Deliberazione della Giunta Regionale 23 febbraio 2026, n. 11-2255
Articoli 4 e 5 Legge 4 luglio 2005, n. 123. Individuazione delle attività rientranti nei ''Progetti celiachia'' da finanziarsi con fondi statali ai sensi degli articoli 4 e 5 Legge 4 luglio 2005, n. 123, per la tutela dei soggetti affetti da celiachia. Aggiornamento degli importi massimi di spesa rimborsabili. Revoca della D.G.R. n. 25-661 del 27.09.2010 e della D.G.R. n. 35-1220 del 17.12.2010.

REGIONE PIEMONTE

Seduta N° **144** Adunanza 23 FEBBRAIO 2026

Il giorno 23 del mese di febbraio duemilaventisei alle ore 10:20 si è svolta la seduta della Giunta regionale in via ordinaria, in modalità mista, ai sensi della D.G.R. n. 1-8208 del 26 febbraio 2024 con l'intervento di Alberto Cirio Presidente , Elena Chiorino Vice Presidente e degli Assessori Enrico Bussalino, Marina Chiarelli, Marco Gallo, Matteo Marnati, Maurizio Raffaello Marrone, Gian Luca Vignale con l'assistenza di Guido Odicino nelle funzioni di Segretario Verbalizzante.
Assenti, per giustificati motivi: gli Assessori
Paolo BONGIOANNI - Marco GABUSI - Federico RIBOLDI - Andrea TRONZANO

DGR 11-2255/2026/XII

OGGETTO:
Articoli 4 e 5 Legge 4 luglio 2005, n. 123. Individuazione delle attività rientranti nei “Progetti celiachia” da finanziarsi con fondi statali ai sensi degli articoli 4 e 5 Legge 4 luglio 2005, n. 123, per la tutela dei soggetti affetti da celiachia. Aggiornamento degli importi massimi di spesa rimborsabili. Revoca della D.G.R. n. 25-661 del 27.09.2010 e della D.G.R. n. 35-1220 del 17.12.2010. Spesa variabile annualmente sul capitolo 20570 in entrata e capitolo 156931 in uscita.

A relazione di: (Riboldi), Vignale

Premesso che:

la Legge 4 luglio 2005, n. 123 recante "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia" definisce la malattia celiaca o celiachia come una intolleranza permanente al glutine ed è riconosciuta come malattia sociale, pertanto stabilisce, a supporto degli interventi operati dal Servizio Sanitario Nazionale (SSN), azioni di carattere generale per l’inserimento dei soggetti celiaci nella vita sociale;

l’art. 4 della citata Legge n. 123/2005 dispone che le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano, al fine di agevolare il normale inserimento dei celiaci nella vita sociale attraverso un accesso sicuro alla ristorazione collettiva, provvedano a garantire l’assenza di pericoli specifici in caso di somministrazione di pasti senza glutine nelle mense delle strutture scolastiche e ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche;

l’art. 5 della sopra citata legge dispone che le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano,

al fine di agevolare il normale inserimento dei celiaci nella vita sociale attraverso un accesso sicuro alla ristorazione, provvedono all'inserimento di appositi moduli informativi sulla celiachia nell'ambito delle attività di formazione e aggiornamento professionali rivolte a ristoratori e ad albergatori;

gli articoli sopra citati, prevedono altresì l'erogazione di fondi statali destinati alle Regioni e alle Province Autonome di Trento e Bolzano, finalizzati alla realizzazione delle diverse azioni su territorio;

con l'Accordo sancito nella seduta del 16.03.2006 della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano, sono stati stabiliti i criteri per la ripartizione in ambito nazionale dei fondi di cui agli articoli 4 e 5 della Legge n. 123/2005.

