



S.S.D. CONVENZIONI, RAPPORTI CON IL TERZO SETTORE, ACQUISIZIONE E
VALORIZZAZIONE IMMOBILIARE - 271 REG.DEC.

OGGETTO: Convenzione di collaborazione scientifica tra l'Azienda Sanitaria Universitaria Giuliano Isontina (ASUGI) e il Dipartimento di Scienze Economiche, Aziendali, Matematiche e Statistiche (DEAMS) dell'Università degli Studi di Trieste per l'attuazione di un progetto denominato "Promozione della salute dei lavoratori, migliorando le qualità nutrizionali dei cibi offerti nelle mense aziendali: messa a punto di tecniche innovative per la determinazione in loco di marker nutrizionali ad elevate sensibilità".

**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
AZIENDA SANITARIA UNIVERSITARIA
GIULIANO ISONTINA**

**DECRETO
DEL DIRETTORE GENERALE**

L'anno **duemilaventi**
il giorno tredici del mese di **MARZO**

IL DIRETTORE GENERALE

dott. Antonio Poggiana

nominato con Delibera della Giunta Regionale n° 2266 dd. 27 dicembre 2019

Documento sottoscritto con firma digitale e successivamente sottoposto ad archiviazione e conservazione legale, secondo la normativa vigente

OGGETTO: Convenzione di collaborazione scientifica tra l'Azienda Sanitaria Universitaria Giuliano Isontina (ASUGI) e il Dipartimento di Scienze Economiche, Aziendali, Matematiche e Statistiche (DEAMS) dell'Università degli Studi di Trieste per l'attuazione di un progetto denominato "Promozione della salute dei lavoratori, migliorando le qualità nutrizionali dei cibi offerti nelle mense aziendali: messa a punto di tecniche innovative per la determinazione in loco di marker nutrizionali ad elevate sensibilità".

Premesso che la Sicurezza Alimentare si concretizza quando a tutte le persone, in ogni momento, è garantito un accesso fisico, sociale ed economico a cibo sufficiente, sicuro e nutrizionalmente adeguato, tale da coprire i fabbisogni per una vita sana e in salute e che le caratteristiche nutrizionali degli alimenti - elemento chiave della sicurezza alimentare - in ragione dei costi crescenti derivati dall'incremento dei casi di sovrappeso e delle malattie degenerative ad esso connesse, sono recentemente tornate al centro di un rinnovato interesse da parte dei consumatori, della Commissione Europea e delle Autorità nazionali addette alla Salute pubblica;

verificato che i programmi e gli specifici obiettivi individuati in materia dal Piano nazionale della Prevenzione 2014-2018, dal Piano Regionale della Prevenzione 2014-2018 e dal Piano Regionale Integrato della Sicurezza Igienica e Nutrizionale 2016 sono rivolti a prevenire e ridurre l'incidenza delle patologie croniche non trasmissibili e delle patologie trasmissibili di origine alimentare, attraverso lo sviluppo di strategie a sostegno di una alimentazione sana, sicura e sostenibile;

tenuto conto che il Programma X "Emersione e prevenzione delle malattie professionali in FVG e promozione della salute nei luoghi di lavoro" e il Programma XV "Alimentazione e salute: promozione di un'alimentazione sana, sicura e sostenibile" del Piano Regionale della Prevenzione 2014-2018, così come prorogato per l'anno 2019 con D.G.R. FVG n. 1683 dd. 14.09.2018, definiscono congiuntamente i luoghi di lavoro come contesti in cui si può e si deve promuovere salute anche in riferimento ai fattori di rischio per le malattie croniche non trasmissibili;

considerato che il concetto di Promozione della Salute nei contesti occupazionali (workplace health promotion o WHP) presuppone per le aziende anche l'impegno ad offrire ai propri lavoratori opportunità per migliorare la propria salute, riducendo i fattori di rischio generali nonché, in particolare, quelli maggiormente implicati nella genesi delle malattie croniche. Nei luoghi di lavoro nell'ambito di promozione della salute, deve essere incentivata e promossa anche un'alimentazione sana;

atteso che, fra le indicazioni del Ministero della Salute vi sono la doverosa tutela del rispetto della sicurezza alimentare, con particolare attenzione alla garanzia del rispetto dei valori nutrizionali dei piatti finali somministrati nella ristorazione collettiva, (garanzia) ritenuta prioritaria in tale ambito e, proprio per questo motivo, oggetto di necessari interventi mediante l'effettuazione di verifiche, approfondimenti e ricerca scientifica sulla misurabilità della conservazione della qualità nutrizionale (micronutrienti e sostanze bioattive) delle preparazioni somministrate;

acclarato che, in base all'atto Aziendale dell'allora A.S.U.I.Ts adottato, ad ultimatum, con provvedimento n. 843 dd. 06.12.2017, l'Azienda riconosce come propria *mission* la prevenzione e promozione e la tutela della salute delle persone e della comunità dell'area di riferimento territoriale cui è preposta, impegnandosi a concorrere ad un sistema integrato di sicurezza sociale, mediante l'individuazione, la valutazione e il contrasto dei principali fattori di rischio collettivi, mirando inoltre allo sviluppo di un welfare locale partecipato, teso alla realizzazione di programmi atti a sostenere i fattori di protezione e promozione della salute;

appurato che, in base all'atto Aziendale sopra citato, tra gli obiettivi di mandato del Dipartimento di Prevenzione, figura quello di perseguire gli obiettivi di promozione della salute, prevenzione delle malattie e delle disabilità e miglioramento della qualità della vita, secondo i criteri di equità e sostenibilità;

verificato inoltre che, tra le funzioni del Dipartimento medesimo, risulta quella relativa all'igiene degli alimenti e della nutrizione, con l'obiettivo di perseguire, fra altro, la promozione e tutela della salute e del benessere della collettività, la prevenzione delle malattie, dei rischi per la salute e la sicurezza negli ambienti di lavoro, il miglioramento della qualità della vita, la sicurezza alimentare e nutrizionale, attuando un coordinamento ed un'organizzazione di progetti di promozione della salute e di prevenzione, anche in collaborazione con altri soggetti pubblici;

atteso, in particolare, che la Struttura Complessa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione ha quale obiettivo di mandato favorire la salute della popolazione attraverso azioni di promozione, prevenzione e controllo di un'alimentazione sana, sicura e sostenibile, orientate ad obiettivi di prevenzione delle malattie alimentari e delle patologie cronico-degenerative, contribuendo al miglioramento della qualità della vita della comunità e del singolo, integrandosi, fra altro, con altri enti e pubbliche Amministrazioni, con il mondo della scuola e della ricerca e realizzando attività di ricerca finalizzata all'analisi dei rischi e all'attività di programmazione aziendale e regionale, ai fini della prevenzione e promozione della salute;

