ASLCagliari
Azienda socio-sanitaria locale

Dipartimento di Prevenzione
ASL Cagliari

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
ASL Cagliari

Progetto: Parliamo di Celiachia: Formazione e aggiornamento professionale per ristoratori e albergatori.

STRUTTURA RESPONSABILE DEL PROGETTO	Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
RESPONSABILE DEL PROGETTO	Dr.ssa Gabriella Manca
REFERENTE DEL PROGETTO (eventuale)	
CODICE PROGETTO	**UP-08-2025-INFOCELIACHIA**

DESCRIZIONE DEL PROGETTO

Il progetto prevede l'organizzazione e la realizzazione di due edizioni di un corso di formazione e aggiornamento professionale rivolto agli operatori del settore alimentare (OSA), con particolare riferimento alle attività della ristorazione pubblica e collettiva, agli albergatori e al personale addetto alla preparazione e alla somministrazione degli alimenti nelle strutture operanti nel territorio della ASL di Cagliari.

Ciascuna edizione avrà una durata di 3 ore e sarà destinata a 20–25 partecipanti, per un totale atteso di 40–50 persone. Il percorso è finalizzato a rafforzare le conoscenze e le competenze operative necessarie per gestire in sicurezza la preparazione, il confezionamento e la somministrazione di alimenti destinati alle persone affette da celiachia, con particolare attenzione alla prevenzione della contaminazione crociata da glutine.
Le attività comprendono la progettazione didattica, la predisposizione dei materiali, il coinvolgimento dei destinatari e degli eventuali soggetti collaboratori (es. Associazione Italiana Celiachia – AIC), l'erogazione della formazione e la valutazione dei risultati.

Il team di progetto sarà così composto:

- Responsabile del progetto
- 1 Dirigente Medico
- 1 Assistente Amministrativo
- 3 Tecnici della Prevenzione
- 1 Assistente Sanitario

Il Responsabile del Progetto, il Dirigente Medico e l'Assistente Amministrativo opereranno all'interno del proprio orario di servizio, senza costi aggiuntivi a carico del progetto. Le attività a carico del Personale Sanitario del Comparto saranno invece svolte al di fuori dell'orario di lavoro ordinario.

GRUPPO DI LAVORO E MODALITÀ ORGANIZZATIVE		
Figura	**Compiti principali**	**Regime di attività**
Responsabile del progetto	Responsabilità complessiva del fondo e delle attività; autorizzazione del piano; vigilanza; rapporti con Direzione, Bilancio, Controllo di Gestione ed ente finanziatore; sottoscrizione della relazione e del rendiconto	Orario ordinario; nessun compenso aggiuntivo sul fondo di progetto
Dirigente medico	Supervisione, verifica dei materiali, contributi didattici specifici, validazione della relazione conclusiva, valutazione e predisposizione dei dati di rendicontazione	Orario ordinario; nessun compenso aggiuntivo sul fondo di progetto
3 Tecnici della prevenzione e 1 Assistente sanitario	Progettazione, preparazione materiali didattici, organizzazione, docenza/tutoraggio, valutazione e predisposizione dei dati di rendicontazione	Fuori dall'orario ordinario
1 Assistente amministrativo	Supporto alle iscrizioni, gestione documentale e adempimenti amministrativi	Orario ordinario; nessun compenso aggiuntivo sul fondo di progetto

Il responsabile assegnerà i compiti ai singoli componenti e definirà il raccordo con il referente operativo, ove individuato. Le attività fuori dall'orario ordinario di lavoro saranno preventivamente autorizzate, rilevate con gli strumenti aziendali previsti e rendicontate distintamente dalle attività ordinarie, senza sovrapposizioni di orario.

SELEZIONE DEL PERSONALE DA DESTINARE ALLE ATTIVITÀ PROGETTUALI FUORI ORARIO DI SERVIZIO

L'individuazione del personale sanitario del comparto da destinare alle attività progettuali fuori orario di servizio avverrà mediante un avviso di manifestazione di interesse interno al Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della ASL di Cagliari, rivolto al personale appartenente ai profili professionali previsti dal progetto.

L'avviso di selezione indicherà almeno: oggetto, durata, profili richiesti, numero di incarichi, attività, compenso, periodo di esecuzione, obbligo di timbratura, incompatibilità, requisiti, criteri e punteggi, modalità e termine di presentazione, commissione o soggetti valutatori, formazione della graduatoria e trattamento dei dati.
Requisiti di ammissione

- Rapporto di lavoro in essere con l'ASL di Cagliari e assegnazione alla struttura competente in Igiene degli Alimenti.
- Due procedure distinte in base al ruolo: Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, e Assistente sanitario.
- Disponibilità documentata a effettuare le attività tra novembre e dicembre 2026, al di fuori dell'orario ordinario e con timbratura dedicata.
- Assenza di situazioni di incompatibilità o conflitto d'interessi rispetto alle attività da svolgere.
- Impegno alla partecipazione alle riunioni operative, alla produzione dei materiali, agli incontri con gli OSA e alla rendicontazione individuale.

