

DELIBERAZIONE DEL DIRETTORE GENERALE

N. 1095 del 12-07-2024

OGGETTO: AVVISO PUBBLICO, PER TITOLI E COLLOQUIO, PER IL CONFERIMENTO DI INCARICO QUINQUENNALE DI DIRETTORE DI STRUTTURA COMPLESSA – IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (SIAN) – PRESSO IL DIPARTIMENTO STRUTTURALE DI PREVENZIONE DELLA ASREM

Il Responsabile dell'Istruttoria

CONCETTA SPINELLI

Il Dirigente

**S.C. GESTIONE RISORSE UMANE
ANASTASIA SANTORO**

IL DIRETTORE GENERALE

DR. GIOVANNI DI SANTO prende in esame, per le determinazioni di competenza, l'argomento di cui in oggetto.

Il responsabile S.C. GESTIONE RISORSE UMANE, ANASTASIA SANTORO, alla stregua dell'istruttoria compiuta dalla U.O.C. e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria per tutti gli effetti di legge, nonché l'espressa dichiarazione di regolarità tecnica e amministrativa della stessa resa a mezzo di sottoscrizione della proposta;

VISTO il decreto legislativo n.165 del 30.03.2001 ss.mm.ii., art.4, comma 2 e art.17;

VISTA la legge regionale n.9 del 01.04.2005 di istituzione della A.S.Re.M. regionale e messa in liquidazione delle disciolte AA.SS.LL.;

VISTA la legge regionale n.34 del 26.11.2008 Modifiche alla Legge Regionale 1 aprile 2005,n.9 ;

RICHIAMATA la delibera di Giunta Regionale n.1867 del 26.12.2005, avente ad oggetto la costituzione della nuova A.S.Re.M.;

RICHIAMATA la deliberazione della Giunta Regionale della Regione Molise n. 269 del 08/09/2023, con la quale il dr. Giovanni Di Santo è stato designato all'incarico Direttore Generale della A.S.Re.M.;

RICHIAMATO, altresì, il Decreto del Presidente della Giunta della Regionale n. 42 del 13/09/2023 con il quale il dr. Giovanni Di Santo è stato nominato Direttore Generale della A.S.Re.M.;

Allegati alla deliberazione: [n.1](#)

LETTO l'Atto Aziendale approvato con Prov. DG n. 301 del 27 marzo 2018, ratificato con DCA n. 39 dell'11 aprile 2018 e Prov. DG n. 217 dell'8 marzo 2021 di modifica a stralcio dell'Atto Aziendale approvato con DCA n.39/2018;

CONSIDERATO che in tale Atto organizzativo è prevista la Struttura Complessa di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) - presso il Dipartimento Strutturale di Prevenzione della ASReM;

LETTA la normativa di disciplina del conferimento degli incarichi di Struttura Complessa Dirigenza Sanitaria:

§ Art 15, c. 4 e c. 7/bis e art. 15 Ter del D. Lgs. 502/1992; art.20 c.1 della L.n.118/2022 che sostituisce l'art.7bis del Dlgs.n.502/92;

§ Art. 4 del D.L. 158/2012, convertito in L. n. 159/2012;

§ Artt. 3, 4, 5 (ad eccezione c. 3), 7, 10, 11, 12, 13, 14 e 15 (ad eccezione cc. 4 e 5) del DPR 484/1997;

§ D.M. Sanità n. 184/2000;

§ D.P.C.M. del 8 marzo 2001;

§ Artt. 20 del C.C.N.L. Dirigenza Sanitaria 2016-2018 (G.U. n. 22 del 28/01/2020);

§ Art. 3 L. 127/1997;

§ DCA Regione Molise n. 9/2017;

LETTO il Prov. DG n. 650 del 14 giugno 2017 di approvazione della graduazione delle funzioni dirigenziali Asrem;

RITENUTO dare avvio alle procedure di selezione per il conferimento d'incarico quinquennale di Direttore di Struttura Complessa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) - presso il Dipartimento Strutturale di Prevenzione della ASReM;

PRESO ATTO che la normativa suindicata stabilisce che il conferimento di incarico quinquennale venga effettuato secondo le seguenti modalità: *la Commissione di valutazione riceve dall'Azienda il profilo professionale del dirigente da incaricare. Sulla base dell'analisi comparativa dei curricula, dei titoli professionali posseduti, avuto anche riguardo alle competenze organizzative e gestionali, dei volumi dell'attività svolta, dell'aderenza al profilo ricercato e degli esiti di un colloquio, la Commissione attribuisce a ciascun candidato un punteggio complessivo secondo i criteri fissati preventivamente (cfr. DCA n. 9/2017) e redige la graduatoria dei candidati (L. n. 118/2022);*