verificato che, con decreto n. 65 dd. 01.02.2017, per le motivazioni ivi esposte, l'allora A.S.U.I.Ts ha approvato la stipula di una convenzione con il Laboratorio Merceologico del Dipartimento di Scienze Economiche, Aziendali, Matematiche e Statistiche dell'Università degli Studi di Trieste (nel prosieguo D.E.A.M.S.), per lo svolgimento di valutazioni merceologico alimentari nell'ambito delle attività di sicurezza nutrizionale di competenza della Struttura Complessa Igiene Alimenti e Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione;

che, successivamente, è stata stipulata la convenzione Prot. n. 36591.GEN.IV.1.E dd. 12.07.2017, con validità fino al 31.12.2020;

acclarato che gli studi congiunti condotti fino ad ora nell'ambito di tale convenzione, eseguiti su alimenti campionati presso diversi segmenti della ristorazione collettiva (istruzione, aziende, assistenza sociosanitaria), hanno messo in luce come, oltre alla scelta delle materie prime, anche le modalità di trasformazione, stoccaggio, cottura e somministrazione influiscano sulla perdita delle molecole protettive e sulla formazione di composti di degradazione;

verificato che i risultati degli studi hanno permesso di applicare il processo NACCP (Nutrient Analysis Critical Control Point) nell'analisi dei processi di produzione impiegati nella ristorazione collettiva, al fine di intervenire per ridurre il decadimento dei nutrienti e componenti salutistici nel prodotto finale, come indicato nell'Accordo Stato - Regioni 24.11.2016 presentato dal Ministero della Salute;

tenuto, inoltre, conto che i risultati di questi studi hanno evidenziato la necessità di ampliare la ricerca e sviluppare tecniche analitiche innovative dirette a facilitare il monitoraggio e la misurabilità di specifiche molecole ad elevato valore nutrizionale e protettiva nonché a sviluppare metodiche oggettive di determinazione dei marker nutrizionali più esposti alla degradazione e rilevabili in sede di campionamento, con il risultato di permettere una maggiore ed immediata conoscenza della qualità dell'alimento processato;

evidenziato, altresì, che le sopra esposte attività possano essere ragionevolmente ricondotte all'area tematica di "Promozione di una sana alimentazione" del programma Workplace Health Promotion, inserito nel Piano Regionale della Prevenzione 2014-2018 cit. e che tali attività saranno volte alla realizzazione del Progetto denominato "*Promozione della salute dei lavoratori migliorando le qualità nutrizionali dei cibi offerti nelle mense aziendali: messa a punto di tecniche innovative per la determinazione in loco di marker nutrizionali ad elevate sensibilità*";

considerato che l'Azienda, per la realizzazione delle predette attività, non dispone di specifiche competenze tecnico - scientifiche, in capo, invece al Laboratorio Merceologico del Dipartimento di Scienze Economiche, Aziendali, Matematiche e Statistiche dell'Università degli Studi di Trieste;

acclarato, inoltre, che con nota Prot. n. 216 dd. 07.03.2019, conservata in atti, il Dipartimento di Scienze Economiche, Aziendali, Matematiche e Statistiche dell'Università degli Studi di Trieste (DEAMS) ha trasmesso alla S.C. Igiene, Alimenti e Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione copia del Progetto *“Promozione della salute dei lavoratori, migliorando le qualità nutrizionali dei cibi offerti nelle mense aziendali: messa a punto di tecniche innovative per la determinazione in loco di marker nutrizionali ad elevate sensibilità”*;

verificato, inoltre, che il Responsabile scientifico del DEAMS, con nota Prot. n. 680 dd. 01.07.2019, conservata in atti, ha presentato richiesta di variazione dell'importo del contributo per il Progetto di che trattasi, *“..determinato dall'incremento dei costi della strumentazione necessaria allo sviluppo del progetto”*, quantificando il contributo in Euro 65.000,00.- (sessantacinquemila/00), con la specifica indicazione del costo delle singole voci di spesa;

tenuto conto che, con nota Prot. n. 45437 dd. 08.07.2019, l'allora Direttore del Dipartimento di Prevenzione ha presentato alla Direzione Centrale Salute, Politiche Sociali e Disabilità della Regione Friuli Venezia Giulia – Area della Prevenzione formale richiesta di incremento dei fondi di cui ai cui alla DGR FVG n. 2549/2014, con specifico riguardo all'utilizzo dei fondi previsti all'art. 13, comma 6, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m. ed i.;

atteso che il Direttore dell'Area Prevenzione della Direzione Centrale Salute, Politiche Sociali e Disabilità della Regione Friuli Venezia Giulia, con nota Prot. n. 23872/P dd. 04.12.2019, conservata in atti, *“lette le motivazioni dell'aggravio di spesa inoltrate in data 04/11/2019”* ha autorizzato *“..la spesa preventivata di Euro 40.000,00.- ”* per il Progetto *“Promozione della salute dei lavoratori migliorando la qualità nutrizionale dei cibi offerti nelle mense aziendali”*;

appurato che, successivamente, il Direttore del Servizio Prevenzione, sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria della Direzione Centrale Salute, Politiche Sociali della Regione Friuli Venezia Giulia, con nota Prot. n. 3300/P dd. 04.02.2020, conservata in atti, a rettifica della predetta nota dd. 04.12.2019, ha autorizzato la spesa preventiva di Euro 65.000,00.-, anziché di Euro 40.000,00.-, come erroneamente indicato nella predetta nota dd. 04.12.2019, per il perseguimento del Progetto de quo;

considerato, inoltre, l'articolo 11 della L.R. FVG 17 dicembre 2018, n. 27 recante *“Assetto istituzionale e organizzativo del Servizio Sanitario Regionale”*, prevede, tra l'altro, la costituzione dell'Azienda sanitaria universitaria Giuliano Isontina entro l'1 gennaio 2020, e la contestuale soppressione dell'Azienda per i servizi sanitari n. 2 *“Bassa Friulana-Isontina”* e dell'*“Azienda sanitaria universitaria integrata di Trieste”* di cui alla legge regionale 17/2014;