Dato atto che:

con nota prot. n. 30025 del 31.07.09 ad oggetto "Progetto regionale 'Ottimizzazione della somministrazione di pasti senza glutine nelle mense delle strutture scolastiche ed ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche', Determina Dirigenziale n. 213 del 07.05.09 della Direzione Sanità. Prime indicazioni operative e convocazione riunione" è stato previsto che il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) dell'ASL capofila TO3, come individuata dalla citata Determina, collaborasse con il Settore regionale competente e con l'Associazione Italiana Celiachia (AIC) Piemonte, quale associazione di riferimento per la tematica, rappresentativa di un significativo numero di soggetti celiaci e da anni impegnata nell'ambito della formazione dei ristoratori ed albergatori nel coordinamento ed esecuzione del programma regionale;

con la Deliberazione della Giunta Regionale (DGR) n. 25–661 del 27.09.2010, sono stati approvati criteri ed indirizzi per l'assegnazione alle Aziende Sanitarie Locali (ASL) regionali dei fondi statali finalizzati ai sensi dell'articolo 4 della Legge n. 123/2005, precisando gli importi massimi ammessi per ciascuna azione e affidando alla Direzione regionale Sanità - Settore regionale Promozione della Salute e Interventi di Prevenzione Individuale e Collettiva (ora Settore regionale Prevenzione, sanità pubblica, veterinaria e sicurezza alimentare) l'attuazione dei progetti realizzati con fondi statali (di seguito Progetti celiachia), la definizione dei piani operativi ed il coordinamento degli stessi;

con la DGR n. 35-1220 del 17.12.2010, è stato approvato il progetto regionale "Formazione e aggiornamento professionale per ristoratori ed albergatori sulla celiachia e sull'alimentazione senza glutine" e sono stati approvati i criteri e gli indirizzi per l'assegnazione alle ASL regionali dei fondi statali finalizzati ai sensi dell'articolo 5 della Legge n. 123/2005, affidando alla Direzione regionale Sanità - Settore regionale Promozione della Salute e Interventi di Prevenzione Individuale e Collettiva (ora Settore regionale Prevenzione, sanità pubblica, veterinaria e sicurezza alimentare) l'attuazione dei progetti realizzati con tali fondi;

Preso atto che con l'Accordo Rep. Atti n. 145/CSR del 30.07.2015 tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sulla proposta di aggiornamento del provvedimento del Ministro della Salute del 16 marzo 2006, è stato stabilito il riparto dei fondi tra le Regioni e le Province autonome per l'erogazione di pasti senza glutine nella mense scolastiche, ospedaliere e delle altre strutture pubbliche, e sono state fornite indicazioni per lo svolgimento di specifici corsi di

formazione sulla celiachia rivolti a ristoratori e albergatori, ai sensi degli articoli 4 e 5 della legge 4 luglio 2005, n.123.

Tenuto conto che:

i Progetti celiachia approvati dal 2010 ad oggi utilizzando le risorse assegnate alla Regione Piemonte ex artt. 4 e 5 della Legge n. 123/05, annualmente approvati con DD dal Settore competente, che assegna ai Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) delle ASL regionali le risorse disponibili secondo i criteri individuati dalle Delibere sopra richiamate e tenendo conto del numero di interventi realizzati, secondo i monitoraggi effettuati dai soggetti di cui all'alinea precedente, hanno riportato esiti positivi;

il Dirigente responsabile del Settore regionale competente "Prevenzione, sanità pubblica, veterinaria e sicurezza alimentare" della Direzione regionale "Sanità" entro il quarto trimestre di ogni anno, individua con il supporto dell'ASL TO3 capofila e dell'AIC le priorità da realizzarsi nel rispetto di quelle individuate nell'allegato;

le Aziende Sanitarie, trasmettono le proposte di progetti al Settore regionale competente in base alle priorità indicate di cui sopra e un preventivo dei costi in conformità al tariffario regionale;

il Dirigente del Settore competente è responsabile del procedimento che si conclude entro 60 giorni dalla richiesta con l'assegnazione delle risorse annualmente;

entro il mese di Aprile di ogni anno, il Settore regionale competente trasmette al Ministero della Salute una rendicontazione delle attività svolte nell'anno precedente, del numero delle mense e delle strutture che erogano i pasti e del numero aggiornato al 31.12 dei soggetti celiaci presenti sul territorio regionale, sulla base della quale lo stesso Ministero redige una relazione annuale al Parlamento e individua le risorse da assegnare nell'anno successivo;

il criterio adottato in applicazione delle DGR n. 25–661 del 27.09.2010 e n. 35-1220 del 17.12.2010 da parte del competente Settore per il trasferimento alle ASL piemontesi dei fondi statali assegnati alla Regione Piemonte dal 2009 ad oggi, basato sul numero di attività realizzate nelle varie aree, risponde pertanto in modo efficace alle esigenze espresse da parte del territorio;

