pag. 18395
Appalti - Bandi, Concorsi e Avvisi			
Appalti			
CONSIGLIO REGIONALE UFFICIO AFFARI GENERALI Avviso pubblico alla manifestazione di interesse per la Costituzione di un Registro delle organizzazioni di terzo settore per la formalizzazione di partnership.	Pag. 18374	AZIENDA OSPEDALIERA OSPEDALI RIUNITI Avviso pubblico per titoli e prova colloquio, finalizzato al reclutamento, attraverso la stipula di un contratto di collaborazione continuata e continuativa, di un Dirigente Medico nella disciplina di Endocrinologia (art. 7, co. 6 del D.Lgs. 165/2001 e ss.mm. ed ii.).	Pag. 18401
ASL BA Avviso di aggiudicazione per l'affidamento del servizio di raccolta, trasporto e smaltimento rifiuti speciali a rischio infettivo da termo distruggere per la ASL della Provincia di Bari.	Pag. 18375	AZIENDA OSPEDALIERA OSPEDALI RIUNITI Avviso pubblico per titoli e prova colloquio, finalizzato al reclutamento, attraverso la stipula di un contratto di collaborazione continuata e continuativa, di un Collaboratore Professionale Sanitario - Dietista (art. 7, co. 6 del D.Lgs. 165/2001 e ss.mm. ed ii.).	Pag. 18408
ASL BA Bando di gara per "Riconversione del Presidio Ospedaliero di Bitonto in Struttura Territoriale".	Pag. 18376	AZIENDA OSPEDALIERA OSPEDALI RIUNITI Avviso pubblico di mobilità in ambito della Regione Puglia, per titoli e prova pratica, per la copertura di posti vacanti del personale dell'Area di Comparto appartenenti alla Categoria "B" livello economico "Super" del sistema di classificazione.	Pag. 18427
COMUNE DI BARLETTA Avviso di aggiudicazione per l'affidamento del "Servizio di Cure Domiciliari Integrate (ADI, SADH e PUA)".	Pag. 18377	Comune di SANNICOLA Concorso pubblico per n. 06 autorizzazioni di noleggio veicoli con conducente.	Pag. 18433
Concorsi			
AMMINISTRAZIONE PROVINCIALE BRINDISI P.O. FSE2007/2013 Asse IV Avviso Prov. BR 9/2012 Azione 1 - Scorrimento graduatoria.	Pag. 18377		

Avvisi

AMMINISTRAZIONE PROVINCIALE BARI

Procedura di verifica di assoggettabilità a V.I.A.

Pag. 18436

AMMINISTRAZIONE PROVINCIALE BT

Verifica di assoggettabilità a V.I.A.

Pag. 18436

SOCIETA' LA PUGLIA RECUPERO

Procedura di verifica di assoggettabilità a V.I.A.

Pag. 18441

SOCIETA' AGLIOTI

Studio Impatto Ambientale

Pag. 18442

SOCIETA' PROJECT RESOURCE ASBESTOS

Procedura di verifica di assoggettabilità a V.I.A.

Pag. 18443

SOCIETA' TRANSECO

Procedura di verifica di assoggettabilità a V.I.A. Errata Cor-
rige.

Pag. 18443

PARTE SECONDA

Atti regionali

DECRETO DELL'ASSESSORE ALLA QUALITA' DELL'AMBIENTE 20 maggio 2014, n. 4

Comitato Regionale per la Valutazione di Impatto Ambientale, Valutazione di incidenza e autorizzazione integrata ambientale ai sensi dell'art. 28, l.r. n. 11/2001, così come modificato dalla l.r. n. 33 del 19.11.2012 - Triennio 2013-2016 - Nomina rappresentante del Ministero per i Beni e le Attività Culturali - Integrazione decreto assessorile n. 3 del 15.04.2014.

L'ASSESSORE

VISTA la l.r. n. 11/2001 e ss.mm.ii. "Norme sulla valutazione dell'impatto ambientale", che all'art. 28 prevede la costituzione del Comitato VIA;

VISTA la l.r. n. 33 del 19.11.2012 "Modifica della disciplina inerente la costituzione del Comitato regionale per la valutazione di impatto di ambientale di cui alla l.r. n. 11/2001 e s. m. i." che ha modificato l'art. 28 ai commi 1 e 2;

RILEVATO che con Decreto dell'Assessore alla Qualità dell'Ambiente n. 1 dell'08.10.2013 si è provveduto alla costituzione del Comitato V.I.A. e con successivi decreti assessorili n. 2 del 30.10.2013, n. 3 del 05.11.2013, n. 4 dell'11.11.2013, n. 1del 15.01.2014, n. 2 del 22.01.2014 e n. 3 del 15.04.2014 si è proceduto ad opportune integrazioni;

CONSIDERATO che:

- con Decreto dell'Assessore alla Qualità dell'Ambiente n. 02 del 22.01.2014 si è provveduto alla nomina in seno Comitato Regionale per la Valutazione di Impatto Ambientale, Valutazione di incidenza e autorizzazione integrata, per il triennio 2013-2016, dell'arch. Donatella Campanile quale rappresentante della Direzione Regionale per i Beni Culturali e Paesaggistici della Puglia Ministero per i Beni e le Attività Culturali -;

- con nota prot. n. A00-089/4400 del 07.05.2014, stante l'impossibilità dell'arch. Donatella Campanile a partecipare ai lavori del Comitato, veniva richiesto alla predetta Direzione di nominare un componente supplente;
- con nota prot. n. 4239 del 30.04.2014, acquisita al prot n. A00_89/4555 del 13.05.2014, la Direzione Regionale per i Beni Culturali e Paesaggistici della Puglia nominava l'arch. Anita Guarnieri quale sostituto del rappresentante di detta Direzione;
- con successiva nota acquisita al prot. A00_098/4789 del 20.05.2014 la Direzione Regionale per i Beni Culturali e Paesaggistici della Puglia, a parziale rettifica della nota prot. n. 4239/2014, di cui al punto precedente, precisava la nomina del predetto funzionario in qualità di supplente del rappresentante della già citata Direzione;

RITENUTO, pertanto, di dover integrare il decreto dell'Assessore alla Qualità dell'Ambiente n. 02 del 22.01.2014 con il componente supplente, rappresentante la Direzione Regionale per i Beni Culturali e Paesaggistici della Puglia in seno al Comitato di V.I.A., arch. Anita Guarnieri;

DECRETA

Art. 1

Di nominare, ad integrazione del decreto dell'Assessore all' Ecologia n. 02 del 22.01.2014, quale componente in seno al Comitato V.I.A., l'arch. Anita Guarnieri in qualità di componente supplente, rappresentante della Direzione Regionale per i Beni Culturali e Paesaggistici della Puglia.

Art. 2

Il Comitato Reg.le di V.I.A.,V.I. e A.I.A, a seguito di detta nomina, risulta così costituito:

- 1 Presidente Dirigente del Servizio Ecologia
- Componenti:
- 2 Dirigente dell'Ufficio VIA/VAS
 - 3 Arch. CLEMENTE Antonio Alberto (Infrastrutture)
 - 4 Dott. MASTRORILLO Salvatore (Gestione dei rifiuti)
 - 5 Ing. ANTEZZA Alessandro (Gestione delle acque)

- 6 Ing. TRULLI Ettore (Impianti industriali, dinamiche di diffusione degli inquinanti e relativa modellistica)
- 7 Dott. BRIZZI Giulio (Scienze marine)
- 8 Ing. CONVERSANO Claudio (Urbanistica)
- 9 Arch. DIOMEDE Paola (Paesaggio)
- 10 Arch. CAMPANILE Donatella (Rappresentante Direzione Regionale per i Beni Culturali e Paesaggistici della Puglia) e, quale sua supplente. l'arch. GUARNIERI Anita
- 11 Dott. SANTORO Oronzo (Scienze geologiche)
- 12 Dott. TRAMUTOLA Giovanni (Scienze forestali)
- 13 Dott. DE GENNARO Gianluigi (Scienze ambientali)
- 14 Dott. MANIGRASSI Damiano Antonio Paolo (Chimica)
- 15 Dott. CARDELLA Guido (Igiene ed epidemiologia ambientale)
- 16 Avv. COLONNA Vincenzo (Giuridico-legali)
- 17 Ing. FARENGA Tommaso (Valutazioni economico-ambientali)
- 18 Ing. BUX Michele (Rappresentante dell'Assessorato regionale alla Qualità del Territorio)
- 19 Avv. BRUNO Vito (Rappresentante della Provincia di Barletta-Andria-Trani)
- 20 Dott. D'ATTOLI Giovanni (Rappresentante della Provincia di Foggia)
- 21 Ing. CORSINI Dario (Rappresentante della Provincia di Lecce)
- 22 Dott. EPIFANI Pasquale e, quale sua supplente stabile, ing. ANNESE Giovanna (Rappresentante della Provincia di Brindisi)
- 24 Ing. LUISI Francesco (Rappresentante della Provincia di Bari)
- 25 Ing. BIRTOLO Dalla e, quale sua supplente, ing. MORRONE Emiliano (Rappresentante della Provincia di Taranto)
- 26 Dott.ssa DI CARNE Daniela (Rappresentante dell'Autorità di Bacino)
- 27 Dott. PERRINO Vito (Rappresentante dell'Arpa Puglia)

Segretario Sig.ra Carmela Mafrica (Funzionario amministrativo P.O.)

Art. 3

Il presente provvedimento, ai sensi dell'art. 5 del richiamato Decreto n. 02 del 22.01.2014 del 15.01.2014, non è soggetto a controllo ai sensi della Legge n. 127/97.

Art. 4

Il presente decreto, ai sensi dell'art. 6 del richiamato Decreto n. 02 del 22.01.2014, sarà pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia.

Art. 5

Il presente decreto sarà pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia.

Bari, li 20 maggio 2014

Il Dirigente del Servizio Ecologia
Ing. Antonio Antonicelli

L'Assessore al Qualità dell'Ambiente
Dott. Lorenzo Nicastro

Il Funzionario Istruttore
P.O. Segreteria del Comitato VIA
C. Mafrica

DETERMINAZIONE DEL DIRETTORE AREA ORGANIZZAZIONE E RIFORMA DELL'AMMINISTRAZIONE 9 maggio 2014, n. 12

Adozione della nuova disciplina per l'istituzione e il conferimento delle posizioni organizzative e delle Alte Professionalità - revoca per errori materiali AD n. 11/2014 e riproposizione.

Il giorno 16 maggio 2014 in Bari, nella sede dell'area Organizzazione e riforma dell'amministrazione, Via Celso Ulpiani, 10

**IL DIRETTORE DELL'AREA ORGANIZZAZIONE
E RIFORMA DELL'AMMINISTRAZIONE**

VISTI gli artt. 4 e 16 del decreto legislativo 30 marzo 2001 n. 165;

VISTO il Decreto del Presidente della Giunta regionale n. 161 del 22 febbraio 2008;

VISTO l'art.32 della legge 18 giugno 2009 n.69 che prevede l'obbligo di sostituire la pubblicazione tradizionale all'Albo ufficiale con la pubblicazione di documenti digitali sui siti informatici;

VISTA la deliberazione di Giunta regionale n. 3033/2012;

VISTE le discipline delle posizioni organizzative e delle alte professionalità adottate rispettivamente con atti dirigenziali del direttore dell'Area Organizzazione e riforma n. 39 del 5/2/2010 e n. 1 del 24/11/2008;

VISTI in particolare gli artt. 8 - 9 del Contratto collettivo nazionale di classificazione del personale di comparto del 31.3.99 e l'art.10 del CCNL del 22/1/2004;

VISTA la decisione n. 14 della Conferenza di direzione del 10 aprile 2014;

VISTA la determinazione del direttore dell'Area Organizzazione e riforma dell'amministrazione n. 11 del 9/5/2014;

ATTESO che l'Alta Professionalità "Organizzazione" riferisce:

a seguito dell'applicazione delle discipline delle PO e delle AP i cui estremi dei provvedimenti sono riportati in premessa, sono emersi elementi di criticità derivanti soprattutto dalle differenti previsioni regolamentari in ordine alle procedure per l'istituzione, l'avviso e il conferimento delle PO e delle AP. Le numerose richieste di revisione delle competenze attribuite a ciascuna PO o AP, in uno con quelle di reingegnerizzare celermente il micro sistema organizzativo a supporto dei Servizi e Uffici ridisegnati nel corso dell'ultimo triennio, hanno indotto a riflettere sulla possibilità di adottare una disciplina per molti versi più semplice e che lasci spazio all'autonomia organizzativa di ciascuna struttura regionale.

La Conferenza di direzione con decisione n. 14, assunta nella seduta del 10/04/2014 ha approvato la bozza di disciplina predisposta dal direttore dell'Area Organizzazione e riforma dell'amministra-

zione e ha stabilito, inoltre, che le procedure di avviso in essere per conferimenti di PO e AP devono concludersi secondo il principio di diritto: Tempus regit actum (l'atto è soggetto alla disciplina vigente al momento in cui viene compiuto), così escludendo l'onere di avviare nuove procedure di avviso. Con AD n.11 del 9/5/2014 il direttore dell'Area organizzazione e riforma dell'amministrazione ha adottato la nuova disciplina. Detta determinazione, però, contiene alcuni errori materiali che con il presente atto s'intende correggere. Quindi, al fine di non ingenerare equivoci tra vecchia e nuova stesura occorre revocare la determinazione n. 11/2014 per riproporla con il presente atto il cui allegato, che ne costituisce parte integrante, rappresenta le decisioni assunte in sede di Conferenza di direzione del 10/04/2014.

Ulteriori aspetti non determinati dalla disciplina allegata al presente atto saranno oggetto di direttive del Servizio Personale e organizzazione che ne è deputato. (Tit. IV - art.5 - comma 4)".

VERIFICA AI SENSI DEL D.lgs. 196/03

Garanzie alla riservatezza

La pubblicazione dell'atto all'albo, salve le garanzie previste dalla legge 241/90 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela alla riservatezza dei cittadini, secondo quanto disposto dal d.lgs. 196/03 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal vigente regolamento regionale n.5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari.

ADEMPIMENTI CONTABILI DI CUI ALLA L.R. N. 28/01 E SUCCESSIVE MODIFICHE ED INTEGRAZIONI

"Si dichiara che il presente provvedimento non comporta alcun mutamento qualitativo e quantitativo di entrata o di spesa a carico del bilancio regionale né a carico degli enti per i cui debiti i creditori potrebbero rivalersi sulla regione e che è escluso ogni ulteriore onere aggiuntivo rispetto a quelli autorizzati a valere sullo stanziamento previsto dal bilancio regionale."

DETERMINA

per quanto riportato in premessa e che qui s'intende integralmente riportato di:

- revocare la propria determinazione dirigenziale n. 11 del 9/5/2014;
- confermare le disposizioni di cui alla determinazione del direttore dell'Area Organizzazione e riforma dell'amministrazione n. 173 del 12/07/2010 afferenti l'istituzione, il conferimento e la valutazione delle posizioni organizzative dei gruppi consiliari e delle strutture assessorili;
- stabilire che la disciplina di cui alla determinazione n. 39 del 5/2/2010 cessa i propri effetti dalla data di adozione del presente atto;
- stabilire che la disciplina di cui alla determinazione del direttore dell'Area Organizzazione n. 1 del 24/11/2008 è disapplicata dalla data di adozione del presente atto, fatte salve le disposizioni di cui alla determinazione del medesimo direttore n. 3 del 21/04/2009 di integrazione alla stessa disciplina;
- dare atto dell'avvenuta informativa sindacale aziendale;
- adottare la disciplina delle "Procedure per l'istitu-

zione e il conferimento delle Posizioni Organizzative e delle Alte Professionalità" allegata al presente atto per costituirne parte integrante.

Il presente provvedimento è costituito da 4 facciate e 1 allegato di 11 fogli:

- sarà affisso all'Albo dell' Area Organizzazione e riforma dell'amministrazione;
- sarà pubblicato nel Bollettino Ufficiale della Regione Puglia;
- sarà notificato ai direttori delle Aree di coordinamento della Giunta regionale, al Capo di Gabinetto della Presidenza della Giunta regionale, al Segretariato della Giunta regionale, all'Avvocato Coordinatore regionale, ai dirigenti dei Servizi della Giunta regionale;
- sarà notificato al Segretario Generale del Consiglio regionale;
- sarà trasmesso al Servizio Personale e organizzazione;
- sarà trasmesso in copia conforme al Segretariato della Giunta Regionale e all'assessore al lavoro con delega al personale.

Avv. Domenica Gattulli



**REGIONE
PUGLIA**

**AREA ORGANIZZAZIONE E RIFORMA
DELL'AMMINISTRAZIONE**

SERVIZIO PERSONALE E ORGANIZZAZIONE

Procedure per l'istituzione e il conferimento delle Posizioni Organizzative e delle Alte Professionalità

Titolo I

(Disposizioni generali)

Articolo 1

(finalità e finanziamento)

1. La presente disciplina, ispirata ai principi di trasparenza ed efficienza della pubblica amministrazione, ha l'obiettivo di definire le procedure per l'istituzione e il conferimento delle Posizioni Organizzative (di seguito PO) e delle Alte Professionalità (di seguito AP), secondo le previsioni normative di cui agli artt. 8 - 9 e 10 del CCNL di classificazione 31.3.1999 e art. 10 del CCNL del 22.1.1.2004.
2. Le P.O. e le A.P. rappresentano snodo organizzativo e funzionale deputato allo svolgimento di compiti e funzioni, con assunzione diretta di elevata autonomia e responsabilità.
3. La Regione Puglia, mediante le procedure di cui al Titolo II e di cui al Titolo III della presente disciplina, conferisce, rispettivamente le PO e le AP valorizzando tutto il personale di categoria D, in servizio presso la Regione Puglia, con riguardo anche all'articolazione organizzativa provinciale.
4. La Conferenza di Direzione di cui all'art. 7 del D.P.G.R. 22/02/2008, n. 161, con l'aggiunta del Segretario Generale del Consiglio regionale, sulla base di una valutazione complessiva dei bisogni e delle priorità dell'ente, tenuto conto delle esigenze rappresentate:
 - dal Capo di Gabinetto per i propri uffici, nonché dai dirigenti e/o responsabili delle altre strutture regionali non ricadenti nelle Aree di coordinamento;
 - da ciascuno dei Direttori di Area e dal Segretario Generale del Consiglio regionale, rispettivamente per i propri dirigenti,ripartisce e assegna le risorse finanziarie con vincolo di specifica destinazione (PO e AP), iscritte nella costituzione del Fondo per il salario accessorio, a ciascuna Area di Coordinamento, al Consiglio regionale e alle altre strutture autonome.

5. Gli incarichi di cui alla presente disciplina sono tutti alternativi tra di loro, costituiscono sede di servizio e non possono essere cumulati sullo stesso soggetto (con due retribuzioni di posizione).
6. Gli istituti contrattuali assimilati a quelli oggetto del presente atto, a carico di fondi comunitari o vincolati, sono disciplinati dai rispettivi atti di organizzazione, fatte salve le disposizioni relative all'avviso.

Titolo II

(Posizioni Organizzative)

Articolo 2

(graduazione)

1. Il Direttore di Area competente o il Segretario Generale della Giunta regionale o il Segretario Generale del Consiglio regionale o il Capo di Gabinetto o l'Avvocato coordinatore, valutate le proposte dei propri dirigenti di Servizio, assunte anche in ragione delle indicazioni dei dirigenti di ufficio (o di strutture di progetto e di staff), individua le tipologie di PO tra quelle elencate di seguito per ciascuna delle strutture dirigenziali ricadenti nel proprio ambito:
 - a. posizioni organizzative per lo svolgimento di attività professionali per le quali è necessaria l'iscrizione ad albi professionali, correlate a specifici diplomi di laurea e/o di scuole universitarie;
 - b. posizioni organizzative per lo svolgimento di attività complessa, anche in relazione alla programmazione strategica e finanziaria, per le quali è prevista la istruttoria e predisposizione di atti non standardizzati (es. pianificazione o programmazione) di competenza dirigenziale;
 - c. posizioni organizzative caratterizzate dalla quantità di atti da predisporre o adottare anche in autonomia (rilevabili dai bilanci di direzione consuntivi) o dal numero di utenza sia interna che esterna (responsabile dell'attività di front office) connessi ai compiti assegnati;
 - d. posizioni organizzative per lo svolgimento di attività di staff e/o di studio, ricerca, ispettive, di vigilanza e controllo;
 - e. posizioni organizzative per lo svolgimento di attività di tipo gestionale per le quali è prevista l'istruttoria, predisposizione e autonoma adozione di atti tendenzialmente standardizzati.

2. A ciascuna tipologia di PO compete il trattamento di retribuzione di posizione annuo lordo, elencato di seguito, per tredici mensilità che ricomprende tutte le competenze accessorie, le indennità, il compenso per lavoro straordinario come previsto dall'art.10 del CCNL del 31/03/1999:
 - a. posizioni organizzative di cui alla precedente lett. a - importo € 12.000 -
 - b. posizioni organizzative di cui alla precedente lett. b - importo € 11.000 -
 - c. posizioni organizzative di cui alla precedente lett. c - importo € 10.000 -
 - d. posizioni organizzative di cui alla precedente lett. d - importo € 10.000 -
 - e. posizioni organizzative di cui alla precedente lett. e - importo € 8.000 -
3. Agli importi sopradetti è da aggiungersi una retribuzione di risultato, conseguente a valutazione annuale correlata al raggiungimento degli obiettivi fissati dal conferente dell'incarico, fino all'importo massimo del 25% della retribuzione di posizione attribuita.

Articolo 3

(istituzione, avviso e conferimento PO)

1. Il Direttore di Area competente o il Segretario Generale della Giunta regionale o l'Avvocato coordinatore o il Segretario generale del Consiglio regionale o il Capo di Gabinetto trasmette al Servizio Personale e organizzazione la proposta delle PO che intende istituire con l'indicazione della tipologia e la descrizione delle funzioni dalle quali sia chiaramente desumibile il livello di complessità e il peso della PO.
2. Il Servizio Personale e organizzazione verifica la corrispondenza tra la tipologia delle PO proposte e quelle previste dalla presente disciplina, unitamente alla disponibilità delle risorse finanziarie. Nel caso di non corrispondenza, d'intesa con il soggetto proponente, rivede le funzioni assegnate alla PO e ne autorizza l'istituzione. (a cura dei dirigenti di cui al successivo punto 3)
3. I dirigenti di Servizio assegnatari, il Segretario Generale della Giunta regionale, il Capo di Gabinetto, il Direttore di Area competente, l'Avvocato coordinatore o il Segretario Generale del Consiglio regionale, nel caso di PO poste sotto la loro diretta responsabilità, con propria determinazione recante gli estremi della

nota di autorizzazione del Servizio Personale e organizzazione, istituiscono le PO ed emanano specifico avviso finalizzato alla acquisizione delle candidature.

4. L'avviso è rivolto ai dipendenti regionali, appartenenti alla categoria D, in servizio nelle rispettive strutture di assegnazione o nelle diverse strutture regionali.
5. Nell'avviso sono indicati: la tipologia fra quelle di cui all'articolo 2 punto 2, l'oggetto e la durata dell'incarico, i requisiti specifici richiesti. Il termine entro cui gli interessati possono presentare la propria candidatura supportata da curriculum formativo - professionale è minimo di 10 giorni. L'avviso viene reso pubblico mediante il sito intranet della Regione Puglia, riservato ai dipendenti regionali.
6. Il dirigente di Servizio assegnatario (oppure il Capo di Gabinetto, il Direttore di Area competente, il Segretario Generale della Giunta regionale o l'Avvocato coordinatore o il Segretario Generale del Consiglio regionale) esamina le candidature tenendo conto:
 - della professionalità e della esperienza attinenti l'incarico da espletare, comprovate dallo svolgimento di attività simili a quelle oggetto dell'incarico anche al di fuori della Pubblica Amministrazione oppure da appositi titoli formativi e/o professionali, ulteriori rispetto a quelli eventualmente richiesti quali requisiti necessari per la partecipazione;
 - delle attitudini, intese come il complesso delle abilità e delle capacità acquisite nel corso dell'attività lavorativa;
 - dei requisiti culturali;
 - della valutazione conseguita negli anni precedenti.
7. Il dirigente di Servizio assegnatario può disporre, anche limitatamente ad alcuni candidati, un colloquio atto a valutare le attitudini e le capacità professionali, ai fini di una più esauriente valutazione. L'esame delle candidature e l'eventuale colloquio non costituiscono (né sono da intendersi) quali procedure comparative, bensì come strumenti per il più idoneo esercizio del potere organizzativo del dirigente assegnatario.

8. Le determinazioni di istituzione, di avviso e di conferimento dell'incarico, adottate dal dirigente assegnatario, sono trasmesse al Servizio Personale e organizzazione, per curarne la pubblicazione e per provvedere all'erogazione delle conseguenti spettanze.
9. L'incarico non può essere di durata inferiore ad un anno e, ai sensi dell'art. 9 comma 1 - CCNL del 31/3/1999, non superiore a cinque anni. Entro tali limiti l'incarico può essere rinnovato, previa adozione del relativo provvedimento, dietro verifica dei risultati conseguiti e salvo revoca.
10. Il titolare di PO accetta il conferimento per la durata prevista nell'avviso.
11. Salvo esigenze di carattere personale e familiare, il titolare di P.O. non può rinunciare all'incarico né può essere destinatario di altro incarico di P.O. ad eccezione dei seguenti casi:
 - ♦ avviso per conferimento di AP;
 - ♦ accettazione della rinuncia all'incarico della titolarità della PO da parte del direttore competente e conseguente presa d'atto della stessa rinuncia da parte del dirigente assegnatario.
12. Non è consentito l'affidamento dell'incarico di posizione organizzativa ad interim. Le PO prive di titolarità, a seguito di avvisi che non siano andati a buon fine dopo 4 mesi, sono sottoposte alle valutazioni della Conferenza di direzione, per il tramite del Direttore competente.
13. Con atto scritto e motivato l'incarico può essere revocato prima della scadenza, in relazione ad intervenuti mutamenti organizzativi o in conseguenza del mancato raggiungimento dei risultati assegnati all'atto di conferimento dell'incarico o nel caso in cui la valutazione conseguita sia inferiore al 60%. Si applica, in tal caso, la procedura di contraddittorio di cui all'art. 9, co. 4 del CCNL 31.3.1999.
14. L'atto di revoca comporta:
 - a) la non attribuzione dell'indennità di risultato;
 - b) la perdita della retribuzione di posizione con effetto dalla data del provvedimento di revoca;

- c) la cessazione dell'incarico;
- d) l'inquadramento del dipendente revocato nella categoria di appartenenza ed il suo reinserimento nelle funzioni del profilo di appartenenza.

15. Le dimissioni del titolare, formalmente accettate dal soggetto assegnatario, decorrono dalla data di conferimento dell'incarico ad altro titolare.
16. Le PO sono conferite con decorrenza dal primo giorno del mese successivo a quello di adozione dell'atto di conferimento.

Titolo III

(Alte Professionalità)

Articolo 4

(Istituzione, Avviso e Conferimento)

1. L'incarico di AP è conferito a dipendenti regionali di categoria D con elevato livello di autonomia. La AP costituisce la massima valorizzazione del personale di categoria D ma non rappresenta livello gerarchico sovraordinato alla PO.
2. Le AP sono istituite a sostegno dell'attività dirigenziale e, di norma: svolgono attività di controllo e/o ispettiva, predispongono atti di programmazione e/o pianificazione, articolati a carattere normativo, pareri e relazioni tecniche e/o adottano atti dirigenziali anche in autonomia. Relativamente ai programmi operativi comunitari, le responsabilità d'incarico - equiparate AP - sono istituite a sostegno dell'attività di programmazione, attuazione, monitoraggio, sorveglianza, controllo e valutazione.
3. L' AP si contraddistingue anche per le funzioni pluridisciplinari e, pur essendo destinataria di attività e obiettivi prefissati, può svolgere, fermo restando quanto previsto dal comma 5 dell'art. I, attività diverse da quelle caratterizzanti l'incarico, per sopravvenute esigenze.
Se le ulteriori competenze da affidare hanno carattere di continuità e comportano un mutamento delle funzioni ascritte all'AP, il dirigente conferisce le stesse con propria determinazione di integrazione, da notificare al Servizio Personale e Organizzazione.
Diversamente, le attività aggiuntive di carattere episodico, sono attribuite con disposizione di servizio del dirigente assegnatario.

L'incaricato ha la responsabilità diretta delle attività e dei risultati conseguiti in relazione ai compiti assegnatigli.

4. Il Direttore di Area competente o il Segretario Generale della Giunta regionale o l'Avvocato coordinatore o il Segretario generale del Consiglio regionale o il Capo di Gabinetto - previa valutazione delle proposte dei propri dirigenti di Servizio, assunte anche in ragione delle indicazioni dei dirigenti di ufficio o (di strutture di progetto e di staff) - individua le AP tra le tipologie sotto riportate:
 - a. specialisti con competenze elevate e innovative, rilevabili dal curriculum, maturate nella Regione, in enti pubblici o in enti e aziende private, nel mondo della ricerca o universitario e con preparazione culturale correlata a titoli accademici (lauree specialistiche, master, dottorati di ricerca, ed altri titoli equivalenti);
 - b. specialisti con elevata esperienza rilevabile dal curriculum, della durata di almeno tre anni, maturata nella Regione, in enti pubblici e in enti o aziende private, nel mondo della ricerca o universitario, per lo svolgimento di attività che comportano l'assunzione di particolari responsabilità nel campo della ricerca, della analisi e della valutazione propositiva di problematiche complesse di rilevante interesse per il conseguimento del programma di governo dell'Ente.
5. Il Direttore di Area competente o il Segretario Generale della Giunta regionale l'Avvocato coordinatore o il Segretario generale del Consiglio regionale o il Capo di Gabinetto trasmette al Servizio Personale e Organizzazione l'elenco delle Alte Professionalità che s'intende istituire, con l'indicazione della tipologia e la descrizione delle funzioni, dalle quali sia chiaramente desumibile l'attività di cui al punto 4 del presente articolo.
6. Il Servizio Personale e organizzazione verifica la corrispondenza tra la tipologia delle AP proposte e quelle previste dalla presente disciplina, unitamente alla disponibilità delle risorse finanziarie. Nel caso di non corrispondenza, d'intesa con il soggetto proponente, rivede le funzioni assegnate alla AP e ne autorizza l'istituzione. (a cura dei dirigenti di cui al successivo punto 7)
7. I dirigenti di Servizio assegnatari, il Capo di Gabinetto, il Direttore di Area competente, l'Avvocato coordinatore, il Segretario Generale della Giunta regionale o il Segretario Generale del Consiglio regionale, nel caso di AP poste

sotto la loro diretta responsabilità, con propria determinazione recante gli estremi della nota di autorizzazione del Servizio Personale e organizzazione, istituiscono le AP ed emanano specifico avviso finalizzato alla acquisizione delle candidature.

8. L'avviso è rivolto ai dipendenti regionali, appartenenti alla categoria D, in servizio nelle rispettive strutture di assegnazione o nelle diverse strutture regionali.
9. Nell'avviso sono indicati: la tipologia fra quelle di cui all'articolo 4 punto 4, l'oggetto e la durata dell'incarico, i requisiti specifici richiesti. Il termine entro cui gli interessati possono presentare la propria candidatura supportata da curriculum formativo - professionale è minimo di 10 giorni. L'avviso viene reso pubblico mediante il sito intranet della Regione Puglia, riservato ai dipendenti regionali.
10. Il dirigente di Servizio assegnatario (oppure il Capo di Gabinetto, il Direttore di Area competente, il Segretario Generale della Giunta regionale, l'Avvocato coordinatore o il Segretario Generale del Consiglio regionale) esamina le candidature tenendo conto:
 - della professionalità e della esperienza attinenti l'incarico da espletare, comprovate dallo svolgimento di attività simili a quelle oggetto dell'incarico anche al di fuori della Pubblica Amministrazione oppure da appositi titoli formativi e/o professionali, ulteriori rispetto a quelli eventualmente richiesti quali requisiti necessari per la partecipazione;
 - delle attitudini, intese come il complesso delle abilità e delle capacità acquisite nel corso dell'attività lavorativa;
 - dei requisiti culturali;
 - della valutazione conseguita negli anni precedenti.

11. Il dirigente di Servizio assegnatario può disporre, anche limitatamente ad alcuni candidati, un colloquio atto a valutare le attitudini e le capacità professionali, ai fini di una più esauriente valutazione. L'esame delle candidature e l'eventuale colloquio non costituiscono (né sono da intendersi) quali procedure comparative, bensì come

strumenti per il più idoneo esercizio del potere organizzativo del dirigente assegnatario.

12. Le determinazioni di istituzione, di avviso e di conferimento dell'incarico, adottate dal dirigente assegnatario, sono trasmesse al Servizio Personale e organizzazione, per curarne la pubblicazione e per provvedere all'erogazione delle conseguenti spettanze.

13. L'incarico non può essere di durata inferiore ad un anno inoltre, ai sensi dell'art. 9 comma 1 - CCNL del 31/3/1999, non superiore a cinque anni. Entro tali limiti l'incarico può essere rinnovato, previa adozione del relativo procedimento, dietro verifica dei risultati conseguiti e salvo revoca.

14. Il titolare di AP accetta il conferimento per la durata prevista nell'avviso.

15. Il titolare di AP non può rinunciare all'incarico tranne nei casi di motivate esigenze personali e familiari. In ogni caso non può produrre domanda di candidatura ad altro incarico simile a meno di essere in possesso di autorizzazione, del direttore competente, a cessare anticipatamente l'incarico di cui è titolare.

16. Al dipendente incaricato di AP compete la retribuzione di posizione pari a € 15.000,00 annui lordi, da corrispondere per 13 mensilità, la quale ricomprende tutte le competenze accessorie e le indennità previste dal C.C.N.L., compreso il compenso per lavoro straordinario.

17. Al dipendente incaricato di AP compete altresì la retribuzione di risultato nella misura massima di € 3.750,00, pari al 25% della retribuzione di posizione.

18. Non è consentito l'affidamento dell'incarico di alta professionalità ad interim. Le AP prive di titolarità, a seguito di avvisi che non siano andati a buon fine, dopo 4 mesi, sono sottoposte alle valutazioni della Conferenza di direzione, per il tramite del Direttore competente.

19. Con atto scritto e motivato l'incarico può essere revocato prima della scadenza, in relazione ad intervenuti mutamenti organizzativi o in conseguenza del mancato raggiungimento dei risultati assegnati all'atto di conferimento dell'incarico

o nel caso in cui la valutazione conseguita sia inferiore al 60%. Si applica, in tal caso, la procedura di contraddittorio di cui all'art. 9, co. 4 del CCNL 31.3.1999.

20. L'atto di revoca comporta:

- a) la non attribuzione dell'indennità di risultato;
- b) la perdita della retribuzione di posizione con effetto dalla data del provvedimento di revoca;
- c) la cessazione dell'incarico;
- d) l'inquadramento del dipendente revocato nella categoria di appartenenza ed il suo reinserimento nelle funzioni del profilo di appartenenza.

21. Le dimissioni del titolare, formalmente accettate dal soggetto assegnatario, decorrono dalla data di conferimento dell'incarico ad altro titolare.

22. Le AP sono conferite con decorrenza dal primo giorno del mese successivo a quello di adozione dell'atto di conferimento

Titolo IV

(Norma finale e transitoria)

Articolo 5

(Sistema di valutazione delle posizioni organizzative e delle alte professionalità)

1. Ai fini dell'attribuzione dell'apposita voce retributiva, la valutazione delle attività espletate in esecuzione degli incarichi di Alta Professionalità e di Posizione Organizzativa è effettuata con le modalità previste dalla legge e dalla contrattazione collettiva e specificate nel vigente Sistema di Misurazione e Valutazione delle Performance.
2. Alle AP "Avvocato Cassazionista" e alle PO "Avvocato" si applica la valutazione di cui al precedente comma, fatti salvi gli eventuali conguagli previsti dall'art.27 del CCNL Regioni Autonomie Locali del 14/9/2000 e dall'art. 7 commi 5 e 13 del Regolamento regionale 1 febbraio 2010 n. 2 da operarsi tra compensi professionali e retribuzione di risultato sulla scorta della disciplina contrattuale integrativa da definire."

3. Alla data di adozione della presente disciplina, il Servizio Personale e organizzazione, sulla base della documentazione di cui è già in possesso, verifica la rispondenza delle caratteristiche delle PO/AP già istituite con quelle definite nel presente regolamento. In caso di difformità, il Servizio avvia l'intesa con le direzioni interessate per le opportune azioni correttive; in caso contrario le PO e le AP restano istituite fino ad eventuali mutamenti organizzativi.
4. Al fine di una migliore definizione della procedura dettata dalla presente disciplina, ove ritenuto necessario, il Servizio Personale e organizzazione è deputato all'emanazione di eventuali apposite direttive.

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO ACCREDITAMENTO E PROGRAMMAZIONE SANITARIA 26 maggio 2014, n. 140

Casa di Cura "Città di Lecce Hospital s.r.l." - Lecce. Art. 7, comma 2-bis della L.R. n. 8/2004 e s.m.i. - revoca della D.D. n. 426 del 11/12/2008, con la quale è stato espresso parere favorevole in ordine al rilascio della verifica di compatibilità di cui all'art. 7 della L.R. n. 8/2004 per l'installazione di una PRT/TC.

IL DIRIGENTE DI SERVIZIO

Vista la Legge 25 Marzo 1974 n. 18 - Ordinamento degli uffici e stato giuridico del personale;

Vista la Legge regionale 4 febbraio 1997, n. 7 - Norme di Organizzazione dell' Amministrazione Regionale;

Vista la Deliberazione G.R. n. 3261 del 28/7/98 e s.m.i.;

Visti gli artt. 4 e 16 del D. Lgs. 165/01 e s.m.i.;

Vista la deliberazione di Giunta Regionale n. 1426 del 4/10/2005;

Visto il Decreto del Presidente della Giunta Regionale 22 febbraio 2008 n. 161;

Vista la Deliberazione di Giunta Regionale n. 1444 del 30 luglio 2008;

Vista la Determinazione del Direttore di Area n. 3 del 09 settembre 2009 - Istituzione degli Uffici afferenti ai Servizi dell'Area di coordinamento Politiche per la Promozione della Salute, delle Persone e delle Pari Opportunità;

Vista la Determinazione n. 292 del 20 ottobre 2009 - Atto di assegnazione del personale agli Uffici del Servizio PGS;

Vista la nota n. AOO/005/372 dell' 08/07/11 del Direttore dell' Area Politiche per la Promozione della Salute, delle Persone e delle Pari Opportunità;

Vista la Deliberazione di Giunta Regionale n. 1828 del 5/8/2011 - Conferimento dell'incarico ad interim della Direzione del Servizio Accreditamento e Programmazione Sanitaria.

Vista la Determinazione del Direttore dell'Area Organizzazione e Riforma dell'Amministrazione n. 47 del 25/10/2012, come rettificata dalla Determinazione n. 49 del 30/10/2012, di conferimento della Direzione dell'Ufficio 1 Accreditamenti.

In Bari presso la sede del Servizio Accreditamento e Programmazione Sanitaria, riceve la seguente relazione.

L'art. 7, comma 2-bis della L.R. n. 8/2004 s.m.i., come introdotto dall'art. 4, comma 1, lett. f) della L.R. n. 4/2010, dispone che il parere di compatibilità regionale *"ha validità biennale a decorrere dalla data di entrata in vigore della presente legge. Scaduto tale termine, qualora il soggetto interessato non abbia fatto richiesta di autorizzazione all'esercizio alla Regione o all'Amministrazione comunale, con determinazione del dirigente del servizio competente si procede alla revoca, previa diffida ai sensi di legge, del parere di compatibilità e alla contestuale notifica dell'atto all'amministrazione comunale che ha avviato la richiesta"*.

L'art. 41, comma 1 della L.R. n. 38/2011 (BURP n. 201 del 30/12/2011) ha prorogato i predetti termini al 31/12/2012.

La Casa di Cura "Città di Lecce Hospital s.r.l." del Gruppo "GVM Care & Research", con sede nel Comune di Lecce alla Via Prov.le per Arnesano Km. 4, è un Ospedale Privato accreditato col Servizio Sanitario Regionale e in data 4/12/2003 ha presentato istanza per il rilascio della verifica di compatibilità per l'installazione, presso la propria sede, di una PET.

Con Determinazione Dirigenziale n. 426 dell'11/12/2008 il Servizio PGS di questo Assessorato, a seguito dell'Ordinanza n. 6331/08 con cui il Consiglio di Stato ha ordinato alla Regione Puglia di determinarsi *"sulla domanda della Società medesima, verificandone l'ammissibilità alla stregua del miglior soddisfacimento del fabbisogno, tenendo conto delle richieste di autorizzazione e della loro dislocazione territoriale"*, ha espresso parere favorevole in ordine al rilascio della verifica di compatibilità, di cui all'art. 7 della L.R. n. 8/2004, per l'instal-

lazione di una PET/TC presso la Casa di Cura "Città di Lecce", con sede nel Comune di Lecce alla Via Prov.le per Arnesano Km. 4.

A tale parere favorevole espresso con D.D. n. 426/2008, non ha mai fatto seguito, da parte della Casa di Cura "Città di Lecce Hospital s.r.l.", la richiesta di autorizzazione all'esercizio della PET/TC; pertanto, in adempimento a quanto disposto dal sopra riportato art. 7, comma 2-bis della L.R. n. 8/2004 e s.m.i., questo Servizio, con nota prot. n. AOO_081/4227/APS1 del 19/12/2012, ha comunicato al Legale Rappresentante della Casa di Cura "Città di Lecce Hospital s.r.l." che *"decorso il suddetto termine (31/12/2012, n.d.r.), il parere di compatibilità espresso con la Determinazione Dirigenziale n. 426 del 11/12/2008 cesserà la propria validità e pertanto questo Servizio provvederà ad avviare, ai sensi della L. n. 241/90, il relativo provvedimento di revoca"*.

Va precisato che la Tomografia ad emissione di positroni (PET) è una tecnica di medicina nucleare e di diagnostica medica. La presenza di radiazioni nucleari a seguito dell'utilizzo di radioisotopi impone il rispetto di specifici standard di sicurezza, tanto che la Regione Puglia già con il R.R. n. 3/2005 ha incluso la diagnostica PET nell'ambito della sezione B.01.06 relativa alla Medicina Nucleare. Successivamente, il R.R. n. 14/2009 ha previsto che la tecnica diagnostica "PET" deve essere svolta in centri di diagnostica di medicina nucleare appositamente autorizzati all'esercizio, secondo le norme vigenti in materia di radioprotezione, dell'attività di medicina nucleare, per cui propedeutico all'esercizio della diagnostica PET è il possesso dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività di "Medicina nucleare".

In ordine al fabbisogno, lo stesso R.R. n. 14/2009 ha disposto testualmente che: *"(...) il fabbisogno regionale di prestazioni "PET" è stabilito come segue: (...); b) n. 1 (una) PET da attribuire / installare presso strutture sanitarie private, per ciascun ambito territoriale pari o superiore a 750.000 abitanti purché in possesso dell'autorizzazione all'esercizio delle attività di medicina nucleare rilasciata ai sensi dell'art. 8 della legge regionale n. 8/2004"*.

A tal riguardo, si rileva che la Casa di Cura "Città di Lecce Hospital s.r.l." non è autorizzata all'esercizio per l'attività di "Medicina Nucleare".

A seguito della sopra citata nota regionale del 19/12/2012, l'Amministratore Delegato della Casa di Cura "Città di Lecce Hospital s.r.l." ha presentato a questo Servizio ed al Comune di Lecce, con nota prot. n. 624/CDLH/2012 del 31/12/2012, formale istanza di autorizzazione all'esercizio per l'attività di Medicina Nucleare, ritenendo, in tal modo, di assolvere alle condizioni di legge previste dall'art. 7, comma 2-bis della L.R. n. 8/2004, e precisando che già in data 23/12/2009 era già stata proposta la medesima istanza.

Si rileva, al contrario, che la previsione di legge di cui al combinato disposto dell'art. 7, comma 2-bis della L.R. n. 8/2004 s.m.i. e dell'art. 41, comma 1 della L.R. n. 38/2011, relativa, nel caso di specie, alla necessità di richiedere l'autorizzazione all'esercizio per la PET/TC entro il 31/12/2012, non si è affatto realizzata mediante la presentazione dell'istanza di autorizzazione all'esercizio per la Medicina Nucleare, che era effettivamente stata presentata da "Città di Lecce Hospital s.r.l." già in data 23/12/2009, con prot. n. 165A/DC/PVW, prima di essere reiterata in data 31/12/2012.

A tal proposito si osserva, inoltre, quanto segue.

Atteso che, come detto, la tecnica diagnostica "PET" deve essere svolta in centri di diagnostica di medicina nucleare appositamente autorizzati all'esercizio dell'attività di Medicina Nucleare, si rileva altresì che l'art. 5, comma 1, lett. a), num. 2), punto 2.5 della L. R. n. 8/2004 e s.m.i. individua la *"Medicina Nucleare in vivo"* tra le attività sanitarie soggette all'autorizzazione alla realizzazione ai sensi dell'art. 7 della medesima legge regionale.

Dunque, l'istanza di autorizzazione all'esercizio per la Medicina Nucleare poteva essere eventualmente presentata alla Regione, competente in materia, nel caso di possesso dell'autorizzazione alla realizzazione per la stessa Medicina Nucleare, per la quale non risulta essere mai stata prodotta relativa istanza al Comune, competente ai sensi dell'art. 5, lett. a), num. 2), punto 2.5 e dell'art. 7, comma 1 della L.R. n. 8/04 e s.m.i..

Peraltro, posto che:

- il R.R. n. 3/06 ha determinato i criteri ed i parametri, distinti per tipologia di attività e struttura, per il rilascio sia dell'accreditamento istituzionale che della verifica di compatibilità, la quale ultima è propedeutica all'eventuale rilascio dell'autoriz-

zazione alla realizzazione da parte del Comune territorialmente competente;

- detto regolamento, all'art. 1, lett. C., sub lett. e) - *Medicina Nucleare in vivo* - ha stabilito il fabbisogno di tale specialità nel numero dei servizi individuati nella programmazione ospedaliera e territoriale vigente, oltre ad una struttura privata per ciascuna ASL;

si rileva che il fabbisogno della *Medicina Nucleare in vivo* risultava esaurito già alla data della prima istanza di autorizzazione all'esercizio per l'attività di Medicina Nucleare presentata dalla Casa di Cura "Città di Lecce Hospital s.r.l." il 23/12/2009, per cui, in caso di presentazione già a quella data di istanza di autorizzazione alla realizzazione per la Medicina Nucleare, la Regione non avrebbe comunque potuto rilasciare il parere positivo di compatibilità.

Infatti, alla data di adozione del predetto regolamento 3/06, nel territorio della ASL LE già insistevano per la branca di "Medicina Nucleare":

- il "Centro di Medicina Nucleare" del Dott. Giorgio Quarta Colosso, autorizzato con provvedimento sindacale del 14/10/1987 per l'impiego "in vivo" di sostanze radioattive ed autorizzato l'11/06/1991 dalla USL LE/1 ad effettuare in convenzionamento "esterno" le prestazioni di medicina nucleare, a seguito dell'autorizzazione rilasciata dalla Giunta regionale con delibera n. 79 del 24/01/1990 e n. 7260 del 27/11/1990 e della deliberazione n. 2119 del 26/03/1991 del Comitato di Gestione della USL LE/1;
- il "Centro di Medicina Nucleare Calabrese di Giuseppe Calabrese & C. s.a.s.", autorizzato con provvedimento sindacale prot. n. 0402/IG, autorizzazione san. n. 36/97 dell'11/03/1997, a porre in esercizio un laboratorio per l'impiego "in vivo" di sostanze radioattive.

Per quanto sopra rappresentato, considerato che la Casa di Cura "Città di Lecce Hospital s.r.l.", peraltro non autorizzata all'esercizio dell'attività di Medicina Nucleare, **non ha assolto alle condizioni di legge di cui all'art. 7, comma 2bis della L.R. n. 8/2004 s.m.i. e dell'art. 41, co. 1 della L.R. n. 38/2011 in relazione alla richiesta di autorizzazione all'esercizio per la PET/TC entro il termine del 31/12/2012, superato il quale il parere di compatibilità rilasciato ha cessato la propria validità**, con nota prot. n. AOO_081/1519/APS1 del 16/04/2013 questo Ser-

vizio ha pertanto avviato, ai sensi della L. n. 241/1990 e s.m.i., il procedimento di revoca del parere favorevole in ordine alla verifica di compatibilità per l'installazione di una PET/TC, rilasciato con D.D. n. 426/2008.

Il Legale Rappresentante della Casa di Cura "Città di Lecce Hospital s.r.l.", con posta elettronica certificata del 29/04/2013, ha trasmesso le proprie controdeduzioni in merito all'avvio del suddetto procedimento di revoca del parere favorevole di compatibilità, opponendosi "*all'adozione del provvedimento in parola*" e chiedendo "*l'archiviazione del procedimento avviato da Codesto Servizio*" per le motivazioni ivi riportate, le cui principali di seguito si riepilogano.

"(...) **1.** *La comunicazione di avvio del procedimento è motivata innanzitutto con l'affermazione per cui l'esponente non avrebbe ottemperato alle condizioni previste dall'art. 7, comma 2-bis della L.R. n. 8/2004 - secondo cui il parere di compatibilità perde efficacia ove non sia stata presentata istanza di autorizzazione all'esercizio della relativa attività - motivando tale conclusione con l'affermazione secondo cui tale istanza deve comunque essere preceduta dall'ottenimento dell'autorizzazione alla realizzazione della medesima attività che, ai sensi dell'art. 5 lett. a) punto 2.5 e dell'art. 7 comma 1 della medesima L.R. n. 8/2004 è di competenza del Comune.*

Codesto Servizio ritiene pertanto che "la suddetta autorizzazione alla realizzazione per la Medicina Nucleare non risulta essere stata richiesta dalla società in oggetto, motivo per cui il Comune non ha richiesto il relativo parere di compatibilità, previsto dallo stesso art. 7, comma 1 L.R. n. 8/04 s.m.i., alla Regione".

Sul punto, quanto affermato da Codesto Servizio nella nota in oggetto è errato, infatti:

- *Con note prott. 22/DG/05 e 23/DG/05 del 18.5.2005 (all. 1-2) Città di Lecce Hospital avanzava al Comune di Lecce "istanza di autorizzazione all'installazione ed utilizzo di una Gamma-camera presso Città di Lecce Hospital secondo quanto previsto dalla Legge Regionale n. 8 del 28 maggio 2004, art. 5 comma 1 lettera a) punto 3.1.1" ossia l'autorizzazione all'installazione di "grandi apparecchiature" in strutture già esistenti;*
- *Tale istanza è stata inoltrata dal Comune di Lecce alla Regione Puglia con nota prot. 61923 del*

8.6.2005 con cui il Comune "richiede il parere di compatibilità, ai sensi della L.R. n. 8 del 28 maggio 2004, relativamente all'installazione ed utilizzo delle apparecchiature in oggetto, al fine di espletare le attività di nostra competenza" (all.3); poiché il parere tardava, il Comune sollecitava la Regione al rilascio dello stesso con nota prot. 78601 del 22.7.2005 (all.4), sollecito poi ulteriormente reiterato anche da Città di Lecce con nota prot. 42/DG/05 del 4.8.2005 (all.5) indirizzata al Dirigente di codesto Settore.

Va da sé dunque che tutte le condizioni di legge sono state pienamente rispettate, poiché Città di Lecce ha presentato sia l'autorizzazione all'installazione che l'autorizzazione all'esercizio, nei tempi e modi di legge.

(...)

2. Codesto Servizio motiva altresì l'avvio del procedimento di revoca con l'affermazione secondo cui "peraltro, si ribadisce che il R.R. n. 3/06, nel determinare i criteri ed i parametri, distinti per tipologia di attività e struttura per il rilascio della verifica di compatibilità e dell'accreditamento istituzionale, l'art. 1, lett. C, sub lett. e) - Medicina nucleare in vivo - ha stabilito il fabbisogno di tale specialità nel numero dei servizi individuati nella programmazione ospedaliera e territoriale vigente, oltre ad una struttura privata per ciascuna ASL, e che tale fabbisogno risultava già esaurito già alla data dell'istanza presentata da codesta Casa di Cura il 23.12.2009" - evidentemente facendo riferimento all'istanza di autorizzazione all'esercizio.

A tale riguardo, si ricorda che:

- il fabbisogno disciplinato dal R.R. 3/06 (ma anche dal R.R. 14/09) non riguarda il fatto di essere o meno in possesso dell'autorizzazione all'esercizio per la Medicina Nucleare, ma la installazione della PET (quanto alle strutture private, una per ciascuna ASL se di popolazione inferiore ai 750.000 abitanti), e rispetto a questo il possesso dell'autorizzazione in parola è un requisito preliminare (cfr. il R.R. 14/09, art. 4 terzo alinea lett. b), ma non ha nulla a che vedere con il fabbisogno;
- peraltro, tale requisito è contestato dall'esponente e tutt'ora sub iudice, atteso che il R.R. 14/09 è impugnato da Città di Lecce con appello al Consiglio di Stato n. 1780/2010 (rectius: 1870/2010 n.d.r.), tutt'ora pendente avanti alla Sezione III;

- infine, il fabbisogno non risultava affatto coperto allorché Città di Lecce presentava istanza di autorizzazione all'installazione della PET, ossia a maggio 2005, quando nessun operatore aveva chiesto né ottenuto l'installazione predetta, in questo, la data di richiesta della successiva autorizzazione all'esercizio si rivela del tutto inconferente. (...).

In merito alle suddette controdeduzioni, che si intendono qui integralmente richiamate anche per la parte sopra non riportata, lo scrivente Servizio rileva che le stesse non sono atte a confutare quanto rilevato con l'avvio del procedimento, per i motivi che di seguito si rappresentano.

Posto che la Medicina Nucleare è una branca specialistica della medicina che utilizza sostanze radioattive, mentre la PET e la Gamma-camera sono apparecchiature/tecniche di diagnostica medica nell'ambito di tale branca specialistica della medicina nucleare, si rileva che:

- l'"istanza di autorizzazione all'installazione ed utilizzo di una Gamma-camera" e l'"istanza di autorizzazione all'installazione della PET" non corrispondono affatto alla richiesta di autorizzazione alla realizzazione per l'attività di medicina nucleare;
- al contrario di quanto asserito nelle controdeduzioni di parte, il R.R. 3/06 disciplina, tra l'altro, il fabbisogno per la medicina nucleare, mentre è da ritenersi abrogato per incompatibilità nella parte relativa al fabbisogno territoriale di PET dal R.R. 14/2009 (cfr DGR n. 1104 del 23 giugno 2009);
- la tecnica diagnostica "PET" deve essere svolta in centri di diagnostica di medicina nucleare appositamente autorizzati all'esercizio;
- l'istanza di autorizzazione all'esercizio per la Medicina Nucleare deve essere preceduta dal possesso dell'autorizzazione alla realizzazione per la stessa attività, in relazione alla quale deve essere previamente riscontrato il fabbisogno tramite la verifica di compatibilità;
- il fabbisogno per la PET, che "non risultava affatto coperto allorché Città di Lecce presentava istanza di autorizzazione all'installazione della PET, ossia a maggio 2005, quando nessun operatore aveva chiesto né ottenuto l'installazione predetta", è altro rispetto al fabbisogno della medicina nucleare, che, come già rilevato da questo Ser-

vizio, risultava già esaurito alla data dell'istanza di autorizzazione all'esercizio del 23/12/2009 per detta attività di Medicina Nucleare;

- per quanto sopra, è del tutto inconferente la circostanza che il fabbisogno per la PET non risultasse esaurito quando la Casa di Cura Città di Lecce ha presentato istanza di autorizzazione all'installazione della PET, in quanto non è ciò di cui si controverte, tant'è che in relazione all'istanza di installazione della PET è stato rilasciato il parere positivo di compatibilità dal Servizio PGS, peraltro oggetto del procedimento di cui alla presente determina.

Infatti, con nota assessorile prot. n. 24/21784/2 dell'08/09/2005, di riscontro alle richieste di verifica di compatibilità per l'installazione di una Gamma-camera e di una PET, il Dirigente del Settore Sanità aveva comunicato che avrebbe provveduto al rilascio della richiesta verifica solo dopo la pubblicazione del Registro di cui all'art. 30 della L.R. 1/2005.

Successivamente, l'Ordinanza del Consiglio di Stato n. 6331/08 ha imposto alla Regione di *"determinarsi sulla domanda della Società medesima (per il rilascio della verifica di compatibilità per l'installazione della PET n.d.r.), verificandone l'ammissibilità alla stregua del miglior soddisfacimento del fabbisogno, tenendo conto delle richieste di autorizzazione e della loro dislocazione territoriale"*.

Anche a seguito della nota prot. n. 343 del 10/12/2008, con la quale la Casa di Cura "Città di Lecce Hospital s.r.l." ha comunicato di *"poter attivare la PET/TAC in 180 giorni"*, con D.D. n. 426 del 11/12/2008, il Servizio PGS ha rilasciato parere favorevole alla verifica di compatibilità per l'installazione della PET/TC presso la stessa Casa di Cura.

A tale parere, non ha mai fatto seguito il rilascio dell'autorizzazione all'installazione da parte del Comune di una grande macchina PET, propedeutica alla richiesta di autorizzazione all'esercizio per la stessa apparecchiatura, né, in ogni caso, detta richiesta di autorizzazione all'esercizio per la PET.

In data 30/06/2009 è stato approvato il R.R. n. 14/2009, con il quale, come detto, sono stati determinati gli ambiti territoriali ed il fabbisogno di prestazioni PET per il rilascio della verifica di compatibilità e dell'accreditamento istituzionale alle strutture sanitarie e socio-sanitarie, ed è stato stabilito, tra l'altro, all'art. 2 che *" (...) La tecnica diagnostica "PET" deve essere svolta in centri di diagnostica di*

medicina nucleare appositamente autorizzati all'esercizio, secondo le norme vigenti in materia di radioprotezione, dell'attività di medicina nucleare".

L'art. 4, lett. b) del medesimo regolamento regionale dispone in *"n. 1 (una) PET da attribuire/installare presso strutture sanitarie private, per ciascun ambito territoriale pari o superiore a 750.000 abitanti purché in possesso dell'autorizzazione all'esercizio delle attività di medicina nucleare rilasciata ai sensi dell'art. 8 della legge regionale n. 8/2004"*.

Appare chiaro, quindi, come il possesso dell'autorizzazione all'esercizio della Medicina Nucleare sia propedeutico al rilascio dell'autorizzazione all'installazione della PET.

Peraltro, circa l'impugnazione del R.R. 14/09 dinanzi al Consiglio di Stato (RG 1870/2010), citata nelle controdeduzioni presentate dal Legale Rappresentante della Casa di Cura "Città di Lecce Hospital s.r.l.", si rileva quanto segue.

A seguito dell'approvazione del citato R.R. n. 14/2009, la Casa di Cura "Città di Lecce Hospital s.r.l." ha proposto ricorso innanzi al TAR Puglia - Bari Sez. II per l'annullamento previa sospensione dell'efficacia del regolamento innanzi citato nella parte in cui prevede l'autorizzazione all'esercizio dell'attività di medicina nucleare quale requisito per l'installazione della PET, e di ogni altro atto presupposto, connesso, collegato e/o consequenziale, nonché per l'annullamento della nota 07.09.2009 n. 24/3896/Coord. del Servizio PGS e della deliberazione del 09.09.2009 n. 4, SAN/ACT/2009/00004, del Commissario ad acta nominato dal TAR Lecce con sentenza 3135/2008.

Si precisa a tal riguardo che:

- con la suddetta nota 07.09.2009 n. 24/3896/Coord. il Dirigente del Servizio PGS aveva comunicato al Commissario ad acta nominato dal TAR Lecce che, nell'ambito territoriale della ASL di Lecce *"insistono 2 strutture private accreditate per la branca specialistica ambulatoriale di Medicina Nucleare così come risulta dalla nota prot. n. 6495/Conv. del 1° settembre 2009 della ASL di Lecce allegata alla presente"*. In detta nota della ASL di Lecce era specificato che le n. 2 strutture private accreditate per la Medicina Nucleare corrispondevano al "Centro di Medicina Nucleare Calabrese di Giuseppe Calabrese & C. s.a.s." di Cavallino (LE) ed alla struttura del "Dott. Giorgio Quarta Colosso" di Lecce;

- con la deliberazione del 09.09.2009 n. 4 SAN/ACT/2009/00004 il Commissario ad acta nominato dal TAR Lecce, richiamate, tra l'altro, le nuove disposizioni contenute nel R.R. n. 14/09 inerenti il fabbisogno territoriale nonché il prescritto possesso del requisito dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività di medicina nucleare rilasciata ai sensi dell'art. 8 della L.R. n. 8/2004, ha espresso parere favorevole in ordine al rilascio della verifica di compatibilità di cui all'art. 7 della L.R. n. 8/2004 e s.m.i. per l'installazione di una PET/TC presso il "Centro di Medicina Nucleare Calabrese di Giuseppe Calabrese & C. s.a.s." di Cavallino (LE), avendo il medesimo i requisiti prescritti;
- successivamente, a seguito di detto parere favorevole di compatibilità rilasciato con Deliberazione n. 4 del 9/09/2009 dal Commissario ad acta, il Servizio PGS di questo Assessorato ha adottato le DD. DD. nn. 83 del 30/03/2011 e 156 del 16/06/2011, di autorizzazione all'esercizio e di accreditamento istituzionale dell'attività di Medicina Nucleare con erogazione di prestazioni PET/TC per il "Centro di Medicina Nucleare Calabrese di Giuseppe Calabrese & C. s.a.s." di Cavallino).

Il Tar Puglia - Bari Sez. II, con sentenza n. 3236/2009 del 17/12/2009, riassume il quadro normativo di riferimento, e muovendo dalle considerazioni che:

" (...) ne consegue con ogni evidenza la complessiva ridisciplina della materia operata dalla Regione e mezzo del regolamento regionale n. 14/2009, peraltro sollecitato da questa Sezione con le ordinanze istruttorie n. 63, 64 e 108/2009.

In tale ambito, data la riscontrata mancanza di criteri selettivi per la scelta dei soggetti interessati all'installazione della PET entro gli ambiti territoriali definiti, la Regione ha individuato nel possesso dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività di medicina nucleare un requisito di qualificazione di tipo tecnico ed oggettivo, valutato come necessario. Tale scelta da parte della Regione costituisce espressione della autonoma potestà normativa secondaria (...).

Sul punto, ritiene comunque il Collegio non manifestamente illogica la regolamentazione regionale - esente da obblighi motivazionali ai sensi dell'art. 3 comma secondo L. 241/90 - essendo la PET una tecnica che utilizza radioisotopi, rientrante pertanto

nell'ambito della branca specialistica della medicina nucleare. In altri termini, la presenza di radiazioni nucleari giustifica (se non impone) specifici standards di sicurezza in materia di protezione dalle radiazioni nucleari, in modo tale da rendere non certo manifestamente illogica la previsione dell'installazione della PET nelle sole strutture sanitarie autorizzate all'esercizio delle attività di medicina nucleare (...).

Ne deriva che soltanto gli operatori dotati di specifica competenza professionale, debitamente attestata dalla autorizzazione all'esercizio della medicina nucleare, possono legittimamente pretendere di partecipare alle procedure selettive finalizzate al rilascio del titolo abilitativo all'installazione della PET (...);

conclude che:

- la legittimità e piena efficacia della previsione contenuta nel R.R. n. 14/2009 in ordine al possesso dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività di medicina nucleare, priva la ricorrente Casa di Cura "Città di Lecce" di legittimazione ed interesse alla contestazione degli impugnati provvedimenti, **essendo radicalmente esclusa, allo stato attuale, la possibilità di conseguimento del bene della vita richiesto, cioè l'installazione della PET presso la stessa Casa di Cura;**
- la nuova normazione regionale priva la ricorrente Casa di Cura "Città di Lecce" dell'interesse a contrastare il gravame in epigrafe anche sotto l'ulteriore profilo che **il parere favorevole ottenuto con determinazione dirigenziale n. 426 dell'11/12/2008**, oggetto di separata impugnazione da parte di altra struttura radiologica, **è da ritenersi allo stato divenuto privo di effetti, con obbligo del Dirigente regionale competente di procedere alla rimozione**, in quanto emanato sulla base:
 - del presupposto regolamento n. 3/2006, abrogato per incompatibilità dal nuovo R.R. 14/2009 nella parte relativa alla determinazione del fabbisogno territoriale;
 - del criterio cronologico di presentazione delle domande, demolito in via cautelare dal Consiglio di Stato con l'ordinanza n. 2555/2009 resa nei confronti del Centro di Medicina Nucleare Calabrese s.a.s., Regione Puglia e "Città di Lecce s.r.l." per l'affermata necessità di idonee procedure selettive ex art. 8-ter, co. 5 del D. Lgs. 502/92;

- della erronea considerazione della sussistenza di obbligo conformativo a carico della Regione derivante dalle pronunce cautelari n. 6330 e 6331/2009 del Consiglio di Stato, che non ha affatto ordinato all'amministrazione di rilasciare il suddetto parere favorevole.

Con la suddetta sentenza n. 3236/2009 del 17/12/2009 Il Tar Puglia - Bari Sez. II ha quindi stabilito l'inammissibilità, oltre che dell'impugnativa del parere favorevole del commissario ad acta in favore del Centro di Medicina Nucleare Calabrese per carenza di interesse, pure **del gravame sul regolamento regionale 14/2009, anche sotto l'ulteriore profilo della mancata impugnazione del R.R. n. 3/2005 nella parte in cui già collocava la diagnostica PET all'interno della medicina nucleare**, in accoglimento dell'eccezione della Regione, dal momento che tale contestato requisito risultava già contenuto in tale disposto normativo.

In sede di appello al Consiglio di Stato (RG 1870/2010), con Camera di Consiglio del 13/04/2010 è stata respinta con ordinanza cautelare l'istanza di sospensione richiesta dalla Casa di Cura "Città di Lecce"; pertanto, la sentenza n. 3236/2009 del Tar Puglia - Bari Sez. II è dotata di efficacia esecutiva.

Si rileva, inoltre, in relazione al contenzioso citato dal Tar Puglia - Bari Sez. II nella sopra riportata sentenza n. 3236/2009, promosso da altra struttura di diagnostica per immagini per l'annullamento, tra l'altro, della determinazione dirigenziale n. 426 dell'11/12/2008 con cui è stato rilasciato il parere positivo di compatibilità alla Casa di Cura "Città di Lecce Hospital s.r.l.", che **il Tar Puglia - Bari Sez. II, con sentenza n. 3234/2009** pure emessa in data 17/12/2009, **appellata dinanzi al Consiglio di Stato ma dotata di efficacia esecutiva, ha, tra l'altro, pure lì stabilito che il parere favorevole ottenuto con determinazione dirigenziale n. 426 dell'11/12/2008 è da ritenersi allo stato divenuto privo di effetti, con obbligo del Dirigente regionale competente di procederne alla rimozione.**

Per tutto quanto sopra riportato, considerato:

- che l'installazione di una PET è consentita, come disposto dal R.R. n. 14/2009 artt. 2 e 4, solo alle strutture in possesso di autorizzazione all'esercizio dell'attività di medicina nucleare;
- che per l'esercizio dell'attività di "Medicina Nucleare" è propedeutica l'autorizzazione alla rea-

lizzazione per la stessa Medicina Nucleare e la previa verifica di compatibilità al fabbisogno regionale, la cui procedura non è stata attivata dalla Casa di Cura "Città di Lecce Hospital s.r.l.";

- che comunque il fabbisogno per la "Medicina Nucleare" è soddisfatto, ed era altresì già soddisfatto alla data di richiesta di autorizzazione all'esercizio per la "Medicina Nucleare" da parte della Casa di Cura "Città di Lecce Hospital s.r.l.", attesa la presenza nel territorio della ASL LE di due strutture già autorizzate per tale attività sanitaria;
- che il TAR Puglia Bari, Sez. II, con sentenze n. 3236/2009 e n. 3234/2009, entrambe dotate di efficacia esecutiva, in relazione alla D.D. n. 426 dell'11 dicembre 2008 ha obbligato la Regione a procedere alla rimozione del parere positivo di compatibilità ivi rilasciato alla Casa di Cura "Città di Lecce Hospital s.r.l.", in quanto divenuto privo di effetti a seguito dell'approvazione del R.R. n. 14/2009;
- che la Casa di Cura "Città di Lecce Hospital s.r.l." di Lecce non ha mai presentato istanza di autorizzazione all'esercizio dell'apparecchiatura "PET", per la cui installazione aveva ottenuto dalla Regione Puglia parere favorevole in ordine al rilascio della verifica di compatibilità ai sensi dell'art. 7 della L.R. n. 8/2004 s.m.i., espresso con Determina Dirigenziale n. 426 del 11/12/2008 del Servizio PGS, e pertanto, ai sensi del combinato disposto dell'art. 7, comma 2-bis della L.R. n. 8/2004 s.m.i. e dell'art. 41, co. 1 della L.R. n. 38/2011, è cessata la validità del suddetto parere; si propone di revocare, ai sensi dell'art. 7, comma 2-bis della L.R. n. 8/2004 s.m.i., oltre che in esecuzione delle sentenze n. 3236/2009 e n. 3234/2009 del TAR Puglia Bari Sez. II, la Determina n. 426 del 11/12/2008 ad oggetto "*Consiglio di Stato Sezione V, Ordinanza 6331/08 del 25/11/2008 relativa all'autorizzazione per l'installazione della PET/TC presso la Casa di Cura "Città di Lecce" LECCE. Ottemperanza*", con la quale il Servizio PGS di questo Assessorato ha espresso "*parere favorevole in ordine al rilascio della verifica di compatibilità di cui all'art. 7 della L.R. n. 8/2004 e s.m.i. per l'installazione della PET/TC presso la Casa di Cura "Città di Lecce"*".

VERIFICA AI SENSI DEL D.Lgs. 196/03

Garanzie alla riservatezza

La pubblicazione dell'atto all'Albo, salve le garanzie previste dalla legge 241/90 in tema di

accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela alla riservatezza dei cittadini, secondo quanto disposto dal Dlgs 196/03 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal vigente regolamento regionale n. 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari.

Ai fini della pubblicità legale, l'atto destinato alla pubblicazione è redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento a dati sensibili, qualora tali dati fossero indispensabili per l'adozione dell'atto, essi sono trasferiti in documenti separati, esplicitamente richiamati.

ADEMPIMENTI DI CUI ALLA L.R. 28/01 e successive modificazioni ed integrazioni.

Il presente provvedimento non comporta alcun mutamento qualitativo o quantitativo di entrata o di spesa né a carico del Bilancio della Regione né a carico degli Enti per i cui debiti i creditori potrebbero rivalersi sulla Regione e che è escluso ogni ulteriore onere aggiuntivo rispetto a quelli già autorizzati a valere sullo stanziamento previsto dal bilancio regionale.

Il Dirigente Ufficio Accreditamenti
Mauro Nicastro

IL DIRIGENTE RESPONSABILE DEL SERVIZIO ACCREDITAMENTO E PROGRAMMAZIONE SANITARIA

sulla base delle risultanze istruttorie innanzi illustrate, che qui si intendono integralmente riportate;

vista la sottoscrizione posta in calce al presente provvedimento dal Dirigente dell'Ufficio Accreditamenti;

ritenuto di dover provvedere in merito;

DETERMINA

- di revocare, ai sensi dell'art. 7, comma 2-bis della L.R. n. 8/2004 s.m.i., oltre che in esecuzione delle sentenze n. 3236/2009 e n. 3234/2009 del TAR Puglia Bari Sez. II, la Determina n. 426 del 11/12/2008 ad oggetto "*Consiglio di Stato Sezione V, Ordinanza 6331/08 del 25/11/2008 relativa all'autorizzazione per l'installazione della PET/TC presso la Casa di Cura "Città di Lecce" LECCE. Ottemperanza*", con la quale il Servizio PGS di questo Assessorato ha espresso "*parere favorevole in ordine al rilascio della verifica di compati-*

bilità di cui all'art. 7 della L.R. n. 8/2004 e s.m.i. per l'installazione della PET/TC presso la Casa di Cura "Città di Lecce";

- di notificare il presente provvedimento:
 - al Legale Rappresentante della "Città di Lecce Hospital s.r.l.", con sede legale in Lugo (RA) alla Piazza Trisi n. 16;
 - all'amministratore delegato della "Città di Lecce Hospital s.r.l.", con sede operativa nel Comune di Lecce alla Via Prov.le per Arnesano Km. 4;
 - al Sindaco del Comune di Lecce;
 - al Direttore Generale dell'Azienda ASL LE.

Il presente provvedimento:

- sarà pubblicato all'Albo del Servizio Accreditamento e Programmazione Sanitaria/all'Albo Telematico (*ove disponibile*)
- sarà trasmesso al Servizio Comunicazione Istituzionale della Regione Puglia per gli adempimenti di cui all'art. 23 del D.Lgs n. 33/2013;
- sarà trasmesso in copia conforme all'originale alla Segreteria della Giunta Regionale ed in copia al Servizio Bilancio e Ragioneria;
- sarà disponibile nel sito ufficiale della Regione Puglia (*ove disponibile l'albo telematico*);
- il presente atto, composto da n. 13 facciate, è adottato in originale;
- viene redatto in forma integrale.

Il Dirigente del Servizio APS
Silvia Papini

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO ACCREDITAMENTO E PROGRAMMAZIONE SANITARIA 26 maggio 2014, n. 141

Trasferimento dell'accreditamento, ai sensi dell'art. 24, comma 5 della L.R. n. 8/2004 e s.m.i., dall'Associazione professionale denominata "Dott. Palatella Giovanni Carlo e Dott. Vinci Cosimo Medici Odontoiatri associati" allo "Studio Odontoiatrico Vinci Cosimo", con sede nel Comune di Massafra alla Via Libertini n. 71/C.

Il Dirigente di Servizio

Vista la Legge 25 Marzo 1974 n. 18 - Ordinamento degli uffici e stato giuridico del personale;

Vista la Legge regionale 4 febbraio 1997, n. 7 - Norme di Organizzazione dell'Amministrazione Regionale;

Vista la Deliberazione G.R. n. 3261 del 28/7/98 e s.m.i.;

Visti gli artt. 4 e 16 del D. Lgs. 165/01 e s.m.i.;

Vista la deliberazione di Giunta Regionale n. 1426 del 4/10/2005;

Visto il Decreto del Presidente della Giunta Regionale 22 febbraio 2008 n. 161;

Vista la Deliberazione di Giunta Regionale n. 1444 del 30 luglio 2008;

Vista la Determinazione del Direttore di Area n. 3 del 09 settembre 2009 - Istituzione degli Uffici afferenti ai Servizi dell'Area di coordinamento Politiche per la Promozione della Salute, delle Persone e delle Pari Opportunità;

Vista la nota n. AOO/005/372 dell'08/07/11 del Direttore dell'Area Politiche per la Promozione della Salute, delle Persone e delle Pari Opportunità;

Vista la Deliberazione di Giunta Regionale n. 1828 del 5/8/2011 - Conferimento dell'incarico ad interim della Direzione del Servizio Accreditamento e Programmazione Sanitaria.

Vista la Determinazione del Direttore dell'Area Organizzazione e Riforma dell'Amministrazione n. 47 del 25/10/2012, come rettificata dalla Determinazione n. 49 del 30/10/2012, di conferimento della Direzione dell'Ufficio 1 Accreditamenti.

In Bari presso la sede del Servizio Accreditamento e Programmazione Sanitaria, riceve la seguente relazione.

L'art. 24, comma 5, della L.R. 28 maggio 2004, n. 8 e s.m.i. prevede espressamente che *"Qualora il professionista accreditato ai sensi dell' art. 6, comma 6 della L n. 724/94 (Misure di razionalizzazione della finanza pubblica), intenda continuare la propria attività in forma associata, a domanda, è consentito il trasferimento dell'autorizzazione e*

dell'accREDITAMENTO da effettuarsi con specifico atto dell'autorità competente, a condizione che trattasi di associazione di persone costituite da professionisti abilitati all' esercizio professionale nella stessa branca, previa verifica della sussistenza dei titoli e dei requisiti nonché le quantità e tipologie di prestazioni da erogare per conto e a carico del S.S.R. nell' ambito degli appositi rapporti unitamente ad atto consensuale degli associati che concordino preventivamente nell' eventualità di qualsivoglia recesso e per qualsiasi causa la titolarità dell'autorizzazione e dell'accREDITAMENTO dell' associazione. In caso di scioglimento della predetta associazione o di recesso del professionista associato, già titolare dell' autorizzazione e dell'accREDITAMENTO, rivive la titolarità originaria."

Con D.D. n. 429 del 10/12/2007 del Servizio PGS di questo Assessorato, è stato consentito il trasferimento, ex art. 24, comma 5, L.R. n. 8/04 s.m.i., dell'accREDITAMENTO transitorio posseduto dal Dott. Palattella Giovanni Carlo, titolare dell'omonimo studio odontoiatrico, alla associazione professionale costituita con il Dott. Vinci Cosimo e denominata "Dott. Palattella Giovanni Carlo e Dott. Vinci Cosimo Medici Odontoiatri Associati".

Lo studio odontoiatrico "Dott. Palattella Giovanni Carlo e Dott. Vinci Cosimo Medici Odontoiatri Associati", sito in Massafra (TA) alla Via Libertini n. 71/C, già titolare di autorizzazione all'esercizio ed accREDITAMENTO provvisorio, attualmente rientra fra le strutture specialistiche private accreditate ai sensi dell'art. 12, commi 2 e 3 della L.R. n. 4/2010 e s.m.i..

A seguito della nota del 02/02/2010 con cui il Dr. Vinci comunicava al Direttore Generale dell'ASL TA il subentro nella titolarità dell'accREDITAMENTO per decesso del Dr. Palattella, con nota del 12/02/2010 acquisita dal Servizio PGS dell'Assessorato alla Salute con prot. n. 969 del 26/02/2010, il Dirigente dell'Area Gestione del Personale dell'ASL TA comunicava allo stesso Servizio PGS detto subentro, chiedendo chiarimenti in merito alle procedure da seguire a riguardo.

Con nota di sollecito del 02/04/2014, acquisita da questo Servizio con prot. n. 1441 del 09/04/2014, il dott. Cosimo Vinci ha chiesto il trasferimento dell'accREDITAMENTO dall'associazione professionale "Dott. Palattella Giovanni Carlo e Dott. Vinci Cosimo Medici Odontoiatri Associati" allo "Studio odontoiatrico Dott. Vinci Cosimo", a causa del sopraggiunto

decesso, avvenuto in data 30/01/2010, del Dott. Palattella Giovanni Carlo, dichiarando altresì di mantenere la propria iscrizione all'Albo degli Odontoiatri presso l'Ordine dei Medici e degli Odontoiatri di Taranto.

Alla citata istanza il Dott. Vinci ha, tra l'altro, allegato:

- copia dell'atto costitutivo di Associazione Professionale, Repertorio n. 20816, Raccolta n. 0852, registrato a Taranto al n. 3161 del 14/05/2007, e dell'allegato Statuto dell'Associazione Professionale;
- copia del Certificato di morte del Dott. Palattella;
- copia dell'autorizzazione Igienico-sanitaria n. 11/2010 del 17/06/2010 con la quale il Dott. Vinci Cosimo è stato autorizzato ad esercitare l'attività di Odontoiatria nei locali ubicati a Massafra (TA) in Via Libertini n. 71/C.

All'art. 11 dello Statuto dell'Associazione Professionale "Dott. Palattella Giovanni Carlo e Dott. Vinci Cosimo Medici Odontoiatri Associati", i citati professionisti hanno stabilito che *"Ove intervenga lo scioglimento dell'associazione per il verificarsi in capo ad uno degli associati di uno degli eventi di cui al precedente articolo 10 (la morte, l'interdizione, l'inabilitazione la cancellazione comunque avvenga dall'albo degli odontoiatri n.d.r.), la titolarità dell'autorizzazione e dell'accreditamento rimarranno attribuiti all'associato superstite e che conservi l'iscrizione all'albo professionale.*

Ove peraltro lo scioglimento della associazione si verifichi per recesso del dottor Giovanni Carlo Palattella, già titolare dell'autorizzazione e dell'accreditamento rivivrà la titolarità originaria in capo al medesimo dottor Palattella".

L'Avvocatura della Regione Puglia interpellata dal Servizio PGS di questo Assessorato in merito alla possibilità di accoglimento di un'analoga istanza da parte di altra struttura sanitaria regionale, ha espresso, con nota acquisita con prot. n. 5866 del 14/12/2010 del Servizio PGS, *"parere favorevole dal momento che l'ipotesi di reviviscenza della titolarità originaria è solo residuale (ultima previsione del co. 5 art. cit.), laddove cioè non risulti il previo accordo tra gli associati (previsione ordinaria del co. 5 cit.), il quale nella specie è dichiarato esistente con previsione del transito dell'accreditamento al dr. (...)"*.

Per quanto innanzi esposto, si propone di disporre il trasferimento dell'accreditamento, già posseduto dall'associazione professionale denominata "Dott. Palattella Giovanni Carlo e Dott. Vinci Cosimo Medici Odontoiatri Associati", sita nel Comune di Massafra (TA) alla Via Libertini n. 71/C, in capo allo "Studio odontoiatrico Dott. Vinci Cosimo", con sede nel Comune di Massafra (TA) alla Via Libertini n. 71/C.

VERIFICA AI SENSI DEL D.Lgs. 196/03

Garanzie alla riservatezza

La pubblicazione dell'atto all'Albo, salve le garanzie previste dalla legge 241/90 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela alla riservatezza dei cittadini, secondo quanto disposto dal Dlgs 196/03 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal vigente regolamento regionale n. 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari.

Ai fini della pubblicità legale, l'atto destinato alla pubblicazione è redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento a dati sensibili, qualora tali dati fossero indispensabili per l'adozione dell'atto, essi sono trasferiti in documenti separati, esplicitamente richiamati.

ADEMPIMENTI DI CUI ALLA L.R. 28/01 e successive modificazioni ed integrazioni.

Il presente provvedimento non comporta alcun mutamento qualitativo o quantitativo di entrata o di spesa né a carico del Bilancio della Regione né a carico degli Enti per i cui debiti i creditori potrebbero rivalersi sulla Regione e che è escluso ogni ulteriore onere aggiuntivo rispetto a quelli già autorizzati a valere sullo stanziamento previsto dal bilancio regionale.

Il Dirigente Ufficio Accreditamenti
Mauro Nicastro

Il Dirigente Responsabile del Servizio Accreditamento e Programmazione Sanitaria

sulla base delle risultanze istruttorie innanzi illustrate, che qui si intendono integralmente riportate;

vista la sottoscrizione posta in calce al presente provvedimento dal Dirigente dell'Ufficio Accreditamenti;

ritenuto di dover provvedere in merito;

DETERMINA

- di disporre, per quanto esposto in narrativa, il trasferimento dell'accreditamento, già posseduto dall'associazione professionale denominata "Dott. Palattella Giovanni Carlo e Dott. Vinci Cosimo Medici Odontoiatri Associati", sita nel Comune di Massafra (TA) alla Via Libertini n. 71/C, in capo allo "Studio odontoiatrico Dott. Vinci Cosimo", con sede nel Comune di Massafra (TA) alla Via Libertini n. 71/C;
- di stabilire che il mantenimento dell'accreditamento in capo allo "Studio odontoiatrico Dott. Vinci Cosimo", con sede nel Comune di Massafra (TA) alla Via Libertini n. 71/C, resta subordinato all'esito positivo delle valutazioni sulla persistenza dei requisiti di accreditamento, effettuate con periodicità triennale ed ogni qualvolta dovessero presentarsi situazioni che ne rendano necessaria una verifica, ai sensi dell'art. 24, commi 3 e 8 della L.R. n. 8/2004 s.m.i.;
- di notificare il presente provvedimento:
 - al Legale Rappresentante dello "Studio odontoiatrico Dott. Vinci Cosimo" con sede nel Comune di Massafra (TA) alla Via Libertini n. 71/C;
 - al Sindaco del Comune di Massafra (TA);
 - al Direttore Generale dell'Azienda ASL TA.

Il presente provvedimento:

- sarà pubblicato all'Albo del Servizio Accreditamento e Programmazione Sanitaria/all'Albo Telematico (*ove disponibile*);
- sarà trasmesso al Servizio Comunicazione Istituzionale della Regione Puglia per gli adempimenti di cui all'art. 23 del D. Lgs. n. 33/2013;
- sarà trasmesso in copia conforme all'originale alla Segreteria della Giunta Regionale ed in copia al Servizio Bilancio e Ragioneria;
- sarà disponibile nel sito ufficiale della Regione Puglia (*ove disponibile l'albo telematico*);

- il presente atto, composto da n. 6 facciate, è adottato in originale;
- viene redatto in forma integrale.

Il Dirigente del Servizio APS
Silvia Papini

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO AGRICOLTURA 20 maggio 2014, n. 188

Norme eco sostenibili per la difesa fitosanitaria e il controllo delle infestanti delle colture agrarie - Integrazione Aggiornamento 2014.

L'anno **2014**, il giorno **20** del mese di **Maggio** in Bari, presso la sede dell'Area Politiche per lo Sviluppo Rurale - Lungomare Nazario Sauro 45/47,

IL DIRIGENTE DELL'UFFICIO OSSERVATORIO FITOSANITARIO, SULLA BASE DELL'ISTRUTTORIA EFFETTUATA DAL FUNZIONARIO RESPONSABILE

riferisce:

Con Determinazione del Dirigente del Servizio Agricoltura n. 118 del 4 aprile 2014, pubblicata sul BURP n.59 del 7 maggio 2014 sono state approvate per la Regione Puglia le "Norme eco-sostenibili per la difesa fitosanitaria e il controllo delle infestanti delle colture agrarie- Aggiornamento 2014".

Il Comitato Nazionale di Difesa Integrata in seduta del 6 maggio 2014 ha approvato ulteriori integrazioni alle "Linee di difesa integrata nazionale" al fine di inserire i nuovi prodotti fitosanitari di recente registrazione nelle norme regionali.

E' necessario, pertanto, aggiornare le norme regionali approvate con DDS 118/2014 con le indicazioni riportate nell'Allegato A facente parte integrante del presente provvedimento.

VERIFICA AI SENSI DEL D.Lgs 196/03

Garanzie alla riservatezza

La pubblicazione dell'atto all'albo, salve le garanzie previste dalla legge 241/90 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela alla riservatezza dei cittadini,

secondo quanto disposto dal D. Lgs. 196/03 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal vigente regolamento regionale n. 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari.

Ai fini della pubblicità legale, l'atto destinato alla pubblicazione è redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento a dati sensibili.

Adempimenti contabili (di cui alla L.R. n. 28/01 e successive modifiche ed integrazioni)

Il presente provvedimento non comporta alcun mutamento qualitativo o quantitativo di entrata o di spesa né a carico del bilancio regionale né a carico degli enti per i cui debiti i creditori potrebbero rivaleersi sulla Regione ed è escluso ogni ulteriore onere aggiuntivo rispetto a quelli già autorizzati a valere sullo stanziamento previsto dal bilancio regionale.

Il sottoscritto attesta che il procedimento istruttorio affidato è stato espletato nel rispetto della vigente normativa regionale, nazionale e comunitaria, e che il presente provvedimento, dallo stesso predisposto ai fini dell'adozione dell'atto finale da parte del Dirigente del Servizio, è conforme alle risultanze istruttorie.

IL DIRIGENTE dell'Ufficio
Dott. Antonio Guario

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

VISTI gli artt. 4 e 5 della L.R. n. 7/1997

VISTA la deliberazione della Giunta regionale n. 3261 del 28/7/98 che detta le direttive per la separazione dell'attività di direzione politica da quella di gestione amministrativa;

VISTI gli artt. 4 e 16 del D.lgs 165/2001;

VISTA la D.G.R. 2514/2013;

RITENUTO, per le motivazioni riportate nel succitato documento e che vengono condivise, di emanare il presente provvedimento;

DETERMINA

- di prendere atto di quanto indicato nelle premesse e che qui si intendono integralmente riportate;
- di integrare le "Norme eco-sostenibili per la difesa fitosanitaria e il controllo delle infestanti delle colture agrarie, approvate con DDS n. 118/2012014" con quanto riportato nell'Allegato A, facente parte integrante del presente provvedimento
- di incaricare il Dirigente dell'Osservatorio Fitosanitario Regionale di inviare copia del presente atto all'Ufficio del Bollettino per la pubblicazione nel Bollettino Ufficiale della Regione Puglia;
- di dare atto che il presente provvedimento è immediatamente esecutivo.

Il presente atto, composto di composto da 3 (tre) facciate e dall'Allegato A composto da 5 (cinque) facciate, vidimate e timbrate, è redatto in unico originale che sarà custodito agli atti del Servizio. Una copia conforme all'originale sarà trasmessa al Segretariato della Giunta Regionale. Non si invia copia all'Area Programmazione e Finanza - Servizio Ragioneria in mancanza di adempimenti contabili. Copia sarà inviata all'Assessore alle Risorse Agroalimentari e copia al Servizio proponente. Il presente provvedimento sarà pubblicato nell'albo istituito presso il Servizio Agricoltura.

Il Dirigente Del Servizio Agricoltura
Dott. Giuseppe D'Onghia



REGIONE PUGLIA
 Area Politiche per lo Sviluppo Rurale
 Servizio Agricoltura
 Ufficio Osservatorio Fitosanitario

ALLEGATO A

**Integrazioni alle
 Norme eco-sostenibili per la difesa fitosanitaria e il controllo delle infestanti delle colture agrarie –
 Aggiornamento 2014**

<i>Coltura</i>	<i>Avversità</i>	<i>Sostanza attiva da inserire</i>	<i>Sostanza attiva da escludere o da limitare</i>	<i>Note e Limitazioni</i>
MODIFICHE				
Albicocco	Oidio	Bupirimate		
Vite da tavola e da vino	Peronospora	Fosfonato di K		Al max 5 interventi l'anno
Vite da tavola e da vino	Mal dell'esca	<i>Tricoderma asperellum</i> <i>T. gamsii</i>		
Basilico	Oidio	Bicarbonato di K		
Cavolo a testa	Varie			Indoxacarb: Precisare che è ammesso su cavolo cappuccio, mentre non ammesso su cavolo verza e cavolo di Bruxelles
Cavolo a testa	Nottue fogliari			Clorantraniliprole: Togliere ammesso solo su cavolo di bruxelles e scrivere non ammesso su cavoli di bruxelles
Cavolo a testa	Tignola (Plutella xylostella)			Clorantraniliprole: Precisare che è ammesso anche su cavolo verza
Cavolo a testa	Afidi e Nottue			Azadiractina: Ammessa anche su cavolo cappuccio e cavolo verza
Cavolo a testa	Nottue fogliari			Azadiractina: Togliere ammesso solo su cavolo di bruxelles e mettere "non ammesso su cavolo di Bruxelles"
Cavolo a testa	Nottue fogliari			Lamdacialotrina: Ammesso anche su cavolo verza
Cavoli a testa	Varie			Betaciflutrin: Autorizzato su tutti i cavoli a testa

Coltura	Avversità	Sostanza attiva da inserire	Sostanza attiva da escludere o da limitare	Note e Limitazioni
Cavoli a testa	Afidi			Fluvalinate: Autorizzato anche su cavolo verza
Cavoli a foglia	Nottue		Clorantraniliprole + Lamdacialotrina	Non registrato su cavolo a foglia
Cavolo rapa	Varie		Clorantraniliprole + Lamdacialotrina	Non registrato su cavolo a foglia
Cicoria	Elateridi		Lamdacialotrina	Non ammessa in coltura protetta, applicazioni localizzate
Dolcetta c.p.	Nottue	Metaflumizone		
Fagiolino	Acari			Fenoperoximate: Inserire con limiti previsti per gli acaricidi
Finocchio	Varie		Lamdacialotrina	Precisare che non è ammesso in coltura protetta
Lattughino	Nottue fogliari	Metaflumizone		
Lattughino	Rizottoniosi			Iprodione: prevedere anche l'impiego al Nord
Melanzana	Elateridi			Lamdacialotrina: inserire solo in pieno campo
Melone	Elateridi			Lamdacialotrina: inserire solo in pieno campo
Patata	Peronospora		Iprovalicarb	
Patata	Rizotonia	Azoxystrobin		
Peperone	Aleurodidi			Spirotetramat : al massimo 2 interventi e ammesso solo in serra
Pomodoro pieno campo	Oidio			Interventi chimici ammessi solo nelle regioni del nord

<i>Coltura</i>	<i>Avversità</i>	<i>Sostanza attiva da inserire</i>	<i>Sostanza attiva da escludere o da limitare</i>	<i>Note e Limitazioni</i>
Pomodoro pieno campo	Afidi			Con eccezione del Fluvalinate, l'utilizzo dei piretroidi è previsto solo nelle regioni del sud: Alfacipermetrina, Ciflutrin, Cipermetrina, Deltametrina, Lambdacialotrina, Fluvalinate, Zeta-cipermetrina, Esfenvalerate. Il numero complessivo degli interventi con piretroidi, rimane di 2 all'anno, indipendentemente dall'avversità
Pomodoro pieno campo	Aleurodidi		Betacyflutrin	
Zucchini	Ragnetto rosso			Clorantraniliprole + Abamectina: specificare che è ammesso solo in serra
Zucchini	Peronospora			Mandipropamide: ammesso solo in pieno campo
Soia	Diserbo		Tribenuron	
Frumento, orzo e spinacio	Diserbo	Triallate		Inserimento per il controllo delle graminacee
Cicoria	Diserbo	Clorpropham		Ammesso solo in pre-emergenza
Cicorino coltura protetta	Diserbo			Clorpropham: Correggere la dose da 4l/ha a 2l/ha Ammesso solo in pre-emergenza
Cipolla	Diserbo	Clorpropham		Inserire alla dose di 2l/ha per prodotti con il 40,8% di s.a.
Brassica foglie e germogli	Diserbo		Ciclossidim	
Brassica foglie e germogli	Diserbo	Quizalofop-p-butile		
Finocchio	Diserbo		Clorpropham	
Lattuga coltura protetta	Diserbo			Clorpropham: ammesso in pre e post trapianto
Radicchio	Diserbo			Clorpropham: precisare ammesso solo su radicchio rosso

Coltura	Avversità	Sostanza attiva da inserire	Sostanza attiva da escludere o da limitare	Note e Limitazioni
Scarola	Diserbo			Clorpropham: ammesso solo in pre-emergenza
Sedano	Diserbo		Piridate	
Tabacco	Peronospora		Propineb	
INTEGRAZIONI				
Albicocco	Corineo			Nota 3 – eliminare
Albicocco Ciliegio Pesco Susino				Nota composti rameici modificare con Impiegabili per i trattamenti in vegetazione per un massimo di 4 interventi all'anno solo per i prodotti autorizzati in tale fase vegetativa
Olivo	Mosca	Impiego di trappole per la cattura massale		
Lattuga cp pc	Bremia	Almisulbrom		Max 3 interventi l'anno
Pomodoro pc cp	Peronospora	Almisulbrom		Max 3 interventi l'anno
Cocomero	Ragnetto rosso	Bifenazate		In alternativa e nei limiti già previsti per gli altri acaricidi
Melo	Ragnetto rosso	Bifenazate		In alternativa e nei limiti già previsti per gli altri acaricidi
Melone	Ragnetto rosso	Bifenazate		In alternativa e nei limiti già previsti per gli altri acaricidi
Pero	Ragnetto rosso	Bifenazate		In alternativa e nei limiti già previsti per gli altri acaricidi
Arancio	Anticascia	Diclorprop-p		Inserimento solo come anticascia. Con le limitazioni di impiego: solo Arancio Tarocco - Solo 60ml/hl prima all'inizio della maturazione del frutto prima del viraggio del colore
Cetriolo pc cp	Oidio	Metrafenone		Al massimo 2 interventi all'anno, se prevista l'avversità oidio

Coltura	Avversità	Sostanza attiva da inserire	Sostanza attiva da escludere o da limitare	Note e Limitazioni
Cocomero pc cp	Oidio	Metrafenone		Al massimo 2 interventi all'anno, se prevista l'avversità oidio
Melanzana	Oidio	Metrafenone		Al massimo 2 interventi all'anno, se prevista l'avversità oidio
Melone	Oidio	Metrafenone		Al massimo 2 interventi all'anno, se prevista l'avversità oidio
Peperone	Oidio	Metrafenone		Al massimo 2 interventi all'anno, se prevista l'avversità oidio
Pomodoro pc cp	Oidio	Metrafenone		Al massimo 2 interventi all'anno, se prevista l'avversità oidio
Zucchini pc cp	Oidio	Metrafenone		Al massimo 2 interventi all'anno, se prevista l'avversità oidio
Melone in serra	Aleurodidi	Paecilomyces fumosoroseus		
Peperone in serra	Aleurodidi	Paecilomyces fumosoroseus		
Pomodoro in serra	Aleurodidi	Paecilomyces fumosoroseus		
Zucchini in serra	Aleurodidi	Paecilomyces fumosoroseus		
Pero	Ticchiolatura	Penthiopirad		Al massimo 2 interventi all'anno, nel limite degli SDHI
Ciliegio	Cocciniglia	Pyriproxyfen		Al massimo 1 intervento all'anno in pre fioritura
Susino	Cocciniglia	Pyriproxyfen		Al massimo 1 intervento all'anno in pre fioritura

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO FORESTE 20 maggio 2014, n. 71

Legge Regionale 10 dicembre 2012, n.40 "Boschi didattici della Puglia" - Riconoscimento del Bosco Didattico ed iscrizione all'albo dei Boschi Didattici della ditta "Naturende s.n.c."

**IL DIRIGENTE
DEL SERVIZIO FORESTE**

VISTI gli articoli 4 e 5 della L.R. n. 7/97;

VISTA la Deliberazione G.R. n. 3261 del 28/7/98;

VISTI gli artt. 4 e 16 del D.Lgs. 165/01;

VISTO l'art. 32 della legge 18 giugno 2009, n. 69, che prevede l'obbligo di sostituire la pubblicazione tradizionale all'Albo ufficiale con la pubblicazione di documenti digitali sui siti informatici;

VISTO l'art. 18 del D.lgs. 196/03 "Codice in materia di protezione dei dati personali" in merito ai Principi applicabili ai trattamenti effettuati dai soggetti pubblici;

VISTA la Legge Regionale n. 40 del 10 dicembre 2012, pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n. 179 dell'11/12/2012, con la quale la Regione Puglia disciplina i boschi didattici;

VISTO il D.Lgs. 33/2013 e considerato che il presente atto non rientra tra gli obblighi di trasparenza ivi sanciti;

VISTA la Determinazione del Dirigente del Servizio Foreste n. 258 del 23 dicembre 2013 avente ad oggetto: "L.R. 40/2012 Boschi Didattici della Regione Puglia - Art. 3 co. 1 - Istituzione Albo Regionale dei Boschi Didattici";

VISTA l'istanza di riconoscimento del Bosco Didattico e di iscrizione all'albo regionale dei boschi didattici presentata dalla ditta Naturende s.n.c. in data 11 novembre 2013 e successivamente integrata in data 2 maggio 2014; con sede legale in Cassano delle Murge (BA) a Vico Giannone n. 4, Partita Iva n.

07069570724, rappresentata legalmente da Vito Lopane e Bosco Didattico ubicato in agro di Sante-ramo in Colle (BA), in località "Bosco Mesola";

VISTO il verbale di sopralluogo, effettuato in data 24 gennaio 2014 dal Dott. Fabio Nicolosi e Dott. Vincenzo Di Canio funzionari rispettivamente del Servizio Foreste e della Sezione Provinciale di Bari in cui viene proposta l'iscrizione della Ditta Naturende all'albo dei boschi didattici;

VISTA e RITENUTA la documentazione prodotta in conformità a quanto disposto dalla L.R. 40/2012;

Verifica ai sensi del D.L.vo 196/03

Garanzie alla riservatezza

La pubblicazione dell'atto all'albo, salve le garanzie previste dalla legge 241/90 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela alla riservatezza dei cittadini, secondo quanto disposto dal D.lgs. 196/03 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal vigente regolamento regionale n.5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari.

Ai fini della pubblicità legale, l'atto destinato alla pubblicazione è redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento a dati sensibili; qualora tali dati fossero indispensabili per l'adozione dell'atto, essi sono trasferiti in documenti separati, esplicitamente richiamati.

Adempimenti contabili di cui alla L.R. n. 28/2001 e successive modifiche e integrazioni

Il presente atto non comporta alcun mutamento qualitativo-quantitativo di entrata o di spesa né a carico del bilancio regionale né, per quanto risulta agli atti d'Ufficio, a carico degli Enti per i cui debiti i creditori potrebbero rivalersi sulla regione ed è escluso ogni ulteriore onere rispetto a quelli già autorizzati a valere sullo stanziamento previsto dal bilancio regionale.

DETERMINA

- di riconoscere, ai sensi della L.R. 40/2012, il bosco didattico della "Naturende s.n.c." ubicato in agro

di Santeramo in Colle (BA), in località "Bosco Mesola";

- di iscrivere l'Az. Naturende s.n.c. al numero 4 dell'albo dei boschi didattici;
- di dichiarare che il presente provvedimento è esecutivo;
- di dare atto altresì che il presente provvedimento sarà:
 - a. pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia;
 - b. pubblicato in forma integrale all'albo on line nelle pagine del sito www.regione.puglia.it e sul sito istituzionale del Servizio Foreste;
 - c. trasmesso in copia conforme all'originale all'Assessorato alle Risorse Agroalimentari;
 - d. trasmesso in copia conforme all'originale al Segretariato della Giunta Regionale;
 - e. notificato alla Az. Naturende s.n.c.;
- di dare atto infine che il presente provvedimento, composto da n° 3 facciate, è adottato in originale.

Il Dirigente del Servizio Foreste
Ing. Emanuele Giordano

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO FORMAZIONE PROFESSIONALE 26 maggio 2014, n. 473

P.O. PUGLIA - F.S.E. 2007/2013 - Asse I - Adattabilità - Avviso n. 1/2014 - "Riqualificazione O.S.S. (Operatori Socio Sanitari)" pubblicato sul BURP n. 62/2014. Modifiche ai paragrafi B) e C).

**LA DIRIGENTE DEL SERVIZIO
FORMAZIONE PROFESSIONALE**

Visti gli articoli 4 e 5 della L.R. n. 7/1997;

Vista la Deliberazione G.R. n. 3261 del 28/07/1998;

Visti gli artt. 4 e 16 del D. Lgs. n. 165/2001;

Visto l'art. 32 della legge 18 giugno 2009, n. 69,

che prevede l'obbligo di sostituire la pubblicazione tradizionale all'Albo ufficiale con la pubblicazione di documenti digitali sui siti informatici;

Visto l'art. 18 del D.Lgs 196/03 "Codice in materia di protezione dei dati personali" in merito ai Principi applicabili ai trattamenti effettuati dai soggetti pubblici;

Visto il Decreto del Presidente della Giunta Regionale del 22/02/2008 n. 161;

Ritenuto di dover provvedere in merito, con l'adozione della presente decisione finale, in quanto trattasi di materia ricadente in quella di cui all'art. 5, comma 1, della richiamata L.R. n. 7/1997;

Vista la relazione di seguito riportata:

Il P.O. Puglia FSE 2007-2013 esprime tra gli obiettivi strategici quello di sviluppare sistemi di formazione continua e sostenere l'adattabilità dei lavoratori.

La formazione dell'Operatore Socio Sanitario (O.S.S.), come definita dal Regolamento Regionale n. 28 del 18/12/2007 pubblicato sul BURP n. 181 suppl. del 19/12/2007, sintesi di base tra il settore sanitario e sociale, richiede interventi di preparazione adeguati ai compiti assegnati dal legislatore.

Con A.D. n. 399 del 09/05/2014 è stato pubblicato l'"Avviso n. 1/2014" finalizzato alla predisposizione di percorsi di riqualificazione in O.S.S. (Operatore Socio Sanitario) riservato prioritariamente al personale ausiliario già in servizio a tempo indeterminato alle dirette dipendenze delle Aziende Sanitarie Locali, nelle Aziende Ospedaliere Universitarie e negli II.RR.CC.CC.SS. pubblici, che svolga attività di cura con prestazioni di base rivolte ai pazienti delle strutture ospedaliere, sanitarie extraospedaliere (hospice, RSA, strutture riabilitative residenziali e semiresidenziali) e dei servizi domiciliari, ovvero in servizio presso le società in house delle stesse Aziende. Ove le risorse disponibili lo consentano, può partecipare il personale ausiliario già in servizio con contratti a tempo indeterminato alle dipendenze di Enti Ecclesiastici, Case di Cura private accreditate con il SSR, II.RR.CCSS privati e altri soggetti privati titolari e gestori di strutture private sanitarie extraospedaliere accreditate (hospice, RSA, strutture riabilitative residenziali e semiresidenziali)

e dei servizi domiciliari, nonché delle strutture sociosanitarie (RSSA, case per la vita, comunità socioriabilitative). Residualmente potranno essere accolte istanze di partecipazione presentate da personale con contratto a tempo determinato alle dipendenze dei suddetti soggetti, in presenza di maggiori risorse disponibili.

A seguito di ulteriori approfondimenti con il Servizio Programmazione Assistenza Ospedaliera e Specialistica è emersa l'esigenza di prorogare ulteriormente la procedura sulla piattaforma telematica relativamente a:

- aziende presso cui sono in servizio i lavoratori interessati alla riqualificazione: le domande dovranno essere trasferite sulla piattaforma telematica a partire dalle ore **14:00 del 20/05/2014** e fino alle **14:00 del 20/06/2014**;
- ASL che dovranno trasferire le domande ricevute sulla piattaforma telematica **Servizi R_OSS - Aziende** nella pagina **Riqualificazione OSS** del portale Sistema Puglia; la stessa sarà attiva a partire dalle ore 14:00 del 20/05/2014 e fino alle 14:00 del 16/07/2014.
- Per quanto attiene la Linea di azione n. 1 (Modalità e termini per la presentazione delle domande) il comma 1) viene così modificato: *"Il personale ausiliario che alla data di pubblicazione del presente avviso risulta in servizio secondo quanto specificato ai punti precedenti, deve presentare alla Azienda e/o Ente presso cui il lavoratore interessato dal percorso formativo è assunto, apposita istanza di partecipazione al percorso formativo di riqualificazione in Operatore Socio Sanitario, in carta semplice, secondo lo schema allegato al presente avviso (DOMANDA DI AMMISSIONE), unitamente al proprio curriculum formativo professionale e alla copia di un documento di identità in corso di validità, entro il termine perentorio di 30 giorni a decorrere dal giorno successivo alla data di pubblicazione del presente avviso sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia."*

Contestualmente si provvede a modificare il paragrafo C) Azioni finanziabili e soggetti attuatori aggiungendo il seguente capoverso:

PER IL PRESENTE AVVISO NON E' POSSIBILE PRESENTARE PROPOSTE PROGETTUALI DA REALIZZARE IN SEDI SEDI TEMPORANEE NON ACCREDITATE, in considerazione dei tempi ristretti per tutte le fasi

relative alla valutazione, assegnazione, avvio e gestione attività formative, conclusione, rispetto ai tempi previsti per la chiusura della programmazione 2007/2013.

Pertanto, con il presente atto, si provvede a modificare il paragrafo B) Obiettivi generali e finalità dell'avviso ed il paragrafo C) Azioni finanziabili e soggetti attuatori del succitato Avviso n. 1/2014 composti da n.8 pagine più il MODELLO DOMANDA AMMISSIONE (riservato ai lavoratori già in servizio) composto da n. 2 pagine, per complessive n. 10 pagine, allegati al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale.

Si dà atto che il presente provvedimento, con il relativo allegato, sarà pubblicato sul BURP a cura del Servizio Formazione Professionale.

VERIFICA AI SENSI DEL D.Lgs 196/03

Garanzie alla riservatezza

La pubblicazione dell'atto all'albo, salve le garanzie previste dalla legge 241/90 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela alla riservatezza dei cittadini, secondo quanto disposto dal D. Lgs 196/03 in materia di protezione dei dati personali e ss. mm. e ii., nonché dal vigente regolamento regionale n. 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari.

Adempimenti contabili di cui alla L.R. n.28/01 e successive modificazioni ed integrazioni

Non comporta alcun mutamento qualitativo e quantitativo di entrata o di spesa né a carico del bilancio regionale né a carico degli enti per i cui debiti i creditori potrebbero rivalersi sulla Regione e che è escluso ogni ulteriore onere aggiuntivo rispetto a quelli già autorizzati a valere sullo stanziamento dal bilancio regionale.

DETERMINA

per le motivazioni espresse in narrativa che qui si intendono integralmente riportate:

- di modificare il paragrafo B) Obiettivi generali e finalità dell'avviso ed il paragrafo C) Azioni finan-

ziabili e soggetti attuatori del succitato Avviso n. 1/2014 composti da n.8 pagine, allegati al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale più il MODELLO DOMANDA AMMISSIONE (riservato ai lavoratori già in servizio) composto da n. 2 pagine;

- di disporre la pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia del presente provvedimento, con i relativi allegati, a cura del Servizio Formazione Professionale, ai sensi dell' art.6, della L.R. n. 13/1994.

Il presente provvedimento, redatto in originale, composto da n. 4 pagine, più il paragrafo B) Obiettivi generali e finalità dell'avviso ed il paragrafo C) Azioni finanziabili e soggetti attuatori del succitato Avviso n. 1/2014 composti da n.8 pagine, più il MODELLO DOMANDA AMMISSIONE (riservato ai lavoratori già in servizio) composto da n. 2 pagine, per complessive n. 14 pagine:

- è immediatamente esecutivo;
- sarà pubblicato sul portale www.sistema.puglia.it;
- sarà reso disponibile nel sito ufficiale della Regione Puglia www.regione.puglia.it nella sezione "Amministrazione Trasparente";
- sarà pubblicato con i relativi allegati, a cura del Servizio Formazione Professionale, ai sensi dell' art.6, della L.R. n. 13/1994;
- sarà trasmesso in copia conforme all'originale al Segretariato Generale della Giunta Regionale;
- sarà pubblicato sul portale www.sistema.puglia.it, nell'area riservata "DIOGENE", per la dovuta notifica; all'Assessore alla Formazione Professionale e agli uffici del Servizio per gli adempimenti di competenza.

La Dirigente del Servizio
Formazione Professionale
Dott.ssa Anna Lobosco

AVVISO PUBBLICO
n. 1/2014

P.O. PUGLIA 2007 – 2013

Fondo Sociale Europeo

2007IT051P0005

approvato con Decisione C(2013)4072 del 08/07/2013

ASSE I – ADATTABILITA'

Riqualificazione Operatore Socio Sanitario (O.S.S.)

B) Obiettivi generali e finalità dell'avviso

La formazione dell'**Operatore Socio Sanitario (O.S.S.)**, come definita dal **Regolamento Regionale n. 28 del 18/12/2007** pubblicato sul BURP n. 181 suppl. del 19/12/2007, sintesi di base tra il settore sanitario e sociale, richiede interventi di preparazione adeguati ai compiti assegnati dal legislatore.

La specificità e la particolare delicatezza della figura dell'OSS, per il suo contatto diretto con persone in particolari situazioni, impone che la sua formazione avvenga nelle sedi che, istituzionalmente e tradizionalmente, provvedono alla formazione di tutte le figure di supporto alle cure sanitarie. In un contesto, quello italiano, demograficamente sempre più sbilanciato verso età adulti e senili, è facilmente intuibile che l'impiego di operatori professionalmente specializzati diventerà sempre più significativo nei settori sanitario e sociale, sia pubblici che privati.

Si tratta di una figura che, nel suo profilo professionale, ricopre numerosi compiti di assistenza diretta alla persona, con responsabilità condivise con l'infermiere e il paramedico, sia in regime di ricovero in strutture sociali e sociosanitarie, sia in assistenza domiciliare.

Nel campo sociale la formazione si caratterizza nell'integrazione di questo operatore con gli altri operatori sanitari e sociali. La formazione dell'O.S.S., pertanto, si concretizza in un percorso curriculare, sia teorico che di tirocinio pratico, con una specifica impronta sanitaria e sociale di servizio alla persona.

Finalità

I mutamenti che stanno intervenendo in questi ultimi anni quali il miglioramento delle condizioni di vita e di salute, l'invecchiamento della popolazione, l'aumento della speranza di vita e parallelamente il dilagarsi di forme di disagio e di fragilità, rendono indispensabile un potenziamento del personale socio sanitario destinato a svolgere attività di assistenza diretta ed aiuto domestico alberghiero, intervento igienico sanitario e di carattere sociale, supporto gestionale, organizzativo e formativo in servizio nelle Aziende Sanitarie, nelle Aziende Ospedaliere-Universitarie e negli II.RR.CC.CC.SS. pubblici e nelle aziende erogatrici di servizi esternalizzati.

Con nota prot. AOO151/11.12.2013/0013088 il Dirigente del Servizio Programmazione Assistenza Ospedaliera e Specialistica ha rilevato che un rapporto ottimale tra operatori socio sanitari e personale infermieristico è mediamente determinato nella misura di 1 operatore socio sanitario ogni 4-5 operatori infermieristici.

Dai dati del Conto Annuale per l'anno 2012, diffusi dal Ministero della Salute, emerge che a fronte di una dotazione organica di operatori infermieristici stimata, per le Aziende Sanitarie e gli II.RR.CC.CC.SS. pubblici della Regione Puglia, in 17.975 unità, risulta attualmente in servizio un contingente numerico di operatori socio sanitari pari a 837.

Ne discende pertanto una carenza di operatori socio sanitari pari a circa 2.758 unità cui si aggiungono gli ulteriori fabbisogni degli EE.EE., delle strutture sanitarie ospedaliere private e delle strutture private a carattere sociosanitario autorizzate all'esercizio.

Muovendo da tali considerazioni il Dirigente del Servizio Programmazione Assistenza Ospedaliera e Specialistica ha richiesto l'avvio di procedure preordinate alla riqualificazione di operatori per l'assistenza di base alla persona attraverso la realizzazione di corsi di riqualificazione per almeno n. 3000 unità.

L'articolo 3 del Regolamento n. 28 del 18/12/2007 attribuisce alla competenza della Regione la formazione dell'Operatore Socio Sanitario da realizzarsi mediante i Direttori Generali delle Aziende Sanitarie, degli Enti Ecclesiastici e degli II.RR.CC.CC.SS. pubblici e privati, nonché mediante gli enti accreditati dal servizio Formazione Professionale che abbiano almeno due anni di esperienza nel campo dei percorsi formativi per il sociale selezionati mediante avviso pubblico, a valere sulle risorse del Fondo Sociale Europeo.

L'art. 12 comma 6 del citato Regolamento fissa, in prima applicazione, nell'ammissione ai corsi le seguenti priorità:

- 1) Personale dipendente in servizio a tempo indeterminato in possesso dell'attestato di O.T.A.;
- 2) Personale di cui all'art. 16, comma 2 della legge regionale n. 1/2005;
- 3) Personale di cui alla legge regionale n. 16/1987, che si trovi nelle condizioni di cui all'art. 68, comma 1, della legge regionale n. 19/2006;
- 4) Personale in servizio a tempo indeterminato con posizione di ausiliario socio-sanitario;
- 5) Personale in servizio a tempo determinato con posizione di ausiliario socio-sanitario;
- 6) Personale dipendente in servizio in possesso dell'attestato di O.S.A.;
- 7) Aspiranti esterni, con attestato di OTA oppure di OSA;
- 8) Aspiranti esterni.

Con nota prot. AOO151/27.11.2013/0012510 il Dirigente del Servizio Programmazione Assistenza Ospedaliera e Specialistica ha richiesto alle Aziende Sanitarie Locali alle Aziende Ospedaliere Universitarie e agli II.RR.CC.CC.SS.

pubblici della Regione Puglia, ai sensi dell'art 3, comma 3, Regolamento regionale 28/2007, la presentazione dei progetti formativi per l'avvio di percorsi di formazione per Operatore Socio Sanitario riservati al personale addetto all'assistenza in servizio nelle aziende realizzati a valere su risorse del fondo sanitario regionale.

In ragione di quanto sopra è escluso dalla partecipazione al presente avviso il personale dipendente in servizio a tempo indeterminato in possesso dell'attestato di O.T.A., destinatario di un progetto distinto già avviato dal Servizio Programmazione Assistenza Ospedaliera e Specialistica.

Al contempo con A.D. n. 862 dell'11/11/2013 pubblicato sul BURP n. 149/2013 sono stati approvati progetti formativi riservati a disoccupati e inoccupati in esito all' Avviso pubblico n.5/2012.

Pertanto sono esclusi dalla partecipazione al presente avviso gli aspiranti esterni, con attestato di OTA oppure di OSA nonché gli aspiranti esterni.

Tutto ciò premesso, si provvede ad emanare il presente avviso pubblico finalizzato alla predisposizione di percorsi di riqualificazione in O.S.S. (Operatore Socio Sanitario) riservato prioritariamente al personale ausiliario già in servizio a tempo indeterminato alle dirette dipendenze delle Aziende Sanitarie Locali, nelle Aziende Ospedaliere Universitarie e negli II.RR.CC.CC.SS. pubblici, che svolga attività di cura con prestazioni di base rivolte ai pazienti delle strutture ospedaliere, sanitarie extraospedaliere (hospice, RSA, strutture riabilitative residenziali e semiresidenziali) e dei servizi domiciliari, ovvero in servizio presso le società in house delle stesse Aziende. Ove le risorse disponibili lo consentano, può partecipare il personale ausiliario già in servizio con contratti a tempo indeterminato alle dipendenze di Enti Ecclesiastici, Case di Cura private accreditate con il SSR, IRCCS privati e altri soggetti privati titolari e gestori di strutture private sanitarie extraospedaliere accreditate (hospice, RSA, strutture riabilitative residenziali e semiresidenziali) e dei servizi domiciliari, nonché delle strutture sociosanitarie (RSSA, case per la vita, comunità socioriabilitative). Residualmente potranno essere accolte istanze di partecipazione presentate da personale con contratto a tempo determinato alle dipendenze dei suddetti soggetti, in presenza di maggiori risorse disponibili.

Oggetto dell'intervento

Per la realizzazione della riqualificazione del personale su indicato, si illustra di seguito il percorso procedurale da seguire:

Linea di azione n. 1 (Modalità e termini per la presentazione delle domande)

Il personale ausiliario che alla data di pubblicazione del presente avviso risulta in servizio secondo quanto specificato ai punti precedenti, deve presentare alla Azienda e/o Ente presso cui il lavoratore interessato dal percorso formativo è assunto, apposita istanza di partecipazione al percorso formativo di riqualificazione in Operatore Socio Sanitario, in carta semplice, secondo lo schema allegato al presente avviso (**DOMANDA DI AMMISSIONE**), unitamente al proprio curriculum formativo professionale e alla copia di un documento di identità in corso di validità, entro il termine perentorio di 30 giorni a decorrere dal giorno successivo alla data di pubblicazione del presente avviso sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia.

L'ammissione al corso di riqualificazione dei candidati avverrà nel rispetto delle priorità previste dall'art. 12, comma 6, del Regolamento n.28/2007.

Si precisa che l'ammissione ai percorsi formativi di riqualificazione per Operatore Socio Sanitario del personale ausiliario a tempo determinato, in servizio nelle Aziende Sanitarie, nelle Aziende Ospedaliere Universitarie e negli II.RR.CC.CC.SS. pubblici della Regione Puglia avverrà, in ultima istanza, all'esito dell'esaurimento di candidati ammissibili appartenenti alle categorie indicate all'art. 12, comma 6, n. 2-3-4, entro i limiti delle risorse disponibili.

Fermo restando il rispetto delle priorità richiamate, qualora il numero delle domande pervenute risulti superiore al numero dei percorsi finanziabili a livello provinciale, per ciascuna categoria di personale di cui all'art 12, comma 6, n. 2-3-4-5 del Regolamento regionale 28/2007 sarà realizzata, ai fini dell'ammissione al corso, una graduatoria aziendale sulla base della valutazione del curriculum formativo professionale del candidato, con attribuzione di un punteggio massimo di punti dieci, in funzione dell'esperienza professionale e del conseguimento di titoli e attestati maturati in ambito socio assistenziale: 0,20 punti per ogni anno di esperienza lavorativa professionale maturata alla data di presentazione della domanda, fino a un massimo di 5 punti; fino a un massimo di 5 punti per attestati e qualifiche conseguite in precedenza e attinenti con l'area sociosanitaria.

All'uopo le Asl sono chiamate a comporre fino a 4 distinte graduatorie, come di seguito riportate in ordine di priorità decrescente:

- 1) personale di Aziende ed Enti pubblici, ivi incluse le società in house, a tempo indeterminato
- 2) personale di Enti e Aziende private accreditate con il SSR, a tempo indeterminato
- 3) personale di Aziende ed Enti pubblici, ivi incluse le società in house, a tempo determinato

4) personale di Enti e Aziende private accreditate con il SSR, a tempo determinato.

Nell'accesso al percorso formativo, a parità di punteggio, sarà preferito il personale con minore anzianità anagrafica.

Questa iniziativa sarà gestita in modalità completamente telematica sul portale regionale www.sistema.puglia.it, dove ognuno dei soggetti coinvolti a vario titolo avrà a disposizione una propria area di lavoro. I soggetti coinvolti sono:

- Aziende presso cui i lavoratori interessati sono occupati
- ASL di appartenenza delle Aziende
- Regione Puglia - servizio Programmazione Assistenza Ospedaliera e Specialistica,
- Regione Puglia - servizio Politiche di Benessere Sociale e Pari Opportunità,
- Regione Puglia - servizio Formazione Professionale.

Servizi per le Aziende

Le aziende presso cui sono in servizio i lavoratori interessati dalla presente iniziativa dovranno trasferire le domande ricevute sulla piattaforma telematica **Servizi R_OSS - Aziende** nella pagina **Riqualificazione OSS** del portale Sistema Puglia, secondo lo schema riportato in **Allegato 6**. Per ogni domanda saranno richiesti i seguenti documenti:

- il **curriculum** del lavoratore
- la scansione del documento di identità del lavoratore in corso di validità sottoscritta dal lavoratore stesso
- la certificazione da parte dell'azienda delle mansioni svolte dal lavoratore, firmata digitalmente da parte del legale rappresentante dell'azienda o suo delegato

Al completamento della fase di inserimento dati sulla piattaforma informatica, il sistema genera un documento di riepilogo dei dati inseriti (in formato pdf) unitamente alla **Dichiarazione Sostitutiva di Certificazione** dell'azienda che dovrà essere firmato digitalmente dal Legale Rappresentante, o suo delegato, e allegato alla stessa procedura telematica. Gli elenchi delle istanze saranno resi disponibili alle ASL di competenza che dovrà procedere all'istruttoria delle istanze e alla generazione della graduatoria da trasmettere alla Regione Puglia.

Le domande dovranno essere trasferite sulla piattaforma telematica a partire dalle ore **14:00 del 20/05/2014** e fino alle **14:00 del 20/06/2014**.

Per i quesiti di natura tecnica circa l'utilizzo della procedura telematica sarà disponibile il servizio **Supporto Tecnico** curato dal Centro Servizi Sistema Puglia.

Servizi per le ASL

Le ASL avranno a disposizione sul portale Sistema Puglia i servizi per la costituzione e l'inoltro verso il servizio Formazione Professionale della Regione Puglia delle graduatorie dei lavoratori che potenzialmente potrebbero essere destinatari dai percorsi di formazione.

Al completamento della fase di valutazione delle istanze il sistema genera un documento di riepilogo dei dati inseriti (in formato pdf) secondo lo schema riportato in **Allegato 6.b** unitamente alla **Dichiarazione Sostitutiva di Certificazione** della ASL, che dovrà essere firmato digitalmente dal Legale Rappresentante, o suo delegato, e allegato alla stessa procedura telematica.

Le graduatorie saranno rese disponibili al Servizio Formazione Professionale della Regione Puglia che sulla base delle risorse disponibili provvederà alla individuazione delle posizioni soglie all'interno delle graduatorie al fine di stabilire quali sono i lavoratori ammessi alla formazione.

Per avere accesso a tale procedura il referente della ASL dovrà seguire la procedura di accreditamento e ricevere l'abilitazione da parte del Centro Servizi Sistema Puglia. La procedura sarà disponibile sulla piattaforma telematica **Servizi R_OSS - ASL** nella pagina **Riqualificazione OSS** del portale Sistema Puglia, e sarà attiva a partire dalle ore **14:00 del 20/05/2014** e fino alle **14:00 del 16/07/2014**.

Le Aziende Sanitarie Locali, per il procedimento di propria competenza potranno essere coadiuvati dal Servizio Programmazione Assistenza Ospedaliera e Specialistica (dott. Francesco Maria Settanni) e dal Servizio Politiche di

Benessere Sociale e Pari Opportunità attraverso il servizio **Richiedi Info – Linea 1** attivo nella propria area di lavoro. Per i quesiti di natura tecnica circa l'utilizzo della procedura telematica sarà disponibile il servizio **Supporto Tecnico** curato dal Centro Servizi Sistema Puglia.

Ai fini della formazione delle graduatorie, le Aziende Sanitarie Locali competenti dovranno preliminarmente verificare che il personale interessato alle procedure di riqualificazione abbia attestato di svolgere mansioni similari a quelle previste nell'Allegato A.1 del Regolamento Regionale n. 28/2007, certificate dal proprio datore di lavoro.

Non potranno accedere alla riqualificazione risorse umane addette presso le suddette strutture con funzioni ausiliarie generiche (es.: magazziniere, autista, giardiniere, addetto alle pulizie o alla cucina).

Linea di azione n. 2 (a cura del Servizio Formazione Professionale)

C) Azioni finanziabili e soggetti attuatori

Asse	Asse I - ADATTABILITA'
Obiettivo specifico POR 2007-2013	Sviluppare sistemi di formazione continua e sostenere l'adattabilità dei lavoratori
Obiettivo operativo POR 2007-2013	Consolidare la qualificazione dei lavoratori
Categoria di spesa	Categoria 62
Tipologie di azione	Attività di formazione continua
Obiettivo specifico QSN 2007-2013	1.4.1

I corsi di riqualificazione, finalizzati al rilascio di QUALIFICA, dovranno avere una **durata di 400 ore**, (ivi compresa l'attività di tirocinio formativo).

Al fine di un'efficace azione didattica complessiva ed integrata, ogni aula indicata nel progetto quale sede del corso, dovrà avere un **numero massimo di 18 allievi e comunque non superiore al numero di discenti per i quali l'aula è stata accreditata**.

Articolazione del percorso formativo

Il corso di formazione deve avere una **durata di 400 ore** articolate secondo quanto di seguito riportato:

	Ore
Project work	50
Tirocinio/Stage in ambito sanitario	100
Rielaborazione attività e coordinamento	10
Contenuti "AREA SANITARIA"	170
Contenuti "AREA SOCIALE"	70
TOTALE	400

In particolare, l'articolazione dei **Contenuti "AREA SANITARIA"** ed **"AREA SOCIALE"** dovrà essere obbligatoriamente la seguente:

Contenuti "AREA SANITARIA"	Ore
Elementi di legislazione sanitaria e organizzazione dei servizi (normativa specifica O.S.S.). Elementi di etica generale	10

Disposizioni generali in materia di protezione della salute e della sicurezza dei lavoratori	5
Assistenza alla persona ospedalizzata in reparto chirurgico e alla persona ospedalizzata in medicina	20
La mobilitazione delle persone e dei carichi	20
L'assistenza alla persona nell'alimentazione	20
Il processo di sterilizzazione e trasporto dei materiali	20
Igiene dell'ambiente e comfort	20
Interventi assistenziali rivolti alla persona in particolari situazioni di vita e di bisogno (igiene della persona anche allettata o immobilizzata)	20
Interventi in collaborazione con il personale infermieristico (piccole medicazioni, interventi sulle lesioni da decubito, rilevazione della pressione, polso, temperatura, ecc.)	20
Attività di primo soccorso, BLS e notizie sull'apparato cardiocircolatorio	15
TOTALE	170

Contenuti "AREA SOCIALE"	Ore
Elementi di legislazione nazionale e regionale a contenuto socio-assistenziale e previdenziale	5
Informatica di base	10
La persona anziana, la persona affetta da demenza senile	10
La raccolta dei dati, il P.A.I.	10
La comunicazione interpersonale, la relazione con i familiari, con la persona assistita e con l'equipe multi-professionale	10
Riconoscere e fronteggiare le criticità del lavoro: lavorare in gruppo, le dinamiche all'interno di un gruppo di lavoro, la gestione dei conflitti e dello stress	10
Interventi assistenziali a domicilio	10
Attività di animazione	5
TOTALE	70

Soggetti ammessi alla presentazione dei progetti di cui alla Linea n. 2

- 1) Organismi inseriti nell'Elenco Regionale degli Organismi accreditati secondo il vigente sistema di cui alla DGR n. 195 del 31/01/2012;
- 2) Organismi di formazione (indicati nell'art. 23 della Legge Regionale n. 15/2002 e s.m.i., aventi le caratteristiche di cui alla DGR n. 195 del 31/01/2012 e s.m.i., che abbiano completato l'istanza di accreditamento secondo quanto previsto al paragrafo 3 dell'Avviso pubblico approvato con D.D. n. 1191 del 09/07/2012 e siano in attesa dell'esito dell'istruttoria (c.d. "accreditandi").

Per gli Organismi di cui al punto 2) che si collocheranno in posizione utile in graduatoria per il presente avviso, le sottoscrizioni degli appositi Atti Unilaterali d'Obbligo saranno subordinate all'esito positivo dell'istruttoria.

