ASL RIETI

REGIONE LAZIO

AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI

VIA del TERMINILLO, 42 - 02100 – RIETI
TEL.0746-2781-PEC:asl.rieti@pec.it – www.asl.rieti.it

DIRETTORE GENERALE: DR.SSA LAURA FIGORILLI
(Art. 3, comma 6, del D.Lgs n.502/92 e s.m.i.)
(Decreto Regione Lazio n. T00070/2014 del 04.03.2014)
(Deliberazione n. 1/D.G. del 10.03.2014)

DELIBERAZIONE DEL DIRETTORE GENERALE N. 1468 del 13-12-2016

STRUTTURA PROPONENTE: U.O.S. SVILUPPO COMPETENZE E FORMAZIONE

OGGETTO: Approvazione realizzazione Progetto Formativo Aziendale, codice 14-1400 denominato: "Sistema di allerta rapido alimenti e mangimi: gestione delle allerte sanitarie e verifica delle procedure di rintracciabilità ". – Impegno di spesa €. 688,96

Estensore Sig.ra Antonella Cenciotti

Il Responsabile del Procedimento: Dott. *Marino Formichetti* Firma

Il Dirigente proponente con la sottoscrizione del presente atto, a seguito dell'istruttoria effettuata, attesta che l'atto è, nella forma e nella sostanza, legittimo e assolutamente utile per il servizio pubblico, ai sensi e per gli effetti di quanto disposto dall'art. 1 della legge 20/94 e successive modifiche ed è coerente con gli obiettivi dell'Azienda.

Data 2/12/16 Dott. Lorenzo Mazzilli Firma

Il Direttore della U.O.C. Economico Finanziaria con la sottoscrizione del presente atto attesta che lo stesso non comporta scostamenti sfavorevoli rispetto al budget economico.
Voce del conto economico su cui imputare la spesa: 502020302 e 502020119 PE358

Autorizzazione: 5 e 104

Data 12/12/2016 Dott. Luciano Quattrini Firma

Parere del Direttore Amministrativo Dott. Manuel Festuccia

favorevole ☒ non favorevole (con motivazioni allegate al presente atto) ☐

Data 13/12/2016 Firma

Parere del Direttore Sanitario Dott.ssa Marilina Colombo

favorevole ☒ non favorevole (con motivazioni allegate al presente atto) ☐

Data 13.12.2016 Firma

IL RESPONSABILE DELLA U.O.S. SVILUPPO COMPETENZE E FORMAZIONE

PREMESSO che con atto deliberativo n. 284/DG del 09/03/2016 è stato approvato il Piano Formativo Aziendale delle attività di formazione ed aggiornamento per l'anno 2016;

CONSIDERATO che nello stesso è stato assegnato un budget specifico per il Dipartimento di Prevenzione;

RILEVATO che il Dott. Angelo Toni, Direttore del Dipartimento di Prevenzione, ha proposto la realizzazione di un progetto formativo aziendale con accreditamento ECM, denominato "Sistema di allerta rapido alimenti e mangimi: gestione delle allerte sanitarie e verifica delle procedure di rintracciabilità", rivolto alle figure professionali di: Tecnici della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro; Veterinari e Medici,

VISTO il percorso formativo suddetto da cui si rileva quanto segue:

- Responsabile Scientifico: Dott. Stefano Carotti;
- Operatori interessati: Tecnici della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro; Veterinari e Medici,
- Obiettivo: il corso ha l'obiettivo di gestire e controllare eventuali situazioni di pericolo attraverso la conoscenza dei vari processi produttivi;
- Data di svolgimento: 01 Dicembre 2016 dalle ore 8.30 alle ore 18,00;
- Luogo di svolgimento: Aula Magna Aziendale;
- Numero di partecipanti: n. 35;
- Impegno formativo ECM: 7 ore;
- Crediti ECM: 7,9;