Griglia proposta

Area	Criterio	Punteggio massimo
Curriculum formativo e professionale	○ Titoli di studio posseduti ed eventuali ulteriori titoli pertinenti alle finalità e alle attività del progetto. ○ Partecipazione a corsi di formazione con particolare riguardo ai percorsi in materia di comunicazione, metodologie formative e tematiche attinenti al progetto. ○ Esperienze documentate in qualità di docente, relatore o formatore nell'ambito di corsi, convegni e altre iniziative formative. ○ Competenze nell'utilizzo di sistemi informatici e applicativi per la predisposizione e la gestione dei materiali didattici, con particolare riferimento ai programmi per la realizzazione di presentazioni.	30
Colloquio attitudinale e motivazionale	○ Motivazione alla partecipazione e la comprensione delle finalità del progetto. ○ Capacità comunicative e relazionali, anche in rapporto alle attività formative rivolte agli operatori del settore alimentare. ○ Attitudine al lavoro in team e alla collaborazione multi-professionale, con particolare attenzione alla condivisione degli obiettivi, all'integrazione delle competenze e al coordinamento delle attività. ○ Disponibilità a svolgere le attività progettuali al di fuori dell'orario ordinario di servizio, secondo il calendario e le modalità organizzative definiti.	30
Totale		**60**

Il colloquio sarà svolto sulla base di domande omogenee e di una scheda di valutazione predeterminata. La commissione verbalizzerà ammissioni, punteggi e graduatoria; in caso di rinuncia o impedimento si

procederà allo scorrimento. L'utilizzo delle valutazioni di performance sarà limitato ai dati necessari e consentiti dagli uffici competenti.

MODALITÀ DELLE PRESTAZIONI

Le prestazioni a progetto del gruppo del comparto sanitario saranno rese esclusivamente fuori dall'orario ordinario, previa autorizzazione e nel rispetto dei riposi, delle incompatibilità, del limite medio massimo di orario previsto dalla disciplina vigente e delle disposizioni aziendali applicabili. La distribuzione delle ore andrà inoltre programmata compatibilmente con i carichi di lavoro e la fase di progetto.
Ai fini della programmazione del presente progetto è fissato, per ciascun dipendente, un limite massimo di 12 ore a progetto per settimana. Ogni prestazione dovrà essere rilevata mediante timbratura con codice **UP-08-2025-INFOCELIACHIA** e collegata a un'attività prevista dal piano operativo.

La liquidazione richiederà almeno:

- incarico o autorizzazione individuale;
- timbrature con codice progetto;
- prospetto mensile delle ore;
- scheda attività con data, durata, attività, output e, per gli incontri, operatori presenti;
- validazione del coordinatore operativo;
- attestazione finale del Responsabile del progetto;

Non saranno liquidate ore prive di timbratura dedicata, sovrapposte all'orario ordinario, eccedenti le ore preventivamente autorizzate o il limite massimo settimanale stabilito, ovvero non coerenti con il piano.
L'avviso interno preciserà i requisiti di partecipazione, le modalità e i termini di presentazione delle candidature, la documentazione richiesta, i soggetti incaricati della valutazione e i criteri di attribuzione degli eventuali punteggi.

Gli esiti della valutazione saranno documentati in apposito verbale. L'individuazione del personale e l'assegnazione delle attività saranno formalizzate prima dell'avvio delle attività di progetto.

MONTE ORE E COMPENSO PER LE PRESTAZIONI DEL PERSONALE DEL COMPARTO FUORI ORARIO DI SERVIZIO

Per le prestazioni a progetto è stabilita una tariffa lorda onnicomprensiva di € 60,00 per ora per il personale sanitario del comparto categoria D, per ogni ora effettivamente svolta, timbrata, documentata e validata.

- Le tariffe sono determinate assumendo, quale parametro di coerenza economica per attività rese fuori dall'orario ordinario, le misure previste per le prestazioni aggiuntive dalla Deliberazione del Direttore Generale ASL Cagliari n. 991 del 17 agosto 2026, che recepisce la D.G.R. n. 31/16 del 17 giugno 2026. La tariffa di € 60,00 per il personale sanitario coincide con la tariffa lorda onnicomprensiva prevista per il personale del comparto;

Per l'esecuzione del progetto si prevede un monte orario complessivo di 80 ore totali da ripartire equamente tra i 4 componenti del gruppo di lavoro del comparto sanitario che opereranno fuori orario di lavoro.