PER IL PRESENTE AVVISO NON E' POSSIBILE PRESENTARE PROPOSTE PROGETTUALI DA REALIZZARE IN SEDI SEDI TEMPORANEE NON ACCREDITATE, in considerazione dei tempi ristretti per tutte le fasi relative alla valutazione, assegnazione, avvio e gestione attività formative, conclusione, rispetto ai tempi previsti per la chiusura della programmazione 2007/2013.

E' consentita la presentazione di progetti da parte di costituiti o costituendi **Raggruppamenti Temporanei di Scopo** (R.T.S.), ai sensi del D. Lgs. 12 aprile 2006 n.163, a condizione che **il soggetto capofila sia l'ente di formazione che si trovi in una delle condizioni sopra descritte e che svolga l'attività formativa**, all'interno del progetto.

In caso di R.T.S., nella documentazione per l'ammissibilità e nel progetto presentato, occorrerà indicare l'intenzione a costituirsi in R.T.S., specificando ruoli, competenze e suddivisione finanziaria tra i singoli soggetti nell'ambito della realizzazione del progetto presentato (**Allegato 5** al presente avviso).

L'atto di costituzione del raggruppamento deve essere consegnato entro e non oltre 30 giorni dalla pubblicazione della graduatoria sul BURP.

E' fatto divieto a chiunque di presentare proposta/e progettuali in più di un Raggruppamento Temporaneo di Scopo.

In caso di violazione dell'anzidetta previsione saranno annullate tutte le proposte progettuali nelle quali figura il medesimo ente di formazione.

Il Raggruppamento Temporaneo deve essere costituito tramite scrittura privata fra gli associati, con autentica delle firme da parte di un notaio.

Ciascun organismo proponente potrà presentare, in forma singola o in qualità di capofila / partner di R.T.S., 2 (due) progetti per provincia. La presentazione di un numero maggiore di proposte progettuali annulla tutte le proposte presentate dal soggetto proponente.

Tutti i soggetti candidati devono essere in regola in materia di disciplina del diritto al lavoro dei disabili, ai sensi dell'art. 17 della Legge n. 68/1999 e in regola con l'assolvimento degli obblighi legislativi e contrattuali in materia di contribuzione, nonché ai sensi dell'art. 2 Legge Regionale n. 28/2006 e Regolamento Regionale n. 31/2009, in materia di contrasto al lavoro non regolare

I soggetti candidati (capofila in caso di R.T.S.) **devono dimostrare di avere due anni di esperienza, anche non continuativi, nel campo dei percorsi formativi per il sociale selezionati mediante avviso pubblico, a valere sulle risorse del Fondo Sociale Europeo (art. 3, Regolamento Regionale n. 28/2007).**

In particolare, i soggetti proponenti dovranno dimostrare di aver erogato, anche non continuativamente, attività finalizzate alla formazione di figure nel settore sociale la cui durata complessiva **non sia stata inferiore ad 800 ore in un biennio**. A tal fine dovranno procedere alla compilazione dell'**Allegato 4** al presente avviso.

I soggetti affidatari di attività ai fini dell'attuazione dei progetti formativi secondo quanto previsto dal Regolamento Regionale n. 28/2007 **dovranno stipulare apposite convenzioni** con i Direttori Generali delle Aziende Sanitarie, degli EE.EE., degli II.RR.CC.SS. pubblici e privati e delle altre istituzioni pubbliche e private per l'organizzazione e la realizzazione della didattica d'aula e dei tirocini formativi che siano coerenti con i contesti operativi elencati nella Linea di Intervento n. 1 (**art. 3, comma 1, del Regolamento Regionale n. 28/2007**).

Per i tirocini pratici dovranno essere utilizzate **preferibilmente** strutture sanitarie ospedaliere, ovvero strutture socio assistenziali e sociosanitarie diverse da quelle dell'azienda datoriale e comunque autorizzate e iscritte nei rispettivi registri regionali, nel rispetto della normativa vigente.

A norma dell'art. 23, punto 5 della L.R. n. 15/2002 il soggetto attuatore non potrà subappaltare le attività affidate, ma potrà ricorrere unicamente ad **"apporti specialistici preventivamente autorizzati"** (per **"apporto specialistico"** si intende l'eventuale collaborazione per competenze di cui il soggetto attuatore non dispone in maniera diretta) e comunque **non oltre il limite massimo del 2%** del contributo pubblico assegnato.

Per le attività di cui al presente avviso, si considereranno **"preventivamente autorizzati"**, se positivamente valutati in sede di esame di merito dei progetti, gli apporti specialistici **espressamente indicati nel formulario** dei progetti, con la specificazione dei soggetti giuridici cui si intende affidare tale apporto, il dettaglio di tale attività ed il relativo corrispettivo finanziario.

La delega a terzi deve assicurare un maggior valore aggiunto alla realizzazione del progetto nel rispetto dei principi della sana gestione finanziaria.

In nessun caso gli affidamenti a soggetti terzi possono avere ad oggetto o riguardare attività che contribuiscono ad aumentare il costo di esecuzione del progetto senza alcun valore aggiunto proporzionato.

In ogni caso il soggetto delegato non potrà, a sua volta, rivolgersi ad altri soggetti nell'esecuzione anche di parte dell'attività.

Non possono costituire oggetto di delega le attività di direzione, coordinamento e segreteria organizzativa dell'intervento formativo.

Le attività delegate non potranno essere variate; eventuali richieste potranno essere espressamente autorizzate solo per gravi motivi o cause di forza maggiore.

Non costituiscono fattispecie di delega gli incarichi professionali a persone fisiche. Pertanto non si considera apporto esterno l'affidamento di incarichi di consulenza a singole persone o l'intervento di "*esperti*" (intendendosi per "*esperto*" colui che interviene in maniera specialistica e occasionale, con l'obiettivo specifico di supportare l'attività formativa con l'esperienza maturata nell'attività professionale).

Le variazioni riguardanti il personale docente e non docente incaricato dall'ente di formazione (nel computo viene escluso il personale dipendente con contratto a tempo determinato o a tempo indeterminato), così come indicato al paragrafo 2.6 del formulario, **non saranno ritenute ammissibili oltre il limite del 50%** del corrispondente numero complessivo di risorse umane indicato in progetto. Si intendono variazioni le sostituzioni, gli aumenti, le riduzioni del personale indicato al paragrafo 2.6 del formulario. In caso di mancato rispetto del limite suddetto, l'ente incorrerà nel disconoscimento delle relative spese in fase di rendicontazione, salvo in casi eccezionali debitamente motivati e preventivamente autorizzati.

Sarà inoltre necessario inserire nell'apposito riquadro del succitato paragrafo 2.6 del formulario le informazioni richieste relative al personale dell'ente di formazione da coinvolgere (*nome e cognome, funzione, tipologia di contratto, caratteristiche professionali, riferimenti all'accreditamento o al curriculum allegato*).

Un importo totale non inferiore al 5% del costo totale del progetto dovrà essere destinato, pena l'esclusione dalla valutazione di merito, alla spesa di trasporto degli allievi.

Non sono ammissibili le attività che prevedono la formazione a distanza (FAD).

MODELLO DOMANDA AMMISSIONE

All'Azienda _____

Via _____

Oggetto. Domanda di ammissione per la partecipazione al percorso formativo di riqualificazione professionale in Operatore Socio Sanitario, di cui all'Avviso 1/2014, adottato con Determinazione del Dirigente Servizio Formazione Professionale n. 399 del 9 maggio 2014, pubblicata sul B.U.R.P. n. 62 del 15 maggio 2014.

Il sottoscritto _____, nato a _____ il _____ e residente in _____ alla Via _____ n. _____, CAP _____, provincia _____ codice fiscale _____, **alla data di pubblicazione del presente Avviso, ausiliario in servizio** presso _____, con contratto di lavoro a tempo _____, sotto la propria personale responsabilità, ai sensi degli art.li 46 e 47 D.P.R. 445/2000, concernenti le dichiarazioni sostitutive di certificazione e dell'atto di notorietà, consapevole altresì delle sanzioni penali per le dichiarazioni mendaci, falsità in atti ed uso di atti falsi, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 445/2000, con la presente:

CHIEDE

di essere ammesso al percorso formativo di riqualificazione professionale in Operatore Socio Sanitario di cui all'Avviso 1/2014, adottato con Determinazione del Dirigente Servizio Formazione Professionale n. 399 del 9 maggio 2014, pubblicata sul B.U.R.P. n. 62 del 15 maggio 2014, riservato al personale ausiliario già in servizio a tempo indeterminato e determinato alle dirette dipendenze delle Aziende Sanitarie Locali, delle Aziende Ospedaliere Universitarie e degli II.RR.CC.CC.SS. pubblici, nonché al personale in servizio con contratti a tempo indeterminato e determinato alle dipendenze di Enti Ecclesiastici, Case di Cura private accreditate con il S.S.R., IRCCS privati, e altri soggetti privati titolari e gestori di strutture private sanitarie extraospedaliere accreditate (hospice, RSA, strutture riabilitative residenziali e semiresidenziali) e dei servizi domiciliari, nonché delle strutture sociosanitarie (RSSA, case per la vita, comunità socioriabilitative).

DICHIARA

ai predetti fini **di svolgere attività di cura, con prestazioni di base, rivolte ai pazienti** delle strutture ospedaliere, sanitarie extraospedaliere (hospice, RSA, strutture riabilitative residenziali e semiresidenziali) e dei servizi domiciliari, ovvero presso le società in house delle Aziende;

di non essere dipendente in servizio, a tempo indeterminato, già in possesso dell'attestato di Operatore Tecnico addetto all'Assistenza, pertanto, destinatario di un progetto formativo distinto già avviato dal Servizio Programmazione Assistenza Ospedaliera e Specialistica della Regione Puglia;

di accettare tutte le disposizioni del presente avviso.

Dichiara, inoltre, di voler ricevere ogni comunicazione inerente la presente procedura al seguente indirizzo:

Impegnandosi a comunicare eventuali variazioni successive e riconoscendo che l'Amministrazione regionale non assume alcuna responsabilità in caso di irreperibilità del destinatario.

Ai sensi dell'art. 13 del D.lgs. n.196/2003 il sottoscritto esprime il proprio consenso affinché i dati personali forniti con la presente richiesta siano trattati, nel rispetto del D.lgs n. 196/2003, per gli adempimenti connessi alla presente procedura ed autorizza la loro pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione e sul sito internet della Regione Puglia.

All'uopo allega alla presente:

curriculum formativo professionale;

copia del documento di identità in corso di validità;

_____;

Data _____

Firma

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO POLITICHE PER IL LAVORO 21 maggio 2014, n. 305

PO PUGLIA FSE 2007/2013. Asse II - "Occupabilità". Determinazione dirigenziale n. 862 dell'11/11/2013 avente ad oggetto "PO PUGLIA FSE 2007/2013, Asse II - "Occupabilità" - avviso pubblico n. 5/2012 - "Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.)" - Approvazione delle graduatorie dei progetti ammessi a finanziamento". Modificazione.

Il giorno 21/05/2014, in Bari, nella sede del Servizio Politiche per il Lavoro, Via Corigliano, 1 - Z.I. è stata adottata la seguente Determinazione

**IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO
POLITICHE PER IL LAVORO**

VISTI gli articoli 4 e 5 della L.R. n. 7/1997;

VISTA la Deliberazione G.R. n. 3261 del 28/07/1998, avente ad oggetto "Separazione delle attività di direzione politica da quelle di gestione amministrativa. Direttiva alle strutture regionali";

VISTI gli artt. 4 e 16 del D. Lgs. 165/2001 e successive modificazioni e integrazioni;

VISTO l'art. 32 della legge 18 giugno 2009, n. 69, che prevede l'obbligo di sostituire la pubblicazione tradizionale all'Albo ufficiale con la pubblicazione di documenti digitali sui siti informatici;

RITENUTO di dover procedere con l'adozione della presente decisione finale, in quanto trattasi di materia ricadente in quella di cui all'art. 5, comma, 1 della già richiamata L.R. n. 7/1997;

VISTO l'art. 18 del Dlgs n. 196/2003 "codice in materia di protezione dei dati personali" in merito ai principi applicabili ai trattamenti effettuati dai soggetti pubblici;

VISTO il Decreto del Presidente della Giunta regionale del 22/02/2008 n. 161;

VISTI la relazione di seguito riportata:

Con determinazione dirigenziale n. 1616 del 24/10/2012, pubblicata sul B.U.R.P. n. 161 del 8/11/2012, il Servizio Politiche per il Lavoro approvava l'avviso pubblico n. 5/2012 - "Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.)", successivamente rettificato con determinazione dirigenziale n. 1741 del 26/11/2012, pubblicata sul B.U.R.P. n. 172 del 29/11/2012.

Con determinazione n. 862 dell'11/11/2013, pubblicato sul B.U.R.P. n. 149 del 14/11/2013, il dirigente del Servizio Politiche per il Lavoro approvava le graduatorie dei proposte progettuali pervenute in esito al predetto avviso.

Avverso il predetto provvedimento, l'Associazione S. Elisabetta srl proponeva ricorso dinnanzi al TAR Puglia - Bari per l'annullamento dell'atto dirigenziale n. 862 dell'11/11/2013 nella parte in cui escludeva l'Associazione ricorrente dalla valutazione di merito con la seguente motivazione "*mancano convenzioni o lettere di intenti Rif. Par. G.11) dell'Avviso*".

Il Giudice adito, con sentenza n. 349 del 13/02/2014, accoglieva le doglianze dell'Associazione ricorrente.

Al fine di dare esecuzione alla predetta sentenza, pertanto, in data 07/05/2014, il Nucleo procedeva alla apertura della busta contenente la documentazione per la valutazione di merito e, constatata la presenza delle lettere di intenti prevista dall'avviso, procedeva alla valutazione delle proposte progettuali presentate dall'Associazione S. Elisabetta srl per la Provincia di Bari, Barletta Andria Trani e Brindisi esclusivamente per la linea 1.

Con nota acquisita agli atti con prot. AOO_060/0007635 del 07/05/2014, il nucleo trasmetteva le risultanze dell'attività di valutazione.

Tanto premesso, con il presente provvedimento si intende approvare gli esiti dell'attività di valutazione (cfr. allegato A, parte integrante e sostanziale del presente provvedimento) e, per l'effetto, modificare la determinazione n. 862 dell'11/11/2013.

Si dà atto che il presente provvedimento, con i relativi allegati, sarà pubblicato sul BURP a cura del Servizio Politiche per il Lavoro

VERIFICA AI SENSI DEL D.Lgs. 196/03

Garanzie di riservatezza

La pubblicazione dell'Atto all'Albo, salve le garanzie previste dalla Legge 241/90 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela della riservatezza dei cittadini, secondo quanto disposto dal D.Lgs. 196/03 in materia di protezione dei dati personali nonché dal vigente regolamento regionale n. 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari.

Ai fini della pubblicità legale, l'Atto destinato alla pubblicazione è redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento a dati sensibili; qualora tali dati fossero indispensabili per l'adozione dell'Atto, essi sono trasferiti in documenti separati, esplicitamente richiamati.

ADEMPIMENTI CONTABILI AI SENSI DELLA L.R. N. 28/01

Il presente provvedimento non comporta alcun mutamento qualitativo o quantitativo di entrata o di spesa a carico del bilancio regionale né a carico di altri enti per cui i creditori potrebbero rivalersi sulla Regione.

Si attesta l'adempimento degli obblighi di cui agli artt. 26 e 27 del D. Lgs. 14 marzo 2013, n. 33.

Tutto quanto innanzi premesso, che qui si intende integralmente riportato

DETERMINA

- di approvare gli esiti dell'attività di valutazione contenuti nell'allegato A al presente provvedi-

mento e costituente parte integrante e sostanziale dello stesso;

- di dare atto che le graduatorie relative alla linea 1 contenute nell'A.D. n. 862 dell'11/11/2013 per le Province di Bari, Barletta Andria Trani e Brindisi risultano, per l'effetto, modificate così come riepilogato nell'allegato B al presente provvedimento, costituente parte integrante e sostanziale dello stesso;
- di disporre la pubblicazione sul BURP del presente provvedimento con i relativi allegati, ai sensi della L.R. n. 13/94, art. 6 dando atto che la pubblicazione sul BURP del presente provvedimento e dei relativi allegati costituisce notifica agli interessati.

Il presente provvedimento, redatto in originale, è composto da n. 4 pagine più gli allegati "A" (composto di n. 1 pagina) e "B" (composto da n. 8 pagine) per complessive n. 13 pagine

- è immediatamente esecutivo;
- sarà pubblicato all'albo *on line* nelle pagine del sito www.regione.puglia.it;
- sarà pubblicato, unitamente agli allegati, nel Bollettino Ufficiale della Regione Puglia;
- sarà trasmesso in copia conforme all'originale alla Segreteria della Giunta Regionale;
- sarà disponibile nel sito ufficiale della Regione Puglia: www.regione.puglia.it;
- sarà trasmesso in copia all'Assessore al Lavoro.

Il Dirigente del Servizio
Politiche per il Lavoro
Dr.ssa Luisa Anna Fiore

ALLEGATO B

REGIONE PUGLIA
AREA POLITICHE PER LO SVILUPPO, IL LAVORO, L'INNOVAZIONE
SERVIZIO POLITICHE PER IL LAVORO

PO PUGLIA FSE 2007-2013 ASSE II OCCUPABILITA'
AVVISO 5/2012

GRADUATORIA PROVINCIA DI BARI - LINEA 1												
n.	CODICE PO	Numero progressivo attribuito al piano	Numero progressivo progetto attribuito dall'ente (Allegato 2)	Soggetto	Denominazione corso	Sede svolgimento	Numero ore	Numero destinatari totale	Contributo richiesto	Punteggio Totale	AMMESSO A FINANZIAMENTO	CONTRIBUTO CONCESSO
1	PO0713I120341	34	1	Phoenix Soc. Coop. per azioni	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	S.P. km 1,3,800 70018 Rutigliano (BA)	1000	18	€ 198.000,00	927	SI	€ 198.000,00
2	PO0713I120084	8	4	D.ANTHEA	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	Sede operativa accreditata con il precedente sistema cod. accret. 203B Indirizzo: Via S. Maria s.n.c. - 70026 Modugno (Ba)	1000	18	€ 198.000,00	902	SI	€ 198.000,00
3	PO0713I120731	73	1	Associazione UNISCO Network per lo sviluppo locale	Percorso formativo per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	Via Piccini, 24 - 70122 - Bari	1000	18	€ 197.746,00	857	SI	€ 197.746,00
4	PO0713I120701	70	1	I.F.O.C.	"Escomi" - Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	BARI - VIA E. MOLA N. 19	1000	18	€ 198.000,00	840	SI	€ 198.000,00
5	PO0713I120461	46	1	CENTRO STUDI MECENATE	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	VIA RAFFAELE COMES N.78 BITONTO	1000	18	€ 198.000,00	837	SI	€ 198.000,00
6	PO0713I120821	82	1	IPSSS DE LILLA	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	Set minimo IPSSS BARI	1000	18	€ 180.000,00	832	SI	€ 180.000,00
7	PO0713I120822	82	2	IPSSS DE LILLA	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	Set minimo IPSSS BARI	1000	18	€ 180.000,00	832	NO	€
8	PO0713I120823	82	3	IPSSS DE LILLA	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	Set minimo IPSSS BARI	1000	18	€ 180.000,00	832	NO	€
9	PO0713I120824	82	4	IPSSS DE LILLA	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	Set minimo IPSSS BARI	1000	18	€ 180.000,00	832	NO	€
10	PO0713I120825	82	5	IPSSS DE LILLA	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	Set minimo IPSSS BARI	1000	18	€ 180.000,00	832	NO	€
11	PO0713I120101	10	1	FONDAZIONE OPERA SACRA FAMIGLIA	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	Sede operativa accreditata ex DGR N. 1077/07 - Via Matarrese 2/1, 70124 Bari	1000	18	€ 198.000,00	830	NO	€
12	PO0713I121011	101	1	Associazione Piteaus Impresa Sociale	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	Strada Comunale 162 C. da San Marco 101 Locorotondo	1000	18	€ 198.000,00	830	NO	€

PO PUGLIA FSE 2007-2013 ASSE II OCCUPABILITA' REGIONE PUGLIA ALLEGATO B
 AREA POLITICHE PER LO SVILUPPO, IL LAVORO, L'INNOVAZIONE SERVIZIO POLITICHE PER IL LAVORO

13	PO0713III20791	79	1	I.F.O.A. - Regione Operatori Alternativi	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	Sede accreditata ex DGR n. 281/2004 Via De Bellis, n° 7 - 70126 Bari (BA)	1000	18	€ 196.000,00	828	NO	€
14	PO0713III20311	31	1	E.N.F.A.P.	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	Via Prezzolini s.n., in Bari (BA)	1000	18	€ 196.000,00	827	NO	€
15	PO0713III20312	31	2	E.N.F.A.P.	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	Via Prezzolini s.n., in Bari (BA)	1000	18	€ 196.000,00	827	NO	€
16	PO0713III20313	31	3	E.N.F.A.P.	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	Via Prezzolini s.n., in Bari (BA)	1000	18	€ 196.000,00	827	NO	€
17	PO0713III20461	46	1	ENTE PUGLIESE PER LA CULTURA POPOLARE E L'EDUCAZIONE PROFESSIONALE	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	CFP BARI via Bavaro, 95	1000	18	€ 196.000,00	825	NO	€
18	PO0713III20462	46	2	ENTE PUGLIESE PER LA CULTURA POPOLARE E L'EDUCAZIONE PROFESSIONALE	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	CIPTELIZZI via de garofani, 51	1000	18	€ 196.000,00	825	NO	€
19	PO0713III20463	46	3	ENTE PUGLIESE PER LA CULTURA POPOLARE E L'EDUCAZIONE PROFESSIONALE	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	CFP CONVERSANO via Postano, 5 Pellicciari, 19	1000	18	€ 196.000,00	825	NO	€
20	PO0713III20465	46	5	ENTE PUGLIESE PER LA CULTURA POPOLARE E L'EDUCAZIONE PROFESSIONALE	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	CFP GRAVINA IN PUGLIA p.zza Pellicciari, 19	1000	18	€ 196.000,00	825	NO	€
21	PO0713III20611	61	1	CNOS-FAP Regione Puglia	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1 lavoratori inoccupati e disoccupati	Via M. D'Otranto 65 Bari	1000	18	€ 196.000,00	822	NO	€
22	PO0713III21001	100	1	Soc. Coop. Soc. Aquarius-Centro di Alta Formazione "Giuseppe Caradonna"	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio sanitario (O.S.S.) Linea 1 (Prov. Bari)	via Istria n. 22-70121 Bari (sulla didattica e multimediale)	1000	18	€ 196.000,00	820	NO	€
23	PO0713III21002	100	2	Soc. Coop. Soc. Aquarius-Centro di Alta Formazione "Giuseppe Caradonna"	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio sanitario (O.S.S.) Linea 1 (Prov. Bari)	via Istria n. 22-70121 Bari (sulla didattica e multimediale)	1000	18	€ 196.000,00	820	NO	€
24	PO0713III21003	100	3	Soc. Coop. Soc. Aquarius-Centro di Alta Formazione "Giuseppe Caradonna"	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio sanitario (O.S.S.) Linea 1	via Istria n. 22-70121 Bari (sulla didattica e multimediale)	1000	18	€ 196.000,00	820	NO	€
25	PO0713III20621	62	1	R.T.S.: I.R.S.E.A. - Associazione ALLICANTES	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (OSS) Linea 1	Altamura - via dei Donatori di Sangue, 50	1000	18	€ 196.000,00	813	NO	€
26	PO0713III20646	84	6	PROGRAMMA SVILUPPO	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	Via Amendola n. 162/1 Bari	1000	18	€ 196.000,00	813	NO	€

REGIONE PUGLIA
AREA POLITICHE PER LO SVILUPPO, IL LAVORO, L'INNOVAZIONE
SERVIZIO POLITICHE PER IL LAVORO

PO PUGLIA FSE 2007-2013 ASSE II OCCUPABILITA'
 AVVISO 5/2012

ALLEGATO B

27	PO071311120847	84	7	PROGRAMMA SVILUPPO	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	Via Amendola n. 162/1 Bari	1000	18	€ 198.000,00	813	NO	€
28	PO071311120848	84	8	PROGRAMMA SVILUPPO	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	Via Amendola n. 162/1 Bari	1000	18	€ 198.000,00	813	NO	€
29	PO071311120849	84	9	PROGRAMMA SVILUPPO	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	Via Amendola n. 162/1 Bari	1000	18	€ 198.000,00	813	NO	€
30	PO0713111219A1	19_a	1	RTS Consorzio Consulting /MANPOWER FORMAZIONE S.P.A.	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea1	Via Tommaso Fiore, 15 NoCI (BA)	1000	18	€ 198.000,00	812	NO	€
31	PO0713111219A1	19_a	2	RTS Consorzio Consulting /MANPOWER FORMAZIONE S.P.A.	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	Via Tommaso Fiore, 15 NoCI (BA)	1000	18	€ 198.000,00	812	NO	€
32	PO0713111219B3	19_b	3	Consorzio Consulting	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	Via Tommaso Fiore, 15 NoCI (BA)	1000	18	€ 198.000,00	812	NO	€
33	PO071311120891	89	1	AUXILLUM	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	Via Locorotondo, 47 Altamura (BA)	1000	18	€ 198.000,00	807	NO	€
34	PO071311120956	95	6	CNIPA PUGLIA	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica DI OPERATORE Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	Bari - C.so Italia 19/c scala b sede operativa cod ac 013D	1000	18	€ 198.000,00	800	NO	€
35	PO071311120957	95	7	CNIPA PUGLIA	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica DI OPERATORE Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	Bari - C.so Italia 19/c scala b sede operativa cod ac 013D	1000	18	€ 198.000,00	800	NO	€
36	PO071311120959	95	9	CNIPA PUGLIA	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica DI OPERATORE Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	Bari - C.so Italia 19/c scala b sede operativa cod ac 013G	1000	18	€ 198.000,00	800	NO	€
37	PO071311120361	36	1	ASSOCIAZIONE KRONOS	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	ASSOCIAZIONE KRONOS - CSO A. DE GASPERI 350/A - 70124- BARI	1000	18	€ 198.000,00	793	NO	€
38	PO071311120362	36	2	ASSOCIAZIONE KRONOS	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	ASSOCIAZIONE KRONOS - CSO A. DE GASPERI 350/A - 70124- BARI	1000	18	€ 198.000,00	793	NO	€
39	PO071311120363	36	3	ASSOCIAZIONE KRONOS	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	ASSOCIAZIONE KRONOS - CSO A. DE GASPERI 350/A - 70124- BARI	1000	18	€ 198.000,00	793	NO	€
40	PO071311120364	36	4	ASSOCIAZIONE KRONOS	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	ASSOCIAZIONE KRONOS - CSO A. DE GASPERI 350/A - 70124- BARI	1000	18	€ 198.000,00	793	NO	€

ALLEGATO B

REGIONE PUGLIA
AREA POLITICHE PER LO SVILUPPO, IL LAVORO, L'INNOVAZIONE
SERVIZIO POLITICHE PER IL LAVORO

PO PUGLIA FSE 2007-2013 ASSE II OCCUPABILITA'
AVVISO 5/2012

41	PO0713III20511	51	1	Leader Soc. Coop. Consortile	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	Via Giovens, 15 - Bari (Ba) - Formazione Superiore	1000	18	€ 198.000,00	787	NO	€
42	PO0713III20512	51	2	Leader Soc. Coop. Consortile	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	Via delle Camelle, 7, Modugno (Ba) - Formazione Superiore	1000	18	€ 198.000,00	787	NO	€
43	PO0713III20513	51	3	Leader Soc. Coop. Consortile	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	Via delle Camelle, 7, Modugno (Ba) - Formazione Superiore	1000	18	€ 198.000,00	787	NO	€
44	PO0713III20166	16	6	CIOFS/FP PUGLIA	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	Sede operativa Ruvo di Puglia, cod. acc. 009C - C.so A. Jatta, 19 - 70087 Ruvo di Puglia (Ba)	1000	18	€ 198.000,00	773	NO	€
45	PO0713III20167	16	7	CIOFS/FP PUGLIA	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	Sede operativa Ruvo di Puglia, cod. acc. 009C - C.so A. Jatta, 19 - 70087 Ruvo di Puglia (Ba)	1000	18	€ 198.000,00	773	NO	€
46	PO0713III20168	16	8	CIOFS/FP PUGLIA	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	Sede operativa Ruvo di Puglia, cod. acc. 009C - C.so A. Jatta, 19 - 70087 Ruvo di Puglia (Ba)	1000	18	€ 198.000,00	773	NO	€
47	PO0713III20291	29	1	ACRICEFAL	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	Via Castel del Monte km 3, CORATO (Ba) sedeoperative Acriciefal	1000	18	€ 198.000,00	768	NO	€
48	PO0713III20292	29	2	ACRICEFAL	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	Via Castel del Monte km 3, CORATO (Ba) sedeoperative Acriciefal	1000	18	€ 198.000,00	768	NO	€
49	PO0713III20293	29	3	ACRICEFAL	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	Via Castel del Monte km 3, CORATO (Ba) sedeoperative Acriciefal	1000	18	€ 198.000,00	768	NO	€
50	PO0713III20351	35	1	IRSEAO ASSOCIAZIONE	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	VIA TORRE DEL CIUCCIO, 3 GIOVINAZZO (Ba)	1000	12	€ 132.000,00	768	NO	€
51	PO0713III20111	11	1	CellIPS	Operatore Socio Sanitario (O.S.S. Bari 1), Linea 1	Piazza Garibaldi, 18, 70122 Bari	1000	18	€ 198.000,00	763	NO	€
52	PO0713III20112	11	2	CellIPS	Operatore Socio Sanitario (O.S.S. Bari 2), Linea 1	Piazza Garibaldi, 18, 70122 Bari	1000	18	€ 198.000,00	763	NO	€
53	PO0713III20114	11	4	CellIPS	Operatore Socio Sanitario (O.S.S. Bari 4), Linea 1	Piazza Garibaldi, 18, 70122 Bari	1000	18	€ 198.000,00	763	NO	€
54	PO0713III20981	98	1	Costituendo RTS Formitalia Onlus (capofila) con LOGOS FTS	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di OPERATORE Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	sede operativa LOGOS FTS, via M. Buonaiuti n.30/A, 30/B Castellina Grotte	1000	18	€ 198.000,00	760	NO	€

ALLEGATO B

REGIONE PUGLIA
AREA POLITICHE PER LO SVILUPPO, IL LAVORO, L'INNOVAZIONE
SERVIZIO POLITICHE PER IL LAVORO

PO PUGLIA FSE 2007-2013 ASSE II OCCUPABILITA'
AVVISO 5/2012

55	P00713II129310	99	10	R.T.S C.P.F. & R. APULIA	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) - Linea 1 1 ^a Edizione	Terlizzi (BA) - Via Prov. Terlizzi-Marotto	1000	18	€ 198.000,00	723	NO	€
56	P00713II129311	93	11	R.T.S C.P.F. & R. APULIA	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) - Linea 1 2 ^a Edizione	Terlizzi (BA) - Via Prov. Terlizzi-Marotto	1000	18	€ 198.000,00	723	NO	€
57	P00713II120115	11	5	CELLIPS	Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) - Linea 1	Piazza Garibaldi, 18, 70122 Bari	1000	18	€ 198.000,00	720	NO	€
58	P00713II121103	110	3	Associazione Santa Elisabetta srl	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di O.S.S. - linea 1	Bionto - Via N. Fornelli 37	1000	18	€ 198.000,00	703	NO	€
59	P00713II120451	45	1	Age For M.	Operatore Socio Sanitario Linea 1	Via B. Lorusso n.200 BARI	1000	18	€ 198.000,00	695	NO	€
60	P00713II120831	83	1	AIM2001 capofila RT'S	Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) - Linea 1- EDIZIONE BARI	C.so De Gasperi, 320 70125 Bari	1000	15	€ 164.850,00	665	NO	€
61	P00713II120833	83	3	AIM2001 capofila RT'S	Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) - Linea 1- EDIZIONE ALBEROBELLO	Via Ungrethi, 28 - 70011 Alberobello	1000	15	€ 164.850,00	665	NO	€
62	P00713II121031	103	1	INFIERI	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) - LINEA 1	Via Addis Abeba, 28 - BARI	1000	18	€ 198.000,00	625	NO	€
TOTALE RISORSE ASSEGNATE ALLA PROVINCIA DI BARI LINEA 1 € 1.236.000,00 ECONOMIE RESIDUE € 66.254,00												
GRADUATORIA PROVINCIA DI BRINDISI - LINEA 1												
n.	CODICE PO	Numero prioritario attribuito al pubblico	Numero progressivo progetto attribuito dall'ente (Allegato 2)	Soggetto	Denominazione corso	Sede svolgimento	Numero ore	Numero destinatari totale	Contributo richiesto	Punteggio Totale	AMMESSO A FINANZIAMENTO	CONTRIBUTO CONCESSO
1	P00713II120181	18	1	ANCOR - ASSOCIAZIONE PER LA MULTIMEDIALITA' DELLE COMUNITA' E DELLE ORGANIZZAZIONI DEI LAVORATORI	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) - Linea1	Viale Commedia, 30/32 Brindisi	1000	18	€ 198.000,00	867	SI	€ 198.000,00
2	P00713II120242	24	2	ECIPA	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) - Linea 1	Sede formativa Viale Belgio, 30 BR	1000	18	€ 196.500,00	863	SI	€ 196.500,00
3	P00713II120141	14	1	ASS. PROFETA per lo Sviluppo del Territorio - Brindisi	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) - Linea 1	via Perrino 56 Brindisi	1000	18	€ 198.000,00	858	NO	€
4	P00713II120241	24	1	ECIPA	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) - Linea 1	Sede formativa Viale Belgio, 30 BR	1000	18	€ 198.000,00	843	NO	€

**REGIONE PUGLIA
AREA POLITICHE PER LO SVILUPPO, IL LAVORO, L'INNOVAZIONE
SERVIZIO POLITICHE PER IL LAVORO**

ALLEGATO B

**PO PUGLIA FSE 2007-2013 ASSE II OCCUPABILITA' -
AVVISO 5/2012**

5	PO071311121056	105	6	A.S.E.SI. Associazione Servizi Sindacali (capofila RTIS)	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	Orta (Br) Via Tripoli, 96 (cod. accred. 123A)	1000	15	€ 165.000,00	840	NO	€
6	PO071311120131	13	1	ASSOCIAZIONE DANTE ALIGHIERI	Percorso formativo per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	Via F.lli Trisciuzzi - C.da Sant'Angelo/Z.L. Sud - FASANO	1000	18	€ 144.000,00	838	NO	€
7	PO071311128415	84	15	PROGRAMMA SVILUPPO	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	Via Immacolata n. 64 Francavilla Fontana (Br)	1000	18	€ 198.000,00	837	NO	€
8	PO071311128416	84	16	PROGRAMMA SVILUPPO	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	Via Immacolata n. 64 Francavilla Fontana (Br)	1000	18	€ 198.000,00	837	NO	€
9	PO071311120516	51	6	Leader Soc. Coop. Consortile	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	Via Nicolichio 16 -18 ang. Via De Muscettola, 8 (Br) - Formazione Superiore	1000	18	€ 198.000,00	792	NO	€
10	PO071311120517	51	7	Leader Soc. Coop. Consortile	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	Via Nicolichio 16 -18 ang. Via De Muscettola, 8 (Br) - Formazione Superiore	1000	18	€ 198.000,00	792	NO	€
11	PO071311120071	7	1	Asi Form Europe	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	s.s.7 per Mesagne km 7+300 72100 BK	1000	18	€ 198.000,00	783	NO	€
12	PO071311120072	7	2	Asi Form Europe	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	s.s.7 per Mesagne km 7+300 72100 BK	1000	18	€ 198.000,00	783	NO	€
13	PO071311120073	7	3	Asi Form Europe	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	s.s.7 per Mesagne km 7+300 72100 BK	1000	18	€ 198.000,00	783	NO	€
14	PO071311120469	46	9	ENTE PUGLIESE PER LA CULTURA POPOLARE E L'EDUCAZIONE PROFESSIONALE	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1-ED.1	CFP OSTUNI via L.Pepe, 27	1000	18	€ 198.000,00	735	NO	€
15	PO071311124610	46	10	ENTE PUGLIESE PER LA CULTURA POPOLARE E L'EDUCAZIONE PROFESSIONALE	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1-ED.2	CFP OSTUNI via L.Pepe, 27	1000	18	€ 198.000,00	735	NO	€
16	PO071311121101	110	1	Associazione Santa Elisabetta srl	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	Ceglie Messapica - Via Argenterii 136	1000	18	€ 198.000,00	726	NO	€
17	PO071311120024	2	4	RTS Capofila CENTRO FORMAZIONE LAVORO O.IN.L.U.S.	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1	Associazione Demetra - Via Mascagni sn Villa Castelli	1000	15	€ 165.000,00	723	NO	€
18	PO071311120934	93	4	R.T.S C.P.F. & R. APULIA	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1,1^ Edizione	Brindisi - Via Appia,356	1000	18	€ 198.000,00	723	NO	€

REGIONE PUGLIA
AREA POLITICHE PER LO SVILUPPO, IL LAVORO, L'INNOVAZIONE
SERVIZIO POLITICHE PER IL LAVORO

ALLEGATO B

PO PUGLIA FSE 2007-2013 ASSE I OCCUPABILITA'
AVVISO 5/2012

n.	CODICE PO	Numero progressivo attribuito al progetto	Numero progressivo progetto attribuito all'ente (Allegato 2)	Soggetto	Denominazione corso	Sede svolgimento	Numero ore	Numero destinatari totale	Contributo richiesto	Punteggio Totale	AMMESSO A FINANZIAMENTO	CONTRIBUTO CONCESSO
19	P007131I120935	93	5	R.I.S.C.P.F. & R. APULIA	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) - Linea 1 2 ^a Edizione	Brindisi - Via Apulia, 356	1000	18	€ 198.000,00	723	NO	€
20	P007131I121091	109	1	I.I.S.S. "C. Agostinelli" - Ceglie Messapica	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) - Linea 1	ceglie messapica	1000	18	€ 198.000,00	703	NO	€
21	P007131I120501	50	1	SCUOLA CEF SNC	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) - Linea 1	Brindisi - Via De Carpentieri n.7	1000	18	€ 198.000,00	685	NO	€
22	P007131I120455	45	5	Age For.M.	Operatore Socio Sanitario - Linea 1	Via Tor Pisana n.98/100 BRINDISI	1000	18	€ 198.000,00	680	NO	€
TOTALE RISORSE ASSEGNATE ALLA PROVINCIA DI BRINDISI LINEA 1 € 438.000,00 ECONOMIE RESIDUE: € 43.500,00												
GRADUATORIA PROVINCIA DI BAT - LINEA 1												
1	P007131I120971	97	1	I Care Formazione e Sviluppo Onlus	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) - Linea 1	Via Monte Santo n. 9 - 76123 ANDRIA	1000	18	€ 167.940,00	893	SI	€ 167.940,00
2	P007131I120581	58	1	Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "G. Colasanto"	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) - Linea 1.	Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "G. Colasanto" Via Paganni snc - Andria	1000	18	€ 198.000,00	857	SI (a seguito redistribuzione economie)	€ 198.000,00
3	P007131I120171	17	1	Associazione Abigar Trani	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) - Linea 1	Trani - Via Melicangi n. 170 / 172	1000	18	€ 198.000,00	853	SI (a seguito redistribuzione economie)	€ 198.000,00
4	P007131I120743	74	3	C.F.O.P. "DON TONINO BELLO"	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) - Edizione BT3 - Linea 1	TRANI (BT) C.so Regina Elena n.14	1000	18	€ 189.000,00	850	SI (a seguito redistribuzione economie)	€ 189.000,00
5	P007131I120742	74	2	C.F.O.P. "DON TONINO BELLO"	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) - Edizione BT2 - Linea 1	ANDRIA (BT) Via B. Buozzi, 3/a+b	1000	18	€ 189.000,00	850	SI (a seguito redistribuzione economie)	€ 189.000,00
6	P007131I120741	74	1	C.F.O.P. "DON TONINO BELLO"	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) - Edizione BT1 - Linea 1	ANDRIA (BT) Via B. Buozzi, 3/a+b	1000	18	€ 189.000,00	850	NO	€
7	P007131I120631	63	1	I.R.S.E.A.	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (OSS) Linea 1	Bisceglie	1000	18	€ 198.000,00	845	NO	€

PO PUGLIA FSE 2007-2013 ASSE II OCCUPABILITA' ALLEGATO B
REGIONE PUGLIA
AREA POLITICHE PER LO SVILUPPO, IL LAVORO, L'INNOVAZIONE
SERVIZIO POLITICHE PER IL LAVORO

8	PO0713II120632	63	2	I.R.S.E.A.	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (OSS) Linea 1	Bisceglie	1000	18	€ 198.000,00	845	NO	€	-
9	PO0713II120633	63	3	I.R.S.E.A.	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (OSS) Linea 1	Bisceglie	1000	18	€ 198.000,00	845	NO	€	-
10	PO0713II120634	63	4	I.R.S.E.A.	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (OSS) Linea 1	Bisceglie	1000	18	€ 198.000,00	845	NO	€	-
11	PO0713II120591	59	1	RTS Istituto di Istruzione Secondaria superiore "G. Cesare" Liceo Scientifico "G. Cesare" - Associazione SE.R.I. Formazione e Orientamento	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) Linea 1.	Via Paganini snc - Andria	1000	18	€ 198.000,00	730	NO	€	-
12	PO0713II121102	110	2	Associazione Santa Elisabetta srl	Percorsi formativi per il conseguimento della qualifica di O.S.S. linea 1	Andria - Via Ospedaletto km. 1,700	1000	18	€ 1.980.000,00	703	NO	€	-

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO PROGRAMMAZIONE ASSISTENZA TERRITORIALE E PREVENZIONE 22 maggio 2014, n. 138

Modifiche ed integrazioni all'Allegato A alla D.G.R. 928 del 13/05/2013 - Piano Regionale dei Comuni Ufficiali (PRC) in materia di Sicurezza Alimentare per gli anni 2013-2014.

Il giorno 22 maggio 2014, in Bari, nella sede del Servizio Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione,

LA DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Visti gli articoli 4 e 5 della L.R. n. 7/97;

Vista la Deliberazione G.R. n. 3261 del 28/7/98;

Visti gli artt. 4 e 16 del D.Lgs. 165/01;

Visto l'art. 32 della legge 18 giugno 2009, n. 69, che prevede l'obbligo di sostituire la pubblicazione tradizionale all'Albo ufficiale con la pubblicazione di documenti digitali sui siti informatici;

Vista la DGR n. 1813 del 08.10.2013;

Visto l'art. 18 del D.Lgs 196/03 "Codice in materia di protezione dei dati personali" in merito ai Principi applicabili ai trattamenti effettuati dai soggetti pubblici;

In Bari, presso la sede del Servizio Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione, sulla base dell'istruttoria espletata dalla Responsabile A.P. "Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Ufficio" Sanità Pubblica, Igiene degli Alimenti e Sicurezza del Lavoro", clan' istruttore funzionario dell'Ufficio n.1 e confermata dal Dirigente dell'Ufficio n. 1 - Sanità Pubblica, Igiene degli Alimenti e Sicurezza del lavoro e dal Dirigente dell'Ufficio n. 2 - Sanità Veterinaria riceve la seguente relazione:

Visto il Regolamento CE n. 178 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legisla-

zione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa le procedure nel campo della sicurezza alimentare e le successive modifiche e integrazioni;

Visto il Regolamento CE n. 852 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e le successive modifiche e integrazioni;

Visto il Regolamento CE n. 853 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e le successive modifiche e integrazioni;

Visto il Regolamento CE n. 854 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce le regole specifiche di organizzazione dei controlli ufficiali riguardanti i prodotti di origine animale destinati al consumo da parte dell'uomo e le successive modifiche e integrazioni;

Visto il Regolamento (CE) n. 1831/2003 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 22 gennaio 2003, che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi;

Vista la decisione della Commissione n. 2006/677/CE del 29 settembre 2006, che stabilisce le linee guida che definiscono i criteri di esecuzione degli audit a norma del regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;

Visto il decreto legislativo n. 193 del 6 novembre 2007 che all'articolo 2 stabilisce che le autorità competenti per l'applicazione dei regolamenti CE nn. 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004 sono il Ministero della Salute, le Regioni, le Province autonome di Trento e Bolzano e le Aziende Sanitarie Locali, nell'ambito delle rispettive competenze;

Visto il Piano Nazionale Integrato dei controlli ufficiali 2011-2014 approvato in Conferenza Stato-Regioni con l'intesa del 16 dicembre 2010;

Vista la D.G.R. 928 del 13/05/2013 “Piano Regionale dei Controlli Ufficiali (PRC) in materia di sicurezza alimentare per gli anni 2013 - 2014 e recepimento Accordi e Intese Stato-Regioni in materia di sicurezza alimentare”;

Vista la D.D. n. 40/2014 “Integrazione al PRC (Piano Regionale dei Controlli in materia di Sicurezza Alimentare 2013-2014) D.G.R. 928 del 13/05/2013. Procedure operative per l’esecuzione di Audit dell’Autorità Competente Regionale sulle Autorità Competenti Locali ai sensi dell’Art. 4 (6) Reg. CE 882/04 e per l’attuazione di verifiche dell’efficacia dei Controlli Ufficiali eseguiti dalle Autorità Competenti ai sensi dell’Art. 8 (3) (a) Reg. CE 882/04”;

Vista la nota di questo Servizio prot. n. 3452 del 21.03.2014 con al quale è stata trasmessa alle AA.SS.LL. la modulistica regionale per l’effettuazione degli audit su OSA;

Visto il Regolamento Regionale 30 giugno 2009, n. 13. “Organizzazione del Dipartimento di Prevenzione” e s.m.i;

Premesso

che il Piano Regionale dei Controlli Ufficiali in materia di Sicurezza alimentare di cui alla DGR 928/2013 è obiettivo di importanza strategica per la Regione Puglia e costituisce un Sistema di Gestione Regionale per l’attuazione dei Controlli Ufficiali in materia di Sicurezza Alimentare;

che la citata D.G.R. prevede, tra le altre cose, che:

- “i Dipartimenti di Prevenzione devono p r e d i s p o r r e ed attuare un Piano Locale annuale dei Controlli Ufficiali in materia di sicurezza alimentare, approvato con apposito atto aziendale, nel quale devono essere stabiliti i criteri e definite le attività di controllo ufficiale nel territorio di competenza, sulla base delle direttive comunitarie e nazionali di riferimento nonché nel rispetto degli obiettivi, criteri ed indirizzi presenti nel presente Piano Regionale;
- il Piano Locale annuale dei Controlli Ufficiali costituisce obiettivo strategico per i Direttori dei Dipartimenti di Prevenzione e che i criteri per la valutazione del grado di raggiungimento di detto obiettivo sono riportati nel presente Piano Regionale;

- i Direttori dei Dipartimenti di Prevenzione devono trasmettere il precitato Piano Locale annuale dei Controlli Ufficiali in materia di sicurezza alimentare al Servizio PATP entro il 31 gennaio dell’anno di riferimento. In sede di prima applicazione, per l’anno 2013, il Piano Locale annuale dei Controlli Ufficiali deve essere trasmesso entro il 31 luglio 2013”

Atteso che, in relazione a quanto sopra, tutti i Dipartimenti di Prevenzione, ad eccezione di quello di Bari, hanno trasmesso a questo Servizio il Piano Locale dei Controlli Ufficiali relativo all’anno 2013;

Atteso altresì che nel corso delle riunioni del Tavolo Regionale di monitoraggio del Piano, tenutesi nelle date del 09.12.2013 e del 14.01.2014 al fine di monitorare lo stato di avanzamento complessivo del citato Piano Regionale, valutarne i punti di forza e le criticità, acquisire indicazioni tecniche per la programmazione delle attività per gli anni successivi, nonché valutare la completezza e coerenza dei Piani Locali dei controlli ufficiali trasmessi dalle AA.SS.LL., è emerso che è necessario apportare al PRC alcune modifiche ed integrazioni e che alcuni dei citati Piani Locali di controllo ufficiale sono risultati non completamente rispondenti agli obiettivi, indicazioni e criteri contenuti nello stesso PRC;

Preso atto che molte AA.SS.LL. hanno comunicato l’impossibilità di completare la categorizzazione per rischio specifico delle imprese alimentari incluse nella fascia di rischio generico alto e l’informatizzazione dei dati delle imprese alimentari registrate entro un anno dalla data di pubblicazione della DGR 928/2013 (cioè entro il 26.06.2014), nonché comunicato che persistono le notevoli difficoltà operative per l’integrazione della banca dati ISTAT (relativa alle imprese alimentari in esercizio ex autorizzazione alla data del 2007) trasmessa da questo Servizio con le banche dati delle imprese alimentari registrate presso le singole AA.SS.LL.;

Ritenuto, pertanto, di dover procrastinare il termine di cui al punto che precede al fine di consentire a tutte le AA.SS.LL. sia di completare, in modo efficace e coerente, la categorizzazione per rischio specifico delle imprese alimentari incluse nella fascia di rischio generico alto sia di informatizzare i dati delle imprese alimentari registrate;

Ritenuto ancora, alla luce delle modifiche ed integrazioni apportate al PRC dal presente provvedimento, doversi stabilire un nuovo termine, inizialmente previsto per il 31.01.2014 dalla DGG 928/2013, per la trasmissione a questo Servizio del Piano Locale annuale dei Controlli Ufficiali relativo all'anno 2014 da parte dei Direttori dei Dipartimenti di Prevenzione;

Tenuto conto del percorso programmatico, per gli anni 2013-2014, in materia di campionamenti di matrici alimentari, predisposto in collaborazione con ARPA Puglia (rif. nota prot. n. 65116 del 15.11.2013 e nota email del 26.11.2013 di ARPA Puglia) e degli esiti dell'incontro svoltosi presso questo Servizio, in data 16.05.2014, con li referente tecnico dell'ARPA, a seguito dei quali sono state apportate alcune modifiche ed integrazioni al piano dei campionamenti chimici e microbiologici previsto dalla DGR 928/2013;

Viste le note prot. n. 5710 del 04.02.2011 e prot. n. 23871 del 10.05.2011 con le quali l'ARPA Puglia garantisce il puntuale rispetto della tempistica per la comunicazione degli esiti analitici (15 giorni per le matrici deperibili e 30 giorni per le matrici non deperibili);

Tenuto conto che la Regione, al fine di assicurare per il miglioramento dell'efficacia e della funzionalità del Laboratorio ARPA Puglia, assegna annualmente fondi aggiuntivi quali integrazione al finanziamento annuale;

Considerato che con la D.G.R. 928 del 13/05/2013 è stato demandato al Dirigente del Servizio Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione (PATP), con propri provvedimenti, la predisposizione di tutti gli atti consequenziali scaturenti dalla Deliberazione medesima nonché le eventuali modifiche ed integrazioni degli allegati alla stessa;

Premesso quanto sopra, sono state predisposte apposite modifiche ed integrazioni all'Allegato A alla DGR 928/2013, riportate nell'Allegato 1 al presente

provvedimento, per farne parte integrante e sostanziale, di seguito specificate:

- Il "Capitolo 2 paragrafo 6" dell'Allegato 1 al presente provvedimento sostituisce il "Capitolo 2 paragrafo 6" di cui all'Allegato A alla DGR 928/2013;
- Il "Capitolo 5" dell'Allegato 1 al presente provvedimento sostituisce il "Capitolo 5" di cui all'Allegato A alla DGR 928/2013;
- Il "Capitolo 6" dell'Allegato 1 al presente provvedimento integra il "Capitolo 6" di cui all'Allegato A alla DGR 928/2013 con il paragrafo 6.5;
- Il "Capitolo 8 - paragrafo 3" dell'Allegato 1 al presente provvedimento sostituisce il "Capitolo 8 - paragrafo 3" di cui all'Allegato A alla DGR 928/2013;
- Il "Capitolo 9" dell'Allegato 1 al presente provvedimento sostituisce il "Capitolo 9" di cui all'Allegato A alla DGR 928/2013;
- Le tabelle 01, 02, 03, 04, 05 dell'Allegato 1 al presente provvedimento sostituiscono le rispettive tabelle 01, 02, 03, 04, 05 di cui all'Allegato A alla DGR 928/2013;
- La Procedura PRO 02 "Esecutività ed esecutorietà dei provvedimenti amministrativi emessi ex art 54 del Reg. CE 882/04 dall'Autorità Competente" dell'Allegato 1 al presente provvedimento sostituisce la procedura PRO 02 "Esecutorietà dei provvedimenti amministrativi emessi dall'autorità competente in materia di sicurezza alimentare ex art. 54 del Reg. CE n. 882/04" di cui all'Allegato A alla DGR 928/2013;
- Il Criterio Operativo 03 "Individuazione e gestione delle non conformità rilevate in occasione delle attività di controllo ufficiale" dell'Allegato 1 al presente provvedimento sostituisce il Criterio Operativo 03 "Individuazione e gestione delle non conformità rilevate in occasione delle attività di controllo ufficiale" di cui all'Allegato A alla DGR 928/2013;
- La modulistica relativa alle attività di controllo ufficiale sugli alimenti e relativa alle attività ad essa correlate, di cui all'Allegato A alla DGR 928/2013 è sostituita e/o integrata secondo lo schema seguente

Verbali di controllo ufficiale	--	MOD 3.8 PRO Verbale di sopralluogo e accertamento	Rev. 04.07.13
	--	MOD 3.8.1 PRO Verbale di notificazione estremi di violazione	Rev. 04.07.13
	--	MOD PRO 3.9.1 Verbale di notificazione estremi di violazione fitosanitari	Rev. 04.07.13
Check list	--	MOD 4.1 a Check list Requisiti strutturali e funzionali	Rev.15.02.13
	--	MOD 4.1 b Check list HACCP	Rev.15.02.13
	--	MOD 4.2 Check list Rintracciabilità	Rev.15.02.13
	--	MOD 4.5 Check list controllo ufficiale riconosciuti AAE	Rev. 14.05.14
Audit celiachia	--	MOD 4.3 Check list Audit Celiachia DGR890_12	Rev.15.02.13
	--	MOD 4.3.1 Piano di audit celiachia	Rev.15.02.13
Verbali attività centro micologico	--	MOD 5.1 Verbale controllo funghi freschi alla vendita	Rev. 15.02.13
	--	MOD 5.2 Verbale controllo funghi freschi al consumo	Rev. 15.02.13
	--	MOD 5.3 Scheda Micologica intossicazione	Rev. 15.02.13
Classificazione del rischio degli stabilimenti	--	MOD PRC 01 A Scheda classificazione del rischio imprese alimentari	Rev.01.11.13
	--	MOD PRC 01 B Scheda classificazione del rischio stabilimenti riconosciuti Reg. CE 853/04	Rev.01.11.13
Audit su OSA	--	MOD 01PRO01 Programma di audit	Rev. 16.01.14
Art.10 Reg. CE 882/04	--	MOD 02PRO01 Lettera di incarico	Rev. 16.01.14
Art. 4 Reg. CE 854/04	--	MOD 03PRO01 Comunicazione di avvio di audit	Rev. 16.01.14
	--	MOD 04PRO01 Piano di audit	Rev. 16.01.14
	--	MOD 05PRO01 Check list audit OSA OSM	Rev. 16.01.14
	--	MOD 06PRO01 Rapporto di audit	Rev. 16.01.14
	--	MOD 07PRO01 Rapporto di chiusura non conformità	Rev. 16.01.14
	--	MOD 08PRO01 Verbale di audit	Rev. 16.01.14
Audit su ASL Art. 4(6)Reg. CE 882/04	--	MOD 02PRO04 Lettera di incarico	Rev. 30.09.13
	--	MOD 03PRO04 Comunicazione di avvio di audit	Rev. 30.09.13
	--	MOD 04PRO04 Piano di audit ACR	Rev. 30.09.13
	--	MOD 05PRO04 Check list (format)	Rev. 30.09.13
	--	MOD 06PRO04 Rapporto di audit	Rev. 30.09.13
	--	MOD 07PRO04 Rapporto di chiusura non conformità	Rev. 30.09.13
Verifica dell'efficacia Art. 8(3)(a)	--	MOD 08PRO04 Verbale di audit	Rev. 30.09.13
	--	MOD 01PRO05 Rapporto di osservazione (Verifica in tempo reale)	Rev. 16.01.14
Verbali di campionamento	--	MOD 3.1 Verbale prelievo Metalli IPA Reg CE 333/07	Rev. 19.05.14
	--	MOD 3.2 Verbale prelievo Micotossine Reg CE 401/06	Rev. 19.05.14
	--	MOD 3.3 Verbale prelievo residui fitosanitari	Rev.19.07.13
	--	MOD 3.4 Verbale unico di prelievo microbiologico SIAN	Rev. 19.05.14
	--	MOD 3.4 BIS Verbale di prelievo unico SIAV (microbiologico, chimico, altro)	Rev. 14.05.14
	--	MOD 3.5 Verbale prelievo nitrati Reg CE 1882/06	Rev.19.07.13
	--	MOD 3.6 Verbale prelievo Reg CE 178/10	Rev.19.05.14

VERIFICA AI SENSI DEL DLGs 196/03

Garanzie alla riservatezza

La pubblicazione dell'atto all'albo, salve le garanzie previste dalla legge 241/90 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela alla riservatezza dei cittadini, secondo quanto disposto dal DLgs 196/03 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal vigente regolamento regionale n.5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari.

Ai fini della pubblicità legale, l'atto destinato alla pubblicazione è redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento a dati sensibili; qualora tali dati fossero indispensabili per l'adozione dell'atto, essi

sono trasferiti in documenti separati, esplicitamente richiamati.

ADEMPIMENTI CONTABILI AI SENSI DELLA L.R. n. 28/2001

“Si dichiara che il presente provvedimento non comporta alcun mutamento qualitativo e quantitativo di entrata o di spesa né a carico del bilancio regionale né a carico degli enti per i cui debiti i creditori potrebbero rivalersi sulla regione e che è escluso ogni ulteriore onere aggiuntivo rispetto a quelli autorizzati a valere sullo stanziamento previsto dal bilancio regionale dal presente provvedimento non deriva alcun /onere a carico del bilancio regionale”.

Per i motivi espressi in narrativa, che qui si intendono integralmente riportati:

**IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO
PROGRAMMAZIONE ASSISTENZA
TERRITORIALE PREVENZIONE**

Sulla base delle risultanze istruttorie come innanzi illustrate;

Vista la sottoscrizione posta in calce al presente provvedimento dei Dirigenti degli Uffici 1 e 2;

Richiamato, in particolare, il disposto dell'art.6 della L.R. 4 febbraio 1997, n.7 in materia di modalità di esercizio della funzione dirigenziale;

DETERMINA

per quanto esposto in narrativa, che qui si intende integralmente riportato:

- di approvare l'Allegato 1 al presente provvedimento per farne parte integrante e sostanziale che modifica ed integra l'Allegato A alla DGR 928/2013;
- di stabilire che il termine previsto dalla DGR 928/2013 per le AA.SS.LL per il completamento della categorizzazione per rischio specifico delle imprese alimentari incluse nella fascia di rischio generico alto e per l'informatizzazione dei dati dell'anagrafe delle imprese registrate è procrastinato al 31.12.2014;
- di stabilire che i Dipartimenti di Prevenzione devono predisporre ed attuare il Piano Locale annuale dei Controlli Ufficiali in materia di sicurezza alimentare per l'anno 2014, da approvare con apposito atto aziendale, nel rispetto di quanto previsto dalla Piano Regionale dei Controlli ufficiali

di cui alla DGR 928/2013, come modificato ed integrato dal presente provvedimento;

- di stabilire che detta programmazione delle attività per l'anno 2014 dovrà fare salvi i controlli ufficiali, ispettivi ed analitici, che le AA.SS.LL. hanno sino ad oggi effettuato in riferimento alle indicazioni contenute nella DGR 928/2013;
- di stabilire che i Direttori dei Dipartimenti di Prevenzione devono trasmettere al Servizio PATP il precitato Piano Locale annuale dei Controlli Ufficiali relativo all'anno 2014 entro il 30 giugno 2014 e che, eventuali inadempimenti, saranno oggetto di formale comunicazione alla Direzione Generale;
- di stabilire che il Piano Locale annuale dei Controlli Ufficiali per l'anno 2014 costituisce obiettivo strategico per i Direttori dei Dipartimenti di Prevenzione e che i criteri per la valutazione del grado di raggiungimento di detto obiettivo sono riportati nello stesso Piano Regionale;
- di invitare il Direttore Generale dell'ARPA ai rispetto della tempistica di seguito riportata nella trasmissione delle comunicazione degli esiti analitici: 15 giorni per le matrici deperibili e 30 giorni per le matrici non deperibili;
- di rendere immediatamente esecutivo il presente provvedimento e di trasmetterlo ai Direttori Generali ed ai Direttori dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL.;
- di stabilire che sarà cura di questo Servizio PATP indicare le procedure di pubblicazione presente provvedimento sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia e sul sito www.sanita.puglid.it

Il Dirigente di Servizio
Dott.ssa Giovanna Labate

ALLEGATO 1

CAPITOLO 2

2.1 , 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 Omissis

Modifica del paragrafo:

2.6 Programmazione e attuazione di un sistema di audit

Le vigenti disposizioni comunitarie prevedono che le Autorità Competenti siano tenute a procedere ad audit interni o possono far eseguire audit esterni per verificare che si stiano raggiungendo gli obiettivi delle medesime disposizioni in materia di sicurezza alimentare e quelli stabiliti con i Piani di programmazione regionale avviando, ove necessario, opportune azioni di miglioramento (azioni preventive, azioni correttive). Gli uffici designati ad autorità competente regionale ovvero Ufficio 1 – Sanità Pubblica , Igiene degli Alimenti e Sicurezza sul Lavoro e l'Ufficio 2- Sanità Veterinaria pianificano un programma di audit regionale sui Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. in materia di sicurezza alimentare , di regolamenti comunitari e di normative nazionali applicabili.

Nel 2013 si prevede di effettuare almeno tre audit sui Dipartimenti di Prevenzione delle AASSLL, avvalendosi di personale regionale già formato in materia, ovvero di personale che ha già completato il percorso formativo di cui al punto 2.4 .

Nel 2014 sarà continuata l'attività di formazione di auditors regionali e l'attività di audit della Regione sulle AA.SS.LL., prevedendo di svolgere almeno 1 audit per ogni AA.SS.LL.

Anche i Servizi territoriali, previa adeguata formazione del personale preposto ai controlli, dovranno continuare nel corso del 2014 l'attività di audit sugli OSA. Più precisamente ogni anno dovranno effettuare almeno il 7 - 10% di Audit sulle imprese alimentari registrate categorizzate in alto rischio e almeno il 30 % sugli stabilimenti riconosciuti. Detto programma dovrà essere inserito nel piano Locale dei controlli.

CAPITOLO 5

Integrazione del capitolo:

Il Regolamento 882/04 prevede che i metodi e le tecniche di controllo sono il monitoraggio, la sorveglianza, la verifica, l'audit, l'ispezione ed il campionamento.

Le Autorità Competenti devono, di volta in volta, individuare lo strumento più idoneo in funzione dell'obiettivo atteso e di quanto disposto dai Regolamenti comunitari.

Ferme restando le definizioni riportate nei Regolamenti comunitari, per una univoca interpretazione delle definizioni di cui sopra, si rimanda a quanto riportato qui di seguito:

Si forniscono di seguito alcune considerazioni ed esempi (**scheda 1**)

Monitoraggio	<p>Definizione da Reg. CE 882/04: "la realizzazione di una sequenza predefinita di osservazioni o misure al fine di ottenere un quadro d'insieme della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti, di salute e di benessere degli animali."</p> <p>Considerazioni : Il Monitoraggio è rappresentato da misurazioni sistematiche di una varietà di parametri o indicatori. Esempi : il monitoraggio può essere utilizzato, per determinare il livello di prevalenza di un agente patogeno in una popolazione animale o in un prodotto alimentare. L'attività di monitoraggio permette di impostare successivamente un piano di sorveglianza che preveda specifiche misure di controllo e sia in grado di valutarne anche l'effetto.</p>
Sorveglianza	<p>Definizione da Reg. CE 882/04: "l'osservazione approfondita di una o più aziende del settore dei mangimi e degli alimenti, di operatori del settore dei mangimi e degli alimenti, oppure delle loro attività."</p> <p>Considerazioni : Per sorveglianza si intende la raccolta di dati e la loro analisi, interpretazione e diffusione al fine di valutare – anche tenendo conto dell'evoluzione nel tempo - di un determinato fenomeno, in riferimento ad obiettivi o requisiti predefiniti. La sorveglianza è quindi da intendersi come una attività in grado di valutare anche l'efficacia delle misure di controllo adottate andando a valutare quanto incidono sull'evoluzione del fenomeno in esame. Rappresenta, pertanto, un processo che può concretizzarsi in una serie continua di azioni che producono informazioni, la cui valutazione può determinare una riprogrammazione delle azioni stesse.</p>
Verifica	<p>Definizione da Reg. CE 882/04: "il controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici."</p> <p>Considerazioni : Le verifiche sono controlli su requisiti specifici ed indicati. Possono essere momenti di controllo a sé stanti o anche costituire parti dell'ispezione o dell'audit. Esempi di verifica a sé stante: il controllo documentale o con prelievo campionario su una partita di alimenti introdotta in uno stabilimento da paesi comunitari. Verifiche inserite nell'ambito di un'ispezione, ad esempio sull'anagrafe bovina, possono essere: controllo presenza e corretta tenuta del registro, presenza passaporti di tutti gli animali, corretta identificazione individuale dei bovini presenti, ecc.</p>
Ispezione	<p>Definizione da Reg. CE 882/04: "l'esame di qualsiasi aspetto relativo ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di</p>

ALLEGATO 1

	<p>legge relative ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali"</p> <p>Considerazioni :</p> <p>L'ispezione è il controllo di uno o più requisiti specifici, (mediante verifiche) ai fini di stabilirne la conformità alla normativa. La conformità è relativa solo al preciso momento in cui viene eseguita l'ispezione ed è eseguita di norma senza preavviso, salvo casi che lo richiedano, come previsto dall'art. 3 (2) del Reg. 882/04.</p> <p>Esempi di ispezione in allevamento sono l'ispezione relativa all'anagrafe bovina, alla registrazione dei farmaci, al rispetto del benessere animale, ecc.</p> <p>Nel corso di una ispezione si possono eseguire campionamenti o rilevare anche elementi normalmente oggetto di audit, come la temperatura o i prerequisiti, HACCP, ecc., fermo restando la possibilità che per ispezionare specifici processi produttivi si possa ricorrere a più tipologie di verifica..</p>
Campionamento	<p>Definizione da Reg. CE 882/04:</p> <p>"Campionamento per l'analisi: il prelievo di un mangime o di un alimento oppure di una qualsiasi altra sostanza (anche proveniente dall'ambiente) necessaria alla loro produzione, trasformazione e distribuzione o che interessa la salute degli animali, per verificare, mediante analisi, la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute degli animali".</p> <p>Considerazioni :</p> <p>L'analisi di un campione esita nella emissione di uno o più rapporti di prova.</p> <p>Campione: nel linguaggio corrente la parola campione significa parte di un tutto, sottoinsieme di una totalità di elementi che è assunto a "rappresentare" la totalità stessa. L'attività di campionamento può essere condotta con finalità diverse da quelle del campionamento analitico es. campionamento di documenti o registrazioni.</p>
Audit	<p>Definizione da Reg. CE 882/04:</p> <p>"un esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste, se tali disposizioni siano attuate in modo efficace e siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi."</p> <p>Considerazioni:</p> <p>La definizione si applica sia agli audit da effettuarsi ai sensi dell'articolo 4(6) del Reg. 882/04 sulle autorità competenti, sia agli audit da effettuarsi ai sensi dell'articolo 10 del Reg 882/04 su tutti gli operatori della catena alimentare e dell'articolo 4 del Reg. 854/04 sulle imprese che producono alimenti di origine animale.</p> <p>Ciò che distingue l'ispezione e l'audit è che la prima è rivolta esclusivamente alla verifica di prescrizioni di legge (che nel testo inglese del Reg 882/04 sono definite come "rules"), mentre l'audit è rivolto alla verifica delle disposizioni previste (definite, nel testo inglese del Reg. 882/04, come "planned arrangements") dall'AC o dall'OSA. Tali "planned arrangements" sono costituiti dalla disposizioni previste (ad esempio una norma cogente, un Piano o un Programma, o un loro insieme) per i propri criteri operativi (ad es.: risorse umane e strutturali, formazione, pianificazione, procedure, sistemi informativi, capacità di laboratorio, etc.) e dagli obiettivi pianificati. Nel caso degli OSA che producono alimenti di origine animale i planned arrangements oggetto di audit dovranno essere in particolare quelli individuati dall'art. 4 del Reg 854/04 vale a dire ad es: prerequisiti e HACCP).</p> <p>Un ulteriore elemento che distingue l'audit dall'ispezione è che la prima deve valutare anche "se le disposizioni siano attuate in modo efficace e se tali disposizioni siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi".</p> <p>Ad esempio valutando il piano di HACCP di un OSA potrebbe essere possibile constatare che il Piano è attuato conformemente a quanto lo stesso prevede: ma si ottiene evidenza che non sempre viene integralmente eseguito; in tal caso potremo concludere che non è attuato in modo efficace.</p>

ALLEGATO I

Proseguendo con l'esempio, se un Piano di HACCP è eseguito in modo conforme ed è attuato in modo efficace (se tutto ciò che è pianificato è stato attuato), potremmo concludere che il Piano non è adeguato a raggiungere gli obiettivi di sicurezza del prodotto alimentare se non contempla la gestione di un determinato pericolo, che la AC ritiene invece debba essere considerato.

L'esito dell'audit svolta ai sensi dei Reg. 882/04 e 854/04 non è finalizzata a verificare la conformità di un OSA ad una eventuale norma ISO. Qualora un OSA sia certificato per una o più di esse, ciò costituirà un elemento qualificante, un pregiudizio di conformità, da tener presente ai fini della contestualizzazione delle evidenze dell'audit. In ogni caso il ruolo dell'auditor del controllo ufficiale non è quello di "validare" la conformità rilasciata dagli organismi di certificazione. Gli elementi oggetto di valutazione durante l'audit del controllo ufficiale sono quelli previsti nelle norme cogenti.

Per approfondimenti relativi agli audit previsti dal Reg. 882/04 si rimanda, per la stessa motivazione di cui al paragrafo precedente, allo "Standard per il funzionamento delle AC", ed in particolare:

- al capitolo "strumenti del controllo ufficiale" della introduzione;
- alle Parte 3 "Definizioni" dell'allegato 1;
- agli allegati 2 e 3

L'audit, è uno strumento che può avvalersi di tutte le altre tecniche e attività del controllo ufficiale (es. esame documentale, incluse le registrazioni, interviste, riscontri ispettivi, campionamenti, fotografie, filmati ecc.).

L'audit è una forma complessa di controllo e permette di valutare la capacità, da parte dell'operatore, di mantenere nel tempo i requisiti del proprio processo produttivo e/o la capacità di raggiungere determinati obiettivi prefissati.

Occorre inoltre tenere presente che, mentre l'art.10 del Reg. 882/04 lascia agli organi del controllo ufficiale la scelta di utilizzare, o meno, l'audit come strumento per l'esecuzione dei controlli, nel caso invece degli stabilimenti riconosciuti per la produzione primaria e post-primaria di alimenti di origine animale ai sensi del Reg. 854/04, art. 4, gli ambiti nei quali applicarlo sono già esplicitati.

Premesso quanto sopra, appare evidente che le AC dovranno utilizzare, di volta in volta, tra le metodiche di controllo ufficiale previste dal Reg. 882/2004, lo strumento più idoneo in funzione dell'obiettivo atteso, di quanto disposto dai citati articoli, 4 del Reg. 854/04 e art. 10 del Reg. 882/2004 nonché di quanto previsto dagli indirizzi regionali. Si ritiene comunque utile evidenziare l'opportunità di ricorrere principalmente a strumenti quali le ispezioni e gli audit (con le verifiche che rappresentano l'elemento basilare del controllo), nonché ai campionamenti delle matrici alimentari nei casi previsti.

Si riportano di seguito ulteriori definizioni :

- **Controllo materiale:** controllo del mangime o dell'alimento stesso che può comprendere controlli sui mezzi di trasporto, sugli imballaggi, sull'etichettatura e sulla temperatura, il campionamento a fini di analisi e prove di laboratorio e qualsiasi altro controllo necessario per verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti.

- **Controllo documentale:** esame dei documenti commerciali e, se del caso, dei documenti richiesti dalla normativa in materia di mangimi e di alimenti che accompagnano la partita.

- **Controllo d'identità:** ispezione visuale per assicurare che i certificati o altri documenti di accompagnamento della partita coincidano con l'etichettatura e il contenuto della partita stessa.

Si rammenta che i controlli ufficiali ad opera delle autorità competenti devono essere eseguiti secondo procedure documentate, devono essere sempre oggetto di registrazione formale, sia dei controlli effettuati sia delle evidenze riscontrate.

All'OSA deve essere rilasciata copia delle risultanze del controllo effettuato e delle relative evidenze raccolte.

Si rammenta che le evidenze raccolte nel corso dei controlli ufficiali di locali, impianti, processi, documentazione e registrazioni devono essere valutate alla luce delle norme e delle disposizioni vigenti di riferimento al fine di esprimerne la conformità alle stesse.

ALLEGATO 1

Si segnala che in base a quanto previsto dall'Art. 10 par. 2 Reg. CE 882/04 i controlli ufficiali possono comprendere, le seguenti attività:

a) l'esame di tutti i sistemi di controllo posti in atto dagli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti e i risultati così ottenuti; possono essere oggetto di esame documenti di autorizzazione/ DIA/ SCIA/ Riconoscimento planimetrie, manuali o piani di autocontrollo, diagrammi di flusso dei processi produttivi, procedure documentate (ad es. rintracciabilità ritiro richiamo, lotta agli infestanti, applicazione HACCP etc), organigrammi ecc.

b) l'ispezione di:

1. impianti dei produttori primari, aziende del settore dei mangimi e degli alimenti, compresi adiacenze, locali, uffici, attrezzature, installazioni e macchinari, trasporti, nonché di mangimi e alimenti;
2. materie prime, ingredienti, coadiuvanti tecnologici e altri prodotti utilizzati per la preparazione e la produzione di mangimi e alimenti;
3. prodotti semilavorati;
4. materiali e articoli destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari;
5. prodotti e procedimenti di pulizia e di manutenzione e antiparassitari;
6. etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari;

c) controlli delle condizioni igieniche nelle aziende del settore dei mangimi e degli alimenti;

d) valutazione delle procedure in materia di buone prassi di fabbricazione (GMP), buone prassi igieniche (GHP), corrette prassi agricole (*Good Farming Practices*) e HACCP, tenendo conto dell'uso delle guide (Manuali di corretta prassi igienica validati dal ministero della salute) stabilite in conformità della normativa comunitaria;

e) esame di materiale scritto e di altre registrazioni che possano avere pertinenza per la valutazione della conformità alla normativa in materia di mangimi o di alimenti (ad es. rapporti di prova relativi all'applicazione dell'autocontrollo; verbali di campionamento in autocontrollo);

f) interviste con gli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti e con il loro personale (ad es. operatori del settore alimentare, responsabile autocontrollo, addetti alla lavorazione degli alimenti);

g) lettura dei valori registrati dagli strumenti di misurazione degli operatori del settore dei mangimi o degli alimenti; (ad es. per la misurazione delle temperature, schede di registrazione, dischi di registrazione, datalogger, sistemi centralizzati di acquisizione dati a distanza);

h) controlli effettuati con gli strumenti propri dell'autorità competente per verificare le misure degli operatori del settore dei mangimi o degli alimenti;

i) qualsiasi altra attività richiesta per assicurare l'attuazione degli obiettivi del presente regolamento (ad es. osservazione diretta dello svolgimento di attività da parte degli addetti, campionamento per le analisi. In proposito si segnala che l'esecuzione durante uno stesso accesso di attività ispettive e di campionamento risponde ai requisiti indicati nel considerando 20 del Reg. CE 882/04 in tema di efficacia, flessibilità e contenimento dei costi.

CAPITOLO 6

6.1, 6.2, 6.3, 6.4 *Omissis*

Integrazione del paragrafo :

6.5 Programmazione ed esecuzione dei controlli ufficiali sulle aree classificate destinate alla molluschicoltura.

Il regolamento (CE) n. 853/2004 prevede che i molluschi bivalvi vivi (di seguito MBV) siano allevati o raccolti esclusivamente da zone classificate ai sensi del regolamento (CE) n. 854/2004.

In base a quanto stabilito dal regolamento (CE) n. 854/2004 e dalle "Linee guida per l'applicazione del Regolamento (CE) 854/2004 e del Regolamento (CE) 853/2004 nel settore dei molluschi bivalvi" (Rep. Atti n. 79/CSR dell'8 luglio 2010 - Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano), le zone di produzione degli MBV, chiaramente individuate da coordinate geografiche, sono classificate in base al livello di contaminazione fecale in zone di tipo "A", "B" oppure "C". A seguito della classificazione le zone di produzione devono essere monitorate periodicamente al fine di verificare:

- 1- che non siano commesse infrazioni circa l'origine, la provenienza e la destinazione degli MBV;
- 2- la qualità microbiologica degli MBV, relativamente alla zona di produzione e stabulazione;
- 3- la presenza di plancton tossico nelle acque di produzione e di stabulazione e di biotossine negli MBV;
- 4- la presenza di contaminanti chimici negli MBV.

Si rende dunque necessario stabilire un piano di monitoraggio per le zone attualmente classificate per la produzione e la raccolta di MBV e, a tale fine, sono stati individuati i seguenti criteri:

- Suddivisione delle macro-aree attualmente sfruttate, in sub-aree con caratteristiche omogenee delimitate da precise coordinate geografiche. Il numero di sub-aree è commisurato al carico di lavoro e alle risorse disponibili per le Autorità preposte al controllo e per i laboratori di riferimento ai quali verranno inviati i campioni. Le sub-aree sono identificate da un codice numerico basato sulla precedente nomenclatura, ai sensi della D.G.R. 786 del 24/06/99, al quale si associa un numero progressivo per differenziare ciascuna sub-area. I due numeri sono separati da un punto (ex. carta 1 sub-area 1 sarà sintetizzato dal codice "1.1") (Scheda 5 BIS);
- All'interno di ciascuna sub-area è prevista una stazione di campionamento georeferenziata rappresentativa dell'area stessa. Nel caso di aree marine destinate allo sfruttamento di banchi naturali di molluschi è prevista una stazione di campionamento georeferenziata attorno alla quale si individua un'area di raggio di 1 km nella quale prelevare i campioni (Scheda 5 BIS).
- Per quanto riguarda la specie di mollusco oggetto di attività di monitoraggio si procederà secondo le previsioni delle "Linee guida per l'applicazione del Regolamento (CE) 854/2004 e del Regolamento (CE) 853/2004 nel settore dei molluschi bivalvi" (Rep. Atti n. 79/CSR dell'8 luglio 2010): "...Il campionamento deve riguardare le specie di MBV di interesse commerciale, ciascuna delle quali deve essere oggetto di monitoraggio a sé stante. Se è noto il livello di contaminazione microbiologica di un gruppo di specie che vivono nella stessa zona e la capacità fisiologica di accumulo delle biotossine marine e dei metalli, le specie con il livello di contaminazione più elevato potrà essere utilizzata come indicatore. Tra più specie è definibile "indicatore" quella che, da dati scientifici oggettivi, ha la maggiore probabilità di accumulare i microrganismi (E. coli, Salmonella), biotossine algali, metalli e pertanto in grado di dare esiti sfavorevoli...";
- Nell'ambito delle attività di monitoraggio, per ciascuna stazione di campionamento, saranno prelevati i campioni di MBV con le frequenze di seguito indicate per ciascuna categoria di analisi:
 - a) **Parametri microbiologici (E. coli e Salmonella): mensilmente;**
 - b) **Parametri biotossicologici: settimanalmente;**
 - c) **Metalli pesanti (mercurio, cadmio e piombo): trimestralmente;**
 - d) **Radionuclidi, PCB, Diossine, IPA: semestralmente.**

ALLEGATO 1

Le quantità di MBV che andranno a costituire un singolo campione sono definite nell'allegato tecnico specifico dell'Intesa (Rep. Atti n. 79/CSR dell'8 luglio 2010).

- I campioni, qualora considerati non conformi dal punto di vista sanitario, determinano la chiusura della sub-area all'interno della quale è ubicata la rispettiva stazione di campionamento.

Inoltre, il Ministero della Salute, a partire dal 2014, ha adottato un nuovo sistema informativo nazionale per le aree classificate destinate alla molluschicoltura. Il suddetto sistema, utile alla raccolta e all'elaborazione delle informazioni sui fattori di rischio associati agli MBV, è composto da due moduli applicativi della BDN e del SINVSA per la gestione delle attività di censimento, classificazione e monitoraggio sulle zone di produzione e stabulazione dei molluschi bivalvi (nota del Ministero della Salute DGISAN 15897-P-18/04/2014 trasmessa con nota prot. AOO152/5458 del 05/05/2014). Il sistema informativo permette, altresì, di compilare e stampare i verbali di campionamento necessari all'espletamento dell'attività di controllo ufficiale.

Scheda 5 Bis – Aree classificate Molluschicoltura

Note: S.A. subarea; A. allevamento; R. raccolta

CODICE	CARTA	ZONA	CAT	COORD. GEOGRAFICHE						STAZIONE DI CAMPIONAMENTO	NOTE	ASL	TIPOLOGIA PRODUZIONE
				PUNTO A	PUNTO B	PUNTO C	PUNTO D	PUNTO E	PUNTO F				
SA 1.1	1	FUME SACCONI-VESTE	A	41°56'01.83"N 15°43'11.08"E	41°55'55.33"N 15°43'17.29"E	41°55'51.62"N 15°43'23.02"E	41°55'47.12"N 15°43'27.66"E	41°55'41.76"N 15°43'31.07"N	41°55'37.09"N 15°43'35.97"E	41°55'37.09"N 15°43'35.97"E	FUME SACCONI-TORRE MILETO	FG MORD	R
SA 2.1	2	FOCE CAPOALE VESTE	A	41°55'13.62"N 15°43'03.04"E	41°55'01.00"N 15°43'09.00"E	41°54'57.80"N 15°43'14.00"E	41°54'44.67"N 15°43'19.00"E	41°54'31.07"N 15°43'24.00"E	41°54'17.67"N 15°43'29.00"E	ALLEVAMENTO TRIMAR	FG MORD	A/R	
SA 2.2	2	FOCE CAPOALE VESTE	A	41°54'21.86"N 15°42'04.24"E	41°54'12.40"N 15°41'49.40"E	41°54'02.62"N 15°41'35.14"E	41°53'52.37"N 15°41'25.14"E	41°53'42.00"N 15°41'14.00"E	41°53'31.00"N 15°41'04.00"E	CARGIALE ISOLA-VARANO	FG MORD	A/R	
SA 2.3	2	FOCE CAPOALE VESTE	A	41°53'42.40"N 15°41'04.40"E	41°53'35.70"N 15°40'38.40"E	41°53'28.15"N 15°40'24.52"E	41°53'19.45"N 15°40'10.52"E	41°53'10.00"N 15°40'02.00"E	41°52'59.00"N 15°39'54.00"E	SAN NICOLA-VARANO	FG MORD	A/R	
SA 2.4	2	FOCE CAPOALE VESTE	A	41°53'12.02"N 15°40'25.14"E	41°53'05.30"N 15°40'18.02"E	41°52'58.45"N 15°40'10.52"E	41°52'51.00"N 15°40'02.00"E	41°52'42.00"N 15°39'54.00"E	41°52'34.00"N 15°39'46.00"E	CAGIANO-VARANO	FG MORD	A/R	
SA 3.1	3	MANFREDONIA ZAPPONETA	A	41°48'20.76"N 15°38'42.00"E	41°48'16.04"E 15°38'37.00"E	41°48'11.88"N 15°38'32.00"E	41°48'07.58"N 15°38'27.00"E	41°48'03.42"N 15°38'22.00"E	41°47'59.26"N 15°38'17.00"E	ALLEVAMENTO VM AMP1	FG MORD	A	
SA 3.2	3	MANFREDONIA ZAPPONETA	A	41°48'00.00"N 15°38'20.00"E	41°47'55.00"N 15°38'15.00"E	41°47'50.00"N 15°38'10.00"E	41°47'45.00"N 15°38'05.00"E	41°47'40.00"N 15°38'00.00"E	41°47'35.00"N 15°37'55.00"E	ALLEVAMENTO VM AMP2	FG MORD	A	
SA 3.3	3	MANFREDONIA ZAPPONETA	A	41°47'37.77"N 15°38'10.25"E	41°47'32.86"N 15°38'05.27"E	41°47'27.95"N 15°38'00.29"E	41°47'23.04"N 15°37'55.31"E	41°47'18.13"N 15°37'50.44"E	41°47'13.22"N 15°37'45.57"E	SPIRITO-FOCE CERVANO	FG MORD	R	
SA 3.4	3	MANFREDONIA ZAPPONETA	A	41°47'14.14"N 15°38'01.92"E	41°47'09.23"N 15°37'56.99"E	41°47'04.32"N 15°37'52.06"E	41°46'59.41"N 15°37'47.13"E	41°46'54.50"N 15°37'42.20"E	41°46'49.59"N 15°37'37.27"E	FOCE CERVANO-FOCE ALOISA	FG MORD	R	
SA 4.1	4	FOCE ALOISA-BARILETTA	A	41°25'56.41"N 16°07'32.20"E	41°25'51.50"N 16°07'27.29"E	41°25'46.59"N 16°07'22.38"E	41°25'41.68"N 16°07'17.47"E	41°25'36.77"N 16°07'12.56"E	41°25'31.86"N 16°07'07.65"E	FOCE ALOISA-LUMME ZONA A/B	BAT	R	
SA 4.2	4	FOCE ALOISA-BARILETTA	B	41°26'29.41"N 16°07'11.07"E	41°26'24.50"N 16°07'06.16"E	41°26'19.59"N 16°07'01.25"E	41°26'14.68"N 16°06'56.34"E	41°26'09.77"N 16°06'51.43"E	41°26'04.86"N 16°06'46.52"E	LUMME ZONA A/B-FOCE OFANTO	BAT	R	
SA 4.3	4	FOCE ALOISA-BARILETTA	B	41°27'14.71"N 16°07'12.58"E	41°27'09.80"N 16°07'07.65"E	41°27'04.89"N 16°07'02.74"E	41°26'59.98"N 16°06'57.89"E	41°26'55.07"N 16°06'52.98"E	41°26'50.16"N 16°06'48.07"E	FOCE OFANTO-ARCIANAVE	BAT	R	
SA 4.4	4	FOCE ALOISA-BARILETTA	A	41°27'40.71"N 16°07'05.18"E	41°27'35.80"N 16°07'00.27"E	41°27'30.89"N 16°06'55.36"E	41°27'25.98"N 16°06'50.45"E	41°27'21.07"N 16°06'45.54"E	41°27'16.16"N 16°06'40.63"E	ALLEVAMENTO BUNMARTICA	BAT	A	
SA 9.1	9	GOLFO DI TARANTO	B	40°28'30.00"N 17°16'10.00"E	40°28'25.10"N 17°16'05.10"E	40°28'20.20"N 17°16'00.20"E	40°28'15.30"N 17°15'55.30"E	40°28'10.40"N 17°15'50.40"E	40°28'05.50"N 17°15'45.50"E	IL SENO MAR PICCOLO	TA	A	
SA 9.2	9	GOLFO DI TARANTO	A	40°28'30.00"N 17°16'10.00"E	40°28'25.10"N 17°16'05.10"E	40°28'20.20"N 17°16'00.20"E	40°28'15.30"N 17°15'55.30"E	40°28'10.40"N 17°15'50.40"E	40°28'05.50"N 17°15'45.50"E	LUNGO MARE NORD-TARANTOLA	TA	A	
SA 9.3	9	GOLFO DI TARANTO	A	40°28'30.00"N 17°16'10.00"E	40°28'25.10"N 17°16'05.10"E	40°28'20.20"N 17°16'00.20"E	40°28'15.30"N 17°15'55.30"E	40°28'10.40"N 17°15'50.40"E	40°28'05.50"N 17°15'45.50"E	LUNGO MARE SUD-TARANTOLA	TA	A	

CAPITOLO 8

8.1, 8.2 Omissis

Sostituzione del paragrafo 8.3:

8.3 Controlli chimici

8.3.1 Premessa

La normativa vigente prevede un approccio sistematico dei controlli su tutta la catena alimentare dalla produzione primaria fino alla distribuzione/somministrazione degli alimenti, al fine di garantire che i prodotti posti sul mercato siano sicuri e non contengano contaminanti a livelli che pongano a rischio la salute umana.

Tra le disposizioni comunitarie si deve annoverare il Reg. CE 1881/2006 e s.m.i. che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e stabilisce che è essenziale mantenere il tenore dei contaminanti a livelli accettabili sul piano tossicologico al fine della tutela della salute pubblica.

I prodotti alimentari elencati nell'allegato al citato Regolamento non possono essere commercializzati se contengono uno dei contaminanti elencati in una quantità superiore al tenore massimo indicato nell'allegato medesimo. L'art. 3 del Regolamento specifica i divieti in materia di uso, di miscelazione e di delossificazione.

Vi sono anche altre disposizioni nazionali e comunitarie il cui scopo è di garantire ai consumatori un livello sempre più elevato di sicurezza degli alimenti e di promuovere l'applicazione dei principi delle buone pratiche agricole e produttive.

L'origine dei contaminanti può essere di tipo industriale (piombo, cadmio), ambientale (IPA, piombo, cadmio) per l'aggiunta intenzionale o per utilizzazione impropria di sostanze chimiche (additivi, prodotti fitosanitari, imballaggi non a norma, ecc).

L'assunzione e l'esposizione a questi contaminanti può produrre effetti nocivi immediati o nel corso del tempo per l'effetto di accumulo.

È stato pertanto predisposto un piano di monitoraggio per la ricerca dei principali contaminanti chimici nei prodotti alimentari di origine vegetale e animale: nitrati, piombo, cadmio, IPA, micotossine. Inoltre è stato previsto un piano di controlli relativo a: integratori alimentari, allergeni negli alimenti, additivi alimentari, vino, olio, acrilamide, sali di ammonio quaternario, materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (MOCA), conserve vegetali, acque minerali.

Le matrici da sottoporre a campionamento, la tipologia di analisi il numero dei campioni da prelevare e la ripartizione territoriale sono riportati nelle **Tab.01 e Tab.05** rispettivamente per servizi SIAN e SIAV.

8.3.2 Monitoraggio per la ricerca di IPA, nitrati, e metalli pesanti e micotossine

8.3.2.1 Monitoraggio idrocarburi policiclici aromatici (IPA).

Si prevede la ricerca degli IPA su prodotti destinati alla prima infanzia e sugli oli destinati all'alimentazione umana.

- **Prodotti destinati alla prima infanzia:** prodotti confezionati

Sede prelievo: per depositi smistamento ingrosso, vendita al dettaglio

Sui prodotti destinati alla prima infanzia il laboratorio procederà per ogni singolo campione conferito alla ricerca di IPA, metalli pesanti e micotossine.

La modalità di campionamento in tal caso sarà il Reg. CE 401/06

Laboratorio di riferimento: Polo di Specializzazione Alimenti DAP Bari per i prodotti destinati all'infanzia di origine vegetale.

ALLEGATO I

- **Oli destinati all'alimentazione umana** : per quanto attiene alle matrici da campionare, alla sede del prelievo, alle modalità di campionamento, al laboratorio di riferimento, si rimanda a quanto previsto al successivo 8.3.7 "controlli su olio"

8.3.2.2 Monitoraggio nitrati,

- I campioni dovranno essere effettuati preferibilmente su prodotti vegetali di produzione regionale in particolare spinaci freschi surgelati e lattughe.
Sede prelievo: principalmente presso i mercati ortofrutticoli, depositi all'ingrosso, industrie prima della loro trasformazione, ipermercati e supermercati, i produttori locali e le imprese di ristorazione collettiva
Modalità di campionamento per i nitrati: Reg. CE 1882/2006
Verbale di campionamento : MOD 3.5 (Verbale Prelievo Reg 1882/2006 e s.m.i.)
Laboratorio di riferimento: Polo di Specializzazione Alimenti DAP Bari

8.3.2.3 Monitoraggio piombo e cadmio,

- I campioni dovranno essere effettuati preferibilmente su prodotti vegetali di produzione regionale nonché sui prodotti destinati all'infanzia come indicato nella Tab 01.
Sede prelievo: principalmente presso i mercati ortofrutticoli, depositi all'ingrosso, industrie prima della loro trasformazione, ipermercati e supermercati, i produttori locali e le imprese di ristorazione collettiva.
Sui prodotti destinati alla prima infanzia il laboratorio procederà per ogni singolo campione conferito alla ricerca di metalli pesanti, micotossine e IPA.
Modalità di campionamento per piombo e cadmio: Reg CE 333/2007 come modificato dal Reg CE 836/2011 salvo quanto riportato in Tab 01.
Laboratorio di riferimento: Polo di Specializzazione Alimenti DAP Bari per i prodotti destinati all'infanzia di origine vegetale.

8.3.2.4 Monitoraggio micotossine

- Le matrici alimentari da sottoporre a campionamento dovranno essere:
 - cereali, prodotti della macinazione, paste alimentari, prodotti della pasticceria e prodotti per l'infanzia per la ricerca di Afla, OTA, DON, ZEA;
 - spezie per la ricerca di Afla, OTA,
 - caffè torrefatto, vini, birre per la ricerca di OTA,
 - frutta secca e a guscio e relativi derivati per la ricerca di Afla.**Sede prelievo:** i campioni dovranno essere effettuati preferibilmente presso i depositi all'ingrosso, all'importazione, presso stabilimenti produzione, presso ipermercati e supermercati. I controlli devono essere effettuati in alimenti immessi sul mercato, siano essi di produzione nazionale, comunitaria o prodotti importati. Per l'Italia il problema della contaminazione di prodotti locali è connesso soprattutto con l'importazione di derrate da parte di Paesi terzi. I tenori massimi di contaminante sono indicati del Reg. CE 1881/2006 e s.m.i.
Sui prodotti destinati alla prima infanzia il laboratorio procederà per ogni singolo campione conferito alla ricerca di micotossina, metalli pesanti e IPA.
Modalità di campionamento: Reg. CE 401/2006.

ALLEGATO 1

Per quanto attiene le seguenti matrici alimentari (frutta a guscio, fichi secchi e caffè torrefatto) si fa riferimento al **Reg CE n. 178/2010** che modifica il Reg CE 401/06.

Con il campionamento effettuato ai sensi del Reg del Reg CE 401/2006 e s.m.i. e Reg CE 178/2010 è possibile la ricerca anche dei metalli pesanti (piombo e cadmio) per le matrici alimentari ove gli stessi siano previsti dalla normativa (vedi **Tab.01**)

Laboratorio di riferimento: Polo di Specializzazione Alimenti DAP Bari per i prodotti destinati all'infanzia di origine vegetale.

8.3.3 Integratori alimentari

Il Piano di controllo prevede il controllo documentale delle etichette degli integratori alimentari in commercio nonché l'esecuzione di controlli analitici per la ricerca di metalli pesanti (piombo e cadmio).

Per quanto attiene l'attività di vigilanza, è necessario attenersi alle disposizioni contenute nella D.G.R. n. 2021 del 27.11.2007 che prevede che ogni SIAN deve eseguire annualmente n. 2 verifiche ispettive presso erboristerie, palestre, centri fitness e simili, con annessa vendita di integratori alimentari, al fine di verificare, attraverso l'esame dell'etichetta, che gli integratori alimentari con ingredienti vegetali non contengano le piante o gli estratti vegetali non ammessi dal Ministero della Salute. **Si segnala che sul sito del Ministero della salute www.salute.gov.it sono disponibili i seguenti elenchi:**

- Elenco di sostanze e preparati vegetali non ammessi negli integratori alimentari
- Elenco di sostanze e preparati vegetali ammessi negli integratori alimentari

E' prevista l'esecuzione di n. 10 campioni complessivi di integratori alimentari per quanto concerne la ricerca di metalli pesanti secondo quanto indicato nella **Tab.01**, preferendo, ove possibile, prelievi alla produzione, ed effettuando il campionamento in fase di commercializzazione anche di prodotti di provenienza comunitaria ed extracomunitaria. Qualora si procedesse al controllo in sede di produzione dovrà essere verificata, oltre che la correttezza dell'etichettatura, l'adeguatezza e la corretta applicazione del piano di autocontrollo.

Ripartizione territoriale : **Tab.01**

Modalità di campionamento: Reg.CE 333/07 e s.m.i.

Laboratorio di riferimento: Polo di Specializzazione Alimenti DAP Bari.

8.3.4 Allergeni

Il D.L.vo 109/92, come modificato ed integrato, ha introdotto una lista positiva, riportata nella sezione III, di sostanze considerate "allergeniche" da menzionare obbligatoriamente in etichetta qualora siano presenti in un prodotto alimentare. Il Reg. CE 1169/2011 all'art. 21 ha fornito alcune indicazioni inerenti l'etichettatura di alcune sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze. Una sostanza allergenica può provocare nei casi più gravi shock anafilattico.

Per la verifica della corretta applicazione di quanto sopra è prevista l'esecuzione di campioni su:

- alimenti generici confezionati per la ricerca di anidride solforosa non segnalata in etichetta quali ad esempio: vini, aceti, dolciumi (zuccheri e prodotti a base di zuccheri), conserve vegetali, frutta secca.
- alimenti confezionati e dichiarati in etichetta "senza glutine" per la verifica del rispetto del limite (glutine < 20 ppm) previsto dal Reg. CE 41/2009.

Numerosità campionaria e ripartizione territoriale: vedi **Tab.01**

Modalità di campionamento: DPR 327/80

Laboratorio di riferimento: Polo di Specializzazione Alimenti DAP Bari.

8.3.5 Additivi alimentari e aromi

Per additivo alimentare si intende qualsiasi sostanza, normalmente non consumata come alimento in quanto tale e non utilizzata come ingrediente tipico degli alimenti, indipendentemente dal fatto di avere un valore nutritivo, aggiunta intenzionalmente ai prodotti alimentari per un fine tecnologico nelle fasi di

ALLEGATO

produzione, di trasformazione, di preparazione, di trattamento, di imballaggio, di trasporto o immagazzinamento degli alimenti, che si possa ragionevolmente presumere diventi, essa stessa o i suoi derivati, un componente di tali alimenti direttamente o indirettamente.

L'uso degli additivi deve rispondere a precisi e rigorosi criteri: a) devono essere autorizzati e possedere i requisiti di purezza stabiliti; b) devono rispondere a una necessità tecnologica; c) non devono indurre in errore l'acquirente, anzi devono presentare un vantaggio; d) possono essere utilizzati nei casi e con le dosi massime consentite; e) devono essere etichettati in conformità alla vigente normativa.

Il controllo sugli additivi (e aromi) può riguardare la verifica dei requisiti di purezza (piombo e cadmio, Reg. UE 231/2012) o la verifica della presenza di conservanti non indicati in etichetta o, se indicati in etichetta, dell'eventuale superamento del limite consentito dalle vigenti disposizioni (Reg. UE 1129/2011 e s.m.i.)

Sede prelievo: il campionamento va effettuato preferibilmente presso le imprese di produzioni di alimenti sia all'ingrosso sia al dettaglio.

Matrici alimentari: per la verifica della presenza di additivi non indicati in etichetta o, se indicati, dell'eventuale superamento del limite consentito: prodotti da forno, succhi di frutta e bevande in genere, paste alimentari fresche e non, conserve vegetali, alimenti per bambini, vini e integratori alimentari, ecc

Numerosità campionarie e ripartizione territoriale: vedi **Tab.01**

Metodica di campionamento: DPR 327/80.

Laboratorio di riferimento: Polo di Specializzazione Alimenti DAP Bari.

8.3.6 Controlli sul vino

I controlli sul vino prevedono la ricerca di Ocratossina A, metalli pesanti (Piombo), residui di prodotti fitosanitari, nonché anidride solforosa, alcool metilico, grado alcolico, acido sorbico.

Matrici da campionare: vino da tavola imbottigliato (in percentuale maggiore) e sfuso pronto al consumo, di provenienza regionale ed extraregionale.

Sede prelievo: stabilimenti di produzione, piattaforme distribuzione, commercio al dettaglio

Metodica di campionamento: Per la ricerca di Ocratossina A e metalli pesanti (Piombo) effettuare campioni di vino imbottigliato (preferibilmente) o sfuso pronto per il consumo ai sensi del Reg.CE 401/06 parte H (il campione globale sarà sottoposto ad omogenizzazione presso il laboratorio di riferimento previo accordo) . Per la ricerca di fitosanitari e di altre determinazioni (SO₂, Alcool Metilico, grado alcolico, acido sorbico) è necessario effettuare campioni di vino imbottigliato ai sensi del DPR 327/80.

Numerosità campionaria e ripartizione territoriale: vedi **Tab.02**

Laboratorio di riferimento: Polo di Specializzazione Alimenti DAP Bari

8.3.7 Controlli sull'olio

Olio Vergine/Extravergine: sono previsti campioni per la ricerca residui di prodotti fitosanitari, IPA e altre determinazioni analitiche previste dal Reg. CE n. 2568/1991 e s.m.i., (acidità libera, numero di perossidi, indici UV, composizione degli acidi grassi e degli alchil-esteri, ecc).

Matrici da campionare: Prodotti preferibilmente confezionati ovvero se ritenuto necessario prodotti sfusi pronti per il consumo.

Sede prelievo: stabilimenti di produzione, piattaforme distribuzione, commercio al dettaglio

Metodica di campionamento:

- per la ricerca dei residui di prodotti fitosanitari e per la ricerca di acidità libera, numero di perossidi, indici UV, composizione degli acidi grassi e degli alchil-esteri effettuare campionamento ai sensi del DPR 327/80.
- per la ricerca di IPA e metalli pesanti campionamento ai sensi del Reg.CE 333/07

ALLEGATO 1

Olio di sansa e di oliva: sono previsti campioni per la ricerca di IPA e metalli pesanti.

Matrici da campionare: prodotto confezionato o sfuso.

Sede prelievo: stabilimenti di produzione, piattaforme distribuzione, commercio al dettaglio

Metodica di campionamento: analogo a quanto previsto dal Reg.CE 333/07.

Olio di frittura : Sono previsti campioni per la ricerca di composti polari.

Matrici da campionare: olio di frittura in utilizzo

Sede prelievo: imprese alimentari che utilizzano olio di frittura (friggitorie, esercizi di ristorazione, ecc).

Metodica di campionamento: analogo a quanto previsto dal Reg CE 327/80 (4/5 aliquote). Ogni aliquota in contenitore di vetro di almeno 250 ml.

Olio di semi: Sono previsti campioni per la ricerca metalli pesanti e IPA.

Matrici da campionare: prodotti in confezione.

Sede prelievo: stabilimenti di produzione, piattaforme distribuzione, commercio al dettaglio.

Metodica di campionamento: analogo a quanto previsto dal Reg.CE 333/07.

Per la ripartizione territoriale dei controlli analitici sull'olio Tab.01

Laboratorio di riferimento Polo di Specializzazione Alimenti DAP Bari

8.3.8 Acrilammide

La Commissione Europea ha adottato la Raccomandazione n. 2010/307/UE e la Raccomandazione del 10.01.2011 relative alle analisi dei tenori di acrilammide negli alimenti. Considerato che l'ultimo rapporto EFSA ha evidenziato che per i gruppi di prodotti alimentari interessati non si rileva una tendenza alla diminuzione dei tenori di acrilammide, la Commissione intende continuare a raccogliere i dati sui tenori di acrilammide in alcuni prodotti alimentari e pertanto risulta necessario programmare un piano di monitoraggio per gli anni 2013 e 2014 per la ricerca di acrilammide in alcune categorie di alimenti come si evince dalla **scheda 7** sotto riportata.

Sede prelievo: il campionamento dei prodotti deve essere effettuato al livello della commercializzazione (per esempio grandi supermercati, piccoli negozi, panetterie, ecc), se la rintracciabilità è buona, oppure nei luoghi di produzione, sia industriale, sia artigianale (chioschi, ristoranti, ecc). Per quanto possibile, è opportuno sottoporre a campionamento prodotti originari italiani.

Al fine di evidenziare l'andamento nel tempo del tenore di acrilammide nelle diverse preparazioni alimentari è opportuno campionare possibilmente ogni anno prodotti con le stesse caratteristiche: stesso tipo di pane, stessa marca di patatine, stessa marca di cereali ecc..

Metodica di campionamento: parte B dell'allegato al Reg. CE 333/2007 e s.m.i.

Ulteriori informazioni relative alle modalità di campionamento sono riportate nell'Allegato 1 punto C della citata Raccomandazione 2 giugno 2010.

Numerosità campionaria e ripartizione territoriale: vedi **Scheda 7**

Laboratori di riferimento: Polo di Specializzazione Alimenti DAP Bari

Flusso dati: i dati relativi al campionamento per l'anno 2013 dovranno essere trasmessi all'Assessorato alle Politiche per la Salute, Servizio PATP - Ufficio n. 1 Igiene degli Alimenti, entro **luglio 2014** riportando le informazioni minime richieste nell'Allegato II della Raccomandazione precedente. I risultati del monitoraggio saranno oggetto di trasmissione all'EFSA ed alla Commissione Europea come previsto dalla Raccomandazione stessa.

Il Laboratorio di riferimento dovrà provvedere all'invio dei dati relativi al "Monitoraggio" utilizzando le indicazioni e la modulistica disponibili sul portale del Ministero della Salute nell'area tematica Sicurezza Alimentare > Flusso monitoraggi contaminanti

(Scheda 7) Ripartizione territoriale campioni di alimenti per la ricerca di acrilammide

ALLEGATO 1

ASL	Patate fritte a pronte al consumo (frensh fries)	Patatine (chips)	Pane morbido	Cereali per la prima colazione (esclusi muesli e porridge)	Biscotti, cracker, pane croccante e simili (escluso il pain d'epices)	Caffè torrefatto	Alimenti destinati ai lattanti ed ai bambini, esclusi gli alimenti a base di cereali	Alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti ed ai bambini (esclusi biscotti e fette biscottate)	Biscotti e fette biscottate destinate ai lattanti e bambini	Totale
BA	3					3				6
BT				1			1			2
BR								1	1	2
FG	1				1		1	1		4
LE		2				2				4
TA			1	1						2
Totale	4	2	1	2	1	5	2	2	1	20

8.3.9 Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA)

I dati relativi alle non conformità rilevate dal sistema RASFF a livello europeo e i dati relativi alla nostra Regione evidenziano la necessità di proseguire con un piano di controllo sui MOCA.

Considerato l'esito della visita ispettiva DG (SANCO) n. 8591/2010 (eseguita dal 4 al 12 ottobre 2010 in Italia dal FVO della Commissione Europea) riguardante il controllo ufficiale in materia di materiali a contatto con gli alimenti e additivi e la nota prot. DGSAN 5295-P del 24 febbraio 2011 relativa al Piano di azione nazionale elaborato a seguito delle raccomandazioni espresse nell'ambito della visita ispettiva sopra citata, è necessario fornire indirizzi per una uniforme programmazione ed esecuzione dei controlli ufficiali in materia.

I principali obiettivi del controllo ufficiale sono:

- verifica della conformità dei MOCA prodotti ed utilizzati in ambito regionale ai requisiti cogenti;
- verifica della conformità al Reg. CE 2023/2006 da parte dei produttori di MOCA che operano in regione;
- verifica del rispetto delle indicazioni di uso da parte degli utilizzatori di MOCA;
- verifica dell'applicazione delle norme in tema di etichettatura, dichiarazioni di "conformità", completezza delle documentazioni accompagnatorie di questi prodotti.

Le tipologie di imprese alimentari da sottoporre a controllo ufficiale sono le seguenti:

- Produttori di MOCA;
- Importatori/Depositi all'ingrosso di MOCA;
- Produttori di alimenti (impianti registrati e riconosciuti CE) che utilizzano MOCA;
- Rivenditori di alimenti (impianti registrati) che utilizzano MOCA.

Campionamento: I campionamenti dovranno essere effettuati prevalentemente presso le aziende di produzione, di importazione e di deposito all'ingrosso, nonché in caso di riscontro di non conformità alla verifica documentale. Dove il prodotto viene confezionato e successivamente posto in vendita si ritiene opportuno effettuare un campione sia della materia prima sia del prodotto confezionato.

Le verifiche analitiche si riferiscono principalmente a:

- Prove di migrazione globale
- Prove di migrazione specifica per la ricerca di piombo, cadmio.

Le prove di migrazione globale saranno effettuate su tutti i materiali ed oggetti in plastica destinati a venire a contatto con alimenti. Le prove di migrazione specifica saranno effettuate su carta e cartoni, ceramiche e vetro.

Matrici da campionare, numerosità campionaria e ripartizione territoriale: vedi Scheda 08 che segue

Metodica di Campionamento: quella prevista dal D.P.R. 327/80.

Sul verbale di campionamento devono essere riportate le indicazioni previste in etichetta che può essere allegata in copia. Al verbale deve inoltre essere allegata la documentazione acquisita dall'impresa in caso di accertata non conformità (ad esempio dichiarazione di conformità).

ALLEGATO 1

(Scheda 8) Ripartizione territoriale campioni di MOCA

MATERIALI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI			
ASL	Matrice	Assegnati	
BAT	Piatti di ceramica	1	5
	Pellicola per alimenti	1	
	Contenitori in carta per pizza	2	
	Pirofile di vetro	1	
BA	Tazze di ceramica	3	15
	Contenitori in carta per pizza	3	
	Pellicola per alimenti	3	
	Carta per alimenti	3	
	Posate in plastica	3	
FG	Contenitori in plastica per alimenti	2	10
	Piatti di ceramica	2	
	Contenitori in carta per pizza	2	
	Bicchieri in plastica	2	
	Piatti di plastica	2	
TA	Bicchieri in plastica	3	15
	Contenitori in plastica per alimenti	4	
	Piatti e posate di plastica	6	
	Pellicola per alimenti	2	
BR	Carta o sacchetti da pane	2	5
	Contenitori in carta per pizza	1	
	Piatti di ceramica	1	
	Pellicola per alimenti	1	
LE	Contenitori in plastica per alimenti	2	10
	Carta o sacchetti da pane	2	
	Contenitori in carta per pizza	2	
	Bicchieri in plastica	2	
	Piatti di plastica	2	
TOTALE			60

Costituzione anagrafica produttori finali e depositi all'ingrosso di MOCA

Nelle more dell'adozione di un provvedimento nazionale di regolamentazione della registrazione dei produttori finali di MOCA, si ritiene necessario che le Autorità competenti locali (SIAN) diano avvio ad un censimento delle imprese che producono materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti nel territorio di competenza

ALLEGATO 1

attraverso tutte le possibili fonti informative a disposizione. L'attività di costituzione dell'anagrafica dei produttori di MOCA deve avere avvio dal momento di pubblicazione del presente atto.

Si riportano di seguito gli elementi minimi per la raccolta delle informazioni finalizzate alla costituzione dell'anagrafica.

- Denominazione impresa
- Indirizzo
- Legale rappresentante
- N° unità sedi produttive
- Dimensione di impresa
- Estremi iscrizione CCIAA
- Tipologia di materiali e oggetti prodotti
- Volume attività (quantità produzione di materiali e oggetti)
- Ambito di commercializzazione.

8.3.10 Controlli su conserve alimentari

Considerati i casi di botulismo conseguenti al consumo di conserve alimentari verificatisi nella Regione Puglia negli ultimi anni, si rende necessaria una più intensa ed efficace attività di controllo ufficiale sulle imprese che producono tali alimenti, ed una più attenta analisi su produzioni e prodotti a rischio specifico.

Gli strumenti di controllo ufficiale dovranno essere prevalentemente le ispezioni e gli audit, supportati sempre dall'esecuzione di campioni su materiale ritenuto a rischio. Dovranno necessariamente essere verificati i requisiti documentali, strutturali, funzionali, di processo ed i sistemi e/o procedure messe in atto per garantire la sicurezza dei prodotti con particolare riferimento al rischio di contaminazione da *Clostridium botulinum* (piano autocontrollo, rintracciabilità, ecc).

I prodotti da sottoporre a campionamento sono quelli che non hanno subito un processo di sterilizzazione (121° per 10 min.) destinati ad essere conservati a temperatura ambiente (ad esempio senape, sott'oli, mais, legumi, sughi, salse, pesto, olive sulla cui etichetta non sia riportata la dicitura "prodotto sterilizzato", ecc). Il campionamento di detti prodotti vegetali conservati a temperatura ambiente dovrà essere effettuato prevalentemente presso le imprese di produzione, avendo cura di verificare e annotare sul verbale di campionamento se il prodotto alimentare ha subito o meno un trattamento di sterilizzazione.

Sul verbale di campionamento dovrà essere specificato che lo stesso viene effettuato in riferimento al Piano regionale dei controlli.

Le disposizioni di riferimento sono riportate nelle circolari del Ministero della Sanità n. 700.7A/92.3/2140 del 21.07.1997 e nella circolare della Regione Puglia prot. n. 24/17576/412/4 del 30.07.1997 e circolare Ministero della Salute n°21834-P del 12/10/2012 trasmessa con nota prot. 152/15370 del 02/11/2012.

Numero campionaria e ripartizione territoriale: vedi Tab.01

Metodica di campionamento: ai sensi del D.P.R. n. 327/80.

Laboratorio di riferimento: Polo di Specializzazione Alimenti DAP Bari per l'analisi dei campioni effettuati in riferimento al piano di campionamento regionale o locale.

Qualora invece il campione alimentare è effettuato nel corso di **un'indagine a seguito di un caso sospetto o accertato di intossicazione** da botulismo, si dovrà procedere alla misurazione del pH e ricerca della tossina preformata e del patogeno, con l'invio dell'intero campione all'IZS di Foggia.

Laboratorio di riferimento: L'IZS della Puglia e della Basilicata (tossina botulinica e pH in caso di sospetto caso di Botulino).

8.3.11 Controlli sulle acque minerali

Nelle AA.SS.LL. in cui sono ubicati stabilimenti di produzione e imbottigliamento di acque minerali naturali è necessario procedere a verifiche ispettive ed analitiche con frequenza correlata all'analisi del rischio e in rapporto alla produzione giornaliera, secondo quanto indicato nelle Circolari del Ministero della Sanità n. 17 del 13.09.1991 e n. 19 del 09.07.1993.

L'attuale normativa di riferimento per le acque minerali è il D.Lgs. 8 ottobre 2011, n. 176.

ALLEGATO 1

Per le ASL ove non sono ubicati stabilimenti di produzione e imbottigliamento di acque minerali naturali si dovrà procedere al campionamento, in sede di commercializzazione, di acque minerali naturali in confezione di provenienza extraregionale.

Sede prelievo: Per gli stabilimenti di produzione ed imbottigliamento in base a quanto indicato dalle Circolari sopra indicate. In sede di commercializzazione preferibilmente presso i depositi di distribuzione all'ingrosso e presso i punti di vendita di dimensioni medio-grandi.

Il campionamento è finalizzato alla verifica del rispetto dei limiti microbiologici e chimici previsti dalle vigenti normative.

Metodica campionamento: Circolare n. 19 del 09.07.1993

Numerosità campionarie e ripartizione territoriale: vedi Tab.01

Laboratori di riferimento: DAP Bari e Brindisi.

8.3.12 Controllo ufficiale sui residui dei prodotti fitosanitari negli alimenti di origine vegetale

Premessa

Il controllo ufficiale sui residui dei prodotti fitosanitari negli alimenti rappresenta una delle priorità sanitarie più rilevanti nell'ambito della sicurezza alimentare, ed ha la finalità di garantire un livello elevato di protezione del consumatore.

La Regione Puglia, già con DGR 1490/1993, modificata dalla DGR 5149/1996, ha adottato il "Programma regionale di controllo sui residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari negli alimenti di origine vegetale-Anno 1997".

Per la predisposizione del Piano di controlli si è fatto riferimento al Decreto Ministeriale 23/12/1992, recepimento della direttiva n. 90/642/CEE relativa ai limiti massimi di residui di sostanze attive dei presidi sanitari tollerate su ed in prodotti, nonché al regolamento CE 882/04 relativo ai controlli ufficiali. Il citato decreto stabilisce il numero minimo dei campioni, sia di origine vegetale che di origine animale, da sottoporre annualmente al controllo ufficiale per la ricerca di residui di sostanze attive dei presidi sanitari. Per quanto attiene agli alimenti di origine vegetale, è stabilita la tipologia di alimenti da sottoporre a campionamento nonché il numero minimo di campioni di alimenti prodotti in ambito regionale ed il numero minimo di campioni di prodotti di provenienza extraregionale.

In relazione al tempo trascorso, alle variazioni colturali, ad un diverso utilizzo dei principi attivi contenuti nei formulati, alla esigenza di adeguare il numero minimo dei campioni anche in ordine al nuovo assetto territoriale delle AA.SS.LL., all'entrata in vigore delle nuove disposizioni comunitarie, si è reso necessario predisporre il nuovo "Piano regionale per il controllo ufficiale sui residui dei prodotti fitosanitari negli alimenti di origine vegetale."

Detto Piano regionale prevede un numero superiore di campioni rispetto al precedente Piano in quanto si è tenuto conto della realtà della Regione Puglia che è caratterizzata da una forte vocazione agricola e dalla presenza di circa 275.633 aziende agricole, come risulta dal VI Censimento dell'Agricoltura. Infatti il sistema agroalimentare rappresenta uno dei settori più importanti dello sviluppo economico della Regione con consumi in aumento, e non è da trascurare la crescente importanza degli scambi commerciali di prodotti agricoli e alimentari verso i Paesi europei e verso il resto del mondo.

L'ortofrutta costituisce una componente importante nel sistema agro-alimentare pugliese e, dal punto di vista sanitario, sono costituenti importanti nella dieta mediterranea per il loro elevato contenuto di vitamine, fibre e sostanze antiossidanti.

Il presente Piano regionale è stato redatto tenendo conto delle superfici in ettari, coltivate per prodotto e della relativa produzione totale nelle diverse provincie della Regione Puglia, desunte dalle statistiche ISTAT anno 2010, unitamente al numero delle allerte riferite al periodo 2010-2012.

(Scheda 09) – Ripartizione statistica delle principali produzioni agricole per provincia

	FOGGIA		BAT		BARI		BRINDISI		LECCE		TARANTO	
Tipo di coltivazione	Produzione in quintali											
DRTAGGI	20.640.202	68,1%	988.045	3,3%	2.472.117	8,2%	3.429.892	11,3%	1.172.337	3,9%	1.619.329	5,3%
CEREALI	7.156.520	65,1%	376.440	3,4%	1.637.105	14,9%	513.556	4,7%	689.392	6,3%	625.737	5,7%
VITE	6.043.333	27,6%	2.930.000	13,4%	4.888.711	22,4%	1.558.000	7,1%	1.135.725	5,2%	5.300.911	24,3%
VINO	3.266.402	43,0%	1.387.000	18,3%	854.112	11,2%	637.917	8,4%	661.176	8,7%	793.164	10,4%
OLIVO	1.460.067	12,5%	813.000	6,9%	3.365.167	28,7%	1.654.333	14,1%	3.059.833	26,1%	1.357.867	11,6%
FRUTTA FRESCA	522.462	26,4%	24.000	1,2%	1.000.677	50,6%	251.471	12,7%	60.077	3,0%	120.717	6,1%
AGRUMI	102.957	3,8%	2.550	0,1%	2.250	0,1%	13.657	0,5%	3.558	0,1%	2.595.907	95,4%
PIANTE DA TUBERO	109.175	9,6%	62.500	5,5%	494.250	43,6%	127.000	11,2%	263.477	23,2%	78.128	6,9%
LEGUMI SECCHI	80.379	36,6%	1.840	0,8%	17.923	8,2%	6.093	2,8%	100.553	45,8%	12.889	5,9%

In attuazione del Reg. CE 788/2012 è stato approvato con D.D. n. 92 del 20.03.2013 il "Programma regionale di controllo ufficiale, per l'anno 2013, destinato a garantire il rispetto dei limiti massimi e a valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari nei e sui prodotti alimentari di origine vegetale e animale". Con nota mail del 23.01.2014 il Ministero della Salute ha comunicato che per i campionamenti relativi all'anno 2014 è ancora in vigore il Regolamento 788/2012. La numerosità dei campioni, la ripartizione territoriale e le matrici alimentari da campionare sono riportate in **Tabella 06**.

In detto Piano sono stati inseriti prodotti provenienti da agricoltura biologica e quelli per l'infanzia per i quali i limiti sono più restrittivi data la grande attenzione riservata nel merito dalla Comunità europea.

Obiettivi del piano e strutture coinvolte

Gli obiettivi del piano di seguito proposto sono:

- garantire un livello elevato di protezione dei consumatori aumentando il grado di fiducia degli stessi nei confronti delle Istituzioni preposte al controllo ufficiale;
- promuovere la conoscenza e la riduzione dei rischi derivanti dalla presenza di residui di sostanze attive utilizzate in agricoltura in prodotti alimentari di origine vegetale e nelle acque potabili.

E' quindi indispensabile, al fine del raggiungimento degli obiettivi, dare esecuzione a quanto contenuto nel presente atto di indirizzo.

Vigilanza e controllo sulle matrici alimentari di origine vegetale

La programmazione dei controlli sui residui dei prodotti fitosanitari negli alimenti di origine vegetale è stata effettuata tenendo conto dei campioni da prelevare per gli alimenti di produzione regionale distinti da quelli di produzione extra regione in percentuali rispettivamente del 80% e del 20% rispetto al numero totale di campioni individuati. Per quanto attiene la produzione extra regionale si dovranno prelevare campioni di origine nazionale e campioni di origine UE / extra UE nella misura del 50% del totale campioni extraregionale. Nelle AA.SS.LL. il cui territorio è caratterizzato da una rilevante produzione ortofrutticola, dovrà essere prestata maggiore attenzione alla produzione locale, individuando le matrici a maggior superficie coltivata e su queste, concentrare prioritariamente i controlli al fine di poter disporre di un campione statisticamente significativo dei risultati analitici.

Tali AA.SS.LL. devono quindi prioritariamente garantire il controllo nella fase di produzione.

Dovranno invece privilegiare il controllo in fase di commercializzazione le ASL sul cui territorio insistono mercati ortofrutticoli rilevanti e aziende di deposito e commercializzazione all'ingrosso, nonché le piattaforme

ALLEGATO 1

logistiche che forniscono la grande distribuzione (ipermercati, supermercati e negozi specializzati), in ordine decrescente di priorità.

E' indispensabile che una quota dei campioni sia prelevata sulle forniture destinate alla ristorazione collettiva destinata a gruppi a rischio (ospedali, case protette e mense scolastiche)

Sarà necessario prevedere anche alcuni campionamenti nei Farmers market (*) che rappresentano un'importante realtà che lega il commercio ed il consumo al territorio di produzione.

Dovranno infine essere effettuati n°20 campioni di prodotti biologici di provenienza regionale di cui il 10% prelevati nei Farmers market.

Per tali prodotti biologici oltre al prelievo è necessario procedere alla verifica documentale relativa all'intero processo di produzione.

Strutture territoriali preposte all'esecuzione del piano

Le strutture territoriali incaricate per il campionamento dei prodotti di origine vegetale sono i SIAN dei Dipartimenti di Prevenzione delle AASSLL.

Matrici da campionare e ripartizione territoriale

Le matrici alimentari da sottoporre a campionamento dei prodotti di origine vegetale, la provenienza (regionale ed extraregionale) dell'alimento, la numerosità campionaria, e la ripartizione territoriale sono riportate nella **Tab.04 allegata** al presente Piano.

Si rammenta che dal 1 settembre 2008 è entrato in vigore il Reg. CE N. 396/2005, che disciplina a livello comunitario i valori massimi di residui in alimenti e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la direttiva 91/414/CE.

La nuova normativa comunitaria, che ha armonizzato i valori massimi di residui nell'Unione Europea, consente di garantire un elevato livello di tutela dei consumatori, di eliminare gli ostacoli agli scambi commerciali tra gli Stati membri e tra i Paesi Terzi e la Comunità nonché di conseguire un più efficace utilizzo delle risorse naturali.

Inoltre le direttive 2006/125/CE e 2006/141/CE fissano i criteri sui residui di prodotti fitosanitari rispettivamente sugli alimenti a base di cereali e gli altri alimenti destinati ai lattanti e bambini e negli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento.

Modalità di campionamento

Per le modalità di prelievo si deve fare riferimento al Decreto Ministeriale del 23 Luglio 2003 di attuazione della Direttiva Comunitaria 2002/63/CE.

Per quanto attiene invece la ricerca di residui di prodotti fitosanitari per le sole matrici olio, vino e alimenti per lattanti e per bambini in confezione è possibile effettuare il campionamento ai sensi del DPR 327/80.

Sede di prelievo

Per i prodotti di origine vegetale provenienti dall'ambito regionale, il prelievo viene effettuato preferibilmente nei centri di raccolta aziendale e cooperativi, mentre, per quelli non provenienti dall'ambito regionale, esso viene effettuato (in ordine decrescente di priorità) presso i mercati generali specializzati, i mercati generali non specializzati, i depositi all'ingrosso, gli ipermercati e i supermercati, nonché Farmers market.

Il **laboratorio di riferimento**, accreditato per l'effettuazione degli accertamenti analitici sui prodotti di origine vegetale finalizzati alla ricerca di residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale è il Polo specializzato per gli alimenti del DAP - ARPA Puglia sede di Bari, il quale partecipa alle prove interlaboratorio comunitarie per dette ricerche analitiche, organizzati dalla Commissione Europea.

Flussi informativi

ALLEGATO 1

Flussi informativi ben costruiti e definiti consentono una corretta gestione del Piano a tutela della salute dei consumatori e dei lavoratori esposti, nonché a tutela dell'ambiente. I dati e le informazioni devono essere trasmessi, con tempi e modalità definiti in modo da garantire interventi uniformi in tutto il territorio.

Il prelievo dei campioni, da parte dei servizi competenti delle AA.SS.LL. e il conferimento degli stessi al DAP-Arpa di Bari deve concludersi **entro 31 dicembre** di ogni anno di riferimento.

Detto Laboratorio, trasmetterà i relativi risultati al Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali – Settore Salute – Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione **entro il 31 Marzo** dell'anno successivo a quello di rilevazione, utilizzando il "Nuovo Sistema Alimenti-Flusso Residui Prodotti fitosanitari (Pesticidi)" inserito nel nuovo sistema informativo (NSIS).

I competenti Servizi delle AA.SS.LL., preposti al controllo ufficiale, che rilevano esiti non conformi negli alimenti destinati al consumo umano previa valutazione del rischio, si attivano conformemente a quanto indicato nella Deliberazione della Giunta regionale n. 634 del 21/04/2009 avente per oggetto "Recepimento dell'Intesa del 13 novembre 2008, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano, di modifica dell'intesa del 15 dicembre 2005 recante "Linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano nonché nel rispetto di quanto previsto dal Reg. (UE) n.16/2008 e dalle indicazioni in materia.

Inoltre per ogni campione risultato non conforme il SIAN dovrà trasmettere all'Ufficio regionale competente in materia una relazione relativa alle misure adottate (provvedimenti, sanzioni ecc) ed alla possibile causa che può aver determinato il superamento del limite previsto (esempio: contaminazione con residui provenienti da un precedente utilizzo di un prodotto fitosanitario (pesticidi persistenti non più autorizzati, i residui di terreno in colture successive, etc); Good Agriculture Practice (GAP) non rispettata: uso di pesticidi non autorizzati sulla coltura specifica; uso di pesticidi non autorizzati su tutte le colture; oppure in altri casi di GAP per inaspettata lenta degradazione dei residui (condizioni metereologiche sfavorevoli).

Al fine inoltre di consentire una corretta lettura ed analisi dei risultati del Piano è stata predisposta apposita scheda di verifica, **Tab.V01 – Tabella di verifica Piano** che dovrà essere compilata a cura dei SIAN dei Dipartimenti di Prevenzione e trasmessa all'Ufficio competente in materia del Servizio PATP con cadenza **quadrimestrale**

Si fa presente che la Regione Puglia ha approvato con delibera DGR 788 del 26 aprile 2011 il **Piano Regionale per l'attuazione del controllo ufficiale sull'immissione in commercio e l'utilizzazione dei prodotti fitosanitari per il periodo 2011-2013** (Accordo Stato – Regioni del 9/04/09 , rep. Atti n°67/CSR) , che si intende parte integrante del presente Piano (PRC) . Detto piano si intende prorogato fino a nuove disposizioni ministeriali.

8.2.13 Controllo ufficiale OGM

La Regione Puglia ha approvato con DGR 1009 del 25/05/2012 il Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di OGM negli alimenti. Triennio 2012-2013-2014 che si intende parte integrante del presente Piano (PRC) . Per una più agevole lettura si riporta in allegato la ripartizione territoriale dei campioni come **Tabella 07**.

ALLEGATO 1

CAPITOLO 9

Sostituzione del capitolo 9:

I Regolamenti comunitari stabiliscono norme specifiche per l'organizzazione e la conduzione dei controlli ufficiali, le modalità per la valutazione e gestione degli esiti del controllo ufficiale.

I criteri e le procedure operative sono le misure adottate e le modalità per garantire il rispetto dei criteri fissati dalle disposizioni comunitarie, nazionali e regionali inerenti al controllo ufficiale.

L'articolo 8 del Reg. CE 882/2004 prevede che i controlli ufficiali ad opera delle autorità competenti siano eseguiti secondo procedure documentate, regolarmente aggiornate, che forniscano informazioni ed istruzioni al personale che esegue i controlli. Per garantire un approccio per quanto più possibile univoco ai controlli ufficiali ed assicurare uniformità ed omogeneità degli interventi sul territorio regionale, le procedure operative e i relativi strumenti di registrazione (verbale sopralluogo, check-list di controllo, verbali di campionamento, etc) devono essere costituiti da modelli standardizzati.

