
	<b>Fase 1 – Allegato 1.1 - Project Charter Semplificato – Progetto Finanziato ULSS 6 Euganea</b>	Regolamento N°	
		Revisione / data	
		Data emissione	12/2020

## Project Charter – Progetto “Celiachia”

<b>Nome Progetto</b> <small>Nome del progetto</small>	Programma “Approccio intersettoriale sulla celiachia e altre allergie ed intolleranze alimentari per un’offerta multidimensionale e pluriprofessionale ai soggetti affetti da tali disturbi (Legge 123/2005 recante norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia)”
<b>Codice Progetto</b> <small>Codice identificativo del progetto</small>	11028 – 11061 - 11395
<b>Codice CUP</b> <small>Indicare se previsto dal progetto</small>	
<b>Attività di ricerca e sviluppo (R&amp;S) ai fini ISTAT</b> <small>Indicare se il progetto è inquadrato in R&amp;S ai fini ISTAT</small>	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No
<b>Contesto e Descrizione Opportunità</b> <small>Descrizione del contesto di riferimento, supportato da una analisi dei dati e indicatori che descrivono l’attuale problema o il fenomeno che si intende affrontare con il progetto proposto</small> <small>Descrizione dell’opportunità che rappresenta il progetto rispetto alla problematica sopra descritta</small>	<p>La celiachia è l’intolleranza alimentare più frequente, che può manifestarsi in qualsiasi momento della vita dai 6 mesi fino a oltre i 60 anni, con maggiore incidenza nella fascia 18 - 59 anni. Nella Regione del Veneto la sua prevalenza si aggira intorno al 0,5 -1%: è stato calcolato che nella popolazione italiana il numero teorico di celiaci si aggira intorno ai 600.000, contro gli oltre 225.000 ad oggi diagnosticati. Ogni anno vengono effettuate 10.000 nuove diagnosi con un incremento annuo di circa il 10%. Ad oggi l’unico trattamento possibile per la celiachia è ancora l’esclusione totale e permanente del glutine dalla dieta.</p> <p>Le mense collettive per la ristorazione sociale dell’AULSS 6 Euganea sono n. 445 scolastiche pubbliche, n. 261 scuole private n.70 ospedaliere e n.10 pubbliche (cucine popolari e caritatevoli): ai sensi della legge 123/2005, devono garantire un pasto senza glutine ai soggetti celiaci che ne fanno richiesta.</p> <p>In questo contesto è importante oltre all’attivazione di ambulatori di counseling nutrizionali dedicati, anche la formazione e l’aggiornamento professionale degli operatori sanitari che devono rapportarsi con gli OSA, le famiglie, le scuole, bambini e adulti affetti da malattia celiaca, è indispensabile per garantire la migliore assistenza ed empowerment a tutti i soggetti coinvolti.</p>
<b>Area</b> cui è associato il progetto	<input checked="" type="checkbox"/> Sanitario <input type="checkbox"/> Socio-Sanitario <input type="checkbox"/> Sociale <input type="checkbox"/> Amministrativo
<b>Responsabile di Progetto</b> <small>Nome / U.O. del Responsabile di Progetto</small>	Dr.ssa Stefania Tessari Direttore Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
<b>U.O. di Riferimento del Progetto</b> <small>U.O. del Responsabile di Progetto</small>	Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
<b>Finanziamento</b>	
<b>DRG / Convenzione</b> <small>Numero DRG/Convenzione di erogazione finanziamento</small>	DDR n. 47 del 23/08/2021 Integrazione DDR N. 70 del 15/11/2022
<b>Ente Finanziatore</b> <small>Chi chiede e finanzia il progetto</small>	Regione del Veneto – Direzione Prevenzione, Sicurezza Alimentare, Veterinaria
<b>Importo Finanziato</b> <small>Finanziamento totale del progetto in €</small>	€ 80.930,53
<b>Descrizione Finanziamento</b> <small>(Con quali modalità sarà finanziato il progetto Es: Contributi a destinazione vincolata, Contributi liberali/Donazioni in denaro)</small>	Azienda Zero eroga in un’unica soluzione ad esecutiva del DDR 47 del 28/08/2021, DDR n. 54 del 28/09/2020 (€ 66.179,17) DDR 66 del 26/11/2020 (€ 10.924, 36) e DDR N. 70 del 15/11/2022 (€3.827,00)

