



COMUNE DI CARRARA
Decorato di Medaglia d'Oro al Merito Civile

AVVISO PUBBLICO DI SELEZIONE PER IL CONFERIMENTO DI INCARICO PROFESSIONALE DI TECNOLOGO ALIMENTARE PER IL CONTROLLO-QUALITA'- CONFORMITA' DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ASSISTENZA NELL'APPLICAZIONE DELL'AUTOCONTROLLO REGOLAMENTO CE 852/2004 PRESSO LE CUCINE GESTITE DIRETTAMENTE DALL'ENTE

IL DIRIGENTE DEL SETTORE ATTIVITA' PRODUTTIVE/SERVIZI EDUCATIVI E SCOLASTICI

In esecuzione di propria Determinazione Dirigenziale n. del 20/12/2022 stante l'esigenza di conferire un incarico professionale per adempiere ai compiti di legge in base alla normativa vigente e alle linee guida della ristorazione scolastica collettiva

AVVISA CHE

è indetta una procedura comparativa pubblica per il conferimento di incarico professionale della durata di 12 (dodici) mesi, decorrenti dalla data di sottoscrizione del disciplinare d'incarico, prorogabile per un massimo di ulteriori mesi 12 (dodici), idoneo a garantire il corretto funzionamento del servizio comunale di ristorazione scolastica.

1. OGGETTO

L'incarico oggetto del presente avviso non costituisce rapporto di lavoro subordinato, non determina costituzione di alcun rapporto dipendente di impiego e subordinazione gerarchica o di inserimento di fatto in apparati organizzativi stabili legati allo svolgimento di funzioni proprie del Comune. Sarà espletato dal soggetto incaricato in piena autonomia, senza vincoli di subordinazione, secondo le direttive e le indicazioni del Comune di Carrara.

L'incaricato/a, pur nella piena autonomia organizzativa in merito ai tempi ed agli orari di prestazione della propria attività, dovrà garantire la propria presenza in occasioni di riunioni o incontri attinenti all'incarico, secondo le necessità rappresentate dal Dirigente del Settore Attività produttive/Servizi educativi e scolastici.

L'incarico avrà la durata di 12 (dodici) mesi, decorrenti dalla data di sottoscrizione del disciplinare d'incarico, prorogabile per un massimo di ulteriori mesi 12 (dodici), e si intende risolto automaticamente di diritto in caso di accertata e grave inadempienza e previa diffida alla controparte.

L'incarico comprende lo svolgimento delle attività di controllo presso le seguenti strutture educative/scolastiche:

- n. 15 cucine c/o scuole dell'infanzia affidate a Società in house (circa 3.500 pasti settimanali);
- n. 2 cucine c/o scuole primarie affidate all'Impresa appaltatrice (circa 2.100 pasti settimanali);
- n. 1 centro di cottura a disposizione dell'Impresa appaltatrice con trasporto e somministrazione pasti c/o 18 scuole primarie e secondarie di primo grado (circa 5.000 pasti settimanali).

L'incaricato avrà anche il compito di eventuale aggiornamento formativo, da realizzarsi secondo le indicazioni di cui alla D.G.R. n. 559/2008 s.m.i., in attuazione della L.R. n. 24/2003, art. 2 e dei Regolamenti (CE) N. 852/2004 e 853/2004 e s.m.i., per il personale comunale operante presso le sedi in cui gli alimenti vengono manipolati.

L'incarico comprende inoltre l'assistenza agli uffici nell'applicazione dell'autocontrollo (HACCP) ai sensi del Regolamento 852/2004/CE presso le cucine gestite direttamente dall'Ente.

In particolare, l'incaricato avrà i seguenti compiti:

a. CONTROLLO QUALITA' - CONFORMITA' DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Il controllo qualità e conformità in tutte le strutture adibite e funzionali al servizio di refezione scolastica (almeno n. 96 sopralluoghi nel periodo dei 12 mesi) si articola nelle seguenti attività:

- Controllo della qualità dei prodotti alimentari e non alimentari durante tutto il ciclo della produzione mediante visite ispettive;
- Controllo della corretta applicazione da parte dei diversi gestori il servizio refezione, del piano di autocontrollo in tutte le fasi del servizio stesso;
- Verifica metodologie di trasformazione e preparazione pasti mediante sopralluoghi presso i refettori;
- Verifica delle modalità di somministrazione pasti (grammature dei pasti erogati, temperature delle vivande, personale in servizio, stato di pulizia degli ambienti, delle attrezzature e delle stoviglie impiegate, rispondenza fornitura diete speciali) mediante visite ispettive;
- Verifica sul rispetto delle norme igienico-sanitarie;
- Verifica Protocolli sulle misure di sicurezza in seguito all'emergenza da COVID-19;
- Verifica e controllo sulla corretta applicazione dei Capitolati tecnici di appalto e Contratti di servizio con Ditte appaltatrici e Società in house;
- Controllo dell'organizzazione di tutte le fasi del servizio;
- Controllo degli aspetti merceologici, tecnologici, impiantistici e logistici;
- Controllo dell'igiene del personale;
- Controllo dell'igiene ambientale e delle procedure di sanificazione;
- Controllo delle modalità di veicolazione dei pasti;
- Verifica del rispetto del Decreto del Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, di concerto con il Ministro dell'Istruzione, Università e Ricerca e il Ministro della Salute, n. 14771 del 18/12/2017, recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche";
- Stesura, per i sopralluoghi effettuati, di una check list e di una relazione che riporti quanto riscontrato e, in caso di rilievo di non conformità, l'eventuale attività da intraprendere per attivare i necessari correttivi o rimuovere le cause.