Pertanto sono allegati al presente Piano i criteri operativi e le procedure documentate di controllo e verifica di seguito riportati:

9.1 Criteri operativi:

- **CRO 01:** Valutazione dei piani di autocontrollo negli stabilimenti che trattano alimenti di origine animale
- **CRO 02:** MOCA - Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti
- **CRO 03 :** Individuazione e gestione delle non conformità rilevate in occasione delle attività di controllo ufficiale
- **CRO 04 :** Criteri dei controlli microbiologici degli alimenti
- **CRO 05:** Funzionamento e miglioramento dell'attività di controllo ufficiale
- **CRO 06:** Criteri dei controlli chimici degli alimenti

9.2 Procedure operative:

- **PRO 01** Modalità di conduzione dei controlli ufficiali (ispezione e audit)
- **PRO 02** Esecutorietà ed esecutorietà dei provvedimenti amministrativi emessi ex art 54 del Reg. CE 882/04 dall'Autorità Competente.
- **PRO 03** Procedura di campionamento di alimenti di origine vegetale per il controllo dei residui fitosanitari ai sensi del D.M. 23/07/2003.
- **PRO 04** Audit dell'Autorità competente Regionale sulle Autorità Competenti Locali ai sensi dell'Art. 4 (6) Reg. CE 882/04
- **PRO 05** Linee Guida per la verifica dell'efficacia dei controlli Ufficiali ai sensi dell'Art. 8 (3) (a) Reg. CE 882/04

9.3 Modelli di registrazione delle attività di controllo ufficiale:

Verbali di controllo ufficiale	- MOD 3.8 PRO Verbale di sopralluogo e accertamento	Rev. 04.07.13
	- MOD 3.8.1 PRO Verbale di notificazione estremi di violazione	Rev. 04.07.13
	- MOD PRO 3.9.1 Verbale di notificazione estremi di violazione fitosanitari	Rev. 04.07.13
Check list	- MOD 4.1 a Check list Requisiti strutturali e funzionali	Rev.15.02.13
	- MOD 4.1 b Check list HACCP	Rev.15.02.13
	- MOD 4.2 Check list Rintracciabilità	Rev.15.02.13
	- MOD 4.5 Check list controllo ufficiale riconosciuti AAE	Rev. 14.05.14
Audit celiachia	- MOD 4.3 Check list Audit Celiachia DGR890_12	Rev.15.02.13
	- MOD 4.3.1 Piano di audit celiachia	Rev.15.02.13
Verbali attività centro micologico	- MOD 5.1 Verbale controllo funghi freschi alla vendita	Rev.15.02.13
	- MOD 5.2 Verbale controllo funghi freschi al consumo	Rev.15.02.13
	- MOD 5.3 Scheda Micologica intossicazione	Rev.15.02.13
Classificazione del rischio degli	- MOD PRC 01 A Scheda classificazione del rischio imprese alimentari	Rev.01.11.13

ALLEGATO 1

stabilimenti	– MOD PRC 01 B Scheda classificazione del rischio stabilimenti riconosciuti Reg. CE 853/04	Rev.01.11.13
Audit su OSA Art. 10 Reg. CE 882/04 Art. 4 Reg. CE 854/04	– MOD 01PRO01 Programma di audit – MOD 02PRO01 Lettera di incarico – MOD 03PRO01 Comunicazione di avvio di audit – MOD 04PRO01 Piano di audit – MOD 05PRO01 Check list audit OSA OSM – MOD 06PRO01 Rapporto di audit – MOD 07PRO01 Rapporto di chiusura non conformità – MOD 08PRO01 Verbale di audit	Rev. 16.01.14 Rev. 16.01.14 Rev. 16.01.14 Rev. 16.01.14 Rev. 16.01.14 Rev. 16.01.14 Rev. 16.01.14 Rev. 16.01.14
Audit su ASL Art. 4(6)Reg. CE 882/04	– MOD 02PRO04 Lettera di incarico – MOD 03PRO04 Comunicazione di avvio di audit – MOD 04PRO04 Piano di audit ACR – MOD 05PRO04 Check list (format) – MOD 06PRO04 Rapporto di audit – MOD 07PRO04 Rapporto di chiusura non conformità – MOD 08PRO04 Verbale di audit	Rev. 30.09.13 Rev. 30.09.13 Rev. 30.09.13 Rev. 30.09.13 Rev. 30.09.13 Rev. 30.09.13 Rev. 30.09.13
Verifica dell'efficacia Art. 8(3)(a)	– MOD 01PRO05 Rapporto di osservazione (Verifica in tempo reale)	Rev. 16.01.14
Verbali di campionamento	– MOD 3.1 Verbale prelievo Metalli IPA Reg CE 333/07 – MOD 3.2 Verbale prelievo Micotossine Reg CE 401/06 – MOD 3.3 Verbale prelievo residui fitosanitari – MOD 3.4 Verbale unico di prelievo microbiologico SIAN – MOD 3.4 BIS Verbale di prelievo unico SIAV (microbiologico, chimico, altro) – MOD 3.5 Verbale prelievo nitrati Reg CE 1882/06 – MOD 3.6 Verbale prelievo Reg CE 178/10	Rev. 19.05.14 Rev. 19.05.14 Rev. 19.07.13 Rev. 19.05.14 Rev. 14.05.14 Rev. 19.07.13 Rev. 19.05.14

9.4 Tabelle piani di campionamento:

- TAB 01: Piano dei controlli chimici SIAN 2014
- TAB 02: Piano dei controlli microbiologici SIAN 2014
- TAB 03: Piano dei controlli microbiologici SIAV 2014
- TAB 04: Piani residui fitosanitari SIAN 2014
- TAB 05: Piano dei controlli chimici SIAV 2014
- TAB 06: Programma UE Reg CE 788/2012
- TAB 07 : Piano OGM

9.5 Tabelle di verifica

- TABV 01 Tabella di verifica Piano Residui fitosanitari

TAB 01:
PIANO DEI CONTROLLI
CHIMICI SIAN



Servizio Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione
Area politiche per la promozione della salute, delle persone e delle pari opportunità
REGIONE PUGLIA

PIANO DEI CONTROLLI CHIMICI – SIAN
ANNO 2014

MATRICI	N° CAMPIONI	FITOSANITARI	NITRATI	PB, CD	IPA	MICOTOSSINE	ACRILAMMIDE	pH	ADDITIVI ALIMENTARI	GLUTINE	SO2	ALTRE ANALISI SU OLIO	COMPOSTI POLARI	MICROBIOLOGICO E CHIMICO	MIGRAZIONE GLOBALE E SPECIFICA	BARI	BAT	BRINDISI	FOGGIA	LECCE	TARANTO	N° CAMPIONI	MET CAMPIONAMENTO
OLI VERGINI/EXTRAVERGINI	20			20	20											6	2	2	4	4	2	20	Reg CE 333/07
OLI VERGINI/EXTRAVERGINI	-											78				* VEDI PIANO RESIDUI FITOSANITARI						-	DPR 327/80
OLI DI SANSÀ E OLIVA	30			30	30											8	4	4	5	4	4	30	Reg CE 333/07
OLI DI FRITTURA	48											48				16	4	4	12	8	4	38	DPR 327/80
OLI DI SEMI	10			10	10											3	1	1	2	2	1	10	Reg CE 333/07
CDNERVE VEGETALI / SOTTOLI ecc	80							80	80		80					18	10	5	28	12	6	80	DPR 327/80
CEREALI E PRODOTTI DELLA MACINAZIONE	22			22	22											11	3	1	3	2	2	22	Reg CE 401/06
PRODOTTI DA FORNO (pane, taralli, fette biscottate, crackers, ecc)	22								22							9	1	2	4	4	2	22	DPR 327/80
PASTE ALIMENTARI	21			21	21				21							9	1	2	5	2	2	21	Reg CE 401/06
PRODOTTI DELLA PASTICCERIA (Biscotti, Merendine, ecc)	15								15							6	1	1	3	4	1	16	DPR 327/80
FRUTTA SECCA, ACETI, DOLCIUMI (zucchero e prodotti a base di zucchero)	10					10										3	1	1	2	2	1	10	Reg CE 401/06
FRUTTA SECCA, ACETI, DOLCIUMI (zucchero e prodotti a base di zucchero)	10										10					3	1	1	2	2	1	10	DPR 327/80

TAB 01:
PIANO OEI CONTROLLI
CHIMICI SIAN



Servizio Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione
Area politiche per la promozione della salute, delle persone e delle pari opportunità
REGIONE PUGLIA

MATRICI	N° CAMPIONI	FITOSANITARI	NITRATI	PB, CD	IPA	MICOTOSSINE	ACRILAMMIDE	pH	ADDITIVI ALIMENTARI	GLUTINE	SO2	ALTRE ANALISI SU VINO	COMPOSTI POLARI	MICROBIOLOGICO E CHIMICO	MIGRAZIONE GLOBALE E SPECIFICA	BARI	BAT	BRINDISI	FOGGIA	LECCE	TARANTO	N° CAMPIONI	MET CAMPIONAMENTO
FRUTTA E ORTAGGI	33			33												6	3	6	4	6	8	33	Reg CE 333/07
ORTAGGI (spinaci freschi e surgelati, lattughe)	20		20													6	2	2	4	4	2	20	Reg CE1882/06
LEGUMI SECCHI	10			10												3	1	1	2	2	1	10	Reg CE 333/07
FUNGI	10			10												3	1	1	2	2	1	10	Reg CE 333/07
ERBE AROMATICHE	10			10												3	1	1	2	2	1	10	Reg CE 333/07
SPEZIE	20				20											6	2	2	4	4	2	20	Reg CE 401/06
BEVANDE ANALCOLICHE	10								10							3	1	1	2	2	1	10	DPR 327/80
SUCCHI DI FRUTTA	12			12					12							4	1	1	3	2	1	12	DPR 327/80
VINI	--								86		86	86				VEDI PIANO RESIDUI FITOSANITARI						--	DPR 327/80
BIRRE	11			86		86										18	11	12	16	16	13	86	Reg. CE 401/06
FICHI SECCHI, FRUTTA A GUSCIOE DERIVATE CAFFE TORREFFATTO	30					11										3	1	1	2	1	3	11	Reg. CE 401/06
ALIMENTI LATTANTI E BAMBINI	20								20							6	2	2	4	4	2	20	DPR 327/80
ALIMENTI LATTANTI E BAMBINI	20			20		20										6	2	2	4	4	2	20	Reg. CE 401/06

TAB 01:
PIANO DEI CONTROLLI
CHIMICISIAN



Servizio Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione
Area politiche per la promozione della salute, delle persone e delle pari opportunità
REGIONE PUGLIA

MATRICI	N° CAMPIONI	FITOSANITARI	NITRATI	PB, CD	IPA	MICOTOSSINE	ACRILAMMIDE	pH	ADDITIVI ALIMENTARI	GLUTINE	SO2	ALTRE ANALISI SU VINO	COMPOSTI POLARI	MICROBIOLOGICO E CHIMICO	MIGRAZIONE GLOBALE E SPECIFICA	BARI	BAT	BRINDISI	FOGGIA	LECCE	TARANTO	N° CAMPIONI	MET. CAMPIONAMENTO
ALIMENTAZIONE PARTICOLARE	72									72						28	5	5	10	16	8	72	DPR 327/80
INTEGRATORI	10		10													3	1	1	2	2	1	10	Reg CE 333/07
ADDITIVI E AROMI	10		10						10							3	1	1	2	2	1	10	DPR 327/80
MOCA	60														60	15	5	5	10	10	15	60	DPR 327/80
ACQUE MINERALI	40													40		5**	5	5	10	10	5	40	CIR. 19/1993
MONITORAGGIO ACRILAMMIDE	20						20									6	2	2	4	4	2	20	Reg CE 333/07
TOTALE	783																					783	

*Si rimanda alla tabella allegata Tab 04 - Piano di controllo residui fitosanitari

** Per le ASL nel cui territorio sono ubicati stabilimenti di produzione e confezionamento di acque minerali, il campionamento deve essere integrato secondo quanto riportato nella circolare ministeriale n°17 del 13/09/91



PIANO DEI CONTROLLI MICROBIOLOGICI – SIANA NNO 2014

CATEGORIA ALIMENTARE	MATRICE	MICROORGANISMI/LORO TOSSINE, METABOLITI	METODICA CAMPION.	SEDE PRELIEVO		TOT. CAM.	BA	BT	FG	TA	BR	LE
				PRODUZIONE	DISTRIBUZIONE							
Alimenti pronti per lattanti ed alimenti pronti a fini medici speciali (punto 1.1)	Prodotti già immessi sul mercato Prelevare alimenti già preparati (es. ricostituiti) ed allo stato sfuso	L. monocytogenes *** Salmonella. Microorganismi mesofili aerobi. Enterobacteriaceae E. Coli, Stafilococchi coagulasi positivi, B. cereus, e C. perfringens per prodotti contenenti carne	Reg. CE 2073/05 e s.m.i.	100%	0	0	0	0	0	0	0	0
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali per bambini di età inferiore ai sei mesi (in confezione) (punti 1.22 e 1.24)	Prodotti già immessi sul mercato Prelevare confezioni integre	Salmonella** Cronobacter sop (E sakazakii)**	Reg. CE 2073/05 e s.m.i.	100%	10	3	1	2	1	1	1	2
Alimenti di proseguimento in polvere (in confezione) (punto 1.23)	Prodotti già immessi sul mercato Prelevare confezioni integre	Salmonella**	Reg. CE 2073/05 e s.m.i.	100%	10	3	1	2	1	1	1	2
Cacao e preparazioni a base di cacao		Salmonella	D.P.R. 327/80	40% (4c) 60% (6p)	10	2p 1c	1p	1c	1p 1c	1p	1p	1p 1c
Frutta e ortaggi pretagliati pronti per il consumo (IV gamma) (punto 1.19)	Insalate e ortaggi preconfezionati mono ingrediente e misti; frutta a fette in confezione.	Salmonella* L. monocytogenes*	Reg. CE 2073/05 e s.m.i.	50% (30c)	60	9c 9p	3c 3p	6c 6p	3c 3p	3c 3p	3c 3p	6c 6p
Semi germogliati (pronti al consumo) (punto 1.18)		Salmonella* L. monocytogenes*	Reg. CE 2073/05 e s.m.i.	100%	10	3	1	2	1	1	1	2
Gelati e Dessert (punto 1.13.) esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di salmonella	Gelati e Dessert ****. Solo gelati contenenti ingredienti a base di latte	Salmonella*	Reg. CE 2073/05 e s.m.i.	100% Laboratori artigianali	10	3	1	2	1	1	1	2

TAB 02:
PIANO DEI CONTROLLI
MICROBIOLOGICI SIAN



Servizio Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione
Area politiche per la promozione della salute, delle persone e delle pari opportunità
REGIONE PUGLIA

CATEGORIA ALIMENTARE	MATRICE	MICROORGANISMI/LORO TOSSINE, METABOLITI	METODICA CAMPIONI	SEDE PRELIEVO		TOT. CAM.	BA	BT	FG	TA	BR	LE	
				PRODUC.	DISTRIBUIZI.								
Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>Listeria monocytogenes</i> diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali (punto 1.2) In generale: alimenti pronti al consumo definiti deteriorabili ai sensi del D.M. 16/12/1993 prodotti con pH $\geq 4,4$ o a W $\geq 0,92$ prodotti con pH ≥ 5 e aW $\geq 0,94$ alimenti pronti per il consumo refrigerati con più di 5 giorni di shelf life	Preparazioni a base di riso e/o verdure preconfezionate (insalata russa, insalata di riso, ecc) con shelf life > 5gg.	Salmonella <i>L. monocytogenes</i> * <i>E. Coli</i> , <i>Stafilococchi</i> coagulasi positivi, <i>B. cereus</i> , e <i>C. perfringens</i> per prodotti contenenti carne Le fermentazioni dei microorganismi mesofili aerobi ed Enterobacteriaceae saranno effettuate in funzione del tipo di prodotto alimentare	Reg. CE 2073/05 e s.m.l.	50% (58p)	50% (58c)	128	6c 6p	2p 2c	4p 4c	2p 2c	2p 2c	4p 4c	
	Salse varie, paté, pesto, e verdure precotte preconfezionate, con shelf life > 5gg						3c 3p	1c 1p	2c 2p	1c 1p	1c 1p	2c 2p	
	pasticceria fresca preconfezionata, gelati, budini ecc a base di matere prime diverse dal latte. preconfezionati con shelf life > 5 gg						3c 3p	1c 1p	2c 2p	1c 1p	1c 1p	2c 2p	2c 2p
	Preparazioni miste pronte all'uso preconfezionate con shelf life > 5 gg						6c 6p	2p 2c	6p 6c	2p 2c	2p 2c	6p 6c	6p 6c
	All'uovo artigianale fresca non confezionata						3c 6p	1c 2p	2c 4p	1c 2p	1c 2p	1c 2p	2c 4p
Pasta Alimentari	Farcita artigianale fresca non confezionata		Circ. Min. n. 32 del 03.08.1985*				3c 6p	1c 2p	2c 4p	1c 2p	1c 2p	2c 4p	
	Farcita industriale fresca confezionata		Circ. Min. n. 32 del 03.08.1985* <i>L. monocytogenes</i> *	55% (55p)	44% (44c)	103	3c 3p	1c 1p	1c 1p	1c 1p	1c 1p	1c 1p	
	Farcita industriale surgelata		Circ. Min. n. 32 del 03.08.1985* <i>L. monocytogenes</i> *					1c		1c	1c		
	All'uovo industriale secca		Circ. Min. n. 32 del 03.08.1985*				3c 3p	1c 1p	4c 2p	1c 1p	1c 1p	4c 2p	
Prodotti vegetali freschi non tagliati e non trasformati che non siano per loro natura destinati ad essere consumati previa cottura	Latughe, insalate, ortaggi vari, ecc.	<i>E. coli</i> Salmonella	D.P.R. 327/80.		100%	90		9	18	9	9	18	

Servizio Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione
 Area politiche per la promozione della salute, delle persone e delle pari opportunità
 REGIONE PUGLIA

TAB 02:
 PIANO DEI CONTROLLI
 MICROBIOLOGICI SIAN

CATEGORIA ALIMENTARE	MATRICE	MICROORGANISMI/LORO TOSSINE, METABOLITI	METODICA CAMPIONI	SEDE PRELIEVO		TOT. CAM.	BA	BT	FG	TA	BR	LE	
				PRODUZ.	DISTRIBUIZ.								
Alimenti pronti che NON costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>Listeria monocytogenes</i> diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali. (punto 1.3) In generale, alimenti pronti per il consumo con meno di 5 giorni di shelf-life, prodotti con pH \leq 4,4 o aW \leq 0,92 prodotti con pH \leq 5 e aW \leq 0,94	Preparazioni alimentari pronte per il consumo stufate, non cotte o con alcuni ingredienti crudi (es contorni a base di vegetali crudi, macedonie). Sughi al pesto e/o alle verdure varie stufate e salse varie stufate. Preparazioni di verdure precotte stufate caprese, panini farciti sandwich/stufati Pasticcina fresca non preconfezionata (farciti con crema e similati) preparata nell'esercizio Prodotti di rosticcineria fritti: arancini, panzarotti, suppli, crocchette di patate, di zucchine, di cavolfiori, ecc. Piatti pronti cotti, preparazioni alimentari pronte per il consumo, che hanno subito una manipolazione (es. anche la sola porzionatura) dopo la cottura ivi compresa l'aggiunta di ingredienti crudi (primi piatti, secondi piatti, contorni cotti o con aggiunta di ortaggi crudi o spezie, piatti alla crudaiola, carne alla pizzaiola, insalata russa, insalata di pollo, arrosti, suppli, lasagne, ecc)	Salmonella L. monocytogenes* E. Coli, Stafilococchi coagulasi positivi, B. cereus, e C. perfringens nei piatti contenenti carne Le numerazioni dei microrganismi mesofili aerobi e Enterobacteriaceae saranno effettuate in funzione del tipo di prodotto alimentare e non eseguite in quelli contenenti frutta o vegetali freschi o alimenti con ingredienti fermentati	Reg. CE 2073/05 e s.m.i.	67% (50 p)	33% (30 c)	90	3c 6p	1c 2p	2c 4p	1c 2p	1c 2p	2c 4p	
	Peperoncino, Pepe, Noce moscata / zenzero / curcuma, altre spezie ed erbe.	Salmonella* Enterobacteriaceae* L. monocytogenes* Bacillus cereus*, Clostridium perfringens*	Vedi nota 1	100%	10	3c	1c	2c	2c	1c	1c	2c	
	Cereali e prodotti della macinazione	Farine, semole	Salmonella, E.coli, Bacillus cereus, miceti	D.P.R. 327/80	70% (7)	30% (3)	10	3p	1c	2p	1p	1p	2c
TOTALE							820	246	82	164	82	82	164



P

*⁽¹⁾ Per la ricerca dei parametri previsti ai sensi del Reg. CE n.2073/2005 e s.m.i., C.M.n. 32/1985(Paste alimentari), O.M. 07/12/1993 (Listeria monocytogenes in alimenti congelati o surgelati, precotti o pastorizzati da consumarsi previa cottura) e Racc. CE 2004/24 (Spezie) effettuare prelievo di 4/5 aliquote composte ognuna di 5 unità campionarie.

** Per la ricerca dei parametri previsti ai sensi del Reg. CE n.2073/2005 e s.m.i. effettuare prelievo di 4/5 aliquote composte ognuna di 30 unità campionarie.

*** Per la ricerca dei parametri previsti ai sensi del Reg. CE n.2073/2005 e s.m.i. effettuare prelievo di 4/5 aliquote composte ognuna di 10 unità campionarie.

**** consegnare il campione al Laboratorio dell'IS territorialmente competente

Per le categorie alimentari non contrassegnate con asterisco la procedura di campionamento è quella prevista dal DPR 327/80;

Per quanto attiene ai piatti pronti, la procedura di campionamento prevista dal DPR 327/80 è riservata esclusivamente ai piatti che non hanno subito alcuna manipolazione dopo la cottura (cioè che non hanno subito porzionatura, aggiunta di ingredienti crudi o altre manipolazioni, anche minime, dopo la cottura).

Per le AA.SS.LL. di Bari, Foggia e Lecce il numero complessivo dei campioni deve essere equamente suddiviso tra i SIAN



**PIANO DEI CONTROLLI MICROBIOLOGICI – SIAV
ANNO 2014**

CATEGORIA ALIMENTARE	MATRICE	MICROORGANISMI/LORO TOSSINE, METABOLITI				METODICA CAMPION.	SEDE PRELIEVO		TOT. CAM.	BA	BT	FG	TA	BR	LE																	
		Criteri di Igiene alla Produzione secondo Reg 2073 e s.m.i.	Criteri di Sicurezza Produzione e Distribuzione secondo Reg 2073 e s.m.i.	Altri Criteri di Igiene alla Produzione	Altri Criteri di Sicurezza Produzione e Distribuzione		PROD.	DISTR.																								
LATTE FRESCO E CONSERVATO	Latte di massa di varie specie			Carica batterica totale mesofila Stafilococchi coagulasi positivi		Reg 1662/06 GU EU n 320 pag.9																										
	Latte crudo alimentare			Stafilococchi coagulasi positivi	Salmonella, L monocytogenes, E coli O157, Campylobacter spp.	L.G. GU 13/02/07 n.35	70%	30%	391																							
	Latte pastorizzato	Enterobacteriaceae	L. Monocytogenes			Reg 1441 p 12 e p 2.2.1																										
	Latte UHT o sterilizzato			STABILITA' (10 UC per alluvata)	STABILITA' (solo in caso di sospetto e se disponibili almeno 2 confezioni)	Reg 1662/06 GU EU n 320 pag 9																										
Latte e prodotti lattiero- caseari																																
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">Produzione</td> <td colspan="3" style="text-align: center;">Distribuzione</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">120</td> <td style="text-align: center;">28</td> <td style="text-align: center;">35</td> <td style="text-align: center;">40</td> <td style="text-align: center;">14</td> <td style="text-align: center;">39</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">50</td> <td colspan="3" style="text-align: center;">11 15 17 6 16</td> </tr> </table>															Produzione			Distribuzione			120	28	35	40	14	39	50			11 15 17 6 16		
Produzione			Distribuzione																													
120	28	35	40	14	39																											
50			11 15 17 6 16																													



CATEGORIA ALIMENTARE	MATRICE	MICROORGANISMI/OLORO TOSSINE, METABOLITI				SEDE PRELIEVO		TOT. CAM.	BA	BT	FG	TA	BR	LE
		Criteri di Igiene alla Produzione secondo Reg 2073 e s.m.i.	Criteri di Sicurezza Produzione e Distribuzione secondo Reg 2073 e s.m.i.	Altri Criteri di Igiene alla Produzione	Altri Criteri di Sicurezza Produzione e Distribuzione	METODICA CAMPION.	PROD.							
Latte e prodotti lattiero-caseari	Panna (da latte crudo o sottoposto a temperatura inferiore a pasteurizzazione)	Escherichia coli	Salmonella spp. L. monocytogenes			Reg 1441 p 1.11. 1.2 e 2.2.6	30%	70%	50	Produzione				
		Stafilococchi coagulasi positivi Enterobatteriacee (prodotti pastorizzati)	Salmonella spp. L. monocytogenes			Reg 1441 p 1.11. 1.2.2.2.1 e 2.2.6				5	2	2	2	
	Latte in polvere	Enterobatteriacee Stafilococchi coagulasi positivi	Salmonella spp. L. monocytogenes Enterotossine stafilococciche			Reg 1441 p 1.12. 1.3.1.21 e 2.2.7	30%	70%	50	Distribuzione				
		Enterobatteriacee Stafilococchi coagulasi positivi	Salmonella spp. L. monocytogenes	Leviti e muffe (anche in fase di distribuzione)		Reg 1441 p 1.12. 1.3.1.21 e 2.2.7				12	5	6	5	
	Siero di latte	Latte e crema coagulati, yogurt	Enterobatteriacee Stafilococchi coagulasi positivi	Salmonella spp. L. monocytogenes Enterotossine stafilococciche			30%	70%	50	Distribuzione				
			Escherichia coli (da latte crudo o sottoposto a temperatura inferiore a pasteurizzazione)	Salmonella spp. L. monocytogenes	Escherichia coli (trattamenti superiori a pastorizzazione) Leviti e muffe					Reg 1441 p 1.11. 1.2 e 2.2.6	12	5	6	
	Siero di latte in polvere	Burro	Enterobatteriacee Stafilococchi coagulasi positivi	Salmonella spp. L. monocytogenes Enterotossine stafilococciche			30%	70%	50	Distribuzione				
			Escherichia coli (da latte crudo o sottoposto a temperatura inferiore a pasteurizzazione)	Salmonella spp. L. monocytogenes	Escherichia coli (trattamenti superiori a pastorizzazione) Leviti e muffe					Reg 1441 p 1.11. 1.2 e 2.2.6	12	5	6	

Servizio Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione
Area politiche per la promozione della salute, delle persone e delle pari opportunità
REGIONE PUGLIA



TAB 03:
PIANO DEI CONTROLLI
MICROBIOLOGICI SIAV

CATEGORIA ALIMENTARE	MATRICE	MICROORGANISMI/LORO TOSSINE, METABOLITI					METODICA CAMPION.	SEDE PRELIEVO		TOT. CAM.	BA	BT	FG	TA	BR	LE
		Criteri di Igiene alla Produzione secondo Reg 2073 e s.m.i.	Criteri di Sicurezza Produzione e Distribuzione secondo Reg 2073 e s.m.i.	Altri Criteri di Igiene alla Produzione	Altri Criteri di Sicurezza Produzione e Distribuzione	PROD.		DISTR.								
Latte e prodotti lattiero-caseari	Formaggi ottenuti da latte crudo o sottoposto a trattamento termico a temperatura più bassa della pastorizzazione	Escherichia coli	Salmonella spp. L.monocytogenes. Enteritossine stallitococciche			Reg 1441 p.1.11, 1.2/1.3, 1.21 e 2.2.2	70%	30%	954	Produzione						
						289				72	85	98	37	91		
FORMAGGIE RICOTTA	Formaggi a pasta molle non stagionati (formaggi freschi) a stagionati a base di latte o siero di latte sottoposto a pastorizzazione o a trattamento termico a temperatura più elevata	Escherichia coli	L.monocytogenes, Enteritossine stallitococciche	Salmonella spp		Reg 1441 p.1.11, 1.2/1.3, 1.21 e 2.2.2	50%	50%	128	Produzione						
						120				30	36	41	17	38		
Uova e ovoprodotti	Uova di volatili in guscio Prodotti a base di uova (Alimenti pronti/contenitori uova crude)	Enterobatteriacee	Salmonella spp. L.monocytogenes	Stafilococchi ccaugliati positivi		Reg 1441 p.1.2 o 1.3, 1.14 e 2.3.1	50%	50%	128	Produzione						
						18				6	5	4	8	22		
										Distribuzione						
										18	6	8	-4	10	18	



CATEGORIA ALIMENTARE	MATRICE	MICROORGANISMI/LORO TOSSINE, METABOLITI				METODICA CAMPION.	SEDE PRELIEVO		TOT. CAM.	BA	BT	FG	TA	BR	LE
		Criteri di Igiene alla Produzione secondo Reg 2073 e s.m.i.	Criteri di Sicurezza Produzione e Distribuzione secondo Reg 2073 e s.m.i.	Altri Criteri di Igiene alla Produzione	Altri Criteri di Sicurezza Produzione e Distribuzione		PROD.	DISTR.							
CARNI PREPARETE	Carne macinata destinata ad essere consumata cruda	Carica batterica mesofila (non applicabile per carne macinata prodotta al dettaglio con conservabilità inferiore a 24h). Escherichia coli	Salmonella spp. L. monocytogenes			Reg.1441 p.14, 1.2 e 2.16	60%	40%	32	4	20	8	10	22	
		Carne macinata destinata ad essere consumata cotta	Salmonella spp		L. monocytogenes (3 u.c.)	Reg.1441 p.15, 1.5 e 2.16 per L. monocytogenes C.M. 7/12/93			21	3	14	6	7	16	
	Preparazioni a base di carne destinate ad essere consumate crudi	Escherichia coli	Salmonella spp. L. monocytogenes			Reg.1441 p.14, 1.2 e 2.18									
	Preparazioni a base di carne destinate ad essere consumate cotte	Escherichia coli	Salmonella spp.		L. monocytogenes (3 u.c. alla produzione)	Reg.1441 p. 2.18 e C.M. 7/12/93 per L. monocytogenes									

Carne, preparazioni e prodotti carni

TAB 03:
PIANO DEI CONTROLLI
MICROBIOLOGICI SIAV



Servizio Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione
Area politiche per la promozione della salute, delle persone e delle pari opportunità
REGIONE PUGLIA

CATEGORIA ALIMENTARE	MATRICE	MICROORGANISMI/LORO TOSSINE, METABOLITI					SEDE PRELIEVO	TOT. CAM.	BA	BT	FG	TA	BR	LE
		Criteri di Igiene alla Produzione secondo Reg 2073 e s.m.i.	Criteri di Sicurezza Produzione e Distribuzione secondo Reg 2073 e s.m.i.	Altri Criteri di Igiene alla Produzione	Altri Criteri di Sicurezza Produzione e Distribuzione	METODICA CAMPION.								
CARNI TRASFORNATE	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi	Escherichia coli	Salmonella spp. L. monocytogenes			Reg 1441 p.1.8, 1.2 o 1.3 e 2.1.8	60%	221 (2179)	32	3	38	10	14	34
	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti	Escherichia coli	Salmonella spp. (Reg.1441 p.1.9. solo per carni di pollame)	Salmonella spp (altre carni) L. monocytogenes (3 uc alla produzione)	Stabilità	Reg 1441 p.2.1.8 per L. monocytogenes O.M. 7/12/93	40%							
	Conserva di carne													
Carne, preparazioni e prodotti carnei														
Produzione														
Distribuzione														

Servizio Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione
Area politiche per la promozione della salute, delle persone e delle pari opportunità
REGIONE PUGLIA



TAB.03:
PIANO DEI CONTROLLI
MICROBIOLOGICI SIAV

CATEGORIA ALIMENTARE	MATRICE	MICROORGANISMI/LORO TOSSINE, METABOLITI						TOT. CAM.	SEDE PRELIEVO	METODICA CAMPION.	BA	BT	FG	TA	BR	LE
		Criteri di Igiene alla Produzione secondo Reg 2073 e s.m.i.	Criteri di Sicurezza Produzione e Distribuzione secondo Reg 2073 e s.m.i.	Altri Criteri di Igiene alla Produzione	Altri Criteri di Sicurezza Produzione e Distribuzione	Altri Criteri di Sicurezza Produzione e Distribuzione	Altri Criteri di Sicurezza Produzione e Distribuzione									
ALTRO	Grassi alimentari animali				Salmonella spp		Salmonella spp									
	Gelatina e collagene		Salmonella spp				Reg 1441 p.1.10	Distribuzione (100%)		3	1	7	1	1	2	
	Estratti di carne e di pesce				Salmonella spp, L. monocytogenes											
	Paste alimentari speciali (paste farofa fresche industriali e artigianali)					Salmonella spp, Clostridium perfringens (solo se confezionate)	Cricolare Min Sanita n. 32 del 3/08/1985 (5 u.c.)	11	Produzione (30%)	1	1					1
									Distribuzione (70%)	3	1	1	1	1	1	
	Gelati a base di latte		Enterobatteriacee	Salmonella spp, L. monocytogenes			Reg. 1441 p. 1.13.1.2 e 2.2.8	41	Produzione (50%)	7	2	2	3	2	4	
									Distribuzione (50%)	7	2	2	3	2	4	
	Miele				Anaerob. solfito-riduttori			11	Distribuzione (100%)		4	1	2	1	1	2

TAB 04: PIANO RESIDUI FITOSANITARI SIAN rev 01 21.03.14		FOGGIA		BAT		BARI		TARANTO		BRINDISI		LECCE		Totale camp. extrareg.*	TOT	MET. CAMPION.
		n. campioni	extra reg.*	n. campioni	extra reg.*	n. campioni	extra reg.*	n. campioni	extra reg.*	n. campioni	extra reg.*	n. campioni	extra reg.*			
ORTAGGI	asparago	2				1								2	4	6
	broccoli	2		1		2		2		2			1	10	0	10
	carciofo	6		5		3		2		4			2	23	0	23
	Carota	1		1		1		1		1			1	6	0	6
	cavoli	2		1		3		1		1			2	10	0	10
	celfoni	2		1		3		1		1			2	10	0	10
	cicoria	2		1		3		1		1			2	10	0	10
	cipolla	2		1		3		1		1			2	10	0	10
	fagiolino	1		1		2		1		3			2	8	2	10
	firnocchi	2		2		3		2		2			2	13	0	13
	insalata/indivia	6	1	2	2	6	4	1	2	1	2	1	2	18	12	30
	melanzana	2		1		3		1		1			2	10	0	10
	peperoni	2		1		3		1		1			2	10	0	10
	pomodoro da mensola	4		2		4	2	2	2	3			2	17	3	20
	sedano	4		3		3		3		3			2	12	0	12
	spinaci/bietole	1		1		1		1		1			1	6	0	6
	zucchine	2		2		3		3		1			4	13	2	15
		2		1		3		3		1			2	10	0	10
		2		2		3		3		2			2	12	0	12
	5			2		3		3		0			2	14	0	14
22	4	22	4	60	3	25	3	9	3	9	3	2	4	140	21	161
3		7		4		4		5		3		8	30		30	
14		16		15		15		6		15		12	78		78	
2		2		2		3		2		2		1	11	4	15	
2		4		5		3		1		1		2	13	10	23	
1		7		10		2		2		1		1	21	4	25	
2		2		3		3		1		2		1	6	6	12	
2		2		3		3		3		1		2	0	10	10	
2		1		1		1		1		1		1	0	6	6	
1		1		1		1		1		1		1	0	6	6	
1		1		1		1		1		1		1	6	0	6	
2	4	1	2	3	9	1	2	1	3	2	4	10	24	34	34	
4	4	3	3	15	1	3	15	1	3	2	19	16	35	35	35	
4	4	3	3	3	15	1	3	15	1	3	4	22	18	40	40	
2		3		3		3		1		1		6	0	6	6	
1		1		1		1		1		1		1	0	6	6	
4		2		2		6		2		2		4	20	20	20	
1		1		1		1		1		1		1	5	1	6	
TOTALE	106	31	90	27	160	44	95	19	61	24	58	32	177	747		

D.M. 23 luglio 2003 e circolare Regionale Prot. AOO 152 /5923 del 23/04/2012

* il 50 % dei campioni extraregionali devono essere di provenienza UE ed extra UE

Per le AA.SS.LL. di Bari, Foggia e Lecce il numero complessivo dei campioni deve essere equamente suddiviso tra i SIAN

Servizio Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione
Area politiche per la promozione della salute, delle persone e delle pari opportunità
REGIONE PUGLIA



TAB.05:
PIANO DEI CONTROLLI
CHIMICI SIAV

PIANO DEI CONTROLLI CHIMICI - SIAV

FASE	TIPO DI RICERCA	MATRICE ALIMENTARE	DISTRIBUZIONE E RIPARTIZIONE TERRITORIALE DEI CAMPIONI							TOTALI
			BAT	BARI	BRINDISI	FOGGIA	LECCE	TARANTO	TOTALI	
	BENZO(A)PIRENE	BURRO	3	13	3	8	4	3	34	
		CARNI E PRODOTTI A BASE CARNE ARROSTITI O AFFUMICATI								
		PRODOTTI ITTICI AFFUMICATI E NON								
		CROSTACEI E CEFALOPODI NON AFFUMICATI								
	ISTAMINA	PRODOTTI DELLA PESCA FRESCI E CONSERVATI	6	22	6	16	8	6	64	
		LATTE FRESCO	6	21	5	16	10	6	88	
	ANTIBIOTICI	CARNE	2	9	1	6	4	2		
		GRASSI FUSI ANIMALI PER ALIMENTAZIONE UMANA, CREME, PANNA	2	6	1	3	2	1		
	PCB NON Diossina simili	UOVA E OVOPRODOTTI	1	7	1	3	2	1	55	
		BURRO E FORMAGGIO	3	8	1	5	5	3		
POLIFOSFATI	PRODOTTI A BASE CARNE D. PESCE	3	12	3	9	6	3	72		
	FORMAGGI SPALMABILI	3	12	3	9	6	3			
	CARNI	2	8	2	6	4	2			
METALLI PESANTI (Cd, Pb, Hg)	PRODOTTI ITTICI	4	14	4	14	8	4	112		
	CROSTACEI E MOLLUSCHI CEFALOPODI	3	14	3	10	7	3			
	PRODOTTI VARI CARNEI O ITTICI	3	12	3	9	6	3	36		
	PRODOTTI DELLA PESCA	6	24	6	18	12	6	72		
NITRATI E NITRITI	PRODOTTI DELLA PESCA FRESCI(FILETTI, TRANCIE ECC)	4	16	4	10	4	8	46		
	PRODOTTI ALIMENTARI NON LAVORATI D.LVO 209/96 ART. 1 P. 3	6	24	6	18	12	6	72		
PROD.	BURRO	1	3	1	2	2	1	78		
	LATTE FRESCO E DERIVATI	7	22	7	18	9	5			



Servizio Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione
Area politiche per la promozione della salute, delle persone e
delle pari opportunità
REGIONE PUGLIA

PRO 02:
ESECUTIVITA' ED
ESECUTORIETA' DEI
PROVVEDIMENTI
AMMINISTRATIVI EMESSI
DALL'A.C.



REGIONE PUGLIA

**ESECUTIVITA' ED ESECUTORIETA' DEI PROVVEDIMENTI AMMINISTRATIVI
EMESSI EX ART. 54 DEL REG. CE n. 882/04 DALL'AUTORITA' COMPETENTE**

PROCEDURA OPERATIVA N° 2

PROVVEDIMENTI AMMINISTRATIVI EMESSI DALL'AUTORITÀ COMPETENTE IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE

In base a quanto previsto dall'art. 54 del Reg. Ce n. 882/04, l'autorità competente che individui una non conformità interviene per assicurare che l'Operatore del Settore Alimentare (OSA) ponga rimedio alla situazione. Nel decidere l'azione da intraprendere, l'autorità competente tiene conto della natura della non conformità e dei dati precedenti relativi a detto operatore per quanto riguarda la non conformità, con particolare riferimento a: la natura dei rischi per la sicurezza igienica dell'alimento; la natura e le condizioni d'uso dell'alimento; la capacità dell'OSA di garantire la sicurezza alimentare; la reiterazione delle non conformità; eventuali comportamenti dolosi e fraudolenti; la natura e la dimensione delle produzioni e la tipologia di consumatore ai quali è destinato l'alimento. Deve inoltre essere garantito il criterio della gradualità della misura da adottare.

Le misure che l'Autorità competente può adottare in relazione a quanto sopra sono indicate nel comma 2 dello stesso art. 54 del Reg. Ce n. 882/04 (dalla lettera "a" alla lettera "h"); tra le varie misure vi sono anche i provvedimenti amministrativi, urgenti ed ordinari.

Si ritiene utile rammentare che i provvedimenti della Pubblica Amministrazione devono essere eseguiti dalla Autorità amministrativa che li ha emessi, quando non siano sospesi. Più precisamente, l'adozione cartacea di un provvedimento, la notifica dello stesso, senza che a ciò segua la materiale esecuzione (in assenza di sospensione della forza giuridica dell'atto) può configurare profili omissivi a carico dell'Autorità amministrativa procedente.

Sono fatti salvi gli adempimenti previsti a seguito del riscontro di violazioni di norme penali nonché gli adempimenti previsti a seguito del riscontro di violazioni di norme amministrative che comportano sanzioni amministrative pecuniarie.

MISURE DI ATTUAZIONE URGENTI ED ORDINARIE

I provvedimenti amministrativi urgenti

I provvedimenti amministrativi urgenti con carattere limitativo e/o restrittivo dell'attività (es. sospensione delle operazioni in toto o in parte o la chiusura in toto o in parte dell'azienda interessata per un appropriato periodo di tempo), sono solitamente adottati nel caso di riscontro di non conformità relative ai requisiti igienico-sanitari e/o inerenti ai sistemi e/o procedure messi in atto dall'OSA per garantire la sicurezza alimentare (associati o meno a carenze documentali) che comportano pericolo per la salute e non consentono l'ulteriore prosecuzione dell'attività, in tutto o in parte.

Tali provvedimenti devono essere adottati dall'Autorità Competente e notificati all'Operatore del Settore Alimentare (OSA), *brevi manu*, dall'organo di controllo, nel più breve tempo possibile. Devono essere muniti di formula atta a renderli immediatamente esecutivi per impedire la prosecuzione dell'attività (in tutto o in parte, a seconda dei casi) con avviso che, in caso di inottemperanza, si procederà a norma dell'art. 650 C.P.. Quando sussiste grave ed imminente pericolo per la salute pubblica, l'organo di controllo può adottare il provvedimento limitativo e/o restrittivo dell'attività (ex art. 54 del Reg. CE 882/04) in via d'urgenza, sentita l'Autorità Competente Locale e su delega anche informale della stessa. Il provvedimento deve essere reso esecutivo

dall'organo di controllo già all'atto del sopralluogo e deve essere convalidato dall'Autorità Competente entro le successive 24-48 ore.

Per l'esecuzione coattiva dei provvedimenti urgenti l'organo di controllo può ricorrere all'apposizione di sigilli, la cui violazione è sanzionata ai sensi dell'art. 349 C.P., o ad altro mezzo, procedura o modalità previsti dalla normativa vigente.

Per l'esecuzione dei provvedimenti urgenti l'organo di controllo può ricorrere all'ausilio delle Forze dell'Ordine. Detti provvedimenti devono essere trasmessi anche al Sindaco territorialmente competente e, se di interesse, agli altri Servizi del Dipartimento di Prevenzione.

I provvedimenti amministrativi ordinari

Tutti gli altri provvedimenti emessi dall'Autorità Competente che non rivestono i caratteri dell'urgenza sono quelli ordinari, che vengono adottati solitamente in caso di riscontro di violazioni di norme sanitarie e/o amministrative che non presentano i presupposti per l'emissione di provvedimenti urgenti. Appare utile rammentare che, in base ad una consolidata giurisprudenza, in caso di inottemperanza ad un provvedimento ordinario non trova applicazione l'art. 650 del c.p., in quanto lo stesso trova applicazione solo in caso di inottemperanza a provvedimenti urgenti.

Si riportano di seguito informazioni ed istruzioni per le autorità competenti ai fini dell'adozione dei provvedimenti amministrativi ordinari in relazione alle principali macrocategorie di non conformità riscontrabili nel corso del controllo ufficiale:

- Riscontro di imprese alimentari che svolgono l'attività in assenza di notifica ai fini della registrazione (o ai fini dell'aggiornamento della stessa), ma in possesso dei richiesti requisiti igienico-sanitari e di sistemi e/o procedure idonei a garantire la sicurezza alimentare nonché della restante documentazione necessaria per lo svolgimento dell'attività. Si tratta di non conformità esclusivamente formale, documentale, sussistendo i presupposti ed i requisiti per la notifica dell'impresa alimentare.

In tali casi l'attività potrà continuare ma si procederà a comunicare all'OSA l'avvio del procedimento (ex art. 7-8 della L. n. 241/90 e s.m.i) con avviso che in caso in cui lo stesso non provveda alla regolarizzazione amministrativa (cioè alla notifica ai fini della registrazione) entro un termine stabilito (strettamente correlato al tempo necessario per procedere alla notifica) verrà adottato un provvedimento di sospensione dell'attività svolta in assenza di notifica. Detta comunicazione di avvio del procedimento deve essere notificata *brevi manu* dall'organo di controllo, ove possibile già nel corso del controllo stesso. Secondo quanto previsto dall'art. 21/ter della L.241/90 e s.m.i, qualora l'OSA non ottemperi entro il termine prescritto, previo provvedimento di diffida ad adempiere, si potrà provvedere all'esecuzione coattiva del provvedimento restrittivo o limitativo dell'attività.

- Riscontro di imprese alimentari che svolgono l'attività in assenza di notifica ai fini della registrazione (o ai fini dell'aggiornamento della stessa) ed in violazione di norme sanitarie (es. carenza dei requisiti igienico-sanitari previsti dalle norme) e/o amministrative (es. assenza del certificato agibilità o documentazione equipollente). Non si tratta di non conformità esclusivamente formale in quanto non sussistono all'atto del controllo i presupposti per la notifica dell'impresa alimentare e pertanto l'attività non può essere continuata.

In tali casi dovrà essere emesso un provvedimento di sospensione attività (che dovrà essere notificato brevi manu da parte dell'organo di controllo) con il quale si intima all'OSA di sospendere l'attività svolta in violazione alla vigente normativa. Detto provvedimento dovrà indicare il termine e le modalità di esecuzione da parte dell'obbligato. Qualora l'interessato non ottemperi, previa diffida ad adempiere, si potrà provvedere all'esecuzione coattiva (art. 21/ter della L.241/90 e s.m.i.).

- Risccontro in imprese alimentari regolarmente registrate, di lievi non conformità relative ai requisiti igienico-sanitari e/o ai sistemi e/o procedure messi in atto dall'OSA per garantire la sicurezza alimentare (associate o meno a carenze documentali sanabili), compatibili con la prosecuzione dell'attività.

In tali circostanze dovrà essere adottato un provvedimento prescrittivo, contenente la previsione di un congruo termine per la rimozione delle non conformità rilevate. In caso di inosservanza (totale o parziale) nel termine prescritto, salvo motivata proroga, si procederà con diffida ad adempiere entro un ulteriore termine, con avviso che, in caso di ulteriore inottemperanza, si procederà all'emissione di un provvedimento restrittivo o limitativo dell'attività. In caso di inosservanza a detto provvedimento si potrà procedere all'esecuzione coattiva dello stesso (art. 21/ter della L.241/90 e s.m.i.).

- Risccontro in imprese alimentari regolarmente registrate, di non conformità relative ai requisiti igienico-sanitari e/o ai sistemi e/o procedure messi in atto dall'OSA per garantire la sicurezza alimentare, associate o meno a carenze documentali, che non comportino immediato pericolo per la salute, ma che siano comunque incompatibili con la prosecuzione dell'attività (in tutto o in parte).

In tali casi dovrà essere emesso un provvedimento restrittivo o limitativo dell'attività, notificato brevi manu da parte dell'organo di controllo, che dovrà indicare il termine e le modalità di esecuzione da parte dell'obbligato. Qualora l'interessato non ottemperi, previa diffida, si potrà provvedere all'esecuzione coattiva (art. 21/ter della L.241/90 e s.m.i.).

Come sopra evidenziato, nel caso in cui si renda necessario provvedere all'esecuzione coattiva di un provvedimento ordinario (es. si debba rendere concretamente esecutivo un provvedimento restrittivo e limitativo dell'attività), si dovrà fare riferimento alla procedura prevista dall'art. 21/ter della L.241/90 e s.m.i., il quale prevede che "nei casi e con le modalità stabiliti dalla legge, le pubbliche amministrazioni possono imporre coattivamente l'adempimento degli obblighi nei loro confronti. Il provvedimento indica il termine e le modalità di esecuzione da parte dell'obbligato. Qualora l'interessato non ottemperi, le pubbliche amministrazioni, previa diffida, possono provvedere all'esecuzione coattiva nelle ipotesi e secondo le modalità previste dalla legge".

Per l'esecuzione coattiva dei provvedimenti ordinari e dunque per impedire la prosecuzione dell'illecito amministrativo (e/o penale), l'organo di controllo può ricorrere all'apposizione di sigilli, la cui violazione è sanzionata ai sensi dell'art. 349 C.P., o ad altro mezzo, procedura o modalità previsti dalla vigente normativa. Anche per l'esecuzione dei provvedimenti ordinari è possibile ricorrere all'ausilio delle Forze dell'Ordine.

Nei casi in cui non sia necessario procedere alla notifica di atti o provvedimenti brevi manu, è possibile ricorrere all'uso della PEC (Posta Elettronica Certificata) secondo le modalità previste dalla vigente normativa.



Servizio Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione
Area politiche per la promozione della salute, delle persone e
delle pari opportunità
REGIONE PUGLIA

CRO 03:
NON CONFORMITA'

REGIONE PUGLIA



**INDIVIDUAZIONE E GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'
RILEVATE IN OCCASIONE
DELLE ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE**

CRITERIO OPERATIVO N° 3

CRITERI OPERATIVI PER LA INDIVIDUAZIONE E GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ'

I criteri generali per la individuazione e gestione delle non conformità rilevate in occasione della attività di controllo ufficiale possiamo distinguerli in:

1. Criteri per la individuazione delle non conformità e la verifica della completezza ed efficacia delle azioni correttive adottate dall'operatore del settore alimentare;
2. Criteri per la gestione delle non conformità;

In linea generale, per «non conformità» si intende la mancata conformità alla normativa in materia di mangimi o di alimenti, e alle norme per la tutela della salute e del benessere degli animali, dunque il mancato soddisfacimento di un requisito applicabile.

Le fonti dei requisiti sono sostanzialmente rappresentate da:

1. Regolamenti e Leggi (aspetti cogenti Comunitari, Nazionali, Regionali);
2. Sistema documentato della organizzazione stessa (procedure di autocontrollo, istruzioni operative, ecc)
3. Altre Fonti (Linee guida, Best Practice: GMP , GHP. ecc.)

Le Non Conformità possono interessare:

1. la gestione dei **Prerequisiti** e cioè condizioni di base a attività che sono necessarie per mantenere un ambiente igienico adeguato nell'ambito della filiera alimentare (es. formazione personale, lotta agli infestanti, sanificazione, gestione forniture, conservazione prodotti, gestione rifiuti, igiene personale, manutenzione fabbricati, impianti, attrezzature, qualità acqua, confezionamento, ecc);
2. la gestione del **Processo Produttivo** con particolare riferimento alla corretta attuazione dei principi del Sistema HACCP nelle procedure aziendali di Autocontrollo (art 5 Regolamento (CE) n. 852/2004)
3. il Prodotto finito
4. la documentazione

Le Non conformità devono essere sempre analizzate in un ottica di sistema e occorre valutare il loro impatto sulla base delle seguenti caratteristiche: estensione (numero dei processi coinvolti), sistematicità (numero di volte in cui l'evento è accaduto), intensità (incidenza della non conformità sul sistema di gestione), criticità (importanza del processo in cui si manifesta la non conformità), influenza (impatto negativo della non conformità sul prodotto finale).

Per la corretta gestione delle non conformità è necessario:

- 1) predisporre procedure/istruzioni operative per garantire corrette modalità di gestione degli atti al fine di assicurare efficacia e trasparenza dei controlli ufficiali;
- 2) utilizzare un modulistica aggiornata, coerente con le vigenti disposizioni ed uniforme a livello regionale.

Azioni correttive

Devono essere attuate azioni per eliminare le cause delle non conformità al fine di prevenire il loro ripetersi. Le azioni correttive devono essere appropriate agli effetti delle non conformità riscontrate e deve essere predisposta una *procedura documentata* che precisi i requisiti per:

- a) riesaminare le non conformità (ivi inclusi i reclami dei clienti);
- b) individuare le cause delle non conformità;
- c) valutare l'esigenza di adottare azioni per evitare il ripetersi delle non conformità;
- d) determinare le azioni necessarie (stabilendo modalità di attuazione, responsabilità coinvolte per l'esecuzione, tempi di attuazione e di osservazione) e mettere in atto le azioni previste ;
- e) registrare i risultati delle azioni adottate;

f) esaminare l'efficacia delle azioni correttive adottate.

Azioni preventive

Devono essere individuate le azioni per eliminare le cause delle non conformità potenziali, onde evitare che queste si verifichino. Le azioni preventive attuate devono essere appropriate agli effetti dei problemi ipotizzati e deve essere predisposta una procedura documentata che precisi i requisiti per:

- a) determinare le non conformità potenziali e delle loro cause;
- b) valutare l'esigenza di attuare azioni per prevenire il verificarsi delle non conformità;
- c) determinare le azioni necessarie (stabilendo modalità di attuazione, responsabilità coinvolte per l'esecuzione, tempi di attuazione e di osservazione) e mettere in atto le azioni previste;
- d) registrare i risultati delle azioni attuate;
- e) esaminare l'efficacia azioni preventive adottate.

1. CRITERI PER L' INDIVIDUAZIONE DELLE NON CONFORMITÀ E LA VERIFICA DELLA COMPLETEZZA ED EFFICACIA DELLE AZIONI CORRETTIVE ADOTTATE DALL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE.

Il regolamento (CE) n. 882/2004 prevede che i controlli ufficiali debbano svolgersi secondo procedure documentate al fine di assicurare un approccio uniforme su tutto il territorio nazionale nonché un alto livello di prestazione per assicurare il rispetto, da parte degli operatori del settore alimentare dei requisiti generali e specifici in materia di igiene di cui ai regolamenti (CE) n. 852 e n. 853 del 2004 e garantire che siano adottate misure correttive, come stabilito dall'articolo 8 del regolamento (CE) n. 882/2004;

La Raccomandazione della Commissione Europea del Food Veterinary Office n. 2010 8502-6, ha richiesto allo Stato italiano di assicurare, attraverso i controlli ufficiali, il rispetto, da parte degli operatori del settore alimentare, dei requisiti previsti dall'articolo 4, comma 2 del regolamento (CE) n. 854/2004. Inoltre prevede che qualora, dai controlli ufficiali di cui al richiamato regolamento (CE) n. 854/2004, sia verificata la non conformità dei requisiti strutturali e, in generale, di igiene, come previsto dai regolamenti (CE) n. 852/2004 e (CE) n. 853/2004, siano identificate le azioni correttive previste dall'articolo 54 del regolamento (CE) n. 882/2004, affinché se ne ponga rimedio e vengano adottate le relative misure ivi previste;

Risulta necessario definire ed utilizzare procedure uniformi su tutto il territorio regionale per migliorare i controlli ufficiali ed, in particolare, per rilevare le non conformità e per verificare la completezza e l'efficacia delle azioni correttive adottate dall'operatore del settore alimentare;

Inoltre una corretta modalità di verbalizzazione da parte degli organismi addetti al controllo ufficiale delle non conformità rilevate e delle verifiche sulla completezza e l'efficacia delle azioni correttive condotte dall'operatore del settore alimentare sono fondamentali per contribuire ad assicurare l'efficacia e la trasparenza dei controlli ufficiali effettuati da parte delle autorità competenti come prescritto dall'articolo 8, comma 1, regolamento (CE) n. 882/2004;

Nella seduta del 25 luglio 2012 è stata sancita, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano, l'intesa sulle "Linee guida sui criteri per l'individuazione delle non conformità negli stabilimenti del settore carne e latte e verifica della completezza ed efficacia delle azioni correttive adottate dall'operatore del settore alimentare" (Repertorio atti n. 117/CSR).

Si richiama la suddetta linea guida al fine di recepire la stessa e considerarla parte integrante e sostanziale della presente provvedimento.

Destinatari delle citate linee guida sono le autorità competenti in materia di sicurezza alimentare ed in particolare, ai sensi dell'articolo 2 del decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193, il Ministero della salute, le Regioni, le Province autonome di Trento e di Bolzano nonché le Aziende unità sanitarie locali;

Dette linee guida allegate costituiscono gli indirizzi di riferimento per la rilevazione delle non conformità riscontrate negli stabilimenti di carne e latte, nonché per le modalità di verifica della completezza ed efficacia

delle azioni correttive adottate dall'operatore del settore alimentare. Si ritiene che le stesse, per le parti applicabili, possano essere utilizzate anche per le altre filiere alimentari.

Forniscono gli strumenti per individuare e gestire, in maniera uniforme sul territorio nazionale e dunque regionale, tutte le fattispecie di non conformità ai regolamenti comunitari n. 852/2004, n. 853/2004, riscontrate nello svolgimento dei controlli ufficiali negli stabilimenti del settore carne e latte effettuati ai sensi dei regolamenti n. 854/2004 e n. 882/2004 ed in particolare:

- indicazioni sulla corretta verbalizzazione da parte delle competenti autorità delle non conformità rilevate;
- indicazioni sulle modalità di verifica, da parte del controllo ufficiale, delle azioni correttive, a seguito di riscontro di non conformità, adottate dall'operatore del settore alimentare al fine di valutarne la pertinenza, la completezza e l'efficacia;
- riferimenti al regime sanzionatorio di cui al decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193 citato in premessa;
- un'ampia casistica di non conformità ai requisiti di cui ai regolamenti (CE) n. 852 e 853/2004, al fine di uniformarne l'interpretazione a livello nazionale.

Le citate linee guida pur non essendo fisicamente allegate al presente Provvedimento sono disponibili al link:

http://www.statoregioni.it/Documenti/DOC_037448_117%20csr%20punto%20%2023.pdf

2.GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ

PRINCIPALI AZIONI DA INTRAPRENDERE IN CASO DI RISCONTRO DI NON CONFORMITÀ ALLA NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE.

Ai sensi dell'art 54 del Reg. CE 882/04, l'autorità competente che individui una non conformità interviene per assicurare che l'operatore ponga rimedio alla situazione. Nel decidere l'azione da intraprendere, l'autorità competente tiene conto della natura della/e non conformità e dei dati precedenti relativi a detto operatore per quanto riguarda la/e non conformità. Tale azione comprende, a seconda dei casi, le seguenti misure:

- a) l'imposizione di procedure di igienizzazione o di qualsiasi altra azione ritenuta necessaria per garantire la sicurezza del mangime e degli alimenti o la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali (es. modifica delle procedure di HACCP, GMP, GHP, con relativa modifica dei piani di autocontrollo, l'imposizione dell'esecuzione di lavori di adeguamento);
- b) l'imposizione della regolarizzazione di carenze documentali sanabili;
- c) la restrizione o il divieto dell'immissione sul mercato, dell'importazione o dell'esportazione di mangimi, alimenti o animali;
- d) il monitoraggio e, se necessario, la decisione del richiamo, del ritiro e/o della distruzione di mangimi o alimenti;
- e) l'autorizzazione dell'uso di mangimi o di alimenti per fini diversi da quelli originariamente previsti;
- f) la sospensione delle operazioni o la chiusura in toto o in parte dell'azienda interessata per un appropriato periodo di tempo;
- g) la sospensione o il ritiro della registrazione o del riconoscimento dello stabilimento;
- h) le misure di cui all'articolo 19 sulle partite provenienti da paesi terzi;
- i) qualsiasi altra misura ritenuta opportuna dall'A.C. per garantire la sicurezza degli alimenti e/o la conformità alla normativa (sequestro di materiali destinati al contatto con gli alimenti, sequestro di attrezzature, apposizione sigilli, trasmissione di una notizia di reato a carico dell'O.S.A. in caso di rilevazione di violazione di norme penali, ecc.).

In ogni caso, le misure di cui sopra devono essere notificate per iscritto all'operatore del settore alimentare. Più precisamente l'A.C. deve notificare all'OSA interessato il provvedimento concernente l'azione da intraprendere per la risoluzione della/e non conformità rilevata/e (correttamente descritta/e) unitamente alle relative motivazioni (valutazione del rischio da essa/e derivato) e deve fornire informazioni sui diritti di ricorso avverso tali decisioni, sulla procedura e sui termini applicabili. La scelta dell'azione da intraprendere per la risoluzione della non conformità spetta all'OSA stesso.

SANZIONI

Il principale quadro sanzionatorio per le violazioni delle disposizioni comunitarie in materia di sicurezza alimentare è contenuto nell'art. 6 del D.lgs. 6 novembre 2007, n. 193.

L'articolo citato prevede che nel caso di riscontro di violazioni alle disposizioni sopra richiamate deve essere adottato un provvedimento sanzionatorio, ad eccezione dei casi in cui si riscontrino inadeguatezze nei requisiti o nelle procedure di cui ai commi 4,5 e 6 dello stesso articolo per le quali è necessario fissare un congruo termine per la loro eliminazione.

In termine "inadeguatezza" si ritiene possa essere inteso nel senso che pur in presenza dei requisiti o delle procedure di cui ai commi 4,5 e 6 dell'art. 6, gli stessi risultino tali da non garantire un soddisfacente livello di prevenzione del rischio con necessità di un adeguamento al fine di garantire la conformità alla normativa (es. procedure di controllo degli infestanti sono state definite ed adottate, ma sono ritenute non adeguate, cioè non idonee, per frequenza o metodologie adottate, a garantire il perseguimento dell'obiettivo della sicurezza alimentare)..

Gli allegati al Reg. CE n. 852/04 riportano per determinati requisiti la effettiva coerenza solo "se ritenuto necessario", "ove opportuno", "se del caso". Si ritiene che sia responsabilità dell'operatore dell'impresa alimentare dimostrare, in base all'analisi del rischio o di chiare evidenze comunque riportate nel piano di autocontrollo o nelle procedure, la effettiva non necessità e non opportunità del requisito. All'organo di controllo compete valutarne l'efficacia e la congruità.

Nella **tabella 1** allegata viene fornito un prospetto riassuntivo del quadro sanzionatorio previsto dall'art. 6 del decreto legislativo 193/2007 e degli ulteriori possibili adempimenti.



Servizio Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione
Area politiche per la promozione della salute, delle persone e
delle pari opportunità
REGIONE PUGLIA

CRO 03:
NON CONFORMITA'

Segue per l'applicazione articolo 6 del decreto legislativo 193/2007 e di eventuali ulteriori adempimenti la **Tabella 1**:

	FATTISPECIE	SANZIONE	PROVVEDIMENTI ADOTTABILI	NOTE
1	Macellazione animali, produzione e preparazioni di carni in luoghi diversi dagli stabilimenti o dai locali riconosciuti o quando il riconoscimento sia sospeso o revocato	arresto da sei mesi ad un anno o l'ammenda fino a euro 150.000 (art. 6 comma 1)	a) sospensione attività b) segnalazione Autorità Giudiziana c) sequestro carni - ritiro - distruzione carni sequestrate e ritirate	
2	Attività in stabilimenti diversi da quelli di cui al comma 1 non riconosciuti	sanzione amministrativa pecuniaria da euro 5.000 a euro 30.000 (art. 6 comma 2)	a) sospensione attività fino ad ottenimento del riconoscimento b) prescrizione per l'attivazione delle procedure di ritiro dei prodotti	
3	Svolgimento attività con riconoscimento sospeso o revocato o senza comunicazione all'autorità competente per l'aggiornamento del riconoscimento.	sanzione amministrativa pecuniaria da euro 5.000 a euro 30.000 (art. 6 comma 2)	a) sospensione attività fino ad ottenimento/ripristino/aggiornamento del riconoscimento	
4	OSA che non effettua la notifica all'A. C. ai fini della registrazione di ogni stabilimento posto sotto il suo controllo che esegua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti.	sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.500 a euro 9.000 (art. 6 comma 3)	Si rimanda, per quanto applicabile, a quanto previsto dalla PRO 02	



Servizio Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione
Area politiche per la promozione della salute, delle persone e
delle pari opportunità
REGIONE PUGLIA

CRO 03:
NON CONFORMITA'

5	OSA che svolge l'attività in stabilimento soggetto a registrazione in violazione del provvedimento di sospensione e/o chiusura	sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.500 a euro 9.000 (art. 6 comma 3)	Si rimanda, per quanto applicabile, a quanto previsto dalla PRO 02
5 bis	OSA che svolge, presso uno stabilimento già registrato, attività non comunicate per l'aggiornamento della registrazione	sanzione amministrativa pecuniaria da euro 500 a euro 3.000 (art. 6 comma 3)	Si rimanda, per quanto applicabile, a quanto previsto dalla PRO 02
6	Mancato rispetto da parte dell'OSA a livello di produzione primaria e operazioni connesse dei requisiti generali in materia di igiene di cui all'allegato I, parte A, del Reg. 852/04 e gli altri requisiti specifici previsti dal Reg. 853/04	sanzione amministrativa pecuniaria da euro 250 a euro 1.500 (art. 6 comma 4)	Si rimanda, per quanto applicabile, a quanto previsto dalla PRO 02
7	Mancato rispetto da parte dell'OSA a livello diverso dalla produzione primaria dei requisiti generali in materia di igiene di cui all'allegato I (vedi nota) del Reg. 852/04 e gli altri requisiti specifici previsti dal Reg. 853/04	sanzione amministrativa pecuniaria da euro 500 a euro 3.000 (art. 6 comma 5)	Si rimanda, per quanto applicabile, a quanto previsto dalla PRO 02
8	Omessa predisposizione da parte dell'OSA a livello diverso da quello della produzione primaria di procedure di autocontrollo basate sui principi HACCP, ai sensi dell'art. 5 del Reg.	sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000 (art. 6 comma 6)	Si rimanda, per quanto applicabile, a quanto previsto dalla PRO 02



Servizio Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione
Area politiche per la promozione della salute, delle persone e
delle pari opportunità
REGIONE PUGLIA

CRO 03:
NON CONFORMITA'

	852/04, comprese le procedure di verifica da predisporre ai sensi del Reg. 2073/05 e s.m.i. e quelle in materia di informazioni sulla catena alimentare.		
9	Inadeguatezze di requisiti e procedure di cui all'articolo 6, commi 4, 5, e 6, comunque presenti	Prescrizione con fissazione di un congruo termine di tempo, entro il quale le inadeguatezze devono essere eliminate (art. 6 comma 7). Fermo restando che nel periodo intercorrente tra il rilievo della NC e il completamento delle azioni correttive, l'OSA deve essere in grado di dimostrare il rispetto degli obiettivi della legge alimentare, si ritiene che il termine di tempo di cui sopra non debba essere superiore a 120 giorni	In caso di mancato adempimento entro i termini stabiliti sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000. Si rimanda, per quanto applicabile, a quanto previsto dalla PRO 02
10	Mancata o non corretta applicazione dei sistemi e/o delle procedure predisposte ai sensi dei commi 4, 5, e 6 dell'articolo 6	sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000 (art. 6 comma 8)	Si rimanda, per quanto applicabile, a quanto previsto dalla PRO 02
11	Mancata indicazione in etichetta (* vedi nota) da parte dell'operatore del numero di riconoscimento dello stabilimento di produzione di cui al Reg. 853/04.	sanzione amministrativa da euro 500 a euro 3.000 (art. 6 comma 9)	A) prescrizione attivazione procedure di ritiro (*) è stata segnalato al Ministero della Salute, ai fini di un eventuale rettifica/modifica il mancato riferimento per i prodotti non confezionati, alla docum di accompagnamento



Servizio Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione
 Area politiche per la promozione della salute, delle persone e
 delle pari opportunità
REGIONE PUGLIA

CRO 03:
NON CONFORMITA'

12	Immissione in commercio di carni fresche refrigerate o congelate senza la bollatura sanitaria	sanzione amministrativa da euro 3.000 a euro 18.000 per ogni lotto di carne non bollato (art. 6 comma 10)	A) prescrizione attivazione procedure di ritiro B) sequestro e distruzione	
13	Trasporto lotti di molluschi bivalvi vivi senza il documento di accompagnamento	sanzione amministrativa da euro 1.000 a euro 6.000 (art. 6 comma 11)	a) sequestro	
14	Immissione sul mercato molluschi bivalvi vivi senza transito da centro di spedizione	sanzione amministrativa da euro 1.000 a euro 6.000 (art. 6 comma 12)	A) prescrizione attivazione procedure di ritiro	
15	Immissione sul mercato da parte dell'operatore di molluschi bivalvi vivi provenienti da zone di produzione della classe B e C senza che gli stessi siano stati sottoposti al periodo previsto di depurazione	sanzione amministrativa da euro 1.000 a euro 6.000 (art. 6 comma 12)	A) prescrizione attivazione procedure di ritiro	
16	Immissione sul mercato molluschi bivalvi vivi, diversi dai pettini, provenienti da zona non classificata	sanzione amministrativa da euro 2.000 a euro 12.000 (art. 6 comma 13)	A) prescrizione attivazione procedure di ritiro B) sequestro e distruzione	
17	Immissione sul mercato molluschi bivalvi vivi provenienti da zona non idonea o preclusa	sanzione amministrativa da euro 5.000 a euro 30.000 (art. 6 comma 14)	A) prescrizione attivazione procedure di ritiro B) sequestro e distruzione	

Per quanto non previsto nella tabella che precede si rimanda alla Procedura Operativa 02 "Esecutività ed esecutorietà dei provvedimenti amministrativi emessi ex art 54 del Reg. CE 882/04 dall'Autorità Competente".

In base alle vigenti disposizioni regionali, la notifica di una impresa alimentare ai fini della registrazione, prevista dall'art 6 del Reg Ce n. 852/04, può avvenire solo nel rispetto delle stesse disposizioni e dunque solo in caso di conformità ai requisiti igienico-sanitari e documentali previsti dalle norme vigenti. Poiché pervengono dal territorio richieste di indicazioni in merito ai provvedimenti da adottare in caso di riscontro occasionale, nel corso del controllo ufficiale, di imprese alimentari in esercizio ex autorizzazione sanitaria (dunque in base alla previgente normativa), prive del certificato di agibilità o di titolo equipollente, ma in possesso dei restanti requisiti igienico-sanitari per lo svolgimento dell'attività, si ritiene di indicare quanto di seguito. L'Autorità Competente in materia di sicurezza alimentare di cui all' art.2 del D.lgs 193/07 (che in base alla vigente normativa regionale è individuata nei Direttori dei Servizi che svolgono attività di controllo ufficiale in campo alimentare -SIAN, SIAV A, B e C, o nei Dirigenti Medici o Veterinari dagli stessi formalmente incaricati), ha competenza ai fini dell'applicazione dei regolamenti CE 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004 e successive modificazioni, per cui ai fini delle proprie valutazioni e degli eventuali provvedimenti da adottare (in riferimento all'art. 54 del Reg. CE 882/04), dovrà richiedere all'Autorità Comunale competente al rilascio del certificato di agibilità se sussistono i presupposti (edilizio-urbanistici ed amministrativi) per la continuazione dell'attività nell' impresa alimentare riscontrata priva di detta certificazione.

Per quanto attiene al quadro sanzionatorio previsto per le non conformità relative ai materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti si rimanda a quanto riportato nel criterio operativo **CRO 02 MOCA**.

LOGO ASL

VERBALE DI SOPRALLUOGO E ACCERTAMENTO - MOD PRO 3.8

Piano Autocontrollo: presente SI NO formalmente completo (prerequisiti e HACCP) SI NO
adeguato SI NO correttamente applicato SI NO

Operato/i sequestro/i: SI NO
Effettuato/i campionamento/i SI NO
Riscontrato/i estremi di reato/i: SI NO (Vedi atti correlati)

Il /la Sig./ra _____ dovrà esibire, a completamento dell'accertamento in questione, entro il più breve tempo possibile e comunque non oltre il giorno _____, dalle ore _____ alle ore _____ presso l'Ufficio scrivente, la seguente documentazione in copia : _____

Considerato che le irregolarità riscontrate all'atto dell'accertamento saranno oggetto di ulteriori verifiche ed approfondimenti in relazione ad atti esibiti dal/lla Sig./ra a completamento dell'accertamento ovvero presenti in ufficio e/o presso altri Enti ed Uffici competenti, le relative violazioni saranno contestate con verbali a parte.

Il /la Sig./ra _____, sopra identificata, ha altresì chiesto di verbalizzare le seguenti osservazioni:

Di quanto precede è stato compilato il presente verbale composto di n _____ pagine e copia del quale viene consegnata al /alla Sig./ra _____ dopo averne data lettura.

Il controllo si è concluso alle ore: _____ del _____

Fatto, letto e sottoscritto in data _____

LA PARTE

I VERBALIZZANTI

LOGO ASL

**VERBALE DI NOTIFICAZIONE
ESTREMI DI VIOLAZIONE
art. 14 L. N. 689/81 e s.m.i.
MOD PRO 3.8.1**

N. _____, del _____

AZIENDA SANITARIA LOCALE _____			
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - <input type="checkbox"/> SIAN		<input type="checkbox"/> SIAV	
Indirizzo: _____	N° di tel: _____	Fax _____	Email _____

In data _____ alle ore _____ i sottoscritti _____
del SIAN SIAV del Dipartimento Prevenzione della ASL di _____
presso il proprio ufficio, hanno redatto il presente verbale di contestazione a carico del Sig. _____
nato a _____ il _____ e residente in _____ alla Via/Piazza
_____ n. _____ in qualità di Titolare/Legale Rappresentante _____
dell'impresa alimentare (denominazione o ragione sociale) _____ con
sede legale in _____, alla via _____ ed in solido all'impresa
(denominazione o ragione sociale) con sede legale in _____, alla via _____
_____, poiché nel corso del controllo effettuato presso la precitata impresa alimentare in
data _____ e, a seguito di ulteriori verifiche ed approfondimenti in relazione ad atti presenti presso _____
_____, hanno accertato:

 violazione (indicare anche la norma sanzionatoria) _____

Si avverte il Sig. _____ che, ai sensi dell'art. 16 della Legge 24/11/1981 n. 689, è ammesso il pagamento, con effetto liberatorio, di una somma in misura ridotta pari alla terza parte del massimo della sanzione prevista per la violazione commessa o, se più favorevole e qualora sia stabilito il minimo della sanzione edittale, pari al doppio del relativo importo - oltre le spese di procedimento - entro il termine di sessanta giorni dalla notificazione degli estremi della violazione e precisamente:

- di € _____ per la violazione commessa

La ricevuta dell'eseguito pagamento, da effettuarsi su IBAN _____ o su C/C _____ intestato a :
REGIONE PUGLIA Ufficio del Contenzioso sede di _____ indicando nella causale del versamento: " P.V. di illecito amministrativo n. _____ del _____ a seguito di accertamento effettuato dal SIAN SIAV di _____
in data _____ " dovrà essere esibita all'ufficio dal quale dipendono i verbalizzanti, la cui sede leggesi nell'intestazione del presente verbale.

Si porta ulteriormente a conoscenza del Sig. _____ che, ove non provi di essersi avvalso della facoltà del pagamento in misura ridotta, il presente verbale verrà trasmesso a REGIONE PUGLIA - Ufficio del Contenzioso con sede in _____ alla via _____ al quale Ufficio, ai sensi dell'art. 18 della Legge n° 689/1981, entro il termine di trenta giorni dalla notifica del presente verbale, potrà far pervenire scritti difensivi e documenti e chiedere di essere sentito in merito.

I VERBALIZZANTI

LOGO ASL

**VERBALE DI NOTIFICAZIONE
ESTREMI DI VIOLAZIONE
FITOSANITARI
MOD PRO 3.9.1**

N. _____, del _____

AZIENDA SANITARIA LOCALE :

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - SIAN

Indirizzo

N° di tel:

Fax

Email

In data _____ alle ore _____ i sottoscritti _____
_____ del SIAN del Dipartimento Prevenzione della ASL di _____, presso il
proprio l'ufficio, hanno redatto il presente verbale di contestazione a carico del Sig. _____ nato a
_____ il _____ e residente in _____ alla Via/Piazza
_____ n. _____ in qualità di Titolare/Legale Rappresentante
dell'impresa (nome, denominazione o ragione sociale) _____ con
sede legale in _____, alla via _____ ed in solido all'impresa
(denominazione o ragione sociale) con sede legale in _____, alla via
_____, poiché nel corso del controllo effettuato presso la precitata impresa alimentare in
data _____ e, a seguito di ulteriori verifiche ed approfondimenti in relazione ad atti presenti presso _____
_____, hanno accertato:

violazione (indicare anche la norma sanzionatoria) _____

Si avverte il Sig. _____ che, ai sensi dell'art. 16 della Legge 24/11/1981 n. 689, è ammesso il pagamento, con effetto liberatorio, di una somma in misura ridotta pari alla terza parte del massimo della sanzione prevista per la violazione commessa o, se più favorevole e qualora sia stabilito il minimo della sanzione edittale, pari al doppio del relativo importo – oltre le spese di procedimento – entro il termine di **sessanta giorni** dalla notificazione degli estremi della violazione e precisamente:

- di **€ 258,00 (duecentocinquantesette)** pari al terzo del massimo della sanzione prevista all'art.17 della L.n° 283 30/04/1962 .

La ricevuta dell'eseguito pagamento, da effettuarsi su IBAN _____ o su C/C _____ intestato a **REGIONE PUGLIA** Ufficio del Contenzioso sede di _____ indicando nella causale del versamento: " P.V. di illecito amministrativo n. _____ del _____ a seguito di accertamento effettuato dal SIAN di _____ in data _____: Contravvenzione art _____ DPR 290/01 e s.m.i.

dovrà essere esibita all'ufficio dal quale dipendono i verbalizzanti, la cui sede leggesi nell'intestazione del presente verbale.

Si porta ulteriormente a conoscenza del Sig. _____ che, ove non provi di essersi avvalso della facoltà del pagamento in misura ridotta, il presente verbale verrà trasmesso a REGIONE PUGLIA – Ufficio del Contenzioso con sede in _____ alla via _____ al quale Ufficio, ai sensi dell'art. 18 della Legge n° 689/1981, entro il termine di **trenta giorni** dalla notifica del presente verbale, potrà far pervenire scritti difensivi e documenti e chiedere di essere sentito in merito.

Obbligato in solido al pagamento della somma è il Sig. _____ nato a _____

il _____ residente in _____ alla via _____

nella sua qualità di Instutore/procuratore/titolare. Il pagamento dell'uno libera l'altro dall'obbligo.

I VERBALIZZANTI

LOGO ASL

**CHECK LIST REQUISITI STRUTTURALI
E GESTIONALI REG.CE 852/04
MOD 4.1 a**



Servizio PATP
REGIONE PUGLIA
Ass. alle Politiche
della Salute

**CHECK LIST PER LA VALUTAZIONE DEI REQUISITI
STRUTTURALI E GESTIONALI
IN RIFERIMENTO AL REG.CE 852/04**

VERIFICA

TIPO DI CONTROLLO UFFICIALE:
(non utilizzare per Audit)

DATA :
inizio verifica

QUALIFICA OPERATORE

NOME E COGNOME

IMPRESA ALIMENTARE

RAGIONE SOCIALE :

C.F. / P.IVA:

SEDE LEGALE COMUNE

PROV.

VIA/ PIAZZA

N.

CAP

TEL

FAX

EMAIL / EMAIL PEC

RAPPRESENTANTE LEGALE

RESPONSABILE HACCP:

SEDE DELLO STABILIMENTO DA VERIFICARE: (se diversa da sede legale)

COMUNE

PROV.

VIA / PIAZZA

N°

CAP

REGISTRAZIONE RICONOSCIMENTO

AUTORIZZAZIONE SANITARIA

ESTREMI :

TIPOLOGIA DI ATTIVITA' SVOLTA

SCRIVERE IN DETTAGLIO:

PRESENTI PER L'IMPRESA ALIMENTARE: (Nome - Cognome - Mansione)

1.

3.

2.

4.



Servizio PATP
REGIONE PUGLIA
Ass. alle Politiche
della Salute

CHECK LIST REQUISITI STRUTTURALI E GESTIONALI

REG.CE 852/04

MOD 4.1 a

LOGO ASL

	REQUISITI IN MATERIA DI IGIENE APPLICABILI A TUTTI GLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE (diversi da allegato I di cui al Reg. 852)	EVIDENZE OGGETTIVE / OSSERVAZIONI / N.A.
PAR. I	<p>CAPITOLO I – REQUISITI GENERALI</p> <p>Le strutture destinate dello stabilimento destinate agli alimenti, comprese le pertinenze esterne, fabbricati, strutture, attrezzature di uno stabilimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sono pulite - Sottoposte a manutenzione - Sono tenute in buone condizioni <p>Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consentono un'adeguata manutenzione e pulizia/disinfezione - Consentono di evitare la contaminazione aerea ovvero c'è una separazione tra i locali di spedizione e la lavorazione - Lo spazio di lavoro consente lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene; <p>è impedito l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle e la formazione di condensa o muffa;</p>	NC C
PAR. II	<p>viene assicurata una corretta prassi igienica ed in particolare la lotta agli animali infestanti;</p>	
PAR. III	<p>Lo stabilimento dispone di strutture per la manipolazione e magazzinaggio di alimenti a temperatura controllata con capacità frigorifera tale da consentire un agevole mantenimento della temperatura di conservazione degli alimenti, e la possibilità di controllare ed eventualmente registrare tali valori di temperatura.</p> <p>La struttura dispone di un adeguato numero di gabinetti non collegati direttamente ai locali di lavorazione e dotati di un buon sistema di areazione naturale o meccanica</p>	

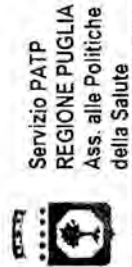
CHECK LIST REQUISITI STRUTTURALI E GESTIONALI
REG.CE 852/04
MOD 4.1 a



Servizio PATP
 REGIONE PUGLIA
 Ass. alle Politiche
 della Salute

LOGO ASL

		NC	C
PAR. IV	<p>La struttura dispone di un numero di lavabi (adeguatamente segnalati) sufficiente per garantire l'igiene delle varie operazioni, che erogano acqua calda e fredda, materiale per lavarsi le mani e un sistema igienico di asciugatura. Se necessario, gli impianti per il lavaggio alimenti sono separati da quelli per il lavaggio delle mani.</p>		
PAR. V - VI - VII	<p>Nei locali destinati agli alimenti, è presente un'adeguata illuminazione naturale e/o artificiale; Nei locali destinati agli alimenti, è presente una corretta areazione naturale o meccanica che eviti il flusso di aria da una zona contaminata verso una zona pulita; I sistemi di areazione sono tali da consentire un agevole accesso a tutte quelle parti che necessitano di pulizia e/o sostituzione; Gli impianti di scarico sono progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione; Sono previste, ove necessario, installazioni adeguate adibite a spogliatoio per il personale.</p>		
PAR. IX - X	<p>I prodotti per la pulizia e la disinfezione sono conservati separatamente dalle aree dove gli alimenti vengono manipolati</p>		
CAPITOLO II - REQUISITI SPECIFICI DEI LOCALI DI PREPARAZIONE, LAVORAZIONE O TRASFORMAZIONE			
	<p>Pavimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> - impermeabili, lavabili e disinfettabili - mantenuti in buone condizioni - ove opportuno con pendenza ed incanalamento delle acque 		
	<p>Pareti</p> <ul style="list-style-type: none"> - lisce, impermeabili, lavabili, disinfettabili fino ad un'altezza adeguata - mantenute in condizioni adeguate - fino ad un'altezza adeguata alle produzioni - punti di congiunzione tra pareti e pavimenti con angoli e spigoli arrotondati 		
PAR. I	<p>Soffitti</p> <ul style="list-style-type: none"> - facilmente pulibili - costruiti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia - costruiti in modo da ridurre la formazione di condensa e muffe - costruiti in modo da evitare la caduta di particelle 		




LOGO ASL

CHECK LIST REQUISITI STRUTTURALI E GESTIONALI
REG.CE 852/04
MOD 4.1 a

		NC	C
PAR.I	<p>Le finestre e le altre aperture sono costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia</p> <p>le finestre aperte verso l'esterno devono essere se necessario dotate di barriere antinsetti</p> <p>Porte lavabili, disinfettabili</p> <p>Superfici nelle zone di manipolazione degli alimenti lisce e non assorbenti</p> <ul style="list-style-type: none"> - piani di lavoro e attrezzature in materiale lavabile e disinfettabile e non assorbente - resistenti alla corrosione - non tossiche - in buone condizioni di manutenzione 		
PAR.II - III	<p>sono presenti opportune attrezzature per la pulizia e disinfezione e il deposito degli strumenti di lavoro e degli impianti.</p> <p>Tali attrezzature devono essere in materiale resistente alla corrosione e facili da pulire e disporre di un'adeguata erogazione di acqua calda e fredda.</p> <p>Dove necessario sono previste adeguate attrezzature per il lavaggio degli alimenti, con erogazione di acqua calda e fredda, mantenuto pulito ove necessario disinfettato</p> <p>Lo stabilimento dispone di acqua potabile come definita dal D.Lgs. 31/2001?</p>		
CAPITOLO V – REQUISITI ATTREZZATURE			
TUTTI	<p>Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - essere efficacemente puliti e, se necessario disinfettati - e sanificazione con frequenza stabilita e sufficiente a evitare il rischio di contaminazione - essere costruiti in materiale tale da rendere minimi i rischi di contaminazione; - mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione - Apparecchiature installate in modo da consentire un'adeguata pulizia delle stesse e dell'area circostante - le apparecchiature devono essere munite di ogni dispositivo di controllo necessario per garantire gli obiettivi del regolamento. 		
CAPITOLO VI - RIFIUTI ALIMENTARI			
TUTTI	<p>I rifiuti alimentari i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti sono rimossi al più presto, evitando accumuli, dai locali in cui si trovano gli alimenti</p>		

	NC	C
<p>I rifiuti alimentari i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti sono depositati in contenitori chiudibili ove opportuno</p>		
<p>tali contenitori sono costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche e sono facilmente pulibili e disinfettabili</p> <p>Sono previste opportune disposizioni per il deposito e la rimozione dei rifiuti alimentari, dei sottoprodotti non commestibili e degli altri scarti</p>		
<p>tali magazzini sono costantemente puliti?</p>		
<p>tali magazzini sono protetti dall'accesso di animali e altri animali infestanti.</p>		
<p>I rifiuti devono essere eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente. Non devono costituire fonte di contaminazione diretta o indiretta</p>		
<p>CAPITOLO VII - RIFORMIMENTO IDRICO</p>		
<p>Valutare la documentazione relativa all'approvvigionamento idrico, alla qualità delle acque con riferimento al loro utilizzo e la documentazione di verifica prevista dall'operatore a garanzia del controllo quali ad esempio:</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - tipologia di approvvigionamento idrico potabile (trasportata o acquedotto pubblico) - depositi di accumulo e loro manutenzione/sanificazione - sistema di controllo della potabilità dell'acqua (modalità, frequenze, registrazioni ecc) - le verifiche analitiche sono effettuate da un laboratorio iscritto negli elenchi regionali e accreditato - sistema di controllo per l'eventuale utilizzo di acqua Non Potabile. - analisi dei pericoli e gestione del rischio nel caso in cui l'acqua entri come ingrediente nel ciclo produttivo. - gestione delle Non Conformità 		
<p>Presenza di una planimetria con</p> <ul style="list-style-type: none"> - numerazione dei punti di erogazione - corrispondenza della planimetria alla documentazione del procedimento autorizzativo e allo stato attuale dello stabilimento - identificazione distinta della rete di distribuzione e dei punti di erogazione dell'acqua non potabile 		

LOGO ASL		CHECK LIST REQUISITI STRUTTURALI E GESTIONALI REG.CE 852/04 MOD 4.1 a		 Servizio PATP REGIONE PUGLIA Ass. alle Politiche della Salute		NC	C
PAR. III	L'acqua riciclata utilizzata nella trasformazione o come ingrediente non presenta rischi di contaminazione e risponde ai requisiti fissati per l'acqua potabile						
PAR. II	L'acqua non potabile (ad esempio per la lotta antincendio, la produzione di vapore, la refrigerazione e altri scopi analoghi) passa in condotte separate debitamente segnalate? Le condotte di acqua non potabile sono completamente indipendenti da quelle di acqua potabile, evitando qualsiasi possibilità di riflusso.						
PAR. IV	Il ghiaccio che entra in contatto con gli alimenti è ottenuto da acqua potabile? è fabbricato, manipolato e conservato in modo da evitare ogni possibile contaminazione?						
PAR. V	Il vapore direttamente a contatto con gli alimenti non contiene alcuna sostanza che presenti un pericolo per la salute o possa contaminare gli alimenti.						
PAR VI	Nel caso di trattamento termico applicato a prodotti alimentari racchiusi in contenitori ermeticamente sigillati , l'acqua utilizzata per raffreddare i contenitori dopo il trattamento può costituire una fonte di contaminazione per i prodotti alimentari.						
PAR. I	Il rifornimento di acqua potabile è in quantità sufficiente?						
CAP. VIII – IGIENE DEL PERSONALE							
PAR. I	Il personale che lavora in locali per il trattamento di alimenti mantiene uno standard elevato di pulizia personale Il personale indossa indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi.						

CHECK LIST REQUISITI STRUTTURALI E GESTIONALI

**REG.CE 852/04
MOD 4.1 a**

LOGO ASI



Servizio PATP
REGIONE PUGLIA
Ass. alle Politiche
della Salute

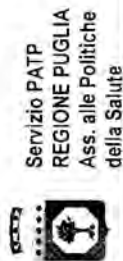
PAR. II		NC	C
PAR. I	<p>Verifiche in accettazione e di idoneità al consumo umano: L'impresa alimentare non accetta materie prime o ingredienti, se contaminati, o presumibilmente contaminati, da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, sostanze decomposte o estranee in misura tale da rendere il prodotto finale inadatto al consumo umano.</p>		
PAR. II	<p>Stoccaggio materi prime: Le materie prime e tutti gli ingredienti immagazzinati sono opportunamente conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.</p>		
PAR. III	<p>Contaminazione in fase di produzione e distribuzione: In tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione gli alimenti sono protetti da qualsiasi forma di contaminazione che può renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati in modo tale da non poter essere ragionevolmente consumati in tali condizioni.</p>		
PAR. IV	<p>Infestanti Sono state predisposte procedure adeguate per controllare gli animali infestanti e per impedire agli animali domestici di accedere allo stabilimento</p>		
PAR. V	<p>Temperature: Le materie prime, gli ingredienti, i prodotti intermedi e quelli finiti, in grado di consentire la crescita di microrganismi patogeni o la formazione di tossine sono conservati alle temperature previste dalla normativa.</p>		

Alle persone affette da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti (che presenti per esempio ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffre di diarrea) è vietata la manipolazione degli alimenti e l'entrata in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, qualora esista una probabilità di contaminazione diretta o indiretta degli alimenti.

Esiste documentazione e/o altre evidenze che attestino

- la formazione in merito e/o
- il divieto per le persone affette di manipolazione e/o
- l'attuazione di quanto sopra descritto ?

		NC	C
PAR. V	<p>Catena del freddo: la catena del freddo viene costantemente mantenuta ?</p> <p>Dimensioni dello stabilimento: lo stabilimento dispone di locali adeguati, sufficientemente ampi per consentire il magazzinaggio separato delle materie prime e dei prodotti trasformati e di uno spazio refrigerato separato sufficiente.</p> <p>Abbattimento (correlato alla valutazione del rischio e alla matrice del prodotto) Se i prodotti alimentari devono essere conservati a bassa temperatura, vengono raffreddati il più rapidamente possibile (ad esempio tramite abbattitore o tunnel di congelamento).</p> <p>Scongelamento Lo scongelamento dei prodotti alimentari è effettuato in modo tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine. Nel corso dello scongelamento nel corso dello scongelamento, gli alimenti sono sempre sottoposti a temperature che non comportino rischi per la salute. qualora il liquido derivante dallo scongelamento possa costituire un rischio per la salute, esso è adeguatamente allontanato.</p> <p>Dopo lo scongelamento, gli alimenti sono manipolati in maniera tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine. Le sostanze pericolose e/o non commestibili, compresi gli alimenti per animali, devono essere adeguatamente etichettati e immagazzinate in contenitori</p>		
PAR VI			
PAR VII			
PAR VIII			



CHECK LIST REQUISITI STRUTTURALI E GESTIONALI
REG.CE 852/04
MOD 4.1 a

LOGO ASL

Servizio PATP
 REGIONE PUGLIA
 Ass. alle Politiche
 della Salute

CAPITOLO X – REQUISITI APPLICABILI AL CONFEZIONAMENTO E ALL'IMBALLAGGIO

	NC	C
<p>PAR. I - II</p> <p>I materiali di cui sono composti il confezionamento e l'imballaggio potrebbero essere una fonte di contaminazione. I materiali di confezionamento sono immagazzinati in modo tale da non essere esposti a un rischio di contaminazione.</p>		
<p>PAR. III</p> <p>Le operazioni di confezionamento e di imballaggio sono effettuate in modo da evitare la contaminazione dei prodotti. ove opportuno, in particolare in caso di utilizzo di scatole metalliche e di vasi in vetro, è garantita l'integrità del recipiente e la sua pulizia.</p>		
<p>PAR. IV</p> <p>I confezionamenti e gli imballaggi riutilizzati per i prodotti alimentari sono facili da pulire e, se necessario, da disinfettare.</p>		

Altro:

DATA DEL CONTROLLO :

ADDETTO AL CONTROLLO UFFICIALE

LOGO ASL

**CHECK LIST HACCP
MOD 4.1 b**

 Servizio PATP
 REGIONE PUGLIA
 Ass. alle Politiche
 della Salute

**CHECK LIST HACCP
CAC RCP 1-1969/rev.4-2003**
VERIFICA
 TIPO DI CONTROLLO UFFICIALE:
 (non utilizzare per Audit)

 DATA :
 inizio verifica

QUALIFICA ISPETTORE

NOME E COGNOME

IMPRESA ALIMENTARE

RAGIONE SOCIALE :

C.F. / P.IVA:

SEDE LEGALE COMUNE

PROV.

VIA/ PIAZZA

N. CAP

TEL

FAX

EMAIL / EMAIL PEC

RAPPRESENTANTE LEGALE:

RESPONSABILE HACCP:

SEDE DELLO STABILIMENTO DA VERIFICARE: (se diversa da sede legale)

COMUNE

PROV.

VIA / PIAZZA

N° CAP

 REGISTRAZIONE RICONOSCIMENTO

 AUTORIZZAZIONE SANITARIA

ESTREMI :

TIPOLOGIA DI ATTIVITA' SVOLTA

SCRIVERE IN DETTAGLIO:


PRESENTI PER L'IMPRESA ALIMENTARE: (Nome - Cognome - Mansione)

1.

3.

2.

4.

<p>LOGO ASL</p>	<p>CHECK LIST HACCP MOD 4.1 b</p>	 <p>Servizio PATP REGIONE PUGLIA Ass. alle Politiche della Salute</p>	<p>EVIDENZE OGGETTIVE / OSSERVAZIONI / N.A.</p>	<p>NC C</p>
<p>CHECK LIST DI VALUTAZIONE HACCP CODEX ALIMENTARIUS CAC/RCP 1-1969</p>				
<p>FASI PRELIMINARI ALLA VALUTAZIONE DEL RISCHIO</p>				
<p>GRUPPO DI LAVORO HACCP</p>	<p>Il responsabile dell'autocontrollo e gli altri componenti del gruppo hanno la competenza sufficiente a formulare un adeguato piano (ad esempio tramite intervista o <i>curriculum</i>). Tale competenza deve essere dimostrabile. Tutti i membri devono possedere adeguata conoscenza della metodologia HACCP.</p>			
	<p>Esiste in un documento la descrizione della composizione del gruppo di lavoro avendo cura che siano rappresentate le diverse competenze in materia di: legislazione alimentare, igiene e microbiologia degli alimenti, tecnologia alimentare, manutenzione degli impianti, sanificazione.</p>			
	<p>Qualora ci si avvalga di figure competenti esterne perché l'OSA non ne possiede all'interno, la gestione ordinaria della sicurezza alimentare deve rimanere di responsabilità dell'azienda.</p>			
	<p>E' definito uno scopo e campo di applicazione per ciascun piano HACCP che consideri correttamente i prodotti e i processi interessati?</p>			
<p>DESCR PRODOTTO</p>	<p>Per ciascun prodotto o tipologia di prodotto esistono documenti descrittivi e pertinenti a tutto il campo di applicazione, sia con riferimento alle materie prime sia ai prodotti finiti e, ove utile, agli intermedi di lavorazione. Includendo ad esempio: caratteristiche fisico-chimiche, trattamenti subiti, confezionamento, condizioni di stoccaggio e distribuzione, <i>SHELF LIFE</i>, eventuali informazioni al consumatore (etichetta) e istruzioni per l'uso, criteri microbiologici o chimici applicabili. Le informazioni sono complete ed approfondite tanto da consentire una completa elencazione dei pericoli associati al prodotto?</p>			

LOGO ASL

**CHECK LIST HACCP
MOD 4.1 b**



Servizio PATP
REGIONE PUGLIA
Ass. alle Politiche
della Salute

	NC	C
<p>Le informazioni necessarie per l'analisi dei pericoli sono documentate, raccolte, disponibili e aggiornate ?</p> <p>Esempi di fonti di informazione : legislazione in materia di sicurezza alimentare, linee guida di settore riconosciute (GMP), codici etici professionali rilevanti, bibliografia scientifica recente, pericoli storici e conosciuti associati a specifici prodotti alimentari , requisiti del cliente ecc.</p> <p>Sono disponibili <u>documenti</u> che individuino eventuali categorie di consumatori con requisiti particolari di alimentazione (ad esempio: allergici, bambini, ospedalizzati...).</p> <p>L'uso previsto dovrebbe basarsi sull'utilizzazione del prodotto che ci si aspetta venga fatta dall'utilizzatore finale o dal consumatore. In casi specifici, è possibile dover prendere in considerazione dei gruppi di popolazione a rischio, per es. nel caso dell'alimentazione di particolari comunità</p> <p>E' presente nel piano uno o più diagrammi di flusso che descrivano tutti i processi realmente eseguiti dall'OSA ?</p> <p>IL diagramma di flusso dovrebbe coprire tutte le fasi operative per uno specifico prodotto. Il medesimo diagramma di flusso può essere utilizzato per un certo numero di prodotti che sono fabbricati utilizzando fasi di processo simili. Quando si applica l'HACCP ad una determinata operazione, dovrebbero essere prese in considerazione le fasi precedente e successiva all'operazione specifica che si sta esaminando.</p> <p>Sono considerati nel diagramma di flusso l'ingresso di materie prime, coadiuvanti tecnologici, acqua e imballaggi?</p> <p>Sono considerati eventuali processi esternalizzati, possibili ritardi nel processo, ricicli e rilavorazioni ?</p> <p>Vi è disponibilità di un diagramma di flusso verificato , datato e firmato dal gruppo HACCP o dal Responsabile HACCP?</p> <p>Le informazioni riportate nel diagramma di flusso sono congruenti con quelle ricavabili dalla visita nei locali di lavorazione?</p>		
USO PREVISTO		
DIAGRAMMA DI FLUSSO E SUA VERIFICA		

LOGO ASL

**CHECK LIST HACCP
MOD 4.1 b**



Servizio PATP
REGIONE PUGLIA
Ass. alle Politiche
della Salute

VALUTAZIONE DEL RISCHIO		NC	C
ANALISI DEI PERICOLI	<p>Elencazione dei pericoli potenziali e delle misure di controllo Vi è disponibilità di un elenco completo di pericoli fisici, chimici e biologici di cui è ragionevole attendersi la comparsa e/o presenza nelle varie fasi di lavoro e che devono essere prevenuti, eliminati o ridotti a livelli accettabili?</p> <p>Considerare i seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • probabilità che il pericolo si manifesti • gravità degli effetti sulla salubrità del consumatore • vulnerabilità dei soggetti esposti • sopravvivenza e moltiplicazione di microrganismi particolarmente dannosi per i prodotti • presenza o produzione di tossine, contaminanti chimici o corpi estranei • contaminazione delle materie prime, prodotti intermedi/semilavorati o prodotti finiti. <p>è presente l'elencazione dei pericoli associati ai prodotti (materie prime, semilavorati, prodotti finiti) ?</p> <p>è presente l'elencazione dei pericoli associati al processo per ciascuna fase di lavorazione individuata nel/nei diagramma/i di flusso?</p> <p>le misure di controllo associate ad ogni singolo pericolo e la loro relazione con le GMP/SOP già esistenti sono sufficienti?</p> <p>I pericoli sono adeguatamente dettagliati riportando, ad esempio: nome dei microrganismi patogeni, tipo di contaminanti particellari, nome delle sostanze chimiche indesiderate?</p> <p>Ove possibile è prevista una valutazione dei pericoli sia di tipo qualitativo sia di tipo Quantitativo ?</p> <p>Individuazione per ciascun pericolo delle misure preventive (o programmi di prerequisiti) che potrebbero essere utilizzate per gestire/ controllare i pericoli individuati?</p> <p>Criteri e valutazione dei pericoli E' formalizzato nel piano HACCP il criterio logico utilizzato per l'analisi dei pericoli ?</p> <p>I criteri di individuazione dei CCP sono stati utilizzati correttamente (ad esempio attraverso la documentazione dell'albero delle decisioni)?</p> <p>E' disponibile documentazione scientifica, tecnica e/o legislativa che sostenga le decisioni prese per la stesura del sistema HACCP ?</p> <p>sono definiti criteri di semplificazione attraverso i quali alcuni pericoli potenziali identificati sono gestiti con misure preventive nell'ambito dei prerequisiti?</p>		

LOGO ASL

CHECK LIST HACCP MOD 4.1 b



Servizio PATP
REGIONE PUGLIA
Ass. alle Politiche
della Salute

		NC	C
INDIVIDUAZIONE DEI CCP	<p>Albero delle decisioni :</p> <p>Per ogni pericolo che richiede un controllo specifico, i punti di controllo sono riesaminati per identificare quelli che sono critici (CCP) ?</p> <p>L'albero delle decisioni risulta applicato correttamente? i suoi risultati e le valutazioni risultano disponibili, congrue e registrate nel piano HACCP?</p> <p>- I criteri di individuazione dei CCP sono stati utilizzati correttamente (ad esempio attraverso la documentazione dell'albero delle decisioni)</p>		
LIMITI CRITICI	<p>Sono stati stabiliti i limiti critici per ogni CCP precedentemente indentificato ?</p> <p>Sono documentati, misurabili e validati?</p> <p>I limiti critici sono tutti valutabili con criteri oggettivi (per esempio: tempo, temperatura, concentrazione, pH, assenza/presenza di metalli, ecc.) ed è specificata l'unità di misura ?</p> <p>Sono coerenti i valori riportati nel piano HACCP e quelli presenti in altri documenti aziendali (ad esempio: specifiche di processo, ricette...).</p> <p>I limiti stabiliti sono coerenti con le fonti in possesso dell'azienda (bibliografia, storia aziendale,...)</p>		
MONITORAGGIO CCP	<p>Sono state stabilite ed applicate procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo?</p> <p>Il piano riporta la modalità di monitoraggio (automatico o meno), la frequenza (in continuo o periodico) e le responsabilità?</p> <p>Per ogni CCP individuato è definito un sistema di monitoraggio inteso come sequenza programmata di osservazioni o misure di un parametro di controllo capace di garantire il rispetto del limite critico prefissato?</p> <p>Sono state stabilite apposite procedure di registrazione sistematica dei dati del monitoraggio?</p> <p>Eventuale attrezzatura utilizzata per il monitoraggio si presenta in condizioni ottimali, funzionante e sottoposta a calibrazioni periodiche?</p>		

LOGO ASL

**CHECK LIST HACCP
MOD 4.1 b**



Servizio PATP
REGIONE PUGLIA
Ass. alle Politiche
della Salute

		NC	C
	<p>La modalità di monitoraggio è corretta e consente il controllo del CCP ?</p> <p>La frequenza (in continuo o periodica) è sufficiente a rendere efficaci i CCP?</p> <p>I responsabili del monitoraggio e loro sostituti devono essere stati identificati e formati.</p> <p>Sono state stabilite le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza di un CCP risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo?</p> <p>Sono previste per tutti i CCP ?</p> <p>Le azioni correttive individuate hanno caratteristiche tali da correggere deviazioni del processo produttivo prima che la situazione sia fuori controllo?</p> <p>Il piano prevede una procedura di gestione dei prodotti non conformi ottenuti nel periodo in cui il processo è stato fuori controllo e per tanto "potenzialmente non sicuro" ?</p>		
AZIONI CORRETTIVE	<p>Le azioni correttive individuate devono essere capaci di identificare ed eliminare la causa della deviazione riportando il CCP sotto controllo?</p> <p>Sono presenti ulteriori misure per evitare il ripetersi del problema?</p> <p>E' stata individuata e formata la persona e suo sostituto responsabile dell'attuazione delle azioni correttive.</p> <p>Nel piano HACCP i mezzi da impiegare e le operazioni da eseguire nella gestione dell'azione correttiva sono stati descritti in modo inequivocabile ed adeguato?</p> <p>Il piano HACCP prevede le modalità di registrazione delle azioni correttive</p>		
AZIONI CORRETTIVE			

LOGO ASL

CHECK LIST HACCP MOD 4.1 b



Servizio PATP
REGIONE PUGLIA
Ass. alle Politiche
della Salute

		NC	C
<p>Le registrazioni sull'applicazione delle azioni correttive adottate sono disponibili e avvengono nelle modalità prestabilite?</p> <p>Dall'esame di tali registrazioni si ha evidenza che, in caso di superamento dei limiti critici,</p> <ul style="list-style-type: none"> • lo stabilimento ha identificato ed eliminato la causa • le azioni correttive hanno assicurato che il CCP sia di nuovo sotto controllo • sono state attuate le misure per prevenire il ripetersi della deviazione <p>Nel caso di deviazioni di processo non associate ad un'azione correttiva specifica o conseguenti un pericolo imprevisto, lo stabilimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ha segregato e trattenuto tutto il prodotto interessato dalla deviazione • ha eseguito una valutazione per determinare se il prodotto era idoneo alla commercializzazione • ha adottato tutte le misure necessarie nei confronti del prodotto non conforme e/o per il ritiro/richiamo del prodotto eventualmente commercializzato • ha condotto un riesame per determinare se la deviazione o i pericoli imprevisti devono essere inclusi nel piano HACCP • è in possesso della documentazione per sostenere le decisioni adottate durante il riesame 			
<p>VERIFICA</p>	<p>Il piano HACCP prevede procedure di verifica atte a valutare l'efficienza e l'efficacia del piano di autocontrollo messo in atto dall'OSA?</p> <p>Il piano di verifica indica modalità, frequenza e Responsabilità?</p> <p>Sono state decise le modalità di verifica (e/o le relative registrazioni) scelte dall'azienda? ad esempio: audit interni, verifica visiva delle operazioni, piano dei controlli analitici, riesame delle registrazioni nel caso in cui siano stati superati i limiti accettabili, riesame dei reclami da parte delle autorità o dei clienti, riesame degli incidenti di ritiro o richiamo dei prodotti.</p> <p>Sono disponibili registrazioni o evidenze(timbro, firma, data ecc) dell'avvenuta verifica del piano HACCP?</p>		

**CHECK LIST HACCP
MOD 4.1 b**

LOGO ASL

		NC	C
CAMPIONAMENTI ANALITICI	<p>E' presente una programmazione dei campionamenti?</p> <p>I programmi di campionamenti sono attuati come descritto e secondo la frequenza stabilita ?</p> <p>Sono state definite, documentate e adeguatamente giustificate le modalita di programmazione dei campionamenti analitici, in funzione dell'analisi dei rischi, delle dimensioni dell'impresa, delle caratteristiche delle materie prime, dei prodotti finiti, del processo di produzione ?</p> <p>Sono definite e mantenute le competenze degli operatori addetti al campionamento (ove applicabile) ?</p> <p>Il/i laboratorio/laboratori e/sono conforme ai criteri generali dei laboratori di prova stabiliti dalla norma europea UNI CEI EN ISO/IEC 17025?</p> <p>Il/i laboratorio/laboratori e/sono iscritto/i negli elenchi regionali dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle imprese alimentari?</p> <p>Le prove o i gruppi di prove previste nel piano di campionamento ed analisi sono accreditate?</p>		
REVISIONE	<p>Il gruppo HACCP per la sicurezza alimentare deve procedere alla revisione del piano HACCP e del programma dei prerequisiti almeno una volta l' anno e prima che siano introdotte eventuali modifiche che possano incidere sulla sicurezza dei prodotti. Tali modifiche includono a titolo non esaustivo gli esempi riportati nella seguente lista:</p> <ul style="list-style-type: none"> • cambiamenti che si riferiscono alle materie prime o ai fornitori di materie prime • cambiamenti a ingredienti/ricette • cambiamenti nelle condizioni di produzione o nelle attrezzature • cambiamenti nelle condizioni di confezionamento, stoccaggio o distribuzione • cambiamenti nell' utilizzo da parte dei consumatori • insorgere di un nuovo rischio, per esempio di adulterazione di un ingrediente • aggiornamento delle informazioni scientifiche relative agli ingredienti, al processo o al prodotto. <p>Gli opportuni cambiamenti risultanti dalla revisione devono essere inclusi nel piano HACCP e devono essere pienamente documentati e validati</p>		

LOGO ASL

**CHECK LIST HACCP
MOD 4.1 b**



Servizio PATP
REGIONE PUGLIA
Ass. alle Politiche
della Salute

Altro

DATA DEL CONTROLLO : _____

ADDETTO AL CONTROLLO UFFICIALE

LOGO ASL

CHECK LIST RINTRACCIABILITA'
RegCE 178/02 MOD 4.2

 Servizio PATP
 REGIONE PUGLIA
 Ass. alle Politiche
 della Salute

**CHECK LIST PER LA VALUTAZIONE DEI REQUISITI PER LA RINTRACCIABILITA' E
 PER IL RICHIAMO (Art. 18, 19 e 20 Reg. CE 178/02)**

precedentemente inserita con delibera Regione Puglia n° 922 /06 e opportunamente modificata e integrata

VERIFICA

TIPO DI CONTROLLO UFFICIALE :

DATA:

-
- Completa
-
-
- Rintracciabilita a monte (fornitore)
-
-
- Rintracciabilita a valle (cliente)

-
- Sulle procedure di ritiro/riciamo di cui agli art.li 19 e 20
-
-
- Sulla tenuta ed archiviazione della documentazione e delle registrazioni di rintracciabilita

QUALIFICA ISPETTORE

NOME E COGNOME

IMPRESA ALIMENTARE

RAGIONE SOCIALE :

C.F. / P.IVA:

SEDE LEGALE COMUNE

PROV.

VIA/ PIAZZA

N. CAP

TEL

FAX

EMAIL / EMAIL PEC

RAPPRESENTANTE LEGALE:

RESPONSABILE RINTRACCIABILITA' /
OPERAZIONI DI RITIRO-RICHIAMO :**SEDE STABILIMENTO VERIFICATA: (se diversa da sede legale)**

COMUNE

PROV.

VIA / PIAZZA

N° CAP

 REGISTRAZIONE RICONOSCIMENTO AUTORIZZAZIONE SANITARIA

ESTREMI :

TIPOLOGIA DI ATTIVITA' SVOLTA ALIMENTI MANGIMI

-
- Produzione Primaria
-
- Laboratorio di produzione/ trasformazione artigianale
-
-
- Laboratorio di produzione/ trasformazione industriale
-
- Deposito e commercio all'ingrosso
-
-
- Esercizio di ristorazione /esercizio di vendita al dettaglio

SCRIVERE IN DETTAGLIO

PRESENTI PER L'IMPRESA ALIMENTARE: (Nome - Cognome - Mansione)

1.

3.

2.

4.

LOGO ASL

CHECK LIST RINTRACCIABILITA'
RegCE 178/02 MOD 4.2



Servizio PATP
 REGIONE PUGLIA
 Ass. alle Politiche
 della Salute

	RINTRACCIABILITÀ	EVIDENZE OGGETTIVE / OSSERVAZIONI / N.A.	NO	SI
1	In entrata : E' presente una procedura per l'individuazione dei fornitori per tutti i prodotti, materie prime, ingredienti, additivi, coadiuvanti tecnologici, animali destinati alla produzione alimentare, nelle aziende agricole individuazione dei fornitori dei mangimi.			
2	In uscita : E' presente una procedura per l'individuazione dei destinatari di tutti i prodotti.			
3	E' presente un sistema di etichettatura o identificazione degli alimenti/mangimi			
4	Il sistema di etichettatura/identificazione in adozione è considerato sufficientemente efficace ai fini della rintracciabilità ed in vista dell'eventuale attivazione di procedure di ritiro/ricambio?			
5	La procedura in adozione contempla la presenza di un sistema di registrazione o archiviazione delle informazioni minime relative all'alimento, mangime, animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime.			
6	La procedura in adozione contempla la presenza di un sistema di registrazione o archiviazione di documenti, che colleghino le informazioni relative a quanto in entrata con il fornitore			
7	La procedura in adozione contempla la presenza di un sistema di registrazione o archiviazione delle informazioni minime relative all'alimento/mangime. In uscita			
8	La procedura in adozione contempla la presenza di un sistema di registrazione o archiviazione di documenti che colleghino le informazioni relative a quanto in uscita con il cliente/i			
9	Sono presenti sufficienti informazioni (ragione sociale, sede Legale, sede stabilimento, recapito, ecc.) relative ai fornitori/clienti al fine di poterli contattare in maniera efficace ed immediata in caso di non conformità ai requisiti di sicurezza alimentare di quanto ricevuto o ceduto			

LOGO ASL

CHECK LIST RINTRACCIABILITA'
RegCE 178/02 MOD 4.2

 Servizio PATP
 REGIONE PUGLIA
 Ass. alle Politiche
 della Salute

		NO	SI
	EVIDENZE OGGETTIVE / OSSERVAZIONI / N.A.	NO	SI
10	Le informazioni relative all'alimento conferito contemplano il «quantitativo» e sono considerabili sufficienti in relazione all'attivazione di un efficace azione di ritiro/chiamo?		
	ULTERIORI INFORMAZIONI		
11	Sono state adottati sistemi di registrazione o archiviazione di documenti atti a mantenere definita la provenienza e la destinazione di materie prime, ingredienti e additivi		
12	Esiste un sistema/procedura che permetta di collegare le materie prime, ingredienti e additivi in entrata con quelli in uscita (rintracciabilità interna) al fine di contenere il quantitativo di prodotto in caso di ritiro/chiamo di prodotto		
13	Per le attività di produzione/trasformazione di alimenti, esiste: Un elenco di tutte le materie prime, ingredienti, additivi, coadiuvanti tecnologici impiegati nel processo produttivo e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a far parte di un alimento o di un mangime		
	RITIRO E RICHIAMO DEI PRODOTTI		
14	Sono presenti procedure per il ritiro di alimenti non ritenuti conformi ai requisiti di sicurezza alimentare		
	EVIDENZE OGGETTIVE / OSSERVAZIONI / N.A.	NO	SI
15	Nelle procedure per il ritiro degli alimenti sono presenti gli aspetti riguardanti: a) Immediata informazione all'autorità competente sui motivi del ritiro; b) La collaborazione di tutti i soggetti della filiera produttiva; c) La collaborazione con le autorità competenti riguardo i provvedimenti volti ad evitare o ridurre i rischi provocati dall'alimento che hanno fornito		
	COMUNICAZIONI DI RISCHIO/PRODOTTO ALLE AUTORITÀ COMPETENTI		
16	Sono presenti procedure che consentano di: a) Informare immediatamente l'A.S.L. competente dei motivi del ritiro e degli interventi messi in atto al fine di evitare dei rischi per il consumatore? b) Mettere a disposizione dell'A.S.L. competente tutte le informazioni richieste ed utili ai fini della valutazione della congruità delle misure adottate c) Collaborare con le A.S.L. competenti riguardo i provvedimenti volti ad evitare o ridurre i rischi provocati dal prodotto che hanno fornito		
	EVIDENZE OGGETTIVE / OSSERVAZIONI / N.A.	NO	SI

LOGO ASL

CHECK LIST RINTRACCIABILITA'
RegCE 178/02 MOD 4.2



Servizio PATP
REGIONE PUGLIA
Ass. alle Politiche
della Salute

17	<p>Nella procedura per il ritiro e richiamo del prodotto vengono considerate le fasi per:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Comunicazione del ritiro/richiamo b) Gestione degli alimenti ritirati/richiamati c) Chiusura del ritiro/richiamo del prodotto d) Informazione dei consumatori 		
18	<p>Il sistema di rintracciabilità è sottoposto a revisione</p>		
	CAMPO DI MIGLIORAMENTO		EVIDENZE OGGETTIVE / OSSERVAZIONI / N.A
19*	<p>Esistono prove di rintracciabilità e/o di Bilanci di massa eseguiti e registrati dall'OSA con specifica frequenza per le principali tipologie di prodotti/ingredienti ?</p>		
20*	<p>Esistono degli indicatori per "valutare" la capacità di rintracciare /ritirare e richiamare il prodotto entro un X numero di ore ? Quale è il parametro per il quale si ritiene efficace ed efficiente il sistema di rintracciabilità adottato?</p>		
21*	<p>I criteri di codifica di un eventuale lotto sono stati stabiliti in qualche documento riconducibile al sistema HACCP o a sistemi di sicurezza alimentare o altra documentazione pertinente? Tale documentazione è disponibile per clienti e fornitori ?</p>		
22**	IL PERSONALE ISPETTIVO DEVE ESEGUIRE UNA O PIU' PROVE DI BILANCIO DI MASSA SU UN PRODOTTO / INGREDIENTE		
A: INGRESSO	<p>Selezionare un prodotto /ingrediente "principale" o importante , approvvigionato. Riportare :</p> <ul style="list-style-type: none"> A) Tipo di prodotto B) Documento di vendita C) Quantità, colli , litri, pezzi ecc D) Lotto e/o data di ricezione E) Data di scadenza 	<p>Note:</p>	
ATTIVITA' SVOLTA		<p>Riportare tutte le produzioni, partite e/o lotti di prodotto finito nella quale è stato utilizzato il prodotto sulla quale si sta applicando il bilancio di massa. (quantità di prodotto/ingrediente per ogni singolo utilizzo in produzione)</p>	



CHECK LIST RINTRACCIABILITA'
RegCE 178/02 MOD 4.2

LOGO ASI

<p>B: USCITA</p>	<p>Riportare per il prodotto/ingrediente "lavorato" A) Documento di vendita B) Quantità, colli, litri, pezzi ecc C) Lotto e/o data di ricezione Riportare le quantità di prodotto commercializzato, eventuali ricodifica di lotti interni</p>	
<p>C: PERDITA DI PESO / SCARTI /SFRIDI</p>	<p>Esiste una perdita di peso, scarti di produzione o sfridi di lavorazione ? % coerente Calcolare sulla quantità iniziale la % effettiva (se applicabile)</p>	
<p>D: QUANTITA' IN GIACENZA DI MAGAZZINO</p>	<p>Verificare tramite ispezione visiva se in deposito, in magazzino e/o in cella della quantità di prodotto non commercializzata</p>	
<p>VERIFICA BILANCIO</p>	<p>Riportare le quantità dei singoli campi A = (B + D - C)</p>	
<p>ESITO DEL BILANCIO</p>		<p><input type="checkbox"/> BILANCIO COERENTE <input type="checkbox"/> BILANCIO NON COERENTE (riportare motivazione)</p>

* I campi n° 19, 20 e 21 della Check list sono da considerarsi azioni "facoltative" per orientare l'OSA ad un miglioramento dell'efficacia ed efficienza del sistema di rintracciabilità adottato. La mancata applicazione non determina nessun provvedimento sanzionatorio o prescrittivo. Si consiglia comunque di stimolare l'OSA in tal senso.

** Il campo n°22 serve in sede di controllo ufficiale ad effettuare una rapida valutazione della capacità dell'OSA di controllare tutti i flussi di prodotto di lotto simile, garantendo in caso di ritiro/ricambio una completa

LA DITTA O CHI PER ESSA

I VERBALIZZANTI

LOGO ASL

**CHECK LIST DI SOPRALLUOGO
PRESSO IMPRESE
DI PRODUZIONE /CONFEZIONAMENTO/
DEPOSITO ADDITIVI, AROMI, ENZIMI**



Servizio PATP
REGIONE PUGLIA
Ass. al Welfare

N° _____

 Tipo di controllo: Riconoscimento Altro _____

Data	___/___/___	Ora	___:___	Personale ASL
Ditta				
Attività		di Additivi	di Aromi	di Enzimi
<input type="checkbox"/> Produzione				
<input type="checkbox"/> Confezionamento				
<input type="checkbox"/> Miscelazione e confezionamento				
<input type="checkbox"/> Deposito ingrosso				
Sede operativa in				
Via				n. _____
Sede legale in			via	
Legale Rappresentante Sig.			nato a	il ___/___/___
residente in			via	n. _____
Responsabile autocontrollo				
Laboratorio di analisi:	Responsabile Sig.			
	<input type="checkbox"/> Interno	<input type="checkbox"/> Esterno		
		accreditato	<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no
Tel : _____				
Autorizzazione/Riconoscimento sanitario* (DPR. 514/97; Reg CE 852/2004)			<input type="checkbox"/> si	N°
*specificare se già oggetto di riconoscimento ai sensi del Reg. CE n 853/2004 come nel caso del caglio			<input type="checkbox"/> no
Presenti al sopralluogo per l'azienda:				
_____		in qualità di _____		
_____		in qualità di _____		
_____		in qualità di _____		
Categorie additivi alimentari				
<input type="checkbox"/> edulcoranti	<input type="checkbox"/> esaltatori di sapidità			
<input type="checkbox"/> coloranti	<input type="checkbox"/> agenti schiumogeni			
<input type="checkbox"/> conservanti	<input type="checkbox"/> agenti gelificanti			
<input type="checkbox"/> antiossidanti	<input type="checkbox"/> agenti di rivestimento			
<input type="checkbox"/> supporti	<input type="checkbox"/> agenti umidificanti			
<input type="checkbox"/> acidificanti	<input type="checkbox"/> amidi modificati			
<input type="checkbox"/> regolatori dell' acidità	<input type="checkbox"/> gas d'imballaggio			
<input type="checkbox"/> antiagglomeranti	<input type="checkbox"/> propellenti			
<input type="checkbox"/> agenti antischiumogeni	<input type="checkbox"/> agenti lievitanti			
<input type="checkbox"/> agenti di carica	<input type="checkbox"/> agenti sequestranti			
<input type="checkbox"/> emulsionanti	<input type="checkbox"/> stabilizzanti			
<input type="checkbox"/> sali di fusione	<input type="checkbox"/> addensanti			
<input type="checkbox"/> agenti di resistenza	<input type="checkbox"/> agenti di trattamento delle farine			
<input type="checkbox"/> enzimi				
<input type="checkbox"/> aromi				

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE				
<input type="checkbox"/> Sintesi				
<input type="checkbox"/> Estrazione : Specificare i solventi				
<input type="checkbox"/> Altro				
MATERIE PRIME				
Tipologia: Naturali <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no Sintesi <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no Food grade <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no				
1 – STRUTTURE, LOCALI, INFRASTRUTTURE				
Requisiti	SI	NO	N.A.	Evidenze
1.1 - Presso lo stabilimento è presente la documentazione prevista ai fini dell'ottenimento del riconoscimento/autorizzazione - La planimetria allegata alla richiesta corrisponde allo stato di fatto				
1.2 Aree esterne: Realizzate e mantenute in modo idoneo, sgombrere da materiali estranei per prevenire la presenza di animali infestanti ed indesiderati				
1.3 Edifici compresi, le strutture, i locali e le aree di lavorazione sono: - di solida costruzione e in buono stato di manutenzione - strutturati in modo tale che nella progressione del processo di produzione non vi siano incroci o ritorni che possano causare la contaminazione dei prodotti in fase di lavorazione (cioè in modo da evitare la contaminazione crociata); - installati in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante				

<p>1.4 Sono presenti locali/aree distinti per:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Deposito materie prime • Deposito prodotti finiti • Deposito imballaggi • Locali di lavorazione • Locali di lavorazione prodotti gassosi • I prodotti gassosi sono stoccati in cisterne con carico e scarico a circuito chiuso <p>Servizi igienici e spogliatoi ad uso esclusivo del personale addetto; negli spogliatoi sono presenti armadietti a doppio scomparto in numero sufficiente, realizzati in materiale idoneo</p>				
<p>1.5 Le condizioni microclimatiche (areazione, temperatura, umidità) consentono di evitare odori sgradevoli, vapori, formazioni di condensa, alterazioni dei prodotti; nelle aree di lavorazione sono presenti, se del caso, sistemi per aspirazione delle polveri; l'intensità e la qualità dell'illuminazione consentono di poter verificare l'idoneità del trattamento e conservazione dei prodotti e le condizioni igieniche messe in atto.</p>				
<p>1.6 Nelle aree di lavorazione è presente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - almeno un lavandino o lavamani dotato di rubinetteria non azionabile manualmente - i servizi igienici sono dotati di lavabi con acqua corrente calda e fredda, rubinetteria non azionabile manualmente, dispenser di sapone, asciugamani monouso, contenitori dei rifiuti in materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile 				
<p>1.7 Le attrezzature, i macchinari e gli utensili utilizzati per la lavorazione sono costruiti in modo tale da rendere minimi i rischi di contaminazione e con materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti</p>				
<p>1.8 Pavimenti, pareti e soffitti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sono costruiti con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e sanificabili, mantenuti in buono stato senza soluzioni di continuità - Piastrelle, vernice o intonaco, dove il prodotto viene lavorato, manipolato o conservato si presentano integri senza sfaldamenti o distacchi dai soffitti e dalle pareti 				
<p>1.9 I punti di ingresso nell'impianto di tubazioni e condotti elettrici sono sigillati</p>				

1.10 Sono presenti idonei dispositivi o barriere per prevenire l'ingresso di roditori, e altri animali infestanti o insetti (es. reti anti-insetto)				
1.11 Il controllo ha permesso di verificare l'assenza di infestanti e animali indesiderati nelle aree in cui sono presenti i prodotti				
1.12 Approvvigionamento idrico: <input type="checkbox"/> acquedotto pubblico <input type="checkbox"/> pozzo privato <input type="checkbox"/> misto				
1.13 Presso lo stabilimento è presente la documentazione relativa alla gestione degli scarichi liquidi e delle emissioni in atmosfera				
Giudizio globale:				
2 - MANUTENZIONE LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE				
Requisiti	SI	NO	N.A.	Evidenze
2.1 Esiste un programma/ protocollo per la gestione della manutenzione dei locali degli impianti e attrezzature che contenga un calendario degli interventi ordinari e la registrazione dell'effettuazione di quelli straordinari, compresa la gestione delle azioni correttive in caso di non conformità.				
2.2 Esiste una procedura/ istruzione per la taratura degli strumenti di misura (ad esempio bilance, termometri, piaccametri, ecc.) e per il mantenimento della catena del freddo laddove necessario				
Giudizio globale:				

3 - ACQUE UTILIZZATE NELLA LAVORAZIONE				
Requisiti	SI	NO	N.A.	Evidenze
<p>3.1 Il programma di gestione dell'acqua potabile utilizzata all'interno degli stabilimenti prevede la documentazione della provenienza delle acque ovvero:</p> <ul style="list-style-type: none"> - in caso di allacciamento all'acquedotto: copia contratto/bolletta, planimetria con indicazione dei punti di uscita dell'acqua e tracciato della rete idrica interna ed evidenziazione delle tubazioni destinate ad acqua diversa da quella potabile, localizzazione degli eventuali impianti di stoccaggio e trattamento delle acque; - per acqua captata da approvvigionamento autonomo (pozzo, sorgente, acqua superficiale, galleria filtrante): estremi della concessione e documentazione tecnica delle opere di presa; - giudizio di idoneità rilasciato dall'ASL competente. <p>In caso di presenza di impianto di trattamento/ potabilizzazione deve essere proceduralizzata la sua gestione/manutenzione con indicazione dei trattamenti eseguiti</p>				
<p>3.2 E' presente una procedura per il controllo della potabilità dell'acqua in cui sono specificati i parametri da controllare e un programma di campionamento a rotazione. La procedura comprende anche le azioni correttive in caso di non conformità.</p>				
<p>Giudizio globale:</p>				
4 - PULIZIA, SANIFICAZIONE, LOTTA INFESTANTI				
Requisiti	SI	NO	N.A.	Evidenze
<p>4.1 E' prevista una procedura che individua :</p> <ul style="list-style-type: none"> - locali, impianti, attrezzature ed utensili utilizzati da sottoporre a pulizia e disinfezione - modalità e frequenza interventi - modalità di sanificazione adatta ad evitare la contaminazione crociata (es: tra additivi diversi) - azioni correttive in caso di non conformità. 				