tenuto conto che, con D.G.R. FVG n. 2174 dd. 12.12.2019, e successivo conforme D.P.Reg. n. 0223/Pres dd. 20.12.2019 di esecuzione della medesima, sono state disposte, in attuazione di quanto previsto dall'art. 3, comma 4, della L.R. 27/2018, la costituzione dell'Azienda sanitaria universitaria Giuliano Isontina (ASU GI), con sede a Trieste, a far data dall'1 gennaio 2020, e la contestuale soppressione dell'Azienda per i servizi sanitari n. 2 *“Bassa Friulana”* e dell' *“Azienda sanitaria universitaria integrata di Trieste”*;

verificato che, l'Azienda sanitaria universitaria Giuliano Isontina (A.S.U.G.I.), dalla data di costituzione, succede nel patrimonio e nei rapporti giuridici attivi e passivi dell'Azienda sanitaria universitaria integrata di Trieste e in parte di quelli dell'Azienda per l'assistenza sanitaria n. 2 Bassa Friulana-Isontina, ai sensi dell'art. 11, comma 4 e 5, della L.R. n. 27/2018;

acclarato che, con decreto n. 1 dd. 01.01.2020, esecutivo ai sensi di legge, per le motivazioni esposte, il Direttore Generale dell'Azienda sanitaria universitaria Giuliano Isontina (nel prosieguo A.S.U.G.I.), nominato con D.G.R. FVG n. 2266 dd. 27.12.2019, ha stabilito, fra altro, di definire in questa fase, l'organizzazione ed il funzionamento dell'A.S.U.G.I. in conformità, per quanto compatibili, ai contenuti già stabiliti negli Atti Aziendali dell'Azienda sanitaria universitaria integrata di Trieste e dell'Azienda per l'assistenza sanitaria n. 2 Bassa Friulana-Isontina e atti organizzativi conseguenti;

inteso che, con nota dd. 20.02.2020, pervenuta in data 02.03.2020 (Prot. sez. CRTSAVI n. 149 dd. 02.03.2020) e conservata in atti, il Direttore ff. della S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, nell'evidenziare che il Progetto in argomento risponde pienamente alla *mission* della Struttura medesima - punto di riferimento regionale per la pianificazione in materia di sicurezza alimentare e nutrizionale, con funzioni di indirizzo sui competenti servizi delle aziende sanitarie regionali - ha richiesto di procedere alla stipula della convenzione con il DEAMS per la realizzazione del Progetto denominato "*Promozione della salute dei lavoratori, migliorando le qualità nutrizionali dei cibi offerti nelle mense aziendali: messa a punto di tecniche innovative per la determinazione in loco di marker nutrizionali ad elevate sensibilità*";

considerato che, nella nota dd. 20.02.2020 sopra citata il Direttore ff. ha inoltre evidenziato che il Progetto di che trattasi "*favorisce lo sviluppo dell'area tematica di "Promozione di una sana alimentazione del programma WHP – "Workplace Health Promotion", che si pone come un modello mediante il quale vengono attuate da parte delle aziende una serie di misure per offrire ai lavoratori opportunità per migliorare la propria salute riducendo i fattori di rischio generali ed in particolare quelli maggiormente implicati nelle genesi delle malattie croniche.*

La finalità del programma WHP è pertanto la prevenzione delle malattie croniche attraverso la promozione di cambiamenti organizzativi nei luoghi di lavoro, al fine di renderli ambienti favorevoli all'adozione consapevole di stili di vita sani.

Tale prevenzione si concretizza attraverso azioni di promozione che includono, tra le altre, il controllo e il miglioramento della qualità nutrizionale degli alimenti utilizzati nella ristorazione collettiva. Risultano pertanto a tal fine fondamentali e necessari, interventi e progetti come quello proposto, che mirano ad effettuare verifiche, approfondimenti e ricerca scientifica sulla qualità nutrizionale e bromatologica delle preparazioni. ..";

ravvisata, alla luce di un tanto, l'opportunità di attivare una collaborazione con il Laboratorio Merceologico (DEAMS), competente ed esperto nell'attività di ricerca relativa alla caratterizzazione dei nutrienti presenti negli alimenti;

rilevato che il Laboratorio Merceologico (DEAMS) dell'Università di Trieste dispone di parte delle attrezzature e si è reso disponibile a collaborare nell'ambito delle indagini in argomento;

atteso che ai sensi dell'art. 15, comma 1, della L. 7 agosto 1990 n. 241 e s. m. ed i., recante "Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi" "*..le amministrazioni pubbliche possono sempre concludere tra loro accordi per disciplinare lo svolgimento in collaborazione di attività di interesse comune*";

preso atto che gli obiettivi e le finalità dell'A.S.U.G.I. risultano convergenti con quelli del Laboratorio Merceologico (DEAMS) dell'Università degli Studi di Trieste, a garanzia della libertà e autonomia della didattica e della ricerca scientifica, nel rispetto dei valori che storicamente sono alla base delle attività universitarie, in conformità ai principi costituzionali relativi allo sviluppo della cultura e della ricerca (art. 9 Cost.) e della libertà d'insegnamento (art. 33 Cost.);

ritenuto pertanto di addivenire alla stipula di in rapporto convenzionale, per un periodo di due anni, decorrenti dalla sottoscrizione - eventualmente rinnovabile per un ulteriore periodo di due anni - con il Dipartimento di Scienze Economiche, Aziendali, Matematiche e Statistiche (DEAMS) dell'Università degli Studi di Trieste per l'attuazione in collaborazione delle attività come descritte nei paragrafi precedenti e, conseguentemente, per la realizzazione del Progetto "*Promozione della salute dei lavoratori migliorando la qualità nutrizionali dei cibi offerti nelle mense aziendali: messa a punto di tecniche innovative per la determinazione in loco di marker nutrizionali ad elevate sensibilità*", secondo lo Schema, allegato al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale;

inteso altresì di fare salve le attività convenzionali eventualmente svolte nelle more della sottoscrizione dell'atto;

acclarato che per le attività di analisi degli alimenti mediante tecniche convenzionali, per le analisi innovative, per l'acquisto di strumentazione e reagentistica da laboratorio necessarie all'ottenimento delle analisi nonché per l'acquisto dei materiali necessari, l'A.S.U.G.I. intende versare all'Università degli Studi di Trieste un contributo pari a complessivi massimi Euro 65.000,00.- (sessantacinquemila/00), secondo le modalità e alle condizioni di cui all'art. 6 dell'unito testo convenzionale;

ritenuto di individuare quale Referente per la gestione e l'attuazione delle attività convenzionali il Direttore ff. della S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, dott. Riccardo Tominz, o altra persona, all'uopo, dal medesimo delegata;

rilevato che l'istruzione del presente provvedimento è stata condotta dagli Uffici della S.S.D. Convenzioni, Rapporti con il Terzo Settore, Acquisizione e Valorizzazione Immobiliare, che, in base alle disposizioni organizzative impartite dal Direttore Generale con nota prot. n. 157/DIRGEN dd. 24.01.2020 fanno riferimento al Direttore della S.C. Convenzioni, Affari Generali e Legali, quale responsabile f.f. ad interim, che attesta la regolarità tecnica, amministrativa e la legittimità dell'atto;

acquisiti i pareri favorevoli del Direttore Sanitario F.F. e del Direttore Amministrativo;

atteso che si prescinde dal parere del Direttore dei Servizi Sociosanitari, in quanto la nomina non è ancora perfezionata