LETTO il DCA n. 9/2017 con il quale la Regione Molise ha normato le procedure e stabilito i criteri per il conferimento degli incarichi di Direzione di Struttura Complessa dell'Azienda Sanitaria Regionale per il Molise;

PROPONE

INDIRE per le motivazioni di cui alle premesse, l'Avviso Pubblico per il conferimento d'incarico quinquennale di Direttore di Struttura Complessa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) - presso il Dipartimento Strutturale di Prevenzione della ASReM;

APPROVARE l'allegato Avviso Pubblico, che costituisce parte integrante e sostanziale della presente deliberazione contenente i profili del dirigente da incaricare:

PROFILO OGGETTIVO

La U.O.C Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) afferisce al Dipartimento di Prevenzione dell'ASREM.

Le principali funzioni del Servizio di Igiene degli alimenti riguardano:

- Controlli ufficiali ai sensi Reg. CE 882/2004:
 - sulle fasi di produzione, preparazione e confezionamento degli alimenti destinati al consumo umano;
 - sulla produzione, il confezionamento, il deposito, il trasporto e il commercio delle bevande e delle acque destinate al consumo umano;

- sulla somministrazione dei prodotti alimentari;
- sugli additivi per gli alimenti e per le bevande;
- sull'attivazione di sistemi di allerta alimentare dei prodotti ritenuti non idoneo al consumo umano;
- intossicazioni, tossinfezioni di origine alimentare (MTA); sui requisiti strutturali e funzionali delle imprese alimentari;
- sulla sorveglianza ed indagini in casi sospetti o accertati di infezioni,
- sulla commercializzazione, utilizzo dei fitosanitari; verifica strutturale degli ambienti di stoccaggio degli stessi, nonché il campionamento per la rispondenza alla normativa vigente; rilascio dei patentini necessari per la vendita, lo stoccaggio del loro utilizzo;
- sulla commercializzazione ed intossicazioni da funghi epigei spontanei; consulenza ai raccoglitori ed altri enti, per il tramite dell'ispettorato micologico SIAN.
- Rilascio Registre Sanitarie per le imprese alimentari ivi compresi aggiornamenti attività permanenti e temporanee, ai sensi Reg CE 852/2004 (ex Aut. Sanit Legge 283/62);
- Effettua il censimento delle attività di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, trasporto, somministrazione e commercio degli alimenti destinati al consumo umano;
- Tiene registri aggiornati dei provvedimenti adottati per le trasgressioni ai disposti Regolamenti CE (Pacchetto Igiene / sanzionatori);
- Espleta i programmi dei controlli ufficiali alle imprese alimentari ai sensi Reg Ce 852/2004.
- Tutela delle acque destinate al consumo umano D.Lgs.n° 31/2001 e integrazioni D.Lgs n° 27/02;
- Rileva le abitudini e i consumi alimentari.
- D,Lgs.n° 32/2021. Tariffe controlli ufficiali L'area Igiene della Nutrizione provvede alla:
 - valutazione e sorveglianza nutrizionale;
 - prevenzione delle malattie cronico-degenerative correlate ai problemi nutrizionali;
 - consulenza dietetico nutrizionale rivolta alla collettività;
 - informazione, educazione, promozione della salute nel campo dell'igiene degli alimenti e delle preparazioni alimentari;
 - elaborazione di proposte per la formazione e l'aggiornamento del personale sanitario, tecnico ed amministrativo;
 - rilascio e/o rinnovo degli attestati di formazione per la manipolazione di alimenti e bevande agli operatori del settore alimentare (OSA). Promuove specifiche attività formative e di aggiornamento degli operatori (OSA).
 -

PROFILO SOGGETTIVO

Competenze Manageriali

Il Direttore deve:

- Avere capacità di lavorare per obiettivi, secondo le attribuzioni della Direzione Generale e avere conoscenza dei concetti di mission e vision dell'organizzazione;