con nota prot. n. 129591 del 05.12.2024, agli atti del Settore regionale competente, l'ASL TO3 capofila ha trasmesso una richiesta di revisione degli importi massimi di spesa rimborsabili per le diverse attività approvate dalle DGR n. 25–661 del 27.09.2010 e DGR n. 35-1220 del 17.12.2010 ed una stima attualizzata delle spese ammissibili per le principali azioni previste dai Progetti celiachia;

tale proposta tiene conto dei rincari registrati nel corso degli anni ed è stata analizzata dal Settore regionale competente che l'ha ritenuta congrua e l'ha utilizzata come riferimento per la revisione degli importi da assegnare alle ASL regionali per le diverse attività da realizzarsi nell'ambito dei Progetti celiachia;

è stata altresì ravvisata dall'ASL capofila, d'intesa con il Settore regionale competente, grazie all'esperienza acquisita nelle attività svolte fino ad oggi sul territorio regionale, la necessità di

aggiornare alcune attività, con particolare riferimento alle modalità di erogazione di corsi formativi al fine di renderle maggiormente efficaci implementando l'opzione di ricorrere a corsi di formazione a distanza (FAD) sincroni e asincroni;

a tal fine è aggiornato il documento recante "Individuazione delle attività rientranti nei "Progetti celiachia" da finanziarsi con fondi statali ai sensi degli articoli 4 e 5 Legge 4 luglio 2005, n. 123, per la tutela dei soggetti affetti da celiachia. Aggiornamento degli importi massimi di spesa rimborsabili." allegato A alla presente deliberazione per farne parte integrante e sostanziale che riporta le finalità del programma, soggetti destinatari del finanziamento e individuazione dei fondi, il contesto regionale e i criteri di assegnazione dei fondi; le attività comprese nei "Progetti celiachia" della Regione Piemonte e la stima dei costi massimi previsti per ciascuna attività, così come aggiornati in base alle revisioni di cui sopra.

Ritenuto, pertanto, opportuno:

approvare il documento recante "Individuazione delle attività rientranti nei "Progetti celiachia" da finanziarsi con fondi statali ai sensi degli articoli 4 e 5 Legge 4 luglio 2005, n. 123, per la tutela dei soggetti affetti da celiachia. Aggiornamento degli importi massimi di spesa rimborsabili." allegato A alla presente deliberazione per farne parte integrante e sostanziale e conseguentemente revocare le DGR n. 25–661 del 27.09.2010 e DGR n. 35-1220 del 17.12.2010;

demandare al Settore regionale "Prevenzione, sanità pubblica, veterinaria e sicurezza alimentare" della Direzione regionale "Sanità" l'adozione degli atti necessari per dare attuazione al presente provvedimento deliberativo.

Dato atto che gli oneri derivanti dal presente provvedimento trovano copertura nell'ambito delle risorse statali assegnate annualmente alla Regione Piemonte ai sensi degli articoli 4 e 5 della Legge n. 123/2005, in entrata capitolo 20570 ed in uscita capitolo 156931 - Missione 13 - Programma 7.

Attestato che, ai sensi della D.G.R. n. 8-8111 del 25 gennaio 2024 ed in esito all'istruttoria sopra richiamata, il presente provvedimento non comporta ulteriori effetti contabili diretti né effetti prospettici sulla gestione finanziaria, economica e patrimoniale della Regione Piemonte né di altri enti del Sistema Sanitario Regionale, in quanto gli oneri delle attività disciplinate dal presente provvedimento, variabili annualmente, sono esclusivamente quelli sopra riportati.

Attestata la regolarità amministrativa del presente provvedimento ai sensi della D.G.R. n. 8-8111 del 25 gennaio 2024.