IL DIRETTORE GENERALE

DECRETA

per quanto esposto in narrativa di:

1. addivenire alla stipula di una convenzione, per un periodo di due anni decorrenti dalla sottoscrizione - eventualmente rinnovabile per un ulteriore periodo di due anni - con il Laboratorio Merceologico, Dipartimento di Scienze Economiche, Aziendali, Matematiche e Statistiche (D.E.A.M.S.) dell'Università degli Studi di Trieste, per la realizzazione del Progetto denominato "Promozione della salute dei lavoratori migliorando le qualità nutrizionali dei cibi offerti nelle mense aziendali: messa a punto di tecniche innovative per la determinazione in loco di marker nutrizionali ad elevate sensibilità", secondo lo Schema che, allegato al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale, contestualmente si approva;

2. fare salve le attività convenzionali eventualmente svolte nelle more della sottoscrizione dell'atto;

3. prevedere, a favore dell'Università degli Studi di Trieste, il versamento di un contributo pari a complessivi, massimi Euro 65.000,00.- (sessantacinquemila/00) per le attività di analisi degli alimenti mediante tecniche convenzionali, per le analisi innovative, per l'acquisto di strumentazione e reagentistica da laboratorio necessarie all'ottenimento delle analisi nonché per l'acquisto dei materiali necessari, secondo le modalità e alle condizioni di cui all'art. 6 dello Schema convenzionale, di cui al precedente punto 1;

4. individuare quale Referente per la gestione e l'attuazione delle attività convenzionali il Direttore ff. della S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, dott. Riccardo Tominz, o altra persona, all'uopo, dal medesimo delegata;

L'onere derivante dal presente provvedimento, pari ad un importo totale presunto di Euro 65.000,00.- (sessantacinquemila/00) sarà imputato al conto 305.100.700.500.35 "contributi ad enti" e troverà copertura dai fondi derivanti dalle sanzioni in applicazione all'art. 13, comma 6, del D.Lgs. n. 81/2008 accantonati sul conto aziendale n. 220.400.400.900 "Quote inutilizzate contributi vincolati da privati - altro" del bilancio aziendale, nei relativi esercizi di competenza, presuntivamente come di seguito indicato:

- per l'anno 2020: Euro 52.000,00.- (pari all'80% dell'importo da versare entro 30 giorni dalla sottoscrizione);

- per l'anno 2022: Euro 13.000,00.- (pari al 20% dell'importo da versare, da erogare successivamente alla presentazione della rendicontazione, al termine delle attività).

Il presente provvedimento diviene esecutivo, ai sensi dell'art. 4 della L.R. n. 21/92, come sostituito dall'art. 50 della L.R. n. 49/96, alla data di pubblicazione all'Albo aziendale telematico.

IL DIRETTORE GENERALE
dott. Antonio Poggiana

Parere favorevole del
Direttore Sanitario F.F.
Dott.ssa Adele Maggiore

Parere favorevole del
Direttore Amministrativo
Dott. Eugenio Possamai

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE

AZIENDA SANITARIA UNIVERSITARIA GIULIANO ISONTINA

OGGETTO: Convenzione di collaborazione scientifica tra l'Azienda Sanitaria Universitaria Giuliano Isontina (ASUGI) e il Dipartimento di Scienze Economiche, Aziendali, Matematiche e Statistiche (DEAMS) dell'Università degli Studi di Trieste per l'attuazione di un progetto denominato "Promozione della salute dei lavoratori, migliorando le qualità nutrizionale dei cibi offerti nelle mense aziendali: messa a punto di tecniche innovative per la determinazione in loco di marker nutrizionali ad elevate sensibilità".

Codice Fiscale Azienda Sanitaria Universitaria Giuliano Isontina:
01337320327

Codice Fiscale Dipartimento di Scienze Economiche, Aziendali, Matematiche e Statistiche dell'Università degli Studi di Trieste:
80013890324

Premesso che:

- la Sicurezza Alimentare si concretizza quando a tutte le persone, in ogni momento, è garantito un accesso fisico, sociale ed economico a cibo sufficiente, sicuro e nutrizionalmente adeguato, tale da coprire i fabbisogni per una vita sana e in salute e che le caratteristiche nutrizionali degli alimenti - elemento chiave della sicurezza alimentare - in ragione dei costi crescenti derivati dall'incremento dei casi di sovrappeso e delle malattie degenerative ad esso connesse, sono recentemente tornate al centro di un rinnovato interesse da parte dei consumatori, della Commissione Europea e delle Autorità nazionali addette alla Salute pubblica;

- i programmi e gli specifici obiettivi individuati in materia dal Piano nazionale della Prevenzione 2014-2018, dal Piano Regionale della Prevenzione 2014-2018 e dal Piano Regionale Integrato della Sicurezza Igienica e Nutrizionale 2016 sono rivolti a prevenire e ridurre l'incidenza delle patologie croniche non trasmissibili e delle patologie trasmissibili di origine alimentare, attraverso lo sviluppo di strategie a sostegno di una alimentazione sana, sicura e sostenibile;
- il Programma X “Emersione e prevenzione delle malattie professionali in FVG e promozione della salute nei luoghi di lavoro” e il Programma XV “Alimentazione e salute: promozione di un'alimentazione sana, sicura e sostenibile” del Piano Regionale della Prevenzione 2014-2018, così come prorogato per l'anno 2019 con D.G.R. FVG n. 1683 dd. 14.09.2018, definiscono congiuntamente i luoghi di lavoro come contesti in cui si può e si deve promuovere salute anche in riferimento ai fattori di rischio per le malattie croniche non trasmissibili;
- il concetto di Promozione della Salute nei contesti occupazionali (workplace health promotion o WHP) presuppone per le aziende anche l'impegno ad offrire ai propri lavoratori opportunità per migliorare la propria salute, riducendo i fattori di rischio generali nonché, in particolare, quelli maggiormente implicati nella genesi delle malattie croniche. Nei luoghi di lavoro nell'ambito di promozione della salute, deve essere incentivata e promossa anche un'alimentazione sana;
- fra le indicazioni del Ministero della Salute vi sono la doverosa tutela del rispetto della sicurezza alimentare, con particolare attenzione alla garanzia del rispetto dei valori nutrizionali dei piatti finali somministrati

nella ristorazione collettiva, (garanzia) ritenuta prioritaria in tale ambito e, proprio per questo motivo, oggetto di necessari interventi mediante l'effettuazione di verifiche, approfondimenti e ricerca scientifica sulla misurabilità della conservazione della qualità nutrizionale (micronutrienti e sostanze bioattive) delle preparazioni somministrate;