VISTA la nota prot. n. 62899 del 28/11/2016 con la quale il Dott. Angelo Toni propone il pagamento delle docenze ai relatori in base alle ore indicate nel programma del corso di formazione, con l'utilizzo del fondo per la formazione anno 2016 assegnato al Dipartimento di Prevenzione (All. 1);

RILEVATO che il percorso formativo prevede, come da programma ECM (All. 2), la partecipazione in qualità di docenti dipendenti di questa Azienda per i quali è prevista l'applicazione del trattamento economico, definito dalle vigenti disposizioni contrattuali, che quantificano in €. 5,16/ora il compenso dovuto per l'attività resa in orario di servizio istituzionale e in € 25,82/ora il compenso dovuto per attività di docenza resa fuori orario di servizio;

RILEVATO, altresì, che per l'attività di docenza da svolgere fuori orario di servizio è stato necessario prevedere un impegno di n. 7 ore di formazione, per un impegno di spesa complessivo, presumibilmente pari ad € 180,74;

CONSIDERATO che per la realizzazione dell'iniziativa formativa di che trattasi sono stati richiesti N°. 3 preventivi per la fornitura del coffee break alle Società di seguito elencate:

- PASTICCERIA GIADA – Senza risposta;
- PASTICCERIA CRISTALLO – Senza risposta;
- ANTICO FORNO F.LLI MARIANANTONI Soc. Coop -Preventivo di € 250,00 iva inclusa;

RITENUTA conveniente la proposta dell'ANTICO FORNO F.LLI MARIANANTONI Soc. Coop che prevede un costo pari ad € 250,00 omnicomprensivo (All. 3);

CONSIDERATO che per la realizzazione dell'iniziativa formativa di che trattasi è stata individuata l'Aula Magna Aziendale/Blocco 2 - Via del Terminillo n.42 Rieti, per la quale non è previsto alcun onere;

RITENUTO di dover concedere l'autorizzazione alla frequenza in comando per aggiornamento obbligatorio per il giorno 01 dicembre 2016 secondo l'orario indicato;

DATO ATTO che il Progetto Formativo Aziendale è stato accreditato dalla Commissione Regionale ECM – Age.Na.S. per n. 7,9 crediti formativi, assegnati alle professioni sanitarie di: Tecnici della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro, Veterinari e Medici, per un importo prevedibilmente pari ad € 258,22 ascrivibile al conto 502020302 - Formazione (esternalizzata e non) da privato, bilancio d'esercizio 2016, relativo al costo dell'accreditamento ECM, cod. 14-1400;

CONSIDERATO di interesse aziendale la realizzazione dell'iniziativa formativa sopra descritta, in quanto finalizzata all'approfondimento di tematiche di specifico interesse ed all'aggiornamento professionale degli operatori coinvolti nelle varie realtà aziendali;

ATTESO di dover approvare il progetto formativo aziendale di cui sopra;

VISTO il D. Lgs. 502/92 e successive modificazioni ed integrazioni;

DATO ATTO che la proposta è coerente con il Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione adottato con Deliberazione n.110//DG del 29.01.2016;

PROPONE

DI APPROVARE, per le motivazioni espresse in premessa, la realizzazione del progetto formativo aziendale denominato: "Sistema di allerta rapido alimenti e mangimi: gestione delle allerte sanitarie e verifica delle procedure di rintracciabilità", programmato per il 01 dicembre 2016 presso l'Aula Magna Aziendale;

DI AUTORIZZARE la partecipazione del personale dipendente individuato, in formazione obbligatoria;

DI REALIZZARE il suddetto progetto formativo aziendale con imputazione dei relativi oneri a carico del budget per la formazione assegnato al Dipartimento di Prevenzione;

DI DARE ATTO, che l'onere complessivo derivante dal presente provvedimento pari ad €. 258,22 per l'accreditamento ECM, €. 250,00 IVA compresa per il coffee break, €.180,74 per attività di docenza, per una spesa complessiva pari ad €. 688,96, rientra nell'impegno assunto con deliberazione n. 1179/D.G. del 12/10/2016 e s.m.i. con imputazione nel:

- conto economico 502020302 - Formazione (esternalizzata e non) da privato, bilancio d'esercizio 2016;
- conto economico 502020119 – Altri servizi non sanitari da privato, bilancio d'esercizio 2016;

DI DISPORRE che il presente atto venga pubblicato nell'albo pretorio on-line Aziendale ai sensi dell'art.32, comma 1, della legge 18.09.2009, n.69 e del D.Lgs. 14.03.2013. n. 33;

in oggetto ☐ per esteso ☒

IL DIRETTORE GENERALE

Preso atto:

- Il Dirigente proponente con la sottoscrizione del presente atto, a seguito dell'istruttoria effettuata, attesta che l'atto è, nella forma e nella sostanza, legittimo e assolutamente utile per il servizio pubblico, ai sensi e per gli effetti di quanto disposto dall'art. 1 della legge 20/94 e successive modifiche ed è coerente con gli obiettivi dell'Azienda;

- Che il Direttore Amministrativo ed il Direttore Sanitario hanno espresso parere positivo, con la sottoscrizione dello stesso

DELIBERA

- Di approvare e far propria la proposta di cui trattasi che qui si intende integralmente riportata;

- Di dichiarare Il presente provvedimento immediatamente esecutivo non essendo sottoposto al controllo regionale, ai sensi del combinato disposto dell'art. 30 della L.R. n. 18/94 e successive modificazioni ed integrazioni e degli artt. 21 e 22 della L. 45/96.

Il Direttore Generale
Dott.ssa Laura Figorilli

La presente Deliberazione è inviata al Collegio Sindacale

in data 15 DIC. 2016

La presente Deliberazione è esecutiva ai sensi di legge

dal 15 DIC. 2016

La presente Deliberazione viene pubblicata all'Albo Pretorio on-line aziendale ai sensi dell'art.32, comma 1, L.18.09.2009, n.69 e del D.Lgs. 14.03.2013 n.33

in oggetto ☐ per esteso ☒

in data 15 DIC. 2016

Rieti lì 15 DIC. 2016

IL FUNZIONARIO

ALL. 1

SISTEMA SANITARIO REGIONALE

ASL RIETI

REGIONE LAZIO

AZIENDA UNITA SANITARIA LOCALE RIETI

Via del Terminillo, 42 –02100 RIETI – Tel. 07462781 – PEC: asl.rieti@pec.it
C.F. e P.I. 00821180577

Dipartimento di Prevenzione

DIRETTORE o RESPONSABILE: Dr. Angelo Toni
Tel. 0746279883 Fax 0746279878 – e-mail: a.toni@asl.rieti.it
Funzionario Responsabile per quanto comunicato:

Prot. 62899 del 28.11.2016

Al Resp. UO Sviluppo e
Formazione
AUSL Rieti

Oggetto. Piano Formativo 2016, progetto formativo aziendale "Sistema di allerta Rapido Alimenti e Mangimi Gestione Allerte Sanitarie e verifica delle Procedure di Rintracciabilità" 1 Dicembre 2016

In riferimento al Progetto formativo indicato in oggetto, si propone il pagamento delle docenze per il relatori Giuseppe Antonini, Stefano Carotti, Dino Cesare Lafiandra, Otello Romano, Mario Ricciardi, in base alle ore indicate nel programma e con l'utilizzo del fondo per la formazione anno 2016 assegnato al Dipartimento di Prevenzione, nel rispetto degli importi per le docenze previsti dai vigenti contratti di lavoro e regolamenti aziendali.