	<b>Fase 1 – Allegato 1.1 - Project Charter Semplificato –</b> <b>Progetto Finanziato ULSS 6 Euganea</b>	Regolamento N°	
		Revisione / data	
		Data emissione	12/2020

## Obiettivi, Azioni, Scadenze Indicatori di Performance

### Obiettivi

Obiettivi di progetto, generali e specifici

#### Obiettivo generale:

Aumentare la conoscenza delle dimensioni del fenomeno della celiachia con miglioramento della risposta dei Servizi competenti e della ristorazione collettiva sociale, attraverso l'avvio di un approccio intersettoriale e pluriprofessionale.

#### Obiettivi specifici:

- Aumentare la conoscenza dei richiedenti assistenza per un pasto sicuro ed equilibrato “senza glutine”;
- Effettuare uno studio epidemiologico dei soggetti celiaci in ULSS6
- Migliorare la conoscenza degli operatori sanitari che devono rapportarsi con gli OSA (operatori del settore alimentare), gli insegnanti e operatori scolastici, le famiglie dei bambini e adulti affetti da malattia celiaca;
- Migliorare le conoscenze dei familiari dei bambini affetti da celiachia per una migliore gestione dei pasti per tutta la famiglia;
- Migliorare la qualità nutrizionale dell'alimentazione in famiglia del paziente celiaco adulto;
- Aggiornare l'anagrafe informatizzata della ristorazione collettiva sociale per le mense che devono garantire alimenti privi di glutine.

### Azioni principali (Scope)

Cosa si fa per raggiungere l'obiettivo in termini concreti? Macro descrizione delle attività suddivise per macro aree (ad esempio informatica, formazione, comunicazione, organizzazione, etc.)

#### Azioni:

##### FORMAZIONE:

- Formazione degli operatori della ristorazione collettiva sociale che si occupano della preparazione e distribuzione dei pasti;
- Attivazione di percorsi di promozione ai corretti stili di vita per le scuole Primarie in modalità virtuale;
- Attivazione di laboratori per gli studenti delle scuole primarie “Promuoviamo la salute: Dammi 5 ... con frutta e verdura, alimenti senza glutine” del Mercato Agro Alimentare di Padova-MAAP”. I laboratori vengono attivati all'interno del mercato ortofrutticolo di Padova dove si è allestita una stanza con arredamento e materiale didattico del programma regionale “Dammi 5”.

##### SERVIZI OFFERTI:

- Valutazione da parte delle dietiste del SIAN degli aspetti dietetici-nutrizionali delle diete speciali proposte, per motivi di salute, nei nidi e nelle scuole dell'infanzia pubbliche e private (con e senza cucina) scuole primarie e secondarie, mense universitarie, RSA. La valutazione avviene tramite l'utilizzo del programma dietetico software Gedip che attualmente è in dotazione del servizio;
- Realizzazione di attività di ambulatorio nutrizionale comprendente le tematiche della celiachia presso l'ambulatorio nutrizionale SIAN Via Francesconi, 2 Este PD;
- Incremento dell'apertura al pubblico dell'ambulatorio nutrizionale SIAN Via Francesconi, 2 Este PD in modo da garantire il servizio per un giorno in più alla settimana (da 1 giorni di apertura a 2 giorni di apertura);
- Realizzazione di un nuovo ambulatorio nutrizionale per consulenza a soggetti celiaci presso la sede di Camposampiero (verrà garantita l'apertura per 1 giorno a settimana);
- Attivazione di due nuove licenze per il software dietetico GEDIP;



Prodotti (Deliverable) Scadenze <small>Cosa sarà stato realizzato al termine del progetto? Principali deliverables di progetto ovvero output concreti che si intendono realizzare e principali scadenze entro cui si otterranno</small>	Deliverable	Scadenza
	Attivazione borsa di studio	Entro il 30/08/2022
	Acquisto licenze e aggiornamento programma GEDIP	Entro il 30/06/2022
	Acquisto di cancelleria e altro materiale	Entro il 30/06/2022
	Attivazione contratti per collaborazione con cooperativa per laboratori MAAP (3 edizioni)	Entro il 30/06/2022 Entro il 30/06/2023 Entro il 30/06/2024
	Relazioni relative al programma “Dammi 5 ..con il MAAP” con informazioni su scuole, classi e bambini coinvolti (3 edizioni)	Entro il 30/06/2022 Entro il 30/06/2023 Entro il 30/06/2024
	Report attività ambulatorio nutrizionale	Entro il 31/12/2022 Entro il 31/12/2023 Entro il 31/12/2024