- in base all'atto Aziendale dell'allora A.S.U.I.Ts adottato, ad ultimium, con provvedimento n. 843 dd. 06.12.2017, l'Azienda riconosce come propria *mission* la prevenzione e promozione e la tutela della salute delle persone e della comunità dell'area di riferimento territoriale cui è preposta, impegnandosi a concorrere ad un sistema integrato di sicurezza sociale, mediante l'individuazione, la valutazione e il contrasto dei principali fattori di rischio collettivi, mirando inoltre allo sviluppo di un welfare locale partecipato, teso alla realizzazione di programmi atti a sostenere i fattori di protezione e promozione della salute;

- nello specifico, in base all'atto Aziendale sopra citato, tra gli obiettivi di mandato del Dipartimento di Prevenzione, figura quello di perseguire gli obiettivi di promozione della salute, prevenzione delle malattie e delle disabilità e miglioramento della qualità della vita, secondo i criteri di equità e sostenibilità;

- la Struttura Complessa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione ha quale obiettivo di mandato favorire la salute della popolazione attraverso azioni di promozione, prevenzione e controllo di un'alimentazione sana, sicura e sostenibile, orientate ad obiettivi di prevenzione delle malattie alimentari e delle patologie cronico-degenerative, contribuendo al miglioramento della qualità della vita della comunità e del singolo,

integrandosi, fra altro, con altri enti e pubbliche Amministrazioni, con il mondo della scuola e della ricerca e realizzando attività di ricerca finalizzata all'analisi dei rischi e all'attività di programmazione aziendale e regionale, ai fini della prevenzione e promozione della salute;

- con decreto n. 65 dd. 01.02.2017, l'allora A.S.U.I.Ts ha approvato la stipula di una convenzione con il Laboratorio Merceologico del Dipartimento di Scienze Economiche, Aziendali, Matematiche e Statistiche dell'Università degli Studi di Trieste (nel prosieguo D.E.A.M.S.), per lo svolgimento di valutazioni merceologico alimentari nell'ambito delle attività di sicurezza nutrizionale di competenza della Struttura Complessa Igiene Alimenti e Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione, sottoscritta con atto Prot. n. 36591.GEN.IV.1.E dd. 12.07.02017 e valida fino al 31.12.2020;

- gli studi congiunti condotti fino ad ora nell'ambito di tale convenzione, eseguiti su alimenti campionati presso diversi segmenti della ristorazione collettiva (istruzione, aziende, assistenza sociosanitaria), hanno messo in luce come, oltre alla scelta delle materie prime, anche le modalità di trasformazione, stoccaggio, cottura e somministrazione influiscano sulla perdita delle molecole protettive e sulla formazione di composti di degradazione;

- i risultati degli studi hanno permesso di applicare il processo NACCP (Nutrient Analysis Critical Control Point) nell'analisi dei processi di produzione impiegati nella ristorazione collettiva, al fine di intervenire per ridurre il decadimento dei nutrienti e componenti salutistici nel prodotto finale, come indicato nell'Accordo Stato - Regioni 24.11.2016 presentato dal Ministero della Salute;

- i risultati di questi studi hanno evidenziato la necessità di ampliare la ricerca e sviluppare tecniche analitiche innovative dirette a facilitare il monitoraggio e la misurabilità di specifiche molecole ad elevato valore nutrizionale e protettiva nonché a sviluppare metodiche oggettive di determinazione dei marker nutrizionali più esposti alla degradazione e rilevabili in sede di campionamento, con il risultato di permettere una maggiore ed immediata conoscenza della qualità dell'alimento processato;
- le predette attività possono essere ragionevolmente ricondotte all'area tematica di "Promozione di una sana alimentazione" del programma Workplace Health Promotion, inserito nel Piano Regionale della Prevenzione 2014-2018 cit. e che tali attività saranno volte alla realizzazione del Progetto denominato "Promozione della salute dei lavoratori migliorando le qualità nutrizionali dei cibi offerti nelle mense aziendali: messa a punto di tecniche innovative per la determinazione in loco di marker nutrizionali ad elevate sensibilità";
- con nota Prot. n. 216 dd. 07.03.2019, il Dipartimento di Scienze Economiche, Aziendali, Matematiche e Statistiche dell'Università degli Studi di Trieste ha trasmesso alla S.C. Igiene, Alimenti e Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione copia del Progetto "*Promozione della salute dei lavoratori, migliorando le qualità nutrizionali dei cibi offerti nelle mense aziendali: messa a punto di tecniche innovative per la determinazione in loco di marker nutrizionali ad elevate sensibilità*", conservato in atti;
- il Responsabile scientifico del DEAMS, con nota Prot. n. 680 dd. 01.07.2019, conservata in atti, ha presentato richiesta di variazione

dell'importo del contributo per il Progetto di che trattasi, “*..determinato dall'incremento dei costi della strumentazione necessaria allo sviluppo del progetto*”, quantificando il contributo in Euro 65.000,00.- (sessantacinquemila/00), con la specifica indicazione del costo delle singole voci di spesa

- considerato, inoltre, l'articolo 11 della L.R. FVG 17 dicembre 2018, n. 27 recante “*Assetto istituzionale e organizzativo del Servizio Sanitario Regionale*”, che prevede, fra altro, la costituzione dell'Azienda sanitaria universitaria Giuliano Isontina entro l'1 gennaio 2020, e la contestuale soppressione dell'Azienda per i servizi sanitari n. 2 “Bassa Friulana-Isontina” e dell' “Azienda sanitaria universitaria integrata di Trieste” di cui alla legge regionale 17/2014;