4 Professionisti sanitari del Comparto (3 Tecnici della prevenzione e 1 Assistente Sanitario)
22 ore x 4 operatori = 88 ore totali con retribuzione oraria lorda di € 60,00€ = € 5.280,00

RENDICONTAZIONE E ARCHIVIAZIONE

Tutte le registrazioni contabili, le richieste di reclutamento, gli atti di impegno, i contratti, le sub-autorizzazioni e le eventuali liquidazioni dovranno riportare il codice progetto nella chiave contabile. Il regolamento richiede la tracciabilità nel modulo Progetti di SISAR AMC e l'indicazione della chiave contabile negli atti e nelle operazioni inerenti al progetto.
Il fascicolo di progetto comprenderà almeno:

- provvedimento di assegnazione e deliberazione di recepimento;
- atto di nomina del Responsabile e attribuzione del codice progetto;
- Scheda progetto sottoscritta e determinazione di approvazione;
- atti relativi alla selezione del personale sanitario interno;
- incarichi, contratti, timbrature, prospetti ore e documenti di liquidazione;
- verbali, piano di lavoro, materiali prodotti, registro dei contatti ecc.
- monitoraggi periodici e report finale;
- scheda di rendicontazione Allegato B, con descrizione del costo, codice conto, importo e atto di riferimento.

Alla chiusura, il Responsabile e il coordinatore predisporranno la relazione scientifica e il rendiconto delle spese, conserveranno la documentazione giustificativa e cureranno l'invio all'ente erogatore nei tempi stabiliti. La documentazione amministrativa dovrà essere conservata per cinque anni, salvo termini più lunghi previsti dalla fonte di finanziamento o dalla normativa di settore.

OBIETTIVI
Regionali
1. Contribuire alle finalità di tutela delle persone con celiachia richiamate dall'art. 5 della legge 4 luglio 2005, n. 123, secondo gli indirizzi regionali applicabili. 2. Favorire un'offerta formativa qualificata e coerente con gli indirizzi regionali per gli operatori della ristorazione e del settore ricettivo. 3. Valorizzare il ruolo dei Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) delle ASL quali soggetti attuatori degli interventi formativi.
Aziendali
1. **Realizzare n. 2 corsi di formazione dedicati agli Operatori del Settore Alimentare operanti nei Comuni afferenti alla ASL di Cagliari.** 2. Consolidare la rete di collaborazione tra il SIAN, le associazioni di categoria/settore e gli esercenti locali e altri portatori di interesse (es. associazioni persone affette da celiachia). 3. **Formare almeno 40 partecipanti complessivi, con una capienza programmata massima di 50 persone.** 4. **Predisporre materiali didattici e informativi validati per tutti i partecipanti.** 5. **Verificare l'apprendimento e rilevare il gradimento mediante strumenti strutturati.**
Benefici e risultati attesi
1. Si attende un miglioramento delle conoscenze dei partecipanti in materia di celiachia e delle capacità di riconoscere e prevenire le situazioni a rischio di contaminazione da glutine. 2. Il progetto mira inoltre a favorire l'applicazione di prassi operative più consapevoli nelle strutture destinatarie della formazione

PIANO OPERATIVO					
Fase	**Attività**	**Risultato**	**Attori**	**Data Inizio**	**Data Fine**
1. Individuazione del personale	Predisposizione e diffusione dell'avviso interno di manifestazione di interesse; valutazione dei curricula e svolgimento dei colloqui; formalizzazione del gruppo di lavoro	Procedura di selezione conclusa, gruppo di lavoro formalizzato	Responsabile del progetto	29/10/2026	05/11/2026
2. Avvio del progetto	Riunione di avvio, Assegnazione dei compiti e definizione del piano di lavoro	Piano di lavoro condiviso e gruppo operativo individuato	Responsabile, gruppo di lavoro e supporto amministrativo	06/11/2026	09/11/2026
3. Preparazione e progettazione	Analisi dei fabbisogni, stesura del programma didattico, elaborazione dispense e strumenti di verifica e gradimento	Redazione e stampa del programma e del materiale didattico e divulgativo	Tecnici della prevenzione e Assistente sanitario, con supervisione del responsabile	10/11/2026	30/11/2026
4. Organizzazione e coinvolgimento	Coinvolgimento associazioni e destinatari; gestione iscrizioni e logistica aula	Elenco iscritti consolidato, aule prenotate	Gruppo di lavoro con supporto amministrativo	16/11/2026	05/12/2026
5. Erogazione formazione	Svolgimento di n.2 corsi di formazione (ciascun corso strutturato in lezioni di 3 ore)	Registro presenze firmato, eventi formativi erogati	Docenti e tutor individuati nel gruppo di lavoro (TdP e Ass. Sanitario)	07/12/2026	22/12/2026
6. Valutazione e chiusura	Elaborazione degli esiti; relazione conclusiva; prospetti orari e rendiconto da sottoporre alle verifiche competenti	Relazione scientifica e rendiconto approvato	Responsabile con supporto del gruppo e del personale amministrativo	23/12/2026	31/01/2027