Tutto ciò premesso,

la Giunta regionale, unanime,

delibera

1. di approvare il documento recante "Individuazione delle attività rientranti nei "Progetti celiachia" da finanziarsi con fondi statali ai sensi degli articoli 4 e 5 Legge 4 luglio 2005, n. 123, per la tutela dei soggetti affetti da celiachia. Aggiornamento degli importi massimi di spesa rimborsabili." allegato A alla presente deliberazione per farne parte integrante e sostanziale e conseguentemente revocare le DGR n. 25–661 del 27.09.2010 e DGR n. 35-1220 del 17.12.2010;

2. di individuare il Dirigente responsabile dal Settore regionale competente “Prevenzione, sanità pubblica, veterinaria e sicurezza alimentare” della Direzione regionale “Sanità” responsabile del procedimento demandando l’adozione degli atti necessari per dare attuazione al presente provvedimento deliberativo ed eventuali modifiche tecniche non sostanziali;

3. di stabilire che la conclusione del procedimento per individuare i progetti delle ASL finanziabili avviene in 60 giorni dalla richiesta;

4. che gli oneri derivanti dal presente provvedimento trovano copertura nell'ambito delle risorse statali assegnate annualmente alla Regione Piemonte ai sensi degli articoli 4 e 5 della Legge n. 123/2005, in entrata capitolo 20570 ed in uscita capitolo 156931 - Missione 13 - Programma 7;

5. che il presente provvedimento non comporta ulteriori effetti diretti né effetti prospettici sulla gestione finanziaria, economica e patrimoniale della Regione Piemonte, come in premessa attestato.

La presente deliberazione sarà pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte ai sensi dell’articolo 61 dello Statuto e dell’articolo 5 della l.r. 22/2010.

Sono parte integrante del presente provvedimento gli allegati riportati a seguire [1], archiviati come file separati dal testo del provvedimento sopra riportato:

1. DGR-2255-2026-All_1-01-DGR_revisione_costi_prog_celiachia_Allegato_A_DEF_30.1.pdf

Allegato

1 L'impronta degli allegati rappresentata nel timbro digitale QRCode in elenco è quella dei file pre-esistenti alla firma digitale con cui è stato adottato il provvedimento

Allegato A

Individuazione delle attività rientranti nei "Progetti celiachia" da finanziarsi con fondi statali ai sensi degli articoli 4 e 5 Legge 4 luglio 2005, n. 123, per la tutela dei soggetti affetti da celiachia. Aggiornamento degli importi massimi di spesa rimborsabili.

1 - Finalità del programma, soggetti destinatari del finanziamento e individuazione dei fondi.

La finalità generale del programma, espressamente prevista dalla legge n. 123/2005 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia" è quella di fornire assistenza e sostegno alle mense delle strutture scolastiche e ospedaliere e alle mense delle strutture pubbliche, al fine di agevolare il normale inserimento dei celiaci nella vita sociale attraverso un accesso sicuro alla ristorazione collettiva; queste strutture sono infatti tenute a provvedere, su richiesta degli interessati, alla somministrazione di pasti senza glutine. Inoltre le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano, provvedono all'inserimento di appositi moduli informativi sulla celiachia nell'ambito delle attività di formazione e aggiornamento professionali rivolte a ristoratori e ad albergatori.

Tali obiettivi sono raggiunti attraverso lo specifico supporto professionale e operativo dei Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) dei Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Locali (ASL) regionali, già operanti sul piano della sicurezza igienica e nutrizionale degli alimenti.

I fondi utilizzati sono quelli annualmente assegnati dal Ministero della Salute alla Regione Piemonte ai sensi degli articoli 4 e 5 della Legge 123/05, destinati alla realizzazione di progetti a favore dei soggetti affetti da celiachia (di seguito "Progetti celiachia"), di durata generalmente annua, da approvare con apposito atto da parte del Settore regionale competente.

2 - Contesto regionale e criteri di assegnazione dei fondi

I Progetti celiachia, approvati a partire dall'anno 2009, traggono spunto da un rilevante bisogno di formazione in materia di celiachia e di alimentazione senza glutine degli operatori regionali della ristorazione pubblica e collettiva.

Nella Regione Piemonte il numero dei locali di ristorazione pubblica (compresi i laboratori artigianali) formati che si sono specializzati nella produzione di pasti o alimenti senza glutine è passato da 171 nel 2010 alle 481 strutture rendicontate nella Relazione annuale al Parlamento del Ministero della Salute nel 2023, con un numero di operatori formati nel solo triennio 2022-2024 superiore alle 5000 unità. I SIAN delle ASL regionali, dal 2010 ad oggi, hanno valutato quasi 2000 menù speciali nelle mense scolastiche e realizzato quasi 5000 interventi a supporto delle mense scolastiche, ospedaliere e delle strutture pubbliche.

