

MERCAFIR S.C.P.A.

DELIBERAZIONE A CONTRARRE AI SENSI DELL'ART. 32, C. 2 DEL D.LGS. N.

**50/2016 smi**

**FORNITURA**

**Firenze li, 30/08/2018**

**All'Ufficio Appalti**

*Da compilare e firmare il Responsabile Unico del procedimento allegando:*

- specifiche tecniche Ufficio Richiedente ed eventuali preventivi richiesti protocollati,
- eventuale analisi costi/benefici che illustri tutte le alternative ivi compresa l'opzione zero
- Capitolato Tecnico

### **Il Responsabile Unico del Procedimento**

VISTO il d.lgs. 50/2016 e in particolare il comma 2 dell'art. 32

VISTO l'art. 36 del D.Lgs 50/2016 "Codice degli appalti in vigore dal 19.04.2016";

VISTO il Regolamento Economico di MERCAFIR S.C.P.A.

*RICHIAMATO l'art. 36 comma 2 lettera a (per affidamenti diretti di importo inferiore a € 40.000,00, obbligo di adeguata motivazione nel caso di affidamento diretto)*

*NEL RISPETTO dei principi di trasparenza, rotazione, parità di trattamento*

RILEVATA l'esigenza di indire la procedura **per l'acquisizione DI MATERIALE EDILE.**

### **Anno di competenza 2018**

Per questa procedura ai sensi dell'art. 31 il RUP nominato dal Presidente è Pierpaolo De Paoli .

### **DECRETA**

Art. 1. Le premesse fanno parte integrante e sostanziale del presente provvedimento.

Art. 2. **Si delibera l'avvio delle procedure di acquisizione in economia per quanto sopra indicato**

Art. 3. L'importo di spesa presunto (iva esclusa) **ammonta a € 807,18 split payment.**

Art. 4. L'ACQUISTO SOPRA SPECIFICATO dovrà essere realizzata **entro gg.** lavorativi decorrenti dalla stipula del contratto/ordinativo con l'aggiudicatario. L'offerta richiesta dovrà essere comprensiva di eventuali costi di trasporto e dei costi aggiuntivi di consegna.

Art. 5. Il criterio di scelta del contraente è quello:

- o dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 c. 2 del D.Lgs. 50/2016 e successive modifiche e integrazioni, (elencare nel Capitolato i parametri di scelta)

**del prezzo più basso, ai sensi art. 95 c. 4 del D.Lgs. 50/2016**

Art. 6. DISPONE l'avvio della procedura di AFFIDAMENTO

- Affidamento diretto a cura del RUP art. 36 comma 2 lett. a del D. Lgs. 50/2016

FOCARDI E CERBAI –URGENTE – RIPRISTINO PAVIMENTAZIONE MENSA EDIF. F3 COMA DA PRESCRIZIONE ASL DEL 28/08/2018. SI ALLEGA PREVENTIVO RITENUTO CONGRUO DAL RUP.

**Affidamento diretto con richiesta di preventivi art. 36 comma 2 lett. a del D. Lgs. 50/2016**

( Elencare ditte a cui richiedere offerta, qualora non ci siano iscritti nell'Albo Fornitori per la categoria di cui alla presente RDA dovrà essere preventivamente effettuata una manifestazione di interesse)

- Affidamento con procedure attraverso un mercato elettronico (specificare quale) come previsto art.. 36 comma 6 D. lgs. 50/2016
- Procedura in economia - procedura negoziata con o senza pubblicazione del bando ( Seduta pubblica) come previsto art. 36 comma 2 let.b) D. Lgs. 50/2016 (40.000,00/150.000,00)



Operatori economici scelti dal R.U.P.	p.iva (compilare sempre anche in caso di affidamento diretto) ..	MAIL /PEC/
FOCARDI E CERBAI EDILIZIA SNC	05523010485	focardiecerbai@pec.it

Nel caso non ci siano operatori economici iscritti all'Albo Fornitori si chiede di fare un'indagine telefonica o indagine conoscitiva di mercato al fine di trovare ditte idonee a formulare l'offerta.

