

CENTRO DI RESPONSABILITA' DEL PROGETTO:

Dipartimento di Prevenzione – Area Medica

Rifinanziamento dei Controlli Ufficiali Alimenti - Servizio
Igiene degli Alimenti e della Nutrizione Asl Gallura

PROJECT MANAGER: Dott.ssa Rosalia Ragaglia

CODICE DEL PROGETTO: PMO-03-2023-SIAN

Olbia, 10/05/2023

Numerazione progressiva Archivio PMO:
N° /2023

Sezione 1 – a cura del Project Manager (PM) e del Project Management Office (PMO)**1. DESCRIZIONE DEL PROBLEMA SU CUI SI PROPONE DI INTERVENIRE**

Fornire una descrizione delle caratteristiche principali del problema a cui si vuole dare soluzione. La descrizione dovrebbe fornire elementi di giudizio utili a comprendere la sua rilevanza in termini clinici e/o tecnici e/o amministrativi e/o organizzativi.

Il progetto aziendale denominato "Rifinanziamento dei controlli ufficiali alimenti del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della Asl Gallura", è orientato al potenziamento e adeguamento strumentale in dotazione e del materiale di consumo, per l'attuazione dei Piani Regionali dei Controlli Ufficiali Integrati (PRIC). Il materiale è necessario altresì per migliorare la performance del servizio e quindi l'efficienza e l'efficacia nell'esecuzione dell'attività di campionamento delle matrici alimentari nell'ambito dei controlli ufficiali di cui al Regolamento UE 2017/625 e Dgs 27/2021.

Il Servizio riconosce il proprio mandato istituzionale in: 1) igiene sicurezza alimentare attraverso il controllo delle attività di produzione, trasformazione, trasporto, deposito, commercializzazione e somministrazione degli alimenti di origine vegetali e misti e delle bevande, interviene nei casi di emergenza e allerta alimentari all'interno del Sistema Rapido di Allerta organizzato a livello comunitario e nei casi di malattie trasmesse da alimenti/tossinfezioni alimentari (MTA), rilascia certificazioni di esportazione per Paesi Terzi, Ispettorato Micologico per il controllo/comestibilità dei funghi freschi epigei, controllo sull'utilizzo dei prodotti fitosanitari nella produzione primaria, rilascio degli attestati di idoneità per gli utilizzatori e certificato abilitazione alla vendita degli stessi; 2) Sicurezza nutrizionale quale area preposta alla sorveglianza nutrizionale, alla verifica e controllo di tabelle dietetiche per collettività, alla verifica sulla qualità nutrizionale dei pasti forniti nella ristorazione, il servizio effettua consulenza nutrizionale per il personale delle strutture di ristorazione collettiva e diffonde conoscenze di stili alimentari corretti e protettivi nella popolazione generale e per gruppi di popolazione.

Sul piano strettamente operativo i dati di attività del Sian mostrano come negli anni sia andata rapidamente crescendo e diversificandosi le attività soggette al controllo del Servizio (imprese alimentari), con un impegno di risorse professionali ma altresì di materiale e strumentazione da cui non può prescindere l'attività stessa.

Si mette in evidenza che tale attività rientra nei livelli essenziali di assistenza (LEA) garantiti ai cittadini dal Servizio Sanitario Nazionale e dunque l'impossibilità o limitazione all'erogazione della stessa comporta notevoli responsabilità in capo all'Autorità Competente Locale (ACL), così come previsto dal Dlgs 27/2021.

Le Autorità Competenti di cui all'art. 2 del citato decreto assicurano le corrette procedure da adottare, in particolare con l'adeguata strumentazione, da utilizzare nella fase del campionamento delle matrici alimentari nell'ambito del controllo ufficiali e limitare pertanto eventuali azioni legali (controperizia e controversia) da parte degli Operatori del Settore Alimentare.

Si tenga altresì presente che nell'attività del Controllo Ufficiale disciplinata dalle normative comunitarie e dall'Accordo Stato Regioni le Autorità Competenti, devono disporre di strutture e attrezzature appropriate e in adeguato grado di manutenzione per assicurare che il personale possa eseguire i Controlli Ufficiali in modo efficiente ed efficace su tutta la filiera alimentare

2. DESCRIZIONE DEL PROGETTO

La dotazione strumentale assegnata al Servizio per il campionamento delle matrici alimentari si è, nel tempo, ulteriormente deteriorata diventando obsoleta e pertanto non adeguata al fine di rispettare le idonee procedure dell'attività suddetta non garantendo pertanto l'idoneità del campione prelevato. Il progetto si propone dunque un adeguamento della strumentazione necessaria e indispensabile all'espletamento delle attività istituzionali del servizio, di seguito elencata.