<p>4.2 Esiste una procedura per il controllo di roditori, insetti volanti, striscianti che comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificazione delle aree da trattare (planimetria dell'impianto con indicazione e numerazione dei punti ove vengono posizionate le esche e/o trappole); - frequenza e modalità degli interventi, prodotti o strumenti utilizzati, operatori responsabili delle operazioni; - le precauzioni da adottare nell'utilizzo dei prodotti chimici contenenti principi attivi tossici o tali da costituire pericolo per gli alimenti; - azioni correttive in caso di non conformità. 				
<p>4.3 Le condizioni dell'impianto sono igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto dall'OSA e da esso registrato</p>				
<p>Giudizio globale:</p>				
<p>5 - PERSONALE</p>				
<p>Requisiti</p>	<p>SI</p>	<p>NO</p>	<p>N.A.</p>	<p>Evidenze</p>
<p>5.1 Igiene La procedura relativa all'igiene del personale prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> - controllo degli accessi alle aree di lavoro; - regole di igiene e istruzioni per il personale; - azioni correttive in caso di non conformità. <p>Il sopralluogo evidenzia che l'OSA tiene sotto controllo l'igiene del personale</p>				
<p>5.2 Formazione : Esiste un piano di formazione in grado di garantire competenze coerenti con le mansioni e i livelli di responsabilità</p>				
<p>Giudizio globale:</p>				
<p>6 - H.A.C.C.P.</p>				
<p>Requisiti</p>	<p>SI</p>	<p>NO</p>	<p>N.A.</p>	<p>Evidenze</p>

6.1	L'attività di autocontrollo è basata sui principi HACCP e la documentazione permanente del Piano HACCP (manuale, procedure, istruzioni operative, ecc.)				
6.2	E' indicata la descrizione del prodotto				
6.3	E' indicata la destinazione d'uso del prodotto				
6.4	E' presente il diagramma di flusso				
6.5	E' presente un elenco dei potenziali pericoli fisici, chimici, biologici (compresi gli allergeni)				
6.6	Sono stati determinati i CCP <ul style="list-style-type: none"> - sono stati stabiliti i relativi limiti critici - è stato definito un sistema di monitoraggio per ogni CCP - sono state definite le azioni correttive nel caso in cui un determinato punto critico non sia sotto controllo - sono state definite le procedure di verifica 				
6.7	E' definita la modalità di gestione ed archiviazione della documentazione e delle registrazioni				
Giudizio globale:					

7 - MATERIE PRIME, INGREDIENTI, SEMILAVORATI, PROCESSI PRODUTTIVI

Requisiti	SI	NO	N.A.	Evidenze
7.1 E' presente una procedura relativa alla gestione delle materie prime, ingredienti/semilavorati che prevede:				

<ul style="list-style-type: none"> - elenco aggiornato di tutti i fornitori (compresi i fornitori di M.O.C.A. = materiali e oggetti a contatto con alimenti); - criteri di valutazione dei fornitori e delle merci fornite; - utilizzo di additivi e/o coadiuvanti nella produzione ; - verifica requisiti di purezza (es. certificazione/dichiarazione fornitore, controllo analitico); - controllo dell'eventuale presenza di allergeni (es. certificazione/dichiarazione fornitore, controllo analitico); - modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei relativi risultati; - azioni correttive in caso di non conformità. 				
<p>7.2 I controlli hanno permesso di evidenziare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> - i prodotti sono adeguatamente identificati in ogni fase del processo produttivo; - in caso di miscelazione, confezionamento, riconfezionamento il controllo ha permesso di evidenziare che la gestione assicura l'assenza di contaminazione crociata e lo "scambio" di prodotti; - la gestione avviene conformemente a quanto descritto nella procedura 				
<p>Giudizio globale:</p>				
<p>8 - MATERIALI e OGGETTI a CONTATTO con ALIMENTI (M.O.C.A)</p>				
Requisiti	SI	NO	N.A.	Evidenze
<p>8.1 E' presente una procedura relativa alla gestione dei M.O.C.A che:</p> <ul style="list-style-type: none"> - garantisca la rintracciabilità e l'etichettatura; - garantisca l'idoneità dei materiali per l'uso previsto (possesso delle dichiarazioni di conformità) e la verifica della compatibilità tra M.O.C.A e <i>prodotto alimentare</i>, ai sensi del reg. CE 1935/2004); - garantisca la corretta gestione interna (es: stoccaggio, movimentazione); <p>preveda azioni correttive in caso di non conformità.</p>				
<p>Giudizio globale:</p>				
<p>9 - PRODOTTO FINITO ED ETICHETTATURA</p>				

Requisiti	SI	NO	N.A.	Evidenze
<p>9.1 E' presente una procedura relativa alla gestione dei prodotti finiti che includa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - indicazione delle caratteristiche chimico-fisiche-microbiologiche; - indicazione dei saggi di identificazione; - indicazione dei requisiti di purezza; - valutazione della presenza di eventuali allergeni; - un piano di campionamento per la verifica di conformità alle specifiche; - le azioni correttive da adottare in caso di non conformità. 				
<p>9.2 Sono presenti registrazioni relative all'effettuazione dei controlli analitici eseguiti</p>				
<p>9.3 Nel caso di controlli analitici effettuati presso il laboratorio interno esiste un elenco delle prove utilizzate nell'attività di autocontrollo</p>				
<p>9.4 Nel caso di controlli analitici effettuati presso un laboratorio esterno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - esiste una convenzione - il laboratorio risulta iscritto nell'elenco regionale - esiste un elenco delle prove accreditate (es: prove relative alla determinazione dei criteri di purezza) utilizzate nell'ambito della attività di autocontrollo 				
<p>9.5 Sull'imballaggio o sul recipiente, o sui documenti commerciali sia dei prodotti finiti che di quelli in ingresso, sono presenti le indicazioni obbligatorie previste dalle specifiche disposizioni normative.</p> <p>In particolare sono presenti, fra l'altro, le seguenti diciture:</p> <ul style="list-style-type: none"> - "per alimenti" o "per alimenti (uso limitato)" o un riferimento più specifico all'uso alimentare; - l'indicazione "non destinato alla vendita al dettaglio" qualora il prodotto non sia destinato al consumatore finale. <p>In caso di additivi è riportata:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la denominazione e/o il n. E o una denominazione di vendita; - le avvertenze particolari per il consumatore laddove necessario; <p>In caso di aromi è riportata la descrizione di vendita: il termine "aroma" o una denominazione più specifica o una descrizione dell'aroma o il termine "aroma naturale".</p> <p>In caso di enzimi è riportata la denominazione per ciascun enzima alimentare o una denominazione di vendita che comprenda la</p>				

denominazione di ciascun enzima alimentare o, in mancanza di tale denominazione, la denominazione riconosciuta figurante nella nomenclatura dell'Unione Internazionale di Biochimica e Biologia Molecolare (IUBMB), nonché l'attività specifica.					
Giudizio globale:					
10 - RINTRACCIABILITA'/ RITIRO					
Requisiti	SI	NO	N.A.	Evidenze	
<p>10.1 Esiste una procedura documentata ai fini della rintracciabilità che:</p> <ul style="list-style-type: none"> - permetta di disporre di un elenco aggiornato e dettagliato dei fornitori, dei clienti, dei trasportatori; - consenta di attribuire ed identificare i lotti di produzione; - consenta un'univoca correlazione tra materie prime (MOCA compresi) e prodotti derivati assicurando la rintracciabilità interna; - permetta di risalire tempestivamente a prodotti che condividono lo stesso rischio sanitario; - preveda di conservare le registrazioni per un congruo periodo di tempo, non inferiore alla vita commerciale del prodotto o comunque in applicazione di norme più specifiche di natura sanitaria, fiscale, ecc; - preveda una registrazione in grado di permettere di risalire al destinatario di ciascun prodotto immesso sul mercato (forniture/cliente, modalità/ mezzo di distribuzione); - comprenda verifiche periodiche dell'efficacia del sistema; - preveda azioni correttive in caso di non conformità. 					
<p>10.2 Esiste una procedura per attuare il ritiro di prodotti non conformi e che consenta di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificare il lotto/partita del prodotto considerato; - identificare l'ambito di commercializzazione (nazionale, comunitario, export verso paesi terzi); - provvedere all'immediato ritiro del prodotto dal mercato da lui fornito, informare immediatamente l'AUSL territorialmente competente della quale si dispongono i relativi punti di contatto (indirizzo, numero di telefono fax e mail); - informare l'anello a monte, nel caso abbia motivi di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto da lui fornito; - comunicare all'autorità competente il completamento del ritiro del prodotto; - adottare misure di gestione del prodotto ritirato. 					

10.3 Il controllo ha evidenziato che la gestione del programma predisposto dall'OSA di rintracciabilità/ritiro dei prodotti è conforme a quanto descritto a livello documentale e alla normativa				
---	--	--	--	--

Giudizio globale:

LOGO ASL

**CHECK LIST
AUDIT CELIACHIA
Rif. D.G.R.890/2012
MOD 4.3**



Servizio PATP
REGIONE PUGLIA
Ass. alle Politiche
della Salute

**CHECK LIST PER LA CONDUZIONE DEL CONTROLLO UFFICIALE MEDIANTE L'AUDIT
DELLE IMPRESE ALIMENTARI CHE PRODUCONO E/O SOMMINISTRANO E/O
VENDONO ALIMENTI NON CONFENZIONATI PRIVI DI GLUTINE , DESTINATI
DIERETTAMENTE AL CONSUMATORE FINALE**

GRUPPO DI AUDIT	
RIF. AUDIT:	DATA:
LEAD AUDITOR:	
AUDITOR:	
E.TECNICO	
ALTRI:	
IMPRESA ALIMENTARE	
RAGIONE SOCIALE :	C.F. / P.IVA:
SEDE LEGALE COMUNE	PROV.
VIA/ PIAZZA	N. CAP
TEL FAX EMAIL / EMAIL PEC	
REGISTRAZIONE: (Notifica per la produzione/somministrazione/vendita prodotti senza glutine Art.6 Reg.CE 852/04)	
SEDE OPERATIVA AUDITATA: (se diversa da sede legale)	
COMUNE	PROV.
VIA / PIAZZA	N° CAP
ATTIVITA' SVOLTA	
<input type="checkbox"/> PRODUZIONE <input type="checkbox"/> SOMMINISTRAZIONE <input type="checkbox"/> VENDITA AL DETTAGLIO	
<input type="checkbox"/> RISTORAZIONE COMMERCIALE :	<input type="checkbox"/> LABORATORIO ARTIGIANALE CON VENDITA DIRETTA
RISTORAZIONE COLLETTIVA : <input type="checkbox"/> Sociosanitaria , <input type="checkbox"/> Scolastica, <input type="checkbox"/> Militari/forze armate, <input type="checkbox"/> Aziendale , <input type="checkbox"/> Altro:	
PRODUZIONE: <input type="checkbox"/> Convenzionale e Senza glutine, <input type="checkbox"/> Esclusivamente senza glutine, <input type="checkbox"/> Senza glutine (<20mg/kg) e a basso contenuto di glutine (<100mg/kg a base di frumento, orzo, segale, avena ecc)	
PRESENTI PER L'IMPRESA ALIMENTARE: (Nome – Cognome – Mansione)	
1.	3.
2.	4.

LOGO ASL

**CHECK LIST
AUDIT CELIACHIA
Rif. D.G.R.890/2012
MOD 4.3**



Servizio PATP
REGIONE PUGLIA
Ass. alle Politiche
della Salute

1 – PROCESSO PRODUTTIVO VERIFICATO	NC	C
<p>Descrivere l'attività produttiva in corso verificata durante l'audit Non eseguire audit con "impianti spenti". La pianificazione serve a garantire che la verifica sia eseguita mentre l'OSA stia eseguendo i principali processi (produzione, confezionamento ecc) . L'audit ha lo scopo di valutare l'efficacia delle soluzioni e delle misure di controllo adottate dall'OSA ; l'efficacia è verificabile osservando i processi in essere e intervistando personale alimentarista.</p>		
<p>2- REQUISITI GENERALI rif. 1.5</p> <p>Valutazione del rischio da contaminazione crociata in tutte le fasi di processo (in particolar modo in caso di produzione convenzionale e senza glutine).</p> <p>Esprimere un commento in merito alla conformità sulla corretta esecuzione di una analisi del rischio di contaminazione crociata in "Tutte" le fasi produttive. (commento sulla documentazione e sulla reale operatività di processo)</p>	NC	C
<p>I prodotti , gli utensili e le attrezzature sono identificabili correttamente (cartelli, etichette, colore, separazione ecc) in maniera da evitarne qualsiasi utilizzo inappropriato?</p> <p>Esprimere inoltre un parere di conformità sulle soluzioni gestionali e strutturali adottate e la loro congruità rispetto a quanto descritto nel manuale di autocontrollo.</p>		
<p>3 - MATERIE PRIME - APPROVVIGIONAMENTO rif. 1.5.1.1 a</p> <p>Sono utilizzati</p> <p>1. Prodotti dietetici senza glutine realizzati in stabilimenti riconosciuti da Regioni o P.A. (ex autorizzazione Ministero della Salute) e inseriti in appositi registri nazionali ai sensi del D.lgs 111/92 ? (Pane, Pasta, Biscotti, Crackers)?</p> <p>Campionare alcuni prodotti per tipologia, verificarli e riportarne le evidenze per ogni prodotto. Campionare i prodotti in stoccaggio , in produzione ed eventuale distribuzione / trasporto. Verificare l'etichettatura e la presenza di dicitura "senza glutine" per le tipologie 1 e 2.</p>	NC	C

LOGO ASL

**CHECK LIST
AUDIT CELIACHIA
Rif. D.G.R.890/2012
MOD 4.3**



Servizio PATP
REGIONE PUGLIA
Ass. alle Politiche
della Salute

<p>2. Alimenti di uso corrente (Salumi, Gelati, Caramelle, Salse, Ecc) che hanno subito un trattamento specifico e riportano in etichetta la dicitura "senza glutine", secondo quanto previsto dal regolamento CE n. 41/2009 (rispettano il limite dei 20 ppm);</p> <p>Campionare alcuni prodotti per tipologia, verificarli e riportarne le evidenze per ogni prodotto Campionare i prodotti in stoccaggio, in produzione ed eventuale distribuzione / trasporto. Verificare l'etichettatura e la presenza di dicitura "senza glutine" per le tipologie 1 e 2.</p>		
<p>3. Prodotti alimentari naturalmente privi di glutine e che non hanno subito nessun processo di lavorazione e/o trasformazione (frutta e verdura, fresche e surgelate, carne, pesce, uova, legumi, latte, mozzarelle, burro, olio di oliva e di semi, ecc)</p> <p>Ispezionare alcuni prodotti per tipologia, verificarli e riportarne le evidenze per ogni prodotto. Ispezionare i prodotti in stoccaggio, in produzione ed eventuale distribuzione / trasporto.</p>		
<p>4. Prodotti alimentari naturalmente privi di glutine all'origine che hanno subito processi di lavorazione (ad esempio le farine) e muniti di marchio rilasciato da ente terzo che ne garantisce l'assenza di glutine (< 20ppm)</p> <p>Ispezionare 1-2 prodotti per tipologia, verificarli e riportarne le evidenze per ogni prodotto. Ispezionare i prodotti in stoccaggio, in produzione ed eventuale distribuzione / trasporto.</p>		
<p>Descrivere la procedura di qualifica dei fornitori utilizzata dall'OSA per l'approvvigionamento di tutte le materie prime e semilavorati:</p> <p>Esistono registrazioni in merito alla qualifica e/o elenchi di fornitori/prodotti qualificati? Esiste un sistema periodico di verifica periodica (minimo annuale) dei fornitori precedentemente inseriti e utilizzati? Ispezionare i fornitori e verificare come sono stati qualificati, se sono presenti in elenco fornitori qualificati, quali criteri sono stati determinanti per la qualifica dello stesso.....</p>		
<p>4 - MATERIE PRIME - TRASPORTO rif. 1.S.1.1 b</p>	NC	C
<p>I prodotti e le materie prime destinati alle preparazioni di alimenti privi di glutine entrano in contatto con matrici alimentari contenenti glutine?</p>		
<p>Eventuali prodotti trasportati promiscuamente con altri alimenti di uso corrente, sono adeguatamente identificati, separati e protetti in modo da evitare contaminazioni da glutine?</p>		
<p>5 - MATERIE PRIME - STOCCAGGIO rif. 1.5.1.1 c</p>	NC	C
<p>Descrivere le condizioni di stoccaggio e identificazione delle materie prime e dei semilavorati privi di glutine (particolarmente rigorosa per gli alimenti che si disperdono facilmente nell'ambiente, come gli sfarinati):</p> <p>Verifica mediante ispezione in stabilimento / cucina</p>		

LOGO ASL

CHECK LIST
AUDIT CELIACHIA
 Rif. D.G.R.890/2012
 MOD 4.3



Servizio PATP
 REGIONE PUGLIA
 Ass. alle Politiche
 della Salute

<p>Descrivere le condizioni di stoccaggio e identificazione delle materie prime e dei semilavorati utilizzate per tutte le preparazioni (convenzionale e senza glutine con particolare riguardo anche per gli utensili utilizzati):</p> <p>Verifica mediante ispezione in stabilimento / cucina</p>		
<p>Descrivere le condizioni di stoccaggio dei prodotti deperibili e/o parzialmente utilizzati in cella frigorifera , inclusi i cibi pronti al consumo (identificazione inclusa):</p> <p>Verifica mediante ispezione in stabilimento / cucina</p> <p>Descrivere le condizioni di stoccaggio e di identificazione dei cibi congelati: Verifica mediante ispezione in stabilimento / cucina</p>		
<p>6 - REQUISITI SPECIFICI - PREPARAZIONE/LAVORAZIONE rif. 1.5.2.1</p>	NC	C
<p>Indicare e dettagliare le modalità di separazione delle lavorazioni di prodotti con glutine e senza glutine e di gestione delle attrezzature e degli strumenti :</p> <p>A : <input type="checkbox"/> Locale totalmente separato dagli altri locali</p> <p>B: <input type="checkbox"/> Zona dedicata, ben identificata e separata funzionalmente dal resto dell'attività</p> <p>C: <input type="checkbox"/> Differenziazione temporale delle preparazioni/lavorazioni, ma solo ove il ciclo produttivo lo consenta effettivamente previa messa in opera di procedure di bonifica ambientale specifiche (In una giornata dedicata o nell'intervallo di una stessa giornata?)</p>		
<p>1. E' presente un FORNO dedicato per la cottura?</p> <p>Qualora non sia disponibile descrivere la tipologia di forno e una valutazione sulle modalità di cottura:</p> <p>Il forno è ventilato ? (vietato qualora utilizzato per uso promiscuo)</p> <p>Verifica mediante ispezione in stabilimento / cucina</p>		
<p>2. Valutare altre attrezzature di cottura quali ad esempio</p> <ul style="list-style-type: none"> • FRIGGITRICI (NO uso promiscuo per preparazioni contemporanee / SI uso promiscuo in tempi diversi previa sanificazione e cambio olio) • PIASTRE (SI uso promiscuo previa sanificazione) • BOLLITORI (NO uso promiscuo per preparazioni contemporanee) • TOSTAPANE (NO uso promiscuo) <p>Verifica mediante ispezione in stabilimento / cucina</p>		

LOGO ASL

**CHECK LIST
AUDIT CELIACHIA
Rif. D.G.R.890/2012
MOD 4.3**



Servizio PATP
REGIONE PUGLIA
Ass. alle Politiche
della Salute

<p>3. Descrivere le attrezzature di refrigerazione / congelamento / abbattimento :</p> <p>Gli alimenti si presentano conservati in appositi contenitori ermetici e/o a tenuta ?</p>		
<p>4. Descrivere e valutare altre ATTREZZATURE complesse e/o di difficile pulizia (difficilmente smontabili e /o lavabili): (pastorizzatori , impastatrici, formatrici confezionatrici ecc)</p> <p>Valutare e giustificarne la motivazione dell'opportunità di utilizzare una attrezzatura per uso promiscuo o per uso esclusivo.</p>		
<p>5. RISTORAZIONE COLLETTIVA - CONFEZIONAMENTO del prodotto finito inteso come operazione di termosigillatura di monorazioni o in altri packaging di uso esclusivo (alluminio e plastica). Gli accessori di contenimento/distribuzione (Gastronorm ed altri) sono da ritenersi esclusi.</p> <p>Valutare il packaging se opportunamente preservato da contaminazioni accidentali e ambientali.</p>		
<p>6. OPERAZIONI DI "PREINCARTO" PER L'ESPOSIZIONE IN VETRINA (per panini , tramezzini e simili):</p> <p>Valutare e descrivere se eventuali operazioni di preincarto sono eseguite in aree sicure o nelle stesse zone di produzione dei senza glutine</p> <p>Valutare il packaging se opportunamente preservato da contaminazioni accidentali e ambientali.</p>		
<p>7 - REQUISITI SPECIFICI - PER PIZZERIA 1.5.2.1</p>	NC	C
<p>Valido per laboratori/esercizi di produzione di PIZZA quando la preparazione non può avvenire in maniera fisicamente separata (casi B e C) :</p>		
<p>1. Valutazione e descrizione del/dei piani di lavoro dedicati e utensileria dedicata:</p>		

LOGO ASL

**CHECK LIST
AUDIT CELIACHIA
Rif. D.G.R.890/2012
MOD 4.3**



Servizio PATP
REGIONE PUGLIA
Ass. alle Politiche
della Salute

<p>2. La farina utilizzata per lo spolvero di tutte le pizze è priva di glutine ?</p> <p>Specificare tipologia, nome , segni di conformità , certificati ed altre evidenze relative allo spolvero</p>		
<p>3. I condimenti destinati alla farcitura sono riposti in contenitori dedicati e separatamente posizionati? Sono correttamente identificabili ?</p>		
<p>8 - SOMMINISTRAZIONE, DISTRIBUZIONE E VENDITA – rif. 1.5.2.2</p>	<p>NC</p>	<p>C</p>
<p>Descrivere eventuali raccomandazioni adottate nella SOMMINISTRAZIONE dall'OSA in riferimento alla DGR 890/2012</p>	<p>X</p>	<p>X</p>
<p>Descrivere l'eventuale ESPOSIZIONE PER LA VENDITA di prodotto senza glutine?</p> <p><input type="checkbox"/> locale separato</p> <p><input type="checkbox"/> locale comune a prodotti convenzionali</p> <ul style="list-style-type: none"> • E' stata eseguita valutazione del rischio ? • I contenitori sono dedicati , identificabili e protetti ? gli utensili e ripiani/taglieri sono dedicati? • Il packaging è stoccato in maniera ragionevolmente protetta da contaminazioni accidentali? • I prodotti preincartati risultano facilmente distinguibili e identificati dal consumatore e/o dal personale preposto alla somministrazione? <p>Valutare e descrivere se l'eventuale esposizione per la vendita in condizioni sicure se effettuate in locali comuni ai convenzionali.</p>		
<p>9 - NORME PER IL PERSONALE - rif. 1.5.2.3</p>	<p>NC</p>	<p>C</p>
<p>IGIENE DEL PERSONALE</p> <p>Descrivere le regole di igiene del personale stabilite dall'OSA e se sono state formalizzate anche con riferimenti alla contaminazione da glutine:</p> <p>Modalità di comunicazione delle suddette regole : (esposizione in bacheca, sottoscrizione, corso di formazione , ecc)</p>		

LOGO ASL

**CHECK LIST
AUDIT CELIACHIA
Rif. D.G.R.890/2012
MOD 4.3**



Servizio PATP
REGIONE PUGLIA
Ass. alle Politiche
della Salute

<p>Verificare in tutte le fasi di lavorazione ritenute opportune , il rispetto delle regole di igiene del personale.</p>		
<p>FORMAZIONE: (Verifica documentale e diretta su operatore) Campionare alcuni operatori realmente presenti al momento dell'audit:</p> <p>Descrivere e riportare i riferimenti della formazione svolta in riferimento a :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Formazione base per personale alimentarista (R.R. 5/08 e L.R. 22/07) • Formazione specifica in materia di celiachia (D.G.R. 2272/2012) • Altre attività svolte nell'ambito di esigenze formative non disciplinate norme cogenti <p>Valutazione dell'efficacia della formazione effettuata :</p> <p>Descrivere i risultati di brevi interviste e verifiche dirette sulle modalità operative</p>		
<p>10 - PIANO DI AUTOCONTROLLO</p>	<p>NC</p>	<p>C</p>

LOGO ASL

**PIANO DI AUDIT
AUDIT CELIACHIA
Rif. D.G.R.890/2012
MOD 4.3.1**



Servizio PATP
REGIONE PUGLIA
Ass. alle Politiche
della Salute

**PIANO DI AUDIT
PER L'ESECUZIONE DEL CONTROLLO UFFICIALE DELLE IMPRESE
ALIMENTARI CHE PRODUCONO E/O SOMMINISTRANO E/O VENDONO
ALIMENTI NON CONFENZIONATI PRIVI DI GLUTINE, DESTINATI
DIERETTAMENTE AL CONSUMATORE FINALE**

IMPRESA ALIMENTARE			
RAGIONE SOCIALE : XX			
INDIRIZZO: XX			
DATA DEL PIANO XX	DATA DELL'AUDIT XX	RIF. AUDIT XX	NORME DI RIFERIMENTO: <input checked="" type="checkbox"/> DGR 890/12 <input type="checkbox"/> Reg.CE 852/04
SEDI OPERATIVE DA AUDITARE : (se diversa da sede legale oppure eventuali altri siti temporanei , itineranti o di sola somministrazione)			
ATTIVITA' SVOLTA	INDIRIZZO	TEMPI	
XX	XX	1,5 g/u	
XX	XX	0,5 g/u	
		TEMPI DI AUDIT TOTALI	2 g/u
CAMPO DI APPLICAZIONE			
XX			

GRUPPO DI AUDIT		
LEAD AUDITOR:	DOTT. xx (x G/U)	gg/mm/aaaa
AUDITOR:	DOTT.SSA yy (x G/U)	gg/mm/aaaa
E TECNICO	XX	
ALTRI:		

LOGO ASL

**PIANO DI AUDIT
AUDIT CELIACHIA
Rif. D.G.R.890/2012
MOD 4.3.1**



Servizio PATP
REGIONE PUGLIA
Ass. alle Politiche
della Salute

ORGANIZZAZIONE: xxx		RIF audit: xxx		
RIUNIONE INIZIALE ORE 08:30				
PROCESSO	RIF. NORMA	DATA / ORA	REPARTO/ FUNZIONE	AUDITOR
CAMPO DI APPLICAZIONE E VERIFICA REGISTRAZIONI	1.3 Obiettivi generali e campo di applicazione	12/03/2012 9 00 - 09.45	Direzione	XX
	1.4 Obbligo di notifica			
REQUISITI STRUTTURALI E GESTIONALI E APPROVVIGIONAMENTO	1.5.1 Requisiti generali	12/03/2012 09:00 - 12:00	RHACCP	YY
	1.5.1.1 Materie Prime			
VERIFICA PROCESSO PRODUTTIVO IN CAMPO E REQUISITI SPECIFICI	1.5.2.1 Preparazione / Lavorazione	12/03/2012 9 45 - 12:00	RHACCP / RPROD	XX
SOMMINISTRAZIONE, DISTRIBUZIONE E VENDITA	1.5.2.2 Somministrazione e distribuzione e vendita	12:00 - 14:00	RHACCP / RPROD	XX
RISORSE UMANE	1.5.2.3 Norme per il personale	12:00 - 14:00	Produzione	YY
PIANO DI AUTOCONTROLLO	1.6 Piano di autocontrollo	14:00 - 15:30	Direzione / RHACCP	XX - YY
	Verifica prescrizioni o non conformità precedenti			
PREPARAZIONE DEL RAPPORTO		15:30	XX - YY	
RIUNIONE DI CHIUSURA, PRESENTAZIONE DEL RAPPORTO		16.000h	XX - YY	

Leader auditor
Nome: XX

LOGO ASL

**VERBALE DI CONTROLLO
FUNGI FRESCHI ALLA VENDITA
MOD 5.1**



Servizio PATP
REGIONE PUGLIA
Ass. alle Politiche
della Salute

AZIENDA SANITARIA LOCALE :			
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE: SIAN - CENTRO DI CONTROLLO MICOLOGICO			
Indirizzo	N° di telefono:	Fax	Email

CERTIFICATO N° _____

CONTROLLO FUNGI EPIGEI FRESCHI DESTINATI ALLA VENDITA

L'anno 20____ addi _____ del mese di _____ alle ore _____ il Sig./Sig.ra _____
 _____ residente in _____ alla via _____
 _____ tel. _____ documento di identità _____
 venditore/raccogliitore professionale, in possesso di attestato n° _____ rilasciato da _____
 _____ valido sino al _____, provenienza della merce _____

Ha sottoposto al controllo micologico una partita di funghi spontanei così composti da:

Quantitativo Kg	Numero colli	Specie fungina

A prova dell'avvenuta visita si è provveduto ad apporre su ogni singolo contenitore un talloncino su cui è annotato il numero del presente certificato, la data della visita, il genere e la specie, la data della validità della certificazione, il timbro dell'ufficio e la firma del Micologo.
 I funghi certificati debbono essere consumati previa prolungata cottura, da eseguirsi prima di ogni possibile deterioramento. Si è dato avviso all'interessato di mantenere i funghi in adeguate condizioni di conservazione, di utilizzare, in tutte le fasi di vendita e/o conservazione esclusivamente i contenitori originali muniti di talloncino, con il divieto di aggiungere funghi anche se della stessa specie.
 Questo certificato deve essere conservato a cura del detentore della merce ed esibito a richiesta delle Autorità preposte al controllo.
 Il cartellino deve essere lasciato sul contenitore ed esposto in modo ben visibile al pubblico, il presente certificato senza cartellino originale non ha nessun valore.
 Le responsabilità del Micologo certificatore cessano all'atto della riconsegna dei funghi.

L'INTERESSATO

IL MICOLOGO ASL

LOGO ASL

**VERBALE DI CONTROLLO
FUNGHI FRESCHI AL
CONSUMO DIRETTO
MOD 5.2**



Servizio PATP
REGIONE PUGLIA
Ass. alle Politiche
della Salute

AZIENDA SANITARIA LOCALE:

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE: SIAN - CENTRO DI CONTROLLO MICOLOGICO

Indirizzo:

N° di telefono:

Fax:

Email:

PARERE DI COMESTIBILITA'

**CONTROLLO FUNGHI EPIGEI FRESCHI DESTINATI AL CONSUMO
DIRETTO**

L'anno 20___ addì ___ del mese di ___ alle ore ___ il Sig./Sig.ra _____

residente in _____ alla via _____

tel. _____

Ha presentato una partita di funghi epigei freschi spontanei del peso di kg _____ circa, raccolti personalmente in data _____, località _____, tipo di vegetazione: _____

_____ per richiedere un giudizio di commestibilità.

Dall'esame macroscopico, gli esemplari esibiti risultano:

 Commestibili: _____ **Velenosi/Non Commestibili:** _____ **Alterati:** _____Gli esemplari non commestibili vengono: Distrutti / Restituiti al detentore, dietro espressa richiesta dello stesso, il quale si assume tutti i rischi del caso.

1. L'interessato dichiara che i funghi sottoposti alla presente certificazione costituiscono l'intera partita in suo possesso;
2. I funghi debbono essere consumati solo dopo prolungata cottura, da eseguirsi prima di ogni eventuale deterioramento;
3. Gli stessi debbono essere conservati in frigo, in contenitori per alimenti con il divieto di aggiungere altri funghi;
4. Le responsabilità del Micologo certificatore cessano all'atto della riconsegna dei funghi.
5. Con la controfirma del presente certificato il detentore accetta incondizionatamente i punti da 1) a 5).

L'INTERESSATO

IL MICOLOGO ASL

LOGO ASL

**SCHEDA MICOLOGICA
INTOSSICAZIONE
MOD 5.3**



Servizio PATP
REGIONE PUGLIA
Ass. alle Politiche
della Salute

AZIENDA SANITARIA LOCALE :			
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE: SIAN - CENTRO DI CONTROLLO MICOLOGICO			
Indirizzo:	N° di telefono:	Fax:	Email:

N° SCHEDA _____

DATA: _____

SCHEDA MICOLOGICA

DATI ANAGRAFICI INTOSSICATO:			
Cognome: _____		Nome: _____	
Data di nascita: _____		Città: _____	tel: _____
Data e ora del ricovero: _____			
<input type="checkbox"/> NAUSEA	<input type="checkbox"/> VOMITO	<input type="checkbox"/> DIARREA	<input type="checkbox"/> DOLORI ADDOMINALI
<input type="checkbox"/> CRAMPI	<input type="checkbox"/> SUDORAZIONE	<input type="checkbox"/> FEBBRE	<input type="checkbox"/> SECCHENZA BOCCA
<input type="checkbox"/> TREMORI	<input type="checkbox"/> CONVULSIONI	<input type="checkbox"/> DISPNEA	<input type="checkbox"/> ECCITAZIONE PSICOMOTORIA
<input type="checkbox"/> VERTIGINI	<input type="checkbox"/> SOPORE	<input type="checkbox"/> DOLORI LOMBARI	<input type="checkbox"/> SAPORE METALLICO IN BOCCA
Altri sintomi: _____			
Materiale disponibile per la diagnosi micologica:			
<input type="checkbox"/> CARPOFORI INTERI			
<input type="checkbox"/> PEZZI DI CARPOFORI			
<input type="checkbox"/> RESIDUI DI PULIZIA			
<input type="checkbox"/> FUNGHI COTTI O PIETANZA ALIMENTARE			
<input type="checkbox"/> FUNGHI CONDIZIONATI (OLIO, ACETO, SALAMOIA, AL NATURALE, ESSICATI)			
<input type="checkbox"/> FUNGHI CONGELATI/SURGELATI			
<input type="checkbox"/> VOMITO/ASPIRATO GASTRICO (PRIMA DELL'USO DI CARBONE)			
<input type="checkbox"/> URINE			
<input type="checkbox"/> NESSUN CAMPIONE DISPONIBILE			
RILIEVO ESEGUITO DA _____		DATA: _____	ORA: _____
DICHIARAZIONE DEL PAZIENTE / NOTE / SPECIE CONSUMATE (anche dialettale): _____			

LOGO ASL

**SCHEDA MICOLOGICA
INTOSSICAZIONE
MOD 5.3**



Servizio PATP
REGIONE PUGLIA
Ass. alle Politiche
della Salute

INFORMAZIONI SUI FUNGHI

1. Raccolta / Donati da:

- Paziente _____
 Familiare _____
 Altro _____ tel _____

2. Acquistati da: _____ indirizzo _____

3. Consumati presso : _____

4. I funghi sono stati dati anche a terzi?

- NO SI : specificare _____

Data di raccolta _____ Luogo di raccolta _____

Quantità raccolta _____ Contenitore usato _____

Stato dei funghi alla raccolta _____

MODALITA' DI PREPARAZIONE E CONSUMO

Nome e indirizzo di chi ha preparato i funghi :

Funghi freschi

Funghi condizionati

- Congelati Olio
 Surgelati Aceto
 Altro _____ Essiccati

Tempi e modalità di conservazione prima dell'uso in cucina _____

Quantità consumata : Modesta Normale Abbondante

Consumo di bevande alcoliche ? _____ se SI di che tipologia ? _____

Altri alimenti consumati : _____

TRATTAMENTI EFFETTUATI

- Pulizia Cottura in _____ per _____ minuti a _____
 Eliminazione gambi °C
 Asportazione cuticola Fritti impanati
 Pre-bollitura n° _____ Funghi crudi
 tempo _____

Altri ingredienti del piatto _____

LOGO ASL

**SCHEDA MICOLOGICA
INTOSSICAZIONE
MOD 5.3**Servizio PATP
REGIONE PUGLIA
Ass. alle Politiche
della Salute**PRIMA DIAGNOSI MICOLOGICA**

Riscontri diretti sul materiale esaminato e riscontri indiretti all'atto di eventuali sopralluoghi :

Riconoscimento iconografico da parte del paziente:

Colore: _____ Odore: _____ Sapore: _____

Dimensioni: _____ Altri caratteri : _____

Conclusioni: _____

IL MICOLOGO

**SCHEDA DI VALUTAZIONE DEL COEFFICIENTE DI RISCHIO
DELLE IMPRESE REGistrate E RICONOSCIUTE
AI SENSI DEL REG.CE 852/2004
MOD PRC 01 A**



Servizio PATP
REGIONE PUGLIA
Ass. alle Politiche
della Salute

AZIENDA SANITARIA LOCALE

DATA:

VALUTAZIONE

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - SIAN SIIV

NOME DEI VALUTATORI

IMPRESA ALIMENTARE OGGETTO DI VALUTAZIONE					
RAGIONE SOCIALE					
TITOLARE / LEGALE R.					
INDIRIZZO					
TIPOLOGIA ATTIVITA'					
AUTORIZZAZIONE / REGISTRAZIONE					
1. RISCHIO GENERICO CORRELATO ALLA TIPOLOGIA DI IMPRESA (vedi Classificazione imprese fascia A-M-B)					
Crociare la fascia	ALTO	MEDIO	BASSO		PUNTEGGIO
	(5)	(3)	(1)		
2. ENTITA' PRODUTTIVA / AMBITO COMMERCIALIZZAZIONE / COMPLESSITA' PRODUTTIVA *					
DIMENSIONE MERCATO	Extranazionale	Nazionale	Regionale	Locale	PUNTEGGIO
CAPACITA' PRODUTTIVA	Grande	media	Medio Piccola	Piccola	
COMPLESSITA' PRODUTTIVA	> 3	3	2	1	
	(4)	(3)	(2)	(1)	
3. CONDIZIONI GENERALI, STRUTTURALI ED IGIENICO-SANITARIE					
VALUTAZIONE	Insufficienti	Scarse	Discrete	Buone	PUNTEGGIO
	(12)	(8)	(4)	0	
4. IGIENE DELLA PRODUZIONE					
VALUTAZIONE	Insufficiente	Scarsa	Discreta	Buona	PUNTEGGIO
	(8)	(6)	(4)	0	
5. PRESENZA, COMPLETEZZA, ADEGUATEZZA ED APPLICAZIONE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO					
VALUTAZIONE	A	B	C	D	PUNTEGGIO
	(10)	(6)	(4)	(0)	
6. IRREGOLARITA' E/O NON CONFORMITA' PREGRESSE RISCONTRATE **					
VALUTAZIONE	Gravi	Media entità	Lievi	Minime	PUNTEGGIO
	(8)	(4)	(2)	(1)	
					TOTALE

* qualora sia applicabile più di un parametro, scegliere quello cui corrisponde il punteggio maggiore

** qualora dai controlli precedenti non siano emerse irregolarità e non conformità, applicare un punteggio pari a zero. Nel caso di imprese alimentari sottoposte a controllo per la prima volta, il criterio relativo a "irregolarità e/o non conformità pregresse riscontrate" non è applicabile e pertanto la valutazione complessiva si baserà su 5 criteri

Valutazione impresa su 6 criteri R. Minore ≤ 23 R. Intermedio: tra 24 e 31 R. Elevato: > di 31

Valutazione impresa su 5 criteri R. Minore ≤ 19 R. Intermedio: tra 20 e 26 R. Elevato: > di 26

Note

Firma Valutatori

Fascia a rischio generico alto (A)
<ol style="list-style-type: none"> 1. Produzione di conserve, semiconserve ed altri prodotti alimentari a rischio di sviluppo di tossina botulinica 2. Centri cottura della ristorazione collettiva e per catering con numero di pasti per turno lavorativo superiore a 200 3. Produzione e confezionamento di prodotti destinati ad un'alimentazione particolare deperibili e non deperibili (prodotti dietetici e prodotti per la prima infanzia, ivi compresi integratori alimentari, alimenti addizionali di vitamine e minerali, ecc) 4. Produzione e confezionamento di prodotti di IV gamma e V gamma 5. Produzione di alimenti surgelati 6. Produzione, confezionamento e deposito di additivi, aromi, enzimi 7. Produzione prodotti di pasticceria, gelateria, gastronomia, pasta fresca anche farcita a carattere industriale (con 10 o più dipendenti, corrispondenti a piccole e medio imprese di cui alla Raccomandazione CE 2003/361) 8. Ristorazione collettiva per utenza sensibile: scuole dell'infanzia e primaria, pubbliche e private o private, con numero di pasti per turno lavorativo superiore a 50, strutture socio sanitarie (ospedali, case di cura/riposo, ecc). 9. Vendita diretta di latte crudo anche a mezzo di distributori automatici
Fascia a rischio generico medio (M)
<ol style="list-style-type: none"> 1. Centri cottura della ristorazione collettiva e per catering e con numero di pasti per turno lavorativo sino a 200 2. Ristorazione collettiva per utenza sensibile: scuole dell'infanzia e primaria, pubbliche e private o private, con numero di pasti per turno lavorativo fino a 50 3. Ristorazione pubblica per utenza sensibile: preparazione e somministrazione di alimenti preparati con prodotti privi di glutine destinati ai celiaci 4. Laboratori di produzione di pasticceria, fresca, gelati e semilavorati di gelati, di altri prodotti a base di latte, rosticceria e gastronomia e piatti pronti non a carattere industriale (con meno di 10 dipendenti) 5. Produzione non industriale di pasta fresca anche farcita 6. Produzione industriale di pasta secca (con 10 o più dipendenti) 7. Mercati generali, piattaforme di distribuzione, grandi e medie strutture di vendita 8. Depositi all'ingrosso di alimenti in regime di temperatura controllata 9. Commercio all'ingrosso di alimenti in regime di temperatura controllata 10. Ristorazione pubblica: ristoranti, agiturismo, trattorie ed esercizi similari, strutture ricettive con cucina, tavole calde e fredde, pizzerie, paninoteche, ecc 11. Vendita e/o somministrazione di carne e prodotti a base di carne 12. Vendita e/o somministrazione di pesce e prodotti a base di pesce 13. Produzione e depositi ingrosso di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti 14. Produzione e imbottigliamento vini (e mosti) 15. Produzione e/o confezionamento di olio di oliva 16. Stabilimenti di imbottigliamento acque minerali 17. Commercio con automezzi e/o strutture amovibili in forma itinerante o su aree pubbliche di alimenti non confezionati e da conservare in regime di temperatura controllata 18. Laboratorio di trasformazione, lavorazione alimenti non confezionati, preparati con alimenti privi di glutine e destinati direttamente al consumatore finale (paste alimentari fresche, semilavorati, gastronomia, pasticceria, gelateria, pane e prodotti da forno, pizze al taglio, ecc) 21. Depositi ingrosso/dettaglio di cereali allo stato sfuso e mangimi
Fascia a rischio generico basso (B)
<p>Tutti le altre imprese non incluse nelle due fasce sopra riportate. A titolo esemplificativo e non esaustivo in questa fascia sono ricomprese le imprese alimentari di:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Produzione di bevande di frutta/ortaggi 6. Produzione e/o commercio di bevande analcoliche 7. Molitura/lavorazione cereali e legumi, produzione di vegetali secchi/tostati 8. Produzione non industriale di pasta secca (meno di 10 dipendenti) 9. Produzione e/o commercio di pane e prodotti da forno, pasticceria secca 10. Produzione e/o commercio di grassi vegetali 11. Produzione e/o commercio di birra 12. Produzione e/o commercio di bevande fermentate 13. Produzione e/o commercio di zucchero 14. Produzione e/o commercio di cioccolato, caramelle, confetteria 15. Produzione e/o commercio di caffè, tè e infusi, spezie 16. Produzione e confezionamento di preparati erboristici 17. Depositi di alimenti non deperibili e bevande 18. Commercio all'ingrosso di alimenti in confezione non ricompresi in altre tipologie 19. Laboratori di pizzeria con vendita per asporto 20. Bar, caffetterie e similari, anche con minima o limitata attività di manipolazione o preparazione alimenti (panini e similari, piatti semplici quali insalate, macedonie, a base di salumi e formaggi, hot dog, patatine fritte, crepes e similari, ecc) o con sola somministrazione di pasti preparati altrove 21. attività di commercio al minuto, comprese quelle con minima o limitata attività di manipolazione o preparazione alimenti (panini e similari, piatti semplici quali insalate, macedonie, a base di salumi e formaggi, hot dog, patatine fritte, crepes e similari, ecc) 22. Terminali di distribuzione pasti preparati altrove 23. Trasporto alimenti (deperibili e non) 24. Distribuzione automatica 25. Erboristerie, farmacie, ecc. 26. In tale fascia di rischio generico può essere inclusa anche la produzione primaria di alimenti di origine non animale, che dovrà essere sottoposta a controllo in relazione a quanto previsto nel capitolo "Programmazione e frequenza dei controlli"

MOD 01PRO01
PROGRAMMA DI AUDIT
 Art. 10 Reg.CE 882/04 – Art. 4 Reg.CE 854/04

Logo ASL

ANNO 20__

ASL xx
 Dipartimento di Prevenzione
 UOC xx
 Regione Puglia

Autorità competente : Dipartimento

Obiettivi del programma :

Descrivere le catene di produzione e per ogni catena di produzione descrivere quali tipologie di impresa alimentare o del settore dei mangimi da sottoporre ad audit:

Estensione del programma:

Rif	Catena di produzione	Fase della Filiera / settore	OSA/OSM	Estensione dell'Audit	Gruppo di Audit	G	F	M	A	M	G	L	A	S	O	N	D
01																	
02																	
03																	
04																	
05																	
06																	
n																	

Ai fini della redazione del presente programma, nel caso in cui per lo svolgimento delle attività di audit sia necessario il coinvolgimento di personale afferente ad altri servizi, il responsabile del programma garantisce il necessario coordinamento e la necessaria cooperazione con i direttori di tutti gli altri servizi coinvolti.

ASL xx
Dipartimento di Prevenzione
UOC xx
Regione Puglia

MOD 01PRO01
PROGRAMMA DI AUDIT
Art. 10 Reg.CE 882/04 - Art. 4 Reg.CE 854/04

Logo ASL

Il Responsabile del programma di Audit

Funzione: _____

Dott. _____

Compilato in data: __/__/__

Presa visione
del Direttore del Dipartimento di Prevenzione

Dott. _____

ASL xx
Dipartimento di Prevenzione
UOC xx
Regione Puglia

MOD 02PRO01
LETTERA DI INCARICO DI AUDIT
Art. 10 Reg.CE 882/04 – Art. 4 Reg.CE 854/04

Logo ASL

Organizzazione Auditata:	(ID OSA)	Codice di Riferimento AUDIT:	
Contatto o nominativo di riferimento:	Sig.		
Tipo di Audit: <input checked="" type="checkbox"/> Programmato <input type="checkbox"/> Follow UP <input type="checkbox"/> Accompagnamento A.C.R. / Ministero della salute / FVO / FDA	Servizi interessati <input checked="" type="checkbox"/> Competenza esclusiva servizio _____ <input type="checkbox"/> Competenza congiunta SIAN / SIAV B	Norma di Riferimento :	
Durata Audit: Giorni / uomo :	Obiettivo dell'Audit:		
Prevista dal MOD 01PRO01 programma di Audit su OSA per il mese di _____			
Campo dell'Audit			
GRUPPO DI AUDIT			
Ruolo	Nome	Competenze Auditor	Competenze specifiche
Lead Auditor:			
Esperto tecnico			
Esperto tecnico			
Osservatore			

Accettazione del Gruppo di audit per l'assunzione dell'incarico:

Nome:	Funzione:	Firma:	Data: _/ _/ _
Nome:	Funzione:	Firma:	Data: _/ _/ _
Nome:	Funzione:	Firma:	Data: _/ _/ _
Nome:	Funzione:	Firma:	Data: _/ _/ _

Il Direttore del Servizio

ASL xx
Dipartimento di Prevenzione
UOC xx
Regione Puglia

MOD 03PRO01
COMUNICAZIONE DI AVVIO DI AUDIT
Art. 10 Reg.CE 882/04 Art.4 Reg. CE 854/04

Logo asi

A: <NOME> <COGNOME>

<FUNZIONE>

<UNITA' IMPRESA ALIMENTARE>

<INDIRIZZO>

e.p.c. <<NOME>

<COGNOME>

<FUNZIONE>

<UNITA' IMPRESA ALIMENTARE>

<INDIRIZZO>

Oggetto: Comunicazione di avvio di Audit presso <ID. OSA>

Con la presente si comunica che presso <ID. OSA> in data xx/xx/xxxx sarà effettuato un Audit di cui all'oggetto, ad ogni buon fine si allega il Piano di audit.

Al riguardo, si fa presente che in caso di assenza di comunicazioni scritte entro e non oltre giorni cinque dalla data di notifica (della presente, detto Piano si intenderà formalmente accettato.

Eventuali variazioni delle disposizioni previste (procedure documentate, manuale di autocontrollo, etc.) devono essere immediatamente comunicate allo scrivente ufficio.

Si segnala la necessità che, prima dell'inizio delle attività di Audit sul posto, vengano messe a disposizione degli Auditor eventuali indicazioni in merito ai comportamenti da tenersi durante le attività stesse (ad es. utilizzo di DPI).

Si comunica, infine, che lo svolgimento dell'attività di che trattasi prevede la piena operatività di codesta Unità di impresa alimentare.

Per eventuali comunicazione:

Email: Tel :

Indirizzo:

Data: _____

Il Leader Auditor

ASL xx
 Dipartimento di Prevenzione
 UOC xx
 Regione Puglia

MOD 04PRO01
PIANO DI AUDIT
 Art. 10 Reg.CE 882/04 – Art. 4 Reg.CE 854/04

Logo ASL

UNITA' IMPRESA ALIMENTARE OGGETTO DELL'AUDIT:

Ragione sociale:			
Indirizzo:			
XXXXXXXXXXXX			
Data dell'audit GG/MM/AAAA	Tipo di Audit: <input checked="" type="checkbox"/> Programma anno 2014 <input type="checkbox"/> Follow UP <input type="checkbox"/> Accompagnamento A.C.R. / Min. Sal. / FVO / FDA / _____ <input type="checkbox"/> Altro	Rif. Audit nn /2014	Norme di riferimento: <input checked="" type="checkbox"/> Reg.CE 178/02: <input checked="" type="checkbox"/> Reg. CE 852/04 <input checked="" type="checkbox"/> Reg. CE 853/04, <input checked="" type="checkbox"/> _____

CAMPO DELL'AUDIT:

Riportare tutti i siti operativi dove si svolgono le attività da verificare (inclusi siti temporanei , itineranti o di sola somministrazione)

Unità organizzativa - Processo da verificare	Indirizzo e Località del sito	Tempi

OBIETTIVI DELL'AUDIT:

-

CRITERI PER LO SVOLGIMENTO DELL'AUDIT:

-

ESTENSIONE E LIMITI DELL'AUDIT :

Catena del freddo

GRUPPO DI AUDIT

LEAD AUDITOR:	
AUDITOR:	
E. TECNICO 1	
OSSERVATORE ESTERNO	

ASL xx
Dipartimento di Prevenzione
UOC xx
Regione Puglia

MOD 04PRO01
PIANO DI AUDIT
Art. 10 Reg.CE 882/04 – Art. 4 Reg.CE 854/04

Logo ASL

ARTICOLAZIONE DELL'AUDIT RIF : NN/2014				
Attività	Auditor/ esperti	Ora	Funzioni Aziendali coinvolte	Data
RIUNIONE DI APERTURA	Tutti	08:30 – 09:00	Tutte	gg/mm/aaaa
Attività sul campo				
				gg/mm/aaaa
				gg/mm/aaaa
				gg/mm/aaaa
				gg/mm/aaaa
PREPARAZIONE ALLA CHIUSURA DELL'AUDIT	Tutti	13:00 – 14:00	Riunione a porte chiuse	gg/mm/aaaa
RIUNIONE FINALE		14:00 – 14:30	Tutte	
Legenda A1 Dott XXXXXXXX (Leader Auditor) A2 : Dott.ssa zzzzzzzzz Esperto Tecnico : Dott. yyyyyy				

Data: ___/___/___

Il Leader Auditor
Dott. xxxxxxx

ASL xx
Dipartimento di Prevenzione
UOC xx
Regione Puglia

MOD 05PRO01
CHECK LIST DI AUDIT
OSA/OSM

Logo ASL

CHECK LIST DI AUDIT

ART 10 REG. CE 882/04

VERIFICA

CODICE DI RIF. DI AUDIT:	RIF. DEL PROGRAMMA DI AUDIT:	DATA (inizio verifica):
COMPONENTI DEL GRUPPO DI AUDIT		
RUOLO	NOME COGNOME	
Leader Auditor		
Auditor		
Auditor		

OBIETTIVI: Selezionare le disposizioni previste oggetto di audit	Sez. A	<input checked="" type="checkbox"/> Requisiti generali e specifici in materia di igiene	17
	Sez. B	<input checked="" type="checkbox"/> HACCP incluse le fasi preliminari del codex A.	12
	Sez. C	<input checked="" type="checkbox"/> Presentazione dei prodotti alimentari (Etichettatura)	1
	Sez. D	<input checked="" type="checkbox"/> Rintracciabilità - Ritiro - Richiamo	3
	Sez. E	<input checked="" type="checkbox"/> Gestione dei prodotti non conformi	1
	Sez. F	<input type="checkbox"/> Altri requisiti specifici in materia di igiene (Reg. CE 853/04)	
		<input type="checkbox"/> Altri requisiti: specificare rif. normativo _____	
		Requisiti auditati	n°34
		Requisiti non applicabili	2
		Requisiti non conformi o inadeguate	

IMPRESA ALIMENTARE

RAGIONE SOCIALE	C.F. / P.IVA
SEDE LEGALE (COMUNE):	PROV.
VIA/ PIAZZA	N. CAP
TEL FAX	EMAIL / EMAIL PEC
RAPPRESENTANTE LEGALE	RESPONSABILE HACCP:

SEDE DELLO STABILIMENTO OGGETTO DI AUDIT VERIFICARE: (se diversa da sede legale)

COMUNE	PROV.
VIA / PIAZZA	N° CAP
<input type="checkbox"/> REGISTRAZIONE <input type="checkbox"/> RICONOSCIMENTO <input type="checkbox"/> AUTORIZZAZIONE SANITARIA	ESTREMI:

TIPOLOGIA DI ATTIVITA' SVOLTA

SCRIVERE IN DETTAGLIO:

PRESENTI PER L'IMPRESA ALIMENTARE: (Nome - Cognome - Mansione)

1.	3.
2.	4.

NOTE:**Classificazione dei rilievi**

Requisiti Assenti: Non conformità maggiore (NCM)
Requisiti Inadeguati / Parziali: Non conformità minore (NC)
Conformità con spunto di miglioramento: Osservazioni (OSS)
Requisito pienamente rispettato: Conformità (C)

ASL xx
 Dipartimento di Prevenzione
 UOC xx
 Regione Puglia

MOD 05PRO01
CHECK LIST DI AUDIT OSA/OSM

Logo ASL

REQUISITI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE		SEZIONE A		RISULTANZE C / OSS / NC / NCM
		VALUTAZIONE DA PARTE DEL GRUPPO DI AUDIT	AUQIT SU CAMPO	
DP	RIFER. NORM.	OGGETTO DI VALUTAZIONE	ANALISI OCCURRENTALE	
1	Reg. CE 852/04, All II, Cap I	Strutture dello stabilimento destinate agli alimenti, comprese le pertinenze esterne, fabbricati e attrezzature (diverse da quelle di cui al Cap. III all. 2 Reg. CE 852/04): - Progettazione / layout - Gestione / manutenzione - Pulizia - Disinfezione - Disinfestazione		
2	Reg. CE 852/04, All II, Cap II	Requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati (esclusi i locali adibiti a mensa e quelli specificati al Cap. III all. 2 Reg. CE 852/04): - Pavimenti - Pareti - Sofitti - Finestre - Superfici - Attrezzature per la pulizia e disinfezione - Attrezzature per il lavaggio degli alimenti		
3	Reg. CE 852/04, All II, Cap III	Requisiti applicabili alle strutture mobili e/o temporanee (se applicabile): - Padiglioni, chioschi di vendita, banchi di vendita autotrasportati); - Locali utilizzati principalmente come abitazione privata ma dove gli alimenti sono preparati per essere regolarmente commercializzati; - Distribuzione automatica;		
4	Reg. CE 852/04,	Trasporto (se applicabile)		

ASL xx
 Dipartimento di Prevenzione
 UOC xx
 Regione Puglia

MOD 05PRO01
CHECK LIST DI AUDIT OSA/OSM

Logo ASL

5	All II, Cap IV Reg. CE 852/04, All II, Cap VI	<p>Rifiuti alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gestione dei rifiuti, sottoprodotti non commestibili e scarti di lavorazione <p>Rifornimento idrico</p> <p>Valutare la documentazione relativa all'approvvigionamento idrico, alla qualità delle acque con riferimento al loro utilizzo e la documentazione di verifica prevista dall'operatore a garanzia del controllo quali ad esempio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - tipologia di approvvigionamento idrico potabile (trasportata o acquedotto pubblico) - depositi di accumulo e loro manutenzione/sanificazione - sistema di controllo della potabilità dell'acqua (modalità, frequenze, registrazioni ecc) - le verifiche analitiche sono effettuate da un laboratorio iscritto negli elenchi regionali e accreditato - sistema di controllo per l'eventuale utilizzo di acqua Non Potabile. - analisi dei pericoli e gestione del rischio nel caso in cui l'acqua entri come ingrediente nel ciclo produttivo. - gestione delle Non Conformità <p>Presenza di una planimetria con</p> <ul style="list-style-type: none"> - numerazione dei punti di erogazione; - corrispondenza della planimetria alla documentazione del procedimento autorizzativo e allo stato attuale dello stabilimento; - identificazione distinta della rete di 		
6	Reg. CE 852/04 All II, Cap VI			

ASL xx Dipartimento di Prevenzione UOC xx Regione Puglia	MOD 05PRO01 CHECK LIST DI AUDIT OSA/OSM	Logo ASL
distribuzione e dei punti di erogazione dell'acqua non potabile. Rifornimento di: Acqua pulita, riciclata, lotta antincendio, produzione di ghiaccio, vapore e per trattamento termico.		
Requisiti applicabili ai prodotti alimentari: - Verifiche in accettazione e di idoneità al consumo umano; - Stoccaggio materi prime; - Contaminazione in fase di produzione e distribuzione. - Procedure di controllo degli infestanti e degli animali domestici. - Temperature di conservazione (materie prime, ingredienti e prodotti finiti). - Catena del freddo e dimensionamento dello stabilimento. - Abbattimento delle temperature. - Scongelamento; - Deposito ed etichettatura di sostanze non commestibili o pericolose		
7 Reg. CE 852/04, All II, Cap IX		
8 9 Reg. CE 852/04, All II, Cap IV *	Requisiti applicabili al confezionamento e all'imballaggio: - Materiali di confezionamento - Deposito dei materiali di confezionamento - Processo di confezionamento - Riutilizzo di confezionamenti e imballaggi Requisiti applicabili alle attrezzature: - Materiali - apparecchiature e - attrezzature a contatto con gli alimenti	*integrare i requisiti con il Reg. CE 1935/04 e le relative misure specifiche per i gruppi di materiali utilizzati.

ASL xx Dipartimento di Prevenzione UOC xx Regione Puglia		MOD 05PRO01 CHECK LIST DI AUDIT OSA/OISM		Logo ASL
10	Reg. CE 852/04, All II, Cap XI	<p>Trattamento termico:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controllo del processo termico - Controllo dei parametri - Procedimenti riconosciuti <p>Igiene del personale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Standard di pulizia ed indumenti del personale; - personale affetto da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti <p>L'OSA assicura la formazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - in igiene alimentare in relazione al tipo di attività svolta dal personale; - in HACCP per i responsabili dell'elaborazione e della gestione delle procedure basate sul sistema HACCP; <p>Documentazione e/o altre evidenze che attestino</p> <ul style="list-style-type: none"> - la formazione effettuata e/o - il divieto per le persone affette di manipolazione e/o l'attuazione di quanto sopra descritto <p><i>*Integrare i requisiti per la Formazione per il personale alimentarista con i requisiti della L.R. 22/07 e smi e del Regolamento Regionale n°5/08.</i></p>		
11	Reg. CE 852/04, All II, Cap VIII*			
12	Reg. CE 852/04, All II, Cap XII*			
13	Reg. CE 852/04 Art. 4 (3) (a) Reg. CE 2073/05, art. 4, p.to 1, 2	<p>Rispetto dei criteri microbiologici relativi ai prodotti alimentari.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procedura relativa al controllo microbiologico dei prodotti; - Piano di campionamento microbiologico nel quadro delle procedure HACCP; - Campionamenti delle aree e delle attrezzature per verifica del rispetto dei requisiti di igiene; - Ricerca su attrezzature e superfici di 		

ASL xx
 Dipartimento di Prevenzione
 UOC xx
 Regione Puglia

MOD 05PRO01
CHECK LIST DI AUDIT OSA/OSM

Logo ASL

<p>Reg. CE 2073/05, art. 5, p.to 2</p> <p>Reg. CE 2073/05, art. 5, p.to 2</p> <p>Reg. CE 2073/05, art. 7</p>	<p>L. Monocytogenes in OSA che producono alimenti favorevoli alla crescita;</p> <p>Studi che assicurano il rispetto dei requisiti di sicurezza alimentare per tutta la durata della conservabilità in OSA che producono alimenti favorevoli alla crescita</p> <p>L. Monocytogenes;</p> <p>Procedura per il controllo e la risoluzione delle non conformità e di registrazione delle NC e delle AC;</p> <p><i>integrare i requisiti all'Art. 4 (5) del Reg. CE 852/04 e al Reg. CE 2073/05.</i></p>			
<p>14</p> <p>Reg. CE 852/04 Art. 4 (3) (e)</p>	<p>Campionatura ed analisi</p> <p>Nel quadro delle procedure HACCP deve essere stabilito un piano di controllo/campionamento per i pericoli chimici e di controllo fisico.</p> <p><i>Procedure necessarie per raggiungere gli obiettivi fissati per conseguire gli scopi al Reg. CE 852/04</i></p>			
<p>15</p> <p>Reg. CE 852/04 Art. 4 (3) (b)</p>	<p>Elenco procedure aggiuntive di cui alla D.G.R. 928 che recepisce l'Accordo stato Regioni "Valutazione dei piani di Autocontrollo stabilimenti che trattano alimenti di origine animale" Elenco procedure aggiuntive obbligatorie nel settore Origine animale.</p> <p>Elenco facoltativo per il settore di origine vegetale.</p> <p><i>Considerando 15 Reg. CE 852/04: "Il requisito di conservare documenti deve essere flessibile onde evitare onere inutili per le imprese mollicciole"</i></p>			

ASL xx
 Dipartimento di Prevenzione
 UOC xx
 Regione Puglia

MOD 05PRO01
CHECK LIST DI AUDIT OSA/OSM

Logo ASL

<p>16 Reg. CE 852/04 Art. 4 (3) (c) 17 Reg. CE 852/04 Art. 4 (3) (d)</p>	<p>Requisiti in materia di controllo della temperatura degli alimenti e mantenimento della catena del freddo. Adozione di una procedura e presenza di registrazioni relativa al controllo delle temperature e mantenimento della catena del freddo riportante: - le diverse temperature per i diversi prodottisale di lavorazione/depositi frigoriferi/impianti di trattamento termico/etc.; - il/i sistemi di controllo per assicurare/verificare che le temperature siano costantemente rispettate (controllo periodico degli impianti termici, registrazioni continue o periodiche, verifiche periodiche delle temperature), modalità e tempi di archiviazione dei dati relativi alle temperature rilevate, - la frequenza con la quale gli strumenti di misurazione devono essere calibrati/tarati. - le azioni correttive da adottare in caso di rilievo di non conformità Planimetria riportante impianti / locali a temperatura controllata e degli impianti di trattamento termico.</p>		
---	---	--	--

Note

NON CONFORMITA' SEZIONE A

NUMERO	Rif. Normativo	DESCRIZIONE

ASL xx
 Dipartimento di Prevenzione
 UOC xx
 Regione Puglia

MOD 05PRO01
CHECK LIST DI AUDIT OSA/OSM

Logo ASL

DP	RIFER. NORM.	HACCP INCLUSE LE FASI PRELIMINARI DEL CODEX			RISULTANZE C / OSS / NC / NCM
		OGGETTO DI VALUTAZIONE	VALUTAZIONE DA PARTE DEL GRUPPO ISPETTIVO	SEZIONE B AUDIT SU CAMPO	
		ANALISI DOCUMENTALE			
1	Annex Codex Alimentari us CAC- RCP 1- 1969 rev4 2003 Reg. CE 852/04, All II, Cap XII ed Art. 3, 4 e 5	<p>Team o responsabile HACCP</p> <p>Formazione dei responsabili dell'elaborazione e della gestione delle procedure basate sul sistema HACCP. Multidisciplinarietà e competenze.</p>			
2	Annex Codex Alimentari us CAC- RCP 1- 1969 rev4 2003 Reg. CE 178/02 Art. 16	<p>Descrizione del prodotto</p> <p>Documenti su:</p> <ul style="list-style-type: none"> - materie prime - prodotti finiti - intermedi di lavorazione. <p>Per fornire ad esempio le seguenti informazioni: Composizione, struttura e caratteristiche fisico-chimiche, trattamenti subiti, confezionamento, condizioni di stoccaggio e distribuzione, shelf life, eventuali informazioni al consumatore</p>			

ASL xx Dipartimento di Prevenzione UOC xx Regione Puglia		MOD 05PRO01 CHECK LIST DI AUDIT OSA/OSM		Logo ASL
	(etichetta) e istruzioni per l'uso, criteri microbiologici o chimici applicabili. Identificazione dell'uso previsto.			
3	Annex Codex Alimentari us CAC- RCP 1- 1969 rev4 2003 Reg. CE 178/02 Art. 16 Reg. CE 852/04 Art. 3	Documenti sui prodotti finiti, che contengono informazione sulla eventuale destinazione del prodotto alimentare a categorie di consumatori a rischio (allergici, bambini , ospedalizzati ecc)		
4	Annex Codex Alimentari us CAC- RCP 1- 1969 rev4 2003	Diagramma di flusso e verifica del diagramma di flusso sul posto. Disponibilità di documenti che rappresentinoschematicamente le principali fasi produttive. Il diagramma di flusso datato, vistato aggiornato e corrispondente all'effettivo flusso dei processi attuati dall'OSA.		
5	Reg. CE 852/04 Art 3	Tenuta sottocontrollo dell'intero processo produttivo nelle sue varie articolazioni / linee produttive/prodotti finiti		
6	Reg. CE 852/04 Art.5 (2) (a)	Identificazione di ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livello accettabile. Disponibilità di un elenco completo di pericoli fisici, chimici e biologici di cui è ragionevole attendersi la comparsa e/o presenza in base al prodotto e in base alle		

ASL xx Dipartimento di Prevenzione UOC xx Regione Puglia		MOD 05PRO01 CHECK LIST DI AUDIT OSA/OSM		Logo ASL
	<p>varie fasi di lavoro e che devono essere prevenuti, eliminati o ridotti a livelli accettabili;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Misure di controllo associate ad ogni pericolo; - Descrizione adeguata dei pericoli con relativa analisi qualitativa e quantitativa; - Documentazione scientifica/legislativa a supporto delle decisioni prese per l'identificazione dei pericoli. - Misure preventive per ogni pericolo. 			
7	<p>Individuazione dei Punti Critici di Controllo (CCP)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Criterio logico applicato per l'individuazione dei CCP (ad esempio albero delle decisioni); - Individuazione corretta dei CCP in base al criterio logico scelto; - Criteri di praticabilità dei CCP selezionati; - Misure preventive (Programmi di prerequisiti) utilizzati per il controllo di alcuni pericoli potenziali identificati ma non gestiti attraverso CCP. 			
8	<p>Limiti critici individuati per i CCP</p> <ul style="list-style-type: none"> - Limiti critici documentati, oggettivi, misurabili o valutabili, validati; - Coerenti con il piano HACCP e con il processo; - Coerenti con fonti aziendali, bibliografia, ecc. - Limiti critici oggettivi e valutabili (tempo, temperatura, concentrazione, pH, assenza/presenza di metalli, ecc e di cui sono specificate le unità di misura). 			

ASL xx
 Dipartimento di Prevenzione
 UOC xx
 Regione Puglia

MOD 05PRO01
CHECK LIST DI AUDIT OSA/OSM

Logo ASL

9	<p>Reg. CE 852/04 Art.5 (2) (d)</p>	<p>Monitoraggio del CCP</p> <ul style="list-style-type: none"> - Modalità, frequenza e responsabilità del monitoraggio. - Per ogni CCP individuato è definito un sistema di monitoraggio inteso come sequenza programmata di osservazioni o misure di un parametro di controllo capace di garantire il rispetto del limite critico prefissato. - Procedure di registrazione sistematica dei dati del monitoraggio - L'attrezzatura utilizzata per il monitoraggio deve essere presente, funzionante e sottoposta a calibrazioni periodiche. - I responsabili del monitoraggio e loro sostituti devono essere stati identificati e formati. 	<p>Logo ASL</p>
10	<p>Reg. CE 852/04 Art.5 (2) (e)</p>	<p>Azioni correttive da intraprendere nel caso in cui un CCP non sia sotto controllo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le azioni correttive individuali devono avere caratteristiche tali da correggere le deviazioni riscontrate. - Il piano deve prevedere una procedura di gestione dei prodotti non conformi ottenuti nel periodo in cui il processo è stato fuori controllo. - Le azioni correttive individuali devono essere capaci di identificare ed eliminare la causa della deviazione riportando il CCP sotto controllo. - Nel piano HACCP i mezzi da impiegare e le operazioni da eseguire nella gestione dell'azione correttiva sono stati descritti in modo inequivocabile ed adeguato - Sono presenti "azioni preventive", cioè 	<p>Logo ASL</p>

ASL xx Dipartimento di Prevenzione UOC xx Regione Puglia	MOD 05PRO001 CHECK LIST DI AUDIT OSA/OSM	Logo ASL
<ul style="list-style-type: none"> - apposite misure per prevenire il ripetersi del problema. - E' stata individuata e formata la persona e il suo sostituto responsabile dell'attuazione delle azioni correttive. - il piano HACCP prevede le modalità di registrazione delle azioni correttive 		
<ul style="list-style-type: none"> - Verifica dell'effettivo funzionamento dei punti ai comma a) ad e) dell'Art.5 Reg. CE 852/04 - il piano HACCP deve prevedere procedure di verifica atte a valutare l'efficienza e l'efficacia del piano di autocontrollo messo in atto dall'industria alimentare sono state codificate le modalità di verifica (e/o le relative registrazioni) scelte dall'azienda, ad esempio: audit interni, verifica visiva delle operazioni, piano dei controlli analitici, validazione e rivalidazione a livello di CCP - Le procedure di verifica comprendono tra l'altro l'osservazione o la misurazione diretta di parametri e la verifica dalle tarature degli strumenti. - Possono essere previste e pianificate analisi di laboratorio come strumento di verifica della corretta applicazione e efficacia dell' autocontrollo. - I programmi di campionamenti sono attuati come descritto e secondo la frequenza stabilita. 		
<ul style="list-style-type: none"> - Campionamento e Laboratorio di analisi - Sono definite e mantenute le competenze degli operatori addetti al campionamento - Il/i laboratorio/laboratori e/sono conforme ai criteri generali dei laboratori di prova stabiliti dalla norma europea UNI CEI EN ISO/IEC 17025 ed è iscritto all'elenco regionale 		

Reg. CE
852/04
Art 5 (2)
(f)

Reg.
Regionale
01/06

ASL xx Dipartimento di Prevenzione UOC xx Regione Puglia		MOD 05PRO01 CHECK LIST DI AUDIT OSA/OSM		Logo ASL
		Le prove o i gruppi di prove previste nel piano di campionamento ed analisi sono accreditate		
12	Reg. CE 852/04 Art.5 (2) (g)	Documenti e registrazioni adeguate all'OSA per natura e dimensione per dimostrare l'effettiva applicazione delle misure ai comma da a) ad f) dell'Art.5 Reg. CE 852/04.		
Note				
NON CONFORMITA' SEZIONE B				
NUMERO	Rif. Normativo	DESCRIZIONE		

ASL xx Dipartimento di Prevenzione UOC xx Regione Puglia	MOD 05PRO01 CHECK LIST DI AUDIT OSA/OSM	Logo ASL
---	--	----------

DP	RIF. NORM.	OGGETTO DI VALUTAZIONE GESTIONE PRODOTTI NON CONFORMI	SEZIONE C - D - E		RISULTANZE C / OSS / NC / NCM
			VALUTAZIONE DA PARTE DEL GRUPPO DI AUDIT	AUDIT SU CAMPO	
			ANALISI DOCUMENTALE		
1	Reg.CE 178/02 Art. 14 e 16 D.lgs 109/92 Reg. CE 1189/11	Etichettatura: Elenco delle indicazioni dei prodotti confezionati (art.3 D.lgs 109/92); - Allergeni - Campionamenti (Moca, Allergeni, Glutine, Additivi) - Indicazioni specifiche per il settore (MOCA , allergeni, glutine) L'operatore dispone di tutta la normativa, adotta un sistema che mette conforme alla normativa, dimostra di metterlo in atto.			
2	Reg. CE 178/02 Art. 18	Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime. - Sistemi e procedure per individuare fornitori e clienti - Etichettatura e identificazione documentale di alimenti e mangimi per favorirne la rintracciabilità Esempi. Procedura di rintracciabilità, codifica del lotto. In caso di approfondimento dei requisiti di rintracciabilità verificati in conformità utilizzare			

ASL xx Dipartimento di Prevenzione UOC xx Regione Puglia		MOD 05PRO01 CHECK LIST DI AUDIT OSA/OSM		Logo ASL
	la Check list allegata al PRC MOD 4.2 "Rintracciabilità" modifica e integrazione dell' Accordo Stato Regioni del 28/07/05" Rintracciabilità" recepito con DGR 622/06			
Reg. CE 931/11 Art.2 e 3	Requisiti di rintracciabilità per gli alimenti di origine animale trasformati e non trasformati (non si applica ad alimenti contenenti prodotti di origine vegetale e prodotti trasformati di origine misti). Informazioni che l'OSA mette a disposizione dell'OSA al quale gli alimenti vengono forniti stabiliti dai comma a) ad h) paragrafo 1 art.3			
3 4	Ritiro - Richiamo di Alimenti e Mangimi Procedure di ritiro, informazione ai consumatori e informazione alle autorità competenti Richiamo di prodotti già forniti ai consumatori. Collaborazione con le autorità competenti.			
5	Gestione dei prodotti non conformi ancora nelle disponibilità dell'OSA/OSM			

ASL xx
 Dipartimento di Prevenzione
 UOC xx
 Regione Puglia

**MOD 05PRO01
 CHECK LIST DI AUDIT OSA/OSM**

Logo ASL

REQUISITI SPECIFICI IN MATERIA DI IGIENE REG. CE 853/04		SEZIONE F		RISULTANZE C / OSS / NC / NCM
OGGETTO DI VALUTAZIONE	ANALISI DOCUMENTALE	VALUTAZIONE DA PARTE DEL GRUPPO DI AUDIT	AUDIT SU CAMPO	
DP				
1				

ALTRI REQUISITI SPECIFICI APPLICABILI		SEZIONE G		RISULTANZE C / OSS / NC / NCM
OGGETTO DI VALUTAZIONE	ANALISI DOCUMENTALE	VALUTAZIONE DA PARTE DEL GRUPPO DI AUDIT	AUDIT SU CAMPO	
DP				
1				

DATA DEL CONTROLLO : _____

ADDETTO AL CONTROLLO UFFICIALE _____

ASL xx
Dipartimento di Prevenzione
UOC xx
Regione Puglia

MOD 06PRO01
RAPPORTO DI AUDIT
Art. 10 Reg.CE 882/04 Art.4 Reg. CE 854/04

Logo ASL

**RAPPORTO DI AUDIT
SU OSA / OSM
Rif. 02/2013**

UNITA' IMPRESA ALIMENTARE OGGETTO DELL'AUDIT	<i>Ragione sociale indirizzo p.iva</i>	
DATA DELL'AUDIT	<i>Xx/xx/xxxx</i>	
TIPOLOGIA DI AUDIT	<input checked="" type="checkbox"/> Programmato <input type="checkbox"/> Follow UP <input type="checkbox"/> Accompagnamento A.C.R. / Ministero della salute / FVO	
AUTORITA' COMPETENTI COINVOLTE	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE ASL XXX <input checked="" type="checkbox"/> SIAN <input type="checkbox"/> SIAV A <input checked="" type="checkbox"/> SIAV B <input type="checkbox"/> SIAV C	
OBIETTIVO DELL'AUDIT <i>Accertare se l'attività svolta e i risultati ottenuti sono coerenti con le disposizioni previste dall'osa, se le disposizioni previste sono attuate in modo efficace, se le disposizioni previste permettono di raggiungere gli obiettivi della s.a. in particolare l'attività dell'audit riguarderà i seguenti aspetti:</i>		
<input checked="" type="checkbox"/> Requisiti generali in materia di igiene. <input checked="" type="checkbox"/> Requisiti specifici in materia di igiene di cui al Reg.CE 852/02 <input checked="" type="checkbox"/> HACCP incluse le fasi preliminari del Codex Alimentarius, <input checked="" type="checkbox"/> Presentazione dei prodotti alimentare (etichettatura). <input checked="" type="checkbox"/> Rintracciabilità- ritiro- richiamo <input checked="" type="checkbox"/> Gestione dei prodotti non conformi ancora nella disponibilità dell'osa <input type="checkbox"/> Requisiti specifici in materia di igiene di cui al Reg. CE 853/02 <input type="checkbox"/> Altri requisiti : specificare		
CAMPO DELL'AUDIT		
Processi	Indirizzo dell'unità impresa alimentare oggetto di audit	Tempi
<i>processi/attività inerenti i requisiti generali in materia di igiene (elencare tutti quelli visti), requisiti specifici in materia di igiene (di cui ai reg.li 852 e 853) (elencare tutti quelli visti), HACCP (inclusi gli step preliminari) (elencare tutti quelli visti), presentazione dei prodotti alimentare (etichettatura) (elencare tutti quelli visti), rintracciabilità- ritiro- richiamo (elencare tutti quelli visti); gestione dei prodotti non conformi ancora nella disponibilità dell'OSA</i>		
	TOTALE	8 h
MODALITA' DI CONDUZIONE DELL'AUDIT <i>Interviste, esame documenti, esame registrazioni, ispezione visiva, osservazione diretta di attività e/o processi, campionamento per l'analisi (eventuale), misure con strumenti propri della AC, analisi dei dati e degli indicatori di prestazione</i>		

ASL xx
Dipartimento di Prevenzione
UOC xx
Regione Puglia

MOD 06PRO01
RAPPORTO DI AUDIT
Art. 10 Reg. CE 882/04 Art. 4 Reg. CE 854/04

Logo ASL

PRESENTI ALL'AUDIT PER LA PARTE AUDITATA	
Nome Cognome	Funzione

COMPONENTI DEL GRUPPO DI AUDIT	
Ruolo	Nome Cognome
LEAD AUDITOR:	
E TECNICO 1	
E TECNICO 2	
OSSERVATORE ESTERNO	
CRITERI DELL'AUDIT	
Politica:	
Procedure	
Requisiti	
UNITA' ORGANIZZATIVE:	

ATTIVITA' / LINEE PRODUTTIVE,
PERSONALE COINVOLTO O ESAMINATO
DOCUMENTAZIONE E REGISTRAZIONI ESAMINTE

ASL xx
Dipartimento di Prevenzione
UOC xx
Regione Puglia

MOD 06PRO01
RAPPORTO DI AUDIT
Art. 10 Reg. CE 882/04 Art. 4 Reg. CE 854/04

Logo ASL

RISULTANZE

CONCLUSIONI

SINTESI E CLASSIFICAZIONE DEI RILIEVI

n	Rif. Normativi	Descrizione	C / OSS / NC / NCM *

*Classificazione dei rilievi Requisiti Assenti : Non conformità maggiore (NCM); Requisiti Inadeguati / Parziali: Non conformità minore (NC)
Conformità con spunto di miglioramento: Osservazioni (OSS); Requisito pienamente rispettato: Conformità (C)

FIRME DEI COMPONENTI DEL GRUPPO DI AUDIT	FIRME DEL RESPONSABILE DELL'ORGANIZZAZIONE OGGETTO DI AUDIT

FIRMA DEI RESPONSABILI DEL PROGRAMMA

FIRMA DEL COMMITTENTE

**LE CONCLUSIONI DELL'AUDIT SONO DA METTERE IN RELAZIONE ESCLUSIVA CON QUANTO
EFFETTIVAMENTE ESAMINATO**

ASL xx
Dipartimento di Prevenzione
UOC xx
Regione Puglia

MOD 07PRO01
RAPPORTO DI CHIUSURA
NON CONFORMITA'

Logo ASL

OGGETTO DELL'AUDIT:	
RAPPORTO DEL:	
RIFERIMENTO AUDIT:	
DATA DELL'AUDIT:	
AUDITATO:	

OSSERVAZIONE / NON CONFORMITA' N° ____ DI ____

Descrizione osservazione / Non Conformità (come riportato in rapporto dell'Autorità Competente rif n° __ / __ rev. del ____):

.....

.....

.....

Azione Correttiva e/o Preventiva e/o Trattamento (a cura dell'organizzazione Auditata):

.....

.....

.....

Responsabile dell'organizzazione oggetto di Audit: Nominativo: _____ : Firma _____	Tempi previsti per l'attuazione (entro il): _____
---	--

PARTE A CURA DELL'AUTORITA' COMPETENTE

Leader Auditor : Nominativo: _____ Firma _____	Data approvazione della proposta: _____
---	--

Verifica dell'efficacia e della chiusura dell'Azione Correttiva e/o Preventiva attuata (a cura dell' Autorità Competente):
evidenze:

.....

.....

.....

Soddisfacente/Completata: Insoddisfacente/Non accettata:

Data: _____	Il Leader Auditor _____	Direttore del Servizio: _____
-------------	----------------------------	----------------------------------

ASL xx
Dipartimento di Prevenzione
UOC xx
Regione Puglia

**MOD 08PRO01
VERBALE DI AUDIT**

Logo ASL

ORGANIZZAZIONE AUDITATA :		
DATA DELL'AUDIT 02/12/2013	RIF. AUDIT 02/2013	TIPO DI AUDIT:
OBIETTIVO DELL'AUDIT		

Alle ore Il leader Auditor da inizio alla riunione di apertura :

1. Presenta i membri del Gruppo di Audit e si ribadisce che l'attività di audit in corso è attività di controllo ufficiale atutti gli effetti;
2. Chiarisce i criteri , la base normativa, l'obiettivo dell'audit e la tipologia di audit ;
3. Chiarisce i siti operativi da verificare (e le loro sedi) in accordo con quanto riportato nel piano di audit;
4. Chiede di fornire al Gruppo di Audit dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui il gruppo di Audit deve operare, e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione all'attività (compresi i DPI previsti e disponibili, la viabilità e percorsi di emergenza) per consentire lo svolgimento dell'Audit in sicurezza;
5. Conferma il piano di audit, lo scopo, gli obiettivi e i criteri dell'audit;
6. Spiega il processo di audit e le modalità di chiusura di eventuali rilievi (osservazioni o raccomandazioni);
7. Conferma la lingua che si utilizzerà durante l'audit;
8. Chiede ai presenti l'eventuale richiesta di chiarimenti, necessità di porre domande, dubbi in merito al piano ecc.

Presenti per conto dell'Azienda Auditata:

Nome Cognome	Ruolo	firma
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

Presenti per conto dell'ASL

_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

ASL xx
 Dipartimento di Prevenzione
 UOC xx
 Regione Puglia

**MOD 08PRO01
 VERBALE DI AUDIT**

Logo ASL

Alle ore Il leader Auditor da inizio alla riunione di chiusura :

1. Sono presentati sommariamente i rilievi emersi in audit, chiarendo che gli stessi saranno formalizzati e classificati in apposito rapporto di audit successivamente inviato;
2. Chiarisce le modalità di gestione dei rilievi , la modulistica , i tempi;
3. Chiarisce la possibilità che vi siano audit di Follow up , a seconda del tipo di rilievo emerso e delle azioni correttive proposte;
4. Chiede se ci sono eventuali domande o osservazioni da verbalizzare.

Osservazioni:

Presenti per conto dell'Azienda Auditata :

Nome Cognome	Ruolo	firma
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

Presenti per conto dell'ASL

_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

Servizio Programmazione Assistenza
Territoriale e Prevenzione

MOD 02PRO04
LETTERA DI INCARICO DI AUDIT
Art. 4(6) Reg.CE 882/04



REGIONE PUGLIA
Area politiche per la Promozione
della Salute, delle Persone e delle
Pari Opportunità

Organizzazione Auditata:	ASL Dipartimento di Prevenzione	Rif. dell'AUDIT : 0x/201x;
Contatto:	Dir. Dip. Prevenzione...	
Telefono: Fax Email:	Servizi coinvolti: <input checked="" type="checkbox"/> SIAN – ASL xx indirizzo <input checked="" type="checkbox"/> SIAV B – ASL xx indirizzo	Norma di Riferimento : -
Durata Audit: 12 ore Giorni / uomo : 1,5 /1	Tipologia di Audit Assegnato	
Prevista dal Programma di Audit 20xx Mod 01 per il mese di:	<input checked="" type="checkbox"/> Audit Autorità Competente Regionale verso Autorità Competente Locale <input type="checkbox"/> Audit interno SGQ Autorità competente regionale <input type="checkbox"/> Audit di supervisione Autorità competente territoriale <input type="checkbox"/> Audit esterno Autorità Competente Regionale / territoriale verso OSA e OSM <input type="checkbox"/> Altro:	
Obiettivo dell'Audit		

GRUPPO DI AUDIT			
Ruolo	Nome	Competenze Auditor	Competenze specifiche
Lead Auditor:	Dott.		
Esperto tecnico	Dott.ssa		
Esperto tecnico	Dott		

Dichiarazione del Gruppo di audit per l'assunzione dell'incarico:

I membri del gruppo di Audit dichiarano di non aver nessun conflitto d'interessi con l'Organizzazione da auditare

Firma: _____ Firma: _____ Firma: _____
Firma: _____ Firma: _____ Firma: _____

Dirigente del Servizio PATP

Servizio Programmazione Assistenza
Territoriale e Prevenzione

MOD 03PRO04
COMUNICAZIONE DI AVVIO DI AUDIT
Art. 4(6) Reg.CE 882/04



REGIONE PUGLIA
Area politiche per la Promozione
della Salute, delle Persone e delle
Pari Opportunità

AUDIT PRESSO L'AZIENDA SANITARIA LOCALE DI

PROGRAMMA :

CAMPO DI APPLICAZIONE DELL'AUDIT:

Allegato 1: Bozza/proposta di piano di audit in campo :

Premessa**Campo di applicazione dell'Audit:****Basi normative:**

- **Reg. CE 882/04** relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e benessere degli animali;
- **Reg. CE 178/02** che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- **Reg. CE 852/04** regolamento sull'igiene dei prodotti alimentari;
- **Reg. CE 853/04** che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- **Reg. CE 854/04** che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- **D.G.R. 928 del 13/05/2013** Regione Puglia Piano Regionale dei controlli ufficiali in materia di sicurezza alimentare 2013-2014;
- **D.D. 40 del 05/03/2014** Integrazione al PRC (Piano Regionale dei Controlli in materia di Sicurezza Alimentare 2013-2014) D.G.R. 928 del 13/05/2013. Procedure operative per l'esecuzione di Audit dell'Autorità Competente Regionale sulle Autorità Competenti Locali ai sensi dell'Art. 4 (6) Reg. CE 882/04 e per l'attuazione di verifiche dell'efficacia dei Controlli Ufficiali eseguiti dalle Autorità Competenti ai sensi dell'Art. 8 (3) (a) Reg. CE 882/04;
- **D.lgs 193/07** di attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore ed, in particolare, l'articolo 2 ce individua quali autorità competenti ai fini dell'applicazione dei regolamenti CE 852/04; 853/04; 854/04 e 882/04, il Ministero della Salute , le Regioni, le P.A. di Trento e Bolzano e le Aziende Sanitarie Locali , nell'ambito delle rispettive competenze;
- **Decisione 2006/677/CE** che stabilisce linee guida che definiscono i criteri di esecuzione degli audit a norma del regolamento CE 882/04 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
- **Accordo Stato Regioni del 07/02/2013** "Linee Guida per il funzionamento ed il miglioramento delle attività di controllo ufficiale da parte delle autorità competenti in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria";
- **UNI EN ISO 19011:2012** Linee guida per gli audit dei sistemi di gestione
- **UNI EN ISO 9000:2005** Sistemi di gestione per la qualità - Fondamenti e vocabolario
- ...

Preparazione ed organizzazione dell'Audit:**Gruppo di verifica:**

Il gruppo di verifica è composto dai seguenti membri:

Leader Auditor:

Auditor :

Auditor in addestramento :

Esame documentale e/o del Questionario di autovalutazione:

Condizioni di Indipendenza:

Condizioni di trasparenza

Reclami e ricorsi:

Contatti:

Data: gg/mm/aaaa

Allegato 1

Bozza/proposta di piano di audit in campo :

ACL AUDITATA			RIF audit: xx/2014	
PROCESSO VERIFICATO	DATA	ORA	FUNZIONI COINVOLTE	AUDITOR

Il Leader Auditor

PIANO DI AUDIT

AUTORITA' COMPETENTE LOCALE AUDITATA :			
ASL			
INDIRIZZO:			
.....			
DATA DEL PIANO	DATA DELL'AUDIT	RIF. AUDIT	NORME DI RIFERIMENTO:
gg/mm/aaaa	gg/mm/aaaa	0X/201X	<input checked="" type="checkbox"/> Reg. CE 172/02, <input checked="" type="checkbox"/> Reg. CE 882/04 <input type="checkbox"/> Reg.
SEDI OPERATIVE DA AUDITARE : (se diversa da sede legale oppure eventuali altri siti temporanei , itineranti o di sola somministrazione)			
PROCESSI	INDIRIZZO	TEMPI	
		TOTALE	
CAMPO DI APPLICAZIONE			

GRUPPO DI AUDIT

LEAD AUDITOR:	
AUDITOR:	
E. TECNICO 1	
E. TECNICO 2	
OSSERVATORE ESTERNO	

ACL: ASL XX – DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE			RIF audit: 0X/201X	
PROCESSO VERIFICATO	DATA	ORA	FUNZIONI COINVOLTE	AUDITOR
RIUNIONE INIZIALE	gg/mm/aaaa		TUTTE	
	gg/mm/aaaa			
Pausa Pranzo e Trasferimento in Località XXXXXX - 1:30 ore				
Preparazione alla chiusura dell'audit	gg/mm/aaaa	17:00 – 18:00	Riunione a porte chiuse	LA ET1 ET2
RIUNIONE FINALE		18:00 – 18:30	TUTTE	
LA – Leader Auditor, ET 1 Esperto Tecnico 1, ET 2 Esperto Tecnico 2				

Il Leader Auditor

CHECK LIST AUDIT DI SETTORE :

VERIFICA		
CODICE DI RIF. DI AUDIT:	RIF. DEL PROGRAMMA DI AUDIT:	DATA (inizio verifica):
COMPONENTI DEL GRUPPO DI AUDIT		
RUOLO	NOME COGNOME	
Leader Auditor		
Auditor 1		
Auditor 2		
OBIETTIVI:	Sez. A	
	Sez. B	
	Sez. C	
	Sez. D	
	Sez. E	
	Sez. F	
		Requisiti auditati
		Requisiti non conformi o inadeguate

Servizio Programmazione Assistenza
Territoriale e Prevenzione

MOD 06PRO04
RAPPORTO DI AUDIT
Art. 4(6) Reg.CE 882/04



REGIONE PUGLIA
Area politiche per la Promozione
della Salute, delle Persone e delle
Pari Opportunità

**RAPPORTO DI AUDIT SU
AUTORITA' COMPETENTE**

Rif. xx/20xx

Revisione gg mm aaaa
Versione: BOZZA DEFINITIVO

AUTORITA' COMPETENTE LOCALE AUDITATA:	ASL Dipartimento di Prevenzione Servizi SIAN, SIAV B, SIAV C	
DATA DELL'AUDIT		
TIPOLOGIA DI AUDIT	Audit di sistema (esclusivamente del Sistema di Allerta Rapido)	
COMMITTENTE	Dirigente Servizio PATP Area politiche per la promozione della salute delle persone e delle pari opportunità	
OBIETTIVO DELL'AUDIT		
CAMPO DELL'AUDIT		
Processi	Indirizzo	Tempi
	Dipartimento Prevenzione, servizi xxx <i>Indirizzo, località, provincia</i>	0,5 g/u
	<i>Servizi yyyy</i>	0,5 g/u
	TOTALE	1 g/u

PRESENTI ALL'AUDIT PER LA PARTE AUDITATA	
Nome Cognome	Funzione

Servizio Programmazione Assistenza
Territoriale e Prevenzione

MOD 06PRO04
RAPPORTO DI AUDIT
Art. 4(6) Reg.CE 882/04



REGIONE PUGLIA
Area politiche per la Promozione
della Salute, delle Persone e delle
Pari Opportunità

COMPONENTI DEL GRUPPO DI AUDIT	
Ruolo	Nome Cognome
LEAD AUDITOR:	
E. TECNICO 1	
E. TECNICO 2	
OSSERVATORE ESTERNO	
CRITERI DELL'AUDIT	
Politica	
Procedure	
Requisiti	
MODALITA' DI CONDUZIONE DELL'AUDIT	
<ul style="list-style-type: none"> - interviste - osservazione diretta di atti ASL BRINDISI - ispezione visiva (strutture, attrezzature, dotazioni informatiche, sistemi informativi) - valutazione documentale (inclusi i moduli , allegati/connessi alle procedure) - valutazione delle registrazioni comprese le registrazioni inserite in S.I. (relazioni, atti amministrativi, certificati ufficiali, documenti di rendicontazioni e flussi informativi e banche dati) - analisi dei dati (anche mediante controlli incrociati) 	

EVIDENZE DI AUDIT

CONCLUSIONI
Raccomandazione n°

FIRME DEI COMPONENTI DEL GRUPPO DI AUDIT
<i>Dott.</i>
Firma _____
<i>Dott.ssa</i>
Firma _____
<i>Dott.</i>

Firma _____

FIRMA DEI RESPONSABILI DEL PROGRAMMA

*Dirigente Uff. Sanità Pubblica,
Igiene degli Alimenti e Sicurezza sul Lavoro*

Dirigente Uff. Sanità Veterinaria:

**LE CONCLUSIONI DELL'AUDIT SONO DA METTERE IN RELAZIONE ESCLUSIVA CON QUANTO
EFFETTIVAMENTE ESAMINATO**

DGGETTD DELL'AUDIT:	
RAPPDRTD DEL:	
RIFERIMENTD AUDIT:	
DATA DELL'AUDIT:	
AUDITATD:	

<input type="checkbox"/> OSSERVAZIONE / <input type="checkbox"/> RACCOMANDAZIONE N° ____ DI ____	
Descrizione osservazione / raccomandazione (come riportato in rapporto del Autorità Competente Regionale rif n° ____ / ____ rev. del ____);	
Trattamento osservazione / raccomandazione (a cura dell'Autorità Competente Auditata):	
Causa dell'osservazione / raccomandazione (a cura dell'Autorità Competente Auditata):	
Azione Correttiva e/o Preventiva proposta (a cura dell'Autorità Competente Auditata):	
Responsabile dell'attuazione per conto dell'Autorità Competente Auditata: Il Direttore del Dipartimento di Prevenzione: <i>Firma</i> _____	Tempi previsti per l'attuazione (entro il): _____
PARTE A CURA DELL'AUTORITA' COMPENTE REGIONALE	
L'Autorità Compente Regionale Il Dirigente del Servizio PATP : <i>Firma</i> _____	Data approvazione della proposta da parte del PATP: _____
Verifica dell'efficacia e della chiusura dell'Azione Correttiva e/o Preventiva attuata (a cura del PATP): evidenze:	
Soddisfacente/Completata: <input type="checkbox"/>	Insoddisfacente/Non accettata: <input type="checkbox"/>
Data: _____	Il Leader Auditor _____
L'Autorità Compente Regionale _____	

AUTORITA' COMPETENTE LOCALE AUDITATA :		
ASL		
INDIRIZZO		
DATA DELL'AUDIT GG/MM/AAAA	RIF. AUDIT 0X/201X	TIPO DI AUDIT: Audit Autorità Competente Regionale verso Autorità competente Locale Art.4(6) Reg.CE 882/04
OBIETTIVO DELL'AUDIT		
XXXXXXXXXXXX		

Alle ore Il leader Auditor da inizio alla riunione di apertura :

1. Presenta i membri del Gruppo di Audit e si ribadisce che la documentazione relativa all'audit in oggetto potrà essere diffusa per il principio di trasparenza dall'Autorità Competente Regionale secondo le modalità ritenute più opportune;
2. Chiarisce i criteri , la base normativa, l'obiettivo dell'audit e la tipologia di audit ;
3. Chiarisce i siti operativi da verificare (e le loro sedi) in accordo con quanto riportato nel piano di audit;
4. Chiede di fornire al Gruppo di Audit dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui il gruppo di Audit deve operare, e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione all'attività (compresi i DPI previsti e disponibili, la viabilità e percorsi di emergenza) per consentire lo svolgimento dell'audit in sicurezza.
5. Conferma il piano di audit, lo scopo, gli obiettivi e i criteri dell'audit.
6. Spiega il processo di audit e le modalità di chiusura di eventuali rilievi (osservazioni o raccomandazioni);
7. Conferma la lingua che si utilizzerà durante l'audit;
8. Chiede ai presenti l'eventuale richiesta di chiarimenti, necessità di porre domande, dubbi in merito al piano ecc.

Presenti per conto dell'Autorità Competente Locale : ASL

Nome Cognome	Ruolo	firma
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

Presenti per conto dell'Autorità Competente Regionale

_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

Alle ore Il leader Auditor da inizio alla riunione di chiusura :

1. Sono presentati sommariamente i rilievi emersi in audit, chiarendo che gli stessi saranno formalizzati e classificati in apposito rapporto di audit successivamente inviato;
2. Chiarisce le modalità di gestione dei rilievi, la modulistica, i tempi;
3. Chiarisce la possibilità che vi siano audit di Follow up, a seconda del tipo di rilievo emerso e delle azioni correttive proposte;
4. Chiede se ci sono eventuali domande o osservazioni da verbalizzare.

Osservazioni:

Presenti per conto dell'Autorità Competente Locale : ASL

Nome Cognome	Ruolo	firma
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

Presenti per conto dell'Autorità Competente Regionale

_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

**RAPPORTO DI VERIFICA
DELL'EFFICACIA IN
TEMPO REALE**
Rif.

DATA			
LUOGO			
ORA DI INIZIO / FINE			
TIPO DI VERIFICA DI EFFICACIA	<input type="checkbox"/> Autorità Competente Regionale su ACL ; <input type="checkbox"/> Interna ad Autorità Competente Locale		
OGGETTO DELLA VERIFICA			
CONTESTO OPERATIVO			
<input type="checkbox"/> monitoraggio <input type="checkbox"/> sorveglianza <input type="checkbox"/> verifica <input type="checkbox"/> audit <input type="checkbox"/> ispezione <input type="checkbox"/> campionamento <input type="checkbox"/> analisi			
PERSONALE OGGETTO DI VERIFICA			
Nome Cognome	Ruolo	Funzione	UO di appartenenza
a) l'esame di tutti i sistemi di controllo posti in atto dagli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti e i risultati così ottenuti (documenti DIA/SCIA/AUTOR., manuale e/o procedure, planimetria, piano di autocontrollo, diagrammi di flusso)			
b) l'ispezione di: <ul style="list-style-type: none"> i) impianti dei produttori primari, aziende del settore dei mangimi e degli alimenti, compresi adiacenze, locali, uffici, attrezzature, installazioni e macchinari, trasporti, nonché di mangimi e alimenti; <ul style="list-style-type: none"> - progettazione - costruzione - manutenzione ordinaria straordinaria - pulizia - disinfezione - disinfestazioni ii) materie prime, ingredienti, coadiuvanti tecnologici e altri 			

prodotti utilizzati per la preparazione e la produzione di mangimi e alimenti; - additivi	
iii) prodotti semilavorati;	
iv) materiali e articoli destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari;	
v) prodotti e procedimenti di pulizia e di manutenzione e antiparassitari;	
vi) etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari;	
c) controlli delle condizioni igieniche nelle aziende del settore dei mangimi e degli alimenti;	
d) valutazione delle procedure in materia di - buone prassi di fabbricazione (GMP); - corrette prassi agricole ; - buone prassi igieniche (GHP) - Mezzi di trasporto - Rifiuti - Rifornimento idrico - Igiene del personale - Prodotti alimentari - Confezionamento - Trattamento termico - Formazione - Criteri microbiologici - Procedure (rintracciabilità, ritiro, richiamo, HACCP, lotta infestanti) - Controllo delle temperature - Catena del freddo - Campionatura ed analisi - Gestione prodotti NC in azienda - HACCP - Team - Descrizione del prodotto - Destinazione d'uso - DF e verifica dei DF - Identificazione dei pericoli - CCP - Limiti critici - Sorveglianza dei CCP - Azioni Correttive - Verifica dei CCP - Registrosioni	
tenendo conto dell'uso delle guide a tal fine stabilite in conformità della normativa comunitaria;	
e) esame di materiale scritto e di altre registrazioni che possano avere pertinenza per la valutazione della conformità alla normativa in materia di mangimi o di alimenti; - rintracciabilità (in entrata e in uscita) - RdP in autocontrollo - contratti con servizi esterni	

<p>f) interviste con gli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti e con il loro personale;</p> <ul style="list-style-type: none"> - OSA - Resp. Autocontrollo - Addetti alla produzione - Addetti alla manutenzione pulizia disinfezione 	
<p>g) lettura dei valori registrati dagli strumenti di misurazione degli operatori del settore dei mangimi o degli alimenti;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schede di registrazione 	
<p>h) controlli effettuati con gli strumenti propri dell'autorità competente per verificare le misure degli operatori del settore dei mangimi o degli alimenti;</p> <ul style="list-style-type: none"> - termometro tarato 	
<p>i) qualsiasi altra attività richiesta per assicurare l'attuazione degli obiettivi del presente regolamento.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Osservazione diretta attività di produzione 	
<p>Redazione/compilazione di piano di audit; check list; relazione di CU (art. 9 882/2004);</p> <ul style="list-style-type: none"> - rispetto dei tempi - chiarezza e leggibilità degli atti redatti - rispetto dei principi di audit (comportamento etico, presentazione imparziale, dovuta professionalità, approccio basato sull'evidenza, riservatezza, indipendenza) 	
<p>Redazione di ulteriori eventuali atti distinti</p>	

CONCLUSIONI:

EVENTUALI DICHIARAZIONI RESE DAL PERSONALE SUPERVISIONATO:

EVENTUALI CONTRODEDUZIONE DEL GDV:

Copia del presente atto amministrativo non provvedimento di accertamento viene consegnato alle parti coinvolte

Fatto, letto, confermato e sottoscritto in data, ora e luogo di cui sopra

Il Responsabile del Gruppo di Verifica
.....FirmaData
Componenti del GdV:
.....FirmaData
.....FirmaData
.....FirmaData
Personale supervisionato:
.....FirmaData
.....FirmaData
.....FirmaData
Altro personale coinvolto:
.....FirmaData

Codice Regione 160

AZIENDA SANITARIA LOCALE :		Codice ASL:	
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - SERVIZIO:		Codice SAMPORG:	
Indirizzo:	N° di telefono:	Fax:	Email:
Verbale di prelevamento campione prot. N _____ del _____		per l'effettuazione delle analisi previste da (Cod. SAMPSTR)	

- PIANO REGIONALE DEI CONTROLLI UFFICIALI : METALLI - IPA - ACRILAMMIDE
 ALTRO _____

Reg CE 333/07 e s.m.i. (Reg.UE 836/11)		Metodi di campionamento per il controllo ufficiale dei tenori di metalli pesanti e IPA nei prodotti alimentari - Acrilammide (Racc. 210/307 UE)									
RAGIONE SOCIALE		L'anno 20 ____ addi ____ del mese di ____ alle ore ____ i sottoscritti _____ _____ Tecnici della Prevenzione, UPG, appartenenti al servizio in intestazione, si sono presentati presso l'esercizio a lato indicato, dopo essersi qualificati ed aver motivato la loro visita, in presenza del titolare o di persona da lui delegata, con l'assistenza/assenza di un consulente tecnico, hanno proceduto, operando secondo le modalità previste dalle norme vigenti in materia di alimenti, al prelievo di un campione regolamentare di _____ codice FOODEX _____ Lotto _____ Paese di origine del prodotto (codice COUNTRY) _____ ditta produttrice _____ <input type="checkbox"/> produzione biologica <input type="checkbox"/> produzione non biologica <input type="checkbox"/> lotta integrata <input type="checkbox"/> Non conosciuto <input type="checkbox"/> Altro _____									
Via _____	Descrizione del prodotto _____										
Città _____	trattamento o processo di trasformazione (codice PRODTR) _____ ditta distributrice _____										
Tel./Fax _____	Codice SAMPNT <input type="checkbox"/> produzione primaria <input type="checkbox"/> grande distribuzione <input type="checkbox"/> commercializzazione ingrosso <input type="checkbox"/> commercializzazione dettaglio <input type="checkbox"/> Altro _____ Etichetta originale/cartellino (acquisire) _____ bolla d'acquisto/DDT (acquisire) _____										
Mail _____	<p style="text-align: center;">INDIVIDUAZIONE DELLA PARTITA</p> <input type="checkbox"/> PRODOTTI COMMERCIALIZZATI SFUSI (es. CEREALI) -Individuare la partita (..... ton) -Stabilire il peso o il numero delle sottopartite (.....) (Tab. 1 del Reg. UE 836/11)										
P.IVA/C.F. _____	<table border="0"> <tr> <td style="text-align: center;">Peso partita (ton)</td> <td style="text-align: center;">Peso o numero di sottopartite</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> ≥ 1500</td> <td style="text-align: center;">500 ton</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> >300 e < 1500</td> <td style="text-align: center;">3 sottopartite</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> ≥ 100 e ≤ 300</td> <td style="text-align: center;">100 ton</td> </tr> </table>			Peso partita (ton)	Peso o numero di sottopartite	<input type="checkbox"/> ≥ 1500	500 ton	<input type="checkbox"/> >300 e < 1500	3 sottopartite	<input type="checkbox"/> ≥ 100 e ≤ 300	100 ton
Peso partita (ton)	Peso o numero di sottopartite										
<input type="checkbox"/> ≥ 1500	500 ton										
<input type="checkbox"/> >300 e < 1500	3 sottopartite										
<input type="checkbox"/> ≥ 100 e ≤ 300	100 ton										
RESPONSABILE:	<input type="checkbox"/> PRODOTTI NON SFUSI -Individuare la partita (..... ton) -Stabilire il peso o il numero delle sottopartite (.....) (Tab. 2 del Reg. UE 836/11)										
Cognome: _____	<table border="0"> <tr> <td style="text-align: center;">Peso partita (ton)</td> <td style="text-align: center;">Peso o numero di sottopartite</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> ≥ 15</td> <td style="text-align: center;">15-30 ton</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> < 15</td> <td style="text-align: center;">=</td> </tr> </table>			Peso partita (ton)	Peso o numero di sottopartite	<input type="checkbox"/> ≥ 15	15-30 ton	<input type="checkbox"/> < 15	=		
Peso partita (ton)	Peso o numero di sottopartite										
<input type="checkbox"/> ≥ 15	15-30 ton										
<input type="checkbox"/> < 15	=										
Nome: _____											
Nato a: _____											
il: _____											
Domiciliato a _____											
Via _____											
Qualifica: _____											
PRESENTE ALL'ISPEZIONE:											
Cognome: _____											
Nome: _____											
Nato a: _____											
il: _____											
Domiciliato a _____											
Via _____											
Qualifica: _____											

FORMAZIONE DEL CAMPIONE GLOBALE (deve essere di almeno 1 kg/Lt)	
<input type="checkbox"/> PRODOTTI SFUSI Stabilire il numero di campioni elementari da prelevare per formare il campione globale (Tab. 3 del Reg. UE 836/11)	
Peso partita o sottopartita (kg o Lt) <input type="checkbox"/> < 50 (..... kg/Lt) <input type="checkbox"/> ≥50 e ≤ 500 (.....kg/Lt) <input type="checkbox"/> > 500 (..... kg/Lt)	Numero di campioni elementari 3 (da 350 g) n: 5 (da 200 g) n: 10 (da 100 g) n:
<input type="checkbox"/> PRODOTTI IN CONFEZIONE (peso della singola unitàkg) (Tab. 4 del Reg. UE 836/11)	
Numero di unità della partita/sottopartita <input type="checkbox"/> ≤ 25 (n. unità) <input type="checkbox"/> 26-100 (n. unità.....) <input type="checkbox"/> > 100 (n. unità.....)	Numero di unità da prelevare almeno 1 n: circa 5%, almeno 2 n: circa 5%, al max 10 n:.....
PRECAUZIONI NEL CAMPIONAMENTO	
Nel caso di campionamento destinato ad analisi di IPA evitare contenitori in plastica ma utilizzare contenitori in vetro o, comunque, evitare il contatto diretto del campione con la plastica utilizzando fogli di alluminio. Proteggere adeguatamente il campione dalla luce.	
Dall'unione dei campioni elementari viene formato il campione globale che viene riposto in busta di plastica opaca ed inerte per alimenti, regolarmente sigillata e munita di cartellino di identificazione firmato dagli intervenuti.	
Il campione viene inviato, presso il laboratorio P1601040 ARPA Puglia via Caduti di Tutte le Guerre n. 7 – Bari. La successiva omogeneizzazione viene fissata per il giorno c/o il Laboratorio ARPA Puglia via Caduti di Tutte le Guerre n. 7 – Bari.	
Di quanto precede, si è redatto il presente verbale in n° di copie, che dopo averne preso visione viene sottoscritto, lasciandone una copia al sig. Eventuali allegati e/o dichiarazioni :	

LA DITTA O CHI PER ESSA

I VERBALIZZANTI

Codice Regione 160

AZIENDA SANITARIA LOCALE :		Codice ASL:	
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - SERVIZIO:		Codice SAMPORG:	
Indirizzo:	N° di telefono:	Fax	Email
Verbale di prelievo campione prot. N _____ del _____		per l'effettuazione delle analisi previste da: (Cod. SAMPSTR)	

- PIANO REGIONALE DEI CONTROLLI UFFICIALI: MICOTOSSINE** (Aflatossine, Ocratossina A, Deossinivalenolo, Zearalenone) **IN PRODOTTI ALIMENTARI DI ORIGINE VEGETALE** (escluso Frutta a guscio, Caffè torrefatto e Fichi secchi)
- ALTRO** _____

Reg CE 401/06 e s.m.i.		Metodi di campionamento per il controllo ufficiale dei tenori di Micotossine nei prodotti alimentari	
RAGIONE SOCIALE		L'anno 20____ addì _____ del mese di _____ alle ore _____ i sottoscritti _____ _____ Tecnici della Prevenzione, UPG, appartenenti al servizio in intestazione, si sono presentati presso l'esercizio a lato indicato, dopo essersi qualificati ed aver motivato la loro visita, in presenza del titolare o di persona da lui delegata, con l'assistenza/assenza di un consulente tecnico, hanno proceduto, operando secondo le modalità previste dalle norme vigenti in materia di alimenti, al prelievo di un campione regolamentare di _____ codice FCODEX _____	
Via _____		Lotto _____ Paese di origine del prodotto (codice COUNTRY) _____ ditta produttrice _____ <input type="checkbox"/> produzione biologica <input type="checkbox"/> produzione non biologica <input type="checkbox"/> lotta integrata <input type="checkbox"/> Non conosciuto <input type="checkbox"/> Altro _____ . Descrizione del prodotto _____	
Città _____		_____ trattamento o processo di trasformazione (codice PRODTR) _____ ditta distributrice _____	
Tel./Fax _____		Codice SAMPNT <input type="checkbox"/> produzione primaria <input type="checkbox"/> grande distribuzione <input type="checkbox"/> commercializzazione ingrosso <input type="checkbox"/> commercializzazione dettaglio <input type="checkbox"/> Altro _____ . Etichetta originale/cartellino (acquisire) _____ bolla d'acquisto/DDT (acquisire) _____	
Mail _____		<input type="checkbox"/> PRODOTTO SFUSO	
P.IVA/C.F. _____		<input type="checkbox"/> PRODOTTO CONFEZIONATO : Peso della singola confezione: kg	
RESPONSABILE:		TIPOLOGIA DI PRODOTTO ALIMENTARE:	
Cognome: _____		<input type="checkbox"/> CEREALI E PRODOTTI DERIVATI (parte B dell'All 1 del Reg. CE 401/ 06)	
Nome: _____		Peso della partita: ton	
Nato a: _____		<input type="checkbox"/> >50 (parte B Tab.1)	
il: _____		n. campioni elementari(almeno 100 g) peso campione globale: kg	
Domiciliato a: _____		<input type="checkbox"/> ≤50 (parte B Tab.2)	
Via: _____		<input type="checkbox"/> FRUTTA SECCA escluso FICHI SECCHI (parte C dell'All 1 del Reg. CE 401/ 06)	
Qualifica: _____		Peso della partita: ton	
		<input type="checkbox"/> >15 (parte C Tab.1)	
		n. campioni elementari(almeno 100 g) peso campione globale: kg	

	<p><input type="checkbox"/> ≤15 (parte C Tab.2)</p> <p><input type="checkbox"/> SPEZIE (parte E dell'All 1 del Reg. CE 401/ 06) Peso della partita:ton</p> <p><input type="checkbox"/> >15 (parte E Tab.1) n. campioni elementari (almeno 100 g) :; peso campione globale: kg</p> <p><input type="checkbox"/> ≤15 (parte E Tab.2)</p> <p><input type="checkbox"/> VINO, BIRRA E SUCCHI DI FRUTTA (parte H dell'All 1 del Reg. CE 401/ 06) Volume della partita :Lt (parte H Tab.1) n. campioni elementari:; volume campione globale: Lt (volume min 1 Lt)</p> <p>Se il prodotto è confezionato, stabilire la FREQUENZA DI CAMPIONAMENTO n (per ogni n confezioni singole è prelevato un campione elementare):</p> <p>$n = \frac{\text{peso partita (..... kg)} \times \text{peso campione elementare (..... kg)}}{\text{peso campione globale (..... kg)} \times \text{peso singola confezione (..... kg)}} = \dots\dots\dots$</p> <p>Un numero decimale viene approssimato all'unità più vicina</p> <p style="text-align: center;">PRECAUZIONI NEL CAMPIONAMENTO</p> <p>Poiché la distribuzione delle micotossine non è omogenea, i campioni devono essere preparati e soprattutto mescolati con la massima cura.</p> <p>Proteggere adeguatamente il campione dalla luce del giorno.</p> <p>Dall'unione dei campioni elementari viene formato il campione globale che viene riposto in busta di plastica opaca ed inerte per alimenti, regolarmente sigillata con sigillo metallico e munita di cartellino di identificazione firmato dagli intervenuti.</p> <p>Il campione viene inviato, presso il laboratorio P1601040 ARPA Puglia via Caduti di Tutte le Guerre n. 7 – Bari. La successiva omogeneizzazione viene fissata per il giorno c/o il Laboratorio ARPA Puglia via Caduti di Tutte le Guerre n. 7 – Bari.</p> <p>Di quanto precede, si è redatto il presente verbale in n° di copie, che dopo averne preso visione viene sottoscritto, lasciandone una copia al sig. Eventuali allegati e/o dichiarazioni :</p>
--	--

LA DITTA O CHI PER ESSA

I VERBALIZZANTI

Codice Regione 160

AZIENDA SANITARIA LOCALE :		Codice ASL:	
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - SERVIZIO:		Codice SAMPORG:	
Indirizzo:	N° di telefono:	Fax:	Email:
Verbale di prelievamento campione prot. N _____ del _____		per l'effettuazione delle analisi previste da (Cod. SAMPSTR) :	

- PROGRAMMA REGIONALE RESIDUI ; PROGRAMMA COMUNITARIO RESIDUI
 PROGRAMMA REGIONALE FORMULATI PROD. FITOSANITAR ALTRO _____

According to Dir. 2002/63/CE	Direttiva 2002/63/CE – metodi comunitari di campionamento ai fini del controllo ufficiale dei residui di antiparassitari
RAGIONE SOCIALE	L'anno 20 ____ addi ____ del mese di ____ alle ore ____ i sottoscritti _____ _____ Tecnici della Prevenzione, UPG, appartenenti al servizio
Via _____	in intestazione, si sono presentati presso l'esercizio a lato indicato, dopo essersi qualificati ed aver motivato la loro visita, in presenza del titolare o di persona da lui delegata, con l'assistenza/assenza di un consulente tecnico, hanno proceduto, operando secondo le modalità previste dalle norme vigenti in materia di alimenti, al prelievo di un campione regolamentare di _____ codice SIS _____
Città _____	_____ codice EFSA _____ <input type="checkbox"/> confezioni integre originali <input type="checkbox"/> allo stato sfuso <input type="checkbox"/> in serra <input type="checkbox"/> in pieno campo. Lotto _____ Paese di origine del prodotto (codice COUNTRY) _____ ditta produttrice _____ <input type="checkbox"/> produzione biologica <input type="checkbox"/> produzione non biologica <input type="checkbox"/> lotta integrata <input type="checkbox"/> Non conosciuto <input type="checkbox"/> Altro _____
Tel./Fax _____	Descrizione del prodotto _____ trattamento o processo di trasformazione (codice PRODTR) _____ ditta distributrice _____
Mail _____	
P. IVA / C. F. _____	
RESPONSABILE:	Codice SAMPNT <input type="checkbox"/> produzione primaria <input type="checkbox"/> grande distribuzione <input type="checkbox"/> commercializzazione ingrosso <input type="checkbox"/> commercializzazione dettaglio <input type="checkbox"/> Altro _____
Cognome: _____	Etichetta originale/cartellino (acquisire) _____ bolle d'acquisto/DDT (acquisire) _____
Nome: _____	Da una quantità di: n.° _____ colli di Kg. _____ cadauno, per complessivi Kg _____ (_____)
Nato a _____	si è proceduto a prelevare un campione rappresentativo della partita costituito da un quantitativo di Kg _____ (_____) / n° esemplari _____ che è stato suddiviso in <input type="checkbox"/> n. 04 (quattro) <input type="checkbox"/> 05 (cinque)
il: _____	aliquote. Ogni aliquota è costituita da: <input type="checkbox"/> n° _____ (_____) pezzi in confezione originale da gr. _____, <input type="checkbox"/> esemplari allo stato sfuso _____ I campioni vengono riposti in busta di plastica per alimenti e contraddistinti dai n° 1-2-3-4-5, regolarmente sigillati con sigillo metallico/fascetta plastica e muniti di cartellini di identificazione firmato dagli intervenuti.
Domiciliato a: _____	Le aliquote di cui sopra pesano al lordo/al netto:
Via: _____	<input type="checkbox"/> N° 1 Kg <input type="checkbox"/> N° 2 Kg. <input type="checkbox"/> N° 3 Kg. <input type="checkbox"/> N° 4 Kg <input type="checkbox"/> N° 5 Kg
Qualifica: _____	Il campione viene inviato presso il laboratorio P1601040 ARPA Puglia via Caduti di Tutte le Guerre n. 7 – Bari, in stato di <input type="checkbox"/> refrigerazione, <input type="checkbox"/> congelamento, <input type="checkbox"/> surgelamento alla temperatura di _____ oppure <input type="checkbox"/> a T. ambiente. Di quanto precede, si è redatto il presente verbale in più copie, che dopo averne preso visione viene sottoscritto, lasciandone una copia al sig. _____ insieme ad un'aliquota contraddistinta dal n. _____. Eventuali allegati e/o dichiarazioni: _____
PRESENTE ALL'ISPEZIONE:	
Cognome: _____	
Nome: _____	
Nato a: _____	
il: _____	
Domiciliato a: _____	
Via: _____	
Qualifica: _____	

LA DITTA O CHI PER ESSA

I VERBALIZZANTI

AZIENDA SANITARIA LOCALE :		Codice ASL	
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - <input type="checkbox"/> SIAN		Codice SAMPORG:	
Indirizzo:	N° di telefono:	Fax	Email
Verbale di prelievamento campione prot. N		del per l'effettuazione delle analisi previste da (Cod. SAMPSTR)	

- PIANO REGIONALE DEI CONTROLLI UFFICIALI ALTRO
- CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE AI SENSI DEL REG. CE 2073/05 e S.M.I
- CONTROLLI MICROBIOLOGICI DIVERSI DAL REG. CE 2073

L' anno duemila addi' del mese di alle ore i sottoscritti

..... si sono presentati presso

..... sito nel Comune di allavia/piazza

..... n° della Ditta C.F. / P.IVA

di cui è legalmente responsabile Sig/ra nato/a a il

residente in alla via n°

dopo essersi qualificati ed aver motivato la loro visita Piano Regionale , Caso sospetto , Altro

in presenza del Sig/ra qualificatosi hanno

proceduto al prelievo di un campione di Codice FOODEX

confezioni integre originali allo stato sfuso in serra in pieno campo

Lotto Scadenza Paese di origine del prodotto (codice COUNTRY)..... Ditta produttrice:

produzione biologica produzione non biologica

lotta integrata Non conosciuto Altro..... Descrizione del prodotto

..... trattamento o processo di trasformazione (codice PRODTR)

Codice SAMPNT produzione primaria grande distribuzione commercializzazione ingrosso commercializzazione dettaglio

altro ditta distributrice

Adottando le dovute precauzioni di asepsi si e' proceduto a prelevare un campione rappresentativo della partita che e' stato suddiviso in

n aliquote (ogni aliquota e' composta da n buste sterili, contenitori sterili, confezioni originali) contraddistinte dalle

lettere regolarmente sigillate con sigillo metallico/fascette in plastica in busta di plastica e munite di cartellino di

identificazione firmato dagli intervenuti. Le aliquote di cui sopra pesano al lordo/al netto

N° 1	Kg.	N° 2	Kg.	N° 3	Kg.	N° 4	Kg.
------	-----	------	-----	------	-----	------	-----

N° 5	Kg.
------	-----

 Il campione viene inviato presso ARPA IZS, di (Cod) settore micro- bio -

tossicologico. Via e trasferito al laboratorio in stato di refrigerazione, congelamento, surgelamento alla

temperatura di T. ambiente altro Da quanto precede, si è redatto il presente verbale in

n° copie, che dopo averne preso visione viene sottoscritto, lasciandone una copia al Sig insieme alla aliquota n°

Eventuali allegati e/o dichiarazioni

Trattandosi di alimento con periodo di conservabilità inferiore a 8 gg oppure, non essendo stato possibile eseguire il numero di aliquote previste, si

garantiscono i diritti della difesa ai sensi dell'art. 223 D.L. 271/89. Pertanto, sentito il laboratorio di riferimento, si comunica alle parti interessate che

l' apertura del campione e l'inizio analisi avranno luogo in data alle ore presso ARPA IZS di

settore micro-bio-tossicologico. Via alle stesse potranno assistere con eventuale consulente tecnico di parte.

MATRICI PREVISTE DAL REG. CE 2073/2005 e s.m.i. Criteri di sicurezza alimentare <i>Listeria Monocytogenes</i>	ANALISI PREVISTE DAL REG. CE 2073/2005 e s.m.i. ed altro
<input type="checkbox"/> Alimento pronto destinato ai lattanti o a alimento pronto ai fini medici speciali (p.to 1.1) : prelevare 4 o 5 aliquote contenenti ciascuna 10 unità campionarie. Alimenti già preparati ed allo stato sfuso <input type="checkbox"/> Alimento pronto al consumo che costituisce terreno favorevole alla crescita di <i>L.monocytogenes</i> (p.to 1. 2) : prelevare 4 o 5 aliquote contenenti ciascuna 5 unità campionarie	Ricerca qualitativa (assenza/presenza in 25g) per <i>Listeria</i> ed altro. <input type="checkbox"/> In fase di commercializzazione durante il periodo di conservabilità: si ritiene opportuno che il Laboratorio effettui sempre la ricerca quantitativa (conta) della <i>Listeria</i> , al fine di verificare l'eventuale superamento del limite massimo consentito (100 Ufc/g), considerata la difficoltà di verificare, in tale fase, se il produttore è in grado o meno di dimostrare che il prodotto non supererà il limite consentito durante il periodo di conservabilità. <input type="checkbox"/> Su prodotto finito prima della sua immissione sul mercato se il produttore non è in grado di dimostrare che il prodotto non supererà il limite di 100 Ufc/g per <i>Listeria</i> durante il periodo di conservabilità :ricerca quantitativa (conta) <i>Listeria</i> al fine di verificare l'eventuale superamento del limite massimo consentito (100 Ufc/g). <input type="checkbox"/> Su prodotto finito prima della sua immissione sul mercato se il produttore è in grado di dimostrare quanto previsto al punto che precede: ricerca quantitativa Verrà effettuata la ricerca per la <i>Listeria</i> ed altro.
<input type="checkbox"/> Alimento pronto al consumo che non costituisce terreno favorevole alla crescita di <i>L. monocytogenes</i> (p.to 1. 3) prelevare 4 o 5 aliquote contenenti ciascuna 5 unità campionarie <input type="checkbox"/> Alimento con periodo di conservabilità inferiore a 5 giorni: prelevare 4 o 5 aliquote contenenti ciascuna 5 unità campionarie	Ricerca quantitativa (conta) per <i>Listeria</i> al fine di verificare l'eventuale superamento del limite massimo consentito (100 Ufc/g) ed altro.
MATRICI PREVISTE DAL REGOLAMENTO 2073/2005 e s.m.i. Criteri di sicurezza alimentare diversi da <i>Listeria Monocytogenes</i>	ANALISI PREVISTE DAL REG. CE 2073/2005 e s.m.i. ed altro
<input type="checkbox"/> Frutta e ortaggi pretagliati (pronti al consumo) (punto 1.19): prelevare 4 o 5 aliquote contenenti ciascuna 5 unità campionarie (confezioni integre)	Ricerca qualitativa salmonella.
<input type="checkbox"/> Alimenti di proseguimento in polvere (in confezione) (punto 1.23) : prelevare 4 o 5 aliquote contenenti ciascuna 30 unità campionarie. Prelevare le confezioni integre.	Ricerca qualitativa salmonella (assenza/presenza in 25g).
<input type="checkbox"/> Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali per bambini di età inferiore ai sei mesi (in confezione) (punti 1.22 e 1.24): prelevare 4 o 5 aliquote contenenti ciascuna 30 unità campionarie. Prelevare le confezioni integre.	Ricerca qualitativa salmonella (assenza/presenza in 25g) Ricerca qualitativa <i>Cronobacter</i> spp (E. sakazaki) (assenza/presenza in 10g)

ALIMENTI NON SOGGETTI A SPECIFICHE NORMATIVE DI LEGGE E PASTE ALIMENTARI AI SENSI C.M. n° 32 DEL 03/08/85

MATRICI E MODALITA' DI PRELEVAMENTO	ANALISI DA EFFETTUARE
<input type="checkbox"/> ALIMENTI : Prelevare 4 o 5 aliquote contenenti ciascuna una unità campionaria, per formare il campione regolare.	<input type="checkbox"/> <i>Carica mesofila totale</i> <input type="checkbox"/> <i>Salmonella spp</i> <input type="checkbox"/> <i>Enterobatteri</i> <input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> <input type="checkbox"/> <i>Coliformi</i> <input type="checkbox"/> <i>Clostridium perfringens</i> <input type="checkbox"/> <i>E.coli</i> <input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> <input type="checkbox"/> <i>S.coagulasi positivo</i> <input type="checkbox"/> <i>Miceli</i> <input type="checkbox"/> <i>Altro</i>
<input type="checkbox"/> PASTE ALIMENTARI : Prelevare 4 o 5 aliquote contenenti ciascuna 5 unità campionarie	ANALISI PREVISTE DALLA C.M. n° 32 DEL 03/08/85

LA DITTA O CHI PER ESSA

I VERBALIZZANTI

AZIENDA SANITARIA LOCALE _____ DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SIAV B *Codice ASL (Codice SAMPORG):			
Indirizzo: _____	N°di telefono: _____	Fax _____	Email _____
Verbale prot. N _____ del _____			
*Campionamento (Cod.SAMPSTR): <input type="checkbox"/> Su sospetto / <input type="checkbox"/> Pianificazione ordinaria- PRC Sicurezza Alimentare			
*Campionamento per (cod progCODE): <input type="checkbox"/> VIG002AL Criteri microbiologici (Reg(CE)2073/2005)			
<input type="checkbox"/> VIG004AL Diossine	<input type="checkbox"/> VIG003AL 3MCPD	<input type="checkbox"/> VOG005AL Micotossine	
<input type="checkbox"/> VIG001AD Additivi, aromi ed enzimi <input type="checkbox"/> VIG001AL Analisi chimiche, microbiologiche e fisiche su prodotti alimentari per finalità diverse dalle precedenti			

<p>*RAGIONE SOCIALE</p> <p>Via _____</p> <p>Città _____</p> <p>Tel./Fax _____</p> <p>Indirizzo PEC o Mail _____</p> <p>*P.IVA / C. F. oppure N. Reg/Ric _____</p> <p>RESPONSABILE:</p> <p>Cognome: _____</p> <p>Nome: _____</p> <p>Nato a: _____</p> <p>il: _____</p> <p>Domiciliato a: _____</p> <p>Via: _____</p> <p>Qualifica: _____</p> <p>PRESENTE ALL'ISPEZIONE:</p> <p>Cognome: _____</p> <p>Nome: _____</p> <p>Nato a: _____</p> <p>il: _____</p> <p>Domiciliato a: _____</p> <p>Via: _____</p> <p>Qualifica: _____</p>	<p>L' anno duemila _____ addi _____ del mese di _____ alle ore _____</p> <p>_____ i sottoscritti _____</p> <p>si sono presentati presso _____ *Tipologia attività (Cod.SMPNT) _____ sito nel Comune di _____ alla via/piazza _____ n° _____ della Ditta di lato indicata.</p> <p>Dopo essersi qualificati ed aver motivato la loro visita in presenza del Sig/ra _____ qualificatosi come di lato riportato, hanno proceduto al prelievo di N. _____ campione di _____</p> <p>*Codice FOODEX _____ *Trattamento-Processo trasformazione (codice PRODTR) _____ Lotto _____ <input type="checkbox"/> Scadenza / <input type="checkbox"/> TMC _____</p> <p><input type="checkbox"/> confezioni originali (<input type="checkbox"/> integre <input type="checkbox"/> non integre) <input type="checkbox"/> allo stato sfuso <input type="checkbox"/> preincartate <input type="checkbox"/> aperte al momento del prelievo Ditta produttrice: _____ con Sede Legale _____ Paese di origine del prodotto _____ Ditta distributrice: _____ con Sede Legale _____</p> <p>Acquistato in data _____ con DdT n. _____</p> <p>Adottando le dovute precauzioni di asepsi, da una quantità di Kg/lt/n. _____, conservata a temperatura di _____ all'interno di _____ e contrassegnata con cartello di messa in vendita /Etichetta riportante le seguenti diciture (<input type="checkbox"/> si allega etichetta originale //fotocopia) _____</p> <p>si e' proceduto a prelevare N. _____ campione rappresentativo da considerarsi <input type="checkbox"/> deteriorabile <input type="checkbox"/> non deteriorabile <input type="checkbox"/> deteriorabilità da determinarsi . Il campione è suddiviso 1° <input type="checkbox"/> in aliquota unica 2° <input type="checkbox"/> in n. _____ aliquote. 1° Il campione è stato prelevato in aliquota unica a causa di <input type="checkbox"/> quantità insufficiente alla formazione delle aliquote di legge <input type="checkbox"/> data di scadenza prossima (<9 giorni) al momento del campionamento <input type="checkbox"/> conservabilità non compatibile con i tempi di analisi. 2° Le n. _____ aliquote sono contraddistinte dalle lettere _____</p> <p>Le aliquote sono poste in <input type="checkbox"/> buste di plastica autosigillanti antimanomissione o <input type="checkbox"/> sigillate con sigillo metallico/fascette in plastica e cartellino; su ciascuna busta o cartellino sono riportati i dati identificativi del campione, data prelievo e firma dei presenti verbalizzanti. Le aliquote di cui sopra pesano al lordo /al netto A _____ Kg., B _____ Kg., C _____ Kg., D _____ Kg., E _____ Kg. Ogni aliquota e' composta da n. _____ Unità Campionarie poste in <input type="checkbox"/> buste sterili, <input type="checkbox"/> contenitori sterili, <input type="checkbox"/> confezioni originali. La merce è stata <input type="checkbox"/> posta sotto vincolo sanitario in attesa del risultato di analisi <input type="checkbox"/> sequestrata con verbale n _____ del _____ Copia del verbale e l'aliquota contrassegnata con _____ vengono consegnati al Sig _____</p>
--	---

Eventuali allegati e/o dichiarazioni _____

Le restanti aliquote vengono inviate, insieme con n. ____ copie del presente, al Laboratorio IZS Puglia e Basilicata sede _____ Via _____ mantenute durante il trasporto in stato di

congelamento/surgelamento refrigerazione a temperatura di _____ T. ambiente altro _____

Per gli alimenti deteriorabili, in caso di non conformità della prima analisi, sarà cura del Laboratorio comunicare agli interessati, luogo data ed ora della ripetizione dell'analisi difforme ai sensi del D.lvo123/93

ANALISI RICHIESTE

• MICROBIOLOGICHE

• CHIMICHE

• ALTRO

Comunicazioni agli interessati

Sentito il laboratorio di riferimento si comunica, con il presente verbale, alle parti interessate che il giorno _____ alle ore _____ presso il Laboratorio _____ sito in _____ Via _____ si a derà:

preparazione del campione ai sensi della vigente normativa, per la ricerca di micotossine

avvio analisi irripetibile ai sensi dell'art 223 del D.Leg.vo 28/07/1989 n. 271 sul campione per prodotto in quantità insufficiente alla formazione delle aliquote di legge data di scadenza prossima (<9 giorni) al momento del campionamento conservabilità non compatibile con i tempi di analisi.

