



# AZIENDA REGIONALE PER IL DIRITTO ALLO STUDIO UNIVERSITARIO

*Legge Regionale 26 luglio 2002, n. 32 e ss.mm.ii.*

## DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

N° 61/20 del 29/12/2020

Oggetto: PRESA D'ATTO DEL NUOVO SISTEMA DI SICUREZZA ALIMENTARE PER IL SERVIZIO RISTORAZIONE A GESTIONE DIRETTA DELL'AZIENDA E DETERMINAZIONI CONSEGUENTI SULLA DELEGA DELLE FUNZIONI DI OSA.

Servizio proponente: 40.1 DIRIGENTE AREA SERVIZI RISTORAZIONE E RESIDENZE

Presidente: Marco Moretti

Segretario: Francesco Piarulli

Presenti: Giovanni Maria Avena, Guido Badalamenti, Lorenzo Ciaccio, Simone Consani, Umberto Lamia, Gabriele Minelli, Vincenzo Zampi

Assenti: Anna Maria Beligni

## IL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

- Vista la Legge Regionale 26 luglio 2002, n. 32 "*Testo Unico della normativa della Regione Toscana in materia di educazione, istruzione, orientamento, formazione professionale e lavoro*", come modificata dalla Legge Regionale 19 maggio 2008, n. 26 e in particolare l'articolo 10 della L.R. n. 32/2002, come modificato dall'articolo 2 della L.R. n. 26/2008, che prevede l'istituzione, a far data dal 1° luglio 2008, dell'Azienda Regionale per il diritto allo studio universitario;
- Visto il Decreto del Presidente della Giunta Regionale 8 agosto 2003, n. 47/R recante "*Regolamento di esecuzione della L.R. 26 luglio 2002, n. 32*" e ss.mm.ii.;
- Visto il Decreto del Presidente della Giunta Regionale n. 205, del 26 novembre 2015 con cui viene nominato il Consiglio di Amministrazione dell'Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario;
- Vista la Delibera della Giunta Regionale Toscana n. 244 del 4 marzo 2019, con la quale si approva il Regolamento organizzativo dell'Azienda;
- Vista la Delibera del Consiglio di Amministrazione dell'Azienda n. 10/19 del 29 marzo 2019 con la quale si prende atto della Delibera di cui sopra, procedendo all'adozione definitiva del Regolamento organizzativo;
- Visto il nuovo sistema di gestione della sicurezza alimentare secondo il metodo HACCP ai sensi del Reg. CE 852/2004, allegato alla presente delibera sotto la lettera A a formarne parte integrante e sostanziale, che dalla sua adozione permetterà di gestire con efficacia la sicurezza alimentare presso tutte le mense a gestione diretta del DSU Toscana, con un'azione unitaria frutto del lavoro di uniformazione del Servizio Ristorazione;
- Atteso che il Manuale di Autocontrollo Aziendale adottato sarà composto da due parti principali consistenti in primis in una parte generale in uso dalla sua adozione presso tutti gli stabilimenti e in una seconda parte specifica per ogni stabilimento che sarà completata con la ripresa ordinaria dell'attività delle mense, attualmente operanti a servizio ridotto causa emergenza pandemica, oltre ad una sezione relativa agli allegati specifici;
- Visto il nuovo assetto delle responsabilità derivante dall'organizzazione aziendale e la definizione dei ruoli di responsabilità per la sicurezza igienico sanitaria delle mense del DSU Toscana espresso e descritto al paragrafo 0 del manuale di autocontrollo di cui all'allegato A;
- Premesso che all'interno dell'Azienda la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione dell'impresa alimentare posta sotto il proprio controllo (Regolamento CE n. 178/2002) attualmente è il Legale Rappresentante del DSU Toscana che, all'interno dell'Azienda gestisce "l'impresa alimentare" tramite una struttura gerarchica ben definita (OSA);
- Dato atto che, in considerazione della complessità gestionale del Servizio e dell'entità numerica di persone coinvolte in questa attività, tale responsabilità deve essere delegata ad una persona fisica che possa attuare giuridicamente e gestionalmente il sistema di autocontrollo aziendale con autonomia gestionale e di spesa, formalmente delegato e con potere di spesa/investimento;
- Dato atto che, la giurisprudenza in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro ha ritenuto necessario, per una corretta operatività delle struttura di responsabilità, l'attribuzione dei ruoli di OSA e Responsabile dell'autocontrollo tramite delega risultante da atto scritto che deve essere accettata per iscritto dal delegato;