Art. 7. Ulteriori dettagli tecnici saranno forniti agli Operatori Economici dal Servizio in Epigrafe. In allegato alla presente : Specifiche Acquisti forniture – Capitolato tecnico accordo quadro fornitura materiali elettrici

**Il Responsabile Unico del Procedimento (nominato come da Atto di delega funzioni del 09/09/14)**

**PIERPAOLO DE PAOLI**

RISERVATO ALL'UFFICIO SICUREZZA

PRIMA DELL'AVVIO DELL'INDAGINE DI MERCATO, SENTITO IL PARERE DEL RSPD DELLA SEZIONE, SI VALUTA LA PRESENZA DI RISCHI DA INTERFERENZE COME SEGUE:

- NO - SI

INOLTRE SI VALUTANO I COSTI DELLA SICUREZZA COSI' COME:

•X NO In relazione a questa Richiesta le misure di sicurezza relative all'eliminazione o alla riduzione dei rischi non comportano costi della sicurezza che, pertanto, sono pari a zero.

• SI oneri per la sicurezza previsti €

(nel caso di risposta affermativa l'Ufficio Sicurezza sarà Responsabile della documentazione da fornire agli Operatori Economici)

Firma R.S.P.P.

Dott. Renato Rogai

**Riservato UFFICIO APPALTI**

**RICHIESTA DI ACQUISTO N. 382**

**Del 30/08/2018**

**CIG Z9B24C13A7**

**CUP (eventuale)**

Verificato quanto sopra si specifica che l'Impresa aggiudicataria sarà individuata mediante l'espletamento di apposita procedura (evidenziare la procedura scelta dal RUP):

- X Affidamento diretto a cura del RUP art. 36 comma 2 lett. a del D. Lgs. 50/2016
- Affidamento diretto con richiesta di preventivi art. 36 comma 2 lett. a del D. Lgs. 50/2016 ditte invitate

Nome Operatore economico.....	Partita IVA.....	FAX O PEC.....
<b>FOCARDI E CERBAI EDILIZIA SNC</b>	05523010485	focardiecerbai@pec.it

- Affidamento con procedure attraverso un mercato elettronico (specificare quale)..... come previsto art. 36 comma 6 D. Lgs. 50/2016 (specificare se ODA O RDO) NEL CASO DI RDO compilare il format sopra con specifiche dei fornitori invitati o allegate schema excel
- Procedura in economia (tempistica minima per affidamento 45 giorni – Seduta pubblica) come previsto art. 63 D. Lgs. 50/2016 compilare il format sopra con specifiche dei fornitori invitati o allegate schema excel
- Procedura negoziata ai sensi art. 36 D. Lgs. 50/2016

Il contraente sarà scelto in base a

- Offerta economicamente più vantaggiosa
- Prezzo più basso

DATO ATTO che:

- in merito alla regolarità contributiva della Ditta affidataria, è stato acquisito apposito DURC on-line;

- il pagamento verrà effettuato previa verifica dell'esatto adempimento della prestazione, esclusivamente con le modalità di cui all'art. 3 Legge n. 136/2010 (tracciabilità dei flussi finanziari) con bonifico bancario, entro 60 giorni dalla presentazione di regolare fattura;

si rileva che:

- sono in corso le verifiche in ordine ai requisiti ed alle dichiarazioni rese dai rappresentanti della Ditta suddetta e si stanno acquisendo le relative certificazioni attestanti il possesso dei requisiti di legge;

SI DA' ATTO che

- il contratto verrà stipulato mediante corrispondenza, secondo l'uso del commercio, consistente in un apposito scambio di lettere, anche via PEC, ai sensi dell'art. 32 - comma 14 - D. Lgs. n. 50/2016;

MERCAFIR S.C.P.A.