L'interessato e/o persona/e di sua fiducia, appositamente designate possono presenziare alla preparazione del campione e/o all'avvio delle analisi

Visto letto e sottoscritto in data e luogo di cui sopra

LA DITTA O CHI PER ESSA

I VERBALIZZANTI

Per il Laboratorio

Il campione è consegnato presso il laboratorio _____ in data _____ Ora _____ alla temperatura di trasporto di _____ rilevata con termometro del laboratorio

Firma di chi consegna

Firma di chi accetta

Nota: I campi contrassegnati con asterisco sono obbligatori ed indispensabili per il successivo invio dei dati tramite il sistema NSIS -ALIMENTI al Ministero della Salute.

Codice Regione 160

AZIENDA SANITARIA LOCALE :		Codice ASL:	
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - SERVIZIO:		Codice SAMPORG:	
Indirizzo:	N° di telefono:	Fax:	Email:
Verbale di prelievamento campione prot. N _____ del _____ per l'effettuazione delle analisi previste da: (Cod. SAMPSTR)			

PROGRAMMA NITRATI **ALTRO**

Reg CE 1882/06 e s.m.i. **metodi di campionamento ed analisi per il controllo ufficiale del tenore di nitrati in alcuni prodotti alimentari**

RAGIONE SOCIALE Via _____ Città _____ Tel./Fax _____ Mail _____ P.IVA/C.F. _____ RESPONSABILE: Cognome: _____ Nome: _____ Nato a: _____ il: _____ Domiciliato a _____ Via _____ Qualifica: _____ PRESENTE ALL'ISPEZIONE: Cognome: _____ Nome: _____ Nato a: _____ il: _____ Domiciliato a _____ Via _____ Qualifica: _____	L'anno 20 _____ addi _____ del mese di _____ alle ore _____ i sottoscritti _____ Tecnici della Prevenzione, UPG, appartenenti al servizio in intestazione, si sono presentati presso l'esercizio a lato indicato, dopo essersi qualificati ed aver motivato la loro visita, in presenza del titolare o di persona da lui delegata, con l'assistenza/assenza di un consulente tecnico, hanno proceduto, operando secondo le modalità previste dalle norme vigenti in materia di alimenti, al prelievo di un campione regolamentare di _____ codice FOODEX _____ Lotto _____ Paese di origine del prodotto (codice COUNTRY) _____ ditta produttrice _____ <input type="checkbox"/> produzione biologica <input type="checkbox"/> produzione non biologica <input type="checkbox"/> lotta integrata <input type="checkbox"/> Non conosciuto <input type="checkbox"/> Altro _____ Descrizione del prodotto _____ trattamento o processo di trasformazione (codice PRODTR) _____ ditta distributrice _____ _____ Codice SAMPNT <input type="checkbox"/> produzione primaria <input type="checkbox"/> grande distribuzione <input type="checkbox"/> commercializzazione ingrosso <input type="checkbox"/> commercializzazione dettaglio <input type="checkbox"/> Altro _____ Etichetta originale/cartellino (acquisire) _____ bolla d'acquisto/DDT (acquisire) _____ <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;"><input type="checkbox"/> IN CAMPO</p> <p style="text-align: center;">(Tagliare a livello del suolo e rimuovere la terra, le foglie esterne non idonee al consumo e quelle danneggiate)</p> <p><input type="checkbox"/> Aperto -Ettari _____ -Sottopartite (1 sottopartite ogni 2 ettari) _____</p> <p><input type="checkbox"/> Superficie Coperta - n° Piante (almeno 10) _____ - Peso campione globale (almeno 1 kg) _____</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;"><input type="checkbox"/> SUL MERCATO</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;"></th> <th style="width: 25%;">Peso partita (_____ kg)</th> <th style="width: 25%;">N° campioni elementari</th> <th style="width: 25%;">Peso campione globale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3" style="text-align: center;"><input type="checkbox"/> Sfuso</td> <td><input type="checkbox"/> (<50kg)</td> <td>_____ (almeno 3)</td> <td>_____ kg (almeno 1kg)</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> da 50 a 500kg</td> <td>_____ (almeno 5)</td> <td>_____ kg (almeno 1kg)</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> >500kg</td> <td>_____ (almeno 10)</td> <td>_____ kg (almeno 1kg)</td> </tr> <tr> <td rowspan="3" style="text-align: center;"><input type="checkbox"/> In contenitori</td> <td>N° conf. per partita (_____)</td> <td>N° di conf. prelevate</td> <td>Peso campione globale</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> da 1 a 25</td> <td>_____ (almeno 1)</td> <td>_____ kg (almeno 1kg)</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> da 26 a 100</td> <td>_____ (il 5%, almeno 2)</td> <td>_____ kg (almeno 1kg)</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> confezioni</td> <td><input type="checkbox"/> >100</td> <td>_____ (il 5%, almeno 10)</td> <td>_____ kg (almeno 1kg)</td> </tr> </tbody> </table> </div> <p>Dall'unione dei campioni elementari viene formato il campione globale che viene riposto in busta di plastica opaca ed inerte per alimenti, regolarmente sigillata con sigillo metallico e munita di cartellino di identificazione firmato dagli intervenuti. Il campione viene inviato, presso il laboratorio P1601040 ARPA Puglia via Caduti di Tutte le Guerre n. 7 - Bari <input type="checkbox"/> refrigerazione, <input type="checkbox"/> congelamento, <input type="checkbox"/> surgelamento alla temperatura di _____ oppure <input type="checkbox"/> a T. ambiente. La successiva omogeneizzazione viene fissata per il giorno _____ d/o il Laboratorio ARPA Puglia via Caduti di Tutte le Guerre n. 7 - Bari. Di quanto precede, si è redatto il presente verbale in _____ n° di copie, che dopo averne preso visione viene sottoscritto, lasciandone una copia al sig. _____ . Eventuali allegati e/o dichiarazioni : _____</p>		Peso partita (_____ kg)	N° campioni elementari	Peso campione globale	<input type="checkbox"/> Sfuso	<input type="checkbox"/> (<50kg)	_____ (almeno 3)	_____ kg (almeno 1kg)	<input type="checkbox"/> da 50 a 500kg	_____ (almeno 5)	_____ kg (almeno 1kg)	<input type="checkbox"/> >500kg	_____ (almeno 10)	_____ kg (almeno 1kg)	<input type="checkbox"/> In contenitori	N° conf. per partita (_____)	N° di conf. prelevate	Peso campione globale	<input type="checkbox"/> da 1 a 25	_____ (almeno 1)	_____ kg (almeno 1kg)	<input type="checkbox"/> da 26 a 100	_____ (il 5%, almeno 2)	_____ kg (almeno 1kg)	<input type="checkbox"/> confezioni	<input type="checkbox"/> >100	_____ (il 5%, almeno 10)	_____ kg (almeno 1kg)
	Peso partita (_____ kg)	N° campioni elementari	Peso campione globale																										
<input type="checkbox"/> Sfuso	<input type="checkbox"/> (<50kg)	_____ (almeno 3)	_____ kg (almeno 1kg)																										
	<input type="checkbox"/> da 50 a 500kg	_____ (almeno 5)	_____ kg (almeno 1kg)																										
	<input type="checkbox"/> >500kg	_____ (almeno 10)	_____ kg (almeno 1kg)																										
<input type="checkbox"/> In contenitori	N° conf. per partita (_____)	N° di conf. prelevate	Peso campione globale																										
	<input type="checkbox"/> da 1 a 25	_____ (almeno 1)	_____ kg (almeno 1kg)																										
	<input type="checkbox"/> da 26 a 100	_____ (il 5%, almeno 2)	_____ kg (almeno 1kg)																										
<input type="checkbox"/> confezioni	<input type="checkbox"/> >100	_____ (il 5%, almeno 10)	_____ kg (almeno 1kg)																										

LA DITTA O CHI PER ESSA

I VERBALIZZANTI

Codice Regione 160

AZIENDA SANITARIA LOCALE :		Codice ASL:	
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - SERVIZIO:		Codice SAMPORG:	
Indirizzo:	N° di telefono:	Fax:	Email:
Verbaie di prelevamento campione prot. N _____ del _____		per l'effettuazione delle analisi previste da (Cod. SAMPSTR)	

- PIANO REGIONALE DEI CONTROLLI UFFICIALI (K005A)
 ALTRO

Reg CE 178/10 e s.m.i. RAGIONE SOCIALE _____ Via _____ Città _____ Tel./Fax _____ Mail _____ P.IVA/C.F. _____ RESPONSABILE: Cognome _____ Nome: _____ Nato a _____ il _____ Domiciliato a _____ Via _____ Qualifica: _____ PRESENTE ALL'ISPEZIONE: Cognome: _____ Nome: _____ Nato a: _____ il _____ Domiciliato a _____ Via: _____ Qualifica: _____	Regolamento (CE) n. 178 /2010 modifica al regolamento (CE) n. 401/2006 per quanto concerne le arachidi, gli altri semi oleosi, la frutta a guscio, le mandorle di albicocche, la liquirizia e l'olio vegetale per la ricerca di micotossine L'anno 20____ addi _____ del mese di _____ alle ore _____ i sottoscritti _____ _____ Tecnici della Prevenzione, UPG, appartenenti al servizio in intestazione, si sono presentati presso l'esercizio a lato indicato, dopo essersi qualificati ed aver motivato la loro visita, in presenza del titolare o di persona da lui delegata, con l'assistenza/assenza di un consulente tecnico, hanno proceduto, operando secondo le modalità previste dalle norme vigenti in materia di alimenti, al prelievo di un campione regolamentare di _____ FOODEX _____ confezioni integre originali <input type="checkbox"/> allo stato sfuso <input type="checkbox"/> in serra <input type="checkbox"/> in pieno campo Lotto _____ Paese di origine del prodotto (codice COUNTRY) _____ ditta produttrice _____ <input type="checkbox"/> produzione biologica <input type="checkbox"/> produzione non biologica <input type="checkbox"/> lotta integrata <input type="checkbox"/> Non conosciuto <input type="checkbox"/> Altro _____ Descrizione del prodotto _____ _____ trattamento o processo di trasformazione (codice PRODTR) _____ _____ ditta distributrice _____ Codice SAMPNT <input type="checkbox"/> produzione primaria <input type="checkbox"/> grande distribuzione <input type="checkbox"/> commercializzazione ingrosso <input type="checkbox"/> commercializzazione dettaglio <input type="checkbox"/> Altro _____ <input type="checkbox"/> Prodotto destinato al consumo / diretto; <input type="checkbox"/> Prodotto da sottoporre a selezione o altri trattamenti fisici. Etichetta originale/cartellino (acquisire) _____ botta d'acquisto/DDT (acquisire) _____ <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;"><input type="checkbox"/> FICHI SECCHI -D.1 Tab. 1 e 2</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">Peso della partita</th> <th style="width: 25%;">N° campioni elementari (dal peso di circa 300 g)</th> <th style="width: 25%;">Peso del campione globale</th> <th style="width: 25%;">Suddivisioni</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><input type="checkbox"/> (≥ 15 t) t (15-30 t per sottopartita) N° sottoparte:</td> <td>(almeno 100)</td> <td>(Almeno 30 kg) kg</td> <td><input type="checkbox"/> 3 suddivisioni <input type="checkbox"/> nessuna</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> (da 10 a 15 t) t</td> <td>(almeno 100)</td> <td>(Almeno 30 kg) kg</td> <td><input type="checkbox"/> 3 suddivisioni <input type="checkbox"/> nessuna</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> (da 5 a 10 t) t</td> <td>(almeno 80)</td> <td>(Almeno 24 kg) kg</td> <td><input type="checkbox"/> 3 suddivisioni <input type="checkbox"/> nessuna</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> (da 2 a 5 t) t</td> <td>(almeno 60)</td> <td>(Almeno 18 kg) kg</td> <td><input type="checkbox"/> 2 suddivisioni <input type="checkbox"/> nessuna</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> (da 1 a 2 t) t</td> <td>(almeno 40)</td> <td>(Almeno 12 kg) kg</td> <td><input type="checkbox"/> 2 suddivisioni <input type="checkbox"/> nessuna</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> (da 0,5 a 1 t) t</td> <td>(almeno 30)</td> <td>(Almeno 9 kg) kg</td> <td><input type="checkbox"/> nessuna</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> (da 0,2 a 0,5 t) t</td> <td>(almeno 20)</td> <td>(Almeno 6 kg) kg</td> <td><input type="checkbox"/> nessuna</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> (da 0,1 a 0,2 t) t</td> <td>(almeno 15)</td> <td>(Almeno 4,5 kg) kg</td> <td><input type="checkbox"/> nessuna</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> (≤ 0,1) t</td> <td>(almeno 10)</td> <td>(Almeno 3kg) kg</td> <td><input type="checkbox"/> nessuna</td> </tr> </tbody> </table> </div>	Peso della partita	N° campioni elementari (dal peso di circa 300 g)	Peso del campione globale	Suddivisioni	<input type="checkbox"/> (≥ 15 t) t (15-30 t per sottopartita) N° sottoparte:	(almeno 100)	(Almeno 30 kg) kg	<input type="checkbox"/> 3 suddivisioni <input type="checkbox"/> nessuna	<input type="checkbox"/> (da 10 a 15 t) t	(almeno 100)	(Almeno 30 kg) kg	<input type="checkbox"/> 3 suddivisioni <input type="checkbox"/> nessuna	<input type="checkbox"/> (da 5 a 10 t) t	(almeno 80)	(Almeno 24 kg) kg	<input type="checkbox"/> 3 suddivisioni <input type="checkbox"/> nessuna	<input type="checkbox"/> (da 2 a 5 t) t	(almeno 60)	(Almeno 18 kg) kg	<input type="checkbox"/> 2 suddivisioni <input type="checkbox"/> nessuna	<input type="checkbox"/> (da 1 a 2 t) t	(almeno 40)	(Almeno 12 kg) kg	<input type="checkbox"/> 2 suddivisioni <input type="checkbox"/> nessuna	<input type="checkbox"/> (da 0,5 a 1 t) t	(almeno 30)	(Almeno 9 kg) kg	<input type="checkbox"/> nessuna	<input type="checkbox"/> (da 0,2 a 0,5 t) t	(almeno 20)	(Almeno 6 kg) kg	<input type="checkbox"/> nessuna	<input type="checkbox"/> (da 0,1 a 0,2 t) t	(almeno 15)	(Almeno 4,5 kg) kg	<input type="checkbox"/> nessuna	<input type="checkbox"/> (≤ 0,1) t	(almeno 10)	(Almeno 3kg) kg	<input type="checkbox"/> nessuna
Peso della partita	N° campioni elementari (dal peso di circa 300 g)	Peso del campione globale	Suddivisioni																																						
<input type="checkbox"/> (≥ 15 t) t (15-30 t per sottopartita) N° sottoparte:	(almeno 100)	(Almeno 30 kg) kg	<input type="checkbox"/> 3 suddivisioni <input type="checkbox"/> nessuna																																						
<input type="checkbox"/> (da 10 a 15 t) t	(almeno 100)	(Almeno 30 kg) kg	<input type="checkbox"/> 3 suddivisioni <input type="checkbox"/> nessuna																																						
<input type="checkbox"/> (da 5 a 10 t) t	(almeno 80)	(Almeno 24 kg) kg	<input type="checkbox"/> 3 suddivisioni <input type="checkbox"/> nessuna																																						
<input type="checkbox"/> (da 2 a 5 t) t	(almeno 60)	(Almeno 18 kg) kg	<input type="checkbox"/> 2 suddivisioni <input type="checkbox"/> nessuna																																						
<input type="checkbox"/> (da 1 a 2 t) t	(almeno 40)	(Almeno 12 kg) kg	<input type="checkbox"/> 2 suddivisioni <input type="checkbox"/> nessuna																																						
<input type="checkbox"/> (da 0,5 a 1 t) t	(almeno 30)	(Almeno 9 kg) kg	<input type="checkbox"/> nessuna																																						
<input type="checkbox"/> (da 0,2 a 0,5 t) t	(almeno 20)	(Almeno 6 kg) kg	<input type="checkbox"/> nessuna																																						
<input type="checkbox"/> (da 0,1 a 0,2 t) t	(almeno 15)	(Almeno 4,5 kg) kg	<input type="checkbox"/> nessuna																																						
<input type="checkbox"/> (≤ 0,1) t	(almeno 10)	(Almeno 3kg) kg	<input type="checkbox"/> nessuna																																						

<input type="checkbox"/> FRUTTA A GUSCIO, SEMI OLEOSI, etc. - D.2 Tab. 1 e 2			
Peso della partita	N° campioni elementari (dal peso di circa 200 g)	Peso del campione globale	Suddivisioni
<input type="checkbox"/> (≥ 500 t) t (100 t per sottopartita) N° sottopartite	(almeno 100)	(Almeno 20 kg) kg	<input type="checkbox"/> 2 suddivisioni
<input type="checkbox"/> (da 125 a 500 t) t 5 sottopartite	(almeno 100)	(Almeno 20 kg) kg	<input type="checkbox"/> 2 suddivisioni
<input type="checkbox"/> (da 15 a 125 t) t (25 t per partita) N° partite	(almeno 100)	(Almeno 20 kg) kg	<input type="checkbox"/> 2 suddivisioni
<input type="checkbox"/> (da 10 a 15 t) t	(almeno 100)	(Almeno 20kg) kg	<input type="checkbox"/> 2 suddivisioni
<input type="checkbox"/> (da 5 a 10 t) t	(almeno 80)	(Almeno 16 kg) kg	<input type="checkbox"/> 2 suddivisioni
<input type="checkbox"/> (da 2 a 5 t) t	(almeno 60)	(Almeno 12 kg) kg	<input type="checkbox"/> 2 suddivisioni
<input type="checkbox"/> (da 1 a 2 t) t	(almeno 40)	(Almeno 8 kg) kg	<input type="checkbox"/> nessuna
<input type="checkbox"/> (da 0,5 a 1 t) t	(almeno 30)	(Almeno 6 kg) kg	<input type="checkbox"/> nessuna
<input type="checkbox"/> (da 0,2 a 0,5 t) t	(almeno 20)	(Almeno 4 kg) kg	<input type="checkbox"/> nessuna
<input type="checkbox"/> (da 0,1 a 0,2 t) t	(almeno 15)	(Almeno 3kg) kg	<input type="checkbox"/> nessuna
<input type="checkbox"/> (≤ 0,1 t) t	(almeno 10)	(Almeno 2kg) kg	<input type="checkbox"/> nessuna
<input type="checkbox"/> PRODOTTI DERIVATI CON PARTICELLE MOLTO FINI -D.1 e D.2 Tab. 3			
Peso della partita	N° campioni elementari (dal peso di circa 100 g)	Peso del campione globale	Suddivisioni
<input type="checkbox"/> (da 20 a 50 t) t	(almeno 100)	(Almeno 10 kg) kg	<input type="checkbox"/> nessuna
<input type="checkbox"/> (da 10 a 20 t) t	(almeno 60)	(Almeno 6 kg) kg	<input type="checkbox"/> nessuna
<input type="checkbox"/> (da 3 a 10 t) t	(almeno 40)	(Almeno 4 kg) kg	<input type="checkbox"/> nessuna
<input type="checkbox"/> (da 1 a 3 t) t	(almeno 20)	(Almeno 2 kg) kg	<input type="checkbox"/> nessuna
<input type="checkbox"/> (≤ 1 t) t	(almeno 10)	(Almeno 1 kg) kg	<input type="checkbox"/> nessuna
<input type="checkbox"/> CAFFÈ, LIQUIRIZIA - G Tab.2 e 3			
Peso della partita	N° campioni elementari (dal peso di circa 100 g)	Peso del campione globale	Suddivisioni
<input type="checkbox"/> (≥ 15 t) t (15-30t per sottopartita) N° partite	(almeno 100)	(Almeno 10 kg) kg	<input type="checkbox"/> nessuna
<input type="checkbox"/> (da 10 a 15 t) t	(almeno 100)	(Almeno 10 kg) kg	<input type="checkbox"/> nessuna
<input type="checkbox"/> (da 5 a 10 t) t	(almeno 80)	(Almeno 8 kg) kg	<input type="checkbox"/> nessuna
<input type="checkbox"/> (da 2 a 5 t) t	(almeno 60)	(Almeno 6 kg) kg	<input type="checkbox"/> nessuna
<input type="checkbox"/> (da 1 a 2 t) t	(almeno 40)	(Almeno 4 kg) kg	<input type="checkbox"/> nessuna
<input type="checkbox"/> (da 0,5 a 1 t) t	(almeno 30)	(Almeno 3 kg) kg	<input type="checkbox"/> nessuna
<input type="checkbox"/> (da 0,2 a 0,5 t) t	(almeno 20)	(Almeno 2 kg) kg	<input type="checkbox"/> nessuna
<input type="checkbox"/> (da 0,1 a 0,2 t) t	(almeno 15)	(Almeno 1,5 kg) kg	<input type="checkbox"/> nessuna
<input type="checkbox"/> (≤ 0,1 t) t	(almeno 10)	(Almeno 1 kg) kg	<input type="checkbox"/> nessuna

Dall'unione dei campioni elementari viene formato il **campione globale** formato da un unico esemplare di KG _____ riposto in sacco di _____ e contraddistinto dal n° 1, regolarmente sigillato con sigillo metallico e munito di cartellino di identificazione firmato dagli intervenuti. Il campione viene inviato, presso il laboratorio P1601040 ARPA Puglia via Caduti di Tutte le Guerre n. 7 - Bari:

refrigerazione, congelamento, surgelamento alla temperatura di _____ oppure a T. ambiente.

La successiva omogeneizzazione viene fissata per il giorno _____ c/o il Laboratorio ARPA Puglia via Caduti di Tutte le Guerre n. 7 - Bari.

Di quanto precede, si è redatto il presente verbale in _____ n° di copie, che dopo averne preso visione viene sottoscritto, lasciandone una copia al sig. _____

Eventuali allegati e/o dichiarazioni : _____

LA DITTA O CHI PER ESSA

I VERBALIZZANTI

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SERVIZIO TURISMO 16 maggio 2014, n. 43

PO FESR 2007/2013 Linea 4.1 Az. 4.1.2 DGR 721/2012 2611/2013 e 568/2014 Programma di Promozione Turistica 2012/2014 Piano annuale 2014 "Avviso pubblico di manifestazione di interesse per la organizzazione di iniziative di ospitalità di giornalisti e opinion leader in occasione di eventi promossi dai Comuni e altri Enti Pubblici". Approvazione Avviso pubblico.

LA DIRIGENTE DEL SERVIZIO TURISMO,

Visti gli articoli 4 e 5 della L.R. n. 7/97;

Vista la Deliberazione G.R. n. 3261 del 28/7/98;

Visti gli artt. 4 e 16 del D.Lgs. 165/01;

Visto l'art. 32 della legge 18 giugno 2009, n. 69, che prevede l'obbligo di sostituire la pubblicazione tradizionale all'Albo ufficiale con la pubblicazione di documenti digitali sui siti informatici;

Visto l'art. 18 del Dlgs 196/03 "Codice in materia di protezione dei dati personali" in merito ai Principi applicabili ai trattamenti effettuati dai soggetti pubblici;

Sulla base dell'istruttoria espletata dall'Ufficio proponente, riceve dal Dirigente dello stesso la seguente relazione:

Con il Documento Strategico Regionale, adottato con la deliberazione del 1 agosto 2006 n. 1139, la Giunta Regionale ha fissato gli obiettivi specifici e le linee di intervento nei vari settori.

Con Deliberazione n. 146 del 12.02.2008 la Giunta regionale ha approvato il Programma Operativo FESR 2007-2013 a seguito della Decisione Comunitaria C/2207/5726 del 20.11.2007 con la quale la Comunità Europea ha adottato il Programma.

La DGR n. 165 del 17.02.2009 ha approvato i criteri di selezione delle operazioni definite in sede di Comitato di Sorveglianza e le Direttive concernenti le procedure di gestione del PO FESR 2007 - 2013 nonché ha definito il contenuto del Programma Plu-

riennale di Attuazione (PPA) e le procedure per la sua adozione.

La medesima Deliberazione n. 165 del 17.02.2009 ha individuato:

- a) con riguardo agli interventi da finanziare nell'ambito della Linea di Intervento 4.1 Azioni 4.1.1 e 4.1.2, i relativi criteri di selezione, come di seguito riportati:
- grado di integrazione con altri interventi/programmi finanziati allo sviluppo ed al potenziamento dei sistemi turistici locali;
 - analisi quali - quantitative sulla domanda (attuale e potenziale) di fruizione turistico - culturale, strategia di orientamento al mercato e coerenza dei contenuti progettuali con le specifiche vocazioni territoriali;
 - premialità per gli interventi di riqualificazione ed ammodernamento di infrastrutture già esistenti, rispetto alla costruzione di nuove;
 - sostenibilità economica e finanziaria;
 - capacità di migliorare gli standard di qualità e di efficienza dei servizi turistici di accoglienza e informazione al turista;
 - introduzione e diffusione di nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione;
 - grado di integrazione con altri interventi/progetti riguardanti il sostegno dello sviluppo turistico e la valorizzazione del patrimonio culturale e naturale anche a valere su altri programmi regionali, nazionali e comunitari;
 - impatto sullo sviluppo turistico regionale attraverso interventi miranti la diversificazione e la destagionalizzazione dei flussi turistici;
 - tipologie di intervento che prevedono elementi di accessibilità in relazione alla fruibilità delle risorse turistiche;
 - grado di partecipazione finanziaria.
- b) con riguardo alle modalità di attuazione dei suddetti interventi, la possibilità di adottare la procedura negoziale di cui all'art. 7 del regolamento concernente le procedure di gestione del PO FESR 2007 2013.

Con DGR. 1150 del 30.06.2009, la Giunta regionale ha approvato il "Programma di attuazione pluriennale FESR 2000-2010 Asse 1V del P.O. FESR 2007-2013 Valorizzazione delle risorse naturali e culturali per l'attrattività e lo sviluppo" il quale costituisce, all'attualità, il riferimento programmatico

regionale principale per l'attuazione della Linea di intervento 4.1 "infrastrutture, promozione e valorizzazione dell'economia turistica", nel quale la tipologia di Azione 4.1.2 - "Valorizzazione e la promozione della Regione attraverso lo sviluppo di specifiche azioni di marketing volte ad affermare le destinazioni turistiche sui mercati" viene declinata in particolare nell'intervento di cui alla lettera A) "Promozione del sistema turistico regionale, attraverso l'organizzazione e/o la partecipazione ad iniziative settoriali di livello nazionale ed internazionale".

Con la Deliberazione n. 721. dell'11/04/2012, la Giunta regionale ha approvato il Programma Triennale di Promozione Turistica 2012/2014, nonché il piano di attuazione, anno 2012, ritenendo essenziale poter disporre di adeguati strumenti strategici di programmazione a supporto delle politiche di settore, rilevanti per lo sviluppo del territorio regionale.

Successivamente con la Deliberazione n. 539 del 28/03/2013 e DGR 2611 del 30/12/2013 la Giunta regionale ha approvato i Programmi di Attuazione anno 2013 e anno 2014.

Tra gli obiettivi strategici della programmazione delle attività di promozione turistica vi è l'impulso alla destagionalizzazione dei flussi turistici stimolando l'attrattività del territorio ai di fuori delle destinazioni legate al mare.

PREMESSO CHE

- tra gli obiettivi strategici della Programmazione delle attività di promozione turistica vi è l'impulso alla destagionalizzazione dei flussi turistici, anche a seguito della crescita di categorie di turisti che richiedono servizi turistici diversificati da quelli notoriamente presenti nei periodi di alta stagione;
- per migliorare la competitività di tale offerta occorre stimolare l'attrattività del territorio al di fuori delle destinazioni legate al mare;
- il governo regionale pone grande attenzione al consolidamento di circuiti territoriali virtuosi, promuovendo il coinvolgimento degli enti locali ed in particolare dei Comuni, al fine di costruire un paniere di prodotti turistici che risulti attrattivo e competitivo nei periodi di cosiddetta "bassa stagione";
- punto di forza dell'offerta turistica, in alternativa alla destinazione mare, risultano essere taluni eventi culturali e di spettacolo, riti e tradizioni popolari, oramai di fama nazionale ed internazio-

nale che, promossi dai Comuni e sostenuti anche dall'intervento regionale, hanno finito col rappresentare un'espressione della cultura del territorio, talora depositari di tradizioni che trovano radici in tempi lontani e vengono considerati da tempo patrimonio immateriale del brand Puglia;

- per tale motivo è strategico supportare e incentivare iniziative di ospitalità, attuate dai Comuni, da altri Enti pubblici e a titolarità regionale in occasione di tali eventi e rivolte a giornalisti ed opinion leader al fine di dare massima visibilità all'evento stesso e al territorio.

CONSIDERATO CHE:

con atto dirigenziale n. 7 del 24 gennaio 2013 (BURP n. 33 del 28.02.2013), si è proceduto all'approvazione di un Avviso pubblico di manifestazione di interesse per la organizzazione di iniziative di ospitalità di giornalisti e opinion leaders in occasione di eventi promossi dai Comuni, impegnando contestualmente la somma di 550.000,00 euro in favore dei medesimi.

Con successivo atto n. 83 del 12 settembre 2013 (BURP n. 136 del 17.10.2013), si è proceduto ad impegnare ulteriori 700.000,00 euro al fine di dare attuazione ad un programma di ospitalità, di cui all'Avviso summenzionato, più ampio e prorogandone la validità sino al 31.12.2014.

Con successivo atto n. 133 del 30.12.2013 si è proceduto ad impegnare ulteriori 110.000,00 euro in favore di eventi promossi dai Comuni, di cui all'Avviso pubblico approvato con atto dirigenziale n. 7 dei 24.01.2013.

Con la Deliberazione di Giunta regionale n. 568 del 2 aprile 2014 è stata apportata altra modifica al PPA che ha appostato ulteriori 835.200,00 euro sulla Linea 4.1., da destinarsi agli interventi di cui al summenzionato Avviso in sintonia con gli atti di programmazione innanzi citati. Tale somma risulta necessaria all'attuazione di azioni di ospitalità connesse ad eventi, da effettuarsi in sinergia con i destinatari dell'Avviso, soggetti attuatori delle ospitalità medesime e potrà essere implementata qualora si rendessero disponibili ulteriori risorse a valere sui fondi del PO FESR 2007/2013.

Punto di forza dell'offerta turistica, in alternativa alla destinazione mare, risultano essere taluni eventi culturali e di spettacolo, riti e tradizioni popolari, oramai di fama nazionale ed internazionale,

nonché eventi sportivi di livello internazionale che possono ben rappresentare il brand Puglia.

Per tale motivo è strategico supportare e incentivare iniziative di ospitalità, attuate dai vari soggetti di seguito indicati, in occasione di tali eventi e rivolte a giornalisti ed opinion leader al fine di dare massima visibilità all'evento e al territorio.

Pertanto in considerazione di quanto sopra riportato e dei positivi output ottenuti e nell'intento di rafforzare ancor più l'azione di promozione dei diversi segmenti turistici fra i quali anche quello sportivo, si intende procedere, con il presente atto, ad integrare l'Avviso di cui alla citata DIR n. 7 del 24 gennaio 2013 (BURP n. 33 del 28.02.2013) approvando un nuovo Avviso, parte integrante del presente atto, destinato ad ampliare i destinatari rivolgendolo anche ad altri soggetti pubblici (ALLEGATO A).

Le istanze pervenute a seguito dell' Avviso pubblico regionale, allegato e parte integrante del presente provvedimento, verranno istruite ed esaminate da apposito gruppo di valutazione costituito:

- dal Dirigente dell'Ufficio Promozione, dal Responsabile Unico del Procedimento e da un funzionario dell'Agenzia Pugliapromozione individuato dal D.G. della medesima, che valuteranno i requisiti di merito ai fini dell'approvazione, nei limiti di budget assegnato.

Le proposte di ospitalità dovranno contenere: un itinerario di visita, in occasione dell'evento, indicazione dei giornalisti/opinion leader che si intende ospitare e valutazione dell'impatto promozionale dell'ospitalità.

Tutto ciò premesso e considerato, in esecuzione degli atti prodromici innanzi indicati, occorre con il presente Atto procedere all'adozione dell'Avviso Pubblico allegato e parte integrante del presente atto (ALLEGATO A), relativamente alle progettualità sopra citate.

Pertanto, si propone al dirigente del Servizio l'adozione del conseguente provvedimento

VERIFICA AI SENSI DEL DLgs 196/03

Garanzie alla riservatezza

La pubblicazione dell'atto all'albo, salve le garanzie previste dalla L. 241/90 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto

della tutela alla riservatezza dei cittadini, secondo quanto disposto dal Dlgs 196/03 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal vigente regolamento regionale n. 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari.

ADEMPIMENTI CONTABILI AI SENSI DELLA L.R. n. 28/2001

Il presente provvedimento non deriva alcun onere finanziario a carico del Bilancio regionale

Visto di attestazione disponibilità finanziaria

A.P. Bilancio e Controllo di Gestione
Dott. Pasquale Milella

Il Dirigente del Servizio
Dott. Annamaria Maiellaro

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Sulla base delle risultanze istruttorie come innanzi illustrate, nonché letta la proposta formulata dal Dirigente dell'Ufficio Promozione;

viste le sottoscrizioni poste in calce al presente provvedimento dalla Responsabile dell'Azione 4.1.2 e dal Dirigente dell'Ufficio;

richiamato, in particolare, il disposto dell'art. 6 della legge regionale 4 febbraio 1997, n. 7, in materia di modalità di esercizio della funzione dirigenziale,

DETERMINA

Per quanto espresso in premessa e che qui si intende integralmente riportato:

- di integrare l'Avviso di cui alla DIR n. 7 del 24 gennaio 2013 (BURP n. 33 del 28.02.2013) approvando un nuovo Avviso destinato ad ampliare i destinatari rivolto anche ad altri soggetti pubblici;
- di approvare l'allegato Avviso pubblico per la individuazione delle proposte di ospitalità connesse ad eventi promossi da Comuni, da altri Enti pubblici e a titolarità regionale, parte integrante del presente provvedimento (Allegato A);

- di disporre la pubblicazione ufficiale sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia del presente provvedimento;
- di trasmettere il presente provvedimento in forma integrale in copia conforme all'originale alla Segreteria della Giunta regionale;
- di dare atto che il presente provvedimento:
- è immediatamente esecutivo non comportando adempimenti contabili;

- sarà disponibile nel sito ufficiale della Regione Puglia: www.regione.puglia.it e sul sito www.viaggiareinpuglia.it (all. in formato editabile);

Il presente provvedimento si compone di n. 14 pagine, di cui 5 di atto e 9 di allegato.

Il presente atto originale è depositato presso il Servizio Turismo, Corso Sonnino, 17770121 Bari

Il Dirigente del Servizio Turismo
Dott.ssa Annamaria Maiellaro



UNIONE EUROPEA
PO FESR PUGLIA 2007-2013
ASSE IV azione 4.1.2

INVESTIAMO NEL VOSTRO FUTURO.



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AL MEDITERRANEO,
CULTURA E TURISMO



PROMOZIONE
Agenzia Regionale del Turismo

P.O. FESR PUGLIA 2007-2013 - ASSE IV - LINEA DI INTERVENTO 4.1

AZIONE 4.1.2 - ATTIVITÀ E

Piani annuali delle attività di promozione turistica 2014/2015

AVVISO PUBBLICO DI MANIFESTAZIONE DI INTERESSE PER LA ORGANIZZAZIONE DI INIZIATIVE DI OSPITALITÀ DI GIORNALISTI E OPINION LEADER IN OCCASIONE DI EVENTI PROMOSSI DAI COMUNI E DA ALTRI ENTI PUBBLICI

PREMESSA

Con DGR. 1150 del 30.06.2009, la Giunta regionale ha approvato il *"Programma di attuazione pluriennale FESR 2000-2010 - Asse IV del P.O. FESR 2007- 2013 Valorizzazione delle risorse naturali e culturali per l'attrattività e lo sviluppo"* il quale costituisce, all'attualità, il riferimento programmatico regionale principale per l'attuazione della Linea di intervento 4.1 *"infrastrutture, promozione e valorizzazione dell'economia turistica"*, nel quale la tipologia di Azione 4.1.2 - *"Valorizzazione e la promozione della regione attraverso lo sviluppo di specifiche azioni di marketing volte ad affermare le destinazioni turistiche sui mercati"* viene declinata in particolare nell'intervento di cui alla lettera A) *"Promozione del sistema turistico regionale, attraverso l'organizzazione e/o la partecipazione ad iniziative settoriali di livello nazionale ed internazionale"*. Con la Deliberazione n. 721 dell'11/04/2012, la Giunta regionale ha approvato il Programma Triennale di Promozione Turistica 2012/2014, nonché il piano di attuazione, anno 2012, ritenendo essenziale poter disporre di adeguati strumenti strategici di programmazione a supporto delle politiche. Successivamente con la Deliberazione n. 539 del 28/03/2013 e DGR 2611 del 30/12/2013 la Giunta regionale ha approvato i Programmi di Attuazione anno 2013 e anno 2014 di settore, rilevanti per lo sviluppo del territorio regionale.

Tra gli obiettivi strategia della Programmazione delle attività di promozione turistica vi è l'impulso alla destagionalizzazione dei flussi turistici stimolando l'attrattività del territorio al di fuori delle destinazioni legate al mare.

Per garantire il consolidamento di circuiti territoriali virtuosi, la Regione Puglia – Assessorato al Mediterraneo, Cultura e Turismo ha inteso pubblicare un Avviso pubblico finalizzato a promuovere il coinvolgimento degli enti locali ed in particolare dei Comuni, al fine di costruire un paniere di prodotti turistici che risulti attrattivo e competitivo nei periodi di cosiddetta "bassa stagione".

In considerazione dei positivi output ottenuti e nell'intento di rafforzare ancor più l'azione di promozione dei diversi segmenti turistici fra i quali anche quello sportivo, si provvede a ampliare i destinatari del presente Avviso rivolgendolo anche ad altri soggetti pubblici come di seguito meglio specificato

Punto di forza dell'offerta turistica, in alternativa alla destinazione mare, risultano essere taluni eventi culturali e di spettacolo, riti e tradizioni popolari, oramai di fama nazionale ed internazionale, nonché eventi sportivi di livello internazionale che possono ben rappresentare il brand Puglia.

Per tale motivo è strategico supportare e incentivare iniziative di ospitalità, attuate dai vari soggetti di seguito indicati, in occasione di tali eventi e rivolte a giornalisti ed opinion leader al fine di dare massima visibilità all'evento e al territorio.

Con la Deliberazione di Giunta regionale n. 568 del 2 aprile 2014 è stata apportata altra modifica al PPA che ha appostato ulteriori € 835.200,00 sulla Linea 4.1., da destinarsi agli interventi di cui al

presente avviso in sintonia con gli atti di programmazione innanzi citati. Tale somma risulta necessaria all'attuazione di azioni di ospitalità connesse ad eventi, da effettuarsi in sinergia con destinatari del presente Avviso, soggetti attuatori delle ospitalità medesime e potrà essere implementata qualora si rendessero disponibili ulteriori risorse a valere sui medesime PO FESR 2007/2013.

Art. 1

Oggetto

Attraverso il presente avviso la Regione intende acquisire le manifestazioni di interesse utili alla predisposizione del programma di ospitalità di giornalisti e/o opinion leader in occasione di eventi culturali, di spettacolo, riti e tradizioni popolari, sportivi (limitatamente a grandi iniziative di carattere internazionale) promossi dai Comuni della Regione Puglia, dalle Sovrintendenze, dalla Direzione Regionale per i Beni Culturali e Paesaggistici e dalla Regione Puglia (in quest'ultimo caso per iniziative a titolarità diretta).

Tali acquisizioni avverranno nel limite di budget complessivo impegnato e nel rispetto delle scadenze del presente Avviso.

Per ogni singola iniziativa è previsto un tetto massimo di finanziamento pari ad € 25.000,00, salvo casi particolari per i quali la Regione valutasse opportuno derogare al tetto massimo fissato.

Art. 2

Soggetti ammissibili

Possono presentare manifestazioni di interesse nei termini del presente avviso i Comuni della Regione Puglia, le Sovrintendenze, la Direzione Regionale per i Beni Culturali e Paesaggistici e la Regione Puglia (in quest'ultimo caso per iniziative a titolarità diretta) che realizzino e/o sostengano sul proprio territorio eventi culturali, di spettacolo, riti e tradizioni popolari, sportivi (limitatamente a grandi iniziative di carattere internazionale).

Art. 3

Destinatari dell'ospitalità

I destinatari delle ospitalità sono:

Giornalisti, redattori, autori, blogger italiani e/o stranieri, troupe televisive italiane e/o straniere, con interesse a pubblicizzare la destinazione Puglia.

Opinion leader di comprovata esperienza e valenza nei campi turistico-culturale, dello spettacolo, dell'arte, della scienza e tecnologia e della comunicazione e dello sport.

Per ogni singola iniziativa almeno il 20% degli ospiti dovrà essere costituito da giornalisti.

In ogni caso non potrà essere concessa ospitalità a soggetti residenti in Puglia.

Art. 4

Periodo di realizzazione delle attività

Le iniziative di ospitalità di cui al presente avviso potranno svolgersi in qualunque periodo dell'anno, ad esclusione del mese di agosto.

Art. 5

Durata delle iniziative e articolazione delle istanze

I progetti di ospitalità presentati nei termini previsti dal presente avviso e di durata massima di 5 giorni (fatta salva una durata superiore dell'evento), dovranno pervenire, pena esclusione, già corredati di tutta la documentazione, siglata e timbrata pagina per pagina, dal legale rappresentante o suo delegato, di seguito elencata:

1. Istanza su carta intestata e debitamente protocollata, a firma del legale rappresentante o suo delegato, con breve descrizione dell'evento (max 20 righe);
2. Scheda soggetti ospitati adeguatamente compilata, con allegato un brevissimo curriculum per ciascuno che ne attesti la valenza di comunicatore e/o leader di opinione; (all. n.1)

3. Piano finanziario (con le dichiarazioni di cui all'allegato); (all. n.2)
4. Scheda degli output di comunicazione (articoli dei giornalisti ospiti, video/ fotografie/ interviste/ conferenze stampa degli opinion leader ospitati, servizi televisivi); (All. 3)
5. Itinerario dettagliato dell'educational con un percorso articolato sul territorio regionale;
6. Indicazione del funzionario di riferimento, dell'indirizzo e-mail istituzionale e numero telefonico istituzionale;

Le istanze che dichiarino attività di co-marketing avranno titolo preferenziale nella valutazione delle stesse.

Art. 6

Tempi di presentazione delle istanze

Le istanze dovranno pervenire via mail all'indirizzo del Servizio Turismo avviso.ospitalita@viaggiareinpuglia.it, entro e non oltre i 45 giorni precedenti l'inizio dell'evento proposto.

Le istanze pervenute oltre il termine stabilito non saranno prese in considerazione.

Art. 7

Criteri e modalità per la selezione delle istanze

La valutazione delle istanze pervenute è di competenza del Servizio Turismo, Ufficio Promozione, che provvederà a istruire le istanze pervenute secondo i seguenti criteri:

- a) capienza del budget disponibile;
- b) coerenza con gli obiettivi delle strategie di marketing come definite negli atti di programmazione regionale;
- c) compatibilità con altri eventuali finanziamenti pubblici (che il proponente avrà cura di segnalare);
- d) compartecipazione finanziaria del soggetto proponente e/o azioni di co-marketing;
- e) impatti previsti dalla attività di ospitalità in termini di promozione turistica e output di comunicazione, tra cui:
 - articoli realizzati dai giornalisti ospiti;
 - video/fotografie delle conferenze stampa degli opinion leader ospitati;
 - interviste/presenze in programmi radio/TV/web a cantanti, sportivi, sindaci, personalità della cultura, spettacolo, musica, arti figurative, etc;
 - servizi televisivi;

La Regione si riserva di richiedere ai fini dell'istruttoria eventuali ulteriori informazioni ritenute necessarie a valutare l'efficacia dell'iniziativa nonché a definire la quantificazione del finanziamento da assentire.

La proposta è da ritenersi approvata a seguito di formale comunicazione da parte della Regione, Servizio Turismo, Ufficio Promozione, che si riserva di apporre variazioni alle richieste proposte.

Il soggetto proponente può comunicare la non accettazione delle summenzionate variazioni con formale comunicazione da inviarsi entro cinque giorni dal ricevimento della nota regionale.

Art. 8

Gruppo di Valutazione

Le istanze pervenute saranno esaminate dall'apposito gruppo di valutazione costituito da: il Dirigente dell'Ufficio Promozione, il Responsabile Unico del Procedimento e da un funzionario dell'Agenzia di Pugliapromozione individuato dal D.G. della medesima.

Art. 9

Realizzazione delle iniziative

I soggetti proponenti, in qualità di soggetti attuatori dell'ospitalità, sono tenuti a realizzare l'attività medesima così come approvata, nel rispetto delle procedure previste dalla normativa nazionale e comunitaria nonché degli obblighi di pubblicità di cui al Regg.CE 1083/2006, e

1828/06 attraverso la caratterizzazione con i loghi della Unione Europea e l'indicazione del fondo FESR, Asse IV, Linea 4.1, Azione 4.1.2 (all. 4) nonché con i loghi della Regione Puglia e dell'Agenzia regionale del Turismo Pugliapromozione, nel rispetto del cromatismo originale e delle proporzioni.

Nella realizzazione dei progetti, i soggetti proponenti sono tenuti all'osservanza della normativa comunitaria e nazionale in materia di appalti pubblici e specificamente del Decreto Legislativo n. 163 del 12.04.06 e successive modifiche ed integrazioni nonché ad applicare e rispettare le disposizioni di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010 n. 136 osservando gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari (indicazione di un conto corrente bancario o postale "dedicato anche non in via esclusiva alle commesse pubbliche") e rendere edotti eventuali sub contraenti dei predetti obblighi.

Per quanto attiene le iniziative a titolarità regionale, i Servizi proponenti il progetto di ospitalità, nel rispetto di quanto stabilito agli artt. 7 e 11 del presente Avviso, cureranno le procedure di attuazione dell'iniziativa di cui trattasi nonché la fase di rendicontazione strumentale alle liquidazioni dei fornitori, che saranno invece a cura del Servizio Turismo.

Art. 10

Spese ammissibili

Le spese ammissibili a contribuzione finanziaria sono definite a livello nazionale (sulla base di quanto previsto dall'art. 56, § 4, del Reg. (CE) n. 1083/2006, recante disposizioni generali sul Fondo Europeo di Sviluppo Regionale FESR, sul Fondo Sociale Europeo FSE e sul Fondo di Coesione) dal Decreto del Presidente della Repubblica, n. 196 del 3 ottobre 2008.

Nella fattispecie saranno ritenute ammissibili le seguenti spese:

vitto e alloggio per i soli ospiti non residenti in Puglia (non verrà riconosciuta la spesa per le stanze prenotate ma non fruite);

transfer da/ per Aeroporto, stazione ferroviaria e/o stazione autobus (privilegiando l'utilizzo di pulmini anziché di auto singole nel caso di arrivi plurimi);

educational tour: pulmino, guida, interprete (laddove necessario e per la sola durata dell'educational), biglietti d'ingresso per musei – monumenti – mostre.

Non saranno ritenute ammissibili le spese di:

progettazione

pubblicità

ufficio stampa

ingaggio/gettoni di presenza

voli aerei/biglietti ferroviari/biglietti autobus.

Art. 11

Modalità di Rendicontazione

La Regione Puglia riconoscerà ai soggetti proponenti le spese ritenute ammissibili, previo controllo della documentazione di rendicontazione presentata.

La rendicontazione dovrà essere costituita da:

1. mandati di pagamento quietanzati;
2. copia conforme all'originale dei giustificativi di spesa, fatture quietanzate, etc., già corredati dal timbro FESR come meglio esplicitato nel seguito del presente articolo;
3. documenti contabili di supporto, (bonifico bancario – mandati di pagamento quietanzati);
4. relazione consuntiva dell'evento, dei risultati conseguiti;
5. output di comunicazione, come indicativamente elencati al punto e) dell'articolo 7;

Sarà a cura del beneficiario la verifica della regolarità contributiva dei suoi subfornitori mediante l'acquisizione del DURC, della quale dovrà fornire comunicazione al Servizio Turismo o dovrà darne manifesta dichiarazione nei propri Atti di liquidazione.

Si precisa inoltre che i Beneficiari sono tenuti a conservare i documenti sotto forma di originali o di copie autenticate su supporti comunemente accettati per i tre anni successivi alla chiusura del Programma Operativo attualmente fissata al 31.12.2017.

Si evidenzia che non sono ammissibili spese relative a un bene o servizio rispetto al quale il soggetto beneficiario abbia già fruito, di una misura di sostegno finanziario nazionale e/o comunitario.

A tal proposito, al fine del rispetto del divieto di cumulo di finanziamenti e per evitare un doppio finanziamento delle medesime spese imputabili a un bene o servizio, tutti gli originali dei documenti giustificativi di spesa devono essere "annullati" mediante l'apposizione di un timbro che riporti la denominazione di "*Documento contabile finanziato a valere sul PO FESR 2007-2013, Asse IV, Linea 4,1, Azione 4.1.2 Obiettivo Convergenza - ammesso per l'intero importo o per l'importo di Euro (specificare importo)*".

Sono da osservare, altresì, in quanto applicabili, le disposizioni in tema di spese ammissibili contenute sia nel PPA dell'Asse IV "Valorizzazione delle risorse naturali e culturali per l'attrattività e lo sviluppo", approvato con DGR n. 1150/2009, sia nell'art. 14 delle "Direttive concernenti le procedure di gestione PO FESR 2007/2013", così come modificate con DGR n. 651/2010. Le spese non ammissibili ai sensi delle normative vigenti rimangono a carico del soggetto beneficiario.

La rendicontazione del progetto finanziato dovrà pervenire entro e non oltre tre mesi dalla data di realizzazione dell'evento, pena la revoca del finanziamento concesso.

Art. 12

Deroghe

In via eccezionale e per attività di particolare rilevanza ovvero legate alle strategie di promozione regionale, la Regione si riserva la facoltà di prendere in esame iniziative in deroga ai dettati degli articoli 1, 4 e 6 del presente Avviso.

Art. 13

Durata del presente avviso

Il presente Avviso, nei limiti di budget indicato, ha validità per iniziative da svolgersi entro il 30 Giugno 2015.

La rendicontazione delle spese relative agli eventi di ospitalità realizzati dovrà pervenire entro e non oltre il 30 settembre 2015.

Il presente Avviso sarà pubblicato:

sul BURP, sul sito istituzionale della Regione Puglia - www.regione.puglia.it e sul sito www.viaggiareinpuglia.it.

E' facoltà della Regione modificare, anche prima della scadenza, il presente Avviso con le stesse modalità di pubblicazione.

Art. 14

Norma transitoria

Tutte le istanze presentate in data antecedente all'entrata in vigore del presente avviso, saranno comunque istruite ed eventualmente integrate su richiesta del Servizio Turismo.

Art. 15

Ulteriori informazioni

Il Rup del presente procedimento è la dott.ssa Egidia Grieco, Responsabile dell'Azione 4.1.2.

Per ulteriori informazioni sulla presente procedura, i soggetti interessati potranno inviare una mail all'indirizzo e.grieco@regione.puglia.it

SCHEDA Piano finanziario (all.2)

Descrizione costo (esempi)	Costo unitario	Unità misura	Unità previste	Costo totale in €	Modalità selezione
Trasferimento da e per aeroporto o stazione ferroviaria					In base a procedura ristretta
Vitto pranzo					In base a procedura ristretta
Vitto cena					In base a procedura ristretta
Alloggio e prima colazione					In base a procedura ristretta
Mezzi trasporto per educational					In base a procedura ristretta
Guida per educational (anche in lingua)					In base a procedura ristretta

SCHEDA Risultati attesi (all.3)

DESCRIZIONE	Unità previste	Testate, reti Tv, trasmissione.	Ipotetico periodo di pubblicazione/realizzazione
Articoli pubblicati		Specificare	Mese e anno
Impegni a conferenze stampa in cui si parlerà dell'ospitalità fruita			
DVD realizzati			
Video realizzati			
Richiami in trasmissioni televisive mandate in onda			
Servizi fotografici			
Altro			



Investiamo nel vostro futuro.

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE UFFICIO POLITICHE ATTIVE E TUTELA DELLA SICUREZZA E QUALITÀ DELLE CONDIZIONI DI LAVORO 19 maggio 2014, n. 293

CIG in deroga 2013/III/F101/luglio-dicembre. Ammissibilità al trattamento di CIG in deroga.

L'anno 2014 addì 19 del mese maggio in Bari, presso il Servizio Politiche per il Lavoro

IL DIRIGENTE DELL'UFFICIO

sulla base dell'istruttoria espletata dal Funzionario Istruttore dott.ssa Paola Riglietti, verificata dalla Responsabile PO, Sig.ra Maria Luisa Monfreda:

Preso atto della Determina Dirigenziale n. 835 del 31 ottobre 2013 della Dirigente del Servizio Politiche per il Lavoro, avente ad oggetto "Delega ed assegnazione risorse finanziarie agli Uffici del Servizio", con la quale si è inteso dare attuazione all'art. 45, comma 1 della L.R. 16 aprile 2007, ai sensi del quale: "Nell'ambito delle funzioni loro attribuite, i dirigenti di ogni livello della Regione Puglia adottano gli atti e i provvedimenti amministrativi esercitando i poteri di spesa e di acquisizione delle entrate, compresi i poteri di impegno e di liquidazione di cui agli articoli 78 e seguenti della l.r. 28/2001" e della conseguente delega di funzioni nei confronti del Dirigente dell'Ufficio;

Vista la Legge 23 luglio 1991, n. 223 recante norma in materia di cassa integrazione, mobilità, trattamenti di disoccupazione, direttive della comunità europea, avviamento al lavoro ed altre disposizioni in materia di mercato del lavoro e successive modificazioni;

Visto l'art.19, comma 9, del Decreto-legge 29 Novembre 2008, n.185, convertito con modificazioni, con legge 28 Gennaio 2009, n.2, così come modificato dall'art.7-ter,comma 5, della legge 9 aprile 2009 n. 33

Visto l'art. 2, commi 64, 65 e 66, della legge n. 92 del 28 giugno 2012 "Riforma del mercato del lavoro in una prospettiva di crescita" prevede la possibilità di disporre per gli anni 2013-2016, sulla base di specifici accordi, la concessione degli ammortizzatori

sociali in deroga per la gestione delle situazioni derivanti dal perdurare dello stato di debolezza dei livelli produttivi del paese, al fine di garantire la graduale transizione verso il regime delineato dalla riforma degli ammortizzatori sociali;

Visto l'art. 1, commi 254 e 255 della Legge 24 dicembre 2012 n. 228;

Visti i decreti interministeriali n.73648 del 6/6/2013 di Euro 61.853.298,40, n. 73649 del 6/6/2013 di Euro 23.369.266,14, n. 74286 del 4/7/2013 di euro 50.219.990,98, n. 76772 del 7/11/2013 di Euro 43.390.813,75 a valere sui fondi nazionali per la concessione o per la proroga in deroga alla vigente normativa della CIG, ordinaria e/o straordinaria, di mobilità e della disoccupazione speciale in favore dei lavoratori subordinati a tempo determinato ed indeterminato, con inclusione degli apprendisti e dei lavoratori somministrati;

Visto il verbale di accordo del 24 aprile 2013 tra la Regione Puglia e le Parti Sociali fermo restando quanto previsto dall'Accordo del 1/2/2013 e successive modificazioni ed in particolare dell'Intesa del 12 aprile 2013;

Esaminate le domande di CIG in deroga presentate dalle imprese per il periodo luglio-dicembre 2013;

Esaminati i verbali di consultazione sindacale in sede istituzionale;

Vagliata la documentazione prodotta a corredo delle precitate istanze;

Visto l'addendum al verbale di accordo del 1/02/2013 tra la Regione Puglia e le Parti Sociali sottoscritto il 12/04/2013 con il quale è stato stabilito che non si terrà conto delle integrazioni trasmesse spontaneamente prima che sia terminata l'istruttoria, con la sola eccezione dei casi in cui il documento fosse presente nella pratica inviata, ma non risultasse conforme all'Accordo (ad es. dichiarazione prevista dal punto 5.1.2 del verbale d'accordo, non resa ai sensi del d.p.r.l n. 445 del 2000);

Rilevato che, sulla base degli atti prodotti dagli istanti, sussistono i presupposti per beneficiare del trattamento di cassa integrazione in deroga.

VERIFICA AI SENSI DEL DLGs 196/03**Garanzie alla riservatezza**

La pubblicazione dell'atto all'albo, salve le garanzie previste dalla legge 241/90 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela alla riservatezza dei cittadini, secondo quanto disposto dal Dlgs 196/03 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal vigente regolamento regionale n.5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari.

Ai fini della pubblicità legale, l'atto destinato alla pubblicazione è redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento a dati sensibili; qualora tali dati fossero indispensabili per l'adozione dell'atto, essi sono trasferiti in documenti separati, esplicitamente richiamati.

ADEMPIMENTI CONTABILI AI SENSI DELLA L.R. n.28/2001

il presente provvedimento non comporta alcun mutamento qualitativo e quantitativo di entrata o di spesa né a carico del bilancio regionale né a carico degli Enti per i cui debiti i creditori potrebbero riversarsi sulla Regione ed è escluso ogni onere aggiuntivo rispetto a quelli già autorizzati a valere sullo stanziamento previsto dal bilancio regionale.

Ritenuto di dover provvedere in merito,

DETERMINA

- Di considerare ammissibili al trattamento di CIG in deroga le imprese di cui all'allegato A che fa parte integrante e sostanziale della presente determinazione. Le imprese potranno ricorrere alla sospensione e/o riduzione di uno o più dipendenti, secondo quanto indicato nell'allegato A, per il periodo, le ore massime, il numero di lavoratori, l'importo massimo ammissibile e secondo la modalità di pagamento diretto.
- Il costo totale presunto per l'erogazione del trattamento di integrazione salariale in deroga, con riguardo al numero complessivo di ore autorizzabili pari a **23.828** di sospensione dall'attività dei lavoratori interessati, ammonta a complessivi € **233.514,40**;

- Il provvedimento viene redatto in forma integrale e "per estratto", con parti oscurate non necessarie ai fini di pubblicità legale, nel rispetto della tutela alla riservatezza dei cittadini, secondo quanto disposto dal Dlgs 196/03 in materia di protezione dei dati personali e ss. mm. e ii.
- L'efficacia del presente provvedimento è subordinata all'esistenza di risorse finanziarie disponibili e dei requisiti previsti dalla normativa vigente in materia, in capo alle imprese e ai lavoratori interessati, che consentano la fruizione della CIG, nonché alla condizione che non sia stato richiesto alcun altro trattamento previdenziale o assistenziale connesso alla sospensione dell'attività lavorativa.
- Le imprese di cui all'Allegato A dovranno provvedere tempestivamente alla trasmissione dei modelli SR41 all'INPS, e in particolare dovranno inviare gli stessi modelli SR41 entro sessanta giorni dall'adozione della presente determina, giuste disposizioni ministeriali del 14/6/10 prot. N. 14/15340.
- Avverso il presente atto è possibile proporre istanza di riesame al Dirigente del Servizio Politiche per il Lavoro entro 30 gg dalla data di pubblicazione sul BURP che costituisce notifica agli interessati.

Il presente provvedimento:

- è immediatamente esecutivo
- sarà pubblicato (per estratto) all'albo on line nelle pagine del sito www.regione.puglia.it;
- sarà pubblicato (per estratto) nel Bollettino Ufficiale della Regione Puglia;
- sarà trasmesso in copia conforme all'originale alla Segreteria della Giunta Regionale;
- sarà disponibile (per estratto) nel sito ufficiale della Regione Puglia: www.regione.puglia.it;
- sarà trasmesso in copia (per estratto) all'Assessore al Lavoro;

Il presente atto, composto da n° 6 facciate, compreso l'allegato "A", è adottato in originale.

Il Dirigente Ufficio Politiche attive e tutela della sicurezza e qualità delle condizioni di lavoro
Dott. Giuseppe Lella

Allegato A

AZIENDE AUTORIZZATE

N.	RIF.	DATA PROT.	Prot. Istanza	Partita Iva o C.F.	TIPOLOGIA	Matricola INPS	Denominazione Azienda	Sede Operativa	C.A.P.	Indirizzo	PR	N. Lav.	Totale Ore	Data Inizio CIG	Data Fine CIG	Importo Autorizzato	PAG.
1	BA/F41/15	16/01/2014	828	05108210724	Commercio	0909601179	A & G CALABRESE S.R.L.	CASAMASSIMA	70010	S.S. 100 KM. 17,5 LOTTO 16/17	BA	7	1600	03/10/2013	31/12/2013	15680	D
2	BT/07/04	10/10/2013	23971	00260410725	Ind15dip	0901473572	CO.I.MA. PREFABBRICATI S.R.L.	TRANI	76125	C.DA LAMARNARA	BT	6	5280	15/07/2013	31/12/2013	51744	D
3	BA/F30/14	11/12/2013	28530	05167700722	IndOltre15di p	0909628444	DUOTRANS SOCIETA' COOPERATIVA	BARI	70100	VIA GENERALE C.A.DALLA CHIESA NR.14/A	BA	13	13520	01/07/2013	31/12/2013	132496	D
4	TA/F07/12	16/10/2013	24419	00309340735	Servizi	7804220599	S.I.F.J. S.p.a.	TARANTO	74100	Via per Montemesola - C.da Macchie	TA	3	3168	01/07/2013	31/12/2013	31046,4	D
5	BA/F11/11	22/11/2013	27163	05803650729	Commercio	7805297466	STUDIO UNO S.R.L.	TARANTO	74100	PIAZZA IMMACOLATA 30	TA	2	260	01/07/2013	28/09/2013	2548	D
												31	23.828			€ 233.514,40	

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE UFFICIO PROGRAMMAZIONE, POLITICHE ENERGETICHE, VIA E VAS 7 maggio 2014, n. 150

D.Lgs 152/2006 e ss.mm.ii. e L.R. 11/2001 e ss.mm.ii. - Procedura di VIA relativa alla realizzazione dell'ampliamento di un impianto di produzione di energia elettrica da fonte eolica da realizzare nel Comune di Taranto, località "Barbuzzi-Serre". Proponente: Taras Wind Energy srl.

L'anno 2014 addì 7 del mese di maggio in Modugno, nella sede del Servizio Ecologia,

**IL DIRIGENTE DELL'UFFICIO PROGRAMMAZIONE,
POLITICHE ENERGETICHE, V.I.A./V.A.S.,
ING. CATERINA DIBITONTO**

sulla scorta dell'istruttoria amministrativa espletata dall'Ufficio e dell'istruttoria tecnica svolta dal Comitato regionale per la V.I.A. (Regolamento Regionale 10/2011, art. 1, art. 4, comma 6 e art. 11, comma 4), ha adottato il seguente provvedimento:

Premesso che:

con Determinazione Dirigenziale del 17.05.2007 n. 243 il Dirigente del Settore Ecologia assoggettava alla procedura di VIA la proposta progettuale in oggetto; con nota del 05.10.2009, acquisita al prot. A00_089_11677 del 14.10.2009 del Servizio Ecologia, la Società proponente presentava istanza di VIA allegando alla medesima documentazione progettuale e SIA;

il Servizio Ecologia, con nota prot. A00_089_11952 del 26.10.2009, comunicava alla Società proponente che l'istanza di VIA costituiva una nuova ed autonoma istanza non sussistendo gli estremi previsti dalla D.G.R. 2467/2008;

con nota del 04.10.2010, acquisita al prot. A00_089_611 del 21.01.2010 del Servizio Ecologia, la Società proponente chiedeva il riesame di quanto affermato nella nota prot. n. 11952/2009 del Servizio Ecologia;

con nota A00_089_4505 dell'08.06.2012, l'Ufficio Programmazione, Politiche Energetiche, VIA e VAS, al fine di provvedere alla definizione del procedimento di compatibilità relativo all'intervento in

oggetto, chiedeva alla Società proponente di trasmettere documentazione integrativa. In particolare, richiedeva copia dell'attestazione di avvenuto pagamento degli oneri istruttori, attestazione di avvenuta pubblicazione dell'avviso di deposito a mezzo stampa nonché i files vettoriali georeferenziati del tracciato del cavidotto di collegamento alla RTN;

con nota del 29.06.2012, acquisita al prot. A00_089_5827 del 16.07.2012, la Società proponente trasmetteva quanto richiesto con nota n. 4505/2012;

con nota prot. A00_089_8624 del 19.10.2012, l'Ufficio Programmazione, Politiche energetiche, VIA e VAS, verificata la completezza della documentazione a corredo dell'istanza di VIA trasmessa dalla Società proponente, chiedeva alle Amministrazioni ed Enti con competenza in materia ambientale il proprio parere;

il Comitato Regionale per la VIA, valutata la documentazione progettuale e del SIA, nella seduta del 02.07.2013 rilevava la necessità [...] di chiedere alla società proponente documentazione integrativa in ordine ai rilievi formulati ai punti 4, 5, 6, 7, 8. Evidenziava, inoltre [...] la mancanza del vincolante parere dell'AdB. (prot. A00_089_6981 del 16.07.2013);

con nota prot. A00_089_8649 del 17.09.2013, l'Ufficio Programmazione, Politiche Energetiche, VIA e VAS inviava alla società proponente la richiesta di integrazioni formulata da Comitato Regionale per la VIA nella seduta del 02.07.2013 (prot. n. 6981/2013);

con nota del 10.10.2013, acquisita al prot. A00_089_9911 del 23.10.2013 del Servizio Ecologia, la Società proponente presentava istanza di proroga al termine ultimo per l'invio delle integrazioni richieste dal Comitato Regionale per la VIA;

con nota acquisita al prot. A00389_9586 del 14.10.2013 lo Studio Legale Marsella, in nome e per conto del sig. Bizzarro Angelo invitava e diffidava la società Taras Wind Energy [...] a modificare e a rettificare il progetto da Voi presentato, con specifico riferimento alla turbina denominata TWE1, avendo proceduto arbitrariamente e illegittimamente a posizionarla sul terreno di proprietà del sig. Bizzarro.

Con nota prot. A00_089_10286 DEL 05.11.2013, l'Ufficio Programmazione, Politiche Energetiche, VIA e VAS concedeva una proroga di trenta giorni al ter-

mine ultimo per l'invio delle integrazioni richieste dal Comitato Regionale per la VIA;

con nota del 13.11.2013, acquisita al prot. A00_089_10860 del 19.11.2013 del Servizio ecologia, la Società proponente inviava le integrazioni documentali richiesta dal Comitato Regionale per la VIA (prot. 6981/2013);

con nota del 19.12.2013, acquisita al prot. A00_089_16405 del 13.12.2013 del Servizio Ecologia, l'AdB Puglia inviava il proprio parere di competenza rilevando che [...] fatta eccezione per le eventuali ulteriori opere di connessione alla Cabina Primaria "Lizzano" e/o tratti di cavidotto non contemplati nella documentazione acquisita e valutata, si rileva che i siti oggetto di intervento non sono interessati da aree soggette alla disciplina delle N.T.A. del Piano di Assetto idrogeologico (RAI), approvato dal Comitato istituzionale di questa Autorità con Delibera n. 39 del 30.11.2005.

con nota del 04.02.2014, acquisita al prot. A00_089_1408 del 11.02.2014 del Servizio Ecologia, l'ARPA Puglia inviava il proprio parere di competenza rilevando che [...] sulla base dei criteri adottati dallo scrivente Servizio per la valutazione degli impatti cumulativi con altri impianti F.E.R., si ritiene che il progetto in esame non sia compatibile sul piano ambientale per cumulo con gli altri impianti già autorizzati ovvero che l'iniziativa si inserisca in un territorio già considerevolmente impegnato da tale tipologia di impianti.

Il Comitato regionale per la VIA, valutate le integrazioni trasmesse dalla Società proponente (nota prot. 10860/2013), esprimeva nella seduta del 11.02.2014, [...] parere non favorevole al progetto (prot. n. A00_089_1481 DEL 12.02.2014);

Con nota prot. A00_089_1734 del 17.02.2014 del Servizio Ecologia, l'Ufficio Programmazione Politiche Energetiche VIA e VAS, comunicava alla Società proponente, ai sensi dell'art. 10 bis della L241/1990 e ss. mm. e ii., formale preavviso di rigetto; con nota del 28.02.2014, acquisita la prot. n. A00_089_2764 del 17.03.2014 del Servizio Ecologia, la Società proponente inviava, ai sensi dell'art.10 bis della L. 241/1990 e ss. mm. e ii., le proprie osservazioni al preavviso di rigetto (nota proprio prot. 13/2014/gg/ai); il Comitato regionale per la VIA, nella seduta del 08.04.2014, valutate le osservazioni prodotte dalla Società proponente, confermava il proprio parere negativo già espresso nella seduta

del 11.02.2014 (prot. A00_089_3642de1 11.04.2014).

TUTTO CIO' PREMESSO,

ACQUISITO il parere reso dal Comitato Regionale per la VIA ai sensi dell'art. 2 del R.R n. 10/2011 nella seduta del 11.02.2014 che allegato al presente atto, ne costituisce parte integrante;

CONSIDERATO che, a seguito della comunicazione del preavviso di parere negativo ai sensi dell'art.10bis della L.241/1990 e ss.mm.ii., la Società proponente trasmetteva le proprie osservazioni;

ACQUISITO il parere reso dal Comitato Regionale per la VIA ai sensi dell'art. 2 del R.R n. 10/2011 nella seduta del 08.04.2014 che allegato al presente atto, ne costituisce parte integrante;

RITENUTO sulla base di quanto premesso, di dover provvedere alla formulazione del giudizio di valutazione di impatto ambientale, ai sensi dell'art. 13 comma 1 della LR 11/2001 e ss.mm.ii.

**LA DIRIGENTE DELL'UFFICIO PROGRAMMAZIONE,
POLITICHE ENERGETICHE, VIA E VAS**

VISTA la Legge Regionale 4 febbraio 1997 n. 7 e ss.mm.ii.;

VISTA la Deliberazione della Giunta Regionale n. 3261 del 28/7/98 con la quale sono state emanate direttive per la separazione delle attività di direzione politica da quelle di gestione amministrativa;

VISTO il D.P.G.R. 22 febbraio 2008, n. 161 con cui è stato adottato l'atto di alta Organizzazione della Presidenza e della Giunta della Regione Puglia che ha provveduto a ridefinire le strutture amministrative susseguenti al processo riorganizzativo "Gaia", - Aree di Coordinamento - Servizi - Uffici;

VISTO l'art. 32 della legge n. 69 del 18 giugno 2009 che prevede l'obbligo di sostituire la pubblicazione tradizionale all'Albo ufficiale con la pubblicazione di documenti digitali sui siti informatici;

VISTO l'art. 18 del D.lgs. n. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali" in merito ai principi applicabili ai trattamenti effettuati dai soggetti pubblici;

VISTI gli artt. 14 e 16 del D.lgs. n. 165/2001;

VISTO il D.lgs. 152/2006 e ss.mm.ii.;

VISTA la L.R. n. 11/2001 e ss.mm.li.;

VISTA la L. 241/1990 e ss.mm.ii.

VISTA la DGR n. 1099 del 16.05.2011 con la quale è stato approvato il Regolamento Regionale n. 10 e pubblicato sul BURP n. 79 del 20.05.2011;

VISTA la determinazione n. 99 del 21.05.2012 con cui il Dirigente del Servizio Ecologia, ai sensi dell'art. 45 della L.R. 10/2007, ha delegato le proprie funzioni al Dirigente dell'Ufficio Programmazione Politiche energetiche VIA e VAS nonché le competenze relative alla valutazione di incidenza;

Verifica ai sensi del D.lgs. 196/03

Garanzie della riservatezza

La pubblicazione dell'atto all'Albo salve le garanzie previste dalla L. 241/90 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela alla riservatezza dei cittadini tenuto conto di quanto disposto dal D.lgs. 196/03 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal vigente regolamento regionale n. 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari.

Ai fini della pubblicità legale, l'atto destinato alla pubblicazione è redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento a dati sensibili; qualora tali dati fossero indispensabili per l'adozione dell'atto, essi sono trasferiti in documenti separati, esplicitamente richiamati. Non ricorrono gli obblighi di cui agli artt. 26 e 27 del D.lgs. 33/2013.

COPERTURA FINANZIARIA AI SENSI DELLA L.R. N. 28/2001 e ss.mm.ii.

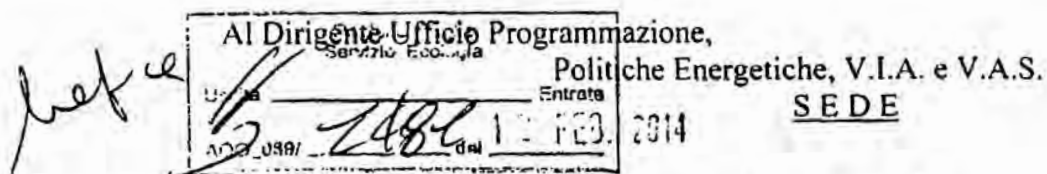
La presente determinazione non comporta implicazioni di natura finanziaria sia di entrata che di spesa e dalla stessa non deriva alcun onere a carico del Bilancio Regionale.

DETERMINA

- fatte salve le considerazioni esposte in narrativa che qui si intendono tutte integralmente riportate e trascritte,
- di esprimere, in conformità ai pareri resi dal Comitato Regionale per la VIA nelle sedute del 11.02.2014 e del 08.04.2014, giudizio di compatibilità ambientale negativo per l'impianto di produzione di energia elettrica da fonte eolica da realizzare nel Comune di Taranto. Proponente: Taras Wind Energy S.r.l., sede legale: Zona P.I.P - Viale delle Imprese, 3 - 74020 Montemesola (TA);
- di notificare il presente provvedimento alla società proponente a cura dell'Ufficio Programmazione, Politiche Energetiche, VIA e VAS;
- di trasmettere copia conforme del presente provvedimento al Servizio Segreteria della Giunta Regionale, al Servizio Energie Rinnovabili, Reti ed Efficienza Energetica, al Servizio Assetto del Territorio, al Comune di Taranto, alla Provincia di Taranto, all'Autorità di Bacino della Puglia, all'ARPA Puglia, alla Direzione Regione per i Beni Culturali e Paesaggistici della Puglia;
- di pubblicare il presente provvedimento sul sito web istituzionale della Regione Puglia ed in particolare sul "Portale Ambientale" dell'Assessorato alla Qualità dell'Ambiente alla sezione VIA - Determinazioni Dirigenziali;
- di far pubblicare estratto del presente provvedimento sul B.U.R.P.

Avverso la presente determinazione l'interessato, ai sensi dell'art. 3 c.4 della L. 241/90 e ss. mm. ii., può proporre nei termini di legge dalla notifica del presente provvedimento, ricorso giurisdizionale amministrativo o, in alternativa, ricorso straordinario (ex D.P.R. 1199/1971).

La Dirigente dell'Ufficio Programmazione,
Politiche Energetiche, VIA e VAS
Ing. Caterina Dibitonto

UFFICIO VIA/VAS – SUPPORTO ISTRUTTORIO AL COMITATO REGIONALE PER LA VIA

Parere espresso nella seduta del 11-02-2014
 ai sensi del Regolamento Regionale n. 10/2011, approvato con D.G.R. n. 1099 del 16.05.2011

Comune di Taranto

Parco Eolico sito nel Comune di Taranto - Località "Serre - Barbuzzi"

Ditta proponente: Taras Wind Energy Srl, Viale delle Imprese (Zona P.I.P), 3
 74020 Montemesola (TA)

Oggetto: Istanza di valutazione di impatto ambientale per il Progetto di estensione di un parco eolico nel Comune di Taranto di potenza complessiva pari a 30 MW.

Controdeduzioni alle integrazioni fornite dalla Taras Wind Energy S.r.l.

In ordine alla richiesta di integrazioni e chiarimenti del Comitato Via di cui al parere tecnico consultivo reso in data 02.07.2013 l'Azienda proponente, con propria nota del 11.11.2013 ha inoltrato le richieste integrazioni con documentazione composta dai seguenti elaborati:

- Elaborato "Relazione tecnica di riscontro alla richiesta di integrazioni";
- Elaborato "Simulazione fotografica";
- Elaborato grafico "Mappe di visibilità dai punti di osservazione";
- Relazione tecnica "Integrazione all'analisi dell'impatto su flora, fauna ed ecosistemi (Allegato 7 del 25/09/2009)";
- Elaborato grafico "Tematismi del P.U.T.T./P.";
- Relazione tecnica "Analisi previsionale dell'impatto acustico";
- Report tecnico "Calcolo della traiettoria di una pala eolica in condizioni normali di funzionamento";
- Tavola 1: "Individuazione dei beni culturali e paesaggistici (da P.P.T.R.)"
- Tavola 2: "Individuazione delle componenti idrologiche e geomorfologiche (da P.P.T.R.)";
- Tavola 3: "Impianti FER presenti nell'area di interesse";

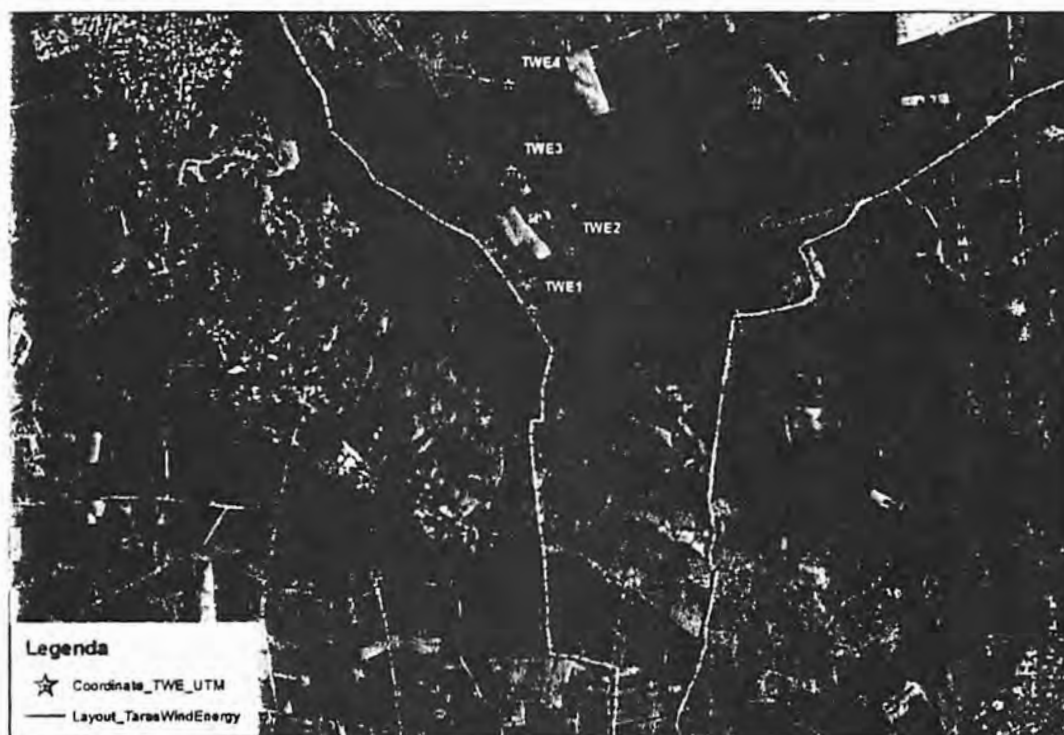


Fig. 1 – Inquadramento del parco eolico su ortofoto

Coordinate aerogeneratori proposti:

	E_GB	N_GB	E_WGS84	N_WGS84
WGT 1	2724394	4475792	704386	4475789
WGT 2	2724579	4476078	704571	4476075
WGT 3	2724298	4476461	704290	4476458
WGT 4	2724288	4476871	704280	4476868

Le coordinate sono tratte dalla "SIA" - "Relazione tecnico scientifica" p. 122

1. Sintesi dei pareri pervenuti

A. ARPA Puglia - Dipartimento Provinciale di Taranto

con nota n. 68484 del 02/12/2013, acquisita dal protocollo del Servizio Ecologia al n. 355 del 13/01/2014, esprime parere **negativo** per le seguenti motivazioni:

- 1) "... con riferimento ai criteri adottati dall'Arpa Puglia per la valutazione della compatibilità ambientale-paesaggistica di impianti eolici, il progetto proposto non soddisfa il secondo criterio per la valutazione degli impatti cumulativi.

In particolare si evidenzia che all'interno dell'area di *buffer* di 2.000 metri dalla linea perimetrale degli aerogeneratori esterni vi è la presenza di numerosi altri impianti fotovoltaici già realizzati e autorizzati ancorché non ancora realizzati oltre a n.2 aerogeneratori di un impianto mini-eolico (rif. E/CS/E630/1³) già realizzato. In particolare l'aerogeneratore identificato dalla sigla TWE2 risulterebbe collocato a circa 1.000 m da un impianto fotovoltaico (rif. F/140/08) autorizzato (determinazione n. 51 del 22 febbraio 2011) e a circa 1.500 m da un altro impianto fotovoltaico (rif. F/182/09) autorizzato (determinazione n. 56 del 22 febbraio 2011).

Pertanto, il progetto non rispetta il secondo criterio adottato dall'Arpa Puglia per la valutazione degli impatti cumulativi ed oggettivamente incrementa i fattori di pressione specifica sul territorio considerato già interessato dalle altre installazioni richiamate.

Tali impatti sono anche evidenziati dallo stesso proponente che, nella Relazione Tecnica di Riscontro alla richiesta di integrazioni, al §5 *"Impatti cumulativi [...T, dichiara: «si segnalano nella zona diversi impianti fotovoltaici ed alcuni impianti appartenenti alla categoria del minieolico(...). La figura territoriale a sud-est del capoluogo si caratterizza quindi per il paesaggio rurale del vigneto, sconfinante verso est nei territori dei casali di Leporano e Pulsano, con un notevole sistema di masserie a moglie molto larghe, immerso all'interno della matrice agricola a vigneto. Gli impianti FER, soprattutto fotovoltaici, che insistono prevalentemente verso est e verso sud rispetto all'area in cui si prevede di realizzare l'intervento, vanno sicuramente ad intaccare la matrice agricola (coltivata soprattutto a vigneto) all'interno della quale è presente il sistema delle masserie casali.»* il giudizio qualitativo espresso identifica, quindi, un significativo effetto invasivo prodotto dal sistema di impianti presenti sul territorio.

2) Entrando poi nel merito per commentare e valutare le interferenze dell'impianto in progetto con il sistema antropico dal punto di vista della sicurezza e della salute pubblica, il proponente produce l'elaborato *"Calcolo della traiettoria di una pala eolica in condizioni nominali di funzionamento"*. Da tale documento, redatto dalla Vestas (società costruttrice degli aerogeneratori in progetto), si osserva che, per l'aerogeneratore V112- 3,0MW, il calcolo della gittata è pari a circa 135 metri.

Da tale documentazione prodotta, però, si rileva la mancanza del calcolo della gittata massima di un frammento di pala nelle diverse condizioni operative. Difatti, il valore della gittata calcolata nell'ipotesi di una eventuale frammentazione della pala rappresenta la condizione di massima sicurezza per la salute pubblica atteso che a circa 280 metri dall'aerogeneratore identificato dalla sigla TWE2 è collocato il recettore sensibile "A", secondo quanto dichiarato dallo stesso proponente alla pag. 53 dell'elaborato *previsionale dell'impatto acustico"*.

B. Autorità di Bacino della Puglia

con nota n. 16405 del 13/12/2013, acquisita dal protocollo del Servizio Ecologia al n. 12160 del 23/12/2013, dichiarava che i siti oggetto di intervento non sono interessati da aree soggette alla disciplina delle N.E.A. del piano di Assetto Idrogeologico (P.A.I.), approvato dal Comitato Istituzionale della medesima Autorità di Bacino con Delibera n. 29 del 14/11/13

30/11/2005

C. MIBAC Soprintendenza per i Beni Archeologici della Puglia - Taranto

con nota n. 2594 del 25/02/2013 acquisita dal protocollo del Servizio Ecologia al n. 2770 del 14.03.2013, viene comunicato che il parere di competenza potrà essere espresso solo a seguito di esame della "Carta del Rischio Archeologico" relativa all'area interessata. Richiede, pertanto, che la Società proponente fornisca alla stessa Soprintendenza tale documentazione da redigersi a cura di archeologi di comprovata esperienza e di adeguata formazione il cui curriculum dovrà essere sottoposto al vaglio della medesima Soprintendenza.

D. Regione Puglia - Servizio Foreste sez. Taranto

con nota 25315/U/ del 25/11/2013 acquisita dal protocollo del Servizio Ecologia al n. 12210 del 23/12/2013 dichiara che l'area non risultava sottoposta alle disposizione di tutela di cui al vincolo idrogeologico imposto con il R.D.L. 3267/2013.

2. Impatto visivo e paesaggistico

Le integrazioni prodotte dal proponente non risolvono i rilievi sollevati dal Comitato poiché gli approfondimenti progettuali effettuati accentuano le evidenziate criticità.

Il sistema delle masserie presenti, come affermato dal proponente, è puntualmente cartografato nella Tav. 1 - Individuazione dei beni culturali e paesaggistici da PPTR - in cui si pone il risalto come le stesse abbiano considerevole valenza storico-architettonica e costituiscono evidente rappresentazione della "*stratificazione storica dell'organizzazione insediativa (edificazione, infrastrutturazione) e delle tecniche di conduzione agricola*".

Nessuna controdeduzione viene prodotta sempre in ordine all'art. 3.17 delle NTA del PUTT/P in ordine all'interferenza con i centri storici dei Comuni di *Lizzano, Fragagnano, Monteparano e Roccaforzata*.

Nessuna controdeduzione viene prodotta in ordine al D.M. 10.09.2010 "Linee guida per gli impianti alimentati da fonti rinnovabili" con particolare riferimento all'Allegato 4 "Impianti eolici: elementi per il corretto inserimento nel paesaggio e sul territorio"; sono vincolanti e non soddisfatti sia il disposto del comma b) relativo all'Analisi dell'interferenza visiva par. 3.1 che dispone " ... ricognizione dei centri abitati e dei beni culturali e paesaggistici riconosciuti come tali ai sensi del D.Lgs. n. 42/2004, distanti in linea d'aria non meno di 50 volte l'altezza massima del più vicino aerogeneratore, documentando fotograficamente l'interferenza con le nuove strutture".

Lo stesso proponente afferma "Nonostante, date le dimensioni degli aerogeneratori che si intende installare, l'impatto visivo risulti molto rilevante, si elencano, tuttavia, di seguito le misure di mitigazione previste a progetto...": tali misure inerenti la disposizione, il cromatismo di finitura degli aerogeneratori e la giustificazione che trattasi di ampliamento di impianto esistente risultano del tutto ininfluenti rispetto all'impatto indotto dalla loro installazione.

Gli elaborati prodotti confermano, come già rilevato dal Comitato, che *gli aerogeneratori alterano e, talmente, non solo la percezione visiva dei comuni vicini ed in particolare, dai*

loro centri storici, ma anche della stratificazione storica dell'organizzazione insediativa (edificazione, infrastrutturazione) e delle tecniche di conduzione agricola, ed impattano massivamente sull'intero contesto rurale snaturandone i valori paesaggistici ed identitari.

3. Impatto su flora, fauna ed ecosistemi

I richiesti approfondimenti progettuali portano ad evidenziare impatti significativi su flora ed ecosistemi soprattutto nella fase di cantiere, parzialmente recuperati poi in fase di esercizio.

Circa la fauna stesse considerazioni vengono fatte per gli animali di piccola taglia come insetti, invertebrati e micromammiferi stante la scarsa presenza di mammiferi di grossa taglia molti dei quali, come il lupo (ricomparso recentemente, in maniera sporadica, nell'area prossima al Vulture), la gallina prataiola ed il gatto selvatico, si sono infatti estinti.

Gli aerogeneratori rappresentano un elemento di criticità per l'avifauna.

I rapaci sono gli uccelli a maggiore rischio; come si afferma a tal proposito nella *"Integrazione relazione floro-faunistica"* : *Molti studi condotti ad Altamont Pass, ma non solo, hanno evidenziato l'esistenza di una relazione fra la presenza di molte prede nell'area del parco eolico e l'alto numero di decessi registrati; questo in particolare per l'Aquila reale e la Poiana. Molte specie di roditori infatti troverebbero idonee, per la costruzione delle tane, le aree marginali alle turbine, in cui la vegetazione è stata asportata meccanicamente liberando così il suolo.*

Condizioni atmosferiche cattive, come pioggia e vento forte, sarebbero la causa di un alto numero di collisioni, specialmente se associati a condizioni di scarsa visibilità; questo spiega l'alto rischio a cui sono sottoposti i migratori notturni.

Nel sito di interesse non sono state rilevate specie appartenenti alle liste rosse regionali o nazionali o di interesse comunitario secondo la Direttiva Habitat, tuttavia la loro presenza non può essere esclusa completamente."

4. Impatto su suolo

Le integrazioni forniscono una rappresentazione più chiara del sistema idrogemorfologico del PUTT/P.

In ordine agli ATD risulta evidente che un cavidotto attraversa un "versante" di cui all'art. 3.09 delle NTA del PUTT per il quale non viene definita la Classe ai sensi dell'art. 3.09.1 ai fini della corretta applicazione delle "Prescrizioni di base" di cui al capoverso 4.1 dello stesso articolo.



Figura 1 - Layout impianto su ortofoto in relazione agli adiacenti impianti FER

5. Impatti cumulativi

a) *Impatti cumulativi su natura e biodiversità*

Nel parere del Comitato si afferma che : "Il progetto non esamina gli impatti dovuti dalla presenza di altri impianti di FER (fotovoltaico) realizzati e progettati nelle vicinanze."

Nelle integrazioni si fa riferimento come richiesto, allo Schema della Rete Ecologica Regionale, definita dallo Scenario Strategico del PPTR, ma le valutazioni effettuate sono rivolte esclusivamente alla presenza di parchi eolici prescindendo dalla pur notevole presenza di impianti fotovoltaici come evidenziato negli elaborati grafici.

Nessuna considerazione in ordine all'oggetto viene prodotta in merito a tali impianti che contribuiscono in misura massiva a determinare impatti sui corridoi ecologici.

b) *Impatti cumulativi sul patrimonio culturale e identitario*

In ordine agli impatti cumulativi sul patrimonio culturale ed identitario la DGR 2122/2012 dispone che "La valutazione paesaggistica di un impianto eolico e/o fotovoltaico dovrà considerare le interazioni dello stesso con l'insieme di parchi eolici e/o fotovoltaici, sotto il profilo della vivibilità, della fruibilità e della sostenibilità che la trasformazione indotta produce sul territorio in termini di prestazioni, ovvero come capacità di non compromettere i valori dal punto di vista storico-culturale e identitario."

Nelle Relazione integrativa si afferma: " Come indicato dalla D.G.R. n.2122 del 23/10/2012, la descrizione dei caratteri identitari specifici del territorio di interesse viene operata a partire dalle Schede d'Ambito del P.P.T.R. della Regione Puglia; in particolare si è preso in considerazione l'Ambito Paesaggistico denominato Arco Ionico Tarantino, a cui l'area di intervento appartiene." e più avanti :

" Gli impianti FER, soprattutto fotovoltaici, che insistono prevalentemente verso est e verso sud rispetto all'area in cui si prevede di realizzare l'intervento, vanno sicuramente ad intaccare la matrice agricola (coltivata soprattutto a vigneto) all'interno della quale è presente il sistema delle masserie e/o casali, che, comunque risulta già ampiamente deteriorata dal progressivo abbandono, accentuato negli ultimi decenni dall'industrializzazione dell'area jonica (a partire dagli anni Cinquanta) che ne ha inferto il colpo mortale, laddove era sopravvissuto alla crisi ottocentesca. Da questo punto di vista, l'installazione degli aerogeneratori in progetto, proprio per la loro caratteristica di puntualità (rispetto alle grandi superfici occupate dagli impianti fotovoltaici), contribuirà solo in minima parte alla riduzione di terreni coltivati e non andrà a modificare ad esempio la trama dell'appoderamento."

Appare semplicistica l'affermazione del proponente sia in considerazione dalle valutazioni già fatte in ordine all'impatto visivo e paesaggistico, sia in ordine al "contributo minimo determinato dagli aerogeneratori data la loro caratteristica di puntualità circa "la riduzione di terreni coltivati e non andrà a modificare ad esempio la trama dell'appoderamento", sia infine al degrado dell'area.

A tal proposito e proprio in riferimento al PPTR ed alla Scheda d'Ambito "Arco Ionico Salentino" risulta non prodotta una analisi in ordine al disposto della parte "C2" della stessa che definisce gli "Obiettivi di Qualità Paesaggistica e Territoriale d'Ambito, la relativa Normativa d'uso, gli Indirizzi e le Direttive per tutti gli Enti e i soggetti pubblici, nei piani e nei programmi di competenza, nonché i soggetti privati nei piani e nei progetti che comportino opere di rilevante trasformazione territoriale."; le affermazioni del proponente risultano infatti del tutto in contrasto con gli obiettivi del PPTR.

c) Impatti cumulativi su suolo e sottosuolo

Gli impatti cumulativi su suolo e sottosuolo vengono affrontati nella stessa ottica e con le stesse motivazioni degli impatti di cui al precedente comma b) - Impatti cumulativi sul patrimonio culturale e identitario - e conseguentemente si rinvia alle stesse considerazioni.

Va inoltre sottolineata, relativamente all'agricoltura ed alle alterazione pedologiche, l'amplificazione degli effetti negativi indotti dall'impianto proposto particolarmente significativa in quanto combinata agli impianti fotovoltaici esistenti.

6. Sicurezza e salute pubblica

Il parco eolico pur insistendo sul territorio del Comune di Taranto si trova tra i comuni di Lizzano e Faggiano ed poco distante dalla frazione di San Crisperi.

È stato prodotto uno studio di impatto acustico riferito a recettori che lo studio fa coincidere con i punti di rilievo fonometrico ma non una indicazione dei recettori sensibili (Taranto, come

richiesto, all'effettivo stato dei luoghi.

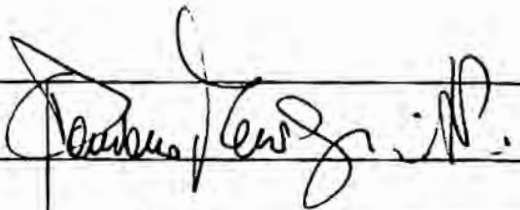
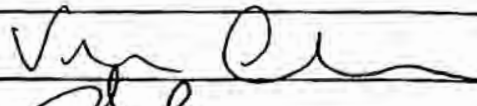

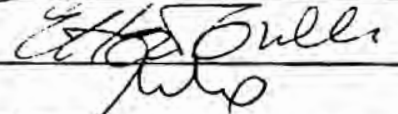
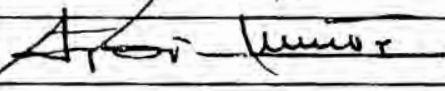
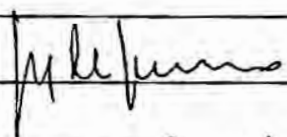
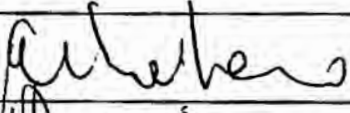
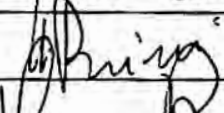
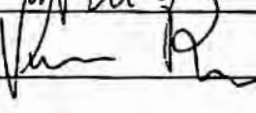
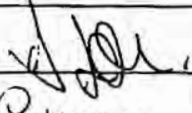
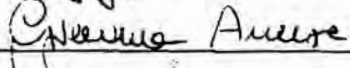
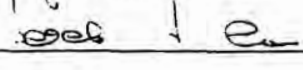
Nel SIA si stima un valore di gittata di circa 180 mt. nel caso di ipotetica rottura della pala per il modello di aerogeneratore di progetto.

Negli elaborati integrativi viene prodotto uno studio della ditta costruttrice inerente la ipotetica rottura della pala per il modello di aerogeneratore di progetto.

Lo studio va correttamente riferito, come richiesto, alla rottura di un frammento di pala; una stima prudenziale della gittata dei frammenti di pala eolica è non inferiore a 300 mt. a partire dalla torre eolica e sino alle case e/o strade e tale valore va rapportato alle condizioni di antropizzazione dell'area secondo normativa.

Conclusioni

Considerate le sue esposte motivazioni, ed il parere negativo di Arpa Puglia le cui conclusioni si condividono **il Comitato Regionale per la VIA esprime parere non favorevole al progetto.**

Esperto in Chimica Dott. Damiano Antonio Paolo MANIGRASSI	
Esperto in Gestione dei Rifiuti Dott. Salvatore MASTRORILLO	
Esperto giuridico-legale Avv. Vincenzo COLONNA	
Esperto in Igiene ed epidemiologia ambientale Dott. Guido CARDELLA	
Esperto in Impianti Industriali, ect. Ing. Ettore TRULLI	
Esperto in Urbanistica Ing. Claudio CONVERSANO	
Esperto in Infrastrutture Arch. Antonio Alberto CLEMENTE	
Esperto in paesaggio Arch. Paola DIOMEDE	
Esperto in scienze ambientali Dott. Gianluigi DE GENNARO	
Esperto in scienze forestali Dott. Giovanni TRAMUTOLA	
Esperto in scienze geologiche Dott. Oronzo Santoro	
Esperto in scienze marine Dott. Giulio BRIZZI	
Esperto in scienze naturali Dott. Vincenzo Rizzi	
Esperto in valutazioni economico-ambientali Ing. Tommaso FARENGA	
Rappresentante Provincia BARI Ing. Francesco LUISI	
Rappresentante Provincia BAT Avv. Vito BRUNO	
Rappresentante Provincia di Lecce Ing. Darlo CORSINI	
Rappresentante Provincia di Foggia Dott. Giovanni D'ATTOLI	
Rappresentante Provincia di Brindisi Ing. Giovanna Annese (su delega dott. Epifani)	
Rappresentante dell'Autorità di Bacino della Puglia Dott.ssa Daniela DI CARNE	
Rappresentante Provincia di Taranto Ing. Daniela Birtolo (delegato Ing. Emiliano Mormone)	
Rappresentante dell'ARPA Puglia Dott. Vito PERRINO	
Rappresentante dell'Ass.to reg.le alla Qualità del Territorio Ing. Francesca PACE	
Rappresentante della Dir. Reg. Beni Culturali e paes. Della Puglia Arch. Donatella Campanile	

UFFICIO VIA/VAS – SUPPORTO ISTRUTTORIO AL COMITATO REGIONALE PER LA VIA

Al Dirigente Ufficio Programmazione,
Politiche Energetiche, V.I.A. e V.A.S.
SEDE

M. P.

3642 11 APR. 2014

Parere espresso nella seduta del
ai sensi del Regolamento Regionale n. 10/2011, approvato con D.G.R. n. 1099 del 16.05.2011

Comune di Taranto

Parco Eolico sito nel Comune di Taranto - Località "Serre - Barbuzzi"

Ditta proponente: Taras Wind Energy Srl, Viale delle Imprese (Zona P.I.P), 3
74020 Montemesola (TA)

Oggetto: Istanza di valutazione di impatto ambientale per il Progetto di estensione di un parco eolico nel Comune di Taranto di potenza complessiva pari a 16 MW.

In esito al preannuncio di parere negativo reso dal Comitato nella seduta del 11.02.2014 ed alla nota prot. 0001734 del 17.02.2014 con cui l'Assessorato all'Ecologia della Regione Puglia ha inoltrato il preavviso di parere negativo il soggetto proponente, ha formulato, ai sensi dell'art. 10 bis della L. 241/1990, le proprie osservazioni con nota trasmessa in data 28.02.2014 al Servizio Ecologia della Regione Puglia a mezzo pec avente ad oggetto "Osservazioni al preavviso di adozione formale del provvedimento con esito negativo relativo al procedimento in oggetto ai sensi dell'art. 10 bis della L. 7 agosto 1990 n. 241".

Si ritiene qui richiamato integralmente il parere del Comitato espresso nella seduta del 11.02.2014.

Le controdeduzioni di cui alla nota del proponente verranno qui trattate nello stesso ordine espositivo.

1. Il parere è stato reso in riferimento ai giusti dati progettuali, come riportato nel parere al punto "1. **Inquadramento territoriale e quadro di riferimento progettuale**"; l'errata indicazione nell'oggetto è solo un refuso.

2. Si ribadisce quanto già riportato nel parere nel paragrafo "7. **Impatti cumulativi**" e, in ordine all'osservazione del proponente, in particolare agli "Impatti cumulativi sul patrimonio culturale e identitario".

L'affermazione del proponente relativa all'indicazione delle Linee guida 4.4 del PPTR in ordine all'affermazione che "... il PPTR privilegia le localizzazioni in aree idonee già compromesse da processi di dismissione e abbandono dell'attività agricola, da processi di degrado ambientale e da trasformazione che ne hanno compromesso i valori paesaggistici" attiene ad un'indicazione di indirizzo generale che va vagliata in riferimento all'intero corpo normativo del piano paesaggistico, oltre che alle disposizioni regionali vigenti e richiamate

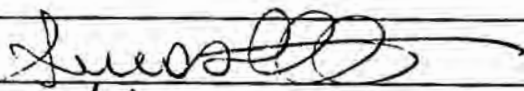
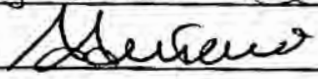
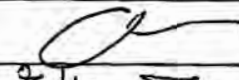
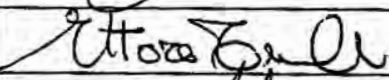
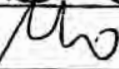
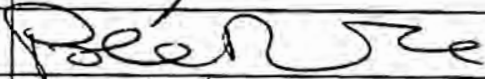
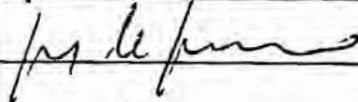
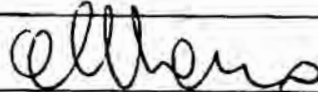
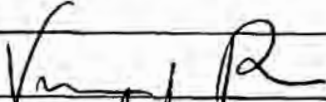
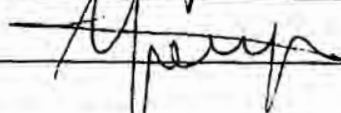
nel parere.

3. Le criticità rilevate nel paragrafo "8. Sicurezza e salute pubblica" del parere del Comitato sono più ampie ed articolate di quanto evidenziato nell'osservazione; si ribadisce tuttavia che la sicurezza va determinata in ordine alla rottura di un frammento di pala; tale valutazione non è agli atti in quanto il riferimento è sempre alla pala nella sua interezza.

4. Anche le criticità evidenziate nel paragrafo "3. Impatto visivo e paesaggistico" del parere del Comitato sono più ampie ed articolate di quanto evidenziato nell'osservazione del proponente; gli elaborati prodotti in sede di controdeduzione sono stati oggetto di puntuale valutazione.

Conclusioni

Sulla scorta di tutto quanto sopra premesso il Comitato Regionale di VIA conferma il proprio parere negativo.

Esperto in Chimica Dott. Damiano Antonio Paolo MANIGRASSI	
Esperto in Gestione dei Rifiuti Dott. Salvatore MASTRORILLO	
Esperto in gestione delle acque ING. ALESSANDRO ANTEZZA	
Esperto giuridico-legale Avv. Vincenzo COLONNA	
Esperto in igiene ed epidemiologia ambientale Dott. Guido CARDELLA	
Esperto in impianti industriali, ect. Ing. Ettore TRULLI	
Esperto in Urbanistica Ing. Claudio CONVERSANO	
Esperto in Infrastrutture Arch. Antonio Alberto CLEMENTE	
Esperto in paesaggio Arch. Paola DIOMEDE	
Esperto in scienze ambientali Dott. Gianluigi DE GENNARO	
Esperto in scienze forestali Dott. Giovanni TRAMUTOLA	
Esperto in scienze geologiche Dott. Oronzo SANTORO	
Esperto in scienze marine Dott. Giulio BRIZZI	
Esperto in scienze naturali Dott. Vincenzo RIZZI	
Esperto in valutazioni economico-ambientali Ing. Tommaso FARENGA	
Rappresentante Provincia BARI Ing. Francesco LUISI	

Rappresentante Provincia BAT Avv. Vito BRUNO	
Rappresentante Provincia di Lecce Ing. Dario CORSINI	
Rappresentante Provincia di Foggia Dott. Giovanni D'ATTOLI	
Rappresentante Provincia di Brindisi Ing. Giovanna Annese (su delega dott. Epifani)	<i>Giovanna Annese</i>
Rappresentante dell'Autorità di Bacino della Puglia Dott.ssa Daniela DI CARNE	<i>DI CARNE</i>
Rappresentante dell'ARPA Puglia Dott. Vito PERRINO	
Rappresentante dell'Ass.to reg.le alla Qualità del Territorio Ing. Francesca PACE	

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE UFFICIO PROGRAMMAZIONE, POLITICHE ENERGETICHE, VIA E VAS 22 maggio 2014, n. 152

D.Lgs 152/2006 e ss.mm.ii. Valutazione Ambientale Strategica del Piano Urbanistico Generale del Comune di Monteleone di Puglia - Autorità procedente: Comune di Monteleone di Puglia - Parere motivato.

L'anno 2014 addì 22 del mese di maggio in Modugno (Bari), presso la sede dell'Assessorato alla Qualità dell'Ambiente, la Dirigente dell'Ufficio Programmazione, Politiche Energetiche, V.I.A. e V.A.5., sulla scorta dell'istruttoria tecnico-amministrativa effettuata dall'ing. Rossana Racioppi, ha adottato il seguente provvedimento.

Premesso che:

Il Comune di Monteleone di Puglia, con nota prot. n. 3244 del 26.10.2009 acquisita al

prot. del Servizio Ecologia n. 12126 del 4.11.2009, trasmetteva all'Ufficio Programmazione politiche energetiche, VIA e VAS in formato cartaceo e su supporto digitale il Piano Urbanistico Generale ai fini dell'acquisizione del parere di competenza. Nella medesima nota il Comune evidenziava che la trasmissione avveniva come riscontro alla nota prot. n. 11301 del 15.10.2009.

L'Ufficio Programmazione, politiche energetiche, VIA e VAS della Regione Puglia, con nota prot. n. 14271 del 30.12.2009, inviata al Comune di Monteleone di Puglia e per conoscenza all'Assessore all'assetto del Territorio ed al Dirigente del Servizio Urbanistica della Regione Puglia, precisava di non aver ricevuto in precedenza alcuna comunicazione in relazione all'iter di formazione del Piano in oggetto e chiedeva contestualmente al Comune di fornire indicazioni sul rispetto degli adempimenti di legge prescritti dal D.lgs 152/2006 e ss.mm.ii. oltre che dal DRAG.

Con nota prot. n. 205 del 20.01.2010, acquisita al prot. n. 879 del 26.01.2010 del Servizio Ecologia, il Comune di Monteleone di Puglia comunicava di aver depositato gli elaborati VAS presso la Segreteria comunale (dal 6.08.2008 al 2.10.2008) e di averne dato avviso attraverso la pubblicazione su quotidiani e sul sito web del medesimo Ente locale. Riferiva

contestualmente che nel periodo di pubblicazione non fossero pervenute osservazioni.

L'Ufficio Programmazione, politiche energetiche, VIA e VAS della Regione Puglia, con nota prot. n. 1213 del 2.2.2010, chiedeva conferma che il PUG così come inviato dal Comune di Monteleone di Puglia, con nota prot. n. 3244 del 26.10.2009, "corrisponda a quello su cui verrà effettuata la verifica di compatibilità regionale".

Il Comune di Monteleone di Puglia, con nota prot. n. 3740 del 22.10.2010 acquisita al prot. n. 13802 del 2.11.2010 del Servizio Ecologia, comunicava di aver pubblicato gli elaborati VAS e PUG, oltre che su tre quotidiani e sul sito internet del Comune, anche sul BURP n. 133 del 12.08.2010. Segnalava inoltre che nei termini di legge non erano pervenute osservazioni.

L'Ufficio Programmazione, politiche energetiche, VIA e VAS della Regione Puglia, con nota prot. n. 15266 del 30.11.2010, a seguito dello svolgimento dell'attività tecnico-istruttoria prevista dall'art. 15 del D.lgs 152/2006 e ss.mm.ii. comunicava la necessità di integrare il Rapporto ambientale con riferimento ad i punti b), d), f), h), i) dell'Allegato VI del medesimo Decreto.

Con nota prot. n. 1320 del 18.04.2013, acquisita al prot. del Servizio Ecologia n. 4298 del 29.04.2013, il Comune di Monteleone di Puglia trasmetteva la "Relazione integrativa" al Rapporto ambientale richiesta.

Considerato che:

Il Piano Urbanistico Generale rientra nella categoria di pianificazione territoriale individuata dall'art. 6, comma 2, lettera a) del D.lgs. 152/2006 e ss.mm.ii., e come tale è soggetto a Valutazione Ambientale Strategica. Nell'ambito di tale procedura sono individuate le seguenti autorità:

- l'Autorità Procedente è il Comune di Monteleone di Puglia;
- l'Autorità Competente è l'Ufficio Programmazione politiche energetiche VIA e VAS, presso il Servizio Ecologia dell'Assessorato alla Qualità dell'Ambiente della Regione Puglia (art. 4 comma 2 della l.r. 44/2012);
- l'Organo competente all'approvazione è il Consiglio Comunale di Monteleone di Puglia, ai sensi della l.r. 20/2001 e ss.mm.ii.

L'introduzione della procedura di VAS nel processo di formazione del PUG è indicata nella Circolare n. 1/2008 dell'Assessorato regionale all'Assetto del Territorio. Nel caso del Comune di Monteleone di Puglia dalla lettura della documentazione amministrativa e della "Relazione di sintesi" si evince che (pagg. 3-4):

- con Delibera di Giunta n. 95 del 24.11.2006 il Comune ha preso atto del progetto di massima del PUG;
- il progetto definitivo del PUG è stato depositato il giorno 8.10.2007;
- il 20.02.2008 si è tenuta presso l'Assessorato regionale all'Urbanistica, una Conferenza dei Servizi convocata dall'Amministrazione comunale ai sensi dell'art. 14 della l. 241/1990 e ss.mm.ii. per l'acquisizione degli atti di consenso delle Autorità di controllo;
- con Deliberazione di Consiglio comunale n. 16 del 28.07.2008, il PUG è stato adottato ai sensi della l.r. 20/2001 e ss.mm.ii. e nei termini di legge non sono pervenute osservazioni.

Espletate le procedure di rito e valutati gli atti tecnico-amministrativi, si ritiene di esprimere il seguente parere motivato.

1. ESITI DELLA CONSULTAZIONE

La consultazione con i Soggetti Competenti in materia Ambientale e con il pubblico è avvenuta attraverso le seguenti modalità:

- deposito e pubblicazione ai sensi dell'art. 11 della l.r. 20/2001 e ss.mm.ii. del Piano adottato, con pubblicazione dell'avviso di deposito all'albo pretorio comunale dal giorno 6.08.2008 al 2.10.2008 e su tre quotidiani del 4.09.2008;
- deposito e pubblicazione ai sensi dell'art. 14 del D.Lgs. 152/2006 e ss.mm.ii. del Piano adottato, con pubblicazione dell'avviso pubblico sul BURP n. 187 del 27.12.2012;
- nelle note prot. n. 205 del 20.01.2010 e n. 3740 del 22.10.2010 il Comune di Monteleone ha dichiarato che, nel periodo di pubblicazione, non sono pervenute osservazioni.

Elaborati di cui si compone il Piano

Gli elaborati trasmessi dal Comune di Monteleone, con note prot. n. 3244 del 26.10.2009 e n. 1320 del 18.04.2013, acquisite rispettivamente ai

prot. n. 12126 del 4.11.2009 e n. 4298 del 29.04.2013 del Servizio Ecologia, sono costituiti da:

- Relazione illustrativa;
- Norme Tecniche di Attuazione;
- Regolamento Edilizia;
- Studio geologico;
- Rapporto ambientale;
- Relazione integrativa al Rapporto ambientale;

SISTEMA DELLE CONOSCENZE E QUADRI INTERPRETATIVI

- Tav. 1. Inquadramento territoriale 1:500.000 / 1:250.000;
- Tav. 2. Interrelazioni con le risorse ambientali dei comuni limitrofi 1:25.000;
- Tav. 3. Carta storica sull'uso agricolo del suolo 1:25.000;
- Tav. 4. Geolitologia del territorio comunale 1:10.000;
- Tav. 4.01. Geomorfologia del territorio comunale 1:10.000;
- Tav. 5. Individuazione delle fasce altimetriche 1:10.000;
- Tav. 6. Analisi della propensione al dissesto 1:10.000;
- Tav. 7. Vincolo idrogeologico 1:10.000;
- Tav. 8. Aree soggette a rischio geomorfologico 1:10.000;
- Tav. 9. Beni paesaggistici e ambientali 1:10.000;
- Tav. 10. Beni storici e culturali 1:10.000;
- Tav. 11. Infrastrutture territoriali 1:10.000;
- Tav. 12. Geolitologia del territorio urbano con indicazione dei sondaggi meccanici e sismici 1:2.000;
- Tav. 13. Clivometria del territorio urbano 1:2.000;
- Tav. 14. Compatibilità geologica all'edificazione urbana 1:2.000;
- Tav. 15. Fasi di sviluppo urbano, valenze architettoniche e caratteristiche ambientali dell'edificato 1:2.000;
- Tav. 16. Attrezzature di servizio e proprietà urbane 1:2.000;
- Tav. 17. Stato di attuazione degli strumenti urbanistici vigenti 1:2.000;
- Tav. 18. Interventi edilizi urbani eseguiti ai sensi della legge 219/81 1:2.000;
- Tav. 19. Rete fognante 1:2.000;
- Tav. 20. Rete idrica 1:2.000;
- Tav. 21. Rete distribuzione gas 1: 2.000;
- Tav. 22. Pubblica illuminazione 1: 2.000;

- Tav. 23. Centro urbano: stato di conservazione dei fabbricati 1: 1.000;
- Tav. 24. Centro urbano: uso dei piani terra 1:1.000;
- Tav. 25. Centro urbano: numero piani fuori terra 1:1.000;
- Tav. 26. Centro urbano: consistenza edilizia 1:1.000;

PREVISIONI STRUTTURALI

Invarianti paesaggistico-ambientali

- Tav. 27.a. Ambiti di tutela delle componenti vegetazionali (su cartografia tecnica) 1:10.000;
- Tav. 27.b. Ambiti di tutela delle componenti vegetazionali (su base catastale) 1:10.000;
- Tav. 27.01 Assetto geomorfologico 1:10.000;
- Tav. 27.02 Assetto idraulico 1:10.000;
- Tav. 28.a. Ambiti di tutela dei corsi d'acqua (su cartografia tecnica) 1:10.000;
- Tav. 28.b. Ambiti di tutela dei corsi d'acqua (su base catastale) 1:10.000;

Invarianti storico-culturali

- Tav. 29. Ambiti di tutela dei beni storici e culturali 1:10.000;

Contesti territoriali e invarianti dell'armatura infrastrutturale

- Tav. 30.a. Contesti rurali (su cartografia tecnica) 1:10.000;
- Tav. 30.b. Contesti rurali (su base catastale) 1:10.000;
- Tav. 31.a. Contesti urbani (su cartografia tecnica) 1: 2.000;
- Tav. 31.b. Contesti urbani (su base catastale) 1: 2.000;

PREVISIONI PROGRAMMATICHE

- Tav. 32. Disciplina delle trasformazioni diffuse nel centro urbano 1: 1.000.

2. ATTIVITÀ TECNICO-ISTRUTTORIA

L'attività tecnico-istruttoria è stata svolta sul Piano Urbanistico Generale di Monteleone di Puglia, costituito dagli elaborati trasmessi con note prot. nn. 3244 del 26.10.2009 e n. 1320 del 18.04.2013 acquisite rispettivamente ai prot. nn. n. 12126 del 4.11.2009 e n. 4298 del 29.04.2013 del Servizio Ecologia.

Di seguito si riportano i principali temi affrontati e le eventuali indicazioni emerse a seguito dell'istruttoria espletata sul Piano e sul Rapporto ambientale.

VALUTAZIONE DEL PIANO E DEL RAPPORTO AMBIENTALE

Il Rapporto ambientale del PUG di Monteleone di Puglia è stato valutato con riferimento ai principali contenuti indicati nell'Allegato VI del D.Lgs. 152/2006 e ss.mm.ii..

2.1. Illustrazione dei contenuti e degli obiettivi principali del piano

Dalla lettura della "Relazione" emerge che il Comune di Monteleone di Puglia, allo stato attuale, è dotato dei seguenti strumenti di pianificazione (pagg. 9-10): - Programma di fabbricazione, approvato con DPR n. 635 del 27.04.1973 e n. 1072 del 19.06.1972, dimensionato per 2.800 abitanti;

- Piano per l'edilizia economica e popolare, approvato contestualmente al PdF. L'area di interesse risulta edificata per oltre il 60% delle previsioni di Piano;
- Piano per insediamenti produttivi, approvato con Delibera di C.C. n. 52/1989 ed esteso per 6 ha (un terzo dei lotti risultano già assegnati, con interventi realizzati o in corso di realizzazione).

Monteleone di Puglia è stato soggetto nei decenni passati ad un decremento demografico legato a fenomeni migratori, tanto che il PUG, per quel che riguarda il fabbisogno abitativo, punta al recupero del patrimonio edilizio, e per quel che riguarda il fabbisogno produttivo, alla riconferma delle previsioni del Piano per insediamenti produttivi. In effetti la valutazione dei fabbisogni svolta dal PUG ha escluso l'individuazione di nuove destinazioni d'uso del territorio per il settore abitativo, il settore delle attività produttive ed il settore dei servizi e degli impianti urbani puntando prevalentemente sul recupero e la riqualificazione (pag. 35 "Rapporto ambientale").

Il Piano in oggetto è organizzato in una parte strutturale, che si riferisce alle scelte effettuate sul lungo periodo ed in una parte programmatica, intesa come dimensione operativa del Piano. Gli obiettivi generali e le azioni necessarie per il loro conseguimento sono stati definiti sulla base dei caratteri qualitativi identitari del territorio e dei fab-

bisogni della comunità locale, in connessione con le pianificazioni sovraordinate (pagg. 13 "Relazione").

Indirizzi generali per territori aperti

1. Inserimento nella rete ecologica provinciale, con conservazione degli habitat di maggior valore esistenti e loro estensione e connessione alle aree boscate e ai fondovalle dei corsi d'acqua che attraversano le colline del subappennino e la pianura del tavoliere, tramite le seguenti azioni:

- estensione controllata e valorizzazione delle aree boscate;
- protezione e valorizzazione del sistema torrentizio;
- promozione di progetti di valorizzazione dei contesti rurali a prevalente indirizzo forestale;
- promozione di progetti di valorizzazione dei contesti rurali connettivi delle aree boscate;
- promozione di iniziative per l'istituzione del Parco naturale del subappennino dauno.

2. Sviluppo delle risorse produttive legate all'agricoltura, coniugato ad una strategia di tutela ambientale, tramite le seguenti azioni:

- esclusione di ogni forma di edificazione nel territorio aperto che non sia finalizzata allo svolgimento dell'attività agricola;
- applicazione corrente di specifiche procedure di progettazione e di valutazione volte a garantire il corretto inserimento nel paesaggio delle infrastrutture stradali e tecnologiche;
- sostegno alla valorizzazione delle produzioni tipiche locali, accompagnata dalla conservazione e riqualificazione dei paesaggi agrari;
- sostegno alla creazione di strutture per la trasformazione di prodotti agricoli, calibrata sulle effettive esigenze, eliminando le strozzature tra produzione, trasformazione e commercializzazione;
- sostegno allo sviluppo del settore agrituristico;
- costruzione di un atlante del paesaggio agrario e delle colture in atto.

3. Tutela del patrimonio paesaggistico-ambientale e storico-culturale, dato dai sistemi consolidati che hanno presieduto alla costruzione dell'identità dei territori aperti e dagli elementi diffusi, tramite le seguenti azioni:

- introduzione di regimi inderogabili di tutela dei beni paesaggistico-ambientali e storico-culturali censiti;

- sostegno alle iniziative volte al riutilizzo del patrimonio storico, artistico e culturale per finalità pubbliche o di interesse collettivo;
- sostegno alla valorizzazione turistica del territorio aperto, con la costituzione di itinerari tematici per il tempo libero;
- acquisizione di conoscenze sistematiche relative alla consistenza e alla qualità dei beni storici, artistici e culturali diffusi nei territori aperti, inclusi i punti panoramici, intesi quali luoghi di fruizione storica e culturale del paesaggio.

Indirizzi generali per i territori costruiti

1. contenimento del consumo del suolo, tramite le seguenti azioni;

- riutilizzazione del patrimonio edilizio esistente;
- limitazione delle zone di espansione ai territori immediatamente adiacenti al centro urbano e già muniti di urbanizzazioni primarie e secondarie per eliminare le frangiature tra territori costruiti e territori aperti;

2. inversione dei fenomeni di abbandono e degrado del centro urbano, tramite le seguenti azioni:

- tutela e riqualificazione del patrimonio edilizio storico;
- individuazione di nuovi usi del patrimonio edilizio inutilizzato, con finalità turistico-ricettive e socio-assistenziali;

3. consolidamento della rete ecologica urbana esistente, tramite le seguenti azioni:

- apposizioni di vincoli di inedificabilità per interventi diffusi;
- mantenimento del rapporto di copertura esistente con ripristino vegetazionale in caso interventi di ristrutturazione urbanistica;

4. valorizzazione degli elementi visivi di integrazione tra paesaggio urbano e paesaggio agrario, tramite le seguenti azioni:

- censimento dei punti panoramici, dei percorsi di ampia apertura visiva sul paesaggio e delle visuali sulla campagna;
- utilizzazione sistematica di procedure progettuali di valutazione degli interventi.

Indirizzi generali per armatura infrastrutturale

1. utilizzazione dell'armatura infrastrutturale esistente per l'innalzamento dei livelli qualitativi di vita urbana e di fruizione del territorio, tramite le seguenti azioni:

- valorizzazione del sistema di viabilità locale extra urbana per il collegamento delle reti ecologiche urbana e territoriale;
- mantenimento e qualificazione delle zone a verde pubblico urbano;
- flessibilità del sistema dei servizi per la residenza ed estensione d'uso al tempo libero e al turismo.

Al fine di contestualizzare gli obiettivi generali del piano e di individuare gli specifici criteri d'uso correlati ai caratteri identitari di ciascuna parte del territorio e al ruolo loro assegnato nel processo di pianificazione locale, il Piano suddivide l'intero territorio comunale in gruppi di zone omogenee, definite contesti, che nella loro aggregazione costituiscono i sistemi dei territori aperti, i sistemi dei territori costruiti e i sistemi dell'armatura infrastrutturale. A monte dell'individuazione dei contesti, per soddisfare l'obiettivo primario del piano, e cioè la tutela degli elementi di tipo paesaggistico-ambientale e storico-culturale strutturanti il territorio, il piano individua, per i territori aperti, una serie di ambiti di tutela, per ognuno dei quali detta specifici regimi di tutela e prescrizione di base per gli interventi. Gli ambiti di tutela costituiscono la base di partenza per la perimetrazione dei contesti rurali. Per ogni contesto, rurale ed urbano, il Piano detta indirizzi di tutela e/o di intervento, e fissa, tramite specifiche direttive, modalità e criteri di attuazione, contestualizzando in tal modo gli obiettivi di piano e guidando i processi di trasformazione consentiti. Per i contesti rurali restano salvi i regimi di tutela e le prescrizioni di base degli ambiti di tutela ricompresi in ciascun contesto rurale, con prevalenza della norma più restrittiva (pagg. 15-16 "Relazione").

Sistema dei territori aperti (Tavv. 27a, 27b, 28a, 28b, 29, 30a, 30b)

- sistema degli elementi paesaggistico-ambientali e storico-culturali
 - AT1 - ambiti di tutela dei boschi
 - AT2 - ambiti di tutela dei corsi d'acqua
 - AT3 - ambiti di tutela degli usi civici - AT4 - ambiti di tutela dei tratturi

- sistema dei contesti rurali
 - E1 - zona archeologica da tutelare - E2 - zone forestali
 - E3 - zone connettive di riqualificazione
 - E4 - zone agricole e pascolative

Sistema dei territori costruiti (Tav. 31)

- sistema dei contesti residenziali
 - A1 - zona storica da tutelare
 - A2 - zona storica da riqualificare
 - B1 - zona consolidata
 - B2 - zona consolidata da riqualificare
 - B3 - zona marginale da riqualificare
 - B4 - zona marginale da completare
 - C - zona di nuova edificazione
- sistema dei contesti misti
 - TM - zona a destinazione mista da tutelare
- sistema dei contesti produttivi
 - D1 - zona per piccole industrie e attività artigianali
 - D2 - zona per attività turistico ricettive

Sistema dell'armatura infrastrutturale

- sistema della viabilità extra-urbana
 - infrastrutture viarie
 - zone di rispetto stradale
- sistema della viabilità urbana
 - strade e parcheggi
- sistema dei servizi urbani per la residenza
 - VP/VG - zone a verde pubblico urbano
 - VS - zone per impianti sportivi
 - AS - zone per attrezzature scolastiche
 - AC - zone per attrezzature collettive di servizio urbano
- sistema degli impianti per la funzionalità urbana
 - F1 - zona per impianto di macellazione;
 - F2 - zona cimiteriale

La zona C include aree già inserite nel PdF come aree per l'edilizia economica e popolare e parzialmente urbanizzate. Qui è prevista edilizia di tipo residenziale e turistico-ricettiva e soddisfacimento della domanda sociale non esaudibile tramite recupero del patrimonio edilizio esistente (pag. 21 "Relazione").