ASLCagliari
Azienda socio-sanitaria locale

Dipartimento di Prevenzione
ASL Cagliari

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
ASL Cagliari

CRONOPROGRAMMA 2026-2027													
Attività	**GEN**	**FEB**	**MAR**	**APR**	**MAG**	**GIU**	**LUG**	**AGO**	**SET**	**OTT**	**NOV**	**DIC**	**GEN 27**
1ª FASE Individuazione del personale										X	X		
2ª FASE Avvio del progetto											X		
3ª FASE Preparazione e progettazione											X		
4ª FASE Organizzazione e coinvolgimento											X	X	
5ª FASE Erogazione formazione												X	
6ª FASE Valutazione e chiusura												X	X

PIANO FINANZIARIO
FONTE DI FINANZIAMENTO: Atto n. 518 Espletamento di moduli informativi sulla celiachia nell'ambito della formazione e aggiornamento professionale rivolte a ristoratori e albergatori - Legge 4 luglio 2005, n. 123 – 2025 - Codice Progetto **UP-08-2025-INFOCELIACHIA**
IMPORTO: € 6.201,97

Tipologia di spesa	**Dettaglio**	**Centro di Risorsa**	**Previsione di spesa 2026**
Personale – Compenso per le prestazioni del personale del comparto fuori orario di servizio – Area Sanitaria	Prestazioni a progetto del gruppo interno: 3 Tecnici della prevenzione e 1 Assistente sanitario; tariffa lorda onnicomprensiva di € 60,00/ora; massimo 88 ore complessive; non oltre 12 ore/settimana per dipendente	**S.C. Valorizzazione Risorse Umane**	**€ 5.280,00**
	TOTALE RISORSE UMANE		**€ 5.280,00**
Beni Attrezzature	Beni non sanitari / Servizi di Stampa	**Servizio Acquisti Beni e Servizi / Servizio Formazione**	**€ 921,97**
TOTALE			**€ 6.201,97**

SISTEMA DI MONITORAGGIO

Indicatore	Fonte di verifica	Valore atteso	Valore verificato
Completamento della selezione interna e formalizzazione del gruppo di lavoro	Avviso interno di manifestazione di interesse; verbale di valutazione dei curricula e dei colloqui; verbale di formalizzazione del gruppo di lavoro	Selezione conclusa e individuazione di n. 3 Tecnici della prevenzione e n. 1 Assistente sanitario prima dell'avvio delle attività progettuali loro assegnate	[in fase di consuntivo]
Costituzione del gruppo di lavoro operativo	Verbale o comunicazione interna di avvio	Gruppo di lavoro formalizzato entro il 05/11/2026	[in fase di consuntivo]
Ore di formazione erogate	Programmi e registri	3 ore per edizione; 6 ore complessive	[in fase di consuntivo]
Corsi realizzati	Registri d'aula e Verbali del corso	n. 2 corsi	[in fase di consuntivo]
Operatori OSA formati	Foglio firme presenze e attestati rilasciati	Almeno 40 OSA (20-25/edizione)	[in fase di consuntivo]
Gradimento	Questionari e riepilogo aggregato	Rilevazione in entrambe le edizioni	[in fase di consuntivo]
Ore svolte dal personale	Prospetto riepilogativo ore con annesse timbrature con causale dedicata	22 ore per operatore (88 ore complessive)	[in fase di consuntivo]
Materiale didattico prodotto	Documento di consegna / fattura fornitore	Dispense e kit didattico per tutti i partecipanti	[in fase di consuntivo]
Chiusura progettuale	Relazione e rendiconto predisposti	Redazione della documentazione entro il 31/01/2027	[in fase di consuntivo]

SIAN - ASL Cagliari
(Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione)
Direttore f.f. Dr.ssa Gabriella Manca

MNCGRL70M51B354T
/6200950114591002
G6W8JGR9VWXPB+WB7BQEWN2/FCA-
21.10.2026 16:53:03 GMT+02:00