-- al presente affidamento si applicano, le norme di cui al modello di organizzazione e controllo ai sensi del D. Lgs.vo n. 231/2001 e al codice etico pubblicato sul sito istituzionale di Mercafir S.C.p.A..

Pubblicazione sul sito della documentazione \_\_\_\_SI\_\_\_\_\_

Firma Responsabile Ufficio Appalti \_\_\_\_\_ MONICA FOGGI \_\_\_\_\_

**AUTORIZZAZIONE ALL'ACQUISTO**

Firenze lì,     /     /

Firma autorizzativa SPESA

Il Presidente .....

**Le firme, sono state apposte sull'originale del presente atto e la presente determinazione è conservata in originale negli archivi di Mercafir scpa .**



**SPECIFICHE TECNICHE RICHIESTA DEL 30/08/2018**

**Si richiede acquisto della seguente**

**MATERIALE EDILE**

DESCRIZIONE	Q.TA'	IMPORTO
<b>BIANCO LASA 20X20 ATLAS CONCORDE</b>	<b>MQ. 30</b>	<b>21,50</b>
<b>MASSETTO MR81 (KG. 25) WEBER. PLAN</b>	<b>120</b>	<b>3,09</b>
<b>H/40 NO LIMITS GRIGIO/BIANCO (SACCO KG. 25 ) KERAKOLL</b>	<b>6</b>	<b>18,93</b>
<b>KERACOLOR GRIGIO CEM. GG. 113 (KG. 5)</b>	<b>5</b>	<b>5,24</b>

**TOTALE IMPORTO PRESUMIBILE/BASE D'ASTA** **807,18**

(Eventuale giustificativo in caso di proposta affidamento fornitore unico)

Consegna entro: GG

**Firma Ufficio Richiedente**  
**PIERPAOLO DE PAOLI**

Allegati:



## DIPARTIMENTO DELLA PREVENZIONE

AREA FUNZIONALE SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE  
UFC Sanità Pubblica Veterinaria e sicurezza Alimentare "Firenze"  
Responsabile Dr. Luca Cianti

UFS Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare "Zona Firenze"  
Responsabile: Dr. Stefano Bonfigli

Sede: Firenze, Via di San Salvi, n° 12 palazzina 2A Tel. 0556933350 3512 fax 055 6933414

Email: sicurezza.alimentare.firenze@asf.toscana.it PEC: sicurezza.alimentarefirenze@postacert.toscana.it

RELAZIONE CONTROLLO UFFICIALE nr. 746977 del 17/07/2018

sezione A

Ai sensi dell'art 9 Reg. CE 882/04;

In data 17/07/2018 dalle ore 08.00 alle ore 10.30 e in data 28/08/2018 dalle ore 09.15 a seguire i sottoscritti TTP Dr Marco Nasali e Gianluca Banchi incaricati ad eseguire controlli ufficiali ai sensi del Reg. CE n. 882/04 si sono recati presso l'impresa di seguito identificata al fine di procedere al controllo ufficiale, i cui risultati sono evidenziati in questa relazione.

**IMPRESA / AZIENDA** : (rag. soc.) Aliante catering ed eventi Srl (insegna)\* Mensa self service \_\_\_\_\_

Sede operativa Firenze piazza Artom 12 Mercafir \_\_\_\_\_

sede legale via Ponte alle Mosse 122 Firenze \_\_\_\_\_ C. F./P.IVA 06181090488 \_\_\_\_\_

tipo di attività mensa (anche in funzione p.to 6 valutazione rischio)

numero complessivo addetti 6 (p.to 3 valutazione del rischio)

tel/fax\* 3356693300 email info@alianteristorazione.it PEC aliante@legalmail.it \_\_\_\_\_