Nella "Relazione" (pagg. 23-24) si evidenzia che le scelte programmatiche della prima fase di attuazione del Piano si limitano a regolamentare, nell'ambito del centro urbano, gli interventi edilizi diretti di natura privata, assecondando il mercato del recupero del patrimonio edilizio esistente, e a prevedere alcuni interventi diretti di natura pubblica finalizzati

ad innalzare il livello qualitativo dei servizi e riqualificare le frange urbane.

Per i territori aperti sono previsti esclusivamente interventi diretti da parte degli

operatori agricoli per esigenze produttive, fatta salva in ogni caso la possibilità di interventi a tutela e difesa dell'ambiente, sia diretti che tramite piani urbanistici esecutivi supportati da programmi di finanziamento.

Per i territori costruiti sono previsti interventi diretti di recupero e di completamento del patrimonio edilizio esistente per l'intera area urbana, secondo le modalità e i criteri specificati dalle Norme Tecniche di Attuazione per ciascuna zona urbana.

Per gli interventi diretti di recupero e di completamento riguardanti le zone A e 8, le previsioni programmatiche individuano graficamente, nella tavola n. 32:

- gli edifici e gli isolati soggetti a interventi di recupero, ripristino e completamenti di cortina;
- gli edifici di particolare interesse storico ed ambientale soggetti a restauro;
- i lotti edificabili e gli allineamenti delle nuove costruzioni ove non chiaramente desumibili dagli allineamenti di cortina esistenti o dall'edificato circostante;
- il verde di pertinenza degli edifici, soggetto, in assenza di piani di recupero, a vincolo di inedificabilità.

Rimane la possibilità, per le zone A e B, di interventi complessi tramite piani di recupero di iniziativa pubblica, privata o mista oggetto di finanziamenti e, per la zona mista Tm, la possibilità di piani di recupero paesaggistico-ambientali estesi a maglie definite dalla viabilità esistente.

Per la zona D2 è previsto l'ampliamento delle attività turistico - ricettive esistenti, secondo le modalità e i criteri fissati dalle Norme Tecniche di Attuazione.

Per la zona P.I.P. è previsto il completamento delle assegnazioni dei lotti rimasti liberi.

Per i primi cinque anni di attuazione del piano le previsioni programmatiche confermano, per le aree e gli immobili a servizi urbani per la residenza, le destinazioni d'uso esistenti, limitandosi ai seguenti nuovi interventi:

- un'area a parcheggi a ridosso della zona B1, di proprietà comunale, da utilizzare anche per il mercato ambulante settimanale;

- una zona a verde pubblico e parcheggi nella zona B4, all'ingresso del centro urbano, da realizzare tramite cessione volontaria delle aree e trasferimento dei diritti edificatori nel lotto di proprietà comunale individuato nella medesima zona B4, oppure tramite esproprio in caso di rifiuto o di inerzia da parte dei privati;
- una zona a parcheggi su via Mancini, a ridosso della casa di riposo per anziani, su aree di proprietà pubblica.

In tal modo, secondo la "Relazione" il primo piano programmatico sopperisce alla carenza di parcheggi e riequilibra la dislocazione urbana del verde attrezzato, in un quadro di dotazione complessiva di servizi che garantisce, in applicazione dei limiti minimi fissati dal D.M. 1444/1968 per i comuni al di sopra di 10.000 abitanti, un'utenza superiore alla popolazione attuale, pari a 1.204 abitanti al 31.12.2006.

Nel Rapporto ambientale e nel Piano si provveda a:

- indicare la previsione dell'evoluzione demografica sulla base della quale è stato dimensionato il PUG;
- esplicitare chiaramente i valori degli indici urbanistici riferiti a ciascuna zona del PUG;
- recepire gli eventuali rilievi del Servizio Urbanistica della Regione Puglia relativamente al dimensionamento del PUG;
- motivare più approfonditamente la scelta di confermare le previsioni del PIP, alla luce della decrescita della popolazione, valutando altresì l'ipotesi di ridimensionare tale previsione alla luce degli impatti del Piano per gli insediamenti produttivi sull'ambiente;
- valutare la necessità di confermare le previsioni insediative nella Zona C (comparti C1 e C2) "zona di nuova edificazione" in considerazione della diminuzione degli abitanti registrata;
- fornire indicazioni di maggior dettaglio sulla perimetrazione della zona Tm "zona a destinazione mista da tutelare" e sulle previsioni ivi contenute.

Inoltre, ricadendo il nucleo urbano del Comune di Monteleone di Puglia all'interno di aree a pericolosità geomorfologica elevata PG2 secondo il PAI dell'Ad8 della Regione Puglia ed all'interno di un territorio caratterizzato da rischio sismico, si provveda ad inserire delle norme tali che per tutti gli interventi edificatori si debba tener conto non solo della normativa nazionale e regionale vigente in merito, ma anche degli effetti sul più vasto contesto di inter-

vento e del cumulo con interventi già realizzati o da realizzare.

2.2. Coerenza con normative, piani e programmi vigenti

L'analisi di coerenza esterna, contenuta nella sezione "La compatibilità con le pianificazioni sovraordinate" del "Rapporto ambientale" (pagg. 38-47), è stata svolta rispetto a:

- Piano Territoriale di Coordinamento Provinciale (PTCP);
- Piano urbanistico territoriale tematico paesaggio (PUTT/p);
- Piano stralcio di Assetto Idrogeologico (PAI).

È necessario rielaborare il capitolo del Rapporto ambientale dedicato a tale aspetto considerando altresì i seguenti piani sovraordinati: Piano Regionale delle Attività Estrattive (PRAE), Piano Regionale di Qualità dell'Aria (PRQA); Piano di Sviluppo Rurale 2007-2013; Piano paesaggistico territoriale regionale (PPTR); Piano Strategico di Area Vasta Monti Dauni; Piano energetico ambientale regionale (PEAR); Piano Regionale Rifiuti; Piano Provinciale faunistico venatorio 2007-2012; Piano di sviluppo della rete di trasmissione nazionale dell'energia elettrica; Piano di gestione del SIC "Accadia-Deliceto" 1T911003. La coerenza con il PTCP della Provincia di Foggia sia svolta con la versione vigente del Piano (approvato con Deliberazione di Consiglio Provinciale n. 84 del 21.12.2009).

2.3. Analisi del contesto ambientale e della sua evoluzione in assenza del piano

Il territorio di Monteleone di Puglia, centro del sub-appennino esteso su di una superficie di circa 3.604 ha, presenta un'altitudine che varia fra i 500 m s.l.m., in corrispondenza del canale Lavello, ed 1.000 m s.l.m., in corrispondenza della contrada Montagna. È solcato dalle valli dei torrenti Cervaro, Avella e Lavello e dal canale Fassa (pag. 14 "Rapporto ambientale"), con pendici collinari aventi pendenze piuttosto elevate (valore medio oscillante intorno al 25%). Il centro edificato, situato su un altipiano di 850 m di altezza, domina le vallate sottostanti e si dirada tra orti e giardini lungo un declivio a forte pendenza sul lato ovest. Da tale versante si può fruire di percorsi con ampie aperture visive sul paesaggio, punti panoramici e scorci visivi (pagg. 14, 19 "Rapporto ambientale"). Monteleone di Puglia è

stato punto di partenza, nel periodo successivo al dopoguerra, di intensi flussi migratori che si sono ridotti a partire dagli anni '70 e che hanno portato a registrare al 31.12.2006 una popolazione di 1.204 abitanti (pag. 23 "Rapporto ambientale") concentrata soprattutto nel centro urbano e nella fascia agricola limitrofa (pag. 9 "Relazione"). La realtà socio-economica si presenta in uno stato di complessiva debolezza legata al decremento demografico, all'invecchiamento della popolazione, allo spopolamento dei territori agricoli (pag. 34 "Rapporto ambientale"). Il principale settore di attività risulta l'industria, di tipo manifatturiero e tessile (soprattutto aziende allocate in zona PIP) seguita da pubblica amministrazione e servizi sociali, agricoltura, commercio, credito e trasporti (pag. 23 "Rapporto ambientale"). Per quel che riguarda l'attività agricola, praticata su un terreno accidentato, poco fertile e bisognoso di sistemazioni irrigue, essa produce scarso reddito e risente dell'accentuato frazionamento delle proprietà (pag. 23 "Rapporto ambientale"). Per tali motivi la campagna, ad esclusione di poche grosse masserie isolate, si presenta scarsamente popolata (pag. 9 "Relazione").

Suolo, aspetti geomorfologici ed aspetti idraulici

Da un punto di vista geologico le formazioni, recenti, vanno dal periodo Paleocenico a quello Olocenico attuale e la successione stratigrafica comprende dal basso verso l'alto i seguenti termini litologici (pagg. 14-15 "Rapporto ambientale"): argille varicolori e argille bentonitiche; formazione della Daunia, suddivisa in Membro calcareo marnoso e Membro argilloso marnoso; molasse e sabbie argillose; puddinghe poligeniche; sabbie ed arenarie; argille ed argille sabbiose. Geomorfologicamente il territorio è caratterizzato dalla presenza di ("Rapporto ambientale" sezione esplicativa della Tavola 4.01 "Geomorfologia del territorio comunale"):

- aree di versante caratterizzate da movimenti lenti della coltre superficiale;
- aree di erosione areale (soliflussi);
- aree caratterizzate da diffusi fenomeni di erosione puntiforme tipo frana;
- paleosuperfici o terrazzi orografici;
- aree caratterizzate da processi di dilavamento e ruscellamento superficiale.

La Tavola 6 "Analisi della propensione al dissesto", costruita a partire dalla carta delle pendenze, dalla

carta dell'esposizione dei versanti, dalla carta geologica e dalla carta dell'uso del suolo ("Rapporto ambientale" sezione esplicativa della Tavola 4.01 "Geomorfologia del territorio comunale"), dà conto della propensione al dissesto localizzata soprattutto sul lato nord-est del territorio, con andamento diffuso, accentuato in corrispondenza delle aree a maggior pendenza, prive di coperture arboree ed oggetto di abbandono della pratica agricola.

In tale contesto il Piano stralcio di assetto idrogeologico dell'Autorità di Bacino della Puglia, ha perimetrato aree a pericolosità geomorfologica molto elevata (PG3), elevata (PG2), media e moderata (PG1), che, secondo quanto indicato nel "Rapporto ambientale", sono riportate nell'allegato Tavola 8 "Aree soggette a rischio geomorfologico".

Per quel che riguarda l'uso del suolo, la lettura della carta di uso del suolo, disponibile sul sito cartografico della Regione Puglia all'indirizzo www.sit.puglia.it, evidenzia sull'intero territorio di Monteleone la predominanza delle classi di "semi-nativi semplici in aree non irrigue". La carta degli usi agricoli e forestali delle terre, allegata alla "Relazione integrativa" al Rapporto ambientale, mostra la presenza di "prati e pascoli", di "boschi di latifoglie", di "aree prevalentemente occupate da coltivazioni agrarie con presenza di spazi naturali". Sempre in tale elaborato si legge che (pag. 1) "non esistono dati su 'contaminazioni, diffuse e/o puntuali sui suoli, se non quelli desumibili dalle precipitazioni di eventuali inquinamenti atmosferici, né sono presenti sul territorio, come possibili fonti di inquinamento, attività colturali o zootecniche industrializzate".

Gli elenchi relativi al censimento degli ulivi monumentali effettuato ai sensi della l.r. 14/2007 e ss.mm.ii., "Tutela e valorizzazione del paesaggio degli ulivi monumentali della Puglia", di cui alle DGR n. 345/2011, n. 357/2013, n. 1008/2013, n. 1417/2013, n. 1557/2013 e n. 2227/2013, non segnalano nel territorio di Monteleone di Puglia la presenza di tali esemplari arborei. Tuttavia considerando che gli elenchi sopracitati non sono esaustivi, costituendo un rilevamento parziale della totalità degli esemplari, nella fase di monitoraggio del Piano sia periodicamente previsto un aggiornamento del PUG e dei relativi elaborati grafici per tener conto del rilevamento di eventuali ulivi monumentali.

Per quel che attiene il sistema idrologico, i corsi d'acqua presenti sul territorio sono classificati dal PUG in funzione del loro regime idrologico in (pagg. 16-17 "Rapporto ambientale"):

- torrenti, caratterizzati da un tracciato, da una conformazione trasversale e da una portata idrica relativamente stabili, con alveo catastalmente definito;
- linee superficiali di impluvio e di ruscellamento, individuate come esclusive linee di convogliamento delle acque meteoriche.

La Tavola 27.02 "Assetto idraulico del PUG" riporta il reticolo idrografico territoriale, condiviso con l'Autorità di Bacino, che risulta diffuso sull'intero territorio comunale.

Le Tavole 28.a "Ambiti di tutela ai corsi d'acqua" (su cartografia tecnica) e 28.b "Ambiti di tutela ai corsi d'acqua" (su base catastale) rappresenta le aree di pertinenza ed annesse ai torrenti e alle linee di impluvio e di ruscellamento superficiale desunte dal predetto reticolo idrografico (pag. 44 "Rapporto ambientale") che risultano normate dall'art. 3.2.05 delle NTA (pag. 54 "Rapporto ambientale").

In allegato alla "Relazione integrativa" al Rapporto ambientale è riportata la nota prot. n. 6456 del 4.07.2008 dell'Autorità di Bacino della Regione Puglia nella quale si evidenzia che il 7.03.2008 e il 21.03.2008 è stato convocato un tavolo tecnico fra Comune di Monteleone, tecnici incaricati per la redazione del PUG e l'AdB, finalizzato alla definizione delle criticità idrauliche, geomorfologiche e del reticolo idrografico per l'intero territorio comunale, che si è chiuso "con l'impegno dell'Amministrazione comunale ha continuare l'iter amministrativo già avviato per l'adozione del Piano Urbanistico [...] e di introdurre nelle Tavole finali il reticolo idrografico condiviso con l'AdB e la Regione Puglia, e le prescrizioni delle NTA del PA1 approvato in riferimento all'assetto idraulico e geomorfologico, al fine di una positiva conclusione".

Ove possibile, ed in accordo con l'AdB della Puglia, si prevedano interventi volti alla rinaturalizzazione del territorio, anche al fine di ridurre la pericolosità geomorfologica.

Per la porzione del territorio di Monteleone di Puglia ricadente nell'area di competenza dell'Autorità di Bacino dei fiumi "Liri-Garigliano-Volturno", posta al confine con Anzano di Puglia, si faccia riferimento alle norme di tale AdB.

Acqua

La Sezione del "Rapporto ambientale" dedicata all'acqua non contiene informazioni esaustive tanto che l'Ufficio Programmazione, politiche energetiche, VIA e VAS con nota prot. n. 15266 del 30.11.2010 ha chiesto approfondimenti in merito. Nella "Relazione integrativa" al Rapporto ambientale, prodotta a seguito di tale missiva, si segnala che "non esistono dati sulla qualità dei corpi idrici, costituiti nel caso di specie da torrenti di portata stagionale, né dei pozzi esistenti, i quali però non alimentano la rete idrica urbana".

Monteleone di Puglia è dotato di rete fognante bianca, che termina in tronchi a dispersione, e di rete di fogna nera (Tavola 19 "Rete fognante") munita, secondo quanto indicato nell'Allegato 14 del Piano di Tutela delle Acque (PTA), di un impianto di depurazione di potenzialità pari a 2.750 abitanti equivalenti (a fronte di un carico generato pari a 2.540 abitanti equivalenti) che ha come recapito finale il torrente Lavello. È altresì dotato di rete idrica rappresentata nella Tavola 20 "Rete idrica".

Considerando che il recapito finale della fogna bianca è costituito da sistema disperdente si prescrive di integrare la descrizione del sistema di trattamento delle acque fornendo maggiori indicazioni circa la tipologia di recapito e, qualora necessario, lo strumento di pianificazione consideri quanto previsto dal D.lgs 152/2006 e ss.mm.ii. in relazione ai pretrattamenti.

Si provveda a localizzare l'impianto di depurazione sugli elaborati di Piano.

Con riferimento all'art. 3.2.03 (Attività estrattive) delle NTA il Comune garantisca la tenuta delle informazioni relative ai pozzi ad uso irriguo, industriali, potabile anche alla luce di quanto previsto dalla normativa vigente.

Si segnala la necessità di aggiornare il Rapporto ambientale con i contenuti del PTA e si rammenta la vigenza:

- del predetto Piano di Tutela delle Acque;
- della normativa relativa al trattamento e allo smaltimento delle acque meteoriche r.r. n. 26 9.12.2013 "Disciplina delle acque meteoriche di dilavamento e di prima pioggia");
- delle indicazioni circa i sistemi di riutilizzo delle acque meteoriche (Linee Guida del PTA "Disciplina delle acque meteoriche di dilavamento e di prima pioggia") e politiche di risparmio idrico.

Biodiversità, Aree naturali protette

Il "Rapporto ambientale" descrive i boschi di Monteleone di Puglia, classificati dal PUG in funzione della loro natura e consistenza come:

- bosco fitto di origine naturale o da rimboscimento;
- bosco rado di origine spontanea o di origine artificiale;
- macchia mediterranea ed arbusteti.

La consultazione delle Tavole 27a "Ambiti di tutela delle componenti vegetazionali" (su cartografia tecnica) e 27b "Ambiti di tutela delle componenti vegetazionali" (su base catastale) consente di rilevare che le componenti vegetazionali sono localizzate in maniera significativa a nord del centro abitato, al confine con il comune di Panni, ed in maniera più diffusa a sud dell'edificato. Nelle predette tavole sono rappresentate altresì le aree intercluse ad uso agricolo.

Il PUG tutela, oltre ai boschi, individuati come beni strutturanti il territorio e soggetti a specifico regime di tutela, le componenti vegetazionali diffuse sul territorio, riconoscendo ai seguenti elementi diffusi nel paesaggio agrario un significato ambientale da conservare e salvaguardare (art. 3.2.04 delle NTA - pag. 53 "Rapporto ambientale"):

- piante isolate e a gruppi di rilevante importanza per età, dimensione, significato scientifico, testimonianza storica;
- alberature stradali e poderali;
- siepi riparie di pareti a secco, divisioni dei campi e terrazzamenti;
- alberature di riconosciuto valore paesaggistico e monumentale.

Il quadro conoscitivo ed il rilevo vegetazionale siano integrati ed aggiornati con le indicazioni e gli studi del sopravvenuto Piano Paesaggistico Territoriale Regionale, adottato con DGR n. 1435 del 2.08.2013, considerando altresì la presenza di pascoli naturali.

Ad est di Monteleone di Puglia, nei territori di Panni, Accadia e Sant'Agata di Puglia, ricade il SIC "Accadia-Deliceto" 1T 9110033, dotato di Piano di gestione approvato con Delibera di Giunta Regionale n. 494 del 31.03.2009. Il PUG tenga conto dei contenuti del PdG e recepisca le norme del medesimo Piano che interessano il territorio di Monteleone di Puglia.

Le NTA siano integrate prevedendo per le nuove piantumazioni l'utilizzo di specie vegetali autoctone ai sensi del D.lgs. 386/2003 e prevedendo la salvaguardia del sistema di orti e giardini caratterizzanti l'abitato di Monteleone di Puglia. Per quel che riguarda gli interventi forestali si segnalano come buone pratiche le indicazioni della DGR 2250/2010 "Indicazioni tecniche per gli interventi forestali e selvicolturali nelle aree naturali protette e nei Siti Natura 2000".

Paesaggio, Beni archeologici ed architettonici

"L'attuale centro abitato è sorto, secondo varie fonti storiografiche locali, nella seconda metà dell'XI secolo, a seguito dello spostamento verso luoghi sempre più alti di antichi nuclei abitati sparsi sul territorio, di cui resterebbero tracce in una necropoli anteriore all'anno mille in località Valle Noci, lungo la strada Monteleone - Zungoli, e in ruderi di analogo periodo in località Frate Pasquale, lungo la strada Monteleone - Panni. Nella seconda metà del cinquecento la città risulta munita di cinta muraria e castello baronale, individuabile nell'attuale Palazzo Trombetti. La diversa orditura viaria di un settore della città murata denota la permanenza entro la cinta urbana di orti e giardini successivamente edificati. Nella seconda metà dell'ottocento la cinta muraria viene alienata e trasformata in abitazioni. L'espansione fuori le mura avviene tra la seconda metà dell'ottocento e i primi anni del novecento con una serie di borghi, ancora oggi identificabili nelle loro caratteristiche storiche e formali, sorti a ridosso della città murata e, a valle, in località S. Rocco. Le espansioni successive non hanno alterato in maniera significativa la peculiarità della rete di orti, giardini e verde di alto fusto che contraddistingue il centro abitato, né il fitto paesaggio agrario del versante collinare ovest fino al borgo S. Rocco. Sul versante ovest il centro edificato è caratterizzato dalla presenza di percorsi con ampie aperture visive sul paesaggio, punti panoramici e scorci visivi" (pag. 7 "Relazione").

La tipologia edilizia prevalente, riconducibile ad un'economia agricola fatta di piccoli proprietari, braccianti agricoli e artigiani, è organizzata su due livelli fuori terra: i vani a piano terra erano originariamente adibiti a stalla, cucina o bottega, i vani al livello superiore, con accesso indipendente, ad abitazione del proprietario. Accanto a tale tipologia è

altresì diffusa la tipologia elementare del monovano a piano terra, adibito in origine ad uso promiscuo di stalla ed abitazione per le famiglie dei braccianti (pag. 7 "Relazione").

Nella Tavola 15 "Fasi di sviluppo urbano, valenze architettoniche e caratteristiche ambientali dell'edificato" è rappresentato il nucleo urbano, articolato in funzione del periodo storico di realizzazione:

- secolo XVI (porzione centrale che ospita altresì edifici di notevole interesse storico);
- seconda metà del XIX secolo;
- prima metà del XX secolo,
- dal 1950 ad oggi.

Nella stessa tavola sono rappresentate altresì le aree verdi e periurbane quali:

- orti;
- giardini;
- alberi di alto fusto;
- borgo rurale di origine storica con valenza ambientale (ad ovest del centro urbano);
- versante agrario con particolare valenza paesaggistica (a sud ovest del centro urbano).

I beni storico-culturali presenti sul territorio, individuati nella Tavola 29 "Ambiti di tutela dei beni storico-culturali", sono i seguenti (pag. 17 "Rapporto ambientale"):

- il tratturo Pescasseroli - Candela, soggetto a vincolo archeologico, attraversa a sud il territorio comunale e risulta sufficientemente riconoscibile nonostante gli usi agricoli e la presenza di una strada comunale che lo percorre per quasi tutta la sua lunghezza. Esso taglia il territorio comunale a sud al confine con la Provincia di Avellino e con il Comune di Anzano di Puglia;
- le terre di demanio civico, come rilevate dall'inventario dei beni di uso civico redatto dall'Assessorato all'Agricoltura, Foreste, Caccia e Pesca della Regione Puglia, risultano concentrate nelle zone boschive di Selvamala e Macchiacasella. Le restanti terre di uso civico, localizzate in modo diffuso a sud del territorio comunale, non presentano colture agrarie significative.
- le fontane rurali. Nelle immediate vicinanze del centro urbano sono localizzate una serie di fontane di pregio architettonico realizzate all'inizio del '900, alcune delle quali di struttura complessa, con funzione di lavatoio e abbeveratoio. A seguito di recenti lavori di restauro si presentano in buono stato di conservazione. Su tutto il resto del terri-

torio comunale sono presenti numerose fontane rurali, che indipendentemente dalla consistenza architettonica del manufatto, costituiscono memoria storica del territorio. Nella Tavola 29 sono rappresentate altresì le fontane monumentali (Fontana Caldora, Fontana Nuova, Fontana Vecchia) per le quali l'art. 3.2.07 delle NTA ha introdotto delle norme di tutela consentendo esclusivamente destinazioni d'uso compatibili con l'uso originario e interventi di restauro e risanamento conservativo (pag. 55 "Rapporto ambientale").

Qualità dell'aria e clima acustico

La "Relazione integrativa" al Rapporto ambientale allega le tabelle di rilevamento dello stato delle emissioni elaborato dall'Arpa Puglia che rappresentano sia i dati delle emissioni totali che la loro disaggregazione per comparti: industria, energia, riscaldamento, altre sorgenti e assorbimenti, trasporto stradale, altri trasporti, agricoltura, rifiuti. Tale elaborato segnala che "[...] lo stato delle emissioni non presenta elementi di criticità. I valori rilevati dall'Arpa per il comune di Monteleone di Puglia si attestano nelle fasce più basse dell'intera regione".

Secondo il Piano regionale di qualità dell'aria (PRQA), il territorio di Monteleone di Puglia è classificato come zona di mantenimento D ("comuni nei quali non si rilevano valori di qualità dell'aria critici, né la presenza di insediamenti industriali di rilievo"), in cui applicare misure per l'edilizia finalizzate alla riduzione delle emissioni di inquinanti in atmosfera. Il Rapporto ambientale sia aggiornato con le indicazioni del PRQA.

Energia e Salute umana (inquinamento elettromagnetico)

Secondo quanto indicato nel "Rapporto ambientale" nel territorio di Monteleone di Puglia vi è un impianto eolico, costituito da 28 aerogeneratori rappresentati sulla Tavola n. 11 "Infrastrutture territoriali", per il quale il PUG ha introdotto nelle NTA l'art. 4.1.06 (impianti eolici esistenti).

Si provveda a modificare tale articolo, unitamente all'art. 4.1.05:

- considerando che il r.r. 16/2006 è stato giudicato incostituzionale con Sentenza della Corte Costituzionale n. 344/2010;

- integrando le NTA con la normativa regionale e nazionale sull'utilizzo delle fonti energetiche rinnovabili;
- recependo le previsioni del r.r. 24/2010 in materia di individuazione delle aree non idonee ai fini dell'insediamento degli impianti FER, nonché il DM 10.09.2010, il D.lgs 28/2011, la l.r. 25/2012, la DGR 2122/2012.

Si renda coerente la Tavola 11 "infrastrutture territoriali" con le definizioni di cui all'art. 4.1.06. Tale tavola deve essere aggiornata anche con indicazioni sugli impianti autorizzati al confine con il territorio di Monteleone di Puglia.

Il Rapporto ambientale non riporta indicazioni in merito alle sorgenti di campi elettromagnetici a bassa frequenza, si prescrive di integrare in merito.

Si segnala che il Rapporto ambientale non riporta indicazioni in merito alla presenza di industrie insalubri di cui all'art. 216 del testo unico delle leggi sanitarie ed al relativo censimento, si prescrive di integrare in merito.

Rifiuti

I rifiuti vengono conferiti in discarica fuori dal territorio comunale. Per quanto attiene la raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani negli ultimi cinque anni, la "Relazione integrativa" al Rapporto ambientale mostra un andamento positivo, con il raggiungimento del 39,583 % per l'anno 2012 (pag. 2). Dalla consultazione del sito del Servizio rifiuti e bonifiche della Regione Puglia (<http://www.rifiutiebbonifica.puglia.it/>) emerge che tale trend di crescita è proseguito nel 2013 giungendo ad un valore pari a 52,17%.

Il Rapporto ambientale sia aggiornato con i dati al 2013.

L'art. 3.2.02 (attività di discarica e smaltimento rifiuti) delle NTA sia aggiornato considerando il Piano regionale di gestione dei Rifiuti Speciali, approvato con DGR n. 2668 del 28.12.2009, ed il Piano regionale di gestione dei rifiuti urbani, approvato con DCR n. 204 del 8.10.2013, unitamente alle disposizioni della Parte quarta del D.lgs. 152/2006 e ss.mm.ii.

2.4. Descrizione degli obiettivi di sostenibilità ambientale

L'analisi di coerenza condotta dal "Rapporto ambientale" è sintetizzata tramite matrici a doppia

entrata che evidenziano il collegamento tra le scelte strategiche di piano, le scelte di sostenibilità delle pianificazioni sovraordinate e i criteri di sostenibilità del Manuale CE DG XI. I gradi di congruità sono espressi attraverso le seguenti voci di legenda:

- coerenza piena, intesa come identità diretta di obiettivi ed azioni;
- coerenza parziale, significativa di congruità conseguita tramite azioni e misure di mitigazione articolate nei diversi livelli di piano;
- coerenza non confrontabile, intesa come assenza di interferenze.

Le matrici si riferiscono alla verifica delle scelte strategiche di primo livello, specificate in termini di obiettivi ed azioni per macrosistemi territoriali (territori aperti, i costruiti e armatura infrastrutturale), traendone delle matrici di sintesi significative delle interrelazioni e dei ruoli per il perseguimento di uno sviluppo economico fondato su criteri di sostenibilità ambientale (pag. 1 allegato 7.a al "Rapporto ambientale").

I criteri di sostenibilità utilizzati sono costituiti da:

- minimo impiego delle risorse energetiche non rinnovabili;
- impiego di risorse rinnovabili nei limiti della capacità di rigenerazione;
- uso e gestione corretta, dal punto di vista ambientale, delle sostanze e dei rifiuti pericolosi e/o inquinanti;
- conservazione e miglioramento dello stato della fauna e della flora selvatiche, degli habitat e dei paesaggi;
- conservazione e miglioramento della qualità dei suoli e delle risorse idriche;
- conservazione e miglioramento della qualità delle risorse storiche e culturali;
- conservazione e miglioramento della qualità dell'ambiente locale;
- protezione dell'atmosfera;
- sensibilizzazione alle problematiche ambientali e sviluppo di istruzione e formazione in campo ambientale;
- partecipazione del pubblico alle decisioni che comportano uno sviluppo sostenibile.

2.5. Analisi degli effetti ambientali e misure di mitigazione

La "Relazione integrativa" al rapporto ambientale (pagg. 13-22) segnala che sono state prodotte delle

matrici in cui le azioni di Piano sono state articolate in (pagg. 13-14): misure di salvaguardia, azioni con impatto ambientale positivo, azioni prive di impatto ambientale, azioni con possibile impatto ambientale, misure di mitigazione.

Si parte dalle scelte strategiche di piano, obiettivi e azioni generali di primo livello, distinte per i tre sistemi nei quali si articola il piano: sistema dei territori aperti, sistema dei territori costruiti e sistema infrastrutturale. Punto di partenza sono le scelte strategiche di piano da cui si passa alla verifica degli obiettivi e delle azioni di secondo livello, che dettagliano e contestualizzano le scelte strategiche adeguandole alla natura dei singoli contesti costituenti i territori aperti e i territori costruiti. Dalle matrici riportate in allegato alla "Relazione integrativa" risulta che le scelte strategiche di piano (obiettivi e azioni di primo livello) e gli interventi di dettaglio consentiti sul territorio per ogni contesto (obiettivi e azioni di secondo e terzo livello) non creano impatti di carattere negativo sull'ambiente, compresi aspetti quali la biodiversità, la popolazione, la salute umana, la flora e la fauna, il suolo, l'acqua, l'aria, i fattori climatici, i beni materiali, il patrimonio culturale, ivi incluso quello architettonico e archeologico, il paesaggio e l'interrelazione tra i suddetti fattori.

Gli impatti delle azioni di Piano sono valutati per sistema dei territori aperti, sistema dei territori costruiti, armatura infrastrutturale.

Nella "Relazione integrativa" al rapporto ambientale si segnala che "il piano interessa territori marginali privi di particolari criticità ambientali che non siano quelle riconducibili alla propensione al dissesto di cui alla tavola 6 dei quadri conoscitivi di piano, caratterizzati dal progressivo abbandono del centro urbano e dei territori rurali. Senza l'attuazione delle scelte strategiche di piano, che perseguono in maniera congiunta sviluppo economico e tutela ambientale, così come verificato nelle matrici di coerenza allegate al Rapporto Ambientale, questi territori sono destinati ad un lento inesorabile degrado" (pag. 2).

Si rammenta la vigenza:

- dei criteri di risparmio ed approvvigionamento energetico previsti nella l.r. 13/2008;
- della normativa relativa al contenimento dell'inquinamento luminoso (l.r. 15/2015).

Ove il Comune di Monteleone di Puglia non abbia effettuato la classificazione acustica del territorio ai sensi dell'art. 6 della L. 447/95 e della l.r. 3/2002, si richiama l'adempimento alle disposizioni delle normativa nazionale e regionale sopracitata in materia di inquinamento acustico e rumore.

Si segnala inoltre la necessità di aggiornare l'art. 3.2.01 delle NTA con l'indicazione di rispettare quanto previsto dalla Parte seconda del D.Lgs 152/2006 e ss.mm.ii. relativamente ai Piani e ai Programmi.

2.6. Sintesi delle ragioni della scelta delle alternative individuate

Nella "Relazione integrativa" al rapporto ambientale si segnala che "in fase di elaborazione del piano non sono state prese in considerazione scelte alternative in quanto tutta la struttura del piano è basata sul presupposto che l'unica realistica via di sviluppo per quest'area marginale interna sia quella fondata sulla utilizzazione delle risorse disponibili, cioè i caratteri identitari del territorio" (pagg. 23-24).

Sulla base di questi presupposti il Piano ha operato le seguenti scelte di fondo (pag. 23):

- drastico ridimensionamento delle previsioni edificatorie del Programma di Fabbricazione;
- limitazione del centro edificato al perimetro esistente, con un'unica zona C di espansione, già prevista nel Programma di Fabbricazione come zona P.E.E.P, immediatamente a ridosso dell'edificato esistente, munita di urbanizzazioni primarie e secondarie, con una suscettività edificatoria pari a non più di dieci case a schiera;
- interventi di recupero edilizio per le zone A e B, con possibilità di nuova edificazione limitata a qualche completamento di cortina e mantenimento di orti e giardini esistenti;
- interventi nei territori rurali esclusivamente per usi agricoli correnti.

Sulla base di tali presupposti non sono stati individuati interventi alternativi non connessi agli usi storici consolidati dei paesaggi urbani, rurali e sociali esistenti. Il punto fermo di partenza è stato quindi l'esclusione a priori di scelte di espansione del centro urbano a fini residenziali e di improbabili interventi di industrializzazione.

Si integri il rapporto ambientale con la valutazione delle alternative.

3. Monitoraggio e indicatori

L'art. 10 della Direttiva 2001/42/CE prevede che gli Stati membri controllino gli effetti ambientali significativi dell'attuazione dei piani e dei programmi al fine, tra l'altro, di individuare tempestivamente gli effetti negativi imprevisti e essere in grado di adottare le misure correttive che ritengono opportune. La descrizione delle misure previste in merito al monitoraggio e controllo degli impatti ambientali significativi derivanti dall'attuazione del piano o programma proposto è espressamente indicata al punto i) dell'Allegato 1 del D.Lgs. 152/2006 e ss.mm.ii. come una delle informazioni da fornire nel Rapporto Ambientale.

La sezione dedicata al monitoraggio della "Relazione integrativa" al rapporto ambientale (pagg. 26-33) evidenzia che gli indicatori individuati, articolati in indicatori di stato e indicatori prestazionali, sono stati costruiti a partire dal set di valori forniti dall'Arpa, dall'Assessorato all'Ecologia e dai quadri conoscitivi del Piano Urbanistico Generale arricchiti dei quadri conoscitivi del Piano Comunale dei Tratturi, elaborato in conformità del PUG. Tali indicatori sono classificati in quattro macrocategorie:

- indicatori di salubrità ambientale;
- indicatori della rete ecologica dei territori aperti;
- indicatori della rete ecologica del centro urbano;
- indicatori del sistema agricolo.

Con riferimento al Piano comunale dei tratturi, di cui nella documentazione tecnica non sono riportati gli estremi di approvazione, non risulta effettuata la prevista procedura di valutazione ambientale strategica.

Relativamente al programma di monitoraggio occorre fornire un'indicazione riguardo ruoli e responsabilità, rapporti di monitoraggio, e meccanismi e/o strumenti per la fase attuativi finalizzati alla messa a disposizione dei dati utili al popolamento, sussistenza delle risorse necessarie per la realizzazione e gestione del monitoraggio. Pertanto, si integri in tal senso il Rapporto ambientale.

4. Sintesi non Tecnica

Il "Rapporto ambientale" è corredato della Sintesi non Tecnica secondo quanto prescritto dall'Allegato VI del D.Lgs. 152/2006 e ss.mm.ii. Tale Sintesi non Tecnica deve essere tuttavia integrata ed aggiornata con gli esiti del controllo di compatibilità del PUG al DRAG da parte della Regione Puglia, con gli esiti del

controllo di compatibilità del PUG al PTCP da parte della Provincia di Foggia e con l'adeguamento del Piano alle indicazioni del presente parere motivato.

In conclusione, tutto quanto innanzi detto costituisce il parere motivato relativo alla sola Valutazione Ambientale Strategica del Piano Urbanistico Generale del Comune di Monteleone di Puglia. Si richiamano tutte le prescrizioni ed osservazioni fornite, e si rammenta quanto segue.

Ai sensi del comma 5 dell'art. 11 del Decreto, "la VAS costituisce per i piani e programmi" a cui si applicano le disposizioni del suddetto decreto "parte integrante del procedimento di adozione ed approvazione", e che, ai sensi del comma 3 dell'art. 13 del Decreto, "il Rapporto ambientale costituisce parte integrante del piano o del programma e ne accompagna l'intero processo di elaborazione ed approvazione", pertanto rimane nella responsabilità dell'Autorità procedente la coerenza del Rapporto ambientale con gli altri elaborati di Piano.

Secondo quanto previsto dal comma 2 dell'art. 15 del Decreto, "L'autorità procedente, in collaborazione con l'autorità competente, provvede, prima della presentazione del piano o programma per l'approvazione e tenendo conto delle risultanze del parere motivato di cui al comma 1 e dei risultati delle consultazioni transfrontaliere, alle opportune revisioni del piano o programma", pertanto rimane nella responsabilità dell'Autorità procedente l'aggiornamento della documentazione alla luce del parere motivato.

Secondo quanto previsto dall'art. 16 del Decreto, "Il piano o programma ed il rapporto ambientale, insieme con il parere motivato e la documentazione acquisita nell'ambito della consultazione, sono trasmessi all'organo competente all'adozione o approvazione del piano o programma". L'organo competente all'approvazione di cui all'art. 16 del Decreto dovrà, nei modi previsti dall'art. 17 del medesimo Decreto, rendere pubblici:

- il parere motivato oggetto del presente provvedimento;
- la Dichiarazione di Sintesi in cui sia illustrato in che modo le considerazioni ambientali, ivi comprese quelle oggetto del presente parere motivato, sono state integrate nel Piano e come si è tenuto conto del Rapporto ambientale e degli esiti delle consultazioni, nonché le ragioni per le quali è stata scelto il piano, alla luce delle alternative possibili che erano state individuate;

- le misure adottate in merito al monitoraggio di cui all'articolo 18 del Decreto.

Relativamente agli strumenti attuativi del PUG, si specifica che:

- per i piani soggetti a verifica di assoggettabilità a VAS così come indicati nell'istruttoria, è applicabile la disposizione normativa in materia di VAS prevista dall'art. 12, comma 6, D.Lgs. 152/2006, così come modificato dal D.Lgs. 128/2010 ("La verifica di assoggettabilità a VAS ovvero la VAS relative a modifiche a piani e programmi ovvero a strumenti attuativi di piani o programmi già sottoposti positivamente alla verifica di assoggettabilità di cui all'articolo 12 o alla VAS di cui agli articoli da 12 a 17, si limita ai soli effetti significativi sull'ambiente che non siano stati precedentemente considerati dagli strumenti normativamente sovraordinati");
- per i restanti piani, qualora ne ricorrano le condizioni e siano rispettate le indicazioni e le prescrizioni contenute nel presente parere, con particolare riferimento all'attuazione del monitoraggio, sono applicabili le disposizioni introdotte dal comma 8 dell'art. 5 della Legge n. 106 del 12.07.2011, ("Per semplificare le procedure di attuazione dei piani urbanistici ed evitare duplicazioni di adempimenti, all'articolo 16 della legge 17 agosto 1942, n. 1150, e successive modificazioni, è aggiunto, in fine, il seguente comma: "Lo strumento attuativo di piani urbanistici già sottoposti a valutazione ambientale strategica non è sottoposto a valutazione ambientale strategica né a verifica di assoggettabilità qualora non comporti variante e lo strumento sovraordinato in sede di valutazione ambientale strategica definisca l'assetto localizzativo delle nuove previsioni e delle dotazioni territoriali, gli indici di edificabilità, gli usi ammessi e i contenuti piani volumetrici, tipologici e costruttivi degli interventi, dettando i limiti e le condizioni di sostenibilità ambientale delle trasformazioni previste. Nei casi in cui lo strumento attuativo di piani urbanistici comporti variante allo strumento sovraordinato, la valutazione ambientale strategica e la verifica di assoggettabilità sono comunque limitate agli aspetti che non sono stati oggetto di valutazione sui piani sovraordinati. I procedimenti amministrativi di valutazione ambientale strategica e di verifica di assoggettabilità sono ricompresi nel procedimento di adozione e di approvazione del piano

urbanistico o di loro varianti non rientranti nelle fattispecie di cui al presente comma”).

Tale parere non esclude né esonera l’Autorità procedente dall’acquisizione di ogni altro parere e/o autorizzazione per norma previsti; è altresì subordinato alla verifica della legittimità delle procedure amministrative messe in atto inclusa la procedura di Valutazione di Impatto Ambientale laddove prevista ai sensi della l.r. 11/2001 e ss.mm.ii. e D.lgs 152/2006 e ss.mm.ii.

Si rammenta la vigenza del r.r. 18/2013 e la facoltà concessa dall’art. 6, in relazione alla verifica di assoggettabilità a VAS semplificata, e dall’art. 7 in relazione all’esclusione dalle procedure di VAS.

Il presente provvedimento:

- è adottato ai sensi della normativa vigente al momento dell’avvio del relativo procedimento, come disposto all’art. 21, comma 1, della Legge Regionale 14 dicembre 2012, n. 44, “Disciplina regionale in materia di valutazione ambientale strategica” pubblicata sul BURP n. 183 del 18.12.2012;
- è relativo alla sola Valutazione Ambientale Strategica del Piano Urbanistico Generale del Comune di Monteleone di Puglia;
- fa salve tutte le ulteriori prescrizioni, integrazioni o modificazioni relative al Piano in oggetto introdotte dai soggetti competenti in materia ambientale e dagli enti preposti ai controlli di compatibilità previsti dalla normativa vigente nel corso del procedimento di approvazione delle stesse, anche successivamente all’adozione del presente provvedimento, purché con lo stesso compatibili;
- non esonera l’autorità procedente dall’acquisizione di ogni altro parere e/o autorizzazione per norma previsti, ivi compresi i pareri di cui alla l.r. 11/2001 e ss.mm.ii. e al Decreto in materia di Valutazione di Impatto Ambientale, qualora ne ricorrano le condizioni per l’applicazione;
- è altresì subordinato alla verifica della legittimità delle procedure amministrative messe in atto.

Vista la Legge Regionale 4.02.1997 n. 7 e ss.mm.ii.;

Vista la DGR n. 3261 del 28.07.98 con la quale sono state emanate direttive per la separazione delle attività di direzione politica da quelle di gestione amministrativa;

Visto il D.P.G.R. 22.02.2008, n. 161 con cui è stata adottato l’atto di alta Organizzazione della Presidenza e della Giunta della Regione Puglia che ha provveduto a ridefinire le strutture amministrative susseguenti al processo riorganizzativo “Gaia”, - Aree di Coordinamento - Servizi - Uffici;

Visto l’art. 32 della legge n. 69 del 18.06.2009 che prevede l’obbligo di sostituire la pubblicazione tradizionale all’Albo ufficiale con la pubblicazione di documenti digitali sui siti informatici;

Visto l’art. 18 del D.Lgs. n. 196/2003 “Codice in materia di protezione dei dati personali” in merito ai principi applicabili ai trattamenti effettuati dai soggetti pubblici;

Visti gli artt. 14 e 16 del D.Lgs. n. 165/2001;

Visto il D.Lgs. 152/2006 e ss.mm.ii.;

Vista la determinazione n. 99 del 21.05.2012 con cui il Dirigente del Servizio Ecologia, ai sensi dell’art. 45 della l.r. 10/2007, ha delegato le proprie funzioni al Dirigente dell’Ufficio Programmazione Politiche energetiche, VIA e VAS nonché le competenze relative alla valutazione di incidenza;

Visto l’art. 21, comma 1, della Legge Regionale 14 dicembre 2012, n. 44 “Disciplina regionale in materia di valutazione ambientale strategica”.

Verifica ai sensi del D.Lgs. 196/2003

Garanzia della riservatezza

La pubblicazione dell’atto all’albo, salve le garanzie previste dalla L. 241/90 e ss.mm.ii. in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela della riservatezza dei cittadini, tenuto conto di quanto disposto dal D.Lgs. 196/2003 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal vigente Regolamento Regionale n. 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari.

Ai fini della pubblicazione legale, l’atto destinato alla pubblicazione è redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari, ovvero il riferimento a dati sensibili. Qualora tali dati fossero indispensabili per l’adozione dell’atto, essi sono trasferiti in documenti separati esplicitamente richiamati. Non ricorrono gli obblighi di cui agli artt. 26 e 27 del D.lgs. 33/2013.

“COPERTURA FINANZIARIA AI SENSI DELLA L.R. 28/01. E S.M. E I.”

Il presente provvedimento non comporta implicazioni di natura finanziaria sia di entrata che di spesa e dallo stesso non deriva alcun a carico del bilancio regionale.

Tutto ciò premesso la Dirigente dell'Ufficio Programmazione Politiche energetiche VIA e VAS

DETERMINA

- di esprimere, ai sensi del art. 15 comma 2 del D.lgs 152/2006 e ss.mm.ii., parere motivato del Piano Urbanistico Generale del Comune di Monteleone di Puglia, così come esposto in narrativa e che qui si intende integralmente richiamato, con tutte le indicazioni e prescrizioni ivi richiamate;
- di notificare il presente provvedimento, a cura dell'Ufficio Programmazione Politiche energetiche VIA e VAS, all'Autorità procedente: Comune di Monteleone di Puglia;
- di trasmettere il presente provvedimento al Servizio Regionale Urbanistica e alla Provincia di Foggia;
- di far pubblicare il presente provvedimento sul BURP e sul Portale Ambientale dell'Assessorato alla Qualità dell'Ambiente;
- di trasmettere copia conforme del presente provvedimento al Servizio Segreteria della Giunta Regionale.

Avverso la presente determinazione l'interessato, ai sensi dell'art. 3 comma 4 della L. 241/1990 e ss.mm.ii., può proporre nei termini di legge dalla notifica dell'atto ricorso giurisdizionale amministrativo o, in alternativa, ricorso straordinario (ex D.P.R. 1199/1971).

La Dirigente dell'Ufficio Programmazione,
Politiche Energetiche V.I.A./V.A.S.
Ing. Caterina Dibitonto

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE UFFICIO PROGRAMMAZIONE, POLITICHE ENERGETICHE, VIA E VAS 23 maggio 2014, n. 153

PSR FEASR 2007-2013 - Misura 227 Azione 1 “Supporto alla rinaturalizzazione di boschi per finalità non produttive” Azione 3. “Valorizzazione turistico - ricreativa dei boschi” - Proponente: C.A.V.I.M, S.c.s.a. Comune di Andria. Valutazione di incidenza. ID_4444

L'anno 2014 addì 23 del mese di maggio in Modugno (Bari), presso la sede dell'Assessorato alla Qualità dell'Ambiente, la Dirigente dell'Ufficio Programmazione, Politiche Energetiche, V.I.A. e V.A.S., sulla scorta dell'istruttoria tecnico-amministrativa effettuata dal medesimo Ufficio, ha adottato il seguente provvedimento.

LA DIRIGENTE DELL'UFFICIO “PROGRAMMAZIONE, POLITICHE ENERGETICHE, V.I.A. E V.A.S.”

VISTA la Legge Regionale 4.02.1997 n. 7 e ss.mm.ii.;

VISTO l'art. 5 del D.P.R. n. 357/1997 e ss.mm.ii.:

VISTA la DGR n. 3261 del 28.07.98 con la quale sono state emanate direttive per la separazione delle attività di direzione politica da quelle di gestione amministrativa;

VISTO l'art. 1 c. 1 della L.r. 11/2001 e ss.mm.ii.;

VISTO il D.P.G.R. 22.02.2008, n. 161 con cui è stato adottato l'atto di alta Organizzazione della Presidenza e della Giunta della Regione Puglia che ha provveduto a ridefinire le strutture amministrative susseguenti al processo riorganizzativo “Gaia” - Aree di Coordinamento - Servizi - Uffici;

VISTO l'art. 32 della Legge n. 69 del 18.06.2009 che prevede l'obbligo di sostituire la pubblicazione tradizionale all'Albo ufficiale con la pubblicazione di documenti digitali sui siti informatici;

VISTO l'art. 18 del D. Lgs. n. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali" in merito ai principi applicabili ai trattamenti effettuati dai soggetti pubblici;

VISTI gli artt. 14 e 16 del D. Lgs. n. 165/2001;

VISTA la D.G.R. 304/2006;

VISTA la D.G.R. 2250/2010;

VISTA la D.G.R. 2264/2010;

VISTI i pareri espressi, ai sensi dell'art. 6 comma 4 della L.r. 11/2001 e ss. mm. e ii., dal Parco nazionale dell'Alta Murgia:

- 1) nota n. 430 del 07/02/2014 acquisita al protocollo del Servizio Ecologia al n. 2506 dell'11/03/2014 e successivamente integrata con nota n. 497 del 13/03/2014 acquisita al prot. n. AOO_089_2580 del 13/03/2014, **relativa all'Azione 1**;
- 2) nota n. 1906 dell'08/05/2014 acquisita al prot. n. AOO_089_4788 del 20/05/2014, successivamente rettificata con nota n.1934 del 12/05/2014 acquisita al prot. n. AOO_089_4821 del 20/05/2014, **relativa all'Azione 3**;

PREMESSO che:

- la C.A.V.I.M. S.c.s.a., con nota del 26/10/2012 acquisita al protocollo del Servizio Ecologia al prot. n. AOO_089_8911 del 29/10/2012 presentava istanza per il rilascio del parere di Valutazione di incidenza relativo agli interventi di cui all'oggetto;
- l'Ufficio scrivente, con nota prot. n. AOO_089_9692 del 20/11/2012, rilevava che la predetta istanza era priva della marca da bollo da € 14,62 e non risultava agli atti l'attestazione di avvenuto pagamento degli oneri istruttori come da All. 1 della LR 17/2007. Inoltre, rilevava che, da un esame preliminare, le aree di intervento siano ricomprese nel Parco nazionale dell'Alta Murgia. Pertanto, l'Ufficio scrivente chiedeva di regolarizzare detta istanza trasmettendo, oltre ai predetti documenti, anche gli *shape file*, georeferenziati nel sistema di riferimento WGS84 fuso 33 del tracciato del percorso attrezzato e la documentazione progettuale all'Ente Parco nazionale dell'Alta Murgia al fine di consentire l'espressione del

parere di competenza ai sensi dell'art. 6 comma 4 della L.r. 11/2001 e ss.mm. e ii.;

- la C.A.V.I.M. S.c.s.a., con nota inviata a mezzo PEC in data 28/01/2014 acquisita al protocollo del Servizio Ecologia al prot. n. AOO_089_1545 del 12/02/2014, trasmetteva le predette integrazioni documentali richieste che comprendevano gli oneri istruttori versati in data 27/01/2014 e non la marca da bollo atteso che la medesima Società affermava di essere esente ai sensi dell'art. 27 bis dell'allegato B al DPR 642/1972;
- l'Ente Parco nazionale dell'Alta Murgia, con nota n. 430 del 07/02/2014 acquisita al protocollo del Servizio Ecologia al prot. n. AOO_089_2506 del 11/03/2014, trasmetteva il proprio parere espresso ai sensi dell'art. 6 comma 4 della L.r. 11/2001 e ss. mm. e ii., con esclusivo riferimento agli interventi previsti nell'ambito dell'Azione 1. La predetta nota veniva successivamente integrata con nota n. 497 del 12/02/2014 acquisita al protocollo del Servizio Ecologia al prot. n. AOO_089_2580 del 13/03/2014;
- l'Ufficio scrivente, con nota prot. n. AOO_089_3641 dell'11/04/2014 rilevando che l'Ente Parco nazionale dell'Alta Murgia, con nota n. 430 del 07/02/2014 acquisita al protocollo del Servizio Ecologia al n. 2506 del 11/03/2014, e successivamente integrata con nota n. 497 del 12/02/2014, acquisita al protocollo del Servizio Ecologia al n. 2580 del 13/03/2014, aveva trasmesso il proprio parere espresso ai sensi dell'art. 6 comma 4 della L.r. 11/2001 e ss. mm. e ii., con esclusivo riferimento agli interventi previsti nell'ambito dell'Azione 1, esortava quindi la Società proponente a trasmettere all'Ente Parco nazionale dell'Alta Murgia, la documentazione necessaria per l'espressione del parere di competenza relativo anche a quanto previsto nell'ambito dell'Azione 3.

PREMESSO altresì che

- ai sensi dell'art. 23 (*progetti finanziati con fondi strutturali*) della l.r. n. 18 del 3.07.2012 "Assestamento e prima variazione al bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2012": 1. Al fine di accelerare la spesa sono attribuiti alla Regione i procedimenti di Valutazione di impatto ambientale, Valutazione di incidenza e autorizzazione integrata ambientale inerenti progetti finanziati con

fondi strutturali. 2. I procedimenti avviati alla data di entrata in vigore della presente legge sono conclusi dalla Regione e sono abrogate tutte le disposizioni incompatibili o in contrasto con le disposizioni del presente articolo;

- con Determinazione n. 22 dell'1.08.2011 il Direttore dell'area Organizzazione e Riforma dell'Amministrazione della Regione Puglia, in applicazione di quanto stabilito con DPGR n. 675 del 17.06.2011, ha disposto l'assegnazione dell'Ufficio Parchi e Tutela della Biodiversità al Servizio Assetto del Territorio attribuendo le competenze relative alla valutazione di incidenza in capo al Servizio Ecologia;
- con Determinazione n. 99 del 21.05.2012, il Dirigente del Servizio Ecologia, Ing. Antonello Antonicelli, delegava le competenze relative alla Valutazione di Incidenza così come definite nella DD n. 22 dell'1.08.2011 alla Dirigente dell'Ufficio Programmazione, Politiche Energetiche, VIA e VAS, Ing. Caterina Dibitonto;

si procede quindi in questa sezione, valutati gli atti amministrativi e la documentazione tecnica fornita, ad illustrare le risultanze dell'istruttoria relativa alla fase 1 di "screening" e limitatamente a quanto previsto dagli interventi prospettati nella parte di progetto riferita all'Azione 1

Descrizione degli interventi

Gli interventi proposti nell'ambito dell'Azione 1 sono i seguenti:

- eliminazione in bosco della vegetazione infestante su ha 12,00;
- diradamento selettivo in giovane fustaia di resinose su ha 128,32;
- spalcatura delle piante non soggette a diradamento su ha 128,32;
- rinfoltimento con latifoglie autoctone su ha 197,73. Le specie proposte sono: *Quercus virgiliana* L., *Quercus dalechampii* Ten., *Quercus pubescens* s.l., *Fraxinus ornus* L., *Carpinus orientalis* Miller Gard., *Carpinus betulus* L., *Ostrya carpinifolia* Scop., *Quercus ilex* L., *Prunus avium* L., *Tilia cordata* Mill., *Pyrus amygdaliformis* Vill., *Prunus spinosa* L., *Crataegus monogyna* Jacq., *Pistacia terebinthus* L., *Pistacia lentiscus* L., *Phillyrea latifolia* L., *Arbutus unedo* L., *Myrtus communis* L., *Spartium junceum* L.

mentre, quello proposto nell'ambito dell'Azione 3 prevede la realizzazione delle seguenti opere:

- un percorso ginnico e cicloturistico della lunghezza complessiva di 17,6 km;
- posa in opera, lungo il predetto percorso, di 5,766 km di staccionata, n. 40 panchine, n. 6 cestini da ubicare in prossimità di Masseria Finizio, n. 6 portabiciclette;
- area da allestire quale percorso di mountain bike.

Descrizione del sito di intervento

Le aree di intervento, ubicate in località Mass.a Finizio e individuate catastalmente dalle particelle 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 36, 37, 38, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 50, 52, 54, 56, 212, 292, 293, 294, 298, e 304, 305 del foglio 184 del Comune di Andria sono interamente ricomprese nella zona 1 del Parco nazionale dell'Alta Murgia nonché nel SIC - ZPS "Murgia Alta" caratterizzato, secondo la relativa scheda Bioitaly¹, dalla presenza dei seguenti habitat individuati dalla Direttiva CEE/92/43: Praterie su substrato calcareo (*Festuco-Brometalia*) con stupenda fioritura di orchidee (*), Querceti di *Quercus trojana*, Percorsi substepnici di graminee e piante annue (*Thero-Brachypodietea*) (*), Versanti calcarei della Grecia mediterranea.

Nell'intorno della zona di intervento sono presenti estese formazioni riconducibili all'habitat 62A0 "Formazioni erbose secche della regione submediterranea orientale (*Scorzoneretalia villosae*)" nel quale rientrano tutte le comunità ascrivibili all'ordine *Scorzoneretalia villosae* Horvatic 1973 (= *Scorzonero-Chrysopogonetalia* Horvatic et Horvat (1956) 1958) che, nell'Italia sud-orientale, è rappresentato dall'alleanza *Hippocrepido glaucae-Stipion austroitalicae* Forte & Terzi 2005. Questo habitat entra in contatto dinamico, costituendo la cenosi di sostituzione, con querceti caducifogli a *Quercus virgiliana* e/o *Quercus dalechampii* delle associazioni *Cyclamino hederifolii-Quercetum virgiliana* e *Stipo bromoidis-Quercetum dalechampii* (habitat 91AA* "Boschi orientali di quercia bianca")², questi ultimi tuttavia poco estesi nell'intorno dell'area di intervento, e inquadrati nelle suballeanze *Lauro nobilis-Quercenion pubescentis* Ubaldi 1995, *Cytiso sessilifolii-Quercenion pubescentis* Ubaldi 1995, *Campanulo mediae-Ostryenion carpinifoliae* Ubaldi 1995 dell'alleanza *Carpinion orientalis* Horvat. In detta suballeanza vengono riferiti i querceti termofili delle

aree costiere e subcostiere dell'Italia centro-meridionale attribuiti alle associazioni *Roso sempervirentis-Quercetum pubescentis* Biondi 1986, *Cyclamino hederifolii-Quercetum virgilianae* Biondi et al. 2004, *Stipo bromoidis-Quercetum dalechampii* Biondi et al. 2004³

¹ <http://93.63.84.69/ecologia/Documenti/GestioneDocumentale/Documenti/Ecologia/Parchi/natura2000/ppggba/frbari/fr007ba.htm>

(*) Habitat definito prioritario ai sensi della Direttiva 92/43/CEE.

² <http://vnr.unipg.it/habitat/cerca.do?formato=stampa&idSegnalazione=107>

³ <http://vnr.unipg.it/habitat/cerca.do?formato=stampa&idSegnalazione=35>

Il popolamento forestale, nei quali si intende realizzare i suddetti interventi, è costituito da un rimboschimento a prevalenza di conifere (pino d'Aleppo, cedro dell'Atlante, cipresso dell'Arizona) realizzato negli anni '70.

Relativamente alla classificazione da P.U.T.T./P dell'area di intervento ed il sistema vincolistico, si rilevano:

- ATE di valore "B";
- ATD tutela ex lege 1497/39 "Andria e Corato - Zona di Castel del Monte";
- ATD tutela ex Legge 8 agosto 1985, n. 431 (Decreto Galasso);
- ATD "bosco";

Inoltre, dalla ricognizione condotta in ambito G.I.S. dei beni paesaggistici (BP) e degli ulteriori contesti paesaggistici (UCP) individuati dal Piano Paesaggistico Territoriale della Regione Puglia (PPTR), adottato con D.G.R. n. 1435 del 2 agosto 2013 e pubblicata sul BURP n. 108 del 06 agosto 2013, si rileva la presenza di:

- 6.1.1 - Componenti geomorfologiche
- UCP - Doline
- 6.1.2 - Componenti idrologiche
- UCP- Aree soggette a vincolo idrogeologico
- 6.2.1 - Componenti botanico-vegetazionali
- BP - Boschi;
- 6.2.2 - Componenti delle aree protette e dei siti naturalistici
- BP - Parchi e riserve (Parco nazionale dell'Alta Murgia)

- UCP - Siti di rilevanza naturalistica (SIC - ZPS "Murgia Alta")
 - 6.3.1 - Componenti culturali e insediative
- BP - Vincolo paesaggistico;
- BP - Zone gravate da usi civici
 - 6.3.2 - Componenti dei valori percettivi
- UCP - Coni visuali

Ambito di paesaggio: Alta Murgia

Figura territoriale: L'Altopiano murgiano

Il popolamento forestale oggetto di intervento è costituito da una fustaia di pino d'Aleppo cui si associa, in piccola percentuale (5%), il leccio.

considerato che:

- la tipologia d'intervento proposto è tale da non determinare sottrazione né degrado di habitat e/o di habitat di specie di interesse comunitario;
- la Provincia BAT e il Comune di Andria, per quanto di competenza, concorrono alla verifica della corretta attuazione dell'intervento

Considerati gli atti dell'Ufficio ed alla luce delle motivazioni sopra esposte, che si intendono qui integralmente richiamate, sulla base degli elementi contenuti nella documentazione presentata, pur non essendo il progetto in esame direttamente connesso con la gestione e conservazione del SIC - ZPS "Murgia Alta", cod. IT9120007 si ritiene che non sussistano incidenze significative sul sito Natura 2000 interessato e che pertanto non sia necessario richiedere l'attivazione della procedura di valutazione appropriata a patto che si che si pongano in essere le seguenti prescrizioni che tengono conto di quelle imposte dall'Ente Parco nazionale dell'Alta Murgia (3, 4, 5, 12, 19, 21, 22, 29, 30 e 31) che si è espresso limitatamente agli interventi prospettati nell'ambito dell'Azione 1:

- gli interventi selvicolturali sono consentiti dal 1 ottobre al 15 marzo;
- il diradamento nel popolamento di conifere dovrà essere di tipo basso e la sua intensità non potrà superare il 30% dell'area basimetrica complessivamente stimata;
- le piante da tagliare nella classe diametrica 10 - 25 cm non devono superare il numero di 175/ha;

- per le piante di classe diametrica superiore a 25 cm è consentito solo il taglio delle piante deperienti o morte;
- per il taglio di diradamento devono essere utilizzate apparecchiature da taglio manuali (moto-seghe);
- devono essere tutelati gli alberi di dimensioni e struttura sufficiente a rappresentare potenziali siti di nidificazione e alimentazione così come gli alberi deperienti e morti in piedi che assolvono la funzione di supporto all'avifauna e ai piccoli mammiferi;
- devono in ogni caso essere salvaguardati gli individui di grosse dimensioni con chioma ampia e ramificata, quali alberi vetusti e ramificati. Il taglio di grossi rami è consentito solo in presenza di gravi fitopatie o danni accertati dal Servizio Foreste;
- è fatto obbligo di lasciare almeno dieci esemplari arborei ad ettaro con particolari caratteristiche fenotipiche, diametriche ed ecologiche, in grado di crescere indefinitamente e almeno dieci esemplari arborei ad ettaro morti o marcescenti;
- non è consentito effettuare interventi di taglio su piante sporadiche, ossia su specie forestali che non superino complessivamente il 10% del numero di piante presenti in un bosco e che siano allo stato isolato o in piccolissimi gruppi;
- per favorire la mescolanza è necessario preservare dal taglio tutte le altre specie arboree secondarie presenti con particolare riferimento alle specie fruttifere;
- al fine di preservare le fasce ecotonali si prescrive l'assoluto rispetto delle specie arbustive costituenti il margine del bosco (orli e mantelli);
- l'impiego di mezzi meccanici gommati, di ridotte dimensioni tipo frutteto, a lavorazione andante è ammesso esclusivamente per operazioni di esbosco;
- le piste forestali che per esigenze di cantiere dovessero essere aperte, dovranno essere utilizzate a scopo esclusivo dell'esbosco del materiale legnoso e chiuse alla circolazione ordinaria;
- le piste forestale o gli stradelli utilizzati devono essere ripristinati alla situazione preesistente con particolare riguardo ai muretti a secco ed alle piste di esbosco. Per queste ultime venga apportato sulla carreggiata materiale vegetale trinciato o cippato in grado di evitare sulle stesse fenomeni di erosione e ruscellamento superficiale;
- i residui di lavorazione non possono essere bruciati e devono essere cippati/trinciati in loco o tagliato in pezzi della lunghezza massima di cm 20 e distribuito sull'intera superficie, salvo nei casi di gravi attacchi parassitari, certificati dall'Osservatorio Fitopatologico Regionale o in evidenti condizioni di impossibilità ad eseguire altro tipo di distruzione, certificate dal Servizio Foreste. Le operazioni di eliminazione dei residui delle operazioni selvicolturali devono essere concluse entro il 15 marzo, salvo in casi accertati e documentati con idoneo certificato di sospensione e ripresa lavori a firma della Direzione lavori, a causa di periodi di prolungata inattività dovuti a avverse condizioni climatiche. L'eventuale proroga, tuttavia, non potrà essere estesa oltre il 31 marzo e, comunque, limitata alla eliminazione dei residui delle operazioni selvicolturali;
- non è consentito il rimboschimento delle radure di superficie inferiore a 10.000 metri quadri;
- nei lavori di rinfoltimento è consentito impiegare solo specie arboree e arbustive autoctone rispettando, quindi, quanto previsto dal D.lgs 10 novembre 2003 n. 386, dalla Determinazione del Dirigente Settore Foreste 7 luglio 2006 n. 889 (B.U.R.P. - n. 96 del 27-7-2006), dalla D.G.R. 16 dicembre 2008 n. 2461 (B.U.R.P. - n. 10 del 19-1-2009). Valgono tutte le indicazioni presenti nella legge regionale 11 dicembre 2013, n. 39 in particolare per quanto espresso dall'articolo 13;
- il rinfoltimento non potrà essere eseguito ricorrendo alle specie *Fraxinus ornus* L., *Carpinus orientalis* Miller Gard., *Carpinus betulus* L., *Ostrya carpinifolia* Scop., *Quercus ilex* L., *Prunus avium* L., *Tilia cordata* Mill., *Arbutus unedo* L., *Myrtus communis* L., *Spartium junceum* L., menzionate nella documentazione progettuale, in quanto estranee alla flora caratterizzante l'area di intervento;
- l'allestimento dei percorsi deve avvenire fuori dal periodo riproduttivo della fauna (15 marzo - 30 giugno)
- in fase di cantiere dovranno essere adottate tutte le misure necessarie per limitare al minimo indispensabile gli interventi di taglio degli esemplari erbacei ed arbustivi presenti lungo il sentiero e le aree di sosta;
- la realizzazione dei percorsi su tracciati già esistenti non deve prevedere eliminazione della vegetazione arborea sulla quale è consentita la sola spalcatura;

- possono essere contenuti mediante taglio raso i soli rovi eventualmente presenti al bordo dei sentieri;
- la localizzazione degli arredi del percorso ginnico deve essere effettuata in chiarie, radure e lungo piste forestali già esistenti senza prevedere alcun abbattimento di alberature e/o arbusti;
- tutte le attrezzature non dovranno produrre alcuna trasformazione permanente e/o irreversibile dell'attuale stato dei luoghi sia con riferimento alla componente botanico-vegetazionale che agli habitat di interesse comunitario e/o prioritari;
- gli arredi, le piazzole e sentieri, devono essere realizzate con materiali naturali eco-compatibili e a basso impatto paesaggistico, secondo quanto previsto dal R.R. 23/2007;
- i cestini porta rifiuti dovranno essere svuotati con frequenza giornaliera;
- all'ingresso dei sentieri dovranno essere apposti idonei dissuasori al fine di impedirne l'accesso ai mezzi motorizzati;
- la gestione dei percorsi deve essere tale da evitare il disturbo della fauna selvatica caratteristica dell'area in cui le strutture saranno collocate. A tal fine sarà necessario informare, preventivamente all'utilizzo, i fruitori dei sentieri e dar loro un decalogo riportante le norme comportamentali da osservare quali: evitare schiamazzi, divieto di arrecare disturbo alla fauna presente nell'area parco e nelle zone limitrofe, non dare da mangiare agli eventuali animali selvatici presenti, non prelevare specie animali e vegetali, non abbandonare rifiuti;
- deve essere assicurata una gestione costante dei percorsi anche al fine di rimuovere eventuali rifiuti dalle aree di sosta;
- la fruizione dei sentieri a comitive organizzate che superano i 25 partecipanti deve essere comunicata all'Ente;
- la fruizione dell'area ricreativa attrezzata per le mountain bike a comitive organizzate che superano i 25 partecipanti deve essere comunicata all'Ente;

Verifica ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003

Garanzia della riservatezza

La pubblicazione dell'atto all'albo, salve le garanzie previste dalla L. 241/90 e s.m.i. in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela della riservatezza dei cittadini,

tenuto conto di quanto disposto dal D.Lgs. 196/2003 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal vigente Regolamento Regionale n. 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari.

Ai fini della pubblicazione legale, l'atto destinato alla pubblicazione è redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari, ovvero il riferimento a dati sensibili. Qualora tali dati fossero indispensabili per l'adozione dell'atto, essi sono trasferiti in documenti separati esplicitamente richiamati.

Non ricorrono gli obblighi di cui agli artt. 26 e 27 del D. Lgs 14 marzo 2013 n. 33.

“COPERTURA FINANZIARIA AI SENSI DELLA L.R. 28/2001 E SS.MM.II.”

Il presente provvedimento non comporta implicazioni di natura finanziaria sia di entrata che di spesa e dallo stesso non deriva alcun onere a carico del bilancio regionale.

DETERMINA

- **di non richiedere l'attivazione della procedura di valutazione appropriata** per il progetto presentato nell'ambito della Misura 227 Azione 1 “*Supporto alla rinaturalizzazione dei boschi*” e Azione 3 “*Valorizzazione turistico - ricreativa dei boschi*” per le valutazioni e le verifiche espresse in narrativa e a condizione che si rispettino le prescrizioni indicate in precedenza, intendendo sia le motivazioni sia le prescrizioni qui integralmente richiamate;
- **di dichiarare l'immediata esecutività del presente provvedimento**
- di precisare che il presente provvedimento:
 - è riferito a quanto previsto dalla L.r. 11/2001 e ss.mm.ii. relativamente alla sola Valutazione di incidenza secondo le disposizioni della D.G.R. 304/2006;
 - non sostituisce altri pareri e/o autorizzazioni eventualmente previsti ai sensi delle normative vigenti
 - ha carattere preventivo e si riferisce esclusivamente alle opere a farsi;
 - fa salve tutte le ulteriori prescrizioni, integrazioni o modificazioni relative al progetto in oggetto introdotte dagli Uffici competenti,

- anche successivamente all'adozione del presente provvedimento, purché con lo stesso compatibili;
- è altresì subordinato alla verifica della legittimità delle procedure amministrative messe in atto;
 - di notificare il presente provvedimento, a cura dell'Ufficio Programmazione Politiche energetiche VIA e VAS, al soggetto proponente - C.A.V.I.M, S.c.s.a;
 - di trasmettere il presente provvedimento al Servizio Assetto del Territorio (Ufficio Parchi e Tutela della Biodiversità), al responsabile della misura 227 del Servizio Foreste, alla Provincia BAT, al Corpo Forestale dello Stato (C.T.A. dell'Alta Murgia), al Comune di Andria;
 - di far pubblicare il presente provvedimento sul BURP e sul Portale Ambientale dell'Assessorato alla Qualità dell'Ambiente;
 - di trasmettere copia conforme del presente provvedimento al Servizio Segreteria della Giunta Regionale.

Avverso la presente determinazione l'interessato, ai sensi dell'art. 3 comma 4° della L. 241/90 e ss.mm.ii., può proporre nei termini di legge dalla piena conoscenza del presente atto ricorso giurisdizionale amministrativo o, in alternativa, ricorso straordinario (ex D.P.R. 1199/1971).

La Dirigente dell'Ufficio Programmazione,
Politiche Energetiche V.I.A. e V.A.S.
Ing. Caterina Dibitonto

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE UFFICIO PROGRAMMAZIONE, POLITICHE ENERGETICHE, VIA E VAS 23 maggio 2014, n. 154

PSR 2007-2013 - Misura 122 Azione 1. "Miglioramento dei boschi produttivi" Proponente: Domenica Console - Azienda Agricola "Console Domenica". Valutazione di Incidenza. ID_4859.

L'anno 2014 addì 23 del mese di maggio in Modugno (Bari), presso la sede dell'Assessorato alla

Qualità dell'Ambiente, la Dirigente dell'Ufficio Programmazione, Politiche Energetiche, V.I.A. e V.A.S., sulla scorta dell'istruttoria tecnico-amministrativa effettuata dal medesimo Ufficio, ha adottato il seguente provvedimento.

**LA DIRIGENTE DELL'UFFICIO
"PROGRAMMAZIONE, POLITICHE ENERGETICHE,
V.I.A. E V.A.S."**

VISTA la Legge Regionale 4.02.1997 n. 7 e ss.mm.ii.;

VISTO l'art. 5 del D.P.R. n. 357/1997 e ss.mm.ii.:

VISTA la DGR n. 3261 del 28.07.98 con la quale sono state emanate direttive per la separazione delle attività di direzione politica da quelle di gestione amministrativa;

VISTO l'art. 1 c. 1 della L.r. 11/2001 e ss.mm.ii.;

VISTO il D.P.G.R. 22.02.2008, n. 161 con cui è stato adottato l'atto di alta Organizzazione della Presidenza e della Giunta della Regione Puglia che ha provveduto a ridefinire le strutture amministrative susseguenti al processo riorganizzativo "Gaia" - Aree di Coordinamento - Servizi - Uffici;

VISTO l'art. 32 della Legge n. 69 del 18.06.2009 che prevede l'obbligo di sostituire la pubblicazione tradizionale all'Albo ufficiale con la pubblicazione di documenti digitali sui siti informatici;

VISTO l'art. 18 del D. Lgs. n. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali" in merito ai principi applicabili ai trattamenti effettuati dai soggetti pubblici;

VISTI gli artt. 14 e 16 del D. Lgs. n. 165/2001;

VISTA la D.G.R. 304/2006;

VISTA la D.G.R. 2250/2010;

VISTO il parere espresso, ai sensi dell'art. 6 comma 4bis della L.r. 11/2001 e ss.mm. e ii., dall'Autorità di Bacino della Puglia con nota n. 1134 del 30/01/2014 acquisita al prot. n. AOO_089_1429 dell'11/02/2014

VISTO il parere espresso, ai sensi dell'art. 6 comma 4 della L.r. 11/2001 e ss.mm. e ii., dalla Provincia di Taranto, in qualità di Ente di gestione provvisorio del Parco naturale regionale "Terra delle Gravine" con nota n. 20747 dell'01/04/2014 acquisita al prot. n. AOO_089_3477 dell'08/04/2014

PREMESSO che:

- la Sig.ra Domenica Console, in qualità di proponente trasmetteva, con nota acquisita prot. n. AOO_089_9432 dell'08/10/2013, la documentazione relativa agli interventi previsti nell'ambito della Misura 122 "Accrescimento del valore economico delle foreste" Azione 1 "Miglioramento dei boschi esistenti produttivi" comprensiva degli atti connessi alla procedura di Valutazione di incidenza riconducibile al livello 1 (*screening*) secondo quanto previsto dalla D.G.R. 304/2006;
- l'Ufficio scrivente, con nota prot. n. AOO_089_11129 del 27/10/2013 rilevava che, a seguito di un'analisi preliminare della documentazione trasmessa, l'area interessata dagli interventi proposti e individuata dalla particella 119 del foglio 1 del Comune di Mottola era ricompresa nel Parco naturale regionale "Terra delle Gravine" ed è attraversata da un impluvio e, pertanto, invitava la proponente a regolarizzare la relativa istanza trasmettendo all'Ente di gestione dell'Area protetta e all'Autorità di Bacino regionale, qualora non già ottemperato, la documentazione necessaria al fine di consentire l'espressione delle valutazioni di competenza propedeutiche all'espletamento della procedura di Valutazione di incidenza;
- l'Autorità di Bacino della Puglia con nota n. 1134 del 30/01/2014 acquisita al prot. n. AOO_089_1429 dell'11/02/2014, trasmetteva il proprio parere espresso ai sensi dell'art. 6 comma 4 della L.r. 11/2001 e ss.mm.ii.;
- l'Ente di gestione provvisorio del Parco naturale regionale "Terra delle Gravine" con nota n. 20747 dell'01/04/2014 acquisita al prot. n. AOO_089_3477 dell'08/04/2014, trasmetteva il proprio parere espresso ai sensi dell'art. 6 comma 4 della L.r. 11/2001 e ss.mm.ii.;

PREMESSO altresì che

- ai sensi dell'art. 23 (*progetti finanziati con fondi strutturali*) della l.r. n. 18 del 3.07.2012 "Assestamento e prima variazione al bilancio di previsione

per l'esercizio finanziario 2012": 1. Al fine di accelerare la spesa sono attribuiti alla Regione i procedimenti di Valutazione di impatto ambientale, Valutazione di incidenza e autorizzazione integrata ambientale inerenti progetti finanziati con fondi strutturali. 2. I procedimenti avviati alla data di entrata in vigore della presente legge sono conclusi dalla Regione e sono abrogate tutte le disposizioni incompatibili o in contrasto con le disposizioni del presente articolo;

- con Determinazione n. 22 dell'1.08.2011 il Direttore dell'area Organizzazione e Riforma dell'Amministrazione della Regione Puglia, in applicazione di quanto stabilito con DPGR n. 675 del 17.06.2011, ha disposto l'assegnazione dell'Ufficio Parchi e Tutela della Biodiversità al Servizio Assetto del Territorio attribuendo le competenze relative alla valutazione di incidenza in capo al Servizio Ecologia;
- con Determinazione n. 99 del 21.05.2012, il Dirigente del Servizio Ecologia, Ing. Antonello Antoncelli, delegava le competenze relative alla Valutazione di Incidenza così come definite nella DD n. 22 dell'1.08.2011 alla Dirigente dell'Ufficio Programmazione, Politiche Energetiche, VIA e VAS, Ing. Caterina Dibitonto;

si procede quindi in questa sezione, valutati gli atti amministrativi e la documentazione tecnica fornita, ad illustrare le risultanze dell'istruttoria relativa alla fase 1 di "screening"

Descrizione degli interventi

Gli interventi proposti, così come prospettato nella documentazione trasmessa, sono i seguenti:

- eliminazione della vegetazione arbustiva infestante per creare spazio alla rinnovazione quercina;
- ricostituzione boschiva del ceduo degradato mediante tagli di tramarratura e succisione di cepaie;
- riempimento delle chiarie mediante messa a dimora di specie autoctone tipiche dell'ambiente mediterraneo "(...) utilizzando direttamente le due specie accessorie e miglioratrici come la roverella, fragno e quercia spinosa oltre mirto e corbezzolo. La situazione microclimatica non è tale da richiedere l'uso di specie preparatorie, in quanto è già presente sia una certa copertura arborea sia uno

strato arbustivo che garantisce l'ombreggiamento necessario durante il periodo estivo a superare gli stress idrici e a non subire danni da ustioni al colletto. (...) sarà necessario, tuttavia, eliminare, a mano, la vegetazione spontanea che nel caso in questione è costituita da diffusi esemplari di fillirea, mirto o lauro, che possono ostacolare, in taluni casi, la crescita di piantine di quercia. (...) La densità di impianto prevista dovrà raggiungere le 200 piante/ha, in funzione delle chiarie rinvenute e dei vuoti creati dall'intervento di utilizzazione selettiva indicato."

- ammodernamento di viabilità forestale della lunghezza di m 640

Descrizione del sito di intervento

Il presente provvedimento, riguarda gli interventi suddetti da realizzare nel bosco ubicato nella particella 119 del foglio 1 del Comune di Mottola ed esteso ha 3,9960.

Il bosco oggetto di intervento, così come affermato nella *Relazione tecnica* (p. 17), è costituito da "un ceduo degradato nel quale l'ultimo intervento risale ad oltre 20 anni fa, caratterizzato da polloni in numero di 4 - 5 per ceppaia aventi un'altezza di 5 m e un diametro del fusto variabile da 15 a 20 cm. È opportuno sottolineare la presenza di piante ad alto fusto e quindi di matricine giunte a maturità e in grado di disseminare. Allo stato attuale la densa copertura arbustiva impedisce l'affermazione del novellame. La densità, pertanto, non è uniforme ma varia da situazioni in cui raggiunge elevate percentuali di copertura del 60 - 70%, ad altre in cui si attesta intorno al 50%". Lo strato arboreo è costituito principalmente da piante di fragno con presenza di roverella. Lo strato arbustivo, presente in percentuale del 40 - 50% è costituito da lentisco, biancospino, rosa canina, caprifoglio, fillirea e cisto di Montpellier.

La superficie di intervento rientra interamente nella zona 1 del Parco naturale regionale delle Gravine nonché nel SIC-ZPS SIC - ZPS "Murgia Alta" caratterizzato, secondo la relativa scheda Bioitaly¹, dalla presenza dei seguenti habitat individuati dalla Direttiva CEE/92/43: Praterie su substrato calcareo (*Festuco-Brometalia*) con stupenda fioritura di orchidee (*), Querceti di *Quercus trojana*, Percorsi substeppici di graminee e piante annue (*Thero-Brachypodietea*) (*), Versanti calcarei della Grecia mediterranea.

Segnatamente, l'area di intervento è parzialmente interessata dalla presenza dell'habitat 9250 "Querceti di *Quercus trojana*". In particolare, i frangenti termofili dell'associazione *Euphorbio Quercetum trojanae* sono in rapporto dinamico con la macchia a *Pistacia lentiscus* e *Olea europaea* var. *sylvestris* dell'associazione *Coronillo emeroidis-Pistacietum lentisci* Biondi e Guerra 2008 e con garighe a cisti che si sviluppano nelle aree percorse dal fuoco. Gli stessi boschi di *Quercus trojana* sono in contatto catenale con le leccete dell'habitat 9340 "Foreste di *Quercus ilex* e *Quercus rotundifolia*"².

¹ <http://93.63.84.69/ecologia/Documenti/GestioneDocumentale/Documenti/Ecologia/Parchi/natura2000/ppggba/frbari/fr007ba.htm>

(*) Habitat definito prioritario ai sensi della Direttiva 92/43/CEE.

² <http://vnr.unipg.it/habitat/cerca.do?formato=stampa&idSegnalazione=156>

Relativamente alla classificazione da P.U.T.T./P dell'area di intervento boschi ubicata nelle suddette particelle ed il sistema vincolistico, si rilevano:

- ATE di valore "B" e "C";
- ATD "vincolo idrogeologico";
- ATD "bosco";
- ATD "biotopo - sito naturalistico": Lamatrotta, delli Terzi, del Duca

Inoltre, dalla ricognizione condotta in ambito G.I.S. dei beni paesaggistici (BP) e degli ulteriori contesti paesaggistici (UCP) individuati dal Piano Paesaggistico Territoriale della Regione Puglia (PPTR), adottato con D.G.R. n. 1435 del 2 agosto 2013 e pubblicata sul BURP n. 108 del 06 agosto 2013, si rileva la presenza di:

- 6.1.1 - Componenti geomorfologiche
 - UCP - Lame - gravine: Gravina di S. Croce
- 6.1.2 - Componenti idrologiche
 - UCP - Conessioni RER (100 m): F.so Gravina di S. Croce
 - UCP- Aree soggette a vincolo idrogeologico
 - 6.2.1 - Componenti botanico-vegetazionali
 - BP - Boschi
 - 6.2.2 - Componenti delle aree protette e dei siti naturalistici
 - BP - Parchi e riserve (Parco naturale regionale "Terra delle Gravine")
 - UCP - Siti di rilevanza naturalistica (SIC - ZPS "Murgia Alta")

Ambito di paesaggio: *Murgia dei trulli*

Figura territoriale: *I boschi di fragno*

considerato che:

- non sono presenti radure di superficie inferiore a 5.000 metri quadri che consentano l'esecuzione di rinfoltimenti, così come previsto al punto 14 della D.G.R. 2250/2010;
- le altre tipologie di intervento proposte non determinano sottrazione né degrado di habitat e/o di habitat di specie di interesse comunitario a patto che si pongano in essere le prescrizioni di seguito riportate;
- la Provincia di Taranto e il Comune di Massafra, per quanto di competenza, concorrono alla verifica della corretta attuazione dell'intervento

Considerati gli atti dell'Ufficio ed alla luce delle motivazioni sopra esposte, che si intendono qui integralmente richiamate, sulla base degli elementi contenuti nella documentazione presentata, pur non essendo il progetto in esame direttamente connesso con la gestione e conservazione del SIC - ZPS "Alta Murgia", cod. (IT9120007) si ritiene che non sussistano incidenze significative sul sito Natura 2000 interessato e che pertanto possa essere espresso parere favorevole a patto che si pongano in essere le seguenti prescrizioni che tengono conto di quella imposte dall'Ente Parco naturale regionale "Terra delle Gravine" (3 e 4) e dall'Autorità di Bacino della Puglia (10, 11 e 12):

- gli interventi selvicolturali sono consentiti dal 1 ottobre al 15 marzo;
- non è consentito procedere all'esecuzione dei lavori di rinfoltimento atteso che dall'analisi dell'ortofoto SIT Puglia 2006 non si rileva la presenza di radure con superficie superiore a 5.000 metri quadri;
- non è consentita l'eliminazione della componente arbustiva, fatta eccezione per le piante del genere *Rubus* spp.;
- al fine di evitare un eccessivo depauperamento del soprassuolo si ritiene consigliabile un intervento di taglio che non superi il 20% dell'area basimetrica complessivamente stimata;
- i residui di lavorazione non possono essere bruciati e devono essere cippati/trinciati in loco, salvo nei casi di gravi attacchi parassitari, certificati

dall'Osservatorio Fitopatologico Regionale o in evidenti condizioni di impossibilità ad eseguire altro tipo di distruzione, certificate dal Servizio Foreste. Le operazioni di eliminazione dei residui delle operazioni selvicolturali devono essere concluse entro il 15 marzo, salvo in casi accertati e documentati con idoneo certificato di sospensione e ripresa lavori a firma della Direzione lavori, a causa di periodi di prolungata inattività dovuti a avverse condizioni climatiche. L'eventuale proroga, tuttavia, non potrà essere estesa oltre il 31 marzo e, comunque, limitata alla eliminazione dei residui delle operazioni selvicolturali;

- è fatto obbligo di lasciare almeno dieci esemplari arborei ad ettaro con particolari caratteristiche fenotipiche, diametriche ed ecologiche, in grado di crescere indefinitamente e almeno dieci esemplari arborei ad ettaro morti o marcescenti, fatti salvi gli interventi diretti a garantire la sicurezza della viabilità e dei manufatti, previa comunicazione al Servizio Foreste e all'Ufficio Parchi e Tutela della Biodiversità.
- non è consentito effettuare interventi di taglio su piante sporadiche, ossia su specie forestali che non superino complessivamente il 10% del numero di piante presenti in un bosco e che siano allo stato isolato o in piccolissimi gruppi;
- le piste forestali che per esigenze di cantiere dovessero essere aperte, dovranno essere utilizzate a scopo esclusivo dell'esbosco del materiale legnoso e chiuse alla circolazione ordinaria;
- l'impiego di mezzi meccanici gommati a lavorazione andante è ammesso esclusivamente per operazioni di esbosco;
- dovranno essere garantite adeguate condizioni di sicurezza durante la permanenza dei cantieri, tenendo conto delle condizioni meteorologiche ed assicurando che i lavori si svolgano senza creare neppure temporaneamente un significativo ostacolo al regolare deflusso delle acque;
- il materiale di risulta proveniente dalle lavorazioni sia smaltito secondo le norme vigenti e comunque non sia depositato alle disposizioni degli artt. 6 e 10 delle N.T.A. del P.A.I.;
- poiché la "Relazione di compatibilità idraulica ed idrologica" non comprende una verifica idraulica, eseguita per eventi con tempi di ritorno di 200 anni volta ad accertare le aree allagabili, gli interventi di ripristino della viabilità forestale dovranno

essere realizzati all'esterno del buffer dei 75 m misurati dall'asse del reticolo idrografico, giusta art. 6 comma 8

Verifica ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003

Garanzia della riservatezza

La pubblicazione dell'atto all'albo, salve le garanzie previste dalla L. 241/90 e s.m.i. in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela della riservatezza dei cittadini, tenuto conto di quanto disposto dal D.Lgs. 196/2003 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal vigente Regolamento Regionale n. 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari.

Ai fini della pubblicazione legale, l'atto destinato alla pubblicazione è redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari, ovvero il riferimento a dati sensibili. Qualora tali dati fossero indispensabili per l'adozione dell'atto, essi sono trasferiti in documenti separati esplicitamente richiamati.

Non ricorrono gli obblighi di cui agli artt. 26 e 27 del D. Lgs 14 marzo 2013 n. 33.

"COPERTURA FINANZIARIA AI SENSI DELLA L.R. 28/2001 E SS.MM.II."

Il presente provvedimento non comporta implicazioni di natura finanziaria sia di entrata che di spesa e dallo stesso non deriva alcun onere a carico del bilancio regionale.

DETERMINA

- **di non richiedere l'attivazione della procedura di valutazione appropriata** per il progetto presentato nell'ambito della Misura 122 "*Accrescimento del valore economico delle foreste*" Azione 1 "*Miglioramento dei boschi esistenti produttivi*" per le valutazioni e le verifiche espresse in narrativa;
- **di dichiarare l'immediata esecutività del presente provvedimento**
- di precisare che il presente provvedimento:
 - è riferito a quanto previsto dalla L.r. 11/2001 e ss.mm.ii. relativamente alla sola Valutazione di

incidenza secondo le disposizioni della D.G.R. 304/2006;

- non sostituisce altri pareri e/o autorizzazioni eventualmente previsti ai sensi delle normative vigenti;
- ha carattere preventivo e si riferisce esclusivamente alle opere a farsi;
- fa salve tutte le ulteriori prescrizioni, integrazioni o modificazioni relative al progetto in oggetto introdotte dagli Uffici competenti, anche successivamente all'adozione del presente provvedimento, purché con lo stesso compatibili;
- è altresì subordinato alla verifica della legittimità delle procedure amministrative messe in atto;
- di notificare il presente provvedimento, a cura dell'Ufficio Programmazione Politiche energetiche VIA e VAS, al soggetto proponente: Sig.ra Domenica Console;
- di trasmettere il presente provvedimento al responsabile della misura 122 del Servizio Foreste, al Corpo Forestale dello Stato (Comando provinciale di Taranto), alla Provincia di Taranto in qualità di Ente di gestione provvisorio del Parco naturale regionale "Terra delle Gravine", all'Autorità di Bacino della Puglia, al Servizio Assetto del Territorio (Ufficio Parchi e Tutela della Biodiversità) e al Comune di Mottola;
- di far pubblicare il presente provvedimento sul BURP e sul Portale Ambientale dell'Assessorato alla Qualità dell'Ambiente;
- di trasmettere copia conforme del presente provvedimento al Servizio Segreteria della Giunta Regionale.

Avverso la presente determinazione l'interessato, ai sensi dell'art. 3 comma 4° della L. 241/90 e ss.mm.ii., può proporre nei termini di legge dalla piena conoscenza del presente atto ricorso giurisdizionale amministrativo o, in alternativa, ricorso straordinario (ex D.P.R. 1199/1971).

La Dirigente dell'Ufficio Programmazione,
Politiche Energetiche V.I.A. e V.A.S.
Ing. Caterina Dibitonto

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE UFFICIO PROGRAMMAZIONE, POLITICHE ENERGETICHE, VIA E VAS 23 maggio 2014, n. 155

PSR 2007-2013 - Misura 227 Azione 1 "Supporto alla rinaturalizzazione di boschi per finalità non produttive" e Azione 3 "Valorizzazione turistico - ricreativa dei boschi". Proponente: Masseria Regina della Pace di Međugorje Società Agricola S.r.l. Valutazione di Incidenza. ID_4698.

L'anno 2014 addì 23 del mese di maggio in Modugno (Bari), presso la sede dell'Assessorato alla Qualità dell'Ambiente, la Dirigente dell'Ufficio Programmazione, Politiche Energetiche, V.I.A. e V.A.S., sulla scorta dell'istruttoria tecnico-amministrativa effettuata dal medesimo Ufficio, ha adottato il seguente provvedimento.

**LA DIRIGENTE DELL'UFFICIO
"PROGRAMMAZIONE, POLITICHE ENERGETICHE,
V.I.A. E V.A.S."**

VISTA la Legge Regionale 4.02.1997 n. 7 e ss.mm.ii.;

VISTO l'art. 5 del D.P.R. n. 357/1997 e ss.mm.ii.:

VISTA la DGR n. 3261 del 28.07.98 con la quale sono state emanate direttive per la separazione delle attività di direzione politica da quelle di gestione amministrativa;

VISTO l'art. 1 c. 1 della L.r. 11/2001 e ss.mm.ii.;

VISTO il D.P.G.R. 22.02.2008, n. 161 con cui è stato adottato l'atto di alta Organizzazione della Presidenza e della Giunta della Regione Puglia che ha provveduto a ridefinire le strutture amministrative susseguenti al processo riorganizzativo "Gaia" - Aree di Coordinamento - Servizi - Uffici;

VISTO l'art. 32 della Legge n. 69 del 18.06.2009 che prevede l'obbligo di sostituire la pubblicazione tradizionale all'Albo ufficiale con la pubblicazione di documenti digitali sui siti informatici;

VISTO l'art. 18 del D. Lgs. n. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali" in merito ai principi applicabili ai trattamenti effettuati dai soggetti pubblici;

VISTI gli artt. 14 e 16 del D. Lgs. n. 165/2001;

VISTA la D.G.R. 304/2006;

VISTA la D.G.R. 2250/2010;

VISTA la D.G.R. 2264/2010;

PREMESSO che:

- Sig.ra Maria Elisabetta Lamanna Di Salvo, in qualità di Amministratore unico della Masseria Regina della Pace di Međugorje Società Agricola S.r.l., con nota acquisita al prot. n. AOO_089_6665 del 08/07/2013, trasmetteva la documentazione relativa all'intervento in epigrafe comprensiva degli atti connessi alla procedura di Valutazione di incidenza riconducibile al livello 1 (*screening*) secondo quanto previsto dalla D.G.R. 304/2006;
- l'Ufficio scrivente con nota prot. n. AOO_089_1331 del 19/07/2013 rilevava che la documentazione pervenuta era priva della marca da bollo da € 16,00 ai sensi dell'art. 16 del D.P.R. 642/72, dell'attestazione del versamento degli oneri istruttori come da All. 1 della LR 17/2007, sul c/c 60225323, cod. 3120, intestato a "Regione Puglia - tasse, tributi e proventi regionali" e che la documentazione progettuale pervenuta non essendo stata redatta da un professionista non iscritto all'Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali. Pertanto, richiamando quanto previsto dalla D.G.R. n. 2464/2010 secondo quanto previsto per gli interventi previsti nella Misura 227, Azione 3, l'Ufficio scrivente, ravvisava l'improcedibilità dell'istanza in oggetto ai sensi del comma 1 dell'art. 2 della L. 241/90 e s.m.i.
- la proponente con nota acquisita al prot. n. AOO_089_8887 del 24/09/2013 ripresentava l'istanza trasmettendo elaborati a firma di un professionista non iscritto all'Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali ma non allegando la marca da bollo che veniva successivamente depositata al protocollo del Servizio Ecologia in data 02/04/2014 che l'acquisiva al n. AOO_089_3480 del 08/04/2014 consentendo così l'avvio dell'iter istruttorio

PREMESSO altresì che

- ai sensi dell'art. 23 (*progetti finanziati con fondi strutturali*) della l.r. n. 18 del 3.07.2012 "Assestamento e prima variazione al bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2012": 1. Al fine di accelerare la spesa sono attribuiti alla Regione i procedimenti di Valutazione di impatto ambientale, Valutazione di incidenza e autorizzazione integrata ambientale inerenti progetti finanziati con fondi strutturali. 2. I procedimenti avviati alla data di entrata in vigore della presente legge sono conclusi dalla Regione e sono abrogate tutte le disposizioni incompatibili o in contrasto con le disposizioni del presente articolo;
- con Determinazione n. 22 dell'1.08.2011 il Direttore dell'area Organizzazione e Riforma dell'Amministrazione della Regione Puglia, in applicazione di quanto stabilito con DPGR n. 675 del 17.06.2011, ha disposto l'assegnazione dell'Ufficio Parchi e Tutela della Biodiversità al Servizio Assetto del Territorio attribuendo le competenze relative alla valutazione di incidenza in capo al Servizio Ecologia;
- con Determinazione n. 99 del 21.05.2012, il Dirigente del Servizio Ecologia, Ing. Antonello Antonicelli, delegava le competenze relative alla Valutazione di Incidenza così come definite nella DD n. 22 dell'1.08.2011 alla Dirigente dell'Ufficio Programmazione, Politiche Energetiche, VIA e VAS, Ing. Caterina Dibitonto;

si procede quindi in questa sezione, valutati gli atti amministrativi e la documentazione tecnica fornita, ad illustrare le risultanze dell'istruttoria relativa alla fase 1 di "screening"

Descrizione degli interventi

Gli interventi proposti nell'ambito dell'**Azione 1** sono i seguenti:

- taglio di diradamento a carico degli esemplari derivanti da ceppaia;

mentre, gli interventi proposti nell'ambito dell'**Azione 3** consistono in:

- realizzazione di percorsi naturalistici della lunghezza di 1,5 km delimitato da staccionata;
- posa in opera di panchine, cestini portarifiuti, n. 1 tabella monitoria, n. 1 poster tematico e n. 2 portabiciclette;

- realizzazione di un percorso ginnico allestito con n. 10 postazioni per bambini;

Descrizione del sito di intervento

L'area di intervento è individuata catastalmente dalle particelle 91, 92, 93, 94 e 97 del foglio 93 del Comune di Noci sono interamente ricomprese nel SIC "Murgia di Sud - Est" caratterizzato, secondo la relativa scheda Bioitaly¹, dalla presenza dei seguenti habitat: Percorsi substeppeici di graminee e piante annue (*Thero-brachypodietea*) (*), Grotte non ancora sfruttate a livello turistico, Querceti di *Quercus trojana*, Versanti calcarei della Grecia mediterranea, Foreste di *Quercus ilex*.

¹ <http://93.63.84.69/ecologia/Documenti/GestioneDocumentale/Documenti/Ecologia/Parchi/natura2000/ppggta/frtaran/fr005ta.htm>

(*) Habitat definito prioritario ai sensi della Direttiva 92/43/CEE.

Secondo quanto riportato nella documentazione trasmessa, il popolamento forestale oggetto di intervento è costituito da un ceduo matricinato invecchiato (2 turni) di fragno e leccio con densità variabile tra il 60 e l'80%.

Relativamente alla classificazione da P.U.T.T./P dell'area di intervento ed il sistema vincolistico, si rilevano:

- ATE di valore "B";
- ATD "Vincolo idrogeologico";
- ATD "bosco" e "bosco buffer";
- ATD "usi civici";

Inoltre, dalla ricognizione condotta in ambito G.I.S. dei beni paesaggistici (BP) e degli ulteriori contesti paesaggistici (UCP) individuati dal Piano Paesaggistico Territoriale della Regione Puglia (PPTR), adottato con D.G.R. n. 1435 del 2 agosto 2013 e pubblicata sul BURP n. 108 del 06 agosto 2013, si rileva la presenza di:

- 6.1.2 - Componenti idrologiche
 - UCP - Vincolo idrogeologico;
 - 6.2.1 - Componenti botanico-vegetazionali
 - BP - Boschi;
 - UCP - area di rispetto boschi (100 m);
 - UCP - pascoli naturali;
 - 6.2.2 - Componenti delle aree protette e dei siti naturalistici

- UCP - Siti di rilevanza naturalistica (SIC "Murgia di Sud - Est")

6.3.1 - Componenti culturali e insediative

- BP - Immobili e aree di notevole interesse pubblico

Ambito di paesaggio: Murgia dei trulli

Figura territoriale: I boschi di fragno

considerato che:

- la tipologia d'intervento proposto è tale da non determinare sottrazione né degrado di habitat e/o di habitat di specie di interesse comunitario;
- la Provincia di Bari e il Comune di Noci, per quanto di competenza, concorrono alla verifica della corretta attuazione dell'intervento

Considerati gli atti dell'Ufficio ed alla luce delle motivazioni sopra esposte, che si intendono qui integralmente richiamate, sulla base degli elementi contenuti nella documentazione presentata, pur non essendo il progetto in esame direttamente connesso con la gestione e conservazione del SIC "Murgia di Sud - Est", cod. IT9150011 si ritiene che non sussistano incidenze significative sul sito Natura 2000 interessato e che pertanto non sia necessario richiedere l'attivazione della procedura di valutazione appropriata a patto che si che si pongano in essere le seguenti prescrizioni:

- gli interventi selvicolturali sono consentiti dal 1 ottobre al 15 marzo;
- Il taglio di diradamento dei polloni dovrà essere di tipo basso, interessando quindi solo il piano dominato. L'intensità del diradamento non dovrà superare il 25% dell'area basimetrica complessivamente stimata, rilasciando almeno un pollone per ceppaia oltre le piante nate da seme;
- devono essere tutelati gli alberi di dimensioni e struttura sufficiente a rappresentare potenziali siti di nidificazione e alimentazione così come gli alberi deperienti e morti in piedi che assolvono la funzione di supporto all'avifauna e ai piccoli mammiferi;
- devono in ogni caso essere salvaguardati gli individui di grosse dimensioni con chioma ampia e ramificata, quali alberi vetusti e ramificati. Il taglio di grossi rami è consentito solo in presenza di gravi fitopatie o danni accertati dal Servizio Foreste;

- è fatto obbligo di lasciare almeno dieci esemplari arborei ad ettaro con particolari caratteristiche fenotipiche, diametriche ed ecologiche, in grado di crescere indefinitamente e almeno dieci esemplari arborei ad ettaro morti o marcescenti;
- non è consentito effettuare interventi di taglio su piante sporadiche, ossia su specie forestali che non superino complessivamente il 10% del numero di piante presenti in un bosco e che siano allo stato isolato o in piccolissimi gruppi;
- sia rilasciata l'edera sui tronchi, ove presente in quanto rappresenta zona di rifugio e nidificazione di molte specie anche di interesse comunitario;
- l'impiego di mezzi meccanici gommati a lavorazione andante è ammesso esclusivamente per operazioni di esbosco;
- le piste forestali che per esigenze di cantiere dovessero essere aperte, dovranno essere utilizzate a scopo esclusivo dell'esbosco del materiale legnoso e chiuse alla circolazione ordinaria;
- i residui di lavorazione non possono essere bruciati e devono essere cippati/trinciati in loco o tagliato in pezzi della lunghezza massima di cm 20 e distribuito sull'intera superficie, salvo nei casi di gravi attacchi parassitari, certificati dall'Osservatorio Fitopatologico Regionale o in evidenti condizioni di impossibilità ad eseguire altro tipo di distruzione, certificate dal Servizio Foreste. Le operazioni di eliminazione dei residui delle operazioni selvicolturali devono essere concluse entro il 15 marzo, salvo in casi accertati e documentati con idoneo certificato di sospensione e ripresa lavori a firma della Direzione lavori, a causa di periodi di prolungata inattività dovuti a avverse condizioni climatiche. L'eventuale proroga, tuttavia, non potrà essere estesa oltre il 31 marzo e, comunque, limitata alla eliminazione dei residui delle operazioni selvicolturali;
- in fase di cantiere dovranno essere adottate tutte le misure necessarie per limitare al minimo indispensabile gli interventi di taglio degli esemplari erbacei ed arbustivi presenti lungo il sentiero e le aree di sosta;
- la localizzazione degli arredi del percorso ginnico deve essere effettuata in chiarie, radure e lungo piste forestali già esistenti senza prevedere alcun abbattimento di alberature e/o arbusti;
- tutte le attrezzature non dovranno produrre alcuna trasformazione permanente e/o irreversi-

bile dell'attuale stato dei luoghi sia con riferimento alla componente botanico-vegetazionale che agli habitat di interesse comunitario e/o prioritari;

- gli arredi, le piazzole e sentieri, devono essere realizzate con materiali naturali eco-compatibili e a basso impatto paesaggistico, secondo quanto previsto dal R.R. 23/2007;
- i cestini porta rifiuti dovranno essere svuotati con frequenza giornaliera;
- all'ingresso dei sentieri dovranno essere apposti idonei dissuasori al fine di impedirne l'accesso ai mezzi motorizzati;
- la gestione dei percorsi deve essere tale da evitare il disturbo della fauna selvatica caratteristica dell'area in cui le strutture saranno collocate. A tal fine sarà necessario informare, preventivamente all'utilizzo, i fruitori dei sentieri e dar loro un decalogo riportante le norme comportamentali da osservare quali: evitare schiamazzi, divieto di arrecare disturbo alla fauna presente nell'area parco e nelle zone limitrofe, non dare da mangiare agli eventuali animali selvatici presenti, non prelevare specie animali e vegetali, non abbandonare rifiuti;

Verifica ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003

Garanzia della riservatezza

La pubblicazione dell'atto all'albo, salve le garanzie previste dalla L. 241/90 e s.m.i. in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela della riservatezza dei cittadini, tenuto conto di quanto disposto dal D.Lgs. 196/2003 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal vigente Regolamento Regionale n. 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari.

Ai fini della pubblicazione legale, l'atto destinato alla pubblicazione è redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari, ovvero il riferimento a dati sensibili. Qualora tali dati fossero indispensabili per l'adozione dell'atto, essi sono trasferiti in documenti separati esplicitamente richiamati.

Non ricorrono gli obblighi di cui agli artt. 26 e 27 del D. Lgs 14 marzo 2013 n. 33.

"COPERTURA FINANZIARIA AI SENSI DELLA L.R. 28/2001 E SS.MM.II."

Il presente provvedimento non comporta implicazioni di natura finanziaria sia di entrata che di

spesa e dallo stesso non deriva alcun onere a carico del bilancio regionale.

DETERMINA

- **di non richiedere l'attivazione della procedura di valutazione appropriata** per il progetto presentato nell'ambito della Misura 227 Azione 1 "Supporto alla rinaturalizzazione dei boschi" e Azione 3 "Valorizzazione turistico - ricreativa dei boschi" per le valutazioni e le verifiche espresse in narrativa e a condizione che si rispettino le prescrizioni indicate in precedenza, intendendo sia le motivazioni sia le prescrizioni qui integralmente richiamate;
- **di dichiarare l'immediata esecutività del presente provvedimento**
- di precisare che il presente provvedimento:
 - è riferito a quanto previsto dalla L.r. 11/2001 e ss.mm.ii. relativamente alla sola Valutazione di incidenza secondo le disposizioni della D.G.R. 304/2006;
 - non sostituisce altri pareri e/o autorizzazioni eventualmente previsti ai sensi delle normative vigenti
 - ha carattere preventivo e si riferisce esclusivamente alle opere a farsi;
 - fa salve tutte le ulteriori prescrizioni, integrazioni o modificazioni relative al progetto in oggetto introdotte dagli Uffici competenti, anche successivamente all'adozione del presente provvedimento, purché con lo stesso compatibili;
 - è altresì subordinato alla verifica della legittimità delle procedure amministrative messe in atto;
- di notificare il presente provvedimento, a cura dell'Ufficio Programmazione Politiche energetiche VIA e VAS, al soggetto proponente - Sig.ra Maria Elisabetta Lamanna Di Salvo, in qualità di Amministratore unico della Masseria Regina della Pace di Međugorje Società Agricola S.r.l.;
- di trasmettere il presente provvedimento al responsabile della misura 227 del Servizio Foreste, al Servizio Assetto del Territorio (Ufficio

Parchi e Tutela della Biodiversità), alla Provincia di Bari, al Corpo Forestale dello Stato (Comando provinciale di Bari) e al Comune di Noci;

- di far pubblicare il presente provvedimento sul BURP e sul Portale Ambientale dell'Assessorato alla Qualità dell'Ambiente;
- di trasmettere copia conforme del presente provvedimento al Servizio Segreteria della Giunta Regionale.

Avverso la presente determinazione l'interessato, ai sensi dell'art. 3 comma 4° della L. 241/90 e ss.mm.ii., può proporre nei termini di legge dalla piena conoscenza del presente atto ricorso giurisdizionale amministrativo o, in alternativa, ricorso straordinario (ex D.P.R. 1199/1971).

La Dirigente dell'Ufficio Programmazione,
Politiche Energetiche V.I.A. e V.A.S.
Ing. Caterina Dibitonto

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE UFFICIO PROGRAMMAZIONE, POLITICHE ENERGETICHE, VIA E VAS 23 maggio 2014, n. 156

PSR 2007-2013 - Misura 311 azione 1 "lavori su fabbricato censito in Catasto al Foglio 5, p.lle 22 e 60 per adeguamento ad attività turistico - ricettiva" - Comune di Grottaglie (TA) - Proponente: Ditta NIGRO Maria Fontana. Valutazione di Incidenza, livello I "fase di screening". ID_4908.

L'anno 2014 addì 23 del mese di maggio in Modugno (Bari), presso la sede dell'Assessorato alla Qualità dell'Ambiente, la Dirigente dell'Ufficio Programmazione, Politiche Energetiche, V.I.A. e V.A.S., sulla scorta dell'istruttoria tecnico-amministrativa effettuata dal medesimo Ufficio, ha adottato il seguente provvedimento.

**LA DIRIGENTE DELL'UFFICIO PROGRAMMAZIONE,
POLITICHE ENERGETICHE, V.I.A. E V.A.S.**

VISTA la Legge Regionale 4.02.1997 n. 7 e ss.mm.ii.;

VISTO l'art. 5 del D.P.R. n. 357/1997 e ss.mm.ii.;

VISTA la DGR n. 3261 del 28.07.98 con la quale sono state emanate direttive per la separazione delle attività di direzione politica da quelle di gestione amministrativa;

VISTO l'art. 1 c. 1 della L.r. 11/2001 e ss.mm.ii.;

VISTO il D.P.G.R. 22.02.2008, n. 161 con cui è stato adottato l'atto di alta Organizzazione della Presidenza e della Giunta della Regione Puglia che ha provveduto a ridefinire le strutture amministrative susseguenti al processo riorganizzativo "Gaia" - Aree di Coordinamento - Servizi - Uffici;

VISTO l'art. 32 della Legge n. 69 del 18.06.2009 che prevede l'obbligo di sostituire la pubblicazione tradizionale all'Albo ufficiale con la pubblicazione di documenti digitali sui siti informatici;

VISTO l'art. 18 del D.Lgs. n. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali" in merito ai principi applicabili ai trattamenti effettuati dai soggetti pubblici;

VISTI gli artt. 14 e 16 del D.Lgs. n. 165/2001;

VISTA la D.G.R. 304/2006;

VISTO l'art. 23 della Lr 18/2012;

VISTO il Decreto Ministero dell'Ambiente del 17/10/2007;

VISTO il R.R. 15/2008 e ss.mm.ii.;

PREMESSO che:

- con nota acquisita al prot. n. 12362 del 30/12/2013 del Servizio Ecologia, la sig.ra

Nigro Maria Fontana, in qualità di conduttrice dell'omonima azienda agricola, richiedeva la valutazione di incidenza per il progetto emarginato in epigrafe, trasmettendo allo scopo la relativa documentazione, riconducibile al livello 1 (fase di screening) secondo quanto previsto dalla D.G.R. 304/2006;

- l'Ufficio Programmazione, Politiche Energetiche, VIA e VAS, con nota prot. 1343 del 10/02/2014, chiedeva alla proponente di regolarizzare detta

istanza trasmettendo una serie di integrazioni tecnico-amministrative, e, ricadendo l'intervento in oggetto nel perimetro del PNR "Terra delle Gravine", di dare contestuale evidenza del coinvolgimento dell'Ente di gestione provvisoria del prefato parco ai fini di quanto previsto dall'art. 6 c. 4 della Lr 11/2001 e ss.mm.ii.;

- con nota agli atti con prot. n. 2610 del 13/03/2014, la proponente riscontrava la richiesta di integrazioni di cui sopra;
- la provincia di Taranto, in qualità di Ente di gestione provvisoria del PNR "Terra delle Gravine", con nota acquisita agli atti del Servizio Ecologia prot. 2663 del 14/03/2014, notificava il proprio parere ex art. 6 c.4 della Lr 11/2001 e ss.mm.ii.

PREMESSO altresì che:

- dalla documentazione agli atti con prot. n. 2610 del 13/03/2014 risulta che il presente progetto, proposto nel Comune di Grottaglie dalla Ditta Nigro Maria Fontana, è stato ammesso a finanziamento a valere sulla Misura 311 azione 1 "Diversificazione in attività non agricole, investimenti funzionali alla fornitura di ospitalità agrituristica secondo le disposizioni normative vigenti" del PSR Puglia 2007-2013 - Gal "Colline ioniche" S.c. a r.l.;
- ai sensi dell'art. 23 (progetti finanziati con fondi strutturali) della L.r. n. 18 del 3.07.2012 "Assestamento e prima variazione al bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2012": 1. Al fine di accelerare la spesa sono attribuiti alla Regione i procedimenti di Valutazione di impatto ambientale, Valutazione di incidenza e autorizzazione integrata ambientale inerenti progetti finanziati con fondi strutturali. 2. I procedimenti avviati alla data di entrata in vigore della presente legge sono conclusi dalla Regione e sono abrogate tutte le disposizioni incompatibili o in contrasto con le disposizioni del presente articolo;
- con Determinazione n. 22 dell'1.08.2011 il Direttore dell'area Organizzazione e Riforma dell'Amministrazione della Regione Puglia, in applicazione di quanto stabilito con DPGR n. 675 del 17.06.2011, ha disposto l'assegnazione dell'Ufficio Parchi e Tutela della Biodiversità al Servizio Assetto del Territorio attribuendo le competenze relative alla valutazione di incidenza in capo al Servizio Ecologia;

- con Determinazione n. 99 del 21.05.2012, il Dirigente del Servizio Ecologia, Ing. Antonello Antonicelli, delegava le competenze relative alla Valutazione di Incidenza così come definite nella DD n. 22 dell'1.08.2011 alla Dirigente dell'Ufficio Programmazione, Politiche Energetiche, VIA e VAS, Ing. Caterina Dibitonto;

si procede pertanto in questa sezione, valutati gli atti amministrativi e la documentazione tecnica fornita, ad illustrare le risultanze dell'istruttoria relativa al livello 1 della "fase di screening" del procedimento in epigrafe.

Con il presente progetto, in adesione al relativo bando di finanziamento, la proponente intende adeguare l'azienda agricola da lei condotta all'attività turistico-ricettiva come previsto dall'art. 2 della Legge n. 730 del 5/12/85 "Disciplina dell'agriturismo". Il complesso rurale della Masseria Curtimaggi, oggetto d'intervento, è costituito da due fabbricati contigui di cui la porzione a nord appartiene al sig. D'Urso Francesco Paolo ed è identificata in Catasto al foglio 5 particella 22 subalterno 1, mentre quella a Sud, riportata in Catasto al foglio 5 particella 60 subalterno 1, è di proprietà della committente: l'intervento edilizio non attiene all'intero complesso edilizio, restando escluse le due abitazioni a primo piano e i due sottostanti locali a parcheggio con i depositi nei cortili interni (elab. Relazione tecnica, pag. 2)

Nello specifico, si riporta di seguito quanto descritto dal tecnico progettista, geom. Ciro Annichiarico, nell'elaborato "Relazione chiarimenti per V.I.A." ricompreso nella Relazione Tecnica agli atti del Servizio Ecologia con prot. 12362 del 30/12/2013, circa le opere a farsi:

"Il fabbricato oggetto dei lavori di manutenzione straordinaria è coinvolto nell'area SIC per una modestissima parte. Questa porzione attualmente si compone di due locali confinanti destinati a deposito attrezzi e macchine agricole. Dopo i lavori di manutenzione straordinaria il locale ad Est sarà utilizzato come zona letto. Quello ad Ovest, di maggiore ampiezza, sarà destinato a sala didattica. Il primo sarà assoggettato alla sostituzione del solaio di copertura a causa delle sue precarie condizioni statiche.

In entrambi gli ambienti si procederà ai lavori di rimozione dei pavimenti, degli impianti e degli intonaci, ove esistenti, di modo che possano essere rea-

lizzati ex-novo in funzione della nuova destinazione di agriturismo. Si procederà a costruire nuovi muri divisorii in conci di tufo dello spessore di cm 10, nuovi intonaci, nuovi pavimenti, nuovi impianti, nuovi infissi interni ed esterni. I muri perimetrali, non saranno demoliti, ma saranno modificati con la chiusura delle attuali aperture e l'apertura di quelle nuove, delle dimensioni idonee ai nuovi ambienti dell'agriturismo. Le facciate saranno trattate con intonaco isolante tipo "cappotto" per migliorare le condizioni di vivibilità della nuova struttura anche riducendone i consumi energetici, con finitura finale bianca a base calce per integrarle al fabbricato esistente.

I lastrici solari di entrambi i locali in oggetto saranno rinnovati ed adeguati alle nuove destinazioni d'uso, con materiali idonei ad aumentarne e garantirne un maggior grado di isolamento termico. Il piano di calpestio sarà ottenuto con lastre di Cursi calafatate con mastice di cemento e poste in opera su masso a pendio di argilla espansa e lastre di poliuretano espanso rigido dello spessore non inferiore a cm 4.

La zona esterna sarà interessata da opere di scavo necessarie per la sistemazione dei sistemi di smaltimento delle acque nere e delle acque grigie, secondo le norme attuali e soprattutto quelle adottate dal nuovo Piano Paesaggistico della Regione Puglia.

In particolare per codesti lavori si prevede lo scavo di due trincee ad iniziare dal vano letto (quello ad est) e correre verso Ovest, parallelamente al fabbricato ad una distanza non inferiore a mt. 2 (quello delle acque grigie) e a mt. 5.00 (per le acque nere) e per una lunghezza di circa ml. 33. Le trincee saranno realizzate ad una profondità massima di circa 80 cm per l'interramento delle tubazioni in pvc del diametro di mm. 120.

All'inizio di ogni trincea sarà sistemato un pozzetto di controllo sifonato e deviatore; alla fine della condotta delle acque nere si realizzerà uno scavo delle dimensioni complessive di circa mt. 4.50x2.50x3.50, per alloggiarvi la fossa biologica e la cameretta di cacciata, per la immissione automatica delle acque depurate nella trincea della sub-irrigazione. Codesta trincea si allungherà per circa ml. 60.00 nel contiguo fondicello ad una profondità complessiva di cm 80 circa.

La condotta per lo smaltimento delle acque chiare sarà ultimata con uno scavo a distanza di almeno mt. 3 da quello precedente e con dimensioni di circa mt. 7.00x4.00x3.50 per contenere la camera di primo filtraggio, il serbatoio di trattamento e la cisterna di raccolta e riutilizzo per gli usi consentiti.

A lavori ultimati il materiale di risulta degli scavi sarà riutilizzato per il ripristino del piano di calpestio previo idonea compressione atta anche al passaggio di mezzi agricoli di ogni tipo. L'eventuale surplus sarà riutilizzato nella sistemazione dei piazzali antistanti il fabbricato.

I lavori di che trattasi avranno la durata di circa gg.10 e, alla loro conclusione, rimarranno visibili solo i tombini di controllo e manutenzione dell'impianto interrato."

Il presente adeguamento all'attività turistico-ricettiva della Mass. Curtimaggi prevede:

- alloggi per n.15 posti letto con sala comune e servizi igienici;
- realizzazione di n. 1 sala ristoro con annessa cucina, dispense e servizi igienici per n. 40 persone, oltre gli addetti ai lavori;
- n. 1 sala didattica.

Il resto della struttura resterà adibito all'uso agricolo.

La superficie complessiva d'intervento è pari a mq 526 di cui 50 mq ricadono in area SIC.

Per quel che attiene la classificazione da P.U.T.T./P dell'area di intervento ed il sistema vincolistico, si rileva:

- un ATE di valore "C";
- vincoli faunistici: oasi di protezione Trazzonara;
- vincolo idrogeologico.

Inoltre, dalla ricognizione condotta in ambito G.I.S. dei beni paesaggistici (BP) e degli ulteriori contesti paesaggistici (UCP) individuati dal Piano Paesaggistico Territoriale della Regione Puglia (PPTR), adottato con D.G.R. n. 1435 del 2 agosto 2013 e pubblicato sul BURP n. 108 del 06 agosto 2013, si rileva la presenza di:

- 6.1.2 - Componenti Idrologiche
- UCP - Aree soggette a vincolo idrogeologico; 6.2.1 - Componenti botanico-vegetazionali
- UCP -Aree di rispetto dei boschi (100m) 6.2.2 - Componenti delle aree protette e dei siti naturalistici
- BP - Parchi e Riserve (PNR "Terra delle Gravine")

- UCP - Siti di rilevanza naturalistica (SIC "Murgia di sud-est") [in parte]
 - 6.3.1 - Componenti culturali e insediative
- UCP - Testimonianza della Stratificazione Insediativa (siti storico culturali)
- UCP - Area di rispetto delle componenti culturali e insediative (100m -30m)

Ambito di paesaggio: Murgia dei Trulli;

Figura territoriale: I boschi di fragno.

Parte del fabbricato oggetto d'intervento e le aree interessate dagli scavi necessari alla sistemazione degli scarichi di acque nere e bianche rientrano nel perimetro del SIC "Murgia di Sud - Est", cod. 1T9130005, esteso 64.700 ettari, di cui si riportano gli elementi distintivi salienti, tratti dalla relativa scheda Biolitaly¹:

¹ <http://93.63.84.69/ecologia/Documenti/GestioneDocumentale/Documenti/Ecologia/Parchi/natura2000/ppgta/frtaran/fr005ta.htm>

CARATTERISTICHE AMBIENTALI

Il paesaggio presenta lievi ondulazioni e ha un substrato di calcarenite pleistocenica stratificato sul calcare cretaco. Aree boschive con prevalenza di querceti a *Quercus trojana* in buone condizioni vegetazionali con presenza di aree boschive sempreverdi (leccio) ed esempi di vegetazione a *Ostrya* e *Carpinus*. Inoltre vi è la presenza di formazioni con *Quercus virgiliano*.

HABITAT DIRETTIVA 92/43/CEE

Percorsi substeppici di graminee e piante annue (Thero-Brachypodietea) (*)	5%
Grotte non ancora sfruttate a livello turistico	5%
Querceti di <i>Quercus trojana</i>	20%
Versanti calcarei della Grecia mediterranea	5%
Foreste di <i>Quercus ilex</i>	10%

(*) Habitat definiti prioritari ai sensi della Direttiva 92/43/CEE: habitat in pericolo di estinzione sul territorio degli Stati membri, per la cui conservazione l'Unione Europea si assume una particolare responsabilità.

SPECIE FAUNA DIRETTIVA 79/409/CEE E 92/43/CEE all. II

Rettili e anfibi: *Elaphe quatuorlineata*, *Eloph*

situla, *Testudo hermanni*, *Bambina variegata* invertebrata: *Melanargia arge*

VULNERABILITA'

Le aree boschive suddette sono in condizioni discrete, ma risultano facilmente vulnerabili se sottoposte a ceduzioni troppo drastiche ed a pascolamento eccessivo. Problemi di alterazione del paesaggio umanizzato per edificazione e macinatura pietre.

La superficie di intervento è altresì ricompresa all'interno dell'area del Parco Naturale Regionale "Terra delle Gravine", zona 2.

CONSIDERATO che:

- dalla contestuale analisi delle ortofoto AIMA 1997 in b/n, WMS Service/Geoportale Nazionale 2000, SIT-Puglia 2006 e 2011, l'opera proposta interessa un complesso masserizio e relative pertinenze, occupate da seminativi e colture arboree, prevalentemente ulivi;
- la visione della documentazione fotografica agli atti attesta la presenza di alberi di ulivo di discrete dimensioni ubicati sia in adiacenza al manufatto oggetto di intervento che in corrispondenza delle aree interessate dall'interramento dell'impianto fognario;
- l'agro-ecosistema rappresentato dagli uliveti ed in particolare da quelli vetusti rappresenta nei nostri contesti agrari un importantissimo habitat di specie in quanto gli alberi di ulivo svolgono la stessa funzione degli alberi presenti nelle foreste mature;
- la Provincia di Taranto, in qualità di Ente di gestione provvisoria del parco naturale regionale "Terra delle Gravine", con propria nota prot. n. PTA/2014/00010805/P del 18.02.2014 acquisita al prot. n. 2663 del 14.03.2014 del Ser7i7fr) Ecologia, ha espresso il parere previsto dall'art. 6 comma 4 della l.r. 11/2001, che, allegato al presente atto, ne costituisce parte integrante;
- il presente progetto è tale da non determinare sottrazione né degrado di habitat e/o di habitat di specie di interesse comunitario, a condizione che vengano rispettate le prescrizioni di seguito indicate;
- la Provincia di Taranto ed il Comune di Grottaglie, per quanto di competenza, concorrono alla verifica della corretta attuazione dell'intervento.

Esaminati gli atti dell'Ufficio ed alla luce delle motivazioni sopra esposte, che si intendono qui integralmente richiamate, sulla base degli elementi contenuti nella documentazione presentata, pur non essendo il progetto in esame direttamente connesso con la gestione e conservazione del SIC "Murgia di Sud - Est", cod. 1T9130005, si ritiene che non sussistano incidenze significative sul sito Natura 2000 interessato e che pertanto non sia necessario richiedere l'attivazione della procedura di valutazione appropriata a patto che si pongano in essere le seguenti prescrizioni e quelle impartite dall'Ente di gestione provvisoria del P.N.R. "Terra delle Gravine" con propria nota prot. n. PTA/2014/00010805/P del 18.02.2014, che, allegata al presente atto, ne costituisce parte integrante:

- è fatto divieto di eliminare o danneggiare gli ulivi ubicati in adiacenza al manufatto oggetto di intervento ed in corrispondenza delle aree interessate dall'interramento dell'impianto fognario, tanto più che, qualora sul fondo insistano alberi di ulivo aventi le caratteristiche di monumentalità di cui all'art. 2 della L.R. 14/2007, valgono i divieti e le norme di tutela di cui alla sopra menzionata Legge regionale;
- le piante di ulivo adiacenti al manufatto potranno essere solo eventualmente spalcate onde consentire agli operai di lavorare in sicurezza;
- è fatto divieto di piantumare specie arboree e/o arbustive ornamentali o comunque estranee ai luoghi al fine di preservare il carattere rurale-produttivo dell'area;
- le aree di pertinenza, quali viali, percorsi interni, piazzali, aree parcheggio, ecc., potranno essere pavimentate esclusivamente con materiali non impermeabilizzanti, quali la pietra calcarea a giunto aperto, il ghiaino, il manto erboso con rete autoportante, ecc. Non è consentito pertanto l'impiego di malte e/o altri leganti;
- eventuali perimetrazioni interne all'area di intervento dovranno essere realizzate mediante muretti a secco ed in conformità alle indicazioni tecniche di cui alla DGR 1554/2010 (BURP n. 120 del 14-07-2010);
- gli impianti di illuminazione esterna dovranno prevedere apparecchi a minore impatto luminoso e a maggiore efficienza energetica in ottemperanza alla L.R. 15/2005 ed al R.R. 13/2006 e dovranno essere progettati con i fasci luminosi proiettati verso il basso;
- il materiale di risulta proveniente dai movimenti di terra dovrà essere smaltito secondo normativa vigente.

Verifica ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003

Garanzia della riservatezza

La pubblicazione dell'atto all'albo, salve le garanzie previste dalla L. 241/90 e s.m.i. in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela della riservatezza dei cittadini, tenuto conto di quanto disposto dal D.Lgs. 196/2003 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal vigente Regolamento Regionale n. 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari.

Ai fini della pubblicazione legale, l'atto destinato alla pubblicazione è redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari, ovvero il riferimento a dati sensibili. Qualora tali dati fossero indispensabili per l'adozione dell'atto, essi sono trasferiti in documenti separati esplicitamente richiamati. Non ricorrono gli obblighi di cui agli artt. 26 e 27 del DLgs 33/2013.

"COPERTURA FINANZIARIA AI SENSI DELLA L.R. 28/2001 E SS.MM.II."

Il presente provvedimento non comporta implicazioni di natura finanziaria sia di entrata che di spesa e dallo stesso non deriva alcun onere a carico del bilancio regionale.

Per quanto esposto in premessa, che qui si intende integralmente riportato, la Dirigente dell'Ufficio Programmazione, Politiche Energetiche, V.I.A. e V.A.S.