- con D.G.R. FVG n. 2174 dd. 12.12.2019, e successivo conforme D.P.Reg. n. 0223/Pres dd. 20.12.2019 di esecuzione della medesima, sono state disposte, in attuazione di quanto previsto dall'art. 3, comma 4, della L.R. 27/2018, la costituzione dell'Azienda sanitaria universitaria Giuliano Isontina (ASU GI), con sede a Trieste, a far data dall'1 gennaio 2020, e la contestuale soppressione dell'Azienda per i servizi sanitari n. 2 “Bassa Friulana” e dell' “Azienda sanitaria universitaria integrata di Trieste”;

- l'Azienda sanitaria universitaria Giuliano Isontina (A.S.U.G.I.), dalla data di costituzione, succede nel patrimonio e nei rapporti giuridici attivi e passivi dell'Azienda sanitaria universitaria integrata di Trieste e in parte di quelli dell'Azienda per l'assistenza sanitaria n. 2 Bassa Friulana-Isontina, ai sensi dell'art. 11, comma 4 e 5, della L.R. n. 27/2018;

- con decreto n. 1 dd. 01.01.2020, esecutivo ai sensi di legge, per le motivazioni esposte, il Direttore Generale dell’Azienda sanitaria universitaria Giuliano Isontina (nel prosieguo A.S.U.G.I.), nominato con D.G.R. FVG n. 2266 dd. 27.12.2019, ha stabilito, fra altro, di definire in questa fase, l’organizzazione ed il funzionamento dell’A.S.U.G.I. in conformità, per quanto compatibili, ai contenuti già stabiliti negli Atti Aziendali dell’Azienda sanitaria universitaria integrata di Trieste e dell’Azienda per l’assistenza sanitaria n. 2 Bassa Friulana-Isontina e atti organizzativi conseguenti;

- con nota dd. 20.02.2020, pervenuta in data 02.03.2020 (Prot. sez. CRTSAVI n. 149 dd. 02.03.2020) e conservata in atti, il Direttore ff. della S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, nell’evidenziare che il Progetto in argomento risponde pienamente alla *mission* della Struttura medesima - punto di riferimento regionale per la pianificazione in materia di sicurezza alimentare e nutrizionale, con funzioni di indirizzo sui competenti servizi delle aziende sanitarie regionali - ha richiesto di procedere alla stipula della convenzione con il DEAMS per la realizzazione del Progetto denominato “*Promozione della salute dei lavoratori, migliorando le qualità nutrizionali dei cibi offerti nelle mense aziendali: messa a punto di tecniche innovative per la determinazione in loco di marker nutrizionali ad elevate sensibilità*”;

- con decreto n. dd., esecutivo ai sensi di legge, per le motivazioni ivi espresse, che qui si richiamano integralmente, l’A.S.U.I.Ts ha stabilito, fra altro, di addvenire alla stipula di una convenzione, per un periodo di due anni decorrenti dalla sottoscrizione, con

il Laboratorio Merceologico, Dipartimento di Scienze Economiche, Aziendali, Matematiche e Statistiche (D.E.A.M.S.) dell'Università degli Studi di Trieste, per la realizzazione del Progetto denominato "Promozione della salute dei lavoratori migliorando le qualità nutrizionali dei cibi offerti nelle mense aziendali: messa a punto di tecniche innovative per la determinazione in loco di marker nutrizionali ad elevate sensibilità", secondo lo Schema allegato quale parte sostanziale e integrante al medesimo provvedimento n./2020 cit. e sottoriportato nonché di prevedere, a favore dell'Università degli Studi di Trieste, il versamento di un contributo pari a complessivi, massimi Euro 65.000,00.- (sessantacinquemila/00) per le attività di analisi degli alimenti mediante tecniche convenzionali, per le analisi innovative, per l'acquisto di strumentazione e reagentistica da laboratorio necessarie all'ottenimento delle analisi nonché per l'acquisto dei materiali necessari, secondo le modalità e alle condizioni di cui all'art. 6 dello Schema di convenzione e sottoriportato;

tutto ciò premesso,

TRA

l'Azienda Sanitaria Universitaria Integrata Giuliano Isontina (nel prosieguo A.S.U.G.I.), nella persona di,
con sede in Trieste, via C. Costantinides n. 2

E

il Dipartimento di Scienze Economiche, Aziendali, Matematiche e Statistiche dell'Università degli Studi di Trieste (nel prosieguo DEAMS), nella persona del suo legale rappresentante, in qualità di Direttore del

DEAMS, ex decreto n. 729 - Prot. n. 17080 dd. 04.08.2015, prof. Susanna Zaccarin,

si conviene e si stipula la seguente:

CONVENZIONE

ART. 1 – Premesse

Le premesse costituiscono parte integrante della presente convenzione.

ART. 2 – Oggetto

La presente convenzione disciplina i rapporti di collaborazione tra l’A.S.U.G.I. e il Dipartimento di Scienze Economiche, Aziendali, Matematiche e Statistiche dell’Università degli Studi di Trieste, (di seguito DEAMS), per l’attuazione del progetto denominato *“Promozione della salute dei lavoratori migliorando le qualità nutrizionali dei cibi offerti nelle mense aziendali: messa a punto di tecniche innovative per la determinazione in loco di marker nutrizionali ad elevate sensibilità”*.

Dette attività vengono svolte al fine di declinare le competenze attribuite dal Decreto Ministeriale 16 ottobre 1998 ai Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione afferenti ai Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Locali per intervenire nella ristorazione collettiva con indagini sulla sicurezza alimentare e in particolare sulla qualità nutrizionale dei pasti forniti nonché dall’Accordo Stato-Regioni “Valutazione delle criticità nazionali in ambito nutrizionale e strategie di intervento 2016 – 2019” Rep. Atti n. 222/csr del 24.11.2016 che promuove la declinazione del processo NACCP volto a favorire politiche di sicurezza alimentare e nutrizionale. Il DEAMS dell’Università degli Studi di Trieste, per il tramite del suo laboratorio, si impegna a rendere disponibile il proprio supporto agli

interventi di sicurezza alimentare e nutrizionale contribuendo attraverso le modalità previste negli articoli seguenti della presente convenzione, collaborando con il proprio personale e mettendo a disposizione le tecnologie necessarie all'erogazione delle indagini in argomento.