**Titolare / Legale Rappr.:** Liverani Carolina nato a Firenze il 10/05/1962 Residente a Sesto F.no in viale Ariosto 711 \_\_\_\_\_ CF\* \_\_\_\_\_

**Operatore del settore alimentare (O.S.A)** Aspettati Francesco nato a Firenze il 21/03/1960 Residente a Firenze on via vespasiano da Bisticci 19 estremi della delega del 01/08/2018 regolarmente firmata dai contraenti \_\_\_\_\_

**Presente all'accertamento** Aspettati Francesco nato a Firenze il 21/03/1960 Residente a Firenze on via vespasiano da Bisticci 19 qualifica OSA \_\_\_\_\_

**Motivo del controllo** Programma 2018 Controllo Ufficiale 852/04 \_\_\_\_\_

**Obiettivi specifici** Conformità alle criteri di Sicurezza Alimentare \_\_\_\_\_

### METODI E TECNICHE DI CONTROLLO applicati: (comma 1 art. 10 Reg CE 882/04)

X Verifica X Ispezione  Sorveglianza  Monitoraggio  Audit\*  Campione di \_\_\_\_\_  
n° \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Il Controllo Ufficiale è stato svolto con le modalità e le attività previste al comma 2 art. 10 Reg CE 882/04

**Documentazione utilizzata** SCIA del 16/07/2018 cod pratica 16072018-1708 \_\_\_\_\_

**Strutture controllate:** cucina e lavaggio, sala somministrazione, deposito (piano primo) magazzini servizio igienico del personale (piano terreno)

L'attività rientra nel campo di applicazione del D.Lgs. 19/11/08 n.194: SI  NO  in caso affermativo si informa che: il costo delle attività di controllo successivo a non conformità/inadeguatezze (verifica prescrizioni, campionamenti ecc.) accertate sarà a totale carico dell' OSA a norma dell'art 28 Reg 882/04.

Il Controllo è effettuato su mandato di \_\_\_\_\_, pertanto il costo dell'intervento è a carico totale dell'OSA a norma dell'art 28 Reg 882/04.

Risultanze C= Conforme; IN= Inadeguato; NC= Non Conforme

RELAZIONE CONTROLLO UFFICIALE nr. 746977 del 17/07/2018  
 Ai sensi dell'art 9 Reg.CE 882/04;

sezione B

N°	Riferimento Normativo	Elementi oggetto del controllo	RILIEVI	RISULTANZE			Tempi di addebiamento (entro il) risolve nel corso del controllo	Ritirati o B valute zioni Successive
				C	IN	NC		
1	Reg. CE 852/04 Art. 6 comma 2	DIA - NOTIFICA	Titolo autorizzativo di cui dispone l' OSA	X				

**Condizioni generali strutturali, igienico-sanitarie (2)°**

**Pre-requisiti strutturali**

2.1	Reg. CE 852/04 All II Cap. I	CONDIZIONE E DISPOSIZIONE LOCALI	2.1 si rilevano diffuse soluzioni di continuità nel pavimento, balza lavabile e imbiancatura delle pareti e soffitti di cucina, lavaggio al piano primo	X		30 gg quindi entro 27/09/18	
2.2	Reg. CE 852/04 ALL. II, Cap I	LOCALI PER IGIENE DEL PERSONALE	2.2 Sufficienti servizi igienici e (se necessario) spogliatoi destinati esclusivamente al personale ; si rileva che un cassone a cacciati acqua del bagno disabili non funziona correttamente	X		30 gg quindi entro 27/09/18	
2.3	Reg. CE 852/04 ALL. II, Cap II	LOCALI DI MANIPOLAZIONE	2.3 I due lavamani risultano non perfettamente funzionanti e per pavimenti e pareti vedi punto 2.1	X		30 gg quindi entro 27/09/18	
2.4	Reg. 852/04, ALL. II, Cap VII	RIFORMIMENTO IDRICO	2.4 Sistema e metodi di approvvigionamento di acqua potabile a) Acquedotto pubblico	X			