Questi risultati confermano che solo attraverso interventi strutturati ed inseriti in un sistema di formazione integrato a livello regionale, coordinato dalla Regione Piemonte e gestito sul territorio dalle Aziende Sanitarie Locali (ASL) sia possibile utilizzare efficacemente i fondi ex artt. 4 e 5 della Legge 123/05 per innalzare il livello di sicurezza dei pasti senza glutine nella ristorazione pubblica e collettiva.

I fondi ex articoli 4 e 5 della legge 123/05 trasferiti annualmente al Piemonte sono assegnati alle singole ASL regionali sulla base delle attività effettivamente realizzate da ciascuna Azienda.

3 - Attività comprese nei "Progetti celiachia" della Regione Piemonte

L'elenco che segue comprende le principali attività dei Progetti celiachia regionali.

3.1 - Ottimizzazione della somministrazione di pasti senza glutine nelle mense delle strutture scolastiche e ospedaliere ed in quelle delle strutture pubbliche:

a) supervisione dell'attività di preparazione e somministrazione dei pasti ed eventuale formazione degli addetti presso le cucine e le mense delle strutture scolastiche e ospedaliere e delle strutture pubbliche, in particolare quelle che preparano/somministrano pasti senza glutine, finalizzate al miglioramento dei requisiti strutturali e/o gestionali e dei relativi piani di autocontrollo;

b) realizzazione di moduli formativi per addetti alla preparazione ed alla somministrazione di pasti senza glutine e per referenti del servizio nelle strutture scolastiche e ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche;

c) valutazione/modificazione/elaborazione dei menu senza glutine nelle mense delle strutture scolastiche

3.2 - Formazione

3.2.1) Formazione e aggiornamento dei formatori

La formazione è rivolta al personale che sarà individuato e/o acquisito dalle ASL regionali per effettuare le attività previste dal Progetto celiachia sul territorio di competenza: dietisti, tecnici della prevenzione, tecnologi alimentari, biologi, medici, ecc... Tali figure professionali potranno anche essere individuate tra il personale dipendente delle ASL.

Si prevedono incontri formativi teorici e/o pratici accreditati ECM.

3.2.2) Formazione e aggiornamento degli operatori commerciali

Le attività di formazione oltre descritte potranno essere realizzate in presenza o con formazione a distanza; saranno effettuate sia da personale acquisito dal SIAN dell'ASL capofila incaricato del coordinamento dell'attività sul territorio, sia da personale dei SIAN regionali.

Il programma di lavoro sarà definito dal SIAN dell'ASL capofila, in collaborazione con i SIAN che aderiranno al progetto, sulla base delle disponibilità delle risorse e delle richieste degli operatori, nonché dalle risultanze dell'efficacia della formazione.

I SIAN territorialmente competenti potranno essere coinvolti nell'organizzazione degli eventi, nella docenza e nel tutoraggio. Il SIAN dell'ASL capofila metterà a disposizione il materiale informativo necessario per i partecipanti ai corsi e, nel caso dei corsi di cucina, la docenza del cuoco e le materie prime.

3.2.2.1) Formazione di base degli operatori commerciali

Si prevede un corso base, della durata indicativa di quattro ore, rivolto a tutti gli esercenti che vorranno acquisire notizie generali sulla celiachia ed indicazioni sulle problematiche dell'approccio al servizio senza glutine in sicurezza.

Al termine della formazione teorica verrà rilasciato un attestato di partecipazione e si potrà procedere alla somministrazione di un questionario per la verifica dell'apprendimento.

Potranno partecipare al corso il titolare dell'attività o suo delegato, il cuoco e/o pizzaiolo e/o barista e/o altri addetti.

3.2.2.2) Formazione specifica degli operatori commerciali

Potrà fare seguito una formazione specifica eventualmente seguita da audit di formazione e/o verifica della sua efficacia: potranno partecipare le strutture che intendono specializzarsi alla produzione di pasti e/o alimenti senza glutine per formare le figure strategiche per la sicurezza alimentare: il titolare dell'attività o suo delegato, il personale addetto alle varie fasi della lavorazione (cuoco e/o pizzaiolo e/o barista), il responsabile dell'autocontrollo, ecc...