- Avere capacità di impostare e gestire il proprio lavoro e quello della struttura organizzativa secondo logiche di programmazione aziendale;
- Conoscere le norme contrattuali/convenzionali che regolamentano la gestione delle risorse umane presenti nella unità operativa;
- Possedere buone capacità relazionali con le varie figure professionali ed enti/associazioni e Comuni, buone capacità negoziali con attitudine alla gestione delle risorse umane, con attenzione sia agli aspetti economici che della valutazione;
 - Avere capacità relazionali e di gestione del personale affidato, con integrazione delle diverse figure professionali e motivazione al lavoro in team; di responsabilizzazione dei collaboratori, con relativi criteri di delega, orientandone l'attività secondo progetti-obiettivo, individuali e di équipe;
- Favorire la positiva soluzione dei conflitti e costruire un buon clima organizzativo, favorire il lavoro di gruppo e l'integrazione del personale della struttura di appartenenza con altre strutture aziendali e dipartimentali, promuovere negli operatori comportamenti di gestione dell'autonomia tecnico professionale;
- Possedere capacità nell'ambito dell'equipe, saper comunicare, motivare, valorizzare, favorire ed implementare lo sviluppo professionale;
- Avere capacità didattica e di trasferimento delle conoscenze ai dirigenti medici ed al personale del comparto afferenti alla Struttura;
- promuovere la formazione continua e del miglioramento scientifico e professionale di tutto il personale;
 - Promuovere il lavoro di rete, la progettazione partecipata intersettoriale;
- Definire protocolli operativi anche in collaborazione con altre unità operative del Dipartimento di Prevenzione e con altre strutture aziendali;
- Avere capacità propositiva e di studio rispetto alla progettazione, alla programmazione, regolamentazione e alla integrazione dei molteplici aspetti e procedure propri della Unità Operativa Complessa Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione;
- Affrontare tempestivamente le possibili emergenze di sanità pubblica di competenza del SIAN e di risolverle in accordo con la politica dell'Azienda e con le linee organizzative determinate;
 - Conoscere gli strumenti atti a rilevare bisogni e risorse;
- Avere attitudine allo sviluppo dei processi di integrazione e collaborazione tra strutture diverse e tra diverse figure professionali;
- Possedere una coerente formazione a carattere manageriale secondo quanto previsto dalla normativa vigente;
- Essere orientato al miglioramento continuo della qualità delle prestazioni erogate;
- Garantire la collaborazione trasversale con le Unità Operative omologhe e con tutte le Strutture Aziendali;
- Assicurare e promuovere comportamenti professionali nel rispetto delle normative generali e specifiche sulla sicurezza e sulla privacy;
- Promuovere l'osservanza del codice di comportamento dei pubblici dipendenti;
- Garantire il rispetto della normativa in ambito di anticorruzione e promuovere la conoscenza del regolamento aziendale nell'ambito della struttura gestita;
- Collaborare con il Responsabile aziendale della Prevenzione della corruzione al miglioramento delle prassi aziendali.

Competenze Tecnico-Professionali.

Il Direttore deve avere:

- capacità di definizione di protocolli operativi, anche in collaborazione con altre unità operative del Dipartimento di Prevenzione e con altre strutture aziendali;
- competenze tecnico-specialistiche, attestate dalle attività svolte e dalla formazione ed aggiornamento, in particolare per quanto riguarda il Controllo Ufficiale (ispezione, verifica, audit, monitoraggio, campionamento e sorveglianza in materia di sicurezza alimentare) su imprese o industrie alimentari; prevenzione, controllo e indagine in caso di malattie a trasmissione alimentare; gestione degli stati allerta e ritiro dal mercato di prodotti alimentari non conformi; sorveglianza nutrizionale e interventi di prevenzione nutrizionale;
- capacità di analisi dei dati contenuti nel sistema informativo regionale, per una corretta programmazione dell'attività in relazione alla valutazione del rischio;
- possibilità di verifica dei risultati dei processi di lavoro e dell'appropriatezza di utilizzo delle risorse;
- orientamento al miglioramento continuo della qualità delle prestazioni erogate secondo criteri di efficacia ed efficienza;
- capacità di affrontare tempestivamente le possibili emergenze di sanità pubblica di competenza del SIAN e di risolvere in accordo con la politica dell'Azienda e con le linee organizzative determinate;
- capacità di progettazione, realizzazione e vigilanza di eventi formativi previsti nelle norme in materia di igiene degli alimenti e della nutrizione;
- capacità di programmare attività di formazione e promozione alla salute rivolte a portatori di interesse e a fasce di popolazione.

DARE ATTO che l'attribuzione della funzione apicale di cui trattasi verrà disposta nel rispetto delle vigenti disposizioni in materia di personale.