**Condizioni igienico sanitarie**

2.5	Reg. 852/04, All II, Cap V	CONDIZIONI ATTREZZATURE E/IMPIANTI	2.5.1 Appropriate condizioni di pulizia, sanificazione e manutenzione degli impianti e attrezzature. con particolare riferimento alle superfici destinate al diretto contatto con gli alimenti (piani di lavoro, taglieri, coltelli,ecc) e quelle dalle quali potrebbero derivare contaminazioni all'alimento (filtri cappe aspiranti, interno frigoriferi e armadiature per la conservazione degli utensili puliti); constatata l'integrità e funzionalità degli infissi e delle attrezzature (cappa aspirante della cucina,	X			
-----	----------------------------	------------------------------------	---	---	--	--	--

RELAZIONE CONTROLLO UFFICIALE nr. 746977 del 17/07/2018  
 Ai sensi dell'art 9 Reg. CE 882/04;

sezione B

N°	Riferimento Normativo	Elementi oggetto del controllo	RILIEVI	RISULTANZE			Tempi di adeguamento (entro il quale viene effettuato il controllo)	Rinvii o validità zioni Successive
				C	IN	NC		
			aspiratori dei servizi igienici, ); <b>2.5.2: si rileva la seguente criticità: guarnizioni di due armadi frigorifero consunte</b>		X		30 99 quindi entro 27/09/18	
2.6	Reg. CE 852/04 Art. 4 comma. 2 -ALL II CapVI Reg. CE 1069/09	GESTIONE RIFIUTI	2.6 - Raccolta: Deposito in contenitori che non permettono eventuali contaminazioni crociate dei rifiuti alimentari e degli altri scarti di lavorazione - Olio esausto di frittura smaltito a mezzo di ditta specializzata ( paneral SAS)	X				
2.7	Reg. 852/04 All. II, Cap. VIII	IGIENE DEL PERSONALE	2.7 L'igiene degli addetti e gli indumenti utilizzati è adeguata alla tipologia di attività; il personale presente in servizio al momento dell'ispezione è munito di idoneo abbigliamento da lavoro pulito	X				
2.8	Reg. CE 852/04 Art. 4 comma 2 -ALL II Cap IX	GESTIONE DEGLI ALIMENTI	2.8 - Gli alimenti sono protetti da contaminazioni in tutte le fasi di produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione Evidenze: 1. Nei frigoriferi viene rilevata la conservazione separata per tipologia merceologica delle materie prime (carne, verdure, ecc); presente un banco frigorifero self service è specificatamente destinato alla conservazione ed esposizione dei prodotti finiti; tutti i prodotti deperibili sono conservati a temperature controllate che al momento della ispezione risultavano entro i limiti di sicurezza 2. Verificata presenza processo di abbattimento termico effettuato con ausilio di frigorifero abbattitore. Di tale processo non è però prevista specifica procedura che deve prevedere l'identificazione del prodotto abbattuto con indicazione della data di	X	X		30 99 quindi entro 27/09/18	



**RELAZIONE CONTROLLO UFFICIALE nr. 746977 del 17/07/2018**  
 Ai sensi dell'art 9 Reg.CE 882/04;

**sezione B**

N°	Riferimento Normativo	Elementi oggetto del controllo	RILIEVI	RISULTANZE			Tempi di adeguamento (entro il rischio) o corso del controllo	Rinvii ai valori Successive
				C	IN	NC		
			<p><b>abbattimento e definizione della relativa shelf life campionatura</b></p> <p>3. Verificata presenza processo di confezionamento sottovuoto con ausilio specifica macchina marca Valko modello 24/415. <b>Di tale processo non è però prevista specifica procedura che deve prevedere l'identificazione del prodotto confezionato con indicazione della data di produzione.</b></p> <p>4. Verificata presenza di procedura per lo scongelamento dei prodotti congelati/surgelati che deve essere effettuato in modo tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine.</p>	X			<p>ai sensi del l'art. 54 comma 2° lettera a ) Reg. CE 882/2004 – art. 6 comma 7 e 8 D.Lgvo 193/2007</p> <p><b>PRESCRIZIONE</b></p>	