ART. 3 - Espletamento dell'attività

Le attività tecniche, oggetto della presente convenzione, saranno effettuate da parte del Laboratorio Merceologico (DEAMS), in collaborazione con la Struttura Complessa Igiene Alimenti e Nutrizione dell'A.S.U.G.I. secondo le modalità operative e i tempi descritte al punto 3 "Sviluppo delle Attività" del Progetto "*Promozione della salute dei lavoratori, migliorando le qualità nutrizionali dei cibi offerti nelle mense aziendali: messa a punto di tecniche innovative per la determinazione in loco di marker nutrizionali ad elevate sensibilità.*", trasmesso con nota Prot. n. 216 dd. 07.03.2019 cit. e conservato in atti.

Le attività oggetto della presente convenzione saranno svolte nella sede istituzionale del Laboratorio medesimo, sita in via A. Valerio 6, Trieste, fatte salve le fasi di intervento di campionamento presso la refezione collettiva, in particolare quella aziendale, di competenza del personale dell'A.S.U.G.I. coinvolto nel progetto.

Il Responsabile della S.C. Igiene, Alimenti e Nutrizione coordinerà il proprio personale che collabora con il Laboratorio Merceologico (DEAMS) per l'espletamento delle attività oggetto della presente convenzione.

ART. 4 – Referenti per l'attività

Per l'attuazione e la gestione delle attività convenzionate, le Parti designano ciascuna i propri Referenti, con il compito, fra altro, di definire

congiuntamente le linee d'azione comuni, verificandone personalmente la realizzazione.

Per l'A.S.U.G.I, il Referente è il direttore ff. della S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, dott. Riccardo Tominz o altra persona, all'uopo, delegata dal medesimo;

Per il DEAMS il Referente è il prof. Paolo Bogoni, Responsabile Scientifico per il Progetto.

ART. 5 – Attrezzature

Per l'espletamento delle attività in argomento, verrà utilizzato il materiale di campionamento e gli automezzi in carico alla S.C. Igiene, Alimenti e Nutrizione.

Analogamente il Laboratorio Merceologico (DEAMS) metterà a disposizione competenze e tecnologie idonee alla caratterizzazione degli alimenti oggetto di studio.

ART. 6 – Costi del progetto

Per la realizzazione del Progetto di che trattasi, l'A.S.U.G.I. verserà a favore dell'Università degli Studi di Trieste un contributo pari a complessivi massimi Euro 65.000,00.- (sessantacinquemila/00), atto a coprire le seguenti attività ed acquisto di materiali:

- analisi degli alimenti mediante tecniche convenzionali;
- analisi innovative;
- acquisto di strumentazione e reagentistica da laboratorio necessari all'ottenimento delle analisi;
- personale dedicato, con competenze analitiche nel settore alimentare.

Il contributo sarà erogato con le seguenti cadenze e modalità:

- acconto, pari all'80% dell'importo, da erogare entro 30 giorni dalla sottoscrizione del presente atto;
- saldo, pari al rimanente 20%, da erogare successivamente alla presentazione della rendicontazione delle attività effettuate e delle spese sostenute e subordinatamente alla loro positiva valutazione da parte del Referente e/o degli uffici competenti alla verifica.

La rendicontazione dovrà pervenire entro 60 giorni dalla scadenza della convenzione o, in caso di eventuale proroga/rinnovo, entro 60 giorni dalla conclusione delle attività progettuali.

ART. 7 – Durata

La presente convenzione avrà una durata di 24 (ventiquattro) mesi, con decorrenza dalla data di sottoscrizione.

Sono fatte salve le attività convenzionali eventualmente svolte nelle more della sottoscrizione dell'atto.

Su accordo delle parti, a fronte di una positiva valutazione di merito da parte di entrambi i Referenti, la convenzione potrà essere rinnovata o prorogata per ulteriori ventiquattro mesi, con formale atto, secondo la normativa vigente, alle medesime modalità e condizioni.

Eventuali modifiche ed integrazioni, anche sulla base delle indicazioni formulate congiuntamente dai sottoscrittori saranno apportate a mezzo di atti aggiuntivi.

ART. 8 – Recesso, rinuncia e risoluzione

Le Parti si riservano, reciprocamente, il diritto di recedere motivatamente, dalla presente convenzione, con un preavviso di almeno tre mesi, da inviarsi mediante lettera raccomandata A/R o via PEC.

La presente convenzione sarà, inoltre, risolta nei seguenti casi:

1. per inadempienze o manchevolezze nella conduzione dell'attività oggetto della convenzione medesima, riscontrate e documentate;
2. inefficienza nell'attività oggetto della presente convenzione;
3. per colpevole infrazione delle clausole la cui osservanza è prevista da norme di legge o dagli articoli della presente convenzione, a pena di risoluzione del rapporto convenzionale.

Il recesso anticipato da parte dell'Università degli Studi di Trieste darà luogo al rimborso solo per la parte delle attività svolte fino al momento del recesso. Nei casi di risoluzione da parte dell'A.S.U.G.I. per i motivi di cui ai punti sopra elencati, l'Università degli Studi di Trieste non potrà accampare pretese di sorta, impregiudicata restando l'azione di rivalsa da parte dell'A.S.U.G.I. per eventuali danni e disservizi cagionati all'A.S.U.G.I. medesima.

ART. 9 – Tutela dei dati personali.

L'A.S.U.G.I. e il DEAMS, per l'espletamento delle attività di trattamento di dati personali rientranti nel presente accordo, rimangono titolari autonomi, ciascuno per il proprio ambito di competenza.

Le parti si impegnano reciprocamente, in qualità di titolari autonomi del trattamento ciascuno per i propri ambiti di competenza, ad ottemperare ad ogni prescrizione di cui al Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati, Regolamento (UE) 2016/679, al D.Lgs. n. 196/2003 e s. m. ed i. e al D.Lgs.

n. 101/2018 di adeguamento al Regolamento, tutti in materia di protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali e particolari. La normativa nazionale deve essere applicata in raccordo con il Regolamento (UE) 2016/679 cit. per le parti non in conflitto con il medesimo.

Le parti si obbligano reciprocamente a mantenere la massima riservatezza su tutti i dati e le informazioni che possano assumere nell'espletamento delle attività convenzionate, secondo quanto fissato dalla normativa vigente.

Le parti si impegnano reciprocamente, altresì, in relazione alla attività di trattamento di dati oggetto della presente convenzione, ad adottare ogni più opportuna misura di sicurezza al fine di prevenire i rischi di distruzione o perdita, anche accidentale, dei dati stessi, di accesso non autorizzato o di trattamento non consentito.

Con il presente atto, l'A.S.U.G.I. e il DEAMS, in persona dei propri rappresentanti legali, effettuano la valutazione d'impatto del trattamento ai sensi dell'art. 35 del RGPD.