Cordiali saluti

IL DIRETTORE
(Dr. Angelo Toni)

SISTEMA SANITARIO NAZIONALE

ASL RIETI

REGIONE LAZIO

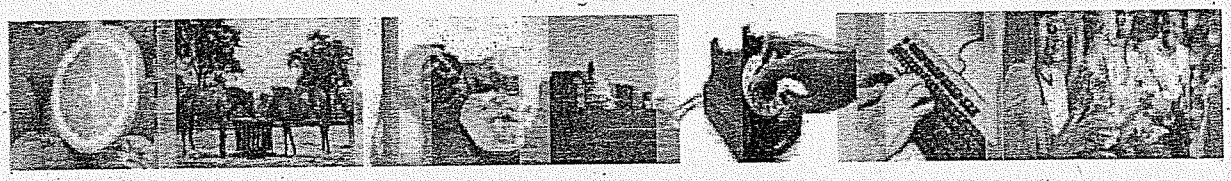
AZIENDA UNITA SANITARIA LOCALE RIETI

Dipartimento di Prevenzione

UOC IPTCA

PROGETTO FORMATIVO AZIENDALE

RASFF



SISTEMA DI ALLERTA RAPIDO ALIMENTI E MANGIMI
GESTIONE ALLERTE SANITARIE E VERIFICA DELLE PROCEDURE DI RINTRACCIABILITÀ

RESPONSABILE SCIENTIFICO: Dott. Stefano Carotti

1 dicembre 2016

Aula Magna Aziendale

08.30 – 09.00	Registrazione partecipanti
09.00 – 10.00	Requisiti di sicurezza alimenti e mangimi **Stefano Carotti / Giuseppe Antonini**
10.00 – 10.30	Art. 18-19-20 Reg. 178/02 rintracciabilità e obblighi degli OSA **Stefano Carotti / Giuseppe Antonini**
10.30 – 11.30	Linee Guida per la rintracciabilità reg. Lazio n. 715/05 **Mario Ricciardi / Otello Romano**
11.30 – 12.00	Presentazione scheda di verifica Check list rintracciabilità **Giuseppe Antonini / Stefano Carotti**
12.00 – 13.00	Gestione rintracciabilità mangimi **Dino Cesare Lafiandra / Otello Romano**
13.00 – 14.00	Il sistema rapido di allerta alimenti e mangimi, finalità definizioni, campo di applicazione **Otello Romano / Mario Ricciardi**
14.00 – 15.00	PAUSA PRANZO
15.00 – 15.30	Procedure operative verifica ritiro-richiamo dei prodotti , adozione di provvedimenti su alimenti ritirati **Stefano Carotti / Giuseppe Antonini**
15.30 – 16.00	Presentazione modulistica utilizzata nella gestione delle allerte **Giuseppe Antonini / Stefano Carotti**
16.00 – 16.30	Apparato sanzionatorio – prescrittivo **Stefano Carotti / Giuseppe Antonini**
16.30 – 17.00	Casi di allerte gestiti dal servizio IPTCA criticità **Giuseppe Antonini / Stefano Carotti**
17.00 – 17.30	Questionario ECM
18.00	Chiusura lavori

Segreteria Organizzativa
UOS SVILUPPO COMPETENZE E FORMAZIONE
Tel. 0746-279456 - Fax 0746-278742 e-mail: formazione@asl.rieti.it

01/12/16

ALL-3

ANTICO FORNO F.lli MARIANANTONI
Soc. Coop.
Via Dottor Virgilio Diociaiuti, 53/b 0204
Contigliano (RI)
C.F./P.IVA 01136540570
Tel. 0746/706157

PREVENTIVO PER IL 01/12/2016 PER 40 PERSONE COFFEE BREAK ASL RIETI

- PIZZETTE PASTA SFOGLIA (PZ. 55/60 AL KG) 1,400 KG
- TRAMEZZINI N. 40
- CORNETTI SALATI (RIPIENI CON 4 TIPI DI AFFETTATI) N. 40
- CORNETTI DOLCI MIGNON N.40

- ACQUA (FRIZZANTE E NATURALE) N.4
- BEVANDE GASSATE (COCA-COLA E ARANCIATA) N.4
- SUCCHI BRIK N. 4
- CAFFE' CALDO (CON CORREDO) N.40
- LATTE CALDO 2 LT.
- BICHIERI PLASTICA
- TOVAGLIOLI
- TOVAGLIA

IL PREZZO A VOI RISERVATO, IVA INCLUSA E' DI € 250,00