**Adeguatezza ed applicazione del Piano di Autocontrollo(4)°**

<b>Adeguatezza e applicazione del sistema HACCP</b>					
<b>4.1</b>	Reg. CE 852/04 Art. 5 <b>PRESENZA PIANO</b>	4.1 Presenza della documentazione del sistema HACCP redatto con ausilio di consulente esterno Help To Health edizione Agosto 2018	X		
<b>4.2</b>	Reg. CE 852/04 Art. 5 <b>APPLICAZIONE</b>	4.2.1 - Analisi dei pericoli, Individuazione del CCP ( solo temperatura di conservazione) e monitoraggio  4.2.2 - I limiti critici individuati coerentemente e rispettati  4.2.3- Azioni correttive previste e ancora non si sono verificate NC che na abbiano richiesto la corretta applicazione	X		
<b>4.3</b>	Reg. CE 852/04 Art. 5 Reg. CE 2073/05 <b>VERIFICA</b>	4.3.1- Presenza di azioni di verifica dell'efficacia del sistema HACCP. Prevista nel documento aziendale di autocontrollo la specifica procedura con definizione di frequenza e tipologia di verifica sia relativa ad analisi di sicurezza del prodotto sia	X		

**RELAZIONE CONTROLLO UFFICIALE nr. 746977 del 17/07/2018**

**sezione B**

Ai sensi dell'art 9 Reg. CE 882/04;

N°	Riferimento Normativo	Elementi oggetto del controllo	RILIEVI	RISULTANZE			Tempi di addeguamento (tenere li) o rischio nel corso del controllo	Rinviali o a valuta Zioni Succes sive
				G	IN	NC		
4.4	Reg. CE 852/04 Art. 5	ADEGUATEZZA	<p>relativa all'igiene di processo: 2 campioni di alimento e due tamponi superficie /anno; inoltre previsto 1 campione di ghiaccio per analisi microbiologica.</p> <p>Le analisi saranno effettuate presso laboratorio di analisi accreditato Accredia e regolarmente iscritto nell'apposito elenco regionale.</p> <p>4.4-Completezza e coerenza del sistema HACCP con l'attività svolta: non sono previste procedure per abbattimento e sottovuoto vedi punto 2.8</p>	X			30 gg quindi entro 27/09/18	
<b>Procedure</b>								
4.5	Reg. CE 852/04 ALL. II Cap. XII DGRT 559/08	FORMAZIONE PERSONALE	<p>4.5.1. Documentazione relativa alla formazione del Legale Rappresentante , dell'OSA e degli addetti</p> <p>4.5.2-Competenze dimostrata</p>	X				
4.6	Reg. CE 178/02	RINTRACCIABILITÀ	<p>4.6-Tenuta sotto controllo della tracciabilità/rintracciabilità con presenza di adeguata procedura al punto 5 delPAC</p> <p>4.7.1 Procedura al punto 4.5 del controllo infestanti((insetti volanti e striscianti, roditori sinantropi) adeguata al tipo di attività: che prevede monitoraggio con ausilio di n° trappole a cattura identificate da cartellonistica a parete; la dislocazione delle trappole ( tipo tin cat in alluminio e/o plastica, con collante e attrattivo) sia per il controllo di roditori che per insetti striscianti è riportata su specifica planimetria dei locali.</p> <p>Modalità e frequenza del monitoraggio: la registrazione dei dati viene effettuata settimanalmente in proprio; azioni correttive; trattamento controllo infestanti; E' stata verificata la presenza barriere anti insetto alle finestre apribili di cucina/laboratorio/magazzino alimenti</p>	X				
4.7	Reg. CE 852/04 Art. 4 ALL II Cap. IX punto 4	CONTROLLO SU PRESENZA DI INFESTANTI		X				