DETERMINA

- di non richiedere l'attivazione della procedura di valutazione appropriata per il presente progetto, proposto nel Comune di Grottaglie dalla Ditta Nigro Maria Fontana, ammesso a finanziamento a valere sulla Misura 311 azione i "Diversificazione in attività non agricole, investimenti funzionali alla fornitura di ospitalità agrituristica secondo le disposizioni normative vigenti" del PSR Puglia 20072013 - Gal "Colline ioniche" 5.c. a r.l. per le valutazioni e le verifiche espresse in narrativa e a condizione che vengano rispettate le prescrizioni

indicate in precedenza, ivi comprese quelle impartite dall'Ente Parco, intendendo sia le motivazioni che le prescrizioni qui integralmente richiamate;

- di precisare che il presente provvedimento:
 - è immediatamente esecutivo;
 - è riferito a quanto previsto dalla L.r. 11/2001 e ss.mm.ii. relativamente alla sola Valutazione di incidenza secondo le disposizioni della D.G.R. 304/2006;
 - non sostituisce altri pareri e/o autorizzazioni eventualmente previsti ai sensi delle normative vigenti;
 - ha carattere preventivo e si riferisce esclusivamente alle opere a farsi;
 - fa salve tutte le ulteriori prescrizioni, integrazioni o modificazioni relative al progetto in oggetto introdotte dagli Uffici competenti, anche successivamente all'adozione del presente provvedimento, purché con lo stesso compatibili;
 - è altresì subordinato alla verifica della legittimità delle procedure amministrative messe in atto;
- di notificare il presente provvedimento, a cura dell'Ufficio Programmazione Politiche energetiche VIA e VAS, alla Ditta proponente;
- di trasmettere il presente provvedimento:
 - al Servizio Assetto del Territorio (Ufficio Parchi e Tutela della Biodiversità);
 - al responsabile della mis. 311 - Autorità di gestione del PSR 2007-2013;
 - alla Provincia di Taranto, anche in qualità di Ente di gestione provvisoria del PNR "Terra delle Gravine";
 - al Comune di Grottaglie;
 - al Corpo Forestale dello Stato (Comando Prov.le di Taranto);
- di far pubblicare il presente provvedimento sul Portale Ambientale dell'Assessorato alla Qualità dell'Ambiente;
- di far pubblicare estratto del presente provvedimento sui BURP;
- di trasmettere copia conforme del presente provvedimento al Servizio Segreteria della Giunta Regionale.

Avverso la presente determinazione l'interessato, ai sensi dell'art. 3 comma 4° della L. 241/90 e ss.mm.ii., può proporre nei termini di legge dalla piena conoscenza del presente atto ricorso giurisdizionale amministrativo o, in alternativa, ricorso straordinario (ex D.P.R. 1199/1971).

La Dirigente dell'Ufficio Programmazione,
Politiche Energetiche V.I.A./V.A.S.
Ing. Caterina Dibitonto

DETERMINAZIONE DELL'A.P. COORDINAMENTO DELLE POLITICHE GIOVANILI E APQ 16 maggio 2014, n. 63

Avviso di manifestazione di interesse per la selezione di proposte progettuali per la presentazione di un progetto regionale finanziato a valere sul Fondo Europeo per l'integrazione dei cittadini di Paesi terzi - Azione 2/2013 (FEI) - Orientamento al lavoro e sostegno all'occupabilità. Valutazione candidature.

IL TITOLARE DELLA A.P.

Verifica di regolarità amministrativo contabile atti del Servizio Delegato alla firma con atto n. 156/DIR/2013/00079;

visto il D.Lgs. n. 165 del 30/03/2001, art. 4, comma 2 e art.16;

vista la L.R. n. 7 del 04/02/1997, art. 4 e 5;

visto l'art. 32 della legge 18 giugno 2009, n. 69, che prevede l'obbligo di sostituire la pubblicazione tradizionale all'Albo ufficiale con la pubblicazione di documenti digitali sui siti informatici;

visto l'art. 18 del Dlgs 196/03 "Codice in materia di protezione dei dati personali" in merito ai Principi applicabili ai trattamenti effettuati dai soggetti pubblici;

richiamata la direttiva della Giunta Regionale concernente la separazione delle attività di direzione

politica da quelle di gestione amministrativa approvata con deliberazione n. 3261 del 28/07/1998;

richiamata la deliberazione di Giunta Regionale n. 1351 del 28/07/2008 con la quale sono stati individuati i Servizi relativi alle Aree di Coordinamento;

richiamata la deliberazione di Giunta Regionale n. 1810 del 04/08/2010 con cui l'Ufficio Immigrazione, già collocato nel Servizio Programmazione Sociale e Integrazione Sociosanitaria, è stato incaricato nel Servizio Politiche giovanili e Cittadina sociale;

richiamata la deliberazione di Giunta Regionale n. 1810 del 04/08/2010 con cui l'Ufficio Immigrazione, già collocato nel Servizio Programmazione Sociale e Integrazione Sociosanitaria, è stato incaricato nel Servizio Politiche giovanili e Cittadina sociale, Servizio che è stato affidato alla responsabilità della dott.ssa Antonella Bisceglia;

sulla base dell'istruttoria espletata;

Premesso che:

Con Decisione del Consiglio dell'Unione Europea 2007/435/CE è stato istituito il Fondo Europeo per l'Integrazione di cittadini di Paesi terzi per il periodo 2007-2013 adottato nell'ambito del programma generale «Solidarietà e gestione dei flussi migratori»;

Con Decreto Prot. n. 1517 del 04.03.2014 dell'Autorità Responsabile del Fondo Europeo per l'Integrazione di cittadini di Paesi terzi - Direzione Centrale per le Politiche dell'Immigrazione e dell'Asilo, del Dipartimento per le libertà Civili e l'Immigrazione, del Ministero dell'Interno, è stato adottato l'Avviso pubblico per la presentazione di progetti a valenza territoriale finanziati a valere sul Fondo Europeo per l'Integrazione dei cittadini di Paesi terzi - Azione 2/2013 - Orientamento al lavoro e sostegno all'occupabilità con scadenza al 18/04/2014, allegato A) al presente provvedimento per farne parte integrante;

Con Decreto Prot. n.2566 del 09/04/2014 dell'Autorità Responsabile del Fondo Europeo per l'Integrazione di cittadini di Paesi terzi - Direzione Centrale per le Politiche dell'Immigrazione e dell'Asilo, del Dipartimento per le libertà Civili e l'Immigrazione,

del Ministero dell'Interno, è stata prorogata la scadenza del termine per la presentazione dei progetti a valenza territoriale alle ore 16.00 del 16 Maggio 2014;

Con Atto Dirigenziale n. 30 del 19/03/2014 è stato adottato lo schema di avviso di manifestazione d'interesse per la selezione di proposte progettuali per l'attuazione dell' Azione 2/2013 (FEI) - Orientamento al lavoro e sostegno all'occupabilità;

Considerato che:

Alla data di scadenza fissata, sono state regolarmente presentate le seguenti candidature:

1	Provincia BAT- Assessorato alle Politiche del Lavoro	Trani - Bat
2	Comune di Corsi	Corsi - Le
3	Ass. Quasar e Unisco	Putignano - Bari
4	Asl Foggia- Centro accoglienza Art Village	San Severo - Fg
5	Comune di Noci	Noci - Ba

A seguito dell'attività di verifica preliminare sulla sussistenza dei requisiti formali di accoglibilità delle domande di candidatura, sono risultate:

- n. 3 domande di candidatura accoglibili e ammesse alla successiva valutazione di merito;
- n. 2 domande di candidatura non accoglibili, in quanto prive dei requisiti previsti dalle "Modalità di presentazione - punto g)" dell'avviso;

Atteso che:

- Sulla base delle risultanze della valutazione espletata dall'Ufficio Immigrazione e delle valutazioni da questa assegnate a ciascuna proposta progettuale candidata, il Servizio Politiche Giovanili e Cittadinanza Sociale ha provveduto a istruire e valutare le proposte progettuali;

Pertanto:

- Si da atto che si provvederà alla presentazione di una proposta progettuale in riferimento all'Avviso pubblico per la presentazione di progetti a valenza territoriale finanziati a valere sul Fondo Europeo per l'Integrazione dei cittadini di Paesi terzi - Azione 2/2013 Orientamento al lavoro e sostegno all'occupabilità (www.interno.it), adottato con

Decreto Prot. n. 1517 del 04/03/2014 dell'Autorità Responsabile del Fondo Europeo per l'Integrazione di cittadini di Paesi terzi - Direttore Centrale per le Politiche dell'Immigrazione e dell'Asilo, del Dipartimento per le libertà Civili e l'Immigrazione, del Ministero dell'Interno;

- Verificata la complementarietà di iniziative progettuali di rilievo regionale e la disponibilità all'integrazione delle istanze presentate;
- La suddetta proposta progettuale sarà presentata in partenariato con:
 - Provincia BAT- Assessorato alle Politiche del Lavoro;
 - Comune di Corsi;

VERIFICA AI SENSI DEL DLGs 196/03

Garanzie alla riservatezza

La pubblicazione dell'atto all'albo, salve le garanzie previste dalla legge 241/90 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela alla riservatezza dei cittadini, secondo quanto disposto dal Dlgs 196/03 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal vigente regolamento regionale n.5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari.

ADEMPIMENTI CONTABILI DI CUI ALLA L.R. N° 28/2001 E SUCCESSIVE MODIFICHE ED INTEGRAZIONI

Dal presente provvedimento non deriva alcun onere a carico del bilancio regionale.

DETERMINA

Per quanto esposto in narrativa, che qui si intende integralmente riportato:

- Di provvedere alla presentazione di una proposta progettuale in riferimento all'Avviso pubblico per la presentazione di progetti a valenza territoriale finanziati a valere sui Fondo Europeo per l'Integrazione dei cittadini di Paesi terzi - Azione 2/2013 - Orientamento al lavoro e sostegno all'occupabilità (www.interno.it), adottato con Decreto Prot. n. 1517 del 04/03/2014 dell'Autorità Responsabile del Fondo Europeo per l'Integrazione di cittadini di Paesi terzi Direttore Centrale per le Politiche

dell'Immigrazione e dell'Asilo, del Dipartimento per le libertà Civili e l'Immigrazione, del Ministero dell'Interno;

- Che la suddetta proposta progettuale sarà presentata in partenariato con:
 - Provincia BAT- Assessorato alle Politiche del Lavoro;
 - Comune di Corsi;

Il presente provvedimento:

- è immediatamente eseguibile;
- sarà reso pubblico mediante affissione all'albo delle deliberazioni dirigenziali istituito presso il Servizio Politiche Giovanili e cittadinanza sociale, per 10 giorni lavorativi a decorrere dalla data della sua adozione;
- sarà reso pubblico sulle pagine del sito istituzionale www.regione.puglia.it;
- sarà trasmesso in copia conforme all'originale alla Segreteria della Giunta Regionale;
- sarà trasmesso in copia all'Assessore alle Politiche Giovanili;

Il presente atto, composto da n. 4 pagine, oltre ad allegato composto da n. 1 pagina, è adottato in originale.

Il Titolare alla A.P.
Verifica di regolarità amministrativo
contabile atti del Servizio
Francesco Nicotri

Atti e comunicazioni degli Enti Locali

AMMINISTRAZIONE PROVINCIALE DI LECCE
Decreto 13 maggio 2014, n. 1727

Esproprio.

IL DIRIGENTE DELL'UFFICIO ESPROPRIAZIONI

Premesso:

- che, con delibera consiliare n. 4 del 26/02/2007, il Comune di Copertino ha approvato il progetto

- definitivo del primo lotto dei lavori in oggetto, in variante al proprio strumento urbanistico vigente, apponendo così sui terreni interessati dai lavori e ricadenti sul proprio territorio, il vincolo preordinato all'esproprio;
- che, con delibera consiliare n. 11 del 19/03/2007, il Comune di Leverano ha approvato il progetto definitivo del primo lotto dei lavori in oggetto, in variante al proprio strumento urbanistico vigente, apponendo così sui terreni interessati dai lavori e ricadenti sul proprio territorio, il vincolo preordinato all'esproprio;
 - che, con deliberazione di giunta n. 142 del 24/05/2007, questa Provincia ha approvato il progetto definitivo del primo lotto dei lavori in questione e dichiarato la pubblica utilità dell'opera, ai sensi dell'art. 12 del D.P.R. n. 327/2001 e s.m.i.;
 - che, con determina dirigenziale n. 1032 del 15/05/2012, è stato prorogato di due anni il termine di scadenza della pubblica utilità relativa al primo lotto dei lavori e fissato al 24/05/2014 il termine ultimo per l'emissione dell'unico decreto d'esproprio relativo al primo e secondo lotto;
 - che, con decreto dirigenziale n. 1332 del 09/04/2008, è stata disposta l'occupazione d'urgenza delle aree interessate all'esecuzione del primo lotto dei lavori e, contestualmente, è stata determinata l'indennità provvisoria da offrire alle ditte proprietarie degli stessi terreni;
 - che dal 28/04/2008 al 29/04/2008 si è provveduto ad eseguire l'occupazione d'urgenza dei terreni interessati al primo lotto dei lavori con la compilazione dei relativi verbali d'immissione in possesso;
 - che, con delibera consiliare n. 40 del 25/09/2009, il Comune di Leverano ha approvato il progetto definitivo del secondo lotto dei lavori in oggetto, in variante al proprio strumento urbanistico vigente, apponendo così sui terreni interessati dai lavori e ricadenti sul proprio territorio, il vincolo preordinato all'esproprio;
 - che, con delibera consiliare n. 15 del 06/11/2009, il Comune di Copertino ha approvato il progetto definitivo del secondo lotto dei lavori in oggetto, in variante al proprio strumento urbanistico vigente, apponendo così sui terreni interessati dai lavori e ricadenti sul proprio territorio, il vincolo preordinato all'esproprio;
 - che, con deliberazione di giunta n. 346 del 16/12/2009, questa Provincia ha approvato il progetto definitivo del secondo lotto dei lavori in questione e dichiarato la pubblica utilità dell'opera, ai sensi dell'art. 12 del D.P.R. n. 327/2001 e s.m.i.;
 - che, con decreto dirigenziale n. 1445 del 25/05/2010, è stata disposta l'occupazione d'urgenza delle aree interessate all'esecuzione del secondo lotto dei lavori e, contestualmente, è stata determinata l'indennità provvisoria da offrire alle ditte proprietarie degli stessi terreni;
 - che dal 14/06/2010 al 15/06/2010 si è provveduto ad eseguire l'occupazione d'urgenza dei terreni interessati al secondo lotto dei lavori con la compilazione dei relativi verbali d'immissione in possesso;
 - che in seguito alla redazione dei tipi di frazionamento catastale si sono accertate le superfici effettivamente occupate relativamente a entrambi i lotti dei lavori;
 - che, con determinazioni dirigenziali n. 2637/2011, n. 49/2012 e n. 2140/2013, è stato disposto il pagamento diretto del saldo delle indennità di espropriazione e di occupazione spettanti alle ditte catastali che hanno accettato l'indennità offerta ed hanno concordato la cessione bonaria dei loro beni;
 - che, con determinazioni dirigenziali n. 2141/2013 e n. 62/2014, è stato disposto il deposito presso la Cassa DD.PP. delle indennità non accettate da parte delle ditte catastali che non hanno concordato la cessione bonaria dei loro beni o di quelle indennità le cui ditte catastali non hanno fornito la documentazione necessaria al pagamento;
 - che, essendo stati corrisposti gli importi alle ditte concordatarie, questa Provincia, in alternativa all'atto di cessione volontaria, può emettere il decreto di esproprio per quanto disposto dall'art. 20 comma 11 del D.P.R. n. 327/2001 e s.m.i.;
 - che sussistono tutti i requisiti richiesti dall'art. 8 D.P.R. n. 327/2001 per l'emanazione del decreto d'esproprio;
 - che sussiste la competenza dirigenziale all'emissione del presente decreto ai sensi dell'art. 107 del D. Lgs. 18.8.2000 n. 267 e dell'art. 3 comma 7 della Legge Regionale 22.2.2005 n. 3;
- Visti** i tipi di frazionamento catastale predisposti dall'impresa esecutrice dei lavori e approvati dal-

l'Agenzia delle Entrate - Ufficio Provinciale di Lecce
- Territorio, con il quale sono stati identificati i beni
da espropriare;

DECRETA

E' disposta a favore della Provincia di Lecce
l'espropriazione dei terreni occorsi per l'esecuzione
dei lavori in oggetto, di proprietà delle ditte riportate
nel prospetto allegato al presente decreto per

farne parte integrante e sostanziale, ove sono indicati
gli estremi catastali, la superficie da espropriare
e l'indennità di espropriazione e di occupazione corrisposta
o depositata.

Il presente decreto sarà registrato, trascritto e volturato
presso l'Agenzia delle Entrate ed inviato, per la pubblicazione,
al Bollettino Ufficiale della Regione Puglia, il tutto a cura e
spese della Provincia di Lecce.

Il Dirigente
Dott. Michele Sessa

Allegato al decreto d'esproprio

Lavori di realizzazine di un tronco di raccordo tra la SP 20 Copertino alla 101 e la SP 114 Copertino-S. Isidoro

N°	CD	Ditta catastale					Dati catastali					Indennità				
		Ditta	Luogo di nascita	Data di nascita	Quota di poss.	Codice fiscale	Comune	Foglio	Particella originaria	Particella derivata	Superficie espropriata	Provvisoria	Magg.	Definitiva	Occup.	Totale
1	1	Raffa Cosima	Leverano	23/10/1932	4/6	RTTCSM32R63E563X	Copertino	3	329	329	1.178	8.498,43	3.885,61	12.384,04	323,80	12.707,84
		Musca Cosimo	Leverano	24/7/1964	1/6	MSCCSM64L24E563B	Copertino	3	331	331	2.101					
		Musca Anna	Leverano	9/2/1958	1/6	MSCNNA58B49E563U	Copertino	3	331	331	2.101					
2	2	Gala Maria	Copertino	2/5/1935	1/3	GLAMGS35E42C978V	Copertino	3	221	431	903	7.823,88	1.372,80	9.196,68	507,48	9.704,16
		Giuseppa	Leverano	7/9/1962	1/3	MNTNGR2P47E563F	Copertino	3	325	439	527					
		Montenegro Anna Grazia	Copertino	5/12/1969	1/3	MNTGPP69T05C978N	Copertinc	3	145	428	2.884					
3	3	D'Agostino Antonio	Brindisi	9/12/1970	intero	DGSNTN/70T09B180X	Copertinc	3	63	419	2.811	50.886,27	37.362,80	88.249,07	4.358,28	92.607,35
			Copertino	10/5/1930	intero	MLALGU30E10C978N	Copertino	3	232	436	1.811	1.284,10	508,80	1.792,90	252,21	2.045,11
			Copertino	19/9/1932	intero	PLTNTN32P19E563C	Copertino	3	232	437	251	3.982,00	1.539,35	5.521,35	824,79	6.346,14
6	6	Tarsi Anna Tecla	Copertino	21/11/1959	intero	TRSNTC59S61C978F	Copertinc	3	14	416	169	1.138,07	230,40	1.368,47	63,01	1.664,82
			Copertino	18/12/1949	1/2	CCCBRN49T58C978J	Copertino	3	68	426	20					
			Leverano	23/6/1949	1/2	TRNFNN49H23E563H	Copertino	3	13	483	80	2.571,88	637,50	3.209,38	390,15	3.599,53
8	8	Ratta Rita Concetta	Leverano	22/5/1959	intero	RTRRCN59E62E563S	Copertino	3	177	454	1.198	1.900,96	353,41	2.254,37	145,73	2.400,10
			Copertino	20/11/1933	intero	SREVTR33S60C978M	Copertinc	3	88	495	42	1.497,95	586,56	2.084,51	203,91	2.288,42
			Copertino	23/2/1950	1/5	SRENTN50B23C978T	Copertino	3	263	465	92	1.122,79	296,64	1.419,43	74,16	1.493,59
10	10	Serio Giuseppe	Copertino	1/1/1953	1/5	SREGPP53A41C978C	Copertino	3	263	465	92					
		Serio Cosimo	Copertino	29/11/1957	1/5	SRECSM57S29C978M	Copertino	3	263	467	217					
		Serio Pantaleo	Copertino	4/1/1960	1/5	SREPTL60A04C978W	Copertino	3	263	467	217					
11	11	Serio Anna Rita	Copertino	21/1/1963	1/5	SRENRT63A61C978W	Copertino	3	264	468	76	219,95	45,50	265,45	11,38	276,83
		Russo Giuseppa	Copertino	18/9/1940	1/3	RSSGPP40P58C978R	Copertino	3	264	470	106					
		Maria	Milano	20/5/1969	1/3	SRELRT69E60F205J	Copertino	3	264	470	106					
12	12	Serio Loreta	Copertino	29/8/1965	1/3	SRETTZ65M29C978V	Copertino	3	265	471	58	764,46	149,75	914,21	37,44	951,65
		Serio Tiziano	Copertino	18/11/1927	intero	SRETTM27S58C978Y	Copertino	3	265	473	113	428,23	146,88	575,11	36,72	611,83
		Serio Tommasina	Copertino	25/4/1957	intero	SPPCSM57D25E563Y	Copertino	3	266	476	428	511,50	53,76	565,26	13,44	578,70
13	14	Suppressa Cosimo	Leverano	25/4/1957	intero	SPPCSM57D25E563Y	Copertino	3	16	487	153	428,23	146,88	575,11	36,72	611,83
14	15	Cagnazzo Consolata	Leverano	23/7/1939	intero	CGNCSL39L63E563P	Copertino	3	30	489	56	511,50	53,76	565,26	13,44	578,70

IL DIRIGENTE (Dott.Michele Sessa)

Allegato al decreto d'esproprio

Lavori di realizzazine di un tronco di raccordo tra la SP 20 Copertino alla 101 e la SP 114 Copertino-S. Isidoro

N°	CD	Ditta catastale			Dati catastali				Indennità							
		Ditta	Luogo di nascita	Data di nascita	Quota di poss.	Codice fiscale	Comune	Foglio	Particella originaria	Particella derivata	Superficie esportata	Provvisoria	Magg.	Definitiva	Occup.	Totale
15	16	Cagnazzo Rocco	Leverano	20/8/1949	intero	CGNRCC49M20E563U	Copertino	3	137	447	31	45,91	7,75	53,66	3,88	57,54

Allegato al decreto d'esproprio

Lavori di realizzazine di un tronco di raccordo tra la SP 20 Copertino alla 101 e la SP 114 Copertino-S. Isidoro

N°	CD	Ditta catastale				Dati catastali				Indennità							
		Ditta	Luogo di nascita	Data di nascita	Quota di poss.	Codice fiscale	Comune	Foglio	Particella originaria	Particella derivata	Superficie esportata	Provisoria	Magg.	Definitiva	Occup.	Totale	
16	17	Cagnazzo Eugenio	Leverano	19/4/1947	intero	CGNGNE47D19E563G	Copertino	3	247	462	98						
							Copertino	3	247	463	94		439,71	174,72	614,43	43,68	658,11
17	18	Cagnazzo Adriano	Copertino	9/2/1984	intero	CGNDRN84B09C978S	Copertino	3	99	440	2						
							Copertino	3	99	442	136		321,10	529,92	851,02	33,12	884,14
18	19	Paladini Marcello Luigi	Bari	7/8/1955	intero	PLDMCL55M07A662Y	Copertino	3	89	481	881						
							Copertino	3	181	457	1.645						
							Copertino	3	181	458	17		7.503,77	3.036,48	10.540,25	1.369,44	11.909,69
							Copertino	3	182	459	274						
							Copertino	3	182	461	363						
							Copertino	3	36	490	298						
19	19/1	Paladini Giuseppe	Leverano	19/4/1930	intero	PLDGGPP30D19E563H	Copertino	3	36	492	604						
							Copertino	3	36	494	2						
							Copertino	3	174	448	588						
20	20	Cagnazzo Antonio	Leverano	13/7/1924	intero	CGNNTN24L13E563S	Copertino	3	385	500	521						
							Copertino	3	387	499	189		968,44	60,48	1.028,92	42,66	1.071,58
21	21	Cagnazzo Annunziato	Leverano	22/6/1938	intero	CGNNNZ38H22E563C	Copertino	3	43	389	1.895						
22	22	Cagnazzo Giuseppe	Leverano	16/9/1957	intero	CGNGPP57P16E563U	Copertino	3	43	389	1.895						
23	23	Cagnazzo Salvatore	Leverano	31/1/1952	intero	CGNSVT52A31E563X	Copertino	3	307	392	1.022						
		Muci Cosima	Leverano	13/7/1938	6/9	MCUCS38L53E563T	Copertino	3	175	396	179						
		Pierr Lucia	Leverano	23/8/1968	1/9	PRRLCU68M63E563S	Copertino	3	175	398	545						
24	24	Pierr Antonietta	Copertino	5/6/1965	1/9	PRRMNT65H45C978A	Copertino	3	175	398	545						
		Pierr Sandro	Leverano	13/9/1972	1/9	PRRSDR72P13E563A	Copertino	3	84	84	782						
							Copertino	3	50	395	384						
25	25	Martina Maria	Copertino	9/9/1915	intero	MRTGZM15P49C978Q	Copertino	3	110	110	882						
							Copertino	3	109	400	42						
							Copertino	10	257	487	101						
26	26	Pagano Damiano	Copertino	11/3/1940	1/2	PGNCMD40C11C978M	Copertino	3	49	402	185						
							Copertino	3	80	405	45						
27	27	Taurino Grazia	Copertino	17/12/1943	1/2	TRNGRZ43T57C978F	Copertino	3	80	405	45						
		Cagnazzo Maria	Leverano	1/10/1949	intero	CGNMNT49R41E563M	Copertino	3	48	404	1.016						
28	28	Renis Giovanna	Copertino	9/6/1947	intero	RNSGNN47H49C978X	Copertino	3	46	407	260						
29	29	Renis Rita	Copertino	6/1/1957	intero	RNSRTI57A46C978F	Copertino	3	46	407	260						
		Mangialardo Michele	Copertino	1/4/1927	1/2	MNGMHL27D01C978Y	Copertino	3	117	410	1.006						
		Tondo Consolata	Leverano	25/1/1939	1/2	TNDCSL39A65E563V	Copertino	3	118	413	940						
		Taurino Elio	Leverano	11/4/1966	1/2	TRNLEI66D1E563I	Copertino	3	118	413	940						
31	31	Zuccaro Daniela	Leverano	19/6/1966	1/2	ZCCDNL66H59E563C	Copertino	3	118	413	940						

IL DIRIGENTE (Dott. Michele Sessa)

Allegato al decreto d'esproprio

Lavori di realizzazine di un tronco di raccordo tra la SP 20 Copertino alla 101 e la SP 114 Copertino-S. Isidoro

N°	CD	Ditta catastale				Dati catastali				Indennità						
		Ditta	Luogo di nascita	Data di nascita	Quota di poss.	Codice fiscale	Comune	Foglio	Particella originaria	Particella derivata	Superficie esportata	Provisoria	Magg.	Definitiva	Occup.	Totale
32	32	Elia Maria Rosari Pagano Antimo	Copertino Copertino	30/11/1934	1/2	LEIMPS34S70C978F	Copertino	3	119	360	943	2.109,47	906,28	3.015,75	443,86	3.459,61
33	33	Lezzi Giovanna	Copertino	24/2/1961	intero	LZZLGV61B64C978X	Copertino	3	120	362	64	54,00	27,00	81,00	4,06	85,06
34	34	Politi Giuseppa	Monteroni	17/9/1968	intero	PLTPGS68P57F604X	Copertino	3	107	364	5.077	12.938,39	11.724,14	24.662,53	1.321,03	25.983,56
35	35	Politi Giuseppa	Monteroni	17/9/1968	1/2	PLTPGS68P57F604X	Copertino	3	112	376	1.968	13.105,41	5.771,08	18.876,49	1.008,32	19.884,81
36	36	Franco Fernando	Francia	6/8/1965	1/2	FRNFNN65M06Z110M	Copertino	3	315	370	1.588	1.274,84	324,30	1.599,14	151,03	1.750,16
37	37	Muia Rosanna Raganato Cosimo Giuseppe	Copertino Copertino	8/8/1949	intero	MUIRNN49M48C978H	Copertino	3	61	379	821	718,35	263,47	981,82	119,09	1.100,91
38	38	Rosafio Maria Isabella	Copertino	19/2/1930	intero	RGNCMG30B19C978I	Copertino	3	87	382	667	7.037,29	2.592,78	9.630,07	1.218,20	10.848,27
39	39	Mariano Luciano	Nardò	1/4/1947	1/2	MRNLN47D01F842K	Copertino	9	13	142	1.934	3.942,38	1.460,71	5.403,09	713,98	6.117,07
40	40	Mariano Maria Antonietta	Copertino	18/2/1961	1/2	RSFMSB61B58C978X	Copertino	9	43	138	1.620	1.662,13	297,60	1.959,73	138,21	2.097,94
41	41	Nestola Giuseppe Cannoletta Maria Neve	Galatina Copertino	20/10/1939	1/2	NRNSFN76R21D862J	Copertino	9	121	139	773	34.191,10	670,21	34.861,31	355,11	35.216,42
42	42	Valentino Alessandro (nudo proprietario)	Vernole	16/2/1940	1/2	CNNMNV40B56L776O	Copertino	9	123	153	310	1.662,13	297,60	1.959,73	138,21	2.097,94
43	43	Valentino Carmelo (usufruttuario)	Tricase	10/5/1990	intero	VLNLSN90E10L419V	Copertino	9	17	156	1.005					
44	44	Valentino Elisabetta (usufruttuaria)	Leverano	20/7/1952	1/2	VLNLCML52L20E563U	Copertino	9	56	161	544	34.191,10	670,21	34.861,31	355,11	35.216,42
45	45	Caputo Cosimo	Leverano	11/7/1956	1/2	VNLNLT56L51E563Z	Copertino	9	135	159	4					
46	46	Rizzo Antonio	Copertino	24/9/1966	intero	CPTCSM66P24C978O	Copertino	9	49	177	724	3.464,23	894,14	4.358,37	383,41	4.741,78
47	47	Greco Anna Maria	Copertino	23/3/1956	intero	RZZNTN56C23C978W	Copertino	9	59	180	536	3.259,33	514,56	3.773,89	233,36	4.007,25
48	48	Greco Bruna	Copertino	11/1/1938	intero	GRCNMR38A51C978Z	Copertino	9	20	167	569	1.411,58	546,24	1.957,82	246,19	2.204,01
49	49	Giuseppa Calcagnile Sergio	Copertino	19/8/1939	intero	GRCBNG39M59C978R	Copertino	9	95	197	432	1.059,53	414,72	1.474,25	182,87	1.657,12
50	50	Greco Silvana	Copertino	15/7/1960	intero	CLCSRG60L15C978F	Copertino	9	96	200	435	2.553,84	417,60	2.971,44	180,02	3.151,46
51	51		Copertino	12/4/1951	intero	GRCSVN51D52C978C	Copertino	9	97	203	695	1.731,40	669,12	2.400,52	244,51	2.645,03

IL DIRIGENTE (Dott.Michele Sessa)

Allegato al decreto d'esproprio

Lavori di realizzazine di un tronco di raccordo tra la SP 20 Copertino alla 101 e la SP 114 Copertino-S. Isidoro

N°	CD	Ditta catastale				Dati catastali				Indennità						
		Ditta	Luogo di nascita	Data di nascita	Quota di poss.	Codice fiscale	Comune	Foglio	Particella originaria	Particella derivata	Superficie esportata	Provisoria	Magg.	Definitiva	Occup.	Totale
48	50	Greco Santa	Copertino	18/2/1946	intero	GRCNST46B58C978A	Copertino	9	98	206	68	1.125,30	507,65	1.632,95	159,54	1.792,49
49	51	Pagano Anna Maria	Copertino	2/8/1962	167/1000	PGNNMR62M42C9780	Copertino	9	21	170	302	888,96	444,48	1.333,44	885,37	2.218,81
		Pagano Luigi	Copertino	12/10/1955	167/1000	PGNLGU55R12C978A	Copertino	9	41	175	161					
		Spagnolo Elena	Copertino	1/4/1931	666/1000	SPGLNE31D41C978P	Copertino	9	98	208	132					
50	52	Frassanito Rocco	Leverano	23/4/1940	1/2	FRSRCC40D23E563R	Copertino	9	62	183	305	22.833,78	16.560,80	39.394,58	1.992,38	41.386,96
		Quarta Margherita	Leverano	27/2/1942	1/2	QRTMGH42B67E563F	Copertino	9	89	192	426					
		Montefrancesco Concetta	Copertino	6/12/1936	intero	MNTCCT36T46C978K	Copertino	9	88	190	864					
51	53	Reganato Anna Maria	Copertino	1/7/1951	1/3	RGNNMR51L41C978X	Copertino	9	90	195	4	1.790,40	411,51	2.201,91	191,09	2.393,00
52	54	Reganato Mirella Maria	Copertino	14/3/1948	1/3	RGNNML48C54C978Q	Copertino	9	78	185	81	2.836,01	82,04	2.918,05	30,19	2.948,24
		Reganato Tommaso	Copertino	18/4/1946	1/3	RGNTMS46D18C978Y	Copertino	9	78	186	212					
		Castellazzo Rosalia	Gran Bretagna	29/7/1963	1/2	CSTMRS63L69Z114D	Copertino	9	71	228	296	3.570,57	368,52	3.939,09	123,50	4.062,59
54	57	Romano Angelo	Copertino	15/2/1964	1/2	RMNNGGL64B15C978F	Copertino	9	80	233	1.593	7.746,71	1.983,29	9.730,00	909,47	10.639,47
		Rosafio Stella	Copertino	18/5/1955	intero	RSFMS155E58C978A	Copertino	9	80	232	199					
55	58	Castrignano Vincenzo	Copertino	11/11/1948	intero	CSTVCN48S11C978Z	Copertino	9	63	227	623	3.025,15	1.262,40	4.287,55	496,57	4.784,12
56	59	Verdesca Rosalba	Copertino	9/10/1942	intero	VRDRLB42R49C978T	Copertino	9	72	231	692	750,63	305,34	1.055,97	114,08	1.170,04
57	60	Imbriani Catia	Copertino	26/5/1977	5/12	MBRCTA77E66C978Q	Copertino	9	85	236	1.803					
		Imbriani Mauro	San Cesario di Lecce	8/3/1986	5/12	MBRMRA86C08H793G	Copertino	9	85	235	197	4.377,55	1.730,86	6.108,41	717,42	6.825,83
		Imbriani Paride	Copertino	26/8/1974	2/12	MBRPRD74M26C978C	Copertino	9	85	235	197					
58	61	Ruberti Annunziata	Copertino	6/11/1943	1/4	RBRNNZ43S46C978L	Copertino	9	87	239	74	247,14	71,04	318,18	52,30	370,48
		Ruberti Maria	Copertino	11/9/1941	1/4	RBRMRA41P51C978A	Copertino	9	87	239	74					
		Ruberti Rosa Anna	Copertino	1/10/1947	1/4	RBRNN47R41C9780	Copertino	9	87	239	74					
		Ruberti Teresa	Copertino	13/4/1950	1/4	RBRTRS50D53C978N	Copertino	9	87	239	74					

IL DIRIGENTE (Dott. Michele Sessa)

Allegato al decreto d'esproprio

Lavori di realizzazine di un tronco di raccordo tra la SP 20 Copertino alla 101 e la SP 114 Copertino-S. Isidoro

N°	CD	Ditta catastale					Dati catastali					Indennità				
		Ditta	Luogo di nascita	Data di nascita	Quota di poss.	Codice fiscale	Comune	Foglio	Particella originaria	Particella derivata	Superficie esportata	Provisoria	Magg.	Definitiva	Occup.	Totale
59	62	Gala Antonio Verdesca Franca Giovanna	Copertino Lecce Copertino	10/9/1935 11/11/1946 25/5/1942	intero 1/2 1/2	GLANTN35P10C978D VRDFNC46S51E506V VRDGN42E65C978F	Copertino	9 34 34	50 214 213	225 1495 176	6	182,59	5,76	188,35	1,44	189,79
60	63	Verdesca Giovanna	Copertino	18/10/1936	intero	GLADLF36R18C978Z	Copertino	9 46	212 219	1.078 496		1.607,63	711,48	2.319,11	357,20	2.676,31
61	64	Gala Adolfo	Copertino	3/7/1930	intero	LEONLN30L43C978Q	Copertino	9 46	212 221	1.078 8		1.334,86	560,64	1.895,50	288,67	2.184,17
62	65	Leo Angiolina	Copertino	26/10/1933	intero	VRDMSS33R66C978I	Copertino	9 47	222	218	15	36,79	13,80	50,59	3,45	54,04
63	66	Verdesca Assunta	Copertino	15/2/1977	intero	PDNPN17B15C978A	Copertino	9 37	37	225	25	551,81	207,00	758,81	51,75	810,56
64	66/1	Pedone Pino	Copertino	7/5/1964	intero	PGNCMS4E07C978F	Copertino	9 127	243	1.681	243	8.667,03	8.371,38	17.038,41	1.000,05	18.038,46
65	67	Salvatore	Copertino	15/11/1960	intero	PGNNA60S55C978A	Copertino	9 126	241	698	241	8.752,34	3.476,04	12.228,38	399,19	12.627,57
66	68	Pagano Anna	Francia	17/8/1961	intero	GDUMLS61M57Z110V	Copertino	9 2	246	125	246	1.746,54	-	1.746,54	60,00	1.806,54
67	70	Guido Maria Luisa	Francia	17/8/1961	intero	GDUMLS61M57Z110V	Copertino	9 2	246	125	246	1.746,54	-	1.746,54	60,00	1.806,54
68	70/1	Guido Vittorio	Monteroni	15/10/1935	intero	GDUVTR35R15F604T	Copertino	9 102	102	628	102	6.779,92	1.328,64	8.108,56	579,56	8.688,12
69	71	Gatto Antonia Gatto Addolorata Iaconisi Annina Marcianite Grazia Maria	Copertino Copertino Copertino Copertino Copertino	4/8/1924 15/5/1913 26/10/1938 12/9/1925	1/4 1/4 1/4 1/4	GTTNTN24M44C978V GTTMDDD13E55C978T CNSMNN38R66C978M MRCGZM25P52C978X	Copertino Copertino Copertino Copertino	9 10 103	103 485	756 25			118,11	118,11	3,22	121,33
70	72	Della Torre Claudia Zizzari Fernando	Varallo Copertino	27/9/1965 10/1/1962	1/2 1/2	DLLCLD65P67L669A ZZZFNN62A10C978W	Copertino	10 477	495	998	495	36.859,97	633,73	37.493,70	321,31	37.815,01
71	73	Calcagnile Ettore Luigi Picciotti Rita	Copertino Copertino Copertino	22/2/1927 27/2/1938	1/2 1/2	CLCTRN27B22C978Z PCCRT138B67C978G	Copertino	10 452	493	105	493	635,39	-	635,39	16,50	651,89
72	74	Calcagnile Giovanni Celestini Iolanda	Copertino Copertino	6/3/1940 3/11/1939	1/2 1/2	CLCGNN40C06C978I CLSLND39S43C978JU	Copertino	10 451	491	202	491	1.587,76	193,92	1.781,68	97,89	1.879,57
73	75	Strafella Gian Carlo	Svizzera	4/8/1971	intero	STRGCR71M04Z133R	Copertino	10 450	489	231	489	18.708,50	1.196,58	19.905,08	1.748,25	21.653,33
74	80	Cairo Cosimo	Copertino	3/5/1934	intero	CRACSM34E03C978V	Copertino	37 1	1	953	1	3.649,15	1.707,84	5.356,99	604,66	5.961,65
							Copertino	37 247	638	826						

IL DIRIGENTE (Dott. Michele Sessa)

Allegato al decreto d'esproprio

Lavori di realizzazine di un tronco di raccordo tra la SP 20 Copertino alla 101 e la SP 114 Copertino-S. Isidoro

N°	CD	Ditta catastale				Dati catastali				Indennità					
		Ditta	Luogo di nascita	Data di nascita	Quota di poss.	Codice fiscale	Comune	Foglio	Particella originaria	Particella derivata	Superficie esportata	Provisoria	Magg.	Definitiva	Occup.
75	81	Istituto Diocesano per il Sostentamento del Clero della Diocesi di Nardò-Gallipoli	Copertino	26/1/1962	intero	91002000759	Copertino	37	5	5	2.544	2.311,85	7.637,47	693,28	8.330,75
76	81/1	Zuccalà Giovanni	Copertino	26/1/1962	intero	ZCCGNN62A26C978X	Copertino	37	17	587	921	1.014,55	3.351,70	304,24	3.655,94
							Copertino	37	17	586	195				
							Copertino	37	392	605	1.640				
77	82	Pinto Donato	Copertino	9/2/1946	intero	PNTDNT46B09C978B	Copertino	37	392	607	48	1.620,48	7.536,09	755,60	8.291,69
							Copertino	37	392	604	51				
							Copertino	37	392	606	242				
78	83	Porretti Francesco Frassanito Rollo Antonietta	Carmiano Copertino	1/10/1932 2/7/1933	1/2 1/2	PRRFNC32R01B792A FRSNNT33L42C978K	Copertino	37	369	601	1.592	2.687,86	11.385,54	324,91	11.710,45
79	84	Frassanito Maria Cirfera Antonio Cirfera Anna Cirfera Pietro Cirfera Mirella Nestola Giuseppe Sanarica	Copertino Copertino Copertino Copertino Copertino Copertino	18/11/1942 13/5/1948 18/1/1952 20/2/1954 16/4/1956 18/9/1926	intero 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2	FRSMRA42S58C978C CRFNTM48E13C978C CRFNNA52A58C978B CRFPTR54B20C978U CRFMILL56D56C978B NSTGPP26P58C978H									
80	85	Rosafio Gaetano Rosafio Anna Rita Rosafio Maria Concepita Rosafio Eupremio Drazza Abbondanza Rosafio Anna Rita Rosafio Salvatore Antonio	Copertino Copertino Copertino Copertino Copertino Copertino Copertino Copertino Copertino	10/4/1954 16/11/1955 16/4/1926 2/1/1929 17/10/1935 11/11/1956 14/5/1962	1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2	RSFGTN54D10C978R RSFNRT55S56C978W RSFMCN26D56C978A RSFPEM29A02C978N DRZBND35R57C978G RSFNRT56S51C978I RSFSVT62E14C978P	Copertino	37	124	594	1.196	-	2.743,87	643,18	3.387,05
81	87	Trono Salvatore	Copertino	19/6/1932	intero	TRNSVT32H19C978N	Copertino	37	187	597	80	116,41	156,31	9,97	166,28
82	88	Cirfera Luigi Cirfera Fabio Cirfera Giovanni Cirfera Luigi Cirfera Maria Giuseppa	Copertino Gaalatina Copertino Copertino Copertino	16/11/1946 22/6/1971 1/1/1966 16/11/1946 10/9/1929	intero 1/4 1/4 1/4 1/4	CRFLGU46S16C978R CRFFBA71H22D862L CRFGNN66A01C978P CRFLGU46S16C978R CRFMGS29P50C978W	Copertino Copertino Copertino	37 37 37	596 456 611	655 611 403	21 403	39,90 199,49	628,31	96,34	724,65
83	89	Cirfera Maria Giuseppa	Copertino	16/11/1946	1/4	CRFLGU46S16C978R	Copertino	37	123	592	105	998,25	1.024,50	15,38	1.039,88

IL DIRIGENTE (Dott. Michele Sessa)

Allegato al decreto d'esproprio

Lavori di realizzazine di un tronco di raccordo tra la SP 20 Copertino alla 101 e la SP 114 Copertino-S. Isidoro

N°	CD	Ditta catastale				Dati catastali				Indennità						
		Ditta	Luogo di nascita	Data di nascita	Quota di poss.	Codice fiscale	Comune	Foglio	Particella originaria	Particella derivata	Superficie esportata	Provisoria	Magg.	Definitiva	Occup.	Totale
84	90	Cirfera Giovanni	Copertino	1/1/1966	intero	CRFGNN66A01C978P	Copertino	37	457	613	1.554	53.548,90	1.009,65	54.558,55	437,44	54.995,99
85	91	Grandioso Colazzo Damiana	Lecce	1/8/1959	intero	GRNDMM59M51E506H	Copertino	37	188	657	5	25,36	-	25,36	0,63	25,99
86	92	Cirfera Fabio	Galatina	22/6/1971	intero	CRFFBA71H22D862L	Copertino	37	455	609	820	22.975,15	2.082,80	25.057,95	243,27	25.301,22
87	93	Trono Alessandro Salvatore	Copertino	1/11/1964	intero	TRNLSN64S01C978L	Copertino	37	570	650	325	1.288,52	404,63	1.693,15	145,91	1.839,05
88	94	Petito Antonio	Copertino	28/10/1934	intero	PTTNTN34R28C978J	Copertino	37	13	620	1.422	5.871,24	1.901,12	7.772,36	855,47	8.627,82
89	95	Cairo Gaetano Tiberio	Copertino	10/11/1959	intero	CRAGNT59S10C978X	Copertino	37	248	641	872	1.980,08	741,20	2.721,28	315,24	3.036,52
90	96	De Paolo Caterina Benvenuto Pierina	Copertino	29/1/1947	intero	DPLCRN47A69C978M	Copertino	37	12	618	433	1.078,50	415,68	1.494,18	171,33	1.665,51
91	97	Benvenuto Salvatore	Copertino	28/10/1943	3/4	BNVPRN43R68C978X	Copertino	37	13	621	141	1.574,89	446,40	2.021,29	111,60	2.132,89
92	98	Durante Maria Immacolata	Leverano	1/10/1942	intero	DRNMMM42R41E563J	Copertino	37	441	644	909	4.505,80	1.131,71	5.637,51	493,72	6.131,23
93	99	Durante Ivana	Leverano	18/7/1955	intero	DRNVNI55L58E563N	Copertino	37	441	645	160	4.891,52	1.294,80	6.186,32	480,57	6.666,89
94	100	Montefrancesco Giuseppe Salvatore	Copertino	5/1/1926	intero	MNTGPP26A05C978N	Copertino	37	22	625	29	1.630,06	535,62	2.165,68	203,03	2.368,71
95	101	Mele Giuseppa	Copertino	27/10/1965	intero	MLEGPP65R67C978G	Copertino	37	498	647	127	1.286,29	141,12	1.427,41	52,95	1.480,36
96	104	Durante Caterina	Leverano	18/6/1935	1/2	DRNCRN35H58E563U	Copertino	37	38	629	1.342	6.431,43	1.670,79	8.102,22	763,17	8.865,39
97	105	Pampo Antonio	Leverano	2/11/1934	1/2	PMPNTN34S02E563M	Copertino	37	128	633	540	2.374,00	672,30	3.046,30	201,95	3.248,25
98	106	Pampo Maria Rita	Leverano	24/5/1968	intero	PMPMRT68E64E563E	Copertino	37	198	635	35	1.748,10	43,58	1.791,68	10,89	1.758,99
99	107	Leo Grazia	Copertino	16/4/1955	intero	LEOGRZ55D56C978W	Leverano	34	386	417	31	101,38	29,76	131,14	7,44	138,58
100	108	Leo Salvatore	Copertino	16/4/1960	intero	LEOSVT60D16C978X	Leverano	34	385	415	458	1.058,21	439,68	1.497,89	178,64	1.676,53
101	109	Trincherà Luigi	Copertino	7/5/1946	intero	TRNLGU46E07C978F	Leverano	34	280	406	1.900	6.206,61	1.824,00	8.030,61	796,30	8.828,91
102	110	Fileri Giovanni	Copertino	11/8/1958	1/2	FLRGNN58M11C978E	Leverano	34	339	413	1.573	14.418,81	1.958,39	16.377,20	1.129,52	17.506,71
103	111	Floria Addolorata Floria Giuseppe Leone Anna Rita	Leverano	23/9/1957	1/2	FRTDLR57P63E563E	Leverano	34	338	411	1.203	7.191,61	3.750,56	10.942,17	891,61	11.833,78
			Leverano	19/9/1955	1/2	FRTGPP55P19E563L	Leverano	34	338	411	1.203					
			Leverano	4/9/1960	1/2	LNENRT60P44E563X	Leverano	34	410	423	2					

IL DIRIGENTE (Dott. Michele Sessa)

Allegato al decreto d'esproprio

Lavori di realizzazine di un tronco di raccordo tra la SP 20 Copertino alla 101 e la SP 114 Copertino-S. Isidoro

N°	CD	Ditta catastale					Dati catastali					Indennità				
		Ditta	Luogo di nascita	Data di nascita	Quota di poss.	Codice fiscale	Comune	Foglio	Particella originaria	Particella derivata	Superficie esportata	Provisoria	Magg.	Definitiva	Occup.	Totale
104	112	Leone Antonio	Leverano	3/10/1964	intero	LNENTN64R03E563A	Leverano	34 34	336 408	409 425	216 528	5.079,84	2.871,84	7.951,68	228,43	8.180,11
105	113	Calcagnile Maurizio Zecca Rossella	Leverano Copertino	3/1/1967 4/3/1968	1/2 1/2	CLCMRZ67A03E563W ZCCRS168C44C978E	Leverano Leverano	40 40	34 35	215 220	435 769	1.044,97	378,25	1.423,22	176,82	1.600,04
106	114	Vargeli Giuseppa Palma Maria Lucetta	Copertino Copertino	16/8/1927 1/2/1932	intero 1/2	VNGGPP27M56C978F PLMMLC32B41C978I	Leverano	40 40	36 37	223 225	4.304 618	6.282,86	-	6.282,86	758,95	7.041,81
107	115	Schito Americo Pasquale	Copertino	15/2/1930	1/2	SCHMCP30B15C978D	Leverano	40	37	226	2	1.431,94	593,28	2.025,22	314,89	2.340,11
108	116	Montefrancesco Anna	Copertino	13/10/1931	intero	MNTNNA31R53C978Z	Leverano	40	146	217	580	1.382,40	556,80	1.939,20	243,92	2.183,12
109	117	Tarantino Vincenzo Aldo	Copertino	30/11/1943	1/2	TRNVCM43S30C978L	Leverano	40	79	244	543	1.369,44	521,28	1.890,72	232,75	2.123,47
110	118	Tondo Cristina	Copertino	17/8/1940	1/2	TNDCST40M57C978J	Leverano	40	71	238	639	816,70	-	816,70	202,25	1.018,95
111	119	Ciccarese Rosa	Copertino	11/10/1940	intero	CCCRSO40R51C978W	Leverano	40	48	233	431	167,35	72,78	240,13	37,27	277,40
112	120	Pasqua Giuseppe	Copertino	28/7/1926	intero	PSQGGP26L28C978G	Leverano	40	73	242	205	3.349,01	964,78	4.313,79	561,42	4.875,21
113	121	Murciano Giovanna	Copertino	24/12/1973	intero	MRCGNN73T64C978V	Leverano	40	49	235	1.032	42,78	-	42,78	2,88	45,66
114	122	Nestola Giuseppe De Paolis Mario De Paolis Paolis	Copertino Copertino	22/2/1922 26/7/1953	intero 1/2	NSTGPP22B22C978J DPLMRA53L26C978C	Leverano	40	111	249	6	242,64	108,54	351,18	53,97	405,15
115	123	Sebastiano Suppressa Rizzo Liliana	Copertino	28/4/1950	1/2	DPLSST50D28C978J	Leverano	40	47	230	956	5.301,18	4.164,72	9.465,90	400,47	9.866,37
116	124	Lisi Giuseppe Anna	Copertino	22/11/1946	intero	SPPLLN46S62C978P	Leverano	40	229	265	80	1.153,29	410,28	1.563,57	133,55	1.697,12
117	125	Tondo Cosima Antonazzo Maria Teresa	Copertino Copertino	30/9/1939 4/10/1940	1/2	LSIGPP39P30C978H TNDCMN40R44C978Q	Leverano	40	108	247	346	2.733,42	1.087,68	3.821,10	555,32	4.376,42
118	126	Antonazzo Vincenzo Calasso Cosima	Copertino	28/10/1960	1/6	NTNMTFR60R68C978R	Leverano	40	138	258	1.133	4.220,74	971,52	5.192,26	418,61	5.610,87
119	127	Calasso Cosima Martina Antonio	Copertino	11/6/1966	1/6	NTNVCN6H51C978I	Leverano	40	130	255	1.012	8.037,36	1.338,24	9.375,60	616,98	9.992,58
			Copertino	2/7/1931	4/6	CLSMCS31L42C978D	Leverano	40	119	253	1.394					
			Copertino	2/7/1931	intero	CLSMCS31L42C978D	Leverano	40	130	255	1.012					
			Copertino	20/3/1931	intero	MRTNTN31C20C978Y	Leverano	40	119	253	1.394					

IL DIRIGENTE (Dott. Michele Sessa)

Allegato al decreto d'esproprio

Lavori di realizzazine di un tronco di raccordo tra la SP 20 Copertino alla 101 e la SP 114 Copertino-S. Isidoro

N°	CD	Ditta catastale				Dati catastali				Indennità					
		Ditta	Luogo di nascita	Data di nascita	Quota di poss.	Comune	Foglio	Particella originaria	Particella derivata	Superficie esportata	Provisoria	Magg.	Definitiva	Occup.	Totale
120	128	Giuri Luisa Tondo Paolo Tondo Antonio Tondo Marisa	Copertino Germania Germania Germania	21/4/1949 11/12/1985 11/12/1985 11/12/1985	3/9 2/9 2/9 2/9	Leverano	40	143	262	783	2.762,00	751,68	3.513,68	321,77	3.835,45
121	129	De Paolis Giovanna Parente Vito	Copertino Copertino	27/12/1938 21/7/1937	1/2 1/2	Leverano	40	142	261	3	389,73	2,88	392,61	0,72	393,33
122	131	Eposito Anna Tondo Elio	Copertino Copertino	10/12/1953 10/4/1954	1/2 1/2	Copertino	37	94	577	147	1.997,91	141,12	2.139,03	35,28	2.174,31
123	132	Calasso Giuseppe Salvatore Ciccarese Cosimo Angelo	Copertino Copertino Copertino Copertino	27/6/1904 28/9/1906	1/2 1/2	Copertino	37	250	579	30	445,50	-	445,50	1,94	447,44
124	133	Calagnile Cosimo Salvatore De Matteis Addolorata	Copertino Copertino Copertino Copertino	18/6/1924 15/5/1924	1/2 1/2	Copertino	36	334	1052	89	1.851,26	444,01	2.295,27	171,28	2.466,55
125	134	Inguscio Antonietta	Copertino	23/10/1973	intero	Copertino	36	333	333	290	3.069,38	993,60	4.062,98	387,81	4.450,79
126	135	Iaconisi Giuseppa	Copertino	19/3/1964	intero	Copertino	36	267	1049	1.632	5.512,14	1.566,72	7.078,86	776,20	7.855,06
127	136	Inguscio Raffaele	Copertino	22/8/1947	intero	Copertino	36	15	1029	955	2.114,07	916,80	3.030,87	332,35	3.363,22
128	137	Iaconisi Anna Maria Murciano Michele	Copertino Copertino	4/1/1937 8/11/1930	1/2 1/2	Copertino	36	17	1035	923	9.078,25	1.534,24	10.612,49	617,67	11.230,16
129	138	Calagnile Vincenzo	Copertino	16/2/1924	intero	Copertino	36	130	1041	109	8.769,82	2.011,74	10.781,56	733,12	11.514,68
130	140	Tarantino Calagnile Anna Angela Maria (nuda proprietaria)	Copertino Copertino Copertino	23/8/1958 5/1/1953	intero intero	Copertino	36	18	1038	201	251,76	79,40	331,16	46,81	377,96
131	141	Tarantino Gianfranco (usufruttuario)	Copertino	5/1/1953	intero	Copertino	36	131	131	740	2.559,98	1.169,20	3.729,18	94,78	3.823,96
132	142	De Paolis Vincenzo	Copertino	24/1/1915	intero	Copertino	36	129	1040	228	2.686,38	-	2.686,38	150,94	2.837,32
133	143	Cacciapaglia Maria Camilla	Nardò	12/2/1935	intero	Copertino	36	1011	1066	1.018	3.657,49	865,30	4.522,79	231,29	4.754,08
134	144	Martina Angela	Copertinc	9/7/1949	intero	Copertinc	36	799	799	458	951,40	389,30	1.340,70	159,01	1.499,71

IL DIRIGENTE (Dott. Michele Sessa)

Allegato al decreto d'esproprio

Lavori di realizzazione di un tronco di raccordo tra la SP 20 Copertino alla 101 e la SP 114 Copertino-S. Isidoro

N°	CD	Ditta catastale				Dati catastali				Indennità						
		Ditta	Luogo di nascita	Data di nascita	Quota di poss.	Codice fiscale	Comune	Foglio	Particella originaria	Particella derivata	Superficie espropriata	Provisoria	Magg.	Definitiva	Occup.	Totale
135	145	Nestola Rosalia	Copertino	17/3/1959	intero	NSTMRS59C57C978G	Copertino	36	803	803	90	951,83	404,60	1.356,43	1.293,11	2.649,54
136	146	D'Amato Vera	Copertino	1/4/1936	intero	DMTVRE36D41C978J	Copertino	36	801	1056	386	672,18	288,15	960,33	82,54	1.042,87
137	147	Murciano Michele	Copertino	8/11/1930	intero	MRCMHL30S08C978L	Copertino	36	804	1058	20	5.165,01	29,75	5.194,76	72,01	5.266,77
138	149	Martina Cristina	Copertino	25/4/1928	intero	MRTCST28D65C978O	Copertino	36	155	1044	290	616,42	246,50	862,92	61,63	924,55
139	150	Caputo Pina Rosa	Copertino	22/6/1974	intero	CPTPRS74H62C978R	Copertino	36	981	1064	131	275,74	445,40	721,14	27,84	748,98
140	151	De Luca Manna	Leverano	26/12/1951	intero	DLCMRN51T66E563F	Copertino	3	102	444	80	284,54	76,80	361,34	19,20	380,54
141	152	Ratta Giuseppa	Leverano	2/7/1956	intero	RTTMGS56L42E563S	Copertino	3	176	452	382	1.184,68	95,50	1.280,18	23,88	1.304,06
142	153	Barbarossa Gino	Copertino	9/5/1930	intero	BRBGGN30E09C978H	Copertino	3	270	480	55	118,08	-	118,08	23,38	141,46
143	154	Peluso Maria	Copertino	4/5/1909	intero	PLSMRA09E44C978X	Copertino	37	18	590	142	5.351,11	136,32	5.487,43	34,08	5.521,51
144	155	Calasso Ferruccio	Copertino	31/3/1926	1/2	CLSFRC26C31C978H	Copertino	37	10	616	7	123,69	6,72	130,41	1,68	132,09
		Calasso Genova	Copertino	21/10/1929	1/2	CLSMGN29R61C978P	Copertino	37	10	616	7	123,69	6,72	130,41	1,68	132,09

IL DIRIGENTE (Dott. Michele Sessa)

COMUNE DI BARI

Delibera G.C. 25 marzo 2014, n. 160

Approvazione Piano di Lottizzazione n. 214.

IL DIRIGENTE

Vista la L.R. n. 56/80 art. 21

RENDE NOTO

Che presso la Segreteria Comunale - Ripartizione Urbanistica ed Edilizia Privata, via Abbrescia 86 Bari è depositato alla libera visione di chiunque e per tutto il periodo di validità, il Piano di Lottizzazione n. 214 in Bari approvato con deliberazione di Giunta Comunale n. 160 del 25 marzo 2014 avente ad oggetto: "Piano di Lottizzazione n. 214 concernente i suoli inseriti nella maglia 23 di PRG, SITI IN Bari in Agro di Ceglie del Campo, compresi tra la via G. Fanelli e la nuova viabilità di PRG (allargamento di via Gorizia) ed ubicati al limite del territorio comunale confinante con Valenzano".

Il Direttore della Ripartizione Urbanistica
ed Edilizia Privata
Arch. Anna Maria Curcuruto

COMUNE DI BARI

Delibera G.C. 3 aprile 2014, n. 185

Approvazione Piano di Lottizzazione n. 230/07.

IL DIRIGENTE

Vista la L.R. n. 56/80 art. 21

RENDE NOTO

Che presso la Segreteria Comunale - Ripartizione Urbanistica ed Edilizia Privata, via Abbrescia 86 Bari è depositato alla libera visione di chiunque e per tutto il periodo di validità, il Piano di Lottizzazione n. 230/07 in Bari Santo Spirito approvato con deli-

berazione di Giunta Comunale n. 185 del 03 Aprile 2014 avente ad oggetto: "Piano di Lottizzazione n. 230/07 concernente l'intera maglia n. 15 tipizzata nel vigente P.R.G. ad espansione C2, ubicata in Bari - Santo Spirito, Contrada Salmenzio. Approvazione

Il Direttore della Ripartizione Urbanistica
ed Edilizia Privata
Arch. Anna Maria Curcuruto

COMUNE DI BARI

Delibera G.C. 3 aprile 2014, n. 186

Approvazione Piano di Lottizzazione n. 207/02.

IL DIRIGENTE

Vista la L.R. n. 56/80 art. 21

RENDE NOTO

Che presso la Segreteria Comunale - Ripartizione Urbanistica ed Edilizia Privata, via Abbrescia 86 Bari è depositato alla libera visione di chiunque e per tutto il periodo di validità, il Piano di Lottizzazione n. 207/02 in Bari - Agro di Loseto approvato con deliberazione di Giunta Comunale n. 186 del 03 Aprile 2014 avente ad oggetto: "Piano di Lottizzazione n. 207 anno 2002 concernente l'intera maglia di Espansione Ci n. 14 in Agro di Loseto. Controdeduzioni alle osservazioni ed approvazione definitiva".

Il Direttore della Ripartizione Urbanistica
ed Edilizia Privata
Arch. Anna Maria Curcuruto

COMUNE DI BARI

Delibera G.C. 15 aprile 2014, n. 220

Approvazione Piano di Lottizzazione n. 147/88.

IL DIRIGENTE

Vista la L.R. n. 56/80 art. 21

RENDE NOTO

Che presso la Segreteria Comunale - Ripartizione Urbanistica ed Edilizia Privata, via Abbrescia 86 Bari - è depositato alla libera visione di chiunque e per tutto il periodo di validità, il Piano di Lottizzazione n. 147/88 in Bari Santo Spirito approvato con deliberazione di Giunta Comunale n. 220 del 15 Aprile 2014 avente ad oggetto: "Piano di Lottizzazione n. 147/88 - concernente le aree site in Bari - S. Spirito ed interessanti lo spicchio Nord della maglia di PRG n. 17. Approvazione definitiva."

Il Direttore della Ripartizione Urbanistica
ed Edilizia Privata
Arch. Anna Maria Curcuruto

COMUNE DI BARI

Delibera G.C. 15 aprile 2014, n. 221

Approvazione Piano di Lottizzazione n. 139.**IL DIRIGENTE**

Vista la L.R. n. 56/80 art. 21

RENDE NOTO

Che presso la Segreteria Comunale - Ripartizione Urbanistica ed Edilizia Privata, via Abbrescia 86 Bari è depositato alla libera visione di chiunque e per tutto il periodo di validità, il Piano di Lottizzazione n. 139 in Bari Santo Spirito approvato con deliberazione di Giunta Comunale n. 221 del 15 Aprile 2014 avente ad oggetto: "Piano di Lottizzazione rubricato al n. 139 dell'elenco dei piani attuativi inviati al Comune di Bari e riguardante la maglia Urbanistica n. 13 zona di espansione C2 - strada provinciale Bitonto - Santo Spirito."

Il Direttore della Ripartizione Urbanistica
ed Edilizia Privata
Arch. Anna Maria Curcuruto

COMUNE DI BARI

Delibera G.C. 15 aprile 2014, n. 222

Approvazione Piano di Lottizzazione n. 229/02.**IL DIRIGENTE**

Vista la L.R. n. 56/80 art. 21

RENDE NOTO

Che presso la Segreteria Comunale - Ripartizione Urbanistica ed Edilizia Privata, via Abbrescia 86 Bari è depositato alla libera visione di chiunque e per tutto il periodo di validità, il Piano di Lottizzazione n. 229/02 in Bari Palese approvato con deliberazione di Giunta Comunale n. 222 del 15 Aprile 2014 avente ad oggetto: "Piano di Lottizzazione n. 229 - Anno 2002 concernente i suoli ricadenti nella maglia di P. R. G. n. 6, ubicata in Bari-Palese, destinata ad espansione C/3, situati al margine nord della via IV. Dell'Olio fra il lungomare Massaro, la S. S. 16, la viabilità di P. R. G. e la via Pizzillo. Approvazione".

Il Direttore della Ripartizione Urbanistica
ed Edilizia Privata
Arch. Anna Maria Curcuruto

COMUNE DI SQUINZANO

Delibera C.C. 30 gennaio 2014, n. 8

Approvazione P.U.G.

Si dà Avviso a tutti i soggetti interessati che con Delibera del Consiglio Comunale n. 8 del 31.01.2014, questa Amministrazione ha proceduto all'adozione di: P.U.G. - L.R. n.20/2001 - VARIAZIONE ART.43 REGOLAMENTO EDILIZIO COMUNALE.

Tutti gli elaborati relativi alla Variazione sono depositati presso l'U.T.C. - Settore Urbanistico del Comune di Squinzano - Via Matteotti n.24 SQUINZANO.

Chiunque abbia interesse, nel termine di n.60 giorni a decorrere dalla data di pubblicazione del

presente AVVISO sul B.U.R.P., può prendere visione e/o estrarre copia degli elaborati previo pagamento dei relativi diritti e proporre eventuali osservazioni.

La Variazione dell'art.43 del R.E.C., altresì è consultabile sul sito internet del Comune di Squinzano all'indirizzo: www.comune.squinzano.le.it comune-squinzano@pec.rupar.puglia.it

Il Dirigente dell'Area Tecnica
Ing. Michele Zaccaria

FERROTRAMVIARIA

Decreto 5 maggio 2014, n. 1

Esproprio.

**IL PRESIDENTE DELLA
FERROTRAMVIARIA S.P.A.**

Omissis

DECRETA

1. Le premesse e gli allegati del presente provvedimento costituiscono parte integrante e sostanziale dello stesso.
2. È disposto, a favore della Regione Puglia - Demanio Regionale, Ramo ferrovie in concessione, il passaggio del diritto di proprietà degli immobili individuati nell'allegato elenco, a condizione che il presente provvedimento sia solo notificato nelle forme degli atti processuali civili, stante l'avvenuta immissione in possesso, come indicato nel suddetto allegato.
3. È disposta, a favore della Regione Puglia - Demanio Regionale, Ramo ferrovie in concessione, la costituzione del diritto di superficie al di sopra del suolo degli immobili individuati nell'allegato elenco (p.lle 1111 e 1114), a condizione che il presente provvedimento sia solo notificato nelle forme degli atti processuali civili, stante l'avvenuta immissione in possesso, come indicato nel suddetto allegato.
4. Sul terreno al di sotto del sovrappasso in oggetto, così come individuato nell'allegato

elenco (p.lle 1111 e 1114), sono consentiti il passaggio e le sole attività che non possano recare alcun pregiudizio all'infrastruttura sovrastante. Sono espressamente vietati gli accatastamenti di qualsiasi materiale, in particolare di quello infiammabile. Per ogni altra attività (al solo scopo esemplificativo: scavi, interrimento di tubazioni ecc.), il proprietario del terreno sarà tenuto ad ottenere la preventiva autorizzazione scritta dalla Regione Puglia.

5. Il presente provvedimento verrà trascritto senza indugio presso l'ufficio dei registri immobiliari.
6. Le operazioni di trascrizione e di voltura nel catasto e nei libri censuari dovranno essere svolte anch'esse senza indugio.
7. Un estratto del presente atto verrà trasmesso, entro cinque giorni dalla data di emanazione dello stesso, per la pubblicazione nel BURP.
8. Il presente provvedimento verrà comunicato all'Ufficio istituito ai sensi dell'art. 14 comma 1 del DPR 327/01.
9. Per effetto del presente decreto, tutti i diritti relativi agli immobili espropriati, potranno essere fatti valere esclusivamente sull'indennità.

Ai sensi dell'art. 3 quarto comma della L. 241/90, si avverte che, avverso il presente provvedimento, può essere proposto, nel termine di 60 gg. dalla notificazione, ricorso al Tribunale Amministrativo Regionale della Puglia (art 13 Decreto legislativo 2 luglio 2010, n. 104), oppure, in via alternativa, ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, entro 120 gg. dalla notificazione (D.P.R. 24/12/1971, n. 1199); l'opposizione del terzo è proponibile entro trenta giorni successivi alla pubblicazione dell'estratto di cui al precedente punto 7.

Roma, 05/05/2014

Il Presidente
Gloria Pasquini

Il Responsabile del Procedimento
Dott. Ing. Pio Fabietti

FERROTRAMVIARIA S.p.A.

LAVORI DI REALIZZAZIONE DI UN SOVRAPPASSO FERROVIARIO PER LA SOPPRESSIONE DEL P.L. ALLA PROGRESSIVA KM. 30+637,57 DELLA LINEA FERROVIARIA BARI-BARLETTA (VIALE DEL LILIUM)

DITTE CONCORDATARIE

N° prog.	N° di piano	Intestatario		diritto di propr. per	saldo		Foglio	Part.lla Originaria		Part.lla espropriata		Esproprio del diritto di superficie	Data Immissione in possesso (art.24 c.5 DPR 327/01)
		Proprietario	cod. fiscale		€	TOTALE €		mappale	mq.	mappale	mq		
* * * * * COMUNE DI TERLIZZI * * * * *													
1	8	Boragine Mario nato Terlizzi il 18/06/1963 De Chirico Rose Anne nata a Besancon (F) il 04/03/1965	BRGMRA63H18L109J DCHRN65C44Z110L	1/2 1/2	668,24	668,24	29	698	1120	1110	209	X	11/03/2010
					668,24	668,24		1111	39				
2	11	Boragine Mario nato Terlizzi il 18/06/1963	BRGMRA63H18L109J	1/1	38.612,09	38.612,09	29	196	1718	1108	231	X	11/03/2010
								699	640	1114	77		
										1115	32		
										1202	80		
									1204	54			

IL Responsabile del Procedimento
Dott. Ing. Pio fabietti

IL PRESIDENTE
Gloria Pasquini

FERROTRAMVIARIA

Decreto 5 maggio 2014, n. 2

Esproprio.

**IL PRESIDENTE DELLA
FERROTRAMVIARIA S.P.A.**

Omissis

DECRETA

1. Le premesse e gli allegati del presente provvedimento costituiscono parte integrante e sostanziale dello stesso.
2. È disposto, a favore della Regione Puglia - Demanio Regionale, Ramo ferrovie in concessione, il passaggio del diritto di proprietà degli immobili individuati nell'allegato elenco, a condizione che il presente provvedimento sia solo notificato nelle forme degli atti processuali civili, stante l'avvenuta immissione in possesso, come indicato nel suddetto allegato.
3. Il presente provvedimento verrà trascritto senza indugio presso l'ufficio dei registri immobiliari.
4. Le operazioni di trascrizione e di voltura nel catasto e nei libri censuari dovranno essere svolte anch'esse senza indugio.

5. Un estratto del presente atto verrà trasmesso, entro cinque giorni dalla data di emanazione dello stesso, per la pubblicazione nel BURP.
6. Il presente provvedimento verrà comunicato all'Ufficio istituito ai sensi dell'art. 14 comma 1 del DPR 327/01.
7. Per effetto del presente decreto, tutti i diritti relativi agli immobili espropriati, potranno essere fatti valere esclusivamente sull'indennità.

Ai sensi dell'art. 3 quarto comma della L. 241/90, si avverte che, avverso il presente provvedimento, può essere proposto, nel termine di 60 gg. dalla notificazione, ricorso al Tribunale Amministrativo Regionale della Puglia (art 13 Decreto legislativo 2 luglio 2010, n. 104), oppure, in via alternativa, ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, entro 120 gg. dalla notificazione (D.P.R. 24/12/1971, n. 1199); l'opposizione del terzo è proponibile entro trenta giorni successivi alla pubblicazione dell'estratto di cui al precedente punto 5.

Roma, 05/05/2014

Il Presidente
Gloria Pasquini

Il Responsabile del Procedimento
Dott. Ing. Pio Fabietti

FERROTRAMVIARIA S.p.A.											
LAVORI DI REALIZZAZIONE DI UN SOVRAPPASSO FERROVIARIO PER LA SOPPRESSIONE DEL P.L. ALLA PROGRESSIVA KM. 30+637,57 DELLA LINEA FERROVIARIA BARI-BARLETTA (VIALE DEI LILIIUM)											
DITTE NON CONCORDATARIE											
N° prog.	N° di piano	Intestatario		diritto di propr. per	Indennità determinata e depositata in Cassa DD.PP. €	DATI CATASTALI				Data Immissione in possesso (art.24 c.5 DPR 327/01)	
		Ditta Catastale	cod. fiscale			Foglio	Part.lla originaria		Part.lla espropriata		
		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
COMUNE DI TERLIZZI											
1	4	DEDALO S.r.L. con sede in Terlizzi	05143850724	1/2	1.096,54	899	5900	1118	1284	11/03/2010	
	5	Scardigno Mario nato a Ruvo di Puglia il 3/11/1945	SCR MIRA 45S03 H645K	1/2	819,85	900	100	1121	17		

IL PRESIDENTE
Gloria Pasquini

IL Responsabile del Procedimento
Dott. Ing. Pio Fabietti

Appalti - Bandi, Concorsi e Avvisi

Appalti

CONSIGLIO REGIONALE UFFICIO AFFARI GENERALI

Avviso pubblico alla manifestazione di interesse per la Costituzione di un Registro delle organizzazioni di terzo settore per la formalizzazione di partnership.

In esecuzione della determinazione del Dirigente dell'Ufficio Affari Generali della Segreteria Generale del Consiglio n.59 del 22/05/2014

**ART. 1
FINALITA' DELL'AVVISO**

E' istituito un Registro dei soggetti del cosiddetto terzo settore per la formalizzazione di partnership con l'Ufficio del Garante regionale delle persone sottoposte a misure restrittive della libertà personale. Tale registro avrà la finalità di individuare organizzazioni di volontariato ed associazioni in ambito sociale, culturale e civile con le quali il Garante potrà stipulare apposite convenzioni, aventi a oggetto iniziative coerenti con la propria attività istituzionale presso la popolazione detenuta e presso l'utenza di soggetti condannati e non astretti in istituto nonché presso tutte le tipologie di potenziali beneficiari (migranti limitati nella libertà, persone sottoposte a trattamento sanitario obbligatorio) dell'azione istituzionale del garante stesso;

**ART. 2
DESTINATARI DELL' AVVISO**

Possono essere iscritti nel Registro tutti i soggetti del terzo settore, come definiti dal DPCM del 30 marzo 2001, che hanno tra i propri scopi istituzionali anche l'attività di volontariato sociale, in particolare:

- Le Associazioni di Volontariato, così come definite e riconosciute dalla legge 11 agosto 1991, n. 266 Legge Quadro sul Volontariato;
- Le Associazioni di Promozione Sociale, come definite e riconosciute dalla legge 7 dicembre 2000, n. 383 Disciplina delle associazioni di promozione sociale;
- Gli organismi della cooperazione;
- Le cooperative sociali;

**ART. 3
REQUISITI**

I soggetti interessati all'iscrizione nel registro, devono possedere i seguenti requisiti:

- Esperienza nello specifico settore di azione, siccome descritto nel curriculum sociale;
- Presenza all'interno della compagine associativa o sociale di figure professionali che abbiano sviluppato esperienze dirette, nell'ambito del settore di riferimento;

**ART. 4
ARTICOLAZIONE DEL REGISTRO**

Il Registro sarà articolato in tre sezioni:

- Associazioni di volontariato;
- Organismi della cooperazione, cooperative sociali, fondazioni, patronati;
- Atri soggetti privati non a scopo di lucro; Il Registro indica:
- La denominazione dell'Ente;
- La data di iscrizione
- La sede centrale e l'ambito territoriale prevalente in cui opera l'Ente;
- Recapiti telefonici, fax e posta elettronica;
- Tipologia attività svolte;

Il Registro è pubblico e chiunque vi può accedere e prenderne visione.

**ART. 5
ATTIVITA' PREVISTE**

Le Associazioni di Volontariato e gli altri soggetti indicati, iscritti al Registro potranno essere incaricati di svolgere attività così come descritte all'art.1 del presente avviso, sulla base di apposite convenzioni stipulate con l'Ufficio del Garante

**ART.6
MODALITA' DI PRESENTAZIONE
DELLE DOMANDE**

La domanda di iscrizione al Registro dovrà essere presentata all'Ufficio del Garante entro 30 giorni dalla pubblicazione del presente avviso sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia e dovrà contenere, a pena di inammissibilità, le seguenti indicazioni:

- 1) Denominazione sociale e sede legale
- 2) Estremi dell'atto costitutivo e/o dello statuto
- 3) Generalità del legale rappresentante
- 4) Dettagliata descrizione dell'attività svolta nonché del campo di azione in cui opera, supportato da

esperienze che ne giustificano l'indicazione, la qualificazione professionale ed esperienziale dei volontari che collaborano con l'associazione, il curriculum associativo, afferente, tra l'altro, la descrizione della rete istituzionale costruita nel corso dell'esperienza associativa e del radicamento nel territorio di riferimento;

- 5) Eventuale indicazione dei nominativi di soci/associati/volontari che abbiano sviluppato esperienze dirette, nell'ambito del settore di riferimento, con l'allegazione dei curricula formativi e professionali dei predetti.

L'invio della domanda comporta l'integrale conoscenza, accettazione e rispetto delle regole contenute nel presente Avviso.

Alla domanda dovrà essere allegata copia fotografica del documento di identità del legale rappresentante nonché copia dello statuto o dell'atto costitutivo.

Il plico contenente la domanda (completa in tutte le sue parti) e la relativa documentazione dovrà pervenire al protocollo dell'Ufficio del Garante, sito in Viale Unità d'Italia 24/c - Bari, tramite consegna a mano o a mezzo del servizio postale raccomandata a/r.

Il plico, indirizzato all'Ufficio del Garante regionale della persone sottoposte a misure restrittive della libertà personale, dovrà indicare, oltre al mittente, l'oggetto: "Iscrizione al Registro del Terzo Settore per la formalizzazione delle partnership"

ART. 7

MOTIVI DI ESCLUSIONE

Saranno escluse le domande:

- Che non recano in allegato il documento di riconoscimento in corso di validità del rappresentante legale;
- Prive di firma del legale rappresentante;
- Pervenute dopo la data di scadenza del presente avviso;
- Dei soggetti che non risultano in possesso dei requisiti del presente avviso.

ART.8

SELEZIONE DELLE DOMANDE

L'Ufficio del Garante procederà alla iscrizione delle associazioni nel Registro di cui sopra previa verifica del possesso dei requisiti così come previsti dal presente avviso.

Il Registro verrà approvato con apposita determinazione del Dirigente dell'Ufficio Affari Generali della Segreteria Generale del Consiglio regionale che sarà pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia.

Il Registro verrà aggiornato annualmente sulla base delle domande nel frattempo pervenute.

Dalla iscrizione nel Registro non potrà derivare alcun diritto in capo all'associazione. Eventuali diritti e/o obblighi potranno configurarsi solo a seguito della stipula della convenzione di cui sopra si è detto.

ART. 9

TRATTAMENTO DEI DATI

I dati forniti dai soggetti interessati saranno trattati conformemente al D.Lgs. 196/2003 e limitatamente all'utilizzo necessario alle finalità della presente manifestazione di interesse.

Resta salva la normativa del diritto di accesso agli atti amministrativi di cui alla legge 241 del 7 agosto 1990 e successive modificazioni ed integrazioni.

Il Titolare e Responsabile del trattamento dei dati è la Dott.ssa Ettore Rocca Anna

ART. 10

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO E INFORMAZIONI

Il Responsabile del procedimento è la Dott.ssa Ettore Rocca Anna.

Per eventuali informazioni è possibile chiedere chiarimenti tramite email ai seguenti indirizzi di posta elettronica:

ettore.rocca@consiglio.puglia.it., lombardi.carmela@consiglio.puglia.it

Il Dirigente dell'Ufficio Affari Generali della Segreteria Generale del Consiglio
Dott.ssa Ettore Rocca Anna

ASL BA

Avviso di aggiudicazione per l'affidamento del servizio di raccolta, trasporto e smaltimento rifiuti speciali a rischio infettivo da termo distruggere per la ASL della Provincia di Bari.

I.1) ASL BA, Lungomare Starita, 6 Bari 70123

Paese: Italia Telefono 080-584.22.48 Fax 080-584.24.97 Posta elettronica: area.patrimonio@asl.bari.it Indirizzo internet www.asl.bari.it.

II.1.1) Procedura aperta per l'affidamento del servizio di raccolta, trasporto e smaltimento rifiuti speciali a rischio infettivo da termodistruggere per la ASL della Provincia di Bari.

II.1.2) Servizi - Categoria di servizi N. 16 Luogo di esecuzione: Ambito territoriale della ASL BA Codice NUTS ITF42.

II.1.5) CPV Oggetto principale: 90524000-6.

IV.2.1) Criteri di aggiudicazione: Offerta economicamente più vantaggiosa in termini di:

a) prezzo - max punti 70, b) qualità - max punti 30.

IV.3.2) Numero dell'avviso nella GU: 2012/S 78-128724 del 21/04/2012.

V.1) Data di aggiudicazione: 08/01/2014. V.2) Numero di offerte ricevute: 2.

V.3) Nome e indirizzo dell'operatore economico aggiudicatario: RTI Antinia S.r.l. (capogruppo mandataria) - Laveco S.r.l. (mandante) - Ambiente e Tecnologie S.r.l. (mandante); Indirizzo postale: Antinia S.r.l. - Via Contegiacomo, Z.I. Putignano (BA) Italia.

V.4) Valore inizialmente stimato: E. 5.354.210,00; Valore finale appalto: euro 3.426.694,00.

V.5) E' possibile che il contratto venga subappaltato: no.

VI.3.1) Organismo responsabile delle procedure di ricorso: TAR Puglia Piazza Massari, 14 Bari 70100 Italia Telefono: 080-5733111 - Centralino.

VI.4) Data di spedizione del presente avviso: 13/05/2014.

Il Direttore Area Patrimonio
Giovanni Latesoriere

Il Direttore Generale
Angelo Domenico Colasanto

ASL BA

Bando di gara per "Riconversione del Presidio Ospedaliero di Bitonto in Struttura Territoriale".

Tipo di gara: Procedura aperta ai sensi dell'art.55 Dlgs.163/06. Tipo di appalto: Esecuzione. Luogo di esecuzione lavori: Comune di Bitonto (BA), Via Comes n. 52. Importo appalto; (appalto con corrispettivo a corpo): E. 1.716.083,42(compreso oneri sicurezza e costo del personale). Oneri di sicurezza: E. 40.118,26 (non soggetti a ribasso). Costo del personale: E. 403.635,61 (non soggetti a ribasso). Importo appalto soggetto a ribasso di gara: E. 1.272.329,55. Categorie di cui si costituisce l'opera (All. A DPR 207/2010): OG 2 classifica III (prevalente); OS 30 classifica II (scorporabile, subappaltabile 30%), OS 28 classifica I (scorporabile, subappaltabile 100%), OS 3 classifica I (scorporabile, subappaltabile 100%), OS 4 classifica I (scorporabile, subappaltabile 100%).

Termine esecuzione: 240 giorni naturali consecutivi.

Criteri di aggiudicazione: Offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 163/06 e dell'art. 120 del D.P.R. 207/2010, con l'adozione del metodo aggregativo-compensatore mediante confronto a coppie, di cui all'allegato G del D.P.R. n. 207/2010. Criteri di aggiudicazione del Bando di Gara e della procedura indicata nel Disciplinare di gara.

Requisiti di partecipazione: come da bando di gara. Scadenza fissata per la ricezione delle offerte: data 17/06/14 ora 13:00 presso il Protocollo Generale della Direzione della ASL BA in Via Lungomare Starita n. 6, 70123 BARI.

Disponibilità Bando e Disciplinare di gara: Amministrazione Aggiudicatrice, presso l'Area Gestione Tecnica della ASL BA, c/o P.O. Di Venere - Via Ospedale Di Venere 1 - Bari Carbonara tel.080.5015963, fax 080.5015940; il bando di gara integrale, il disciplinare e gli elaborati del progetto esecutivo posto a base di gara sono visionabili presso il sito web dell'amministrazione appaltante: www.asl.bari.it il bando integrale ed il disciplinare sono altresì visionabili presso il sito del Ministero delle Infrastrutture: www.serviziocontrattipubblici.it.

Sopralluogo obbligatorio con rilascio di attestato.

Resp. Unico del Procedimento: Ing. Sebastiano Carbonara - Area Gestione Tecnica ASL BA.

RUP
Direttore Area Gestione Tecnica
Ing. Sebastiano Carbonara

COMUNE DI BARLETTA

Avviso di aggiudicazione per l'affidamento del "Servizio di Cure Domiciliari Integrate (ADI, SADH e PUA)".

E' indetta procedura aperta ai sensi art. 3 co. 37, 55 del decreto legislativo n. 163/2006 s.m.i., con il criterio d'aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, art. 83 dello stesso decreto, per l'affidamento del "Servizio di Cure Domiciliari Integrate (ADI, SADH e PUA)".

Importo a base d'asta dell'appalto, Euro 1.529.746,01 esclusa iva al 4% se dovuta. per l'espletamento di un numero di ore minimali pari a 81.114 di cui 5.484 ore di prestazioni professionali dell'assistente sociale e n. 75630 ore di prestazioni professionali dell'operatore socio sanitario, per l'espletamento del servizio di cure domiciliari integrate (ADI SADH e PUE).

CIG. N.5755313A86

Il bando integrale di gara pubblicato all'albo pretorio in data odierna è consultabile sul sito internet all'indirizzo sopra riportato.

Sono ammessi a partecipare alla gara le Cooperative Sociali, loro Consorzi o RTI, in possesso di tutti i requisiti generali, nonché di capacità tecnica e finanziaria tutti elencati nel bando integrale di gara, la cui copia è scaricabile dal sito internet.

Le offerte dovranno pervenire a mezzo R/R del servizio postale o di agenzia di recapito o consegna a mano, all'Ufficio di Protocollo Generale entro le ore 13,00 del giorno 30.06.2014.

L'avviso è stato trasmesso alla G.U.R.I. in data 19.05.2014.

Barletta 19.05.2014

RUP
Dott.ssa Anna Ricco

Il Presidente di Gara
Dott.ssa Santa Scommegna

Concorsi

AMMINISTRAZIONE PROVINCIALE BRINDISI

P.O. FSE2007/2013 Asse IV Avviso Prov. BR 9/2012 Azione 1 - Scorrimento graduatoria.

**IL DIRIGENTE
DEL SERVIZIO MDL/FP**

Visto il D.Lgs 267/00 e smi, il D.Lgs 165/01 e smi, lo Statuto Provinciale ed il Regolamenti dell'Ente;

accertata, pertanto, la propria esclusiva competenza ex Decreto del Commissario Straordinario n. 1/2012 di attribuzione alla scrivente della responsabilità del Servizio n. 9;

Premesso che:

- con D.D. n. 541/2013, esecutiva ai sensi di legge, sono state approvate le graduatorie finali relative all'Avviso Prov Br 9/2012 (Azione 1 e Azione 2), del P.O. FSE 2007/2013 Asse IV, come di seguito dettagliato: Azione 1= sottoimp. 843-2/2012 per C 837.000,00 - Azione 2- sottoimp. 843-3/2012 per € 784.944,25 - CAP 3902233.
- tra i beneficiari dell'Azione 1 dell'Avviso in parola, è risultato anche l'Ente di formazione Ass. Koinè di Mesagne (accreditando) con il Progetto "Maestro d'olio" ed un contributo ottenuto di € 168.000,00;

Tutto ciò premesso

- visto che il predetto Ente Formativo, come da Determinazione Dirigenziale Regione Puglia n. 1307 del 9/12/2013 - allegato n. 3 (Burp 164 del 12/12/2013), non è stato ammesso nell'elenco finale Regionale degli organismi formativi accreditati, per cui non possedendo tale requisito - non è ammissibile alla gestione dei fondi U.E. (come nella fattispecie evidenziato) in relazione dell'Avviso pubblico Prov. BR 9/2012 - Az. 1 (Asse IV);
- ritenuto, pertanto, determinare l'esclusione dell'Associazione Koinè di Mesagne dell'elenco dei soggetti formativi beneficiari dell'attività di cui all'Avviso Prov BR 9/2012 Az. 1 e, contestualmente,

- provvedere a scorrimento graduatoria di merito per importo massimo di € 168.000,00;
- dato atto, altresì che con D.D. 1159/2013, per le motivazioni nello stesso riportato, si è provveduto ad ottenere un primo scorrimento delle graduatorie di merito dell'Avviso Prov BR 9/2012 Az. 1 e Az. 2 Asse IV, applicando i seguenti criteri: a) massimo punteggio conseguito dai soggetti candidati - secondo ordine di merito; b) attribuzione massima di un solo beneficio, in termini di finanziamento, a ciascun candidato collocato utilmente nelle graduatorie in parola;
 - visto, pertanto, che a seguito del citato primo scorrimento delle graduatorie riferite all'Avviso Prov. BR 9/2012 (Az. 1 e Az. 2) sono già risultati beneficiari gli Enti: Az. 1: Amcol di Brindisi, IPSIA Ferraris di Brindisi - Az.2: Scuola Edile CPT di Brindisi, per cui gli stessi, in relazione ai criteri già definiti con D.D. 541/2013, non rientrano nel novero dei candidati cui attribuire ulteriore finanziamento a seguito dell'esclusione del soggetto di formazione Associazione Koinè di Mesagne, da parte della Regione Puglia;
 - dato atto, pertanto, che nell'Az. 1 dell'Avviso in parola con punteggio finale di merito 730 punti, risultano candidati all'attribuzione del nuovo beneficio i seguenti Enti: 1) Associazione Profeta di Brindisi - Progetto "Addetto alla digitalizzazione dei dati e dei documenti informatici" per € 162.000,00; 2) Dante Alighieri di Fasano - Progetto " Barlumi" di € 162.000,00 mentre il soggetto IPSIA Ferraris di Brindisi - Progetto "Saldatore", con analogo punteggio, è risultato già beneficiario di un ulteriore finanziamento con D.D. 541/2013 per cui, applicando i criteri predetti - approvati con il medesimo atto - è da escludere dai possibili candidati nella fattispecie definiti;
 - visto, altresì, che a seguito di procedura pubblica di sorteggio esperita in data 31/03/2014 presso questi uffici come da verbale di pari data, è risultato beneficiario del nuovo finanziamento (per ulteriore scorrimento graduatoria avviso Prov BR 9/2012 Az.1 l'Ente Profeta di Brindisi, con il Progetto: " Addetto alla digitalizzazione dei dati e documenti informatici" per € 162.000,00 con una minore spesa di 6.000,00 rispetto a quanto definito per l'Ente Koinè di Mesagne;
 - ritenuto, pertanto, dover formalmente prendere atto ai sensi di legge di quanto sopra esposto,

- impiegando tutte le risorse disponibili per l'Azione 1 dell'Avviso Prov BR 9/2012 az. 1;
- visto il parere in ordine alla regolarità tecnica del presente provvedimento esposto dal preposto Dirigente del Servizio MdL/FP ex D.Lgs. 267/00 e smi;
 - visto il parere, in ordine alla regolarità contabile, del presente provvedimento, espresso dal preposto Dirigente dei Servizi Finanziari ex D.Lgs. 267/00 e smi;

DETERMINA

- la premessa è parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
- di prendere atto che l'Associazione Koinè di Mesagne, come disposto dalla Regione Puglia nell'allegato 3 della D.D. 1307/2013 (BURP n. 164/2013) non è in possesso dei requisiti di accreditamento per il F.S.E. e, pertanto, è escluso dai beneficiari acquisiti con l'Avviso Prov. BR 9/2012 Az. 1 (Asse IV) giusta D.D. n. 541/2013;
- di procedere ad ulteriore scorrimento della citata graduatoria dell'Avviso Prov BR 9/2012 Az. 1 e, per le motivazioni ribadite nel presente provvedimento in termini di applicazione criteri di cui alla DAI n. 1159/2013, individuare nuovo beneficiario nell'Ente di formazione Profeta di Brindisi (Punteggio di merito 730), ammettendo a finanziamento il progetto "Addetto alla digitalizzazione dei dati e dei documenti" per € 162.000,00 già disponibili sul CAP 3902233 - sottoimp. 843-2/2012 (minore spese di € 6.000,00 rispetto a quanto contabilmente definito con l'Ente Koinè di Mesagne) dandosi atto che con lo stesso soggetto dovrà essere sottoscritto negozio giuridico disciplinante i rapporti tra le parti;
- di notificare il presente provvedimento alla Regione Puglia- Ufficio FSE - per quanto di propria competenza;
- di dare atto che il presente provvedimento, così come formulato, non contiene dati e riferimenti che possono determinare censure per violazione delle norme sulla privacy di cui al D.Lgs n. 196/2003 e stili;

- di dare espressamente atto che il responsabile del procedimento (ex L. 241/90e smi) nonché Dirigente competente all'emanazione dell'atto è la Dott.ssa Alessandra Paannaria (Dirigente del Servizio MdL/FP) coadiuvata per la parte amministrativa (ex art. 5 della L. 241/90 e smi) dal Dott. Teodoro Passante (Responsabile P.O. Settore FP/Programmazione), per i quali non sussiste conflitto di interessi (anche potenziali) ai sensi dell'art. 6 bis della L. 241/90 come introdotto dalla L. 190/2012.

Il Dirigente del Servizio MdL/FP
Dott.ssa Alessandra Paannaria

ASL BR

Concorso pubblico per n. 3 posti di Dirigente medico disciplina Cardiologia.

In esecuzione della deliberazione n. 934 del 16.05.2014 sono riaperti i termini per la presentazione delle domande di partecipazione al concorso pubblico, per titoli ed esami, per la copertura di:

n. 3 posti di Dirigente medico della disciplina di Cardiologia

indetto con deliberazione n. 444 del 10.02.2010 e pubblicato sulla G.U., 4ª Serie Speciale, n. 27 del 06.04.2010 - per incremento del numero dei posti da 3 a 6.

Ai sensi dell'art. 7 del Decreto Leg.vo 30.03.2001, n. 165 e successive modificazioni ed integrazioni è garantita parità e pari opportunità tra uomini e donne per l'accesso al lavoro ed il trattamento sul lavoro. Si applica, inoltre, quanto previsto dall'art.27, comma 6, del Decreto Leg.vo 11.04.2006, n. 198.

E' fatta salva la percentuale dei posti da riservare ai militari delle tre forze annate congedati senza demerito di cui all'art. 18 del Decreto Leg.vo 08.05.2001, n.215 ed agli ufficiali in ferma biennale o prefissata di cui all'art. 11, comma 1 lettera c), del Decreto Leg.vo 31.07.2003, n. 236.

Trattamento economico

Il trattamento economico è quello previsto dal vigente C.C.N.L. dell'Area della Dirigenza Medica e Veterinaria.

Requisiti di ammissione

Possono partecipare al concorso coloro che sono in possesso dei seguenti requisiti:

Requisiti generali:

- cittadinanza italiana, salve le equiparazioni stabilite dalle leggi vigenti, o cittadinanza di uno dei Paesi dell'Unione europea;
- idoneità fisica all'impiego.

Requisiti specifici:

- laurea in medicina e chirurgia;
- specializzazione nella disciplina oggetto del concorso o in disciplina equipollente o in disciplina affine. Il personale in servizio di ruolo presso altre Aziende Sanitarie o Ospedaliere alla data dell'1.02.1998 è esentato dal requisito della specializzazione nella disciplina relativa al posto di ruolo già ricoperto alla predetta data;
- iscrizione all'albo dell'ordine dei medici chirurghi, attestata da certificato in data non anteriore a sei mesi rispetto a quella di scadenza del bando.

Non possono accedere agli impieghi coloro che siano stati esclusi dall'elettorato attivo nonché coloro che siano stati dispensati dall'impiego presso una pubblica amministrazione per aver conseguito l'impiego stesso mediante la produzione di documenti falsi o viziati da invalidità non sanabile. I requisiti per la partecipazione al concorso devono essere posseduti alla data di scadenza del termine stabilito dal presente bando per la presentazione delle domande di ammissione.

Modalità di compilazione e termine per la presentazione delle domande

Per essere ammessi al concorso gli interessati devono presentare, entro il trentesimo giorno successivo a quello della data di pubblicazione del presente bando sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica, domanda di partecipazione, redatta in carta semplice, indirizzata all'Azienda Sanitaria Locale BR - Via Napoli, 8 - 72100 Brindisi -. Per le domande inoltrate a mezzo del servizio postale, la data di spedizione è comprovata dal timbro a data dell'Ufficio postale accettante. Le domande possono essere inviate anche mediante Posta Elettronica Certificata (P.E.C.) all'indirizzo:

protocollo.asl.brindisi@pec.rupar.puglia.it.

Nella domanda gli aspiranti devono indicare:

- la data e il luogo di nascita e la residenza;
- il possesso della cittadinanza italiana o equivalente;
- il comune nelle cui liste elettorali sono iscritti ovvero i motivi della loro non iscrizione o della cancellazione dalle liste medesime;
- le eventuali condanne penali riportate;
- i titoli di studio posseduti;
- la loro posizione nei riguardi degli obblighi militari;
- i servizi prestati presso pubbliche Amministrazioni e le eventuali cause di cessazione di precedenti rapporti di pubblico impiego;
- gli eventuali titoli che danno diritto ad usufruire, a parità di punti, di preferenza o precedenza ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. 09.05.1994 n. 487 e successive modificazioni ed integrazioni.

Il candidato deve, inoltre, indicare il domicilio presso il quale deve, ad ogni effetto, essergli fatta ogni necessaria comunicazione. In caso di mancata indicazione vale, ad ogni effetto, la residenza di cui alla sopraindicata lettera a).

Per le finalità connesse e consequenziali al procedimento di cui trattasi, il candidato deve, altresì, esprimere il proprio consenso al trattamento dei dati personali contenuti nella domanda e nei documenti, ai sensi del Decreto Legislativo 30.6.2003 n. 196.

Le domande di partecipazione già pervenute restano valide a tutti gli effetti con la possibilità, in capo ai candidati, di integrare, entro il termine di scadenza del presente bando di riapertura, la documentazione presentata con ulteriori titoli eventualmente maturati.

Documenti da allegare alla domanda

Alla domanda i candidati devono allegare:

- idonea certificazione attestante il possesso dei requisiti specifici di cui al sopraindicato punto 2);
- tutte le certificazioni relative ai titoli che ritengano opportuno presentare agli effetti della valutazione di merito, ivi compreso un curriculum formativo e professionale, datato e firmato.

I titoli devono essere prodotti in originale o in copia legale o autenticata ai sensi di legge, ovvero autocertificati nei casi e nei limiti previsti dalla normativa vigente (D.P.R. 28.11.2000 n.445). Le pubblicazioni devono essere edite a stampa.

Nella certificazione relativa ai servizi deve essere attestato se ricorrano o meno le condizioni di cui all'ultimo comma dell'art. 46 del D.P.R. 20.12.1979 n. 761, in presenza delle quali il punteggio di anzianità deve essere ridotto. In caso positivo, l'attestazione deve precisare la misura della riduzione del punteggio;

- elenco, in carta semplice, dei documenti e dei titoli presentati.

Dichiarazioni sostitutive

Qualora il candidato intenda avvalersi dell'auto-certificazione di cui al D.P.R. 445/2000, le dichiarazioni sostitutive di certificazione (art. 46) e le dichiarazioni sostitutive di atto di notorietà (art. 47) devono contenere la clausola specifica che il candidato è consapevole che, in caso di falsità o dichiarazioni mendaci, lo stesso incorre nelle sanzioni penali di cui all'art. 76 D.P.R. 445/2000, oltre alla decadenza dai benefici conseguiti grazie al provvedimento emanato in base alle dichiarazioni non veritiere di cui al precedente art. 75. L'Azienda Sanitaria Locale si riserva la facoltà di verificare la veridicità delle dichiarazioni sostitutive rese dal candidato, con le modalità e nei termini previsti dalle vigenti disposizioni.

La sottoscrizione delle dichiarazioni sostitutive presentate contestualmente alla domanda o richiamate dalla stessa deve essere accompagnata da fotocopia non autenticata di documento di riconoscimento del sottoscritto. In caso contrario la sottoscrizione deve essere effettuata dall'interessato in presenza del dipendente dell'Area Gestione del Personale di questa Azienda addetto a tale compito. Si precisa comunque che in caso di dichiarazione sostitutiva, relativa ai requisiti di ammissione e/o titoli che possono dar luogo anche a valutazione, l'interessato è tenuto a specificare con esattezza tutti gli elementi ed i dati necessari a determinare il possesso dei requisiti e/o la valutabilità della dichiarazione ai fini della graduatoria. La mancanza anche parziale di tali elementi preclude alla possibilità di procedere alla relativa valutazione.

In particolare, per eventuali servizi prestati presso Pubbliche Amministrazioni, l'interessato è tenuto a specificare: esatta denominazione ed indirizzo delle stesse; se trattasi di servizio a tempo indeterminato o determinato o a convenzione con l'indicazione dell'impegno orario; posizione funzionale e disci-

plina d'inquadramento; se trattasi di rapporto di lavoro a tempo pieno o parziale; periodo del servizio con precisazione di eventuali interruzioni del rapporto di impiego e loro motivo, posizione in ordine al disposto di cui all'art. 46 del D.P.R. 761/79. Per l'autenticazione delle copie si richiede quanto previsto dall'art.18 del D.P.R. 445/2000. Commissione esaminatrice.

La commissione esaminatrice sarà costituita ai sensi dell'art. 25 del D.P.R. 10.12.1997 n. 483.

Prove d'esame

Le prove d'esame sono le seguenti:

Prova scritta: relazione su caso clinico simulato o su argomenti inerenti alla disciplina messa a concorso o soluzione di una serie di quesiti a risposta sintetica inerenti alla disciplina stessa.

Prova pratica: su tecniche e manualità peculiari della disciplina messa a concorso; la prova pratica deve comunque essere anche illustrata schematicamente per iscritto.

Prova orale: sulle materie inerenti alla disciplina a concorso, nonché sui compiti connessi alla funzione da conferire.

Convocazione dei candidati ammessi al concorso

I candidati ammessi al concorso saranno avvisati, con lettera raccomandata con avviso di ricevimento, del luogo e della data di svolgimento delle prove d'esame.

I candidati dichiarati vincitori dovranno presentare, entro il termine di trenta giorni dalla data di ricezione della comunicazione, ai fini della stipula del contratto individuale di lavoro, a pena di decadenza nei diritti conseguenti alla partecipazione al concorso:

- i documenti corrispondenti alle dichiarazioni contenute nella domanda di partecipazione al concorso;
- certificato generale del casellario giudiziale;
- altri titoli che danno diritto ad usufruire della riserva, precedenza o preferenza a parità di valutazione.

La partecipazione al concorso implica da parte del concorrente l'accettazione di tutte le disposizioni di legge vigenti in materia.

Le assunzioni conseguenti all'espletamento del concorso potranno essere effettuate nel rispetto dei limiti di spesa disposti dall'art. 2, comma 71, della Legge 23.12.2009, n. 191 e s.m.i.

L'Azienda si riserva la facoltà, per legittimi motivi, di prorogare, sospendere, revocare in tutto o in parte o modificare il presente avviso di bando, anche alla luce dell'emanando DPCM di cui al comma 5 del D.L. 31.08.2013 n. 101, convertito dalla legge 30.10.2013 n. 125.

Per quanto non specificatamente espresso nel presente bando, valgono le disposizioni di legge che disciplinano la materia concorsuale, con particolare riferimento al Decreto Leg.vo 30.12.1992 n. 502 e successive modificazioni ed integrazioni, al D.P.R. 10.12.1997 n. 483, al D.P.R. 10.12.1997, n. 484 e al Decreto Leg.vo 30.03.2001 n. 165 e successive modificazioni ed integrazioni.

Per eventuali chiarimenti gli interessati potranno rivolgersi all'Area Gestione del Personale di questa Azienda - Tel. 0831 - 536173/536727.

Il Direttore Generale
Dott.ssa Paola Ciannamea

ALLEGATO - Schema di domanda

Al Direttore Generale
dell'Azienda Sanitaria Locale BR
Via Napoli, 8 - 72100 Brindisi

Il sottoscritto _____

nato a _____ il _____

residente in _____

via _____ n. _____

chiede di partecipare al concorso pubblico, per titoli ed esami, per la copertura di n. 6 POSTI DI DIRIGENTE MEDICO DELLA DISCIPLINA DI CARDIOLOGIA.

A tal fine, ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445 del 28.12.2000 e s.m.i., consapevole della responsabilità penale che – ai sensi dell'art. 76 del medesimo DPR n. 445/2000 – può derivare da dichiarazioni mendaci,

dichiara

- a) di essere in possesso della cittadinanza italiana (ovvero di essere in possesso del seguente requisito sostitutivo della cittadinanza italiana _____) ;
- b) di essere iscritto nelle liste elettorali del Comune di _____ (indicare i motivi della eventuale non iscrizione o della cancellazione dalle liste medesime) .
- c) di non aver riportato condanne penali e di non avere procedimenti penali in corso (in caso positivo dichiarare le condanne penali riportate e/o i procedimenti penali pendenti);
- d) di essere in possesso della laurea in medicina e chirurgia conseguita presso l'Università di _____ in data _____ e della specializzazione in _____ conseguita presso l'Università di _____ in data _____;
- e) di essere iscritto all'Albo Professionale dell'Ordine dei Medici Chirurghi della Provincia di _____ dal _____ al n. _____ ;

- f) di trovarsi nella seguente posizione nei riguardi degli obblighi militari _____;
- g) di aver prestato o di prestare servizio presso le seguenti Pubbliche Amministrazioni _____ (specificare di seguito le eventuali cause di cessazione di precedenti rapporti di pubblico impiego) ;
- h) di avere diritto, a parità di punti, a preferenza ai sensi dell'art.5 del D.P.R 487/94 e successive modificazioni ed integrazioni in quanto _____ ;
- i) di manifestare il proprio consenso, ai sensi del Decreto Legislativo 30.6.2003 n.196, al trattamento dei dati personali per le finalità connesse alla presente procedura ;
- j) di eleggere domicilio agli effetti di comunicazioni relative al presente concorso pubblico : Città _____ Cap _____, via _____ n.____- recapito telefonico _____-, riservandosi di comunicare tempestivamente ogni eventuale variazione dello stesso.

Il sottoscritto allega alla presente domanda :

- 1) curriculum formativo e professionale e relativa documentazione a corredo ;
- 2) elenco dei documenti e titoli.

Data _____

Firma _____

ASL BR

Concorso pubblico per n.2 posti di Dirigente medico disciplina Cardiologia da assegnare all'attività di cardiologia interventistica.

In esecuzione della deliberazione n. 935 del 16.05.2014 è bandito concorso pubblico, per titoli ed esami, per la copertura di:

n. 2 posti di Dirigente medico della disciplina di Cardiologia da assegnare all'attività di cardiologia interventistica

Ai sensi dell'art. 7 del Decreto Leg.vo 30.03.2001, n.165 e successive modificazioni ed integrazioni è garantita parità e pari opportunità tra uomini e donne per l'accesso al lavoro ed il trattamento sul lavoro. Si applica, inoltre, quanto previsto dall'art. 27, comma 6, del Decreto Leg.vo 11.04.2006, n. 198.

E' fatta salva la percentuale dei posti da riservare ai militari delle tre forze armate congedati senza demerito di cui all'art. 18 del Decreto Leg.vo 08.05.2001, n. 215 ed agli ufficiali in ferma biennale o prefissata di cui all'art. 11, comma 1 lettera c), del Decreto Leg.vo 31.07.2003, n. 236.

Trattamento economico

Il trattamento economico è quello previsto dal vigente C.C.N.L. dell'Area della Dirigenza Medica e Veterinaria.

Requisiti di ammissione

Possono partecipare al concorso coloro che sono in possesso dei seguenti requisiti:

Requisiti generali:

- cittadinanza italiana, salve le equiparazioni stabilite dalle leggi vigenti, o cittadinanza di uno dei Paesi dell'Unione europea;
- idoneità fisica all'impiego.

Requisiti specifici:

- laurea in medicina e chirurgia;
- specializzazione nella disciplina oggetto del concorso o in disciplina equipollente o in disciplina affine. Il personale in servizio di ruolo presso altre Aziende Sanitarie o Ospedaliere alla data dell'1.02.1998 è esentato dal requisito della spe-

cializzazione nella disciplina relativa al posto di ruolo già ricoperto alla predetta data;

- iscrizione all'albo dell'ordine dei medici chirurghi, attestata da certificato in data non anteriore a sei mesi rispetto a quella di scadenza del bando.

Non possono accedere agli impieghi coloro che siano stati esclusi dall'elettorato attivo nonché coloro che siano stati dispensati dall'impiego presso una pubblica amministrazione per aver conseguito l'impiego stesso mediante la produzione di documenti falsi o viziati da invalidità non sanabile. I requisiti per la partecipazione al concorso devono essere posseduti alla data di scadenza del termine stabilito dal presente bando per la presentazione delle domande di ammissione.

Modalità di compilazione e termine per la presentazione delle domande.

Per essere ammessi al concorso gli interessati devono presentare, entro il trentesimo giorno successivo a quello della data di pubblicazione del presente bando sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica, domanda di partecipazione, redatta in carta semplice, indirizzata all'Azienda Sanitaria Locale BR - Via Napoli, 8 - 72100 Brindisi -. Per le domande inoltrate a mezzo del servizio postale, la data di spedizione è comprovata dal timbro a data dell'Ufficio postale accettante. Le domande possono essere inviate anche mediante Posta Elettronica Certificata (P.E.C.) all'indirizzo:

protocollo.asl.brindisi@pec.rupar.puglia.it.

Nella domanda gli aspiranti devono indicare:

- la data e il luogo di nascita e la residenza;
- il possesso della cittadinanza italiana o equivalente;
- il comune nelle cui liste elettorali sono iscritti ovvero i motivi della loro non iscrizione o della cancellazione dalle liste medesime;
- le eventuali condanne penali riportate;
- i titoli di studio posseduti;
- la loro posizione nei riguardi degli obblighi militari;
- i servizi prestati presso pubbliche Amministrazioni e le eventuali cause di cessazione di precedenti rapporti di pubblico impiego;
- gli eventuali titoli che danno diritto ad usufruire, a parità di punti, di preferenza o precedenza ai sensi dell'art. 5 del D.P.R 09.05.1994 n.487 e successive modificazioni ed integrazioni.

Il candidato deve, inoltre, indicare il domicilio presso il quale deve, ad ogni effetto, essergli fatta ogni necessaria comunicazione. In caso di mancata indicazione vale, ad ogni effetto, la residenza di cui alla sopraindicata lettera a).

Per le finalità connesse e consequenziali al procedimento di cui trattasi, il candidato deve, altresì, esprimere il proprio consenso al trattamento dei dati personali contenuti nella domanda e nei documenti, ai sensi del Decreto Legislativo 30.6.2003 n. 196.

Documenti da allegare alla domanda

Alla domanda i candidati devono allegare:

- idonea certificazione attestante il possesso dei requisiti specifici di cui al sopraindicato punto 2);
- tutte le certificazioni relative ai titoli che ritengano opportuno presentare agli effetti della valutazione di merito, ivi compreso un curriculum formativo e professionale, datato e firmato.

I titoli devono essere prodotti in originale o in copia legale o autenticata ai sensi di legge, ovvero autocertificati nei casi e nei limiti previsti dalla normativa vigente (D.P.R. 28.11.2000 n. 445). Le pubblicazioni devono essere edite a stampa.

Nella certificazione relativa ai servizi deve essere attestato se ricorrano o meno le condizioni di cui all'ultimo comma dell'art.46 del D.P.R. 20.12.1979

n.761, in presenza delle quali il punteggio di anzianità deve essere ridotto. In caso positivo, l'attestazione deve precisare la misura della riduzione del punteggio;

- elenco, in carta semplice, dei documenti e dei titoli presentati.

Dichiarazioni sostitutive

Qualora il candidato intenda avvalersi dell'auto-certificazione di cui al D.P.R. 445/2000, le dichiarazioni sostitutive di certificazione (art. 46) e le dichiarazioni sostitutive di atto di notorietà (art. 47) devono contenere la clausola specifica che il candidato è consapevole che, in caso di falsità o dichiarazioni mendaci, lo stesso incorre nelle sanzioni penali di cui all'art. 76 D.P.R. 445/2000, oltre alla decadenza dai benefici conseguiti grazie al provvedimento emanato in base alle dichiarazioni non veritiere di cui al precedente art.75. L'Azienda Sanitaria Locale si riserva la facoltà di verificare la veridicità delle dichiarazioni sostitutive rese dal candidato,

con le modalità e nei termini previsti dalle vigenti disposizioni.

La sottoscrizione delle dichiarazioni sostitutive presentate contestualmente alla domanda o richiamate dalla stessa deve essere accompagnata da fotocopia non autenticata di documento di riconoscimento del sottoscritto. In caso contrario la sottoscrizione deve essere effettuata dall'interessato in presenza del dipendente dell'Area Gestione del Personale di questa Azienda addetto a tale compito. Si precisa comunque che in caso di dichiarazione sostitutiva, relativa ai requisiti di ammissione e/o titoli che possono dar luogo anche a valutazione, l'interessato è tenuto a specificare con esattezza tutti gli elementi ed i dati necessari a determinare il possesso dei requisiti e/o la valutabilità della dichiarazione ai fini della graduatoria. La mancanza anche parziale di tali elementi preclude alla possibilità di procedere alla relativa valutazione.

In particolare, per eventuali servizi prestati presso Pubbliche Amministrazioni, l'interessato è tenuto a specificare: esatta denominazione ed indirizzo delle stesse; se trattasi di servizio a tempo indeterminato o determinato o a convenzione con l'indicazione dell'impegno orario; posizione funzionale e disciplina d'inquadramento; se trattasi di rapporto di lavoro a tempo pieno o parziale; periodo del servizio con precisazione di eventuali interruzioni del rapporto di impiego e loro motivo, posizione in ordine al disposto di cui all'art.46 del D.P.R. 761/79. Per l'autenticazione delle copie si richiede quanto previsto dall'art.18 del D.P.R. 445/2000.

Commissione esaminatrice

La commissione esaminatrice sarà costituita ai sensi dell'art. 25 del D.P.R. 10.12.1997 n. 483. Le operazioni di sorteggio dei relativi componenti avranno luogo il giorno 15.07.2014, alle ore 10,00 presso la sede della Direzione Generale Aziendale - sala riunioni - sita in Brindisi alla via Napoli, 8.

Prove d'esame

Le prove d'esame sono le seguenti:

Prova scritta: relazione su caso clinico simulato o su argomenti inerenti alla disciplina messa a concorso o soluzione di una serie di quesiti a risposta sintetica inerenti alla disciplina stessa.

Prova pratica: su tecniche e manualità peculiari della disciplina messa a concorso; la prova pratica

deve comunque essere anche illustrata schematicamente per iscritto.

Prova orale: sulle materie inerenti alla disciplina a concorso, nonché sui compiti connessi alla funzione da conferire.

Le suddette prove saranno orientate, in particolare, all'accertamento delle competenze e delle conoscenze specifiche richieste per lo svolgimento di attività di cardiologia interventistica.

Convocazione dei candidati ammessi al concorso

I candidati ammessi al concorso saranno avvisati, con lettera raccomandata con avviso di ricevimento, del luogo e della data di svolgimento delle prove d'esame.

I candidati dichiarati vincitori dovranno presentare, entro il termine di trenta giorni dalla data di ricezione della comunicazione, ai fini della stipula del contratto individuale di lavoro, a pena di decadenza nei diritti conseguenti alla partecipazione al concorso:

- i documenti corrispondenti alle dichiarazioni contenute nella domanda di partecipazione al concorso;
- certificato generale del casellario giudiziale;
- altri titoli che danno diritto ad usufruire della

riserva, precedenza o preferenza a parità di valutazione.

La partecipazione al concorso implica da parte del concorrente l'accettazione di tutte le disposizioni di legge vigenti in materia.

Le assunzioni conseguenti all'espletamento del concorso potranno essere effettuate nel rispetto dei limiti di spesa disposti dall'art. 2, comma 71, della Legge 23.12.2009, n. 191 e s.m.i. -.

L'Azienda si riserva la facoltà, per legittimi motivi, di prorogare, sospendere, revocare in tutto o in parte o modificare il presente avviso di bando.

Per quanto non specificatamente espresso nel presente bando, valgono le disposizioni di legge che disciplinano la materia concorsuale, con particolare riferimento al Decreto Leg.vo 30.12.1992 n.502 e successive modificazioni ed integrazioni, al D.P.R. 10.12.1997 n. 483, al D.P.R. 10.12.1997, n.484 e al Decreto Leg.vo 30.03.2001 n.165 e successive modificazioni ed integrazioni.

Per eventuali chiarimenti gli interessati potranno rivolgersi all'Area Gestione del Personale di questa Azienda - Tel. 0831 - 536173/536727.

Il Direttore Generale
Dott.ssa Paola Ciannamea

ALLEGATO - Schema di domanda

Al Direttore Generale
dell'Azienda Sanitaria Locale BR
Via Napoli, 8 - 72100 Brindisi

Il sottoscritto _____

nato a _____ il _____

residente in _____

via _____ n. _____

chiede di partecipare al concorso pubblico, per titoli ed esami, per la copertura di n. 2 POSTI DI DIRIGENTE MEDICO DELLA DISCIPLINA DI CARDIOLOGIA da assegnare all'attività di emodinamica e cardiologia interventistica.

A tal fine, ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445 del 28.12.2000 e s.m.i., consapevole della responsabilità penale che – ai sensi dell'art. 76 del medesimo DPR n. 445/2000 – può derivare da dichiarazioni mendaci,

dichiara

- a) di essere in possesso della cittadinanza italiana (ovvero di essere in possesso del seguente requisito sostitutivo della cittadinanza italiana _____) ;
- b) di essere iscritto nelle liste elettorali del Comune di _____ (indicare i motivi della eventuale non iscrizione o della cancellazione dalle liste medesime) .
- c) di non aver riportato condanne penali e di non avere procedimenti penali in corso (in caso positivo dichiarare le condanne penali riportate e/o i procedimenti penali pendenti);
- d) di essere in possesso della laurea in medicina e chirurgia conseguita presso l'Università di _____ in data _____ e della specializzazione in _____ conseguita presso l'Università di _____ in data _____;

- e) di essere iscritto all'Albo Professionale dell'Ordine dei Medici Chirurghi della Provincia di _____ dal _____ al n. _____ ;
- f) di trovarsi nella seguente posizione nei riguardi degli obblighi militari _____ ;
- g) di aver prestato o di prestare servizio presso le seguenti Pubbliche Amministrazioni _____ (specificare di seguito le eventuali cause di cessazione di precedenti rapporti di pubblico impiego) ;
- h) di avere diritto, a parità di punti, a preferenza ai sensi dell'art.5 del D.P.R 487/94 e successive modificazioni ed integrazioni in quanto _____ ;
- i) di manifestare il proprio consenso, ai sensi del Decreto Legislativo 30.6.2003 n.196, al trattamento dei dati personali per le finalità connesse alla presente procedura ;
- j) di eleggere domicilio agli effetti di comunicazioni relative al presente concorso pubblico : Città _____ Cap _____, via _____ n.____ - recapito telefonico _____-, riservandosi di comunicare tempestivamente ogni eventuale variazione dello stesso.

Il sottoscritto allega alla presente domanda :

- 1) curriculum formativo e professionale e relativa documentazione a corredo ;
- 2) elenco dei documenti e titoli.

Data _____

Firma _____

ASL BT

Avviso pubblico per l'affidamento del servizio di soccorso 118 in mare.

Questa azienda indice apposita selezione pubblica-rivolta alle associazioni di volontariato, autorizzate all'esercizio del servizio di soccorso e trasporto infermi, per "l'affidamento del servizio di soccorso "118" in mare, con idromoto, sulle litoranee dei comuni di Barletta e Margherita di Savoia".

Il termine per la presentazione delle domande è fissato alle ore 13,00 del giorno 03 giugno 2014, mentre l'apertura dei plichi è fissato alle ore 10,00 del giorno 04 giugno 2014, presso la sede dell'Area Gestione Patrimonio della ASL BT - Via Fornaci n.201 - Andria - 3° piano.

Tutta la documentazione inerente la selezione è disponibile sul sito aziendale www.aslbat.it - bandi di gara.

Eventuali informazioni potranno essere richieste all'Area Gestione Patrimonio - tel.0883/299434 - fax 0883/299406.

Il direttore area gestione patrimonio: Dott. Giuseppe Nuzzolese

Il direttore generale
Dott. Giovanni Gorgoni

ASL TA

Avviso Pubblico per n. 100 partecipanti alla 5° Edizione del Corso di Formazione per l'idoneità all'esercizio dell'attività medica di Emergenza Sanitaria Territoriale.

In esecuzione della Deliberazione n. _____ del ____/____/2014 è indetto Avviso Pubblico per n. 100 partecipanti alla 5° Edizione del Corso di Formazione per l'idoneità all'esercizio dell'attività medica di Emergenza Sanitaria Territoriale, come previsto dall'art. 96 dell'ACN 2009.

1) REQUISITI GENERALI DI AMMISSIONE

Possono presentare domanda, ai sensi dell'art. 96 dell'ACN, i medici che siano in possesso della citta-

dinanza italiana, salve le equiparazioni stabilite dalle leggi vigenti, o della cittadinanza di uno dei Paesi dell'Unione Europea.

2) REQUISITI SPECIFICI DI AMMISSIONE

- a) Diploma di Laurea in Medicina e Chirurgia;
- b) Iscrizione all'Albo Professionale da almeno sei mesi rispetto alla data di scadenza del presente avviso;
- c) Essere tra queste tipologie di professionisti:
 - medici titolari a tempo indeterminato di Continuità Assistenziale residenti nella Azienda Sanitaria di Taranto;
 - medici titolari a tempo indeterminato di Continuità Assistenziale residenti nelle Aziende Sanitarie limitrofe alla ASL TA;
 - medici titolari di Continuità Assistenziale a tempo indeterminato residenti in altre Aziende Sanitarie della Regione Puglia;
 - medici residenti nella ASL TA inclusi nella graduatoria regionale di Medicina Generale valevole per l'anno 2013 pubblicata sul BURP n. 10 del 23/01/2014;
 - in via subordinata, possono presentare domanda i medici abilitati all'esercizio della professione non inclusi nella graduatoria regionale della Regione Puglia, con esclusione dei medici frequentanti il Corso di Formazione in Medicina Generale e le Scuole di Specializzazione.

3) DOMANDE DI AMMISSIONE

I medici interessati alla inclusione nella graduatoria per l'ammissione al corso devono inviare apposita domanda in carta semplice che deve essere sottoscritta e corredata da fotocopia di un valido documento di identità.

La domanda di ammissione, indirizzata al Direttore Generale della ASL TA - U.O. Concorsi, Assunzioni, Gestione del Ruolo e Gestione Amm.va Personale Convenzionato - Viale Virgilio, 31- 74121 Taranto, deve essere presentata entro e non oltre il decimo giorno successivo alla data di pubblicazione del presente Avviso sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia in una delle tre seguenti modalità:

- a) spedizione a mezzo raccomandata A/R indirizzata alla ASL TA - U.O. Concorsi, Assunzioni, Gestione del Ruolo e Gestione Amm.va Personale Convenzionato - Viale Virgilio n. 31 - 74121 TARANTO;

OPPURE

- b) consegna *pro manibus* all'Ufficio Protocollo della ASL TA - Viale Virgilio n. 31 - 74121 TARANTO (orari: dal lunedì al venerdì ore 10:00 - 12:00 e il martedì e il giovedì anche di pomeriggio dalle ore 15:30 - alle ore 17:30);

OPPURE

- c) In applicazione della L.150/2009 e con le modalità di cui alla circolare del Dip. Funzione Pubblica n. 12/2010, invio al seguente indirizzo di posta elettronica certificata:

protocollo.asl.taranto@pec.rupar.puglia.it. In questo caso, la validità della domanda è subordinata all'utilizzo, da parte del candidato, pena esclusione, di una casella di posta elettronica certificata (PEC) esclusivamente personale e nominativa; non sarà, pertanto, ritenuta ammissibile la domanda inviata da una casella di posta elettronica semplice/ordinaria. L'invio deve avvenire in un'unica spedizione (non superiore a 20 MB), con i seguenti allegati esclusivamente in formato PDF: domanda di partecipazione e fotocopia del documento di riconoscimento in corso di validità.

In tutti i casi sopra descritti, le domande dovranno pervenire entro e non oltre il giorno di scadenza di cui all'Art. 3 e, pertanto, non saranno prese in considerazione le domande pervenute dopo tale data, anche se spedite entro la data di scadenza.

Il termine per la presentazione delle domande e dei documenti è perentorio e, pertanto, la domanda di partecipazione nonché la documentazione richiesta devono pervenire, a pena di esclusione, entro il termine sopraindicato. Si precisa che l'eventuale riserva di invio successivo di documenti e qualsiasi altra comunicazione rettificativa o integrativa della domanda successiva alla data di scadenza del presente Avviso sarà priva di effetto e la domanda carente dei dati richiesti dal presente avviso sarà esclusa.

4) REDAZIONE DELLE DOMANDE

Le domande di partecipazione dovranno essere redatte esclusivamente come da fac-simili allegati al presente avviso. Si precisa che le domande incom-

plete o comunque redatte in difformità dal predetto schema fac-simile **saranno escluse.**

Gli aspiranti dovranno dichiarare, sotto la propria responsabilità, ai sensi del D.P.R. 28/12/2000, n. 445 e successive modificazioni ed integrazioni, a pena di esclusione, i propri dati anagrafici, il luogo di residenza, l'indirizzo, i recapiti telefonici, il proprio indirizzo PEC (Posta Elettronica Certificata) personale e nominativo, il voto e l'anzianità di laurea, la data di iscrizione all'Albo Professionale, nonché tutte le attività in via di svolgimento a qualsiasi titolo, anche precario, svolte alla data di scadenza del presente avviso.

5) GRADUAZIONE DELLE DOMANDE

Le domande saranno graduate secondo il seguente ordine:

- medici titolari a tempo indeterminato di continuità assistenziale residenti nell'Azienda Sanitaria di Taranto;
- medici titolari a tempo indeterminato di continuità assistenziale residenti nelle Aziende Sanitarie limitrofe alla ASL TA;
- medici titolari a tempo indeterminato di continuità assistenziale residenti in altre Aziende Sanitarie della Regione Puglia;
- medici residenti nella ASL TA inclusi nella graduatoria regionale di Medicina Generale valevole per l'anno 2013, pubblicata sul BURP n. 10 del 23/01/2014;
- medici abilitati non inclusi nella graduatoria regionale della Regione Puglia.

Le domande saranno graduate secondo i criteri stabiliti dall'art. 96 dell'ACN vigente nonché dalle disposizioni regionali in materia.

Le domande di cui ai punti 1, 2 e 3 saranno graduate secondo l'anzianità di servizio e, a parità, secondo la minore età, il voto di laurea e l'anzianità di laurea.

Le domande di cui al punto 4 saranno graduate secondo il punteggio acquisito nella graduatoria regionale.

Le domande di cui al punto 5 saranno graduate secondo i criteri individuati dalla Norma Transitoria n. 7 dell'ACN vigente: minore età al conseguimento del diploma di laurea, voto di laurea ed anzianità di laurea.

Per le domande di cui al punto 5, saranno redatte due graduatorie, di cui una, prioritaria, per i medici

residenti nel territorio della ASL TA e l'altra per i medici residenti del territorio di altre Aziende.

I requisiti richiesti devono essere posseduti alla data di scadenza del termine per la presentazione delle domande.

6) QUOTA DI ISCRIZIONE

È prevista una quota di iscrizione a copertura delle spese di organizzazione e gestione del corso, comprensiva delle quote per la certificazione dei corsi dell'area dell'emergenza effettuati nelle esercitazioni (BLS, PBLSD, ALS, ecc.). Tale quota ammonta ad € 1.000,00.

La quota prevista dovrà essere versata, pena decadenza, in un'unica soluzione, entro e non oltre 5 giorni dalla pubblicazione della Deliberazione di approvazione della graduatoria sul sito internet della ASL TA, con le seguenti modalità: bonifico su c/c bancario indirizzato alla Azienda Sanitaria Locale di Taranto - Viale Virgilio n. 31 - 74121 TARANTO. Causale: Iscrizione al Corso di Formazione SET 118 Anno 2014. Codice IBAN:

IT32S010301580100000706982. Entro lo stesso termine perentorio, dovrà essere inviata copia della ricevuta del suddetto bonifico al seguente indirizzo di Posta Elettronica Certificata:

formazione.asl.taranto@pec.rupar.puglia.it.

7) PROCEDURE DI CONVOCAZIONE

Le procedure di convocazione e tutte le comunicazioni inerenti il presente avviso saranno effettuate **solo ed esclusivamente** tramite Posta Elettronica Certificata (art. 16 comma 7 L. n. 2 del 28/01/2009).

Per l'inoltro delle comunicazioni, questa ASL non è responsabile della mancata ricezione dovuta ad indirizzi PEC scritti in modo errato e/o illegibile. La mancata visione delle suddette comunicazioni, da parte del medico interessato, nei termini indicati nelle stesse, nonché l'eventuale conseguente mancato riscontro sarà addebitabile alla esclusiva responsabilità del medico e non di questa ASL.

8) RINVIO

Per quanto non previsto nel presente avviso, nonché per il trattamento giuridico ed economico spettante ai medici aventi titolo, si rinvia alla normativa di cui all'ACN 29/07/2009 ed ai relativi accordi regionali e aziendali vigenti in materia.

La partecipazione al presente avviso implica l'accettazione di tutte le sue disposizioni.

9) PRIVACY

I dati forniti dai partecipanti al presente avviso pubblico saranno trattati nel rispetto di quanto previsto dal D. Lgs. 196 del 2003 e successive modificazioni ed integrazioni.