b. ASSISTENZA NELLA APPLICAZIONE DELL'AUTOCONTROLLO (REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004) PRESSO LE CUCINE GESTITE DIRETTAMENTE DALL'ENTE

- Verifica, aggiornamento ed attuazione presso le cucine a gestione diretta dei Manuali di Autocontrollo HACCP;
- Predisposizione e verifica dei Protocolli sulle misure di sicurezza in seguito all'emergenza da COVID-19;
- Verifica sul rispetto delle norme igienico-sanitarie;
- Verifica e aggiornamento della conformità strutturale e delle attrezzature presso le cucine suddette;
- Aggiornamento formativo di cui alla D.G.R. n. 559/2008 s.m.i., in attuazione della L.R. n. 24/2003, art. 2 e dei Regolamenti (CE) N. 852/2004 e 853/2004 s.m.i., del personale comunale operante presso le sedi in cui gli alimenti vengono manipolati;
- Verifica metodologie di trasformazione e preparazione pasti;
- Controllo delle porzionature e relative modalità di somministrazione (controllo degli scarti alimentari e dell'indice di gradimento pasti da parte dei piccoli consumatori);
- Controllo delle modalità di pulizia e sanificazione dei locali mensa, uso e conservazione dei detersivi;
- Prelievo di alimenti ed esecuzione di tamponi di superfici, secondo quanto indicato con il Piano di autocontrollo, con consegna presso il laboratorio convenzionato con il Comune;

- Stesura, per i sopralluoghi effettuati, di una check list e di una relazione che riporti quanto riscontrato e, in caso di rilievo di non conformità, l'eventuale attività da intraprendere per attivare i necessari correttivi o rimuovere le cause.

Le attività saranno svolte secondo modalità da concordare con l'Ufficio competente garantendo, in considerazione del dimensionamento e dell'articolazione del servizio, una presenza adeguata presso le diverse strutture nelle quali è organizzato ed erogato il servizio di refezione.

Il professionista eseguirà personalmente l'incarico assunto, ai sensi dell'art. 2232 c.c., e per tutta la durata del contratto sarà legalmente responsabile delle prestazioni effettuate, dei documenti da lui sottoscritti e delle direttive da lui impartite.

2. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Per partecipare alla presente procedura comparativa, i soggetti interessati devono essere in possesso, alla data di scadenza per la presentazione della domanda, dei seguenti requisiti:

- di ordine generale:

- cittadinanza italiana o di altro Stato membro dell'Unione Europea;
- iscrizione nelle liste elettorali del Comune di residenza;
- godimento di diritti civili e politici;
- non essere stati destituiti, dispensati o dichiarati decaduti dall'impiego presso una Pubblica Amministrazione;
- non aver subito condanne che comportino l'interdizione dai pubblici uffici;
- non aver riportato condanne penali o altre misure che escludono dalla nomina agli impieghi presso la Pubblica Amministrazione, ai sensi delle vigenti disposizioni in materia;
- essere a conoscenza di non essere sottoposto a procedimenti penali;
- di non essere inibito per legge o provvedimento disciplinare all'esercizio della libera professione;
- di non trovarsi in alcuna delle condizioni che possano determinare l'esclusione o l'incapacità a contrarre con la Pubblica Amministrazione;
- di non trovarsi in conflitto d'interessi con l'Amministrazione Comunale di Carrara;
- essere in possesso dei titoli e delle esperienze professionali richiesti nel presente avviso;
- età non inferiore ad anni 18;

Per i candidati di nazionalità straniera costituisce requisito di ammissibilità la buona conoscenza della lingua italiana parlata e scritta.

- di ordine tecnico professionale:

- laurea specialistica in Scienze e Tecnologie alimentari o equipollenti, superamento esame di stato per l'abilitazione alla professione di tecnologo alimentare ed iscrizione al relativo Albo professionale regionale.

Per i titoli conseguiti all'estero l'ammissione alla selezione è subordinata al riconoscimento degli stessi ad uno dei titoli di studio previsti per l'accesso, ai sensi della normativa vigente.