Materiale	Quantità	Prezzo
Frigorifero professionale Liebherr Mod. GKv 6460	N° 1	1490,00 euro per unità
Sacchetti PE trasparenti mm 300 x 500 spess. 50 um – confezioni da 100 pezzi	N° 40	10,00 euro per confezione
Sacchetti PE trasparenti mm 500 x 780 spess. 50 um – confezioni da 250 pezzi	N° 4	72,00 euro per confezione
Sacchetti antimanomissioni per campionamento alimento 17,5 x 23 cm – confezioni da 500 pezzi	N. 2	110,00 euro per confezione
Sacchetti sterili p/chiuso 450 ml mm 114 X 229 – 63 um - Confezioni da 500 pezzi	N° 1	180,00 euro per confezione
Sacchetti sterili p/chiuso 800 ml mm 114 X 305 – 63 um – Confezioni da 500 pezzi	N° 1	210,00 euro per confezione
Sacchetti sterili p/chiuso 1650 ml mm 178 X 305 – 63 um – confezioni da 250 pezzi	N° 1	170,00 euro per confezione
Valigetta 24 ore in ecopelle con serratura	N° 10	40,00 euro per unità
Flambatore portatile a gas con accensione piezoelettrica	N° 7	20,00 euro per unità

Bombolette gas per flambatore	N° 50	2,00 euro per unità
Fotometro serie AL110 bluetooth (per misurazione cloro residuo libero in compresse)	N° 4	630,00 euro per unità
Compresse DPD 1 AquaLytic Cloro Libero – Cf. 500 pz	N° 5	69,00 euro per confezione
Termometro Temp 7 Vio PT 100 New + Sonda + Certificazione – certificazione Accredia per n. 3 punti di temperatura	N° 2	339,00 euro per unità
Termometro digitale elettronico a tenuta stagna. LT – 101	N. 10	27,00 euro per unità
Data logger bluetooth “Verigo New” Pod One - 90 - Trasporti	N.5	40,00 euro per unità
Data logger bluetooth “Verigo New modello Pod Probe con sonda esterna	N.1	190,00 euro per unità
Data logger per temperature - Escort Temperatura/Umidità + Interfaccia USB + certificazione Accredia per n. 3 punti di temperatura	N.2	488,00 euro per unità
Sigilli in plastica 3,3 x 315 mm numerati progressivamente colore giallo – cf 1000 pz	N° 5	65,00 euro per confezione
Cartellini, per identificazione campioni, con anello passante rinforzato, cm 12x6 spessore 0,1 mm -conf. da 250 pezzi	N° 12	35,00 euro per confezione
Gomitolo in canapa mis. 2/4 g. 100	N° 30	2,00 euro per unità
Macchina fotografica compatta	N° 1	200,00 euro per unità
Stampante portatile Canon Pixma IP100	N° 3	150,00 euro per unità
Termometro infrarossi laser	N. 7	28,00 euro per unità
Chiave universale per contatori acqua, gas etc.	N° 10	11,00 euro per unità

Pinza per apertura rubinetti 240 mm ergonomica	N° 10	16,00 euro per unità
Borsa frigo a rotelle (Coleman 40 QT – capacità 37,5 litri)	N° 2	90,00 euro per unità
Borsa frigo a rotelle (Coleman 50 QT – capacità 47 litri)	N° 2	100,00 euro per unità
Frigorifero – congelatore Portatile con compressore da posizionare in macchina per il trasporto degli alimenti a temperatura controllata (ditta Evermed modello PRF 35)	N° 2	330,00 euro per unità
Bilancia tecnica di precisione alta risoluzione XS G. Bormac per pesare campioni alimenti	N.1	260,00 euro per unità
Stampante a colori	N.1	200,00 euro per unità
Flaconi T. Duran ml 1000 T.Vite ISO GL-45	n.50	10,00 euro per unità