**Indicatori**

Identificazione di possibili indicatori relativi agli obiettivi specifici sopra individuati

Indicatore	Valore Target
Numero di utenti che accedono agli ambulatori nutrizionali per counseling	200
Numero di operatori formati nel triennio	150
Numero di Scuole primarie di Padova coinvolte nei percorsi di promozione ai corretti stili di vita	30 (*)
Numero di Scuole primarie della provincia di Padova coinvolte nei percorsi di promozione ai corretti stili di vita	30 (**)
Numero di Laboratori attivati presso il MAAP nel triennio	30

\* = in totale le scuole primarie di Padova sono 43, appartenenti a 14 Istituti Comprensivi

\*\* = in totale le scuole primarie della Provincia di Padova sono 280, appartenenti a 57 Istituti Comprensivi di Padova

**Tempistica****Data di Inizio**

Data prevista inizio del progetto

01/01/2022

**Data di Fine**

Data prevista di fine progetto

31/12 /2024

**Vincolo finanziamento**

Data limite oltre il quale il finanziamento non permette di procedere

DDR 47/21

ENTRO 31/01/23 RENDICONTAZIONE RELATIVA ATT. SPESA 31/12/22

ENTRO 31/01/24 RENDICONTAZIONE RELATIVA ATT. SPESA 31/12/23

ENTRO 31/01/25 RENDICONTAZIONE RELATIVA ATT. SPESA 31/12/24

**Piano di spesa****Dettaglio spesa prevista per acquisizione di beni e servizi**

Costo beni e servizi in €

Prestazione tramite contratti con cooperativa esperta delle problematiche legate alla celiachia per prestazione professionale di operatori sanitari/educatori/laureati in scienze motorie per la realizzazione dei laboratori in presenza “Promuoviamo la salute: Dammi 5 ... con frutta e verdura del Mercato Agro Alimentare di Padova-MAAP”:

€ 2.000,00



Regolamento N°	
Revisione / data	
Data emissione	12/2020

Acquisto aggiornamento e licenze del programma Gedip: € 1708,00

Acquisto di cancelleria/materiale didattico necessario per le attività (es: stampe, poster ecc),  
 €393,17

#### Dettaglio costo del personale

Costo del personale calcolato sul FTE necessari alla realizzazione della attività previste sul progetto, in €

#### Acquisizioni esterne

Personale sanitario dietista con borsa di studio

€ 15.000 x 3 anni = € 45.000

#### Acquisizioni interne (attività aggiuntiva richiesta al personale interno)

- 130 ore per prestazioni aggiuntive personale medico (3 medici) € 10.400,00
- 55 ore per personale dietista (1 dietista) € 2.785,00
- 40 ore per assistente sanitario (1 assistente sanitario) € 2.026,00
- 41 ore per personale amministrativo (n. 2 segretarie) € 1.521,00
- 50 ore per personale tecnico prevenzione (n.4 tecnici prevenzione) € 2.530,00
- 35 ore per servizi di supporto (20 ore per UOC Risorse Umane e 15 ore per UOC Economato): € 2.093,25

#### Dettaglio spesa prevista per formazione

Costo attività formativa

rimborsi partecipazione corsi di formazione, convegni € 1.030,00

#### Dettaglio spesa per altre attività

Altre spese previste (Spese amministrative, spese per attività di promozione e comunicazione del progetto, etc.

Costi generali previsti da procedura aziendale sui progetti finanziati di cui alla DDG 983/2020:

- 5% per costi generali: € 4,046,53
- 5% fondo per la gestione trasversale dei progetti finanziati: € 4.046,53.

<b>DATA</b>	<b>08/02/2023</b>
<b>FIRMA RESPONSABILE DI PROGETTO</b>	
<b>FIRMA RESPONSABILE U.O. DI RIFERIMENTO</b>	