**Il Direttore f.f. S.C. Gestione Risorse Umane
Dott.ssa Rosa VERGALITO**

***documento informatico sottoscritto con firma digitale ai sensi di legge**

IL DIRETTORE GENERALE

PRESO ATTO della dichiarazione di regolarità dell'istruttoria compiuta dalla U.O.C. nonché della dichiarazione di legittimità tecnica e amministrativa resa dal Direttore proponente con la sottoscrizione della proposta che precede;

ACQUISITO il parere favorevole del Direttore Sanitario e del Direttore Amministrativo per quanto di rispettiva competenza;

DISPONE

Per quanto detto in narrativa,

INDIRE per le motivazioni di cui alle premesse, l'Avviso Pubblico per il conferimento d'incarico quinquennale di Direttore di Struttura Complessa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - presso il Dipartimento Strutturale di Prevenzione della ASReM;

APPROVARE l'allegato Avviso Pubblico, che costituisce parte integrante e sostanziale della presente deliberazione contenente i profili del dirigente da incaricare:

PROFILO OGGETTIVO

La U.O.C Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) afferisce al Dipartimento di Prevenzione dell'ASREM.

Le principali funzioni del Servizio di Igiene degli alimenti riguardano:

- Controlli ufficiali ai sensi Reg. CE 882/2004:
 - sulle fasi di produzione, preparazione e confezionamento degli alimenti destinati al consumo umano;
 - sulla produzione, il confezionamento, il deposito, il trasporto e il commercio delle bevande e delle acque destinate al consumo umano;
 - sulla somministrazione dei prodotti alimentari;
 - sugli additivi per gli alimenti e per le bevande;
 - sull'attivazione di sistemi di allerta alimentare dei prodotti ritenuti non idoneo al consumo umano;
 - intossicazioni, tossinfezioni di origine alimentare (MTA); sui requisiti strutturali e funzionali delle imprese alimentari;
 - sulla sorveglianza ed indagini in casi sospetti o accertati di infezioni,
 - sulla commercializzazione, utilizzo dei fitosanitari; verifica strutturale degli ambienti di stoccaggio degli stessi, nonché il campionamento per la rispondenza alla normativa vigente; rilascio dei patentini necessari per la vendita, lo stoccaggio del loro utilizzo;
 - sulla commercializzazione ed intossicazioni da funghi epigei spontanei; consulenza ai raccoglitori ed altri enti, per il tramite dell'ispettorato micologico SIAN.
- Rilascio Registre Sanitarie per le imprese alimentari ivi compresi aggiornamenti attività permanenti e temporanee, ai sensi Reg CE 852/2004 (ex Aut. Sanit Legge 283/62);
- Effettua il censimento delle attività di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, trasporto, somministrazione e commercio degli alimenti destinati al consumo umano;
- Tiene registri aggiornati dei provvedimenti adottati per le trasgressioni ai disposti Regolamenti CE (Pacchetto Igiene / sanzionatori);
- Espleta i programmi dei controlli ufficiali alle imprese alimentari ai sensi Reg Ce 852/2004.
- Tutela delle acque destinate al consumo umano D.Lgs.n° 31/2001 e integrazioni D.Lgs n° 27/02;
- Rileva le abitudini e i consumi alimentari.
- D,Lgs.n° 32/2021. Tariffe controlli ufficiali L'area Igiene della Nutrizione provvede alla:
 - valutazione e sorveglianza nutrizionale;
 - prevenzione delle malattie cronico-degenerative correlate ai problemi nutrizionali;
 - consulenza dietetico nutrizionale rivolta alla collettività;
 - informazione, educazione, promozione della salute nel campo dell'igiene degli alimenti e delle preparazioni alimentari;
 - elaborazione di proposte per la formazione e l'aggiornamento del personale sanitario, tecnico ed amministrativo;
 - rilascio e/o rinnovo degli attestati di formazione per la manipolazione di alimenti e bevande agli operatori del settore alimentare (OSA). Promuove specifiche attività formative e di aggiornamento degli operatori (OSA).

PROFILO SOGGETTIVO

Competenze Manageriali

Il Direttore deve:

- Avere capacità di lavorare per obiettivi, secondo le attribuzioni della Direzione Generale e avere conoscenza dei concetti di mission e vision dell'organizzazione;
- Avere capacità di impostare e gestire il proprio lavoro e quello della struttura organizzativa secondo logiche di programmazione aziendale;
- Conoscere le norme contrattuali/convenzionali che regolamentano la gestione delle risorse umane presenti nella unità operativa;
- Possedere buone capacità relazionali con le varie figure professionali ed enti/associazioni e Comuni, buone capacità negoziali con attitudine alla gestione delle risorse umane, con attenzione sia agli aspetti economici che della valutazione;
- Avere capacità relazionali e di gestione del personale affidato, con integrazione delle diverse figure professionali e motivazione al lavoro in team; di responsabilizzazione dei collaboratori, con relativi criteri di delega, orientandone l'attività secondo progetti-obiettivo, individuali e di équipe;
- Favorire la positiva soluzione dei conflitti e costruire un buon clima organizzativo, favorire il lavoro di gruppo e l'integrazione del personale della struttura di appartenenza con altre strutture aziendali e dipartimentali, promuovere negli operatori comportamenti di gestione dell'autonomia tecnico professionale;
- Possedere capacità nell'ambito dell'equipe, saper comunicare, motivare, valorizzare, favorire ed implementare lo sviluppo professionale;
- Avere capacità didattica e di trasferimento delle conoscenze ai dirigenti medici ed al personale del comparto afferenti alla Struttura;
- promuovere la formazione continua e del miglioramento scientifico e professionale di tutto il personale;
- Promuovere il lavoro di rete, la progettazione partecipata intersettoriale;
- Definire protocolli operativi anche in collaborazione con altre unità operative del Dipartimento di Prevenzione e con altre strutture aziendali;
- Avere capacità propositiva e di studio rispetto alla progettazione, alla programmazione, regolamentazione e alla integrazione dei molteplici aspetti e procedure propri della Unità Operativa Complessa Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione;
- Affrontare tempestivamente le possibili emergenze di sanità pubblica di competenza del SIAN e di risolverle in accordo con la politica dell'Azienda e con le linee organizzative determinate;
- Conoscere gli strumenti atti a rilevare bisogni e risorse;
- Avere attitudine allo sviluppo dei processi di integrazione e collaborazione tra strutture diverse e tra diverse figure professionali;
- Possedere una coerente formazione a carattere manageriale secondo quanto previsto dalla normativa vigente;
- Essere orientato al miglioramento continuo della qualità delle prestazioni erogate;
- Garantire la collaborazione trasversale con le Unità Operative omologhe e con tutte le Strutture Aziendali;
- Assicurare e promuovere comportamenti professionali nel rispetto delle normative generali e specifiche sulla sicurezza e sulla privacy;
- Promuovere l'osservanza del codice di comportamento dei pubblici dipendenti;

- Garantire il rispetto della normativa in ambito di anticorruzione e promuovere la conoscenza del regolamento aziendale nell'ambito della struttura gestita;
- Collaborare con il Responsabile aziendale della Prevenzione della corruzione al miglioramento delle prassi aziendali.

Competenze Tecnico-Professionali.

Il Direttore deve avere:

- capacità di definizione di protocolli operativi, anche in collaborazione con altre unità operative del Dipartimento di Prevenzione e con altre strutture aziendali;
- competenze tecnico-specialistiche, attestate dalle attività svolte e dalla formazione ed aggiornamento, in particolare per quanto riguarda il Controllo Ufficiale (ispezione, verifica, audit, monitoraggio, campionamento e sorveglianza in materia di sicurezza alimentare) su imprese o industrie alimentari; prevenzione, controllo e indagine in caso di malattie a trasmissione alimentare; gestione degli stati allerta e ritiro dal mercato di prodotti alimentari non conformi; sorveglianza nutrizionale e interventi di prevenzione nutrizionale;
- capacità di analisi dei dati contenuti nel sistema informativo regionale, per una corretta programmazione dell'attività in relazione alla valutazione del rischio;
- possibilità di verifica dei risultati dei processi di lavoro e dell'appropriatezza di utilizzo delle risorse;
- orientamento al miglioramento continuo della qualità delle prestazioni erogate secondo criteri di efficacia ed efficienza;
- capacità di affrontare tempestivamente le possibili emergenze di sanità pubblica di competenza del SIAN e di risolvere in accordo con la politica dell'Azienda e con le linee organizzative determinate;
- capacità di progettazione, realizzazione e vigilanza di eventi formativi previsti nelle norme in materia di igiene degli alimenti e della nutrizione;
- capacità di programmare attività di formazione e promozione alla salute rivolte a portatori di interesse e a fasce di popolazione.

DARE ATTO che l'attribuzione della funzione apicale di cui trattasi verrà disposta nel rispetto delle vigenti disposizioni in materia di personale.

DARE MANDATO all'UOC Gestione Risorse Umane per gli atti consequenziali;

NOTIFICARE il presente Provvedimento alla Struttura Commissariale e alla Direzione Generale della Salute.

IL DIRETTORE SANITARIO *
DR. BRUNO CARABELLESE

IL DIRETTORE AMMINISTRATIVO*
AVV. GRAZIA MATARANTE

IL DIRETTORE GENERALE *
DR. GIOVANNI DI SANTO

* Documento informatico sottoscritto con firma digitale ai sensi dell'Art.24 del D.Lgs. 07/03/2005, 82