3. OBIETTIVI DEL PROGETTO

REGIONALI

Piano Regionale dei Controlli Ufficiali Integrato (PRIC) attualmente in vigore:

- Piano regionale di programmazione e coordinamento degli interventi in materia di controlli ufficiali degli alimenti (PRCUA)
- Piano regionale di controllo ufficiale sui alimenti e dei loro ingredienti trattanti con radiazioni ionizzanti
- Piano regionale del Controllo ufficiale sulle matrici alimentari, sul commercio e sui prodotti fitosanitari
- Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti (OGM)
- Piano regionale riguardante i controlli ufficiali degli additivi e degli aromi alimentari e nei prodotti alimentari
- Piano regionale di controllo ufficiale dei contaminanti agricoli e delle tossine vegetali naturali negli alimenti
- Piano radioattività acque destinate al consumo umano
- Piano regionale contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali
- Piano regionale di controllo ufficiale e indicazioni per le attività di monitoraggio dei contaminanti di origine ambientale e industriale
- Piano regionale di controllo ufficiale dei materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA)

AZIENDALI

Garantire in modo efficiente ed efficace l'Attività dei Controlli Ufficiali attuate nel settore della sicurezza alimentare e della qualità degli alimenti nonché il rispetto dei Livelli essenziali di assistenza (LEA)

4. BENEFICI E RISULTATI ATTESI

L'incremento della dotazione strumentale e del materiale di consumo, permetterà di assicurare il numero dei campionamenti previsti dai Piani Regionali e l'idoneità della metodica di campionamento.

5. WORK BREAKDOWN STRUCTURE (WBS) "Cosa si deve fare"

La WBS permette di scomporre il progetto nelle sue fasi/attività; ciascun livello rappresenta porzioni sempre più dettagliate del progetto, fino ad arrivare a descrivere la singola attività e ad attribuirne la responsabilità operativa.

6. ORGANIZATIONAL BREAKDOWN STRUCTURE (OBS) "Chi sono i responsabili"

Direttore del Dipartimento di Prevenzione Area Medica Dr.ssa Rosalia Ragaglia

7. MATRICE DELLE RESPONSABILITÀ (RAM) "Assegnazioni responsabilità"

Dott.ssa Rosalia Ragaglia Project manager

Dott. Emanuele Caione – Verifica conformità schede attrezzature e materiale di consumo in raccordo con il Servizio Acquisti

Assistente Amministrativa Teresina Murgia - Procedura liquidazione fatture nel sistema AMC

Direttore del Dipartimento di prevenzione area medica Dr.ssa Rosalia Ragaglia: approvazione finale liquidazione sistema AMC

8. FASI E TEMPI IN CUI È UTILE/OPPORTUNO ARTICOLARE IL PROGETTO

Descrivere le modalità previste/prevedibili attraverso cui dovrà necessariamente svilupparsi la realizzazione del progetto. In altri termini, in questo riquadro, è necessario articolare il progetto in fasi. Ogni fase dovrebbe:

- essere temporalmente individuabile,
- produrre un risultato parziale descrivibile e misurabile.

Potrebbe essere utile rappresentare la struttura del progetto attraverso un Diagramma di GANTT: a tal fine utilizzare la pagina successiva.

9. INDICATORI DI RISULTATO

Descrizione OBIETTIVO	Descrizione Indicatore	Peso	Target di riferimento	Valore Atteso	Valore Minimo

10. PIANO ECONOMICO-FINANZIARIO

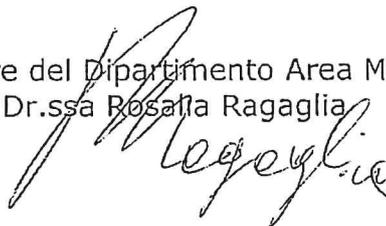
FONTE DI FINANZIAMENTO Entrate Dirette (Fondo Dlgs 194/08) risconto a 31/12/2020 conto A402030105 "Prestazioni igiene e sanità pubblica" di cui alla Comunicazione consistenza risconti passivi rilevati al 31/12/2021 per proventi correlati alle Entrate Dirette, Dr. Gaia Enrico Commissario Straordinario gestione regionale sanitaria Liquidatoria ATS PG 318 del 03/02/2023.