RELAZIONE CONTROLLO UFFICIALE nr. 746977 del 17/07/2018

sezione B

Al sensi dell'art.9 Reg.CE 882/04;

N°	Riferimento Normativo	Elementi oggetto del controllo	RILIEVI	RISULTANZE			Tempi di adeguamento (entro il) Ris. o nel corso del controllo	Rinvisti o a valua zioni Succes sive
				C	IN	NC		
6	Reg. CE 1935/04 DM 23.07.74 all II comma 4 DRT 1878/2011	MOCA  (MATERIALE ED OGGETTI DESTINATI AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI)	<p>4.7.2 - Applicazione della procedura, assenza all'interno delle strutture aziendali di: 1) infestanti liberi; 2) tracce di infestazione; 3) infestanti catturati nelle n°2 postazioni di monitoraggio controllate ( n°1 in cucina, n°1 nella dispensa al piano primo); assenza di fessurazioni a rischio.</p> <p>6- Materiale a contatto con gli alimenti idonei e correttamente conservati. Verifica a campione documentale (dichiarazione di conformità) piatti monouso bio Vincotte Belgio bicchieri PLA 7 della Ellebidue Srl Perugia regolarmente datati e firmati; preente procedura di tracciabilità e conformità fornitori al punto 5</p> <p>7-Corretta identificazione/etichettatura materie prime e/o semilavorati e/o prodotto finiti. Campionatura di n° 2 prodotti confezionati con data scadenza /TMC in corso di validità e riportanti le obbligatorie diciture.: condicrem panna vegetale TMC 30/7/19 Bigné vuote TMC Maggio 2019. Informazione allergeni gestito con procedura cap. 3.3.8 con ausilio di elenco dei piatti somministrati riportnante gli ingredienti ed evidenza degli allergeni per singola pietanza.</p>	X			ai sensi del l'art. 54 comma 2° lettera a ) Reg. CE 882/2004 – art. 6 comma 7 e 8 D.Lgvo 193/2007	
7	Reg. CEE 1169/2011 Digs 109/92	ETICHETTATURA		X				

Tenuto conto delle non conformità/inadeguatezze evidenziate e dei dati relativi all'impresa in esame **SIPRESCRIVE** la risoluzione delle stesse entro l \_\_\_ dat \_\_\_ indicat \_\_\_

Qualora l'Operatore del Settore Alimentare non provveda all'adeguamento di tutte le prescrizioni impartite entro il termine indicato, saranno applicate le sanzioni previste dal:

D. Lgs 193/07 art. 6 comma 7

LA **NON OTTEMPERANZA** delle prescrizioni impartite può determinare, in aggiunta ai provvedimenti sanzionatori previsti dalla normativa vigente, la sospensione totale e/o parziale dell'attività sino a quando non risulteranno ripristinate le idonee condizioni di sicurezza alimentare.

1. Il Sig. Francesco Aspettati \_\_\_ dichiara di poter assumere decisioni e impegni circa l'attuazione degli interventi da adottare nei tempi di esecuzione in qualità di  OSA  altro \_\_\_

2. Il Sig. \_\_\_ sottoscrive la relazione di notifica ed a tal fine riceve gli atti e si impegna nei tempi più brevi a trasmetterli all' OSA / Titolare/Legale Rappresentante.