- Ritenuto pertanto necessario, quanto al requisito di delega formale al ruolo di OSA, che:
  - il legale rappresentante conferisca per iscritto un'ampia delega di incarichi e di autorità al Dr. Enrico Carpitelli in quanto dirigente dell'Area Ristorazione e Residenze, il quale risulta fornito di adeguate competenze in materia;
  - ai fini della sostanziale efficacia dell'atto di delega, ossia allo scopo di avere carica liberatoria nei confronti del legale rappresentante dell'Azienda, la delega medesima deve contenere la dichiarazione, firmata e datata dal delegante e dal delegato, di reale indipendenza gestionale e patrimoniale in merito alla persona incaricata.
- Preso atto che nell'allegato A sono individuati anche i soggetti da delegare e i soggetti preposti alle funzioni di monitoraggio e facenti parte dell'HACCP Team;
- Preso atto della corretta individuazione del Dirigente dell'Area Servizi Ristorazione e Residenze come persona cui delegare la responsabilità di OSA, poiché le competenze giuridiche e gestionali, nonché professionali, permettono di adempiere pienamente alle responsabilità delegate;
- Dato atto altresì della necessità di individuare altro soggetto incaricato di adottare e mettere in atto le procedure di autocontrollo igienico-sanitario previste dal sistema HACCP, la cui adozione è stata resa obbligatoria dal Regolamento CE 852/2004, per ogni sede territoriale vista la complessità del Servizio e l'estensione regionale che richiede un presidio fisico presso le strutture (Responsabile Autocontrollo);
- Preso atto della corretta individuazione dei soggetti di cui sopra nelle PO del Servizio Ristorazione, con incarico delle specifiche responsabilità in materia di autocontrollo come stabilito dal Provvedimento del Direttore "*Conferimento incarichi di Posizione Organizzativa*" n.137/20 del 02/11/2020;
- Ritenuto opportuno che gli uffici predispongano i documenti necessari alla formalizzazione della delega delle responsabilità connesse al ruolo di OSA nelle modalità e termini utili ai fini della sostanziale efficacia dell'atto di delega;

A voti unanimi

## DELIBERA

1. Di prendere atto del nuovo Sistema di Sicurezza Alimentare per il Servizio Ristorazione a gestione diretta dell'Azienda DSU Toscana con le responsabilità descritte e riportate nello stesso (ALL. A), che forma parte integrante e sostanziale della presente deliberazione, in cui sono individuati i soggetti da delegare e i soggetti preposti alle funzioni di monitoraggio e facenti parte dell'HACCP Team;
2. Di prendere atto della nuova struttura del Manuale di Autocontrollo, parte generale comune a tutti gli stabilimenti a gestione diretta dell'Azienda, allegato alla presente deliberazione sostanziale (All. A);
3. Di prendere e dare atto, nonché condividere, l'opportunità che il Presidente del CdA e legale rappresentante dell'Azienda, per le motivazioni espresse in premessa, deleghi le Funzioni OSA al Dirigente dell'Area Servizi Ristorazione e Residenze, nelle forme previste dalla normativa e ritenute maggiormente idonee;

4. Di assicurare la pubblicità integrale dell'atto mediante affissione all'Albo online dell'Azienda.

IL SEGRETARIO  
Francesco Piarulli

Firmato digitalmente\*

IL PRESIDENTE  
Marco Moretti

Firmato digitalmente\*