Le parti si impegnano a nominare "Autorizzati al Trattamento" i propri operatori a qualunque titolo impegnati nell'attività in oggetto, per i dati che vengono trattati in occasione dei servizi effettuati ai sensi della presente convenzione.

ART. 10 – Assicurazioni

Ciascuna parte provvederà alle coperture assicurative di legge del proprio personale o persone allo stesso afferenti a qualsiasi titolo che, in virtù della presente convenzione, verranno chiamati a frequentare le sedi di esecuzione delle attività previste.

I dipendenti afferenti alle parti contraenti sono tenute ad uniformarsi ai regolamenti disciplinari e di sicurezza in vigore nelle sedi di esecuzione delle attività convenzionate, nel rispetto reciproco della normativa per la sicurezza dei lavoratori di cui al D.Lgs n. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni, osservando in particolare gli obblighi di cui all'art. 3.8 del D.Lgs. n. 81/2008 cit. nonché le disposizioni del responsabile del servizio di prevenzione e protezione della struttura di riferimento.

Ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m. ed i., prima dell'avvio delle attività convenzionate, sarà effettuata idonea valutazione dei rischi, per verificare l'eventuale necessità della predisposizione del Documento Unico sulla Valutazione dei Rischi da Interferenza (D.U.V.R.I.).

ART. 11 – Osservanza del codice di comportamento dei dipendenti pubblici

Nello svolgimento delle attività oggetto della presente convenzione, i collaboratori a qualsiasi titolo dell'A.S.U.G.I. e del DEAMS dell'Università degli Studi di Trieste sono tenuti ad ottemperare agli obblighi di condotta, previsti dal “Codice di comportamento dell'allora Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Trieste, ai sensi dell'art. 54, comma 5, del D.lgs. 30 marzo 2001, n. 165 e dell'art. 1, comma 2, del D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62”, approvato con decreto n. 50 dd. 30.01.2017, che dichiarano di conoscere ed accettare.

ART. 12 - Controversie e Foro Competente

Per ogni controversia che dovesse insorgere tra le parti in ordine all'interpretazione e/o all'esecuzione della presente convenzione, che non sia possibile ricomporre in via amichevole, sarà competente il Foro di Trieste.

ART. 13 – Spese di registrazione

Tutte le spese, imposte e tasse inerenti al presente atto, sono ugualmente suddivise fra le parti.

Il presente atto è soggetto all'imposta di bollo, ai sensi del D.P.R. n. 642/1972 e s.m. ed i.

La presente convenzione è soggetta a registrazione in caso d'uso, ai sensi dell'art. 5, comma 2, del D.P.R. n. 131/86 e ss.mm. ed ii., con oneri a carico della parte richiedente.

La presente convenzione è soggetta al pagamento dell'imposta di bollo assolta in modo virtuale, ai sensi dell'autorizzazione n. 173/2020 del 2.01.2020 dell'Agenzia delle Entrate – Ufficio Territoriale di Trieste, per un numero complessivo di n.bolli.

Letto, approvato e sottoscritto.

Trieste,

Per l'Azienda Sanitaria Universitaria Giuliano Isontina

- **IL LEGALE RAPPRESENTANTE** -

Per il Dipartimento di Scienze Economiche, Aziendali, Matematiche e Statistiche dell'Università degli Studi di Trieste –

IL DIRETTORE

- prof.ssa Susanna Zaccarin -

S.S.D. CRTSAVI/convenzioni/DIP-DEAMS/mdo

Elenco firmatari

ATTO SOTTOSCRITTO DIGITALMENTE AI SENSI DEL D.P.R. 445/2000 E DEL D.LGS. 82/2005 E SUCCESSIVE MODIFICHE E INTEGRAZIONI

Questo documento è stato firmato da:

NOME: ANTONIO POGGIANA

CODICE FISCALE: PGGNTN64M30C743F

DATA FIRMA: 13/03/2020 15:30:12

IMPRONTA: 9F302C5FB71E26ED99BB45FD770D8DA40EDC0458FD52BFC0D72837870A86E8D5
0EDC0458FD52BFC0D72837870A86E8D5D6D7F8CF78690F93B019C400BDFAC3BD
D6D7F8CF78690F93B019C400BDFAC3BD07D03369F97798BBA97A78E4D550DE8E
07D03369F97798BBA97A78E4D550DE8EA49FDD7630E2AD86316658B124A1F1B0

NOME: ADELE MAGGIORE

CODICE FISCALE: MGGDLA54D55B428P

DATA FIRMA: 16/03/2020 10:10:22

IMPRONTA: 78F9CA5688157F9D6B32E041F400CBC192011DBA84312A02317C1381109E4EBE
92011DBA84312A02317C1381109E4EBEF6DE0DC2D635CB714F334EABE0A49AA1
F6DE0DC2D635CB714F334EABE0A49AA16E34805FD3F272717C3F7599BF30F496
6E34805FD3F272717C3F7599BF30F49666421FEEC16D7C003C38B6E889B986D2

NOME: EUGENIO POSSAMAI

CODICE FISCALE: PSSGNE59M27C957L

DATA FIRMA: 16/03/2020 10:18:36

IMPRONTA: B697BA3FBA3F4F95B9D6B41FDECEF949DF84614F437E07497C8F07DD11D0CF50
DF84614F437E07497C8F07DD11D0CF500FC25598C2C40ED0D46B68CD1E6ABA5C
0FC25598C2C40ED0D46B68CD1E6ABA5CBFFB62C9D3632D2472EDC5D3C775CE55
BFFB62C9D3632D2472EDC5D3C775CE55C05D4A27DE9400C23FDAC6DA30EE0199

S.S.D. CONVENZIONI, RAPPORTI CON IL TERZO SETTORE, ACQUISIZIONE E
VALORIZZAZIONE IMMOBILIARE - 271 REG.DEC.

Si dichiara che il presente decreto n. **271** del **13/03/2020** è conforme all'originale redatto in forma elettronica e sottoscritto digitalmente e archiviato presso la server farm dell'Insiel S.P.A. ed è affisso all'Albo dell'AZIENDA SANITARIA UNIVERSITARIA GIULIANO ISONTINA DI TRIESTE

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

Ai sensi dell'art. 50 della L.R. n. 49/96, il su esteso provvedimento è stato pubblicato all'albo telematico dell'AZIENDA SANITARIA UNIVERSITARIA GIULIANO ISONTINA

Dal 16/03/2020 al 30/03/2020

Esecutiva in data 16/03/2020

L'INCARICATO
- Carla Tonini