USITI DEL CONTROLLO - eventuali PROVVEDIMENTI CONSEGUENTI (n)

Sono state riscontrate inadeguatezze e/o non conformità  SI  NO

A seguito di quanto accertato-rilevato, si procede a:

- archiviazione per avvenuto ricambio della conformità agli elementi oggetto del controllo;
- archiviazione per avvenute risoluzioni di tutte le non conformità riscontrate già nel corso del controllo;
- richieste di adeguamento alle prescrizioni nei tempi indicati nel presente atto;
- rinviata la verifica alla Struttura Organizzativa con atto che verrà successivamente pubblicato;
- sospensione totale / parziale nell'attività di \_\_\_\_\_
  - con atto separato n° \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ per motivi di urgenza;

con riferimento a:

per la quale l'operatore del settore alimentare (OSA) dovrà dare comunicazione di avvenuta rimozione delle non conformità che hanno determinato il provvedimento di sospensione alla **Struttura Organizzativa in intestazione**;

- sequestro, nelle modalità e per le finalità indicate nel presente atto specifico (articolo 115 regolamento n° \_\_\_\_\_);
- contestazione di violazioni amministrative, nelle modalità e per le fattispecie sotto/sopra descritte nello specifico **Verbale di accertamento e contestazione in riferimento a:** \_\_\_\_\_;

con fatto di cui non si è tenuto conto all'Armonia

attivazione procedure di polizia giudiziaria (comunicazione notizia di reato) per riscontro di fatti penalmente rilevanti;

altro \_\_\_\_\_

Al fine dell'art. 54 del reg. CE 853/04 il Responsabile della Struttura Organizzativa potrà beneficiare di una proroga di prescrizione relativa a quanto segnalato sotto la voce di "rinvio a valutazioni successive" ovvero ulteriori provvedimenti per motivi di Sicurezza Alimentare.

Dal sito delle attività sanitarie si sono seguiti documenti che in relazione a quanto sopra si è in possesso del protocollo n° 100/2018/1708 di subingresso

SI AVVERTE

L'Operatore del Settore Alimentare può far pervenire entro il termine prestabilito per la notificazione delle non conformità/inadeguatezze alla **Struttura Organizzativa in intestazione**, comunicazione e/o querelare nel merito ritenuto opportuno, circa la risoluzione delle criticità, compresa la richiesta, motivata, di un eventuale proroga dei tempi di risoluzione, in attesa di un provvedimento di natura amministrativa.

Avverso al presente provvedimento può essere presentato ricorso al T A R della Toscana entro 60 giorni dalla sua notifica (L. 1034/71) oppure ricorso straordinario al Presidente della Repubblica entro 120 giorni dalla notifica (D.P.R. 1199/71)

Il Sig. interessato, ripetendo, presentando o sopraddetto, dichiara con copia del presente atto, sottoscritto, rilasciando spontaneamente le seguenti dichiarazioni: niente da dichiarare

Il Sig. interessato a \_\_\_\_\_

Il Sig. interessato a \_\_\_\_\_

Il Sig. interessato a \_\_\_\_\_  
 (\*) l'importo da pagare ai sensi art 4 del D.Lgs. 19/11/08 n 194 sarà comunicato dalla struttura organizzativa in intestazione  
 In caso di mancata dimostrazione del pagamento si attiverà d'ufficio la procedura per il recupero dei relativi crediti

Il presente atto è stato redatto in \_\_\_\_\_ copie, di cui \_\_\_\_\_ sono state consegnate al Sig. interessato, \_\_\_\_\_ copie sono state consegnate al Sig. \_\_\_\_\_  
 In caso di mancata consegna del presente atto al Sig. interessato, lo stesso sarà rilasciato nel corso della verifica di IN/NO

Il presente atto è stato redatto in \_\_\_\_\_ copie, di cui \_\_\_\_\_ sono state consegnate al Sig. interessato, \_\_\_\_\_ copie sono state consegnate al Sig. \_\_\_\_\_

Per l'impresa  
(timbro e firma)

Incaricati del Controllo Ufficiale

ALIANTE CATERING ED EVENTI SRL  
 Via Pistoia, 122 c/o Totalia  
 50139 FIRENZE  
 P.IVA n° 06181060487

*[Handwritten signature]*

