



Repubblica di San Marino  
ISTITUTO PER LA SICUREZZA SOCIALE  
IL COMITATO ESECUTIVO

San Marino 30/10/2018  
VISTO PER CORRIERE COMFORTE  
LA REGISTRAZIONE

SEDUTA DEL 30 Ottobre 2018

DELIBERA N. 46

PAG. N. 55

*Oggetto: Percorso formativo per il Servizio Cucine ISS*

*Il Comitato Esecutivo,*

*verificato che non sussiste agli atti della presente delibera conflitto di interessi in capo ai membri del Comitato Esecutivo,*

dato atto che il problema dell'insoddisfazione relativa al confort alberghiero nelle strutture sanitarie ed in particolare al gradimento dei pasti distribuiti, sta diventando parte rilevante della valutazione qualitativa dell'esperienza del paziente e addirittura dello stesso risultato di cura,

considerato che in molti ospedali italiani iniziative di formazione per il personale, corsi di cucina e percorsi trasversali, che hanno coinvolto anche i fornitori e il territorio, gestiti da Chef o associazioni di ristoratori, hanno sensibilmente migliorato l'esperienza di ricovero dei pazienti e la gestione dei mezzi impiegati,

considerato altresì, che l'ISS ha la necessità di realizzare un progetto formativo che qualifichi gli operatori di cucina, in ragione sia della peculiarità degli utenti, sia della necessità di analisi e controllo sulle attività e sulle materie prime utilizzate, nell'ottica di una corretta utilizzazione delle risorse e del miglioramento della qualità dei servizi di supporto all'attività sanitaria caratteristica,

valutata l'opportunità di avviare il suddetto progetto che preveda attività di formazione e consulenza relative a:

- Formazione in sede del personale di cucina
- Controllo sull'acquisto delle materie prime
- Controllo sul trattamento delle materie prime

preso atto che lo chef Luigi Sartini è in possesso dell'esperienza e professionalità necessarie;

*delibera*

*di affidare il progetto formativo sopradescritto alla Cuchin s.r.l.*

*L'attività relativa al progetto si svolgerà nel periodo novembre 2018 - gennaio 2019, per 3 mesi, ad esclusione del periodo delle festività natalizie, con inizio da concordarsi.*

*Il progetto è rivolto a tutti gli operatori di cucina ISS e prevede 6 ore di consulenza/die, dalle 7.30 alle 13.30, da svolgersi presso la cucina dell'ospedale da 3 collaboratori dello staff dello Chef Sartini, o dallo Chef stesso.*

*Il compenso previsto è di € 60,00/ora da corrisondersi dietro presentazione di fattura, come da proposta allegata.*



Repubblica di San Marino  
ISTITUTO PER LA SICUREZZA SOCIALE  
IL COMITATO ESECUTIVO

San Marino 16/11/2018  
VISTO PER COMPLETAMENTO  
DEL COMITATO ESECUTIVO

SEDUTA DEL 30 Ottobre 2018

DELIBERA N. 46

PAG. N. 56

*Oggetto: Percorso formativo per il Servizio Cucine ISS*

*Autorizza*

*il Direttore Generale alla sottoscrizione dell'incarico formativo inerente, in coerenza con quanto sopra indicato, i cui costi dovranno essere imputati sul Capitolo 2440 della Formazione - esercizio finanziario 2018.*

IL DIRETTORE GENERALE  
- Dr. Andrea Gualtieri -

IL DIRETTORE AMMINISTRATIVO  
Dott. Sandro Pavesi -

IL DIRETTORE DELLE ATTIVITA'  
SANITARIE E SOCIO SANITARIE

Dr.ssa Mara Morini -

Atto deliberativo trasmesso a: Comitato Esecutivo, Segreteria di Stato per la Sanità, Responsabile UOS Formazione, Comunicazione URP, Ufficio del Personale, Ufficio Contabilità e Bilanci.

*Pubblicazione: divulgabile tramite sito web dell'ISS*