La formazione specifica potrà essere strutturata in due fasi distinte:

a) Prove pratiche di cucina senza glutine

Si prevede un incontro formativo pratico, della durata indicativa di quattro ore, orientato a fornire indicazioni per la preparazione del pasto senza glutine.

b) Formazione in loco

Presso ciascuna struttura, a seguito della formazione specifica descritta al punto a), potrà essere effettuata una formazione in loco.

Sono previsti incontri di due ore ciascuno per ogni struttura: può essere condotta da personale acquisito dall'ASL capofila e/o da personale dei SIAN che avranno dato la loro collaborazione all'attuazione del progetto. Si tradurranno nella realtà operativa di ogni esercizio i contenuti trasmessi durante i corsi propedeutici.

La formazione sarà condotta presso ogni singolo esercizio e rivolta sia agli addetti alla preparazione che hanno partecipato ai precedenti corsi, sia agli addetti alla sala/cucina/ecc.., che saranno informati sugli argomenti base riguardanti la celiachia e la gestione del rischio di contaminazione, con attenzione anche agli aspetti di accoglienza.

Al termine delle fasi di formazione specifica si potrà valutare che il percorso sia stato completamente recepito e che l'esercizio sia autonomamente in grado di offrire un prodotto idoneo al celiaco.

c) audit di verifica dell'efficacia della formazione

Audit di formazione e mantenimento dei requisiti: ciascun esercizio potrà essere coinvolto in un ulteriore audit (si prevede una durata di due ore) per la verifica del mantenimento delle conoscenze acquisite in precedenza; se necessario verrà effettuato un aggiornamento formativo. L'audit potrà essere condotto da personale acquisito dal SIAN dell'ASL capofila e/o da un operatore messo a disposizione dal SIAN territorialmente competente.

3.2.3 – Formazione nelle scuole

Sono previsti:

- corsi di formazione per docenti delle scuole primaria e secondaria, genitori, operatori, ecc.., della durata di due ore,

- corsi di formazione teorico/pratici per docenti e allievi degli istituti alberghieri/scuole professionali a indirizzo specifico, di durata variabile in base al contenuto del corso (indicativamente due ore).

3.2.4 – Formazione a distanza.

Predisposizione o aggiornamento di corsi di formazione a distanza (FAD): operatori della ristorazione collettiva (cuochi, distributori); docenti e allievi degli istituti alberghieri/professionali; operatori della ristorazione pubblica; operatori sanitari, ecc...

3.3 - Sistema informativo

Il SIAN dell'ASL capofila gestisce un programma di archiviazione dei dati anagrafici degli esercizi e di registrazione ed elaborazione dei dati relativi al progetto, inserito nell'apposita sezione del sistema informativo sianpiemonte.net.

Il SIAN dell'ASL capofila è inoltre competente al mantenimento/aggiornamento del programmi di formazione a distanza (FAD) realizzati nell'ambito del Progetto celiachia.

3.4 - Coordinamento, rendicontazione programmatica ed economica del progetto

Il SIAN dell'ASL capofila è individuato quale struttura di supporto al competente Settore della Direzione regionale Sanità; esso si avvarrà di personale di provata esperienza nella materia specifica per la ricognizione dei bisogni formativi degli esercizi commerciali presenti sul territorio piemontese, per la programmazione, l'organizzazione e l'attuazione degli interventi formativi rivolti ai formatori ed agli esercenti, compresi la predisposizione (ed eventualmente la stampa) di materiali informativi e strumenti per la verifica dell'efficacia della formazione.

E' responsabile, tra l'altro:

- dell'attivazione e della manutenzione del sistema informativo regionale descritto al paragrafo specifico;
- dell'archiviazione del materiale informativo e del format di check list per la verifica di efficacia delle azioni formative;
- dell'elaborazione dei dati e della verifica dei risultati;
- della rendicontazione programmatica ed economica, per quanto di competenza, che dovrà essere trasmessa al Settore regionale competente.