10) CAUSE DI ESCLUSIONE

Sono cause di esclusione:

- la presentazione della domanda oltre i termini perentori indicati nel presente Avviso;
- la presentazione della domanda prima del giorno successivo alla pubblicazione del presente Avviso sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia;
- la mancata indicazione, nella domanda, di almeno uno dei requisiti di partecipazione di cui al punto 2) del presente avviso;
- la mancata indicazione di un indirizzo personale e nominativo di posta elettronica certificata, cui questa ASL possa inviare tutte le comunicazioni inerenti il presente avviso;
- la mancata indicazione della data di iscrizione all'Albo Professionale;
- la mancata sottoscrizione della domanda di partecipazione;
- la mancata allegazione della fotocopia di un valido documento di identità;
- la presentazione della domanda con modalità diverse da quelle indicate nel punto 3) del presente Avviso;

l'eventuale riserva di invio successivo di documenti e qualsiasi altra comunicazione rettificativa o integrativa della domanda successiva alla data di scadenza del presente Avviso;

la redazione di domande incomplete dei dati necessari per la formulazione delle graduatorie o difformi dallo schema fac-simile allegato al presente avviso.

11) INFORMAZIONI

Ogni ulteriore informazione, relativa al contenuto del presente avviso, potrà essere richiesta alla ASL TA - Dipartimento Risorse Umane e Affari Generali - U.O. Concorsi, Assunzioni, Gestione del Ruolo e Gestione Amm.va Personale Convenzionato, Viale Virgilio, 31, 3° piano - Taranto - Dott.ssa Tiziana Adami - Tel. 099.7786781.

Il Direttore
D.R.U.Aa. Gg.
Dott. Pasquale Nicolì

Il Direttore Generale
Dr. Vito Fabrizio Scattaglia

AL DIRETTORE GENERALE ASL TA
U.O. Concorsi, Assunzioni, Gestione del
Ruolo e Gestione Amm.va Personale Convenzionato
VIALE VIRGILIO, 31
74121 TARANTO

OGGETTO: Domanda di partecipazione all'Avviso pubblico per n. 100 partecipanti alla 5° Edizione del Corso di Formazione per l'idoneità all'esercizio dell'attività medica di Emergenza Sanitaria Territoriale 118 della ASL TA.

Il/La sottoscritto/a

Dr./Dr.ssa _____,
presa visione del bando pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n. _____ del _____, chiede di essere ammesso alla pubblica selezione, per la formulazione di apposite graduatorie per l'ammissione alla 5° Edizione del Corso di Formazione per l'idoneità all'esercizio dell'attività medica di Emergenza Sanitaria Territoriale 118 della ASL TA, così come segue (1):

A tal fine dichiara, sotto la propria responsabilità:

- a) di essere nato/a a _____ il _____ Cod. Fisc. _____, Stato civile: _____;
- b) di risiedere nel Comune di _____ CAP _____ alla Via _____ n. _____ Telefono cellulare n. _____ Telefono fisso n. _____ Indirizzo Personale e Nominativo di Posta Elettronica Certificata _____;
- c) di avere il seguente domicilio (compilare solo se diverso dalla residenza): Comune _____ Cap _____ Via _____ n. _____;

- d)** di aver conseguito il Diploma di Laurea in Medicina e Chirurgia, in data _____, con voto di laurea _____ Università di _____;
- e)** di essere iscritto/a all'Albo Professionale presso l'Ordine dei Medici della Provincia di _____ dal _____;
- f)** di essere medico titolare a tempo indeterminato di continuità assistenziale residente nell'Azienda Sanitaria di Taranto **(1)**;
- g)** di essere medico titolare a tempo indeterminato di continuità assistenziale residente nelle Aziende Sanitarie limitrofe alla ASL TA **(1)**;
- h)** di essere medico titolare a tempo indeterminato di continuità assistenziale residente in altre Aziende Sanitarie della Regione Puglia **(1)**;
- i)** di essere medico residente nella ASL TA incluso/a al n. _____, con punti _____ nella graduatoria regionale definitiva dell'anno 2013, pubblicata sul BURP n. 10 del 23/01/2014 **(1)**;
- j)** di essere medico abilitato all'esercizio della professione dal _____ non incluso nella graduatoria regionale della Regione Puglia **(1)**;
- k)** di non frequentare il Corso di Formazione in Medicina Generale;
- l)** di non frequentare alcuna Scuola di Specializzazione;
- m)** di detenere/non detenere **(2)** alcun rapporto di lavoro dipendente pubblico o privato. In caso affermativo indicare la natura del rapporto _____;

- n) di trovarsi/non trovarsi **(2)** in alcuna situazione di incompatibilità, ai sensi dell'art. 17 dell'ACN del 29/07/2009, con l'incarico provvisorio di sostituzione nel servizio di Continuità Assistenziale;
- o) di avere/non avere **(2)** procedimenti disciplinari a proprio carico in corso;
- p) di esprimere/non esprimere **(2)** il proprio assenso al trattamento dei dati acquisiti attraverso la presente domanda, nel rispetto di quanto previsto del D. Lgs. 196/2003 e successive modificazioni ed integrazioni.

Allega alla presente domanda, a pena di esclusione:

- Fotocopia del documento di riconoscimento in corso di identità.

Il/La sottoscritto/a chiede, infine, che ogni comunicazione relativa al presente avviso sia effettuata **solo ed esclusivamente** al seguente **Indirizzo Personale e Nominativo di Posta Elettronica Certificata**:

Il/La sottoscritto/a dichiara fin da ora di accettare senza alcuna riserva, tutte le condizioni fissate dall'Accordo Collettivo Nazionale del 29/07/2009, che disciplina i rapporti con i medici di medicina generale, del quale ha integrale conoscenza, e dichiara formalmente, sotto la propria responsabilità ai sensi del D.P.R. del 28/12/2000 n. 445 e successive modificazioni ed integrazioni, che quanto riportato nella presente domanda risponde a verità.

(data)

(firma)

- (1)** Barrare solo una delle lettere dalla **f)** alla **j)**;
(2) Lasciare leggibile l'ipotesi che interessa e cancellare l'ipotesi che non interessa.

AZIENDA OSPEDALIERA OSPEDALI RIUNITI

Avviso Pubblico, per incarichi a tempo determinato per sostituzione di personale assente, nella posizione di Dirigente Medico per la struttura complessa aziendale di Chirurgia Plastica.

In esecuzione della determinazione del Direttore dell'Area per le Politiche del Personale n. 766 del 20/05/2014, è indetto Avviso Pubblico, **per titoli e prova colloquio, per il conferimento di eventuali incarichi a tempo determinato per sostituzione di personale assente, nella posizione di Dirigente Medico per la struttura complessa aziendale di Chirurgia Plastica.**

REQUISITI GENERALI

- a) cittadinanza italiana, salve le equiparazioni stabilite dalle leggi vigenti, o cittadinanza di uno dei Paesi dell'Unione Europea;
- b) idoneità fisica all'impiego e all'esercizio delle funzioni specifiche.

REQUISITI SPECIFICI

- Laurea in Medicina e Chirurgia;
- Specializzazione nella disciplina o in disciplina equipollente o affine, fatto salvo quanto previsto dall'art. 56, comma 1^a del D.P.R. n.483/97;
- Iscrizione all'Albo dell'Ordine dei Medici Chirurghi. L'iscrizione al corrispondente Albo Professionale di uno dei Paesi dell'Unione Europea consente la partecipazione ai concorsi, fermo restando l'obbligo dell'iscrizione all'Albo in Italia prima dell'assunzione in servizio.

Non possono accedere agli impieghi coloro che siano stati esclusi dall'elettorato attivo, nonché coloro che siano stati dispensati dall'impiego presso una pubblica Amministrazione per aver conseguito l'impiego stesso mediante la produzione di documenti falsi o viziati da invalidità non sanabile.

I predetti requisiti devono essere posseduti alla data di scadenza prevista per la presentazione delle domande.

MODALITA' E TERMINI PER LA PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA DI AMMISSIONE

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 4, comma 1, del D.P.R. 9 maggio 1994, n. 487, per essere ammessi a

partecipare all'Avviso Pubblico, gli aspiranti devono inoltrare a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, tramite il servizio postale all'Azienda Ospedaliera " Ospedale Riuniti " - Viale Pinto - 71100 Foggia, entro e non oltre il 15^a giorno a decorrere dal giorno successivo a quello della pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia, apposita domanda in carta semplice con i relativi allegati.

Qualora detto giorno sia festivo il termine è prorogato al primo giorno successivo non festivo.

I titolari di indirizzo di Posta Elettronica Certificata (PEC) possono inviare la domanda di partecipazione tramite PEC, alla casella di posta elettronica certificata: protocollo.ospriunitifg@pec.rupar.puglia.it.

La validità di invio mediante PEC è subordinata all'utilizzo da parte del candidato di una casella di posta elettronica certificata (PEC) della quale deve essere titolare. Non sarà pertanto valido l'invio da casella di posta elettronica ordinaria, anche se indirizzata alla PEC aziendale o l'invio da casella di posta elettronica certificata della quale il candidato non è titolare.

Ai sensi dell'art. 3, comma 2, del DPCM n. 38524 del 6.05.2009, per i cittadini che utilizzano il servizio di PEC, l'indirizzo valido ad ogni effetto giuridico, ai fini dei rapporti con le pubbliche amministrazioni, è quello espressamente rilasciato ai sensi dell'art. 2, comma 1, dello stesso DPCM.

Inoltre la validità della trasmissione e ricezione del messaggio di posta elettronica certificata è attestata rispettivamente dalla ricevuta di accettazione e dalla ricevuta di avvenuta consegna fornite dal gestore di posta elettronica ai sensi dell'art. 6 del D.P.R. 11 febbraio 2005, n. 68.

Secondo quanto previsto dalla Circolare n. 12/2010 del Dipartimento della Funzione Pubblica, l'inoltro tramite posta elettronica certificata secondo le suddette modalità, considerato che l'autore è identificato dal sistema informatico attraverso le credenziali di accesso relative all'utenza personale di Pec, è di per sé sufficiente a rendere valida l'istanza, a considerare identificato l'autore di essa e a ritenere la stessa regolarmente sottoscritta.

Le domande si considerano prodotte in tempo utile se spedite entro il termine indicato, certificato dal timbro a data dell'Ufficio Postale accettante, nonché dalla data di invio della mail nel caso di utilizzo del supporto informatico.

MODALITA' DI FORMULAZIONE DELLA DOMANDA DI AMMISSIONE

Per l'ammissione all'Avviso i candidati devono indicare:

- la data, il luogo di nascita e la residenza;
- il possesso della cittadinanza italiana o equivalente;
- il Comune nelle cui liste elettorali sono iscritti ovvero i motivi della loro non iscrizione o della cancellazione dalle liste medesime;
- le eventuali condanne penali riportate;
- i titoli di studio posseduti;
- iscrizione all'Albo professionale;
- la loro posizione nei riguardi degli obblighi militari;
- i servizi prestati come impiegati presso pubbliche Amministrazioni e le eventuali cause di cessazione di precedenti rapporti di pubblico impiego;

I candidati devono, altresì, esprimere nella stessa domanda il proprio consenso al trattamento dei dati personali, ai sensi dell'art. 11 del D.Lgs. 30/06/2003, n.196.

Nella domanda di ammissione all'Avviso l'aspirante deve indicare il domicilio presso il quale deve, ad ogni effetto, essergli fatta ogni necessaria comunicazione ed impegnarsi a comunicare ogni eventuale variazione.

La domanda deve essere sottoscritta dal candidato. Ai sensi dell'art. 39 del D.P.R. del 28/12/2000, n. 445 non è richiesta l'autenticazione di tale sottoscrizione.

L'amministrazione non assume responsabilità per la dispersione di comunicazioni dipendente da inesatte indicazioni del recapito da parte del concorrente oppure dalla mancata o tardiva comunicazione del cambiamento dell'indirizzo indicato nella domanda né per eventuali disguidi postali o telegrafici o, comunque, imputabili a fatto di terzi, a caso fortuito o forza maggiore.

I dati acquisiti con la presentazione della domanda e della documentazione allegata alla stessa saranno trattati nel rispetto del D.Lgs. 196/2003 per le finalità relative all'accertamento dei requisiti di ammissione e per la valutazione di merito, ai sensi dell'art. 11 del D.P.R. n.483/1997.

DOCUMENTAZIONE RICHIESTA

Ai sensi e per gli effetti degli artt. 40 e seguenti

del D.P.R. 445/2000, così come integrati dall'art. 15 della Legge 12 novembre 2011, n. 183, non possono essere allegate alla domanda di partecipazione tutte le certificazioni rilasciate dalla pubblica amministrazione in ordine a stati, qualità personali e fatti;

In caso di presentazioni di dette certificazioni, le stesse non verranno prese in considerazione e saranno restituite.

Le attestazioni rientranti nella fattispecie sopra descritta, dovranno essere prodotte dai candidati sotto forma di dichiarazione di responsabilità resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. del 28/12/2000, n. 445 e contenere tutti gli elementi utili sia ai fini dell'ammissione alla seguente procedura, sia ai fini della valutazione dei titoli a cui attribuire i relativi punteggi.

È consentito, altresì, allegare, nelle forme previste dalla normativa di cui al D.P.R. del 28/12/2000, n. 445, tutti le dichiarazioni sostitutive relative ad atti, attestati e documenti ritenuti dai candidati utili ai fini della valutazione ed attribuzione dei relativi punteggi.

A fine della valutazione del loro contenuto, le pubblicazioni devono essere allegate in originale o in copia autenticata sotto forma di dichiarazione di responsabilità resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. del 28/12/2000, n. 445; le stesse, comunque, devono essere edite a stampa.

Alla domanda deve essere allegato un **curriculum formativo e professionale** redatto in carta semplice e sotto forma di dichiarazione di responsabilità ai sensi del D.P.R. del 28/12/2000, n. 445, datato e firmato, nonché un elenco, in carta semplice, redatto in triplice copia, datato e firmato riportante i titoli e i documenti presentati.

Alla domanda di partecipazione deve essere allegata, a pena di esclusione, copia del documento di riconoscimento in corso di validità.

Commissione esaminatrice La Commissione esaminatrice sarà nominata con deliberazione del Direttore Generale o del Commissario Straordinario.

Assegnazione dei punteggi e graduatoria finale

I punteggi sono così suddivisi:

punti 20 per i titoli;

I titoli saranno valutati con i criteri di cui al D.P.R.10/12/1997, n.483, così come di seguito indicato:

- punti 10 per i titoli di carriera;
- punti 3 per i titoli accademici e di studio;
- punti 3 per le pubblicazioni e titoli scientifici;
- punti 4 per il curriculum formativo e professionale.

punti 20 per la prova colloquio.

La prova colloquio verterà su argomenti inerenti la disciplina.

Ai fini dell'assegnazione del punteggio previsto dall'art. 27, comma 7, del D.P.R. 10 dicembre 1997, n. 483, è necessario che nella dichiarazione di responsabilità attestante il possesso del titolo di specializzazione sia riportato che il conseguimento della specializzazione sia avvenuto ai sensi del D.Lgs. 8/8/1991, n. 257, con l'indicazione della durata legale del corso di studio.

Nella certificazione relativa ai servizi deve essere attestato se ricorrono o meno le condizioni dell'ultimo comma dell'art. 46 del D. P. R. n.761/1979, in presenza delle quali il punteggio di anzianità deve essere ridotto, in caso positivo l'attestazione deve precisare la misura della riduzione del punteggio.

Il diario del colloquio deve essere comunicato ai candidati, con raccomandata con avviso di ricevimento, non meno di venti giorni prima. La prova orale deve svolgersi in aula aperta al pubblico.

Per essere ammessi alla graduatoria finale ciascun candidato dovrà riportare nella prova colloquio un punteggio di sufficienza, espresso in termini numerici, in una valutazione di almeno 14/20.

L'ammissione dei candidati sarà disposta con determinazione del Direttore dell'Area per le Politiche del Personale, nella quale saranno indicati, per i candidati non ammessi, i motivi della esclusione.

Per i candidati non ammessi varrà come notifica a tutti gli effetti, la pubblicazione della esclusione, con l'indicazione dei motivi, sul sito web

www.sanita.puglia.it \ sito istituzionale **OORR - FOGGIA/ riquadro TRASPARENZA /** sezione Concorsi ed assunzioni.

La graduatoria, così come formulata dalla Commissione esaminatrice secondo l'ordine dei punteggi riportati e derivanti dalla somma di quello relativo ai titoli e quello relativo alle prove d'esame, sarà approvata con provvedimento del Direttore dell'Area per le Politiche del Personale.

Per quanto non specificatamente espresso nel bando, valgono le disposizioni di legge che disciplinano la materia concorsuale, con particolare riferimento al D.Lgs. n.502/92 e successive modificazioni, dai DD. Lgs.vi nn. 165/2001 e 368/2001, dal D.P.R. n.483/97, dal D.P.R. n.445/2000, nonché dai vigenti CC.CC.NN.LL. della Dirigenza Medica.

L'Amministrazione si riserva la facoltà, a suo insindacabile giudizio, di modificare, prorogare, sospendere o annullare il presente bando, senza l'obbligo di comunicare i motivi e senza che i concorrenti possano avanzare pretese o diritti di sorta.

L'assunzione a tempo determinato sarà comunque subordinata all'assenza di impedimenti legislativi e regolamentari nazionali e/o regionali.

Per eventuali chiarimenti gli interessati potranno rivolgersi all'Area per le Politiche del Personale - U.O. Concorsi ed Assunzioni dell'Azienda Ospedaliera "Ospedali Riuniti" - Viale Pinto - 71100 Foggia. Responsabile del procedimento Sig. Luigi Granieri - Assistente Amministrativo - tel. 0881/733705 e 0881/732400 - fax 0881/732390.

Il Dirigente Amministrativo
"Concorsi, assunzioni e gestione della d.o."
Dott. Massimo Scarlato

Il Direttore dell'Area
per le Politiche del Personale
Dott. Michele Ametta

Fac simile di domanda

AII. 1

Al Direttore Generale
dell'Azienda Ospedaliero – Universitaria
"Ospedali Riuniti"
Viale Luigi Pinto
71121 FOGGIA

__I__ sottoscritt_____ chiede di essere ammess__ a partecipare all'avviso pubblico, per titoli e prova colloquio, per il conferimento di eventuali incarichi a tempo determinato per sostituzione di personale assente, nella posizione di Dirigente Medico per la struttura complessa aziendale di Chirurgia Plastica.

A tal fine dichiara, sotto la propria responsabilità e consapevole delle sanzioni penali previste dall'art.76 del D.P.R. n.445/2000 per le ipotesi delle dichiarazioni mendaci:

- di essere nat__ a _____ il _____;
- di essere residente in _____ Via _____;
- di essere cittadin__ italian__(se diversa, specificare di quale Stato membro dell'Unione Europea);
- di essere iscritt__ nelle liste elettorali del Comune di _____ (in caso di non iscrizione o di avvenuta cancellazione dalle liste elettorali indicarne i motivi);
- di non aver riportato condanne penali (in caso affermativo, indicare le condanne riportate);
- di essere in possesso della laurea in _____, conseguita presso _____ in data _____;
- di essere iscritto all'Albo _____;
- di trovarsi nella seguente posizione riguardo gli obblighi di militari di leva _____;
- di aver prestato servizio come _____ presso l'Azienda _____ dal _____ al _____ (indicando le eventuali cause di cessazione di precedenti rapporti di pubblico impiego);
- di non essere stato destituito dall'impiego presso una pubblica amministrazione per aver conseguito l'impiego stesso mediante la produzione di documenti falsi o viziati da invalidità non sanabile;
- di essere idoneo alle funzioni relative alla posizione funzionale da rivestire ovvero che non sussistono prescrizioni limitative alle stesse;
- di eleggere il proprio domicilio agli effetti di ogni comunicazione relativa al concorso al seguente indirizzo, impegnandosi a comunicare le eventuali variazioni successive:
Via _____ n.____ CAP _____ Città _____ Tel._____;

Allega alla presente domanda copia del seguente documento in corso di validità:

_____ rilasciato da
_____ in data __/__/____.

Il sottoscritto esprime il proprio consenso affinché i dati personali forniti con la presente richiesta possano essere trattati, nel rispetto del D.Lgs. 196/2003, per gli adempimenti connessi alla presente procedura.

Data, _____

La firma in calce non deve essere autenticata

AII. 2

MODELLO SEMPLICE DI DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONI
DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE
(Art. 46 D.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000)

- Il/la sottoscritto/a _____
nato/a a _____ (prov. _____) il _____
residente in _____ (prov. _____)
via/piazza _____ n. _____

Sotto la sua personale responsabilità ed a piena conoscenza della responsabilità penale prevista per le dichiarazioni false dall'art.76 del D.P.R. 445/2000 e dalle disposizioni del Codice Penale e dalle leggi speciali in materia

DICHIARA

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Dichiara altresì di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art.10 della legge 675/96, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa

(luogo e data)

Il/la dichiarante _____

(firma per esteso e leggibile)

La firma in calce non deve essere autenticata

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 38, D.P.R. 445 del 28.12.2000 e s.m.i., la dichiarazione è sottoscritta dall'interessato inviata insieme alla fotocopia, non autenticata di un documento di identità del dichiarante.

All. 3

**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DELL'ATTO DI NOTORIETA'
(art. 47 D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 e s.m.i.)**

Il/La sottoscritto _____ nato a _____
il _____ residente a _____ Via _____
_____ codice fiscale _____

consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 e s.m.i. in caso di dichiarazioni mendaci e della decadenza dei benefici eventualmente conseguiti al provvedimento emanato sulla base di dichiarazioni non veritiere, di cui all'art. 75 del richiamato D.P.R.;
ai sensi e per gli effetti del D.P.R. 445/2000 e s.m.i. sotto la propria responsabilità

DICHIARA

Dichiara, infine, di essere informato ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del D. Lgs 30 giugno 2003 n° 196, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

_____, li _____

Il Dichiarante

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 38, D.P.R. 445 del 28.12.2000 e s.m.i., la dichiarazione è sottoscritta dall'interessato inviata insieme alla fotocopia, non autenticata di un documento di identità del dichiarante.

AZIENDA OSPEDALIERA OSPEDALI RIUNITI

Avviso pubblico per titoli e prova colloquio, finalizzato al reclutamento, attraverso la stipula di un contratto di collaborazione continuata e continuativa, di un Dirigente Medico nella disciplina di Endocrinologia (art. 7, co. 6 del D.Lgs. 165/2001 e ss.mm. ed ii.).

In esecuzione della determinazione del Direttore dell'Area per le Politiche del Personale n. 815 del 22/05/2014, è indetto Avviso Pubblico, **per titoli e prova colloquio, finalizzato al reclutamento, attraverso la stipula di un contratto di collaborazione continuata e continuativa, di un Dirigente Medico nella disciplina di Endocrinologia**, ai sensi e per gli effetti dell'art. 7, co.6, del D.Lgs. 165/2001 e ss.mm. ed ii.

REQUISITI GENERALI

- cittadinanza italiana, salve le equiparazioni stabilite dalle leggi vigenti, o cittadinanza di uno dei Paesi dell'Unione Europea;
- godimento dei diritti politici;
- idoneità fisica all'impiego e all'esercizio delle funzioni specifiche.

REQUISITI SPECIFICI

- Laurea in Medicina e Chirurgia;
- Specializzazione nella disciplina o in disciplina equipollente o affine, fatto salvo quanto previsto dall'art. 56, comma 1^a del D.P.R. n.483/97;
- Iscrizione all'Albo dell'Ordine dei Medici Chirurghi. L'iscrizione al corrispondente Albo Professionale di uno dei Paesi dell'Unione Europea consente la partecipazione ai concorsi, fermo restando l'obbligo dell'iscrizione all'Albo in Italia prima dell'assunzione in servizio.

Non possono essere ammessi alla presente procedura selettiva coloro che siano stati esclusi dall'elettorato attivo, nonché coloro che siano stati dispensati dall'impiego presso una pubblica Amministrazione per aver conseguito l'impiego stesso mediante la produzione di documenti falsi o viziati da invalidità non sanabile.

Non possono altresì accedere all'incarico coloro che intrattengono, sia con riferimento alla data di

scadenza del presente bando e sia con riferimento a tutto il periodo effettivo dell'incarico, rapporti di lavoro subordinato, sia a tempo determinato che indeterminato, con pubbliche amministrazioni.

I predetti requisiti devono essere posseduti alla data di scadenza prevista per la presentazione delle domande.

MODALITA' E TERMINI PER LA PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA DI AMMISSIONE

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 4, comma 1, del D.P.R. 9 maggio 1994, n. 487, per essere ammessi a partecipare all'Avviso Pubblico, gli aspiranti devono inoltrare a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, tramite il servizio postale all'Azienda Ospedaliera " Ospedale Riuniti " - Viale Pinto - 71100 Foggia, entro e non oltre il 15^a giorno a decorrere dal giorno successivo a quello della pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia, apposita domanda in carta semplice con i relativi allegati.

Qualora detto giorno sia festivo il termine è prorogato al primo giorno successivo non festivo.

I titolari di indirizzo di Posta Elettronica Certificata (PEC) possono inviare la domanda di partecipazione tramite PEC, alla casella di posta elettronica certificata: protocollo.ospriunitifg@pec.rupar.puglia.it.

La validità di invio mediante PEC è subordinata all'utilizzo da parte del candidato di una casella di posta elettronica certificata (PEC) della quale deve essere titolare. Non sarà pertanto valido l'invio da casella di posta elettronica ordinaria, anche se indirizzata alla PEC aziendale o l'invio da casella di posta elettronica certificata della quale il candidato non è titolare.

Ai sensi dell'art. 3, comma 2, del DPCM n. 38524 del 6.05.2009, per i cittadini che utilizzano il servizio di PEC, l'indirizzo valido ad ogni effetto giuridico, ai fini dei rapporti con le pubbliche amministrazioni, è quello espressamente rilasciato ai sensi dell'art. 2, comma 1, dello stesso DPCM.

Inoltre la validità della trasmissione e ricezione del messaggio di posta elettronica certificata è attestata rispettivamente dalla ricevuta di accettazione e dalla ricevuta di avvenuta consegna fornite dal gestore di posta elettronica ai sensi dell'art. 6 del D.P.R. 11 febbraio 2005, n. 68.

Secondo quanto previsto dalla Circolare n. 12/2010 del Dipartimento della Funzione Pubblica, l'inoltro tramite posta elettronica certificata

secondo le suddette modalità, considerato che l'autore è identificato dal sistema informatico attraverso le credenziali di accesso relative all'utenza personale di Pec, è di per sé sufficiente a rendere valida l'istanza, a considerare identificato l'autore di essa e a ritenere la stessa regolarmente sottoscritta.

Le domande si considerano prodotte in tempo utile se spedite entro il termine indicato, certificato dal timbro a data dell'Ufficio Postale accettante, nonché dalla data di invio della mail nel caso di utilizzo del supporto informatico.

MODALITA' DI FORMULAZIONE DELLA DOMANDA DI AMMISSIONE

Per l'ammissione all'Avviso i candidati devono indicare:

- la data, il luogo di nascita e la residenza;
- il possesso della cittadinanza italiana o equivalente;
- il Comune nelle cui liste elettorali sono iscritti ovvero i motivi della loro non iscrizione o della cancellazione dalle liste medesime;
- le eventuali condanne penali riportate;
- i titoli di studio posseduti;
- iscrizione all'Albo professionale;
- la loro posizione nei riguardi degli obblighi militari;
- i servizi prestati come impiegati presso pubbliche Amministrazioni e le eventuali cause di cessazione di precedenti rapporti di pubblico impiego;

I candidati devono, altresì, esprimere nella stessa domanda il proprio consenso al trattamento dei dati personali, ai sensi dell'art. 11 del D.Lgs. 30/06/2003, n.196.

Nella domanda di ammissione all'Avviso l'aspirante deve indicare il domicilio presso il quale deve, ad ogni effetto, essergli fatta ogni necessaria comunicazione ed impegnarsi a comunicare ogni eventuale variazione.

La domanda deve essere sottoscritta dal candidato. Ai sensi dell'art. 39 del D.P.R. del 28/12/2000, n. 445 non è richiesta l'autenticazione di tale sottoscrizione.

L'amministrazione non assume responsabilità per la dispersione di comunicazioni dipendente da inesatte indicazioni del recapito da parte del concorrente oppure dalla mancata o tardiva comunicazione del cambiamento dell'indirizzo indicato nella domanda né per eventuali disguidi postali o telegra-

fici o, comunque, imputabili a fatto di terzi, a caso fortuito o forza maggiore.

I dati acquisiti con la presentazione della domanda e della documentazione allegata alla stessa saranno trattati nel rispetto del D.Lgs. 196/2003 per le finalità relative all'accertamento dei requisiti di ammissione e per la valutazione di merito, ai sensi dell'art. 11 del D.P.R. n.483/1997.

DOCUMENTAZIONE RICHIESTA

Ai sensi e per gli effetti degli artt. 40 e seguenti del D.P.R. 445/2000, così come integrati dall'art. 15 della Legge 12 novembre 2011, n. 183, non possono essere allegate alla domanda di partecipazione tutte le certificazioni rilasciate dalla pubblica amministrazione in ordine a stati, qualità personali e fatti;

In caso di presentazioni di dette certificazioni, le stesse non verranno prese in considerazione e saranno restituite.

Le attestazioni rientranti nella fattispecie sopra descritta, dovranno essere prodotte dai candidati sotto forma di dichiarazione di responsabilità resa ai sensi degli artt. **artt. 46 (All. 3 - Dichiarazione sostitutiva di certificazione) e 47 (All. 4 - Dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà) del D.P.R. del 28/12/2000, n. 445** e contenere tutti gli elementi utili sia ai fini dell'ammissione alla seguente procedura, sia ai fini della valutazione dei titoli a cui attribuire i relativi punteggi.

È consentito, altresì, allegare, nelle forme previste dalla normativa di cui al D.P.R. del 28/12/2000, n. 445, tutti le dichiarazioni sostitutive relative ad atti, attestati e documenti ritenuti dai candidati utili ai fini della valutazione ed attribuzione dei relativi punteggi.

A fine della valutazione del loro contenuto, le pubblicazioni devono essere allegate in originale o in copia autenticata sotto forma di dichiarazione di responsabilità resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. del 28/12/2000, n. 445; le stesse, comunque, devono essere edite a stampa.

Alla domanda deve essere allegato un **curriculum formativo e professionale** redatto in carta semplice e sotto forma di dichiarazione di responsabilità ai sensi del D.P.R. del 28/12/2000, n. 445, datato e firmato, nonché un elenco, in carta semplice, redatto in triplice copia, datato e firmato riportante i titoli e i documenti presentati.

Alla domanda di partecipazione deve essere allegata, a pena di esclusione, copia del documento di riconoscimento in corso di validità.

Commissione esaminatrice

La Commissione esaminatrice sarà nominata con deliberazione del Direttore Generale o del Commissario Straordinario.

Assegnazione dei punteggi e graduatoria finale

I punteggi sono così suddivisi:

punti 20 per i titoli;

I titoli saranno valutati con i criteri di cui al D.P.R.10/12/1997, n.483, così come di seguito indicato:

- punti 10 per i titoli di carriera;
- punti 3 per i titoli accademici e di studio;
- punti 3 per le pubblicazioni e titoli scientifici;
- punti 4 per il curriculum formativo e professionale.

punti 20 per la prova colloquio.

La prova colloquio verterà su argomenti inerenti la disciplina.

Ai fini dell'assegnazione del punteggio previsto dall'art. 27, comma 7, del D.P.R. 10 dicembre 1997, n. 483, è necessario che nella dichiarazione di responsabilità attestante il possesso del titolo di specializzazione sia riportato che il conseguimento della specializzazione sia avvenuto ai sensi del D.Lgs. 8/8/1991, n. 257, con l'indicazione della durata legale del corso di studio.

Nella certificazione relativa ai servizi deve essere attestato se ricorrono o meno le condizioni dell'ultimo comma dell'art. 46 del D. P. R. n.761/1979, in presenza delle quali il punteggio di anzianità deve essere ridotto, in caso positivo l'attestazione deve precisare la misura della riduzione del punteggio.

Il diario del colloquio deve essere comunicato ai candidati, con raccomandata con avviso di ricevimento, non meno di venti giorni prima. La prova orale deve svolgersi in aula aperta al pubblico.

Per essere ammessi alla graduatoria finale ciascun candidato dovrà riportare nella prova colloquio un punteggio di sufficienza, espresso in termini numerici, in una valutazione di almeno 14/20.

L'ammissione dei candidati sarà disposta con determinazione del Direttore dell'Area per le Politiche del Personale, nella quale saranno indicati, per i candidati non ammessi, i motivi della esclusione.

Per i candidati non ammessi varrà come notifica a tutti gli effetti, la pubblicazione della esclusione, con l'indicazione dei motivi, sul sito web www.sanita.puglia.it \ sito istituzionale **OORR - FOGGIA/ riquadro TRASPARENZA /** sezione Concorsi ed assunzioni.

La graduatoria, così come formulata dalla Commissione esaminatrice secondo l'ordine dei punteggi riportati e derivanti dalla somma di quello relativo ai titoli e quello relativo alle prove d'esame, sarà approvata con provvedimento del Direttore dell'Area per le Politiche del Personale.

NATURA DELL'INCARICO, DURATA E TRATTAMENTO ECONOMICO

Al vincitore della selezione sarà proposta la sottoscrizione di un contratto di collaborazione coordinata e continuativa, della durata di anni uno, consistente nella collaborazione nello svolgimento delle seguenti attività:

- reclutamento e fenotipizzazione clinica dei pazienti diabetici di tipo 2 (parametri vitali, antropometrici, indagine alimentare e valutazione dello stato nutrizionale, raccolta informazioni relative a durata della patologia, terapia ipoglicemizzante-antipertensiva-antiaggregante- ipolipemizzante in corso) in una coorte di pazienti nell'ambito dell'attività assistenziale fornita dalla S.C. di Endocrinologia.

Il trattamento economico è stabilito in complessivi € 11.500,00, omnicomprendivi per l'intero progetto e comporterà un impegno consistente in due accessi mensili alla struttura aziendale di Endocrinologia a conduzione universitaria.

Per quanto non specificatamente espresso nel bando, valgono le disposizioni di legge che disciplinano la materia concorsuale, con particolare riferimento al D.Lgs. n.502/92 e successive modificazioni, dai DD. Lgs.vi nn. 165/2001 e 368/2001, dal D.P.R. n.483/97, dal D.P.R. n.445/2000, nonché dai vigenti CC.CC.NN.LL. della Dirigenza Medica.

L'Amministrazione si riserva la facoltà, a suo insindacabile giudizio, di modificare, prorogare, sospendere o annullare il presente bando, senza l'obbligo

di comunicare i motivi e senza che i concorrenti possano avanzare pretese o diritti di sorta.

Per eventuali chiarimenti gli interessati potranno rivolgersi all'Area per le Politiche del Personale - U.O. Concorsi ed Assunzioni dell'Azienda Ospedaliera "Ospedali Riuniti" - Viale Pinto - 71100 Foggia.
Responsabile del procedimento Sig. Luigi Granieri -

Assistente Amministrativo - tel. 0881/733705 e 0881/732400 - fax 0881/732390.

Il Dirigente Amministrativo
"Concorsi, assunzioni e gestione della d.o."
Dott. Massimo Scarlato

Il Direttore dell'Area
per le Politiche del Personale
Dott. Michele Ametta

Fac simile di domanda

Al. 1

Al Direttore Generale
dell'Azienda Ospedaliero – Universitaria
"Ospedali Riuniti"
Viale Luigi Pinto
71121 FOGGIA

__I__ sottoscritt_____ chiede di essere ammess__ a partecipare all'avviso pubblico, **per titoli e prova colloquio, finalizzato al reclutamento, attraverso la stipula di un contratto di collaborazione continuata e continuativa, di un Dirigente Medico nella disciplina di Endocrinologia.**

A tal fine dichiara, sotto la propria responsabilità e consapevole delle sanzioni penali previste dall'art.76 del D.P.R. n.445/2000 per le ipotesi delle dichiarazioni mendaci:

- di essere nat__ a _____ il _____;
- di essere residente in _____ Via _____;
- di essere cittadin__ italian__(se diversa, specificare di quale Stato membro dell'Unione Europea;
- di essere iscritt__ nelle liste elettorali del Comune di _____ (in caso di non iscrizione o di avvenuta cancellazione dalle liste elettorali indicarne i motivi);
- di non aver riportato condanne penali (in caso affermativo, indicare le condanne riportate);
- di essere in possesso della laurea in _____, conseguita presso _____ in data _____;
- di essere iscritto all'Albo _____;
- di trovarsi nella seguente posizione riguardo gli obblighi di militari di leva _____;
- di aver prestato servizio come _____ presso l'Azienda _____ dal _____ al _____ (indicando le eventuali cause di cessazione di precedenti rapporti di pubblico impiego);
- di non intrattenere alcun rapporto di lavoro subordinato, sia a tempo determinato che indeterminato, con pubbliche amministrazioni;
- di non essere stato destituito dall'impiego presso una pubblica amministrazione per aver conseguito l'impiego stesso mediante la produzione di documenti falsi o viziati da invalidità non sanabile;
- di essere idoneo alle funzioni relative alla posizione funzionale da rivestire ovvero che non sussistono prescrizioni limitative alle stesse;
- di eleggere il proprio domicilio agli effetti di ogni comunicazione relativa al concorso al seguente indirizzo, impegnandosi a comunicare le eventuali variazioni successive:
Via _____ n.____ CAP _____ Città _____ Tel._____;

Allega alla presente domanda copia del seguente documento in corso di validità:

_____ rilasciato da _____ in data __/__/____.

Il sottoscritto esprime il proprio consenso affinché i dati personali forniti con la presente richiesta possano essere trattati, nel rispetto del D.Lgs. 196/2003, per gli adempimenti connessi alla presente procedura.

Data, _____

La firma in calce non deve essere autenticata

AII. 2

MODELLO SEMPLICE DI DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONI
DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE
(Art. 46 D.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000)

- Il/la sottoscritto/a _____
nato/a a _____ (prov. _____) il _____
residente in _____ (prov. _____)
via/piazza _____ n. _____

Sotto la sua personale responsabilità ed a piena conoscenza della responsabilità penale prevista per le dichiarazioni false dall'art.76 del D.P.R. 445/2000 e dalle disposizioni del Codice Penale e dalle leggi speciali in materia

DICHIARA

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Dichiara altresì di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art.10 della legge 675/96, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa

(luogo e data)

Il/la dichiarante _____

(firma per esteso e leggibile)

La firma in calce non deve essere autenticata

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 38, D.P.R. 445 del 28.12.2000 e s.m.i., la dichiarazione è sottoscritta dall'interessato inviata insieme alla fotocopia, non autenticata di un documento di identità del dichiarante.

All. 3

**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DELL'ATTO DI NOTORIETA'
(art. 47 D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 e s.m.i.)**

Il/La sottoscritto _____ nato a _____

il _____ residente a _____ Via _____

_____ codice fiscale _____

consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 e s.m.i. in caso di dichiarazioni mendaci e della decadenza dei benefici eventualmente conseguiti al provvedimento emanato sulla base di dichiarazioni non veritiere, di cui all'art. 75 del richiamato D.P.R.;

ai sensi e per gli effetti del D.P.R. 445/2000 e s.m.i. sotto la propria responsabilità

DICHIARA

Dichiara, infine, di essere informato ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del D. Lgs 30 giugno 2003 n° 196, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

_____, li _____

Il Dichiarante

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 38, D.P.R. 445 del 28.12.2000 e s.m.i., la dichiarazione è sottoscritta dall'interessato inviata insieme alla fotocopia, non autenticata di un documento di identità del dichiarante.

AZIENDA OSPEDALIERA OSPEDALI RIUNITI

Avviso pubblico per titoli e prova colloquio, finalizzato al reclutamento, attraverso la stipula di un contratto di collaborazione continuata e continuativa, di un Collaboratore Professionale Sanitario - Dietista (art. 7, co. 6 del D.Lgs. 165/2001 e ss.mm. ed ii.).

In esecuzione della determinazione del Direttore dell'Area per le Politiche del Personale n. 815 del 22/05/2014, è indetto Avviso Pubblico, **per titoli e prova colloquio, finalizzato al reclutamento, attraverso la stipula di un contratto di collaborazione continuata e continuativa, di un Collaboratore Professionale Sanitario - Dietista**, ai sensi e per gli effetti dell'art. 7, co.6, del D.Lgs. 165/2001 e ss.mm. ed ii..

REQUISITI GENERALI

- cittadinanza italiana, salve le equiparazioni stabilite dalle leggi vigenti, o cittadinanza di uno dei Paesi dell'Unione Europea;
- godimento dei diritti politici;
- idoneità fisica all'impiego e all'esercizio delle funzioni specifiche.

REQUISITI SPECIFICI

- Laurea in Dietistica o Diploma Universitario di Dietista, conseguito ai sensi dell'art. 6, co. 3, del D.Lgs 30/12/1992, n. 502 e successive modificazioni, ovvero:
 - diplomi o attestati conseguiti in base al precedente ordinamento, riconosciuti equipollenti, ai sensi delle vigenti disposizioni, al diploma universitario ai fini dell'esercizio dell'attività professionale e dell'accesso ai pubblici uffici;

Non possono essere ammessi alla presente procedura selettiva coloro che siano stati esclusi dall'elettorato attivo, nonché coloro che siano stati dispensati dall'impiego presso una pubblica Amministrazione per aver conseguito l'impiego stesso mediante la produzione di documenti falsi o viziati da invalidità non sanabile.

Non possono altresì accedere all'incarico coloro che intrattengono, sia con riferimento alla data di scadenza del presente bando e sia con riferimento

a tutto il periodo effettivo dell'incarico, rapporti di lavoro subordinato, sia a tempo determinato che indeterminato, con pubbliche amministrazioni.

I predetti requisiti devono essere posseduti alla data di scadenza prevista per la presentazione delle domande.

MODALITA' E TERMINI PER LA PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA DI AMMISSIONE

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 4, comma 1, del D.P.R. 9 maggio 1994, n. 487, per essere ammessi a partecipare all'Avviso Pubblico, gli aspiranti devono inoltrare a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, tramite il servizio postale all'Azienda Ospedaliera " Ospedale Riuniti " - Viale Pinto - 71100 Foggia, entro e non oltre il 15^a giorno a decorrere dal giorno successivo a quello della pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia, apposita domanda in carta semplice con i relativi allegati.

Qualora detto giorno sia festivo il termine è prorogato al primo giorno successivo non festivo.

I titolari di indirizzo di Posta Elettronica Certificata (PEC) possono inviare la domanda di partecipazione tramite PEC, alla casella di posta elettronica certificata: protocollo.ospriunitifg@pec.rupar.puglia.it.

La validità di invio mediante PEC è subordinata all'utilizzo da parte del candidato di una casella di posta elettronica certificata (PEC) della quale deve essere titolare. Non sarà pertanto valido l'invio da casella di posta elettronica ordinaria, anche se indirizzata alla PEC aziendale o l'invio da casella di posta elettronica certificata della quale il candidato non è titolare.

Ai sensi dell'art. 3, comma 2, del DPCM n. 38524 del 6.05.2009, per i cittadini che utilizzano il servizio di PEC, l'indirizzo valido ad ogni effetto giuridico, ai fini dei rapporti con le pubbliche amministrazioni, è quello espressamente rilasciato ai sensi dell'art. 2, comma 1, dello stesso DPCM.

Inoltre la validità della trasmissione e ricezione del messaggio di posta elettronica certificata è attestata rispettivamente dalla ricevuta di accettazione e dalla ricevuta di avvenuta consegna fornite dal gestore di posta elettronica ai sensi dell'art. 6 del D.P.R. 11 febbraio 2005, n. 68.

Secondo quanto previsto dalla Circolare n. 12/2010 del Dipartimento della Funzione Pubblica, l'inoltro tramite posta elettronica certificata secondo le suddette modalità, considerato che l'au-

tore è identificato dal sistema informatico attraverso le credenziali di accesso relative all'utenza personale di Pec, è di per sé sufficiente a rendere valida l'istanza, a considerare identificato l'autore di essa e a ritenere la stessa regolarmente sottoscritta.

Le domande si considerano prodotte in tempo utile se spedite entro il termine indicato, certificato dal timbro a data dell'Ufficio Postale accettante, nonché dalla data di invio della mail nel caso di utilizzo del supporto informatico.

MODALITA' DI FORMULAZIONE DELLA DOMANDA DI AMMISSIONE

Per l'ammissione all'Avviso i candidati devono indicare:

- la data, il luogo di nascita e la residenza;
- il possesso della cittadinanza italiana o equivalente;
- il Comune nelle cui liste elettorali sono iscritti ovvero i motivi della loro non iscrizione o della cancellazione dalle liste medesime;
- le eventuali condanne penali riportate;
- i titoli di studio posseduti;
- la loro posizione nei riguardi degli obblighi militari;
- i servizi prestati come impiegati presso pubbliche Amministrazioni e le eventuali cause di cessazione di precedenti rapporti di pubblico impiego;

I candidati devono, altresì, esprimere nella stessa domanda il proprio consenso al trattamento dei dati personali, ai sensi dell'art. 11 del D.Lgs. 30/06/2003, n.196.

Nella domanda di ammissione all'Avviso l'aspirante deve indicare il domicilio presso il quale deve, ad ogni effetto, essergli fatta ogni necessaria comunicazione ed impegnarsi a comunicare ogni eventuale variazione.

La domanda deve essere sottoscritta dal candidato. Ai sensi dell'art. 39 del D.P.R. del 28/12/2000, n. 445 non è richiesta l'autenticazione di tale sottoscrizione.

L'amministrazione non assume responsabilità per la dispersione di comunicazioni dipendente da inesatte indicazioni del recapito da parte del concorrente oppure dalla mancata o tardiva comunicazione del cambiamento dell'indirizzo indicato nella domanda né per eventuali disguidi postali o telegrafici o, comunque, imputabili a fatto di terzi, a caso fortuito o forza maggiore.

I dati acquisiti con la presentazione della domanda e della documentazione allegata alla stessa saranno trattati nel rispetto del D.Lgs. 196/2003 per le finalità relative all'accertamento dei requisiti di ammissione e per la valutazione di merito, ai sensi dell'art. 11 del D.P.R. n.483/1997.

DOCUMENTAZIONE RICHIESTA

Ai sensi e per gli effetti degli artt. 40 e seguenti del D.P.R. 445/2000, così come integrati dall'art. 15 della Legge 12 novembre 2011, n. 183, non possono essere allegate alla domanda di partecipazione tutte le certificazioni rilasciate dalla pubblica amministrazione in ordine a stati, qualità personali e fatti;

In caso di presentazioni di dette certificazioni, le stesse non verranno prese in considerazione e saranno restituite.

Le attestazioni rientranti nella fattispecie sopra descritta, dovranno essere prodotte dai candidati sotto forma di dichiarazione di responsabilità resa ai sensi degli **artt. 46 (All. 3 - Dichiarazione sostitutiva di certificazione) e 47 (All. 4 - Dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà) del D.P.R. del 28/12/2000, n. 445** e contenere tutti gli elementi utili sia ai fini dell'ammissione alla seguente procedura, sia ai fini della valutazione dei titoli a cui attribuire i relativi punteggi.

È consentito, altresì, allegare, nelle forme previste dalla normativa di cui al D.P.R. del 28/12/2000, n. 445, tutti le dichiarazioni sostitutive relative ad atti, attestati e documenti ritenuti dai candidati utili ai fini della valutazione ed attribuzione dei relativi punteggi.

A fine della valutazione del loro contenuto, le pubblicazioni devono essere allegate in originale o in copia autenticata sotto forma di dichiarazione di responsabilità resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. del 28/12/2000, n. 445; le stesse, comunque, devono essere edite a stampa.

Alla domanda deve essere allegata la scheda (**All. 2**), relativa al **curriculum formativo e professionale**, redatta in carta semplice e sotto forma di dichiarazione di responsabilità ai sensi del D.P.R. del 28/12/2000, n. 445, datata e firmata,

Alla domanda di partecipazione deve essere allegata, a pena di esclusione, copia del documento di riconoscimento in corso di validità.

Commissione esaminatrice

La Commissione esaminatrice sarà nominata con deliberazione del Direttore Generale o del Commissario Straordinario.

Assegnazione dei punteggi e graduatoria finale

I punteggi sono così suddivisi:

punti 20 per i titoli;

I titoli saranno valutati con i criteri di cui al D.P.R.10/12/1997, n.483, così come di seguito indicato:

- punti 10 per i titoli di carriera;
- punti 3 per i titoli accademici e di studio;
- punti 3 per le pubblicazioni e titoli scientifici;
- punti 4 per il curriculum formativo e professionale.

punti 20 per la prova colloquio.

La prova colloquio verterà su argomenti inerenti la disciplina.

Ai fini dell'assegnazione del punteggio previsto dall'art. 27, comma 7, del D.P.R. 10 dicembre 1997, n. 483, è necessario che nella dichiarazione di responsabilità attestante il possesso del titolo di specializzazione sia riportato che il conseguimento della specializzazione sia avvenuto ai sensi del D.Lgs. 8/8/1991, n. 257, con l'indicazione della durata legale del corso di studio.

Nella certificazione relativa ai servizi deve essere attestato se ricorrono o meno le condizioni dell'ultimo comma dell'art. 46 del D. P. R. n.761/1979, in presenza delle quali il punteggio di anzianità deve essere ridotto, in caso positivo l'attestazione deve precisare la misura della riduzione del punteggio.

Il diario del colloquio deve essere comunicato ai candidati, con raccomandata con avviso di ricevimento, non meno di venti giorni prima. La prova orale deve svolgersi in aula aperta al pubblico.

Per essere ammessi alla graduatoria finale ciascun candidato dovrà riportare nella prova colloquio un punteggio di sufficienza, espresso in termini numerici, in una valutazione di almeno 14/20.

L'ammissione dei candidati sarà disposta con determinazione del Direttore dell'Area per le Politiche del Personale, nella quale saranno indicati, per i candidati non ammessi, i motivi della esclusione.

Per i candidati non ammessi varrà come notifica a tutti gli effetti, la pubblicazione della esclusione, con l'indicazione dei motivi, sul sito web www.sanita.puglia.it \ sito istituzionale **OORR - FOGGIA/ riquadro TRASPARENZA /** sezione Concorsi ed assunzioni.

La graduatoria, così come formulata dalla Commissione esaminatrice secondo l'ordine dei punteggi riportati e derivanti dalla somma di quello relativo ai titoli e quello relativo alle prove d'esame, sarà approvata con provvedimento del Direttore dell'Area per le Politiche del Personale.

NATURA DELL'INCARICO, DURATA E TRATTAMENTO ECONOMICO

Al vincitore della selezione sarà proposta la sottoscrizione di un contratto di collaborazione coordinata e continuativa, della durata di anni uno, consistente nella collaborazione nello svolgimento delle seguenti attività:

- reclutamento e fenotipizzazione clinica dei pazienti diabetici di tipo 2 (parametri vitali, antropometrici, indagine alimentare e valutazione dello stato nutrizionale, raccolta informazioni relative a durata della patologia, terapia ipoglicemizzante-antipertensiva-antiaggregante- ipolipemizzante in corso) in una coorte di pazienti nell'ambito dell'attività assistenziale fornita dalla S.C. di Endocrinologia.

Il trattamento economico è stabilito in complessivi € 8.500,00, onnicomprensivi per l'intero progetto e comporterà un impegno consistente in due accessi mensili alla struttura aziendale di Endocrinologia a conduzione universitaria.

Per quanto non specificatamente espresso nel bando, valgono le disposizioni di legge che disciplinano la materia concorsuale, con particolare riferimento al D.Lgs. n.502/92 e successive modificazioni, dai DD. Lgs.vi nn. 165/2001 e 368/2001, dal D.P.R. n.483/97, dal D.P.R. n.445/2000, nonché dai vigenti CC.CC.NN.LL. dell'Area di Comparto.

L'Amministrazione si riserva la facoltà, a suo insindacabile giudizio, di modificare, prorogare, sospendere o annullare il presente bando, senza l'obbligo di comunicare i motivi e senza che i concorrenti possano avanzare pretese o diritti di sorta.

Per eventuali chiarimenti gli interessati potranno rivolgersi all'Area per le Politiche del Personale - U.O.

Concorsi ed Assunzioni dell'Azienda Ospedaliera "Ospedali Riuniti" - Viale Pinto - 71100 Foggia. Responsabile del procedimento Sig. Luigi Granieri - Assistente Amministrativo - tel. 0881/733705 e 0881/732400 - fax 0881/732390.

Il Dirigente Amministrativo
"Concorsi, assunzioni e gestione della d.o."
Dott. Massimo Scarlato

Il Direttore dell'Area
per le Politiche del Personale
Dott. Michele Ametta

Fac simile di domanda

All. 1

Al Direttore Generale
 dell'Azienda Ospedaliero – Universitaria
 "Ospedali Riuniti"
 Viale Luigi Pinto
71121 FOGGIA

___ sottoscritt _____ chiede di essere ammess__ a partecipare dall'avviso pubblico, **per titoli e prova colloquio, finalizzato al reclutamento, attraverso la stipula di un contratto di collaborazione continuata e continuativa, di un Collaboratore Professionale Sanitario - Dietista.**

A tal fine dichiara, sotto la propria responsabilità e consapevole delle sanzioni penali previste dall'art.76 del D.P.R. n.445/2000 per le ipotesi delle dichiarazioni mendaci:

- di essere nat__ a _____ il _____;
- di essere residente in _____ Via _____;
- di essere cittadin__ italian__ (se diversa, specificare di quale Stato membro dell'Unione Europea);
- di essere iscritt__ nelle liste elettorali del Comune di _____ (in caso di non iscrizione o di avvenuta cancellazione dalle liste elettorali indicarne i motivi);
- di non aver riportato condanne penali (in caso affermativo, indicare le condanne riportate);
- di essere in possesso della laurea in _____, conseguita presso _____ in data _____;
- di non intrattenere alcun rapporto di lavoro subordinato, sia a tempo determinato che indeterminato, con pubbliche amministrazioni;
- di trovarsi nella seguente posizione riguardo gli obblighi di militari di leva _____;
- di aver prestato servizio come _____ presso l'Azienda _____ dal _____ al _____ (indicando le eventuali cause di cessazione di precedenti rapporti di pubblico impiego);
- di non essere stato destituito dall'impiego presso una pubblica amministrazione per aver conseguito l'impiego stesso mediante la produzione di documenti falsi o viziati da invalidità non sanabile;
- di essere idoneo alle funzioni relative alla posizione funzionale da rivestire ovvero che non sussistono prescrizioni limitative alle stesse;
- di eleggere il proprio domicilio agli effetti di ogni comunicazione relativa al concorso al seguente indirizzo, impegnandosi a comunicare le eventuali variazioni successive:
 - Via _____ n. _____ CAP _____ Città _____ Tel. _____;

Allega alla presente domanda copia del seguente documento in corso di validità:

_____ rilasciato da
 _____ in data ___/___/___.

Il sottoscritto esprime il proprio consenso affinché i dati personali forniti con la presente richiesta possano essere trattati, nel rispetto del D.Lgs. 196/2003, per gli adempimenti connessi alla presente procedura.

Data, _____

La firma in calce non deve essere autenticata

AZIENDA OSPEDALIERO – UNIVERSITARIA “ OO.RR” – FOGGIA Ail. 2

AVVISO PUBBLICO, PER TITOLI E COLLOQUIO, PER IL CONFERIMENTO DI INCARICHI TEMPORANEI E/O PER RAGIONI SOSTITUTIVE DI COLLABORATORE PROFESSIONALE SANITARIO – DIETISTA – CTG. “D” – LIVELLO ECONOMICO INIZIALE.

SCHEDA DI VALUTAZIONE (allegata al bando di avviso)

Dati anagrafici (parte riservata al candidato)

Cognome e Nome _____ nato a _____ il _____
 residente _____ Via _____ tel. _____

con assunzione di responsabilità ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, dichiara quanto segue, da far valere quali titoli per la inclusione nella graduatoria dell'avviso de quo:

TITOLI DI CARRIERA di cui al paragrafo “Attribuzione dei punteggi” - punto a) del bando – MAX PUNTI 10

l)- Servizio prestato a tempo indeterminato e determinato presso le UU. SS. LL. od Aziende Ospedaliere e servizi equipollenti ai sensi degli artt. 20 – 21 e 22 del D.P.R. 27/03/2001, n. 220 nel profilo professionale di **Collaboratore Professionale Sanitario – Dietista**.

parte riservata al candidato

parte riservata all'Ufficio

<i>Azienda dove si è prestato servizio</i>	Dal	Al	valutazione
			= a. _____ m. _____ gg. _____
			= a. _____ m. _____ gg. _____

<i>Azienda dove si è prestato servizio</i>	Dal	Al	valutazione
			= a. ____ m. ____ gg. ____
			= a. ____ m. ____ gg. ____
			= a. ____ m. ____ gg. ____
			= a. ____ m. ____ gg. ____
			= a. ____ m. ____ gg. ____
			= a. ____ m. ____ gg. ____
			= a. ____ m. ____ gg. ____
			= a. ____ m. ____ gg. ____

Riservato all'Ufficio

valutabile x a. ____ x p. 1.00 = p. ____

m. ____ x p. 0.08 = p. ____

2)- Servizio prestato presso Pubbliche Amministrazioni nel profilo professionale di **Collaboratore Professionale Sanitario – Dietista**: p. 1 x anno:

parte riservata al candidato

<i>Azienda dove si è prestato servizio</i>	Dal	Al	valutazione
			= a. _____ m. _____ gg. _____

parte riservata all'Ufficio

Riservato all'Ufficio

valutabile x a. _____ x p. 1,00 = p. _____
 m. _____ x p. 0.08 = p. _____

3)- i periodi di effettivo servizio militare di leva, di richiamo alle armi, di ferma volontaria e di rafferma prestati presso le Forze Armate e nell'Arma dei Carabinieri, in qualità di **Aiutante di Sanità**, sono valutati con i corrispondenti punteggi previsti per i concorsi disciplinati dal presente decreto per i servizi presso Pubbliche Amministrazioni – p. 0.50 x anno:

parte riservata al candidato

<i>AIUTANTE DI SANITA'</i>	Dal	Al	valutazione
presso _____			= a. _____ m. _____ gg. _____

parte riservata all'Ufficio

Riservato all'Ufficio

valutabile x a. _____ x p. 1,00 = _____
 m. _____ x p. 0.08 = _____

4)- Il servizio prestato presso Case di Cura convenzionate o accreditate, con rapporto continuativo, è valutato, per il 25% della sua durata, come servizio prestato presso gli Ospedali pubblici nella categoria di appartenenza – p. 1 x anno =

parte riservata al candidato

<i>Azienda dove si è prestato servizio</i>	Dal	Al	valutazione
			= a. _____ m. _____ gg. _____

parte riservata all'Ufficio

Riservato all'Ufficio

valutazione del 25% della rispettiva durata a. _____ m. _____
 valutabile x a. _____ x 1,00 = p. _____
 m. _____ x 0,08 = p. _____

5)- il servizio prestato all'estero dai cittadini degli stati membri dell'U.E., nelle situazioni e fondazioni sanitarie pubbliche e private senza scopo di lucro ivi compreso quello prestato ai sensi della L. n. 49/87, equiparabile a quello prestato dal personale di ruolo, è valutato con i punteggi previsti per il corrispondente servizio di ruolo, prestato nel territorio nazionale, se riconosciuto ai sensi della L. n. 735/60 - p 1 x anno =

parte riservata al candidato

<i>Azienda dove si è prestato servizio</i>	Dal	Al	valutazione
			= a. _____ m. _____ gg. _____

parte riservata all'Ufficio

Riservato all'Ufficio

valutabile x a. _____ x 1,00 = p. _____
 m. _____ x 0,08 = p. _____

6)- il servizio prestato presso organismi internazionali è riconosciuto con le procedure della L. 10/07/1960, n. 735, ai fini della valutazione come titolo con i punteggi indicati al punto 5)-

parte riservata al candidato

parte riservata all'Ufficio

<i>Azienda dove si è prestato servizio</i>	Dal	Al	valutazione
			= a. _____ m. _____ gg. _____

Riservato all'Ufficio

valutabile x a. _____ x 1,00 = p. _____

m. _____ x 0,08 = p. _____

7)- il periodo di servizio prestato a tempo parziale è valutato proporzionalmente all'orario di lavoro previsto dal CCNL - art. 11 comma 4 D.P.R. 220/2001 – p. 1 x anno =

parte riservata al candidato

parte riservata all'Ufficio

<i>Azienda dove si è prestato servizio</i>	Dal	Al	valutazione
			= a. _____ m. _____ gg. _____

Riservato all'Ufficio

valutabile x a. _____ x 1,00 = p. _____

m. _____ x 0,08 = p. _____

8)- Servizi prestati presso Aziende Sanitarie pubbliche in profilo diverso da quello oggetto dell'avviso ma appartenente alla stessa categoria (Professioni Sanitarie): punti 0.75 x anno :

parte riservata al candidato

<i>Azienda dove si è prestato servizio e Profilo Professionale</i>	Dal	Al

parte riservata all'Ufficio

valutazione

= a. _____ m. _____ gg. _____

Riservato all'Ufficio

valutabile x a. _____ x p. 0,75 = p. _____

m. _____ x p. 0,0625 = p. _____

TOTALE PUNTI DI CARRIERA _____

- dichiara di essere in possesso del titolo di studio specifico posseduto dal _____ sottoscritt _____ valido per l'accesso alla posizione funzionale di
 Collaboratore Professionale Sanitario – Dietista _____ conseguito presso la
 Scuola/Università _____ di _____ conseguito il ____/____/____.

TITOLI ACCADEMICI E DI STUDIO- MAX PUNTI 3

- Altri diplomi di interesse sanitario punti 0,25 x ognuno fino ad un massimo di 4
- | descrizione del titolo (riservato al candidato) | Ente e luogo | data di conseguimento (gg/mm/aa) |
|---|--------------|----------------------------------|
| 1) _____ | _____ | _____ |
| 2) _____ | _____ | _____ |
| 3) _____ | _____ | _____ |
| 4) _____ | _____ | _____ |

Riservato all'Ufficio

numero _____ x p. 0.25 = punti _____

- Laurea specialistica, Corsi di perfezionamento, Master punti 0,50 x ognuno fino ad un massimo di 2 -
- | descrizione del titolo (riservato al candidato) | Ente e luogo | data di conseguimento (gg/mm/aa) |
|---|--------------|----------------------------------|
| 1) _____ | _____ | _____ |
| 2) _____ | _____ | _____ |

Riservato all'Ufficio

numero _____ x p. 0.50 = punti _____

TOTALE PUNTI ACCADEMICI E DI STUDIO _____

TITOLI SCIENTIFICI E PUBBLICAZIONI allegate ed edite a stampa – MAX PUNTI 3 (parte riservata all'Ufficio)

Sono valutate soltanto quelle relative ad argomenti di interesse assistenziale.

A)- anche con altri autori sono dello stesso profilo professionale messo a concorso
p. 0,25 per ognuna fino ad un max di p. 0,50

n. _____ x 0,25 = p. _____

B)- con altri autori di profilo professionale di Dirigenti Sanitari p. 0,10 per ognuna fino ad
un max di p. 0,50

n. _____ x 0,10 = p. _____

TOTALE PUNTI PUBBLICAZIONI E TITOLI SCIENTIFICI _____

CURRICULUM FORMATIVO E PROFESSIONALE MAX PUNTI 4

1)- Attività professionali, non riferibili ai titoli di carriera già valutati nelle precedenti categorie - max p. 1 :

-Servizio prestato con contratto di collaborazione coordinata e continuativa presso Aziende Sanitarie o UU.SS.LL. nello stesso profilo professionale punti 0,50 x anno fino ad un massimo di punti 1,00:

parte riservata al candidato

<i>Azienda dove si è prestato servizio</i>	Dal	Al	parte riservata all'Ufficio	valutazione
			= a. _____ m. _____ gg. _____	

Riservata all'Ufficio

Valutabile x a. _____ x 0,50 = p. _____
 m. _____ x 0,0416 = p. _____

2)- Attività didattica max p. 1:

1. Insegnamenti universitari per personale non medico

Corso (riservato al candidato)	disciplina	anno accademico
a) _____	_____	_____
b) _____	_____	_____
c) _____	_____	_____
d) _____	_____	_____
e) _____	_____	_____

Riservata all'Ufficio

n. _____ x p. 0,20 = punti. _____

2. Insegnamenti c/o Scuole regionali di formazione personale dell'Area di Comparto.

Scuola regionale (riservato al candidato)

	materia	anno scolastico
a)	_____	_____
b)	_____	_____
c)	_____	_____
d)	_____	_____
e)	_____	_____
f)	_____	_____
g)	_____	_____
h)	_____	_____
i)	_____	_____
l)	_____	_____

Riservata all'Ufficio

n. _____ x p. 0,10 = punti _____

c) Partecipazione a corsi di Aggiornamento e convegni successivi al conseguimento del titolo abilitante – max p. 2:

- Corsi di aggiornamento e convegni come **Relatore** (valutati in un numero massimo di 5)

	descrizione del titolo (riservato al candidato)	Ente e luogo	data di conseguimento (gg/mm/aa)
1)	_____	_____	_____
2)	_____	_____	_____
3)	_____	_____	_____
4)	_____	_____	_____
5)	_____	_____	_____

Riservato all'Ufficio

n. _____ x p. 0,20 = punti _____

- Corsi di Aggiornamento e convegni quale **Uditore** (valutati in un numero massimo di 10)

descrizione del titolo (riservato al candidato)	Ente e luogo	data di conseguimento (gg/mm/aa)
1) _____	_____	_____
2) _____	_____	_____
3) _____	_____	_____
4) _____	_____	_____
5) _____	_____	_____
6) _____	_____	_____
7) _____	_____	_____
8) _____	_____	_____
9) _____	_____	_____
10) _____	_____	_____

Riservato all'Ufficio

n. _____ x p. 0,10 = punti _____

TOTALE PUNTI CURRICULUM _____

TOTALE GENERALE PUNTI _____

Dichiarazione sostitutiva (art. 46 D.P.R. 445/2000)

Il sottoscritto candidato _____, consapevole delle conseguenze penali in caso di dichiarazione falsa o mendace, dichiara che tutto quanto sopra dichiarato corrisponde a vero.

Data _____

Firma _____

All. 3

MODELLO SEMPLICE DI DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONI

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE

(Art. 46 D.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000)

- Il/la _____ sottoscritto/a
nato/a a _____ (prov. _____) il
_____)
residente in _____ (prov.
_____)
via/piazza _____ n.

Sotto la sua personale responsabilità ed a piena conoscenza della responsabilità penale prevista per le dichiarazioni false dall'art.76 del D.P.R. 445/2000 e dalle disposizioni del Codice Penale e dalle leggi speciali in materia

DICHIARA

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Dichiara altresì di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art.10 della legge 675/96, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa

(luogo e data)

Il/la dichiarante _____

(firma per esteso e leggibile)

La firma in calce non deve essere autenticata

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 38, D.P.R. 445 del 28.12.2000 e s.m.i., la dichiarazione è sottoscritta dall'interessato inviata insieme alla fotocopia, non autenticata di un documento di identità del dichiarante.

AZIENDA OSPEDALIERA OSPEDALI RIUNITI

Avviso pubblico di mobilità in ambito della Regione Puglia, per titoli e prova pratica, per la copertura di posti vacanti del personale dell'Area di Comparto appartenenti alla Categoria "B" livello economico "Super" del sistema di classificazione.

In esecuzione della determinazione dirigenziale n. 822 del 22/05/2014 è indetto Avviso Pubblico di mobilità, per titoli e prova pratica, per la formulazione di graduatorie per la copertura di posti vacanti del personale dell'Area di Comparto appartenenti alla categoria "B" livello economico "Super" del profilo professionale di Operatore Tecnico Specializzato - Autista di Ambulanza.

La procedura e le modalità di espletamento del suddetto Avviso Pubblico sono quelle previste dall'art. 19 del CCNL per l'Area di Comparto, dal D.P.R. n. 220/2001 nonché dall'art. 2, co. 2 dalla L.R. n.12/2010.

I requisiti generali e specifici per l'ammissione al presente Avviso sono i seguenti:

REQUISITI GENERALI:

- a) Cittadinanza italiana, salve le equiparazioni stabilite dalle leggi vigenti, o cittadinanza di uno dei Paesi dell'Unione Europea;
- b) idoneità fisica all'impiego e all'esercizio delle funzioni specifiche.

REQUISITI SPECIFICI

- titolarità di rapporto di lavoro a tempo indeterminato, con superamento del periodo di prova, presso un'Azienda Sanitaria o Ente del Servizio Sanitario Regionale con il profilo professionale di Operatore Tecnico Specializzato - Autista di Ambulanza - categoria "B" livello economico "Super".

MODALITA' E TERMINI PER LA PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA DI AMMISSIONE

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 4, comma 1, del D.P.R. 9 maggio 1994, n. 487, per essere ammessi a partecipare all'Avviso Pubblico, gli aspiranti devono inoltrare a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, tramite il servizio postale all'Azienda Ospedaliera " Ospedale Riuniti " - Viale Pinto - 71100 Foggia, entro e non oltre il 15^a giorno a decorrere

dal giorno successivo a quello della pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia, apposta domanda in carta semplice con i relativi allegati.

Qualora detto giorno sia festivo il termine è prorogato al primo giorno successivo non festivo.

I titolari di indirizzo di Posta Elettronica Certificata (PEC) possono inviare la domanda di partecipazione tramite PEC, alla casella di posta elettronica certificata: protocollo.ospriunitifg@pec.rupar.puglia.it.

La validità di invio mediante PEC è subordinata all'utilizzo da parte del candidato di una casella di posta elettronica certificata (PEC) della quale deve essere titolare. Non sarà pertanto valido l'invio da casella di posta elettronica ordinaria, anche se indirizzata alla PEC aziendale o l'invio da casella di posta elettronica certificata della quale il candidato non è titolare.

Ai sensi dell'art. 3, comma 2, del DPCM n. 38524 del 6.05.2009, per i cittadini che utilizzano il servizio di PEC, l'indirizzo valido ad ogni effetto giuridico, ai fini dei rapporti con le pubbliche amministrazioni, è quello espressamente rilasciato ai sensi dell'art. 2, comma 1, dello stesso DPCM.

Inoltre la validità della trasmissione e ricezione del messaggio di posta elettronica certificata è attestata rispettivamente dalla ricevuta di accettazione e dalla ricevuta di avvenuta consegna fornite dal gestore di posta elettronica ai sensi dell'art. 6 del D.P.R. 11 febbraio 2005, n. 68.

Secondo quanto previsto dalla Circolare n. 12/2010 del Dipartimento della Funzione Pubblica, l'inoltro tramite posta elettronica certificata secondo le suddette modalità, considerato che l'autore è identificato dal sistema informatico attraverso le credenziali di accesso relative all'utenza personale di Pec, è di per sé sufficiente a rendere valida l'istanza, a considerare identificato l'autore di essa e a ritenere la stessa regolarmente sottoscritta.

Le domande si considerano prodotte in tempo utile se spedite entro il termine indicato, certificato dal timbro a data dell'Ufficio Postale accettante, nonché dalla data di invio della mail nel caso di utilizzo del supporto informatico.

MODALITA' DI FORMULAZIONE DELLA DOMANDA DI AMMISSIONE

Nella domanda di partecipazione (All. 1) gli aspiranti devono indicare:

- A) la data e il luogo di nascita, la residenza;

- B) il possesso della cittadinanza italiana o equivalente;
- C) il Comune nelle cui liste elettorali sono iscritti, ovvero i motivi della mancata iscrizione o della cancellazione dalle liste medesime;
- D) le eventuali condanne penali riportate e i procedimenti penali eventualmente in corso;
- E) di non essere stato destituito, dispensato o dichiarato decaduto dall'impiego presso Pubbliche Amministrazioni;
- H) il profilo professionale per l'accesso al quale presentano domanda di mobilità;
- I) l'Azienda USL o Ospedaliera di appartenenza, i servizi prestati come impiegati presso pubbliche amministrazioni e le eventuali cause di risoluzione di precedenti rapporti di pubblico impiego.

I candidati devono, altresì, esprimere nella stessa domanda il proprio consenso al trattamento dei dati personali, ai sensi dell'art. 11 del D. Lgs. 30/06/2003, n. 196.

La mancanza della firma e la omessa dichiarazione nella domanda dei requisiti richiesti per l'ammissione determina l'esclusione dalla presente procedura.

Ai fini della valutazione dei titoli, alla domanda deve essere allegato un Curriculum formativo e professionale documentato, ai sensi e per gli effetti del D.P.R. n.445/2000, redatto in carta semplice, datato e firmato, con la specificazione delle attività professionale resa.

A tali ultimi fini, i candidati dovranno allegare, pena esclusione, copia di un documento valido di identità.

Alla domanda dovrà, altresì, essere allegato un elenco in carta semplice ed in triplice copia, datato e firmato dei documenti e dei titoli presentati.

Ai fini di quanto previsto dall'art. 19 del vigente CCNL dell'Area di Comparto, il candidato dovrà, altresì, allegare copia di avvenuta richiesta dell'Azienda di provenienza del rilascio di assenso da valere, eventualmente, anche ai fini del rispetto dei termini di preavviso.

DOCUMENTAZIONE RICHIESTA

Ai sensi e per gli effetti degli artt. 40 e seguenti del D.P.R. 445/2000, così come integrati dall'art. 15 della Legge 12 novembre 2011, n. 183, non possono essere allegate alla domanda di partecipazione tutte le certificazioni rilasciate dalla pubblica amministra-

zione in ordine a stati, qualità personali e fatti;

In caso di presentazioni di dette certificazioni, le stesse non verranno prese in considerazione e saranno restituite.

Le attestazioni rientranti nella fattispecie sopra descritta, dovranno essere prodotte dai candidati sotto forma di dichiarazione di responsabilità resa ai sensi degli artt. 46 (All. 2 - Dichiarazione sostitutiva di certificazione) e 47 (All. 3 - Dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà) del D.P.R. del 28/12/2000, n. 445 e contenere tutti gli elementi utili sia ai fini dell'ammissione alla seguente procedura, sia ai fini della valutazione dei titoli a cui attribuire i relativi punteggi.

È consentito, altresì, allegare, nelle forme previste dalla normativa di cui al D.P.R. del 28/12/2000, n. 445, tutti le dichiarazioni sostitutive relative ad atti, attestati e documenti ritenuti dai candidati utili ai fini della valutazione ed attribuzione dei relativi punteggi.

A fine della valutazione del loro contenuto, le pubblicazioni devono essere allegate in originale o in copia autenticata sotto forma di dichiarazione di responsabilità resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. del 28/12/2000, n. 445; le stesse, comunque, devono essere edite a stampa.

I candidati dovranno, in calce alla domanda, autorizzare l'azienda al trattamento dei dati per le finalità proprie della procedura di reclutamento.

Ammissione dei candidati

L'Azienda con apposito provvedimento del Direttore dell'Area per le Politiche del Personale, dispone l'ammissione di coloro che presenteranno domanda di partecipazione all'avviso di mobilità previo accertamento del possesso dei requisiti richiesti.

Non saranno prese in considerazione le domande di partecipazione di coloro che:

- abbiano subito condanne penali o provvedimenti superiori alla censura nell'ultimo biennio antecedente alla data di pubblicazione dell'avviso di mobilità;
- siano stati dichiarati dal Collegio Medico competente o dal Medico competente aziendale, fisicamente "non idonei".

Valutazione dei titoli di carriera

I titoli di carriera saranno valutati secondo quanto disposto con deliberazione del Direttore Generale n. 173 del 21/02/2002, in applicazione del D.P.R.

27/03/2001, n. 220.

Attribuzione dei punteggi

Il punteggio complessivo a disposizione della Commissione è di punti 40 da ripartire come segue:

punti 20 per i titoli di cui:

- | | |
|---|----------|
| a) titoli di carriera | punti 10 |
| b) titoli accademici e di studio | punti 3 |
| c) pubblicazioni e titoli scientifici | punti 3 |
| d) curriculum formativo e professionale | punti 4 |

punti 20 per la prova pratica

Gli aspiranti alla mobilità dovranno sostenere una prova pratica volta a valutare l'abilità e la competenza acquisite nell'Azienda di provenienza, anche in relazione alla specifica professionalità di questa Azienda.

La prova pratica sarà effettuata anche in presenza di una sola domanda di partecipazione all'avviso di mobilità.

L'ammissione dei candidati sarà disposta con determinazione del Direttore dell'Area per le Politiche del Personale che sarà pubblicata all'Albo Pretorio dell'Azienda, nonché sul sito web "www.ospedaliriunitifoggia.it"

Per l'inserimento nella graduatoria degli idonei, gli aspiranti dovranno riportare alla prova colloquio la valutazione espressa, in termini numerici, un punteggio non inferiore a 56/80.

Commissione esaminatrice

La Commissione esaminatrice è nominata dal Direttore Generale dell'Azienda ed è composta da:

Presidente

Un Dirigente Ingegnere dell'Area Tecnica;

Componenti

Due operatori appartenenti alla Ctg."B" dello stesso profilo di quello messo ad Avviso Pubblico di mobilità;

Segretario

Un dipendente dell'Azienda del ruolo amministrativo, di categoria non inferiore alla B.

Graduatoria di merito

Ultimati i lavori, la Commissione, sulla base dei criteri sopra riportati, stilerà una graduatoria di

merito dei candidati dichiarati idonei che verrà trasmessa al Direttore dell'Area per le Politiche del Personale che provvederà, con proprio atto, all'approvazione della stessa.

La graduatoria di merito avrà validità per tutto il periodo di vigenza della legge regionale n. 12/2010 e potrà essere utilizzata per altri posti che si renderanno successivamente vacanti.

I candidati vincitori dell'Avviso dovranno presentare entro il termine di giorni trenta dalla data di comunicazione e sottopena di decadenza, i documenti comprovanti il possesso dei requisiti generali e specifici richiesti per la partecipazione all'Avviso in parola.

Per quanto non specificatamente espresso nel bando, valgono le disposizioni di legge che disciplinano la materia concorsuale, con particolare riferimento al D.P.R. n.220/2001, dal D.P.R. n.445/2000, dai DD. Lgs. nn.165/2001 e 368/2001, nonché dal CCNL dell'Area di Comparto.

L'Amministrazione si riserva la facoltà a suo insindacabile giudizio di modificare, prorogare, sospendere o annullare il presente bando, senza l'obbligo di comunicare i motivi e senza che i concorrenti possano avanzare pretese o diritti di sorta.

L'assunzione a tempo indeterminato di coloro che saranno dichiarati vincitori del presente Avviso Pubblico è, in ogni caso, subordinata al rispetto delle vigenti norme nazionali e regionali in materia di contenimento della spesa.

I dati acquisiti con la presentazione della domanda e della documentazione allegata alla stessa saranno trattati nel rispetto del D.Lgs. 196/2003 per le finalità relative all'accertamento dei requisiti di ammissione e per la valutazione di merito.

Per eventuali chiarimenti gli interessati potranno rivolgersi all'Area per le Politiche del Personale - U.O. Concorsi ed Assunzioni dell'Azienda Ospedaliera "Ospedali Riuniti" Viale Pinto - 71100 Foggia. Responsabile del procedimento Sig. Luigi Granieri - Assistente Amministrativo - tel. 0881/733705 - fax 733897.

Il Dirigente della U.O.
Concorsi, Assunzioni e Gestione D.O.
Dott. Massimo Scarlato

Il Direttore
Area Per Le Politiche Del Personale
Dott. Michele Ametta

All. 1

Al Direttore Generale
Azienda Ospedaliero - Universitaria
"Ospedali Riuniti"
Viale Pinto
71100 **F O G G I A**

___ I ___ sottoscritt ___ chiede di essere ammess ___ a partecipare all'Avviso Pubblico di mobilità, in ambito regionale, per Operatore tecnico Specializzato – Autista di Ambulanza cat. BS, pubblicato nel Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n. _____ del _____.

A tal fine dichiara, sotto la propria responsabilità e consapevole delle sanzioni penali previste dall'art.76 del D.P.R. n.445/2000 per le ipotesi di dichiarazioni mendaci:

- a)- di essere nat ___ a _____ il _____ e di essere residente in _____ Via _____;
- b)- di essere cittadin ___ italian ___ ovvero _____;
- c)- di essere iscritt ___ nelle liste elettorali del Comune di _____ e di non essere escluso dall'elettorato attivo; (in caso di cancellazione dalle medesime indicarne i motivi)
- d)- di non aver riportato condanne penali (in caso affermativo, indicarne le condanne riportate)
- e)- di essere in possesso dei seguente titolo di studio:
_____ conseguito il _____ presso _____
_____;
- f)- di trovarsi nella seguente posizione nei riguardi degli obblighi militari di leva: _____
- g)- di aver/non aver prestato servizio in qualità di _____
presso _____; (indicando le eventuali cause di cessazione di precedenti rapporti di pubblico impiego tra cui destituzione e dispensa);
- h)- di essere dipendente a tempo indeterminato in servizio presso _____, in qualità di Operatore tecnico Specializzato – Autista di Ambulanza cat. BS

- di eleggere il proprio domicilio agli effetti di ogni comunicazione relativa alla presente

Selezione al seguente indirizzo, impegnandosi a comunicare le eventuali variazioni successive:

Via _____ n. _____ CAP _____ Città _____
_____ telefono _____.

___ I ___ sottoscritt ___ esprime il proprio consenso affinché i dati personali forniti con la presente richiesta possano essere trattati, nel rispetto del D.Lgs. n. 196/2003, per gli adempimenti connessi alla presente procedura.

Si allega fotocopia fronte – retro del documento di identità personale.

Data _____

Firma _____

All. 2

MODELLO SEMPLICE DI DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONI
DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE
(Art. 46 D.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000)

- Il/la sottoscritto/a _____
nato/a a _____ (prov. _____) il _____
residente in _____ (prov. _____)
via/piazza _____ n. _____

Sotto la sua personale responsabilità ed a piena conoscenza della responsabilità penale prevista per le dichiarazioni false dall'art.76 del D.P.R. 445/2000 e dalle disposizioni del Codice Penale e dalle leggi speciali in materia

DICHIARA

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Dichiara altresì di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art.10 della legge 675/96, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa

(luogo e data)

Il/la dichiarante _____

(firma per esteso e leggibile)

La firma in calce non deve essere autenticata

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 38, D.P.R. 445 del 28.12.2000 e s.m.i., la dichiarazione è sottoscritta dall'interessato inviata insieme alla fotocopia, non autenticata di un documento di identità del dichiarante.

All. 3

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DELL'ATTO DI NOTORIETA'
(art. 47 D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 e s.m.i.)

Il/La sottoscritto _____ nato a _____
il _____ residente a _____ Via _____

_____ codice fiscale _____

consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 e s.m.i. in caso di dichiarazioni mendaci e della decadenza dei benefici eventualmente conseguiti al provvedimento emanato sulla base di dichiarazioni non veritiere, di cui all'art. 75 del richiamato D.P.R.;

ai sensi e per gli effetti del D.P.R. 445/2000 e s.m.i. sotto la propria responsabilità

DICHIARA

Dichiara, infine, di essere informato ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del D. Lgs 30 giugno 2003 n° 196, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

_____, li _____
Il Dichiarante

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 38, D.P.R. 445 del 28.12.2000 e s.m.i., la dichiarazione è sottoscritta dall'interessato inviata insieme alla fotocopia, non autenticata di un documento di identità del dichiarante.

Comune di SANNICOLA

Concorso pubblico per n. 06 autorizzazioni di noleggio veicoli con conducente.

**IL RESPONSABILE DELLO
SPORTELLO UNICO ATTIVITÀ PRODUTTIVE**

Vista la L.R. n.14/1995;

Visto il Regolamento Comunale per la disciplina del Servizio di Noleggio Veicoli con conducente, approvato con Deliberazione di C.C. n.35/2005 e successive modifiche di cui alla Delibera di C.C. n.10/2014;

Vista la Deliberazione della Giunta Comunale n. **85 del 24 Aprile 2014** avente ad oggetto “ *Atto di indirizzo riguardante la procedura ad evidenza pubblica per l’assegnazione di autorizzazione per l’esercizio del servizio di noleggio veicoli con conducente*”.

Rende Noto che è indetto un Concorso Pubblico, per soli titoli, per l’assegnazione di **n.6 autorizzazioni** comunali per l’esercizio della professione di autonoleggio con conducente;

Art. 1

(Requisiti per l’ammissione al concorso)

Possono partecipare al concorso tutti i cittadini italiani o equiparati in possesso dei seguenti requisiti:

- Siano in possesso del C.A.P. previsto dall’art. 116 del CdS;
- Siano in possesso dell’idoneità professionale
- Non abbiano riportato una o più condanne irrevocabili alla reclusione in misura superiore o complessiva ai due anni per delitti non colposi;
- Non risultino sottoposti, sulla base di un provvedimento esecutivo, ad una delle misure di prevenzione previste dalla legge 575/65 e s.m.i.;
- Abbiano la proprietà o la disponibilità in leasing del veicolo o in alternativa si impegnino ad acquisire la proprietà o la disponibilità in leasing del veicolo
- Non avere trasferito precedente autorizzazione da almeno 5 anni.

Art.2

(Modalità e termini di presentazione delle domande)

- a. cognome e nome;
- b. luogo e data di nascita;
- c. cittadinanza;
- d. residenza o domicilio al quale devono essere inviate le comunicazioni relative al concorso;
- e. codice fiscale;
- f. titolo di studio
- g. numero e data di iscrizione al Ruolo dei Conducenti;
- h. dichiarazione attestante il possesso dei titoli previsti ed obbligatori per la guida dei veicoli secondo le vigenti norme del Codice della Strada;
- i. numero e data di iscrizione al R.E.A. presso la Camera di Commercio, e/o al Registro delle Imprese Artigiane, ai sensi della legge 08.08.1985, n. 443, per le imprese già esercenti l’attività;
- j. dichiarazione di essere in possesso dei requisiti morali previsti dall’art.5, comma 2 e 4 del DLgs 31.03.1998, n. 114;
- k. dichiarazione di non aver riportato condanne penali di cui agli articoli 11 e 92 del T.U.L.P.S., approvato con R.D. 18.06.1931, n. 773;
- l. dichiarazione che non sussistono nei propri confronti cause di divieto, di decadenza e di sospensione di cui all’art. 10 della legge 31.05.1965, n. 575 (antimafia);
- m. dichiarazione di non aver trasferito precedente autorizzazione o autorizzazione da almeno 5 anni;
- n. dichiarazione di non essere incorso, nel quinquennio precedente, in provvedimenti di revoca o decadenza di precedente autorizzazione o autorizzazione anche da parte di altri comuni;
- o. impegno a produrre, entro due mesi dalla richiesta del Comune, valido titolo giuridico da cui si evinca la disponibilità nel territorio del Comune di Sannicola di una sede e di una rimessa;
- p. certificazione, rilasciata da struttura pubblica, di idoneità al servizio da svolgere;
- q. eventuale dichiarazione ai sensi dell’art.12 del T.U.L.P.S., approvato con R.D. 18.06.1931 n.773;

La domanda di ammissione al concorso va redatta utilizzando esclusivamente il modello predisposto

dal Comune di Sannicola in distribuzione presso lo **Sportello Unico per le Attività Produttive** in orario di ufficio, o reperibile sul sito www.comune.sannicola.le.it.

Sul modello, debitamente compilato e sottoscritto, con firma autenticata va apposta una marca da bollo da € **16,00**.

L'autenticazione non è richiesta qualora alla domanda venga allegata copia di un documento di riconoscimento, valido, del firmatario.

La domanda indirizzata al Responsabile dello Sportello Unico per le Attività Produttive del Comune di Sannicola, Piazza della Repubblica, 3 73017 Sannicola (Le), inserita in una busta chiusa recante il nominativo del mittente e l'indirizzo del destinatario come sopra identificato e recante la dicitura "**CONTIENE DOMANDA DI CONCORSO PER AUTORIZZAZIONE ALL'ESERCIZIO DI NOLEGGIO VEICOLI CON CONDUCENTE**" va presentata mediante una delle seguenti modalità:

Consegna a mano all'ufficio protocollo del Comune negli orari di apertura al pubblico (*lunedì, mercoledì e venerdì dalle ore 08,30 alle ore 11,00 giovedì dalle ore 16,30 alle ore 18,30*).

A mezzo lettera raccomandata A.R.

entro il termine perentorio di 20 giorni che decorre dal giorno successivo a quello della data di pubblicazione del presente avviso sul B.U.R. Puglia.

Per le domande spedite a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento farà fede la data di spedizione.

Gli aspiranti concorrenti dovranno comunicare tempestivamente ogni variazione di indirizzo.

Art. 3

(Cause di esclusione)

- l'assenza, anche di uno solo, dei requisiti di ammissione;
- la presentazione della domanda prima del termine iniziale indicato nel bando (per data di presentazione si intende la data di spedizione della raccomandata con avviso di ricevimento);
- la presentazione della domanda dopo il termine finale indicato nel bando (per data di presentazione si intende la data di spedizione della raccomandata con avviso di ricevimento o presentazione al Protocollo del Comune);
- il ricevimento della domanda a mezzo raccomandata **A.R.** spedita entro i termini di scadenza e per-

- venuta all'Ufficio Protocollo del Comune decorsi dieci 10 giorni dalla data di scadenza del bando;
- la mancata sottoscrizione della domanda;
- la sottoscrizione della domanda in forme diverse da quelle previste dal D.P.R. n. 445/2000 per la presentazione delle dichiarazioni sostitutive.

In tutti questi casi il richiedente è notiziato della causa di esclusione e non si dà luogo ad alcuna istruttoria.

Art. 4

(Modalità del Concorso e assegnazione dell'autorizzazione)

I concorrenti ammessi saranno valutati da apposita Commissione che provvederà a formare la graduatoria dei candidati in applicazione delle prescrizioni contenute nel presente bando, entro e non oltre 45 giorni dalla data di scadenza del bando.

La commissione giudicatrice può richiedere chiarimenti integrativi o specificativi dei requisiti auto-certificati.

La commissione provvederà a formare la graduatoria dei candidati in applicazione delle prescrizioni contenute nel presente bando.

Qualora nel contesto della graduatoria si verificano situazioni di parità l'autorizzazione viene assegnata secondo i seguenti criteri di preferenza, in ordine di applicabilità:

- a) residenza nel Comune di Sannicola;
- b) stato di disponibilità della rimessa;
- c) minore età;

Quando anche l'età non rappresenti elemento discriminatorio, si fa riferimento alla data di presentazione della domanda di ammissione al concorso e, in ultima istanza, al sorteggio.

Art. 5

(Valutazione dei Titoli)

Il punteggio che ciascuna domanda può ottenere si calcola secondo i seguenti criteri:

- disponibilità, in base a valido titolo giuridico, di una rimessa da almeno 90 giorni antecedenti alla data di scadenza del bando: punti **6**;
- Laurea in Lingue: punti **2**;
- Diploma di maturità linguistica: punti **1**;
- Periodi di servizio- computati in semestri e fino ad un massimo di **2** punti - prestati in qualità di dipendente da un'impresa che gestisce il servizio

- con autobus: per ogni semestre punti **0,2**;
- Periodi di servizio- computati in semestri e fino ad un massimo di 2 punti - prestati in qualità di dipendente da un'impresa che gestisce il noleggio con conducente: per ogni semestre punti **0,2**;
- Residenza del titolare o del legale rappresentante nel territorio Comunale da almeno 90 gg antecedenti alla data di scadenza del bando: punti **3**, in un Comune della Provincia di Lecce: punti **1**, negli altri casi: punti **0**;
- Certificato di disoccupazione; punti **1**
- Carichi di famiglia (come dichiarazione ai fini delle imposte sui redditi per l'anno in corso) punti **0,2** per ogni familiare.

Art. 6
(Documentazione
per il rilascio dell'Autorizzazione)

Il Responsabile dello **Sportello Unico Attività Produttive** entro **30 (trenta)** giorni dall'approvazione della graduatoria di merito provvede all'assegnazione dell'autorizzazione. A tal fine ne dà formale comunicazione agli interessati assegnando loro un termine di **90 (novanta)** giorni per la presentazione della documentazione comprovante il possesso dei requisiti previsti nel regolamento comunale per il servizio di noleggio veicoli con conducente. L'autorizzazione viene rilasciata entro **30 (trenta)** giorni dal ricevimento della documentazione suddetta.

Entro **60 (sessanta)** giorni dalla data del rilascio dell'autorizzazione deve essere presentato allo **Sportello Unico Attività Produttive** del Comune di Sannicola un certificato di iscrizione al Registro Imprese presso la Camera di Commercio per l'attività di trasporto persone.

Art. 7
(Graduatoria definitiva)

La graduatoria definitiva, approvata con determinazione del Responsabile del S.U.A.P., verrà pubblicata all'Albo Pretorio per almeno 15 giorni ed avrà la validità di anni tre a decorrere dalla data di approvazione.

Art. 8
(Disposizioni Finali)

L'Amministrazione Comunale, si riserva la facoltà di modificare, prorogare o eventualmente revocare il presente bando per legittimi motivi, prima del-

l'espletamento del concorso stesso, senza che i concorrenti possano vantare alcun diritto.

Copia del presente bando, nonché lo schema di domanda sono disponibili presso la Sede Comunale e sul sito internet e l'albo pretorio del Comune, raggiungibili al seguente indirizzo: **www.comune.sannicola.le.it**

Per quanto non previsto nel presente bando si farà riferimento alla legge 15 gennaio 1992, n.21 e successive modificazioni e integrazioni, alla L.R. 3 aprile 1995, n.14, e al Regolamento comunale per il servizio di autonoleggio con conducente.

INFORMATIVA EX ART. 13 D.LGS N. 196/2003

Il D.lgs n. 196/2003 prevede la tutela delle persone o di altri soggetti rispetto dei dati personali. Secondo la legge tale trattamento sarà improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza, tutelando la riservatezza ed i diritti del richiedente. Il trattamento dei dati forniti ha come finalità l'espletamento delle procedure di rilascio dell'autorizzazione al servizio di noleggio con conducente e la verifica del possesso dei requisiti per l'accesso all'autorizzazione medesima. I dati forniti sono utilizzati solo con modalità e procedure strettamente necessarie all'istruttoria finalizzata all'emanazione del provvedimento finale. Il trattamento è realizzato attraverso le operazioni previste dall'art. 4, comma 1 lett. a), del D. lgs n. 196/2003, con l'ausilio di strumenti informatici ed è svolto da personale comunale, con gestione informatizzata e manuale. Il richiedente ha il diritto di conoscere in ogni momento l'utilizzo dei propri dati; Ha anche il diritto di farli aggiornare, integrare, rettificare o cancellare e, ricorrendone gli estremi, richiederne il blocco od opporsi al loro trattamento. Il conferimento dei dati è obbligatorio perché previsto dalla normativa vigente in materia di rilascio di autorizzazioni ed il mancato conferimento comporterà la esclusione dalla procedura concorsuale o la non assegnazione dei punteggi previsti dal presente bando. I dati personali del richiedente possono essere comunicati ad altro Ente pubblico ma non possono essere ulteriormente diffusi ad altri soggetti. Inoltre, i predetti dati non sono soggetti a trasferimento all'estero, a meno che non lo stabiliscano espressamente norme di legge speciali.

Per quanto non previsto dal presente bando valgono le disposizioni legislative e regolamentari in materia.

Il presente bando sarà pubblicato sul B.U.R. Puglia ed all'Albo del Comune di Sannicola per **15 giorni** consecutivi decorrenti dalla data di pubblicazione sul B.U.R.

Ai sensi della Legge 241/1990 si comunica che il titolare del trattamento è il Comune di Sannicola (LE) e il responsabile del procedimento è il Responsabile del Settore Lavori Pubblici/Ambiente/Patrimonio/Manutenzioni/Suap del Comune di Sannicola Arch. Gianpaolo MIGLIETTA.

INFORMAZIONI GENERALI

Per eventuali informazioni, gli interessati possono rivolgersi allo **Sportello Unico Attività Produttive** del Comune di Sannicola presso il Palazzo Municipale Piazza della Repubblica n° 3, negli orari dalle **8.30** alle **11.00** del **lunedì**, del **mercoledì** e del **venerdì** ed il **giovedì pomeriggio** dalle ore **16.30** alle ore **18.30**, o telefonare al n. **0833/231430 interno 7**.

Sannicola li, 13 maggio 2014

Il Responsabile S.U.A.P.
Arch. Gianpaolo Miglietta

Avvisi

AMMINISTRAZIONE PROVINCIALE BARI

Procedura di verifica di assoggettabilità a V.I.A.

Ai sensi dell'art. 20 del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., recante norme in materia ambientale, si avverte che questo Ente intende realizzare il progetto "S.P. 92 "Bitritto-Modugno" adeguamento funzionale ed ampliamento del tratto compreso tra il km 0+000 ed il km 1+250" per il quale ha avviato la procedura di verifica di assoggettabilità a Valutazione dell'Impatto Ambientale presso il competente Servizio Ambiente della Provincia di Bari.

Il progetto, che ricade prevalentemente nel territorio di Bitritto e marginalmente in quello di Modugno, prevede:

- l'ammodernamento e l'ampliamento della sede stradale della provinciale in questione;

- la realizzazione di due rotatorie in corrispondenza delle rampe di ingresso/uscita dalla S.P.236;
- l'adeguamento del tombino idraulico, esistente, ai km 0+550, e la realizzazione di uno nuovo al km 1+350. Per tale intervento è stato redatto il progetto preliminare, ai sensi dell'art. 7 c. 3 del D.P.R. 05/10/2010 n. 207;

SI RENDE NOTO

che copia del progetto preliminare e dello studio preliminare ambientale sono depositati -per la consultazione-presso il Servizio Ambiente, Protezione Civile e Polizia Provinciale della Provincia di Bari, corso S. Sonnino, 85 - 70121 BARI con orario di ricevimento dal lunedì al venerdì dalle ore 09,00 alle ore 12,00 e il martedì dalle ore 15,30 alle ore 17,30 e presso i Comuni di Bitritto e Modugno.

Chiunque vi abbia interesse può far pervenire le proprie osservazioni all'Autorità competente, Provincia di Bari - Servizio Ambiente, Protezione Civile e Polizia Provinciale, corso S. Sonnino, 85 - 70121 BARI, entro il termine di 45 giorni dalla pubblicazione del presente avviso.

Il Dirigente Responsabile
del Procedimento
Dott. Ing. Cataldo Lastella

AMMINISTRAZIONE PROVINCIALE BT

Verifica di assoggettabilità a V.I.A.

IL DIRIGENTE DEL SETTORE PREMesso CHE:

Il sig. Raffeiner Valtl, nato a Bolzano il 15/05/1954, in qualità di legale rappresentante della società proponente, con istanza acquisita in atti in data 20/06/2013 al prot. n. 36351, ha chiesto a questa Provincia, in qualità di Ente competente, l'avvio della procedura di Verifica di Assoggettabilità a V.I.A. volontaria per la realizzazione della centrale termica indicata in oggetto;

Con nota acquisita in atti al prot. 36345 del 20/06/2013, la stessa società proponente, in persona del legale rappresentante, ha chiesto a questa

Provincia, per il medesimo progetto, il rilascio dell'autorizzazione alle emissioni in atmosfera per l'installazione di un nuovo impianto, ai sensi dell'art. 269 co.2 del D.Lgs. 152/2006;

VISTA:

la nota della società proponente, acquisita in atti al prot. 38639 del 02/07/2013, con la quale sono state trasmesse:

- le attestazioni di avvenuto deposito della proposta progettuale presso l'Asl BAT SISP e SPESAL, l'Arpa Puglia DAP BAT, l'AdB Puglia;
- la copia della pubblicazione sul B.U.R. Puglia n. 88 del 27/06/2013 dell'avviso di avvenuto deposito del progetto di cui trattasi e dell'avvio della procedura di Verifica di Assoggettabilità a V.I.A.;
- la nota con cui la società proponente ha effettuato il deposito della documentazione tecnico-amministrativa presso il Comune interessato e ha richiesto l'affissione all'Albo Pretorio comunale dell'avviso pubblico di avvenuto deposito;

la nota della Regione Puglia - Servizio Energia, Reti e Infrastrutture Materiali per lo Sviluppo prot. 4672 del 03/06/2013, con la quale si comunicava che *"la realizzazione di una centrale termica a biomasse per uso esclusivo finalizzato al riscaldamento senza cogenerazione di energia elettrica, non è soggetta ad istanza di Autorizzazione Unica ai sensi del D.Lgs. n. 387/2003 e ss.mm.ii.;*

l'attestazione di versamento degli oneri istruttori relativi al procedimento di Verifica di assoggettabilità a VIA;

COSIDERATO CHE:

Il Servizio Tutela Aria della Provincia BAT, con nota prot. 39415 del 05/07/2013, nel richiedere integrazioni documentali finalizzate al rilascio dell'autorizzazione ex art. 269 co 2 del D.Lgs. 152/2006, comunicava alla società istante la decisione di ricondurre i termini e le attività istruttorie-procedimentali relativi all'autorizzazione *de quo* a quelli previsti per il procedimento di Verifica di Assoggettabilità a

VIA relativo allo stesso intervento. La suddetta scelta veniva adottata al fine di perseguire il principio di semplificazione e concentrazione del procedimento amministrativo, attraverso il ricorso, per entrambi i procedimenti, alla modalità procedimentale della Conferenza di Servizi così da ottenere l'esame contestuale dei diversi interessi pubblici

coinvolti e l'acquisizione di intese, concerti, nulla osta o assensi comunque denominati di altre Amministrazioni competenti, nonché acquisire una cognizione unitaria del quadro istruttorio;

Lo scrivente Settore, con nota prot. 48002 del 30/08/2013, ai sensi dell'art. 14 della L 241/90, ha convocato in data 26/09/2013 la prima riunione della CdS relativa ai procedimenti amministrativi di Verifica di assoggettabilità a VIA e di rilascio dell'autorizzazione ex art. 269 co 2 del D.Lgs. 1452/2006;

PRESO ATTO dei contenuti del verbale della prima riunione di Conferenza di Servizi tenutasi in data 26/09/2013, trasmesso agli Enti competenti con nota prot. 55591 del 01/10/2013, di cui si riporta di seguito uno stralcio:

"omissis....

Si dà lettura del parere sanitario favorevole ASLBT SISP prot. 50915/11.09.2013. Si dà lettura del parere ARPA PROT. 54434/26.09.2013.

La Ditta dichiara che produrrà documentazione tecnica con le controdeduzioni.

Viene data la parola al rappresentante del Comune di San Ferdinando di P. che non rileva problematiche di natura urbanistica localizzativa del manufatto edilizio, ma richiama il contrasto di applicazione del Regolamento Regionale n. 12/2008 art. 4 c. 2 in merito all'individuazione degli impianti a biomassa in zona agricola.

Il Comune dichiara altresì che trasmetterà l'attestazione di avvenuto deposito.

La Ditta deposita la nota prot. 4672/03.06.2013 rilasciata dalla Regione Puglia Servizio Energia nella quale viene precisato la non assoggettabilità dell'impianto in oggetto al D.Lgs 387/2003, e si riserva di controdedurre eventualmente con ulteriore documentazione.

Per quanto riguarda l'utilizzo degli sfalci di potatura la società dichiara che non intende utilizzarli e contestualmente dichiara che utilizza cippato già pronto e pertanto non è presente presso l'azienda la macchina per cippare.

La Ditta dichiara altresì che gli impianti tuttora esistenti verranno utilizzati esclusivamente in casi di emergenza come evidenziata nella documentazione tecnica agli atti.

La Provincia comunica che il procedimento di autorizzazione alle emissioni in atmosfera verrà ricondotto nell'ambito della procedura di Autorizzazione Unica Ambientale ex D.P.R. n. 59/2013.

La società nulla osserva.

Si evidenzia altresì che la Provincia in quanto autorità competente adotterà lo schema provvedimento finale e lo trasmetterà al SUAP del Comune di San Ferdinando di P. che rilascerà il provvedimento di Autorizzazione Unica Ambientale così come prescritto dall' art. 4 c. 7 del D.P.R. n. 59/2013.

Il Servizio Ambiente ufficio Via della Provincia BAT rappresentato dal Dott. Pierelli Emiliano considerato che uno degli impatti rilevanti è rappresentato dalle emissioni in atmosfera del sistema di combustione che si intende implementare, recepisce le osservazioni espresse da ARPA Puglia e si riserva di esprimere il proprio parere successivamente a valle dell' analisi della documentazione tecnica integrativa che la ditta trasmetterà.

La Ditta concorda con le risultanze della Conferenza e dichiara che produrrà gli allegati tecnici trasmettendoli agli enti e al SUAP entro 30 giorni dalla notifica del presente verbale, in modalità informatica su apposito supporto.

....omissis"

Oltre ai pareri dell'Arpa Puglia e dell'ASL BAT venivano acquisiti dalla CdS anche i seguenti documenti:

- Nota dell'AdB prot. 11769 del 10/09/2013, acclarata al protocollo della Provincia BAT al n. 50583 del 10/09/2013;
- Nota della Regione Puglia - Servizio Energia, Reti e Infrastrutture Materiali per lo Sviluppo prot. 4672 del 03/06/2013.

VISTA:

- la nota del Servizio Urbanistica - Edilizia del Comune di San Ferdinando di Puglia prot. 17920 del 27/09/2013, acquisita in atti al prot. 54796 del 27/09/2013, con la quale si conferma il parere espresso durante la CdS del 26/09/2013;
- la nota a firma del Sindaco del Comune di San Ferdinando prot. 17961 del 27/09/2013;
- la documentazione tecnica trasmessa dalla società proponente il 22/10/2013 e acquisita in atti al prot. 60711 del 22/10/2013, riportante gli approfondimenti e le controdeduzioni alle osservazioni e ai rilievi tecnici sollevati nella prima CdS;
- la nota di questo Settore prot. 65546 del 13/11/2013, trasmessa a tutte le Amministrazioni invitate alla CdS nonché alla società istante;

- la nota della società proponente, acquisita in atti al prot. 70258 del 04/12/2013, con la quale sono state trasmesse le ulteriori integrazioni documentali e controdeduzioni in riscontro alla nota del Sindaco del Comune di San Ferdinando prot. 17961 del 27/09/2013;
- la nota prot. 70851 del 06/12/2013, con la quale lo scrivente Settore ha convocato in data 20/12/2013 la seconda riunione di CdS relativa ai procedimenti amministrativi di Verifica di assoggettabilità a VIA e di rilascio dell'autorizzazione ex art. 269 co 2 del D.Lgs. 1452/2006;

PRESO ATTO dei contenuti del verbale della seconda riunione di Conferenza di Servizi tenutasi in data 20/12/2013, trasmesso agli Enti competenti con nota prot. 74167 del 23/12/2013, di cui si riporta di seguito uno stralcio:

"omissis....

Si dà lettura dei seguenti pareri pervenuti;

- Arpa Puglia DAP BAT prot.73831/20.12.2013;
- Verbale di ispezione preliminare Polizia Provinciale prot.73746/19.12.2013;
- ASLBAT SISIP prot.73323/02.12.2013
- Sindaco del Comune di San Ferdinando di Puglia prot. 73034/17.12.2013;
- Autorità di Bacino prot. 73827/20.12.2013;

Il presidente chiede chiarimenti sulle centrali termiche a gasolio esistenti e sulle autorizzazioni pregresse anche alla luce della ispezione avviata dalla Polizia Provinciale su disposizione del Settore Ambiente Energia Aree Protette rilevato anche che la Provincia di Foggia non ha tuttora riscontrato la richiesta della Provincia di BARLETTA ANDRIA TRANI di informazioni in merito allo stabilimento in oggetto.

La Ditta dichiara che allo stato attuale per le suddette centrali è stata presentata presso il SUAP del Comune di San Ferdinando domanda di autorizzazione alle emissioni in atmosfera ex art. 269 D.lgs 152/06 così come modificato dal D.P.R. 59/2013.

Il Presidente dichiara che darà applicazione all' art. 279 del D.Lgs 152/06.

Con riferimento alla gestione dell' impianto la ditta chiarisce che il funzionamento della nuova centrale a biomassa e delle centrali a gasolio non sarà mai contemporaneo e comunque questo sarà garantito da un sistema di interblocco.

La conferenza chiede che la ditta trasmetta i dettagli del sistema di interblocco e documentazione fotografica successiva all'installazione del suddetto sistema;

La Società chiede di poter controdedurre e superare motivi ostatici posti dall'ARPA PUGLIA e dalla Provincia con riferimento alle centrali a gasolio presentando un piano di adeguamento tecnico coerente con quanto prescritto dalle amministrazioni.

In merito alle note inviate dagli enti formalmente invitati alla conferenza ed attesa l'assenza di alcuni di essi e quindi nell'impossibilità di poter controdedurre a verbale si riserva di inviare deduzioni scritte.

La Provincia accoglie la richiesta della Società e concede 30 giorni anche in ragione dell'imminenza del periodo festivo.

La Società chiede inoltre di ricevere a mezzo PEC eventuali ulteriori osservazioni scritte degli enti partecipanti qualora depositati.

La Provincia comunica che:

- *i documenti dovranno essere trasmessi al SUAP del Comune ed a tutti gli enti.*
- *I termini del procedimento ai sensi della Legge 241/90 verranno sospesi sino alla trasmissione della documentazione integrativa anzidetta accogliendo la richiesta della Società.*

....omissis"

VISTA:

- *la nota di questo settore prot. 2047 del 14/01/2014;*
- *la nota della società proponente, acquisita in atti al prot. 3183 del 20/01/2014, con la quale sono state trasmesse le integrazioni documentali e controdeduzioni relative ai profili istruttori emersi all'esito della seconda riunione della CdS;*
- *la nota prot. 5315 del 29/01/2014, con cui lo scrivente Settore ha convocato in data 18/02/2014 la terza riunione di CdS relativa ai procedimenti amministrativi di Verifica di assoggettabilità a VIA e di rilascio dell'autorizzazione ex art. 269 co 2 del D.Lgs. 1452/2006;*

PRESO ATTO dei contenuti del verbale della terza riunione di Conferenza di Servizi tenutasi in data 18/02/2014, trasmesso agli Enti competenti con nota prot. 10805 del 20/02/2014, di cui si riporta di seguito uno stralcio:

"omissis....

Il presidente della Conferenza di Servizi introduce i lavori dando lettura del verbale della II^ CdS.

Si da lettura del parere ASL prot. 9198 del 13/02/2014, acquisito in atti al prot. 9478 del 14/02/2014.

La società prende atto del parere e conferma tutte le precedenti controdeduzioni fatte pervenire alla Provincia BAT.

Alle ore 11:31 Il Comune di San Ferdinando risulta assente e non risulta essere stato trasmesso alcun parere rispetto al progetto di cui trattasi.

Si da lettura del parere dell'Arpa Puglia, acquisito in atti al prot. 10161 del 18/02/2014.

La società prende atto del parere favorevole dell'Arpa rispetto all'intero procedimento autorizzatorio relativo alle centrali a biomassa e a gasolio.

La Provincia legge il parere favorevole con prescrizioni del Comitato Tecnico provinciale del 05/02/2014. La società prende atto del parere e si riserva all'esito ogni valutazione.

Alla data odierna il Comune non ha ancora trasmesso l'attestazione di avvenuto deposito della documentazione progettuale ne comunicazione di arrivo di eventuali osservazioni.

La società rileva che il Comune sin dalla prima CdS (26/09/2013) ha assunto un espresso impegno a fornire tale documentazione sicché invita la Provincia a sollecitare l'Ente comunale in tal senso. Non ci sono rilievi della società in merito all'andamento del procedimento de quo.

La società preso atto delle prescrizioni innanzi riportate, chiede che si tenga conto ai fini dell'attuazione dei controlli prescritti, della circostanza per la quale le centrali in argomento (sia a gasolio che a biomassa) opereranno unicamente nel periodo compreso da novembre a marzo, in ragione delle condizioni climatiche, sicché tali controlli al di fuori del detto periodo si risolverebbero, solo in un aggravio di costi stante il non funzionamento dell'impianto.

La Provincia a tal proposito prende atto di quanto dichiarato. Alle ore 11,40 si chiudono i lavori della Conferenza di Servizi

....omissis"

VISTA:

- *la nota prot. 11515 del 24/02/2014, con la quale lo scrivente Settore ha sollecitato il Comune di San Ferdinando di Puglia ad inviare, entro 15 giorni dal*

- ricevimento della medesima nota, l'attestazione di avvenuta pubblicazione presso l'albo pretorio comunale dell'avviso di deposito della proposta progettuale e la certificazione relativa alla presenza/assenza di osservazioni pervenute;
- la nota del 20/02/2014, acquisita in atti al prot. 11369 del 24/02/2014, con la quale la società proponente ha richiesto al Comune di San Ferdinando di Puglia l'accesso agli atti ed informativa ex L. 241/90, in relazione alla predetta attestazione;
 - la nota acquisita al prot. 12371 del 27/02/2014, con la quale è stata trasmessa copia del "Dettaglio documento dell'archivio Albo Pretorio" del Comune di San Ferdinando di Puglia;
 - la nota acquisita in atti al prot. 17503 del 18/03/2014, con la quale la società proponente ha sollecitato la chiusura del procedimento *de quo*;
 - la nota prot. 17543 del 18/03/2014, con la quale lo scrivente Settore ha rinnovato il sollecitato al Comune di San Ferdinando di Puglia a riscontrare quanto richiesto con la precitata nota prot.11515 del 24/02/2014;
 - la nota del Comune di San Ferdinando di Puglia inviata in data 18/03/2014 ed acquisita in atti al prot. 17841 del 18/03/2014, con la quale è stato trasmesso il "Dettaglio documento dell'archivio Albo Pretorio" del Comune di San Ferdinando di Puglia ed è stata evidenziata l'assenza di osservazioni pervenute sulla proposta progettuale della società SudKultur nel periodo di pubblicazione presso l'albo pretorio;

ESAMINATA la documentazione progettuale relativa alle opere di ammodernamento dell'impianto serricolo florovivaistico sito in agro del Comune di San Ferdinando di Puglia alla c.da Ruatella, mediante la realizzazione di una centrale termica a biomasse senza cogeneratore di elettricità.

CONSIDERATO CHE:

- all'esito dell'esame dei molteplici profili tecnico-istruttori relativi all'intervento di cui trattasi, effettuato da questo Settore congiuntamente agli Enti partecipanti alla Conferenza di Servizi, sono state individuate soluzioni tecniche e sistemi di abbattimento delle emissioni in atmosfera che rendono l'impianto di cui trattasi compatibile sotto il profilo ambientale con le previsioni normative vigenti e

con l'odierno assetto impiantistico dell'insediamento produttivo florovivaistico.

- sulla base delle dichiarazioni rese dalla società proponente in CdS, le centrali termiche sia a gasolio che a biomassa opereranno solo nel periodo compreso da novembre a marzo, in ragione delle condizioni climatiche.

VISTO il D. Lgs. n. 152/2006 e ss. mm. e ii.;

VISTA la L.R. n. 11/2001 e ss. mm. e ii.;

VISTO l'art. 107 del D.Lgs. n. 267/2000;

DETERMINA

- 1) di escludere dalla procedura di Valutazione d'Impatto Ambientale, ai sensi dell'art. 20, comma 5, del D.Lgs.152/2006, per le motivazioni espresse in narrativa e che qui si intendono integralmente riportate, sulla base della documentazione agli atti ed in conformità alle determinazioni della Conferenza di Servizi, il progetto di ammodernamento di cui trattasi, nel rispetto delle prescrizioni di seguito riportate:
 - a. La società proponente, prima della realizzazione della centrale a biomassa, dovrà acquisire da parte dell'Autorità competente definita dalla L.R. n. 19/2013 il **parere di compatibilità della proposta progettuale a quanto previsto dall'art. 9 delle NTA del PAI**, nel rispetto di quanto stabilito **ai commi 4 e 5 dell'art. 4** delle predette NTA del PAI. Il suddetto atto abilitativo è stato, infatti, oggetto di autonoma istanza attivata dalla società proponente, giusta nota depositata presso l'AdB Puglia in data 12/06/2013 e peraltro richiamata nella relazione depositata dalla società Sudkultur srl in data 20/01/2014, alla pag. 5, punto D, lettera b);
 - b. La società proponente, prima dell'avvio della centrale termica a biomassa e delle centrali a gasolio esistenti, dovrà acquisire la prevista Autorizzazione Unica Ambientale (DPR 59/2013) relativa alle emissioni in atmosfera ex art. 269 co 2 del D.Lgs. 152/2006, rispettando le prescrizioni ivi contenute (compresa **l'installazione di un interblocco che escluda**

il funzionamento simultaneo della caldaia a biomassa e delle caldaie alimentate a gasolio);

- c. i materiali di risulta derivanti dalla realizzazione degli interventi di progetto siano avviati a recupero e/o in discariche autorizzate;
- 2) di precisare che l'intervento potrà realizzarsi in coerenza con la documentazione progettuale in atti;
- 3) di dare atto che il presente provvedimento non esclude e non sostituisce ogni altro parere e/o autorizzazione previsto per legge, né esonera il soggetto proponente dall'acquisizione degli stessi;
- 4) di trasmettere il presente provvedimento:
- Alla società proponente;
 - Al Comune di San Ferdinando di Puglia (BT);
 - Ad Arpa Puglia DAP BAT;
 - All'ASL BAT;
 - Al Dirigente del Servizio Ecologia, Ufficio Programmazione, Politiche energetiche, VIA/VAS della Regione Puglia;
- 5) di far pubblicare il presente provvedimento sul B.U.R. Puglia;
- 6) di pubblicare la presente Determinazione, nella versione integrale, sul sito web della Provincia di Barletta Andria Trani, ovvero sull'Albo Pretorio on line, per 15 giorni consecutivi, ai sensi dell'art. 27, comma 2, del D. Lgs. n.152/06 e ss.mm. e ii.;
- 7) il presente atto sarà pubblicato sulla sezione "Amministrazione Trasparente", ai sensi dell'art. 23 del D.Lgs 33/2013;
- 8) Di dare atto, che secondo quanto previsto dal Piano Provvisorio Triennale 2013/2015 di prevenzione della corruzione e dell'illegalità della Provincia Barletta Andria Trani, approvato con D.C. P. n. 7 del 02/07/2013 è stata acquisita apposita dichiarazione sostitutiva resa ai sensi dell'art. 46 - 47 del DPR 445/2000 e ss.mm.ii (scheda A- B), dal Dirigente e dall'istruttore della presente.

- 9) di comunicare che tutta la documentazione oggetto dell'istruttoria e delle valutazioni di merito è depositata presso lo scrivente Settore;
- 10) di dare atto che la presente determinazione non dà luogo ad oneri ed impegno di spesa a carico del bilancio della Provincia di Barletta Andria Trani.

Avverso il suespresso provvedimento è ammesso ricorso dinanzi al Tribunale Amministrativo regionale competente per territorio entro 60 giorni dalla data di notificazione o dell'avvenuta piena conoscenza dello stesso, ovvero ricorso straordinario al Presidente della Repubblica entro 120 giorni dalla data di notificazione o dell'avvenuta piena conoscenza dello stesso, ai sensi del DPR 24.11.1971 n.1199.

Trani, li 21/03/2014

Il Responsabile del Procedimento
Dott. Emiliano Pierelli.

Il Dirigente Responsabile del Settore
Dott. Vito Bruno

SOCIETA' LA PUGLIA RECUPERO

Procedura di verifica di assoggettabilità a V.I.A.

La proponente Paola PARISI nata a Foggia il 24.07.1972 ed ivi residente via A. Silvestri n. 2/A, in qualità di legale rappresentante ed amministratore della società "La Puglia Recupero s.r.l.", P.I. n. 03497550719, con sede legale in viale degli Aviatori km 2 - 500 e sede produttiva in Contrada Località Posticchio del Salice, via Asoli Satriano s.n.c. - Foggia, su area distinta al catasto al Fg. 139, particelle 160e 489, ed iscritta al n. 256 nel Registro Provinciale di Foggia delle Imprese che effettuano operazioni di recupero di rifiuti non pericolosi individuati nell'allegato 1, suballegato 1, al D.M. 5/02/98 (Procedura semplificata),

premessi che:

- in data 21/05/2014 ha presentato domanda di Verifica di Assoggettabilità alla procedura di Valutazione di Impatto Ambientale presso la Provincia di Foggia ai sensi dell'art. 20 cligs. n. 152/2006 relativamente al proprio impianto esistente di recupero di rifiuti non pericolosi;
- l'installazione impiantistica di gestione rifiuti è esistente e che in ottemperanza alla prescrizione del Servizio Ambiente della Provincia di Foggia, disposta nell'ambito del rinnovo di iscrizione nel Registro Provinciale di Foggia delle Imprese che effettuano operazioni di recupero di rifiuti non pericolosi individuati nell'allegato 1, suballegato 1, al D.M. 5/02/98 (Procedura semplificata), la Ditta sta sottoponendo l'attività in questione alla Verifica di assoggettabilità (Oggetto);
- l'impianto, regolarmente autorizzato, svolge attività di recupero relativamente alla messa in riserva R13 e al recupero R3 di rifiuti non pericolosi per complessive 44.691 tonnellate/anno;
- l'impianto di trattamento rifiuti, è localizzato in Contrada Località Posticchio del Salice -Via Ascoli Satriano s.n.c. - Foggia, su area distinta al catasto al Fg. 139, particelle 160 e 489; (Localizzazione) ai fini della Verifica di Assoggettabilità, l'attività in predicato, rientra nella fattispecie di cui a:
 - lettera z.b) dell'Allegato IV - Progetti sottoposti alla verifica di assoggettabilità di competenza delle Regioni e delle Province autonome di Trento e Bolzano alla Parte Seconda del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152: Impianti di smaltimento e recupero di rifiuti non pericolosi, con capacità complessiva superiore a 10 t/giorno, mediante operazioni di cui all'allegato C, lettere da R1 a R9, della Parte Quarta del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152 b), nonché
 - lettera B.2.aj) dell'Elenco B.2 - Progetti di competenza della Provincia, della l.r. n. 11 del 12 aprile 2001, "Impianti di incenerimento e di trattamento di rifiuti speciali di capacità superiore a 10 t/g".

Premesso quanto sopra, il Proponente

AVVISA

che copia di tutta la documentazione tecnica di

rito, finalizzata alla Verifica di Assoggettabilità, è depositata e consultabile per 45 (quarantacinque) giorni, -al fine di raccogliere eventuali osservazioni da parte di chiunque ne abbia interesse, a partire dal giorno di pubblicazione del presente avviso sul BURP Puglia, ai sensi dell'articolo 20 comma 3 del D.lg. 152/06 e s.m.i. e dell'articolo 16 della l.r. Puglia n. 11/01 e s.m.i.-, presso:

1. Provincia di Foggia, Servizio Ambiente - Via Teleforo, 25 - Foggia dal lunedì al venerdì dalle ore 09,00 alle ore 12,00 e il martedì dalle ore 15.30 alle ore 17.30;
2. Comune di Foggia, Assessorato Ambiente e energia C.so Garibaldi, 58 70122 Foggia dal lunedì al Venerdì dalle ore 10,00 alle ore 12,00

Le eventuali osservazioni da presentare entro 45 giorni dalla pubblicazione del presente comunicato, vanno indirizzate agli Enti Provincia e Comune di Foggia sopra indicati.

Il Proponente
Paola Parisi

SOCIETA' AGLIOTI

Studio Impatto Ambientale

Si avvisa che, ai sensi del Decreto legislativo 152/2006 e s.m.i. ed ai sensi della L.R. 12 febbraio 2014 n. 4, la sig.ra Lucilla AGLIOTI, rappresentante dell'omonima azienda agricola, avente sede in Roma (Rm) - Via dei Monti Parioli 10, CAP 00186 Roma CUUA N. GLTLL72M56A662S, ha depositato presso la Regione Puglia - Servizio Ecologia - Ufficio Programmazione Politiche Energetiche VIA e VAS in data 02/08/2013, il Progetto Definitivo e lo Studio di impatto Ambientale della seguente opera da eseguirsi in agro di Toritto (BA), località "La Sentinella":

Intervento di "Primo Imboschimento di Terreni Agricoli" a valere su fondi PSR Puglia 2007/2013 Misura 221 azione 1 "Bosco Permanente" mediante la messa a dimora di 1600 piante ad ettaro di età 1s+1t scelte tra le principali specie arboree ed arbustive dell'ambiente mediterraneo e di chiudenda

perimetrale realizzata in pali di castagno a 4 ordini di filo spinato. Estensione superficiale Ha 39,93.

Il Progetto Definitivo e lo Studio di Impatto Ambientale, depositati, presso gli Enti sopra indicati, sono disponibili per la pubblica consultazione. Ai sensi dell'art. 24 comma 4 del D.Lgs. 152/06 e s.m.i., entro il termine di sessanta giorni chiunque abbia interesse può prendere visione della documentazione depositata e presentare eventuali proprie osservazioni, anche fornendo nuovi o ulteriori elementi conoscitivi e valutativi.

SOCIETA' PROJECT RESOURCE ASBESTOS

Procedura di verifica di assoggettabilità a V.I.A.

La società Project Resource Asbestos s.r.l. con sede in Cavallino alla via Beatrice Acquaviva D'Aragona n. 5 Zona PIP, rende noto che in data 27/05/2014 ha presentato presso il Servizio Ambiente e Tutela Venatoria della Provincia di Lecce lo Studio Preliminare Ambientale al fine dell'ottenimento del parere di Assoggettabilità a VIA, ai sensi della L.R. 11/2001 e ss.mm.ii e del D.Lgs. 152/2006 e ss.mm.ii. relativo al "Progetto di realizzazione di Impianto di trasformazione manufatti in cemento amianto" in Comune di Scorrano. Lo Studio Preliminare Ambientale ed i relativi elaborati tecnici di progetto sono depositati presso il Comune di Scorrano e presso gli Uffici del Servizio Ambiente e Tutela Venatoria della Provincia di Lecce per la pubblica consultazione.

Ai sensi dell'art. 20 comma 3 del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i. entro il termine di 45 (quarantacinque) giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso, chiunque abbia interesse può presentare in forma scritta proprie osservazioni indirizzandole al Servizio Ambiente e Tutela Venatoria della Provincia di Lecce.

Project Resource Asbestos s.r.l.

SOCIETA' TRANSECO

Procedura di verifica di assoggettabilità a V.I.A. Errata Corrige.

La società **TRANSECO srl** con sede in Ostuni (BR), via Prov.le Martina Franca, con riferimento all'avviso di deposito già pubblicato sul BURP n° 149 del 14 novembre 2013, avendo presentato un'istanza per la compatibilità ambientale relativa al progetto di un impianto di gestione per rifiuti speciali non pericolosi, sita in agro di Brindisi nei pressi della località Masseria Mascava, rettifica gli errori materiali presenti nell'avviso già depositato e

RENDE NOTO

1. che il titolo "Procedura di verifica di assoggettabilità a V.I.A." va sostituito con "Procedura di Valutazione di Impatto Ambientale";
2. che il riferimento "Servizio Ecologia" va sostituito con "Regione Puglia - Aree Politiche per la Riquilificazione, la Tutela e la Sicurezza Ambientale e per l'attuazione delle Opere Pubbliche - Servizio Ecologia - Ufficio: Programmazione, Politiche Energetiche, VIA e VAS - Via delle Magnolie 6/8 - Zona Industriale - 70026 Modugno (Ba);
3. di aver presentato presso la Regione Puglia la domanda di Valutazione di Impatto Ambientale (ai sensi dell'art. n° 23 del D.Lgs. 152/06 nonché degli art. n° 4 e n° 11 della L.R. 12 aprile 2001 n. 11 e ss.mm.ii.)

La copia del Progetto Definitivo, dello Studio di Impatto Ambientale, della Sintesi Non Tecnica, adeguati ed inquadriati al D.Lgs n°46/2014, sono depositati e consultabili presso le seguenti amministrazioni:

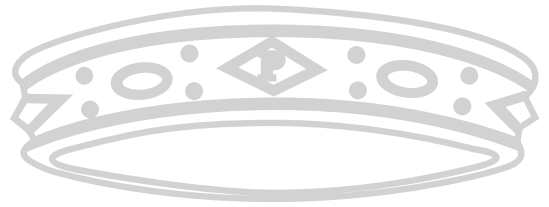
- Regione Puglia - Aree Politiche per la Riquilificazione, la Tutela e la Sicurezza Ambientale e per l'attuazione delle Opere Pubbliche - Servizio Ecologia - Ufficio Programmazione, Politiche Energetiche, VIA e VAS - Via delle Magnolie 6/8 - Zona Industriale - 70026 Modugno (Ba);

- Provincia di Brindisi, Servizio Ambiente ed Ecologia, P.zza S. Teresa, 2 - 72100 Brindisi;
- Comune di Brindisi, Piazza Matteotti, 1 - 72100 Brindisi;

Ai sensi dell'art. n. 23 e art. n. 24 del D.Lgs. 152/06 chiunque abbia interesse può prendere visione del Progetto e del relativo Studio di Impatto Ambientale depositato e presentare in forma scritta, istanze e osservazioni o richiesta di ulteriori elementi conoscitivi sull'opera in questione. Il progetto

determina impatti non significativi sulla qualità dell'aria, sull'ambiente idrico e sul traffico. Durante il suo esercizio genera emissioni sonore entro i limiti di legge. Data la localizzazione dell'Impianto il Progetto non genera interferenze significative con le componenti suolo e sottosuolo, vegetazione flora fauna ed ecosistemi, campi elettromagnetici e paesaggio.

Transecò s.r.l.
L'Amministratore Unico



BOLLETTINO UFFICIALE

della Regione Puglia

Direzione e Redazione: Lungomare Nazario Sauro, 33 - 70121 Bari

Tel. 080 540 6316 / 6372 / 6317 - Fax 080 540 6379

Sito internet: <http://www.regione.puglia.it>

e-mail: burp@pec.rupar.puglia.it - burp@regione.puglia.it

Direttore Responsabile **Dott. Antonio Dell'Era**

Autorizzazione Tribunale di Bari N.474 dell'8-6-1974

S.T.E.S. s.r.l. - 85100 Potenza