IMPORTO DEL FINANZIAMENTO EURO 15.495,22 (E. 12.701,00 + Iva al 22% E. 2794,22)

SCADENZA FINANZIAMENTO

TIPOLOGIA DI SPESA	DETTAGLIO SPESA	CONTI CO.GE.	CENTRI DI RISORSA	IMPORTO
Formazione	Spese per corsi di formazione e aggiornamento professionale			
	Totale Formazione			€
	Prestazioni Aggiuntive - Area Sanitaria			
	Dirigenza medica			€
	Comparto n.			€
	Prestazioni Aggiuntive - Area non Sanitaria			
	Personale amministrativo			€
	Totale Risorse Umane			€
Beni	Sanitari			€
	Non Sanitari			€ 15.495,22
	Totale fornitura di beni			€ 15.495,22
Servizi	Sanitari		Servizi Amministrativi	€
	Non Sanitari			€
	Totale fornitura di servizi			€
Investimenti	Attrezzature Sanitarie		Settore Ingegneria Clinica	€
	Mobili e Arredi		Servizio Contratti, Appalti e Acquisti	€
	ICT		Servizio Sistemi Informativi	€
	Edilizia Sanitaria		Servizi Tecnici e Logistica	€
	Totale Investimenti			€15.495,22

Il Direttore del Dipartimento Area Medica
 Dr.ssa Rosalia Ragaglia



ALLEGATO A- Scheda Progetto
RENDICONTAZIONE DI FINE PROGETTO

Obiettivo	Indicatore	Peso	Fonte dei dati	Valore Atteso	Valore Minimo	Valore Raggiunto	% raggiungimento obiettivi

2 MONITORAGGIO E RENDICONTAZIONE PROGETTO -RIEPILOGO COSTI

RENDICONTAZIONE ANNO

MACRO-VOCE DI SPESA	Codice Conto CO.GE.	Descrizione Conto CO.GE.	Importo iniziale	Importo assestato al 30.06	Importo utilizzato al 30.06	Importo disponibile al 30.06.	Importo assestato al 31.12	Importo utilizzato al 31.12	Importo disponibile al 31.12	Importo ribaltabile anno n+1
Formazione										
Totale Formazione										
Co.Co.Co. - Area Sanitaria										
Co.Co.Co. - Area non Sanitaria- Ruolo tecnico										
Co.Co.Co. - Area non Sanitaria- Ruolo Amministrativo										
T. Det. - Area Sanitaria										
T. Det. - Area non Sanitaria										
Straordinario - Area Sanitaria										
Straordinario - Area non Sanitaria										
Prestazioni Aggiuntive - Area Sanitaria										
Prestazioni Aggiuntive - Area non Sanitaria										
Totale Risorse Umane										
Sanitari										
Non Sanitari										
Totale fornitura di beni										
Sanitari										
Non Sanitari										
Totale fornitura di servizi										
Attrezzature Sanitarie										
Mobili e Arredi										
ICT										
Edilizia Sanitaria										
Totale Investimenti										
TOTALE										

ALLEGATO A- Scheda Progetto
RENDICONTAZIONE DI FINE PROGETTO

	MACRO-VOCE DI SPESA	Codice Conto CO.GE.	Descrizione Conto CO.GE.	Importo iniziale	Importo assestato al 31.12	Importo utilizzato al 31.12	Importo disponibile al 31.12	Importo da rendicontare all'ente finanziatore
Formazione	Formazione							
	Totale Formazione							
Risorse Umane	Co.Co.Co. - Area Sanitaria							
	Co.Co.Co. - Area non Sanitaria- Ruolo tecnico							
	Co.Co.Co. - Area non Sanitaria- Ruolo Amministrativo							
	T. Det. - Area Sanitaria							
	T. Det. - Area non Sanitaria							
	Straordinario - Area Sanitaria							
	Straordinario - Area non Sanitaria							
	Prestazioni Aggiuntive - Area Sanitaria							
	Prestazioni Aggiuntive - Area non Sanitaria							
	Totale Risorse Umane							
Beni	Sanitari							
	Non Sanitari							
Servizi	Totale fornitura di beni							
	Sanitari							
Investimenti	Non Sanitari							
	Totale fornitura di servizi							
	Attrezzature Sanitarie							
	Mobili e Arredi							
	ICT							
	Totale Investimenti							
	TOTALE							