Ai SIAN delle ASL regionali che collaboreranno al progetto si chiede di affiancare il SIAN dell'ASL capofila per ciò che riguarda:

- la collaborazione alla ricognizione dei bisogni formativi degli operatori del territorio;
- l'organizzazione (reperimento dei locali) e l'attuazione (docenze, tutoraggio) dei corsi di formazione;
- l'attuazione della formazione presso le strutture ricettive;
- la manutenzione dell'anagrafica degli operatori del settore nel sistema informativo regionale;
- la registrazione, nello stesso sistema informativo, degli indicatori di attività e di risultato degli interventi di formazione e di verifica della relativa efficacia.

3.5 Attività generali

Le ASL provvederanno alla realizzazione delle attività assegnate da ciascun Progetto celiachia mettendo in atto, tra l'altro, le necessarie attività:

a) amministrativa, di supporto al progetto;

b) di coordinamento delle attività assegnate dal progetto.

4 - Stima dei costi previsti per ciascuna attività

In relazione all'utilizzo dei fondi ex artt. 4 e 5 della Legge n. 123/2005, la stima delle spese ammissibili per le attività prevista dal programma è valutata secondo il dettaglio che segue.

In riferimento all'attività 3.1 lett. a)

Supervisione delle cucine e dei refettori delle mense scolastiche, ospedaliere, degli enti pubblici, ecc.., con verifica dei requisiti strutturali e/o gestionali e dei piani di autocontrollo: si stima un importo massimo pari a € 90,00 per struttura verificata.

Tale importo deriva dal rimborso di € 35,00/ora per ciascun operatore per due ore di attività (ritenute il tempo di lavoro medio per ciascuna struttura) e dal rimborso forfetario di € 20,00 per le attività amministrative di gestione dei dati nonché di ricognizione ed aggiornamento dell'anagrafe.

In caso di strutture a maggiore complessità (es.: centri cottura) la durata dell'intervento potrà essere adeguata alle esigenze specifiche.

In riferimento all'attività 3.1 lett. b)

"Realizzazione di moduli formativi per addetti alla preparazione ed alla somministrazione di pasti senza glutine e per referenti del servizio nelle strutture scolastiche e ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche":

- Corsi teorico-pratici della durata di quattro ore per addetti alla preparazione di pasti senza glutine, ivi compresi i costi per:
  - spese generali (amministrazione, affitto sala, preparazione materiale didattico, ecc...);
  - docenze;
  - tutoraggio;

importo massimo € 1.000,00 per ciascun corso, derivante dalla somma delle spese medie previste.

- Corsi teorici della durata di due ore per addetti alla somministrazione di pasti senza glutine, ivi compresi i costi per:
  - spese generali (amministrazione, affitto sala, preparazione materiale didattico, ecc...);
  - docenze;
  - tutoraggio;

importo massimo € 600,00= per ciascun corso, derivante dalla somma delle spese medie previste.

In riferimento all'attività 3.1 lettera c)

- Valutazione dei menu senza glutine nelle mense scolastiche con parere favorevole: come da prontuario regionale;

- Elaborazione/modificazione dei menu senza glutine: come da prontuario regionale).

In riferimento all'attività 3.2.1

Formazione e aggiornamento dei formatori

Realizzazione di corsi teorici e pratici per la formazione e l'aggiornamento dei formatori:

spese generali (attività preliminare di ricognizione dei bisogni formativi, coordinamento, amministrazione, affitto sala, preparazione e didattico, ecc...), docenze, tutoraggio:

- importo massimo previsto pari a € 1.600,00= per ciascun corso teorico
- importo massimo previsto pari a di € 1.700,00= per ciascun corso pratico.

L'attività è di competenza della struttura capofila a cui è affidato il coordinamento del progetto, alla quale saranno assegnati i relativi importi.

In riferimento all'attività 3.2.2

Formazione e aggiornamento degli operatori commerciali

3.2.2.1) Formazione di base degli operatori commerciali

Realizzazione di corsi teorici di base collettivi per la formazione e l'aggiornamento degli operatori commerciali (come descritti al punto 3.2.2.1): pianificazione dei corsi, spese generali (coordinamento, amministrazione, affitto sala, preparazione materiale didattico, ecc...), docenze, tutoraggio: importo massimo previsto pari a € 1.300,00= per ciascun corso, della durata indicativa di quattro ore, a favore dei Servizi che realizzeranno l'attività.

3.2.2.2) Formazione specifica degli operatori commerciali
Rif. punto 3.2.2.2 lettera a) Realizzazione di corsi pratici specifici collettivi per la formazione e l'aggiornamento degli operatori commerciali: pianificazione dei corsi, spese generali (coordinamento, amministrazione, affitto sala, preparazione materiale didattico, ecc...), docenze, tutoraggio: importo massimo previsto pari a € 1.700,00= per ciascun corso, della durata indicativa di quattro ore, a favore dei Servizi che realizzeranno l'attività.

Per i corsi di formazione collettivi sia teorici che pratici che vedono impegnati sia l'ASL capofila che i SIAN territoriali, le risorse saranno assegnate al SIAN dell'ASL capofila e ai SIAN territorialmente competenti in base ad una stima delle risorse impiegate da parte di ciascun Servizio per la realizzazione dei corsi.

Rif. punto 3.2.2.2 lettere b) e c)
Realizzazione della formazione in loco e degli audit di verifica dell'efficacia della formazione presso ciascuna struttura ricettiva:
tenuto conto delle oggettive spese derivanti dal trasferimento degli operatori incaricati dall'ASL capofila nelle diverse aree del territorio regionale si prevede:
- un rimborso massimo di € 35,00=/ora lorde per ciascun operatore, in caso di attività svolte da operatori ASL sul territorio di competenza;
- un rimborso massimo di € 45,00=/ora lorde per ciascun operatore, in caso di attività svolte da operatori incaricati dall'ASL capofila.

Rif. Punto 3.2.3 – Formazione nelle scuole

Corsi di formazione per docenti delle scuole primaria e secondaria, genitori, operatori, ecc..:
- pianificazione dei corsi, spese generali (coordinamento, amministrazione, affitto sala, preparazione materiale didattico, ecc...), docenze, tutoraggio: importo massimo previsto pari a € 600,00= per ciascun corso a favore dei Servizi che realizzeranno l'attività.

Corsi di formazione teorico/pratici per docenti e allievi degli istituti alberghieri/scuole professionali a indirizzo specifico.
- pianificazione dei corsi, spese generali (coordinamento, amministrazione, affitto sala, preparazione materiale didattico, ecc...), docenze, tutoraggio: importo massimo previsto pari a € 700,00= per ciascun corso a favore dei Servizi che realizzeranno l'attività.

In riferimento all'attività 3.3

Predisposizione/manutenzione/aggiornamento

- di un programma informatico per la registrazione ed elaborazione dei dati relativi al progetto, da inserire nell'apposita sezione del sistema informativo regionale sianpiemonte.net: importo previsto annuo pari a € 3.000,00=;

- dei programmi di Formazione a distanza (FAD): importo previsto annuo € 600,00= per ogni FAD.

L'attività è di competenza della struttura capofila a cui è affidato il coordinamento del progetto, alla quale saranno assegnati i relativi importi.

In riferimento all'attività 3.4

Coordinamento del progetto, rendicontazione programmatica ed economica del progetto

Le spese di coordinamento/supporto al progetto sostenute dall'eventuale struttura capofila in ambito regionale potranno ammontare fino al 5 % dell'importo assegnato alle ASL per la realizzazione del progetto sul rispettivo territorio.

Le eventuali spese per la stampa de materiale divulgativo necessario per la realizzazione dei Progetti celiachia non rientrano nell'importo sopracitato; dovranno essere preventivamente approvate da parte del Settore regionale competente.

In riferimento all'attività 3.5 lettere a), b) e c)

Attività generali

a) Spese generali ed amministrative: fino al 10 % della somma delle spese ammesse per le attività previste nel progetto.

b) Spese di coordinamento dell'attività in ambito locale: fino al 5 % della somma delle spese ammesse per le attività previste nel progetto.

L'eventuale superamento delle ipotesi di spesa previste per la realizzazione dei Progetti celiachia, elencate al punto 4, dovrà essere debitamente giustificato ed approvato da parte del Settore regionale competente alla definizione dei piani operativi ed al coordinamento dei progetti.

Il Settore regionale competente per la gestione dei fondi di cui agli articoli 4 e 5 della Legge n. 123/2005 potrà apportare modifiche tecniche non sostanziali al presente documento, in coerenza con gli obiettivi, i principi e gli indirizzi alla presente deliberazione.