Il candidato dovrà inoltre dichiarare:

- di assumere la responsabilità dei dati e delle informazioni fornite e la consapevolezza delle conseguenze penali derivanti dalla resa di dati falsi;
- di accettare integralmente le condizioni previste nel presente avviso;
- non essere in conflitto di interessi con le imprese appaltatrici ed affidatarie del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Carrara e con le imprese subappaltatrici del medesimo servizio ad esse collegate, assumendo contestualmente l'impegno, in caso di conferimento dell'incarico, a non prestare attività professionale alle predette società;
- di impegnarsi a rinunciare od interrompere, per il periodo concernente l'incarico, le attività professionali ritenute incompatibili rispetto alle attività richieste all'incarico medesimo;

- di essere informato, ai sensi e per gli effetti del Regolamento UE 679/2016 e del D.Lgs. n. 196/2003 come modificato dal D.Lgs. n. 101/2018, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente ai fini della presente procedura;

Allegata alla domanda di partecipazione i candidati presenteranno copia del proprio curriculum vitae firmato, nel quale saranno indicate le specifiche qualificazioni conseguite e le esperienze professionali con particolare riferimento alle attività previste e indicate nel presente avviso; il curriculum dovrà esplicitare le competenze acquisite. Per le esperienze professionali dichiarate dovranno essere specificati il tipo di incarico, la durata ed i soggetti presso cui sono state svolte.

3. COMPENSO

L'incarico per 12 (dodici) mesi, di natura privatistica, prevede un compenso annuo massimo pari ad Euro 12.000,00 (ritenuta d'acconto, contributo previdenziale ed IVA inclusa, se dovuta), conferito a fronte della prestazione professionale resa, e si intende lordo e onnicomprensivo. Nel caso di eventuale proroga per ulteriori 12 mesi, l'importo complessivo massimo dell'incarico ammonterà ad euro 24.000 totali.

L'incarico affidato sarà regolato in ogni caso da apposito contratto, nel quale verranno specificati i termini e le modalità di espletamento della prestazione, sulla base delle indicazioni del presente avviso.

4. PRESENTAZIONE DOMANDA

La domanda di candidatura allegato "B", corredata dal *curriculum vitae* in formato europeo sottoscritto, e l'offerta economica allegato "C" debitamente sottoscritti **dovranno pervenire entro e non oltre il giorno 10 gennaio 2023** esclusivamente tramite posta elettronica certificata (PEC) all'indirizzo: **comune.carrara@postecert.it** con la seguente dicitura in oggetto: **"AVVISO PUBBLICO DI SELEZIONE PER INCARICO PROFESSIONALE DI TECNOLOGO ALIMENTARE"**.

La trasmissione via PEC deve contenere al suo interno due allegati recanti l'intestazione del mittente e la dicitura, rispettivamente, "Domanda" e "Offerta economica", con il contenuto di seguito specificato:

4.1. Domanda:

a) La domanda di partecipazione, da rendere utilizzando l'allegato "B" al presente avviso, accompagnata dal *curriculum vitae* in formato europeo datato e firmato, deve essere sottoscritta dal richiedente e corredata di fotocopia di documento di identità in corso di validità a pena di nullità (art. 38, comma 3, D.P.R. 445/2000).

All'interno del curriculum vitae saranno indicate le specifiche qualificazioni conseguite e le esperienze professionali con particolare riferimento alle attività previste e indicate nel presente avviso; il curriculum dovrà esplicitare le competenze acquisite. Per le esperienze professionali dichiarate dovranno essere specificati il tipo di incarico, la durata ed i soggetti presso cui sono state svolte.

4.2. Offerta economica:

La busta "Offerta economica" deve contenere l'offerta utilizzando l'allegato "C" al presente avviso:

- indicare il prezzo offerto in cifre ed in lettere;
- essere sottoscritta dal soggetto richiedente.

L'offerta ha validità di centottanta giorni dalla data della sua apertura.

Ai sensi del DPR 445/2000 le dichiarazioni rese e sottoscritte nella domanda di ammissione e nel *curriculum vitae* avranno valore di autocertificazione. Le dichiarazioni non veritiere o non comprovate comporteranno la cancellazione dalla lista oltre ad eventuale responsabilità penale ai sensi dell'art. 76 del citato DPR n. 445/2000 per dichiarazioni mendaci, falsità negli atti ed uso di atti falsi.

Ai sensi del citato DPR 445/2000 l'Ente si riserva di procedere, prima del conferimento, alla verifica di quanto dichiarato sui requisiti posseduti e sulla documentazione a corredo della domanda. Il Comune non assume responsabilità per la dispersione di comunicazioni dipendenti da inesatte indicazioni del recapito da parte del candidato oppure di mancata o tardiva comunicazione del cambiamento dell'indirizzo indicato nella domanda.

5. PROCEDURA DI VALUTAZIONE

Le candidature saranno esaminate da un'apposita Commissione nominata dal Dirigente del Settore Attività Produttive/ Servizi Educativi e Scolastici.

La valutazione avverrà ad insindacabile giudizio della Commissione, mediante comparazione dei curricula e dell'offerta economica dei candidati, sulla base dei seguenti criteri:

1) Valutazione del curriculum: max. punti 70 così ripartiti:

punti da 0 a 30 per titoli di studio;

punti 5 per ogni ulteriore laurea in materie attinenti o specializzazione universitaria post laurea in materie attinenti;

punti da 0 a 35 per esperienza professionale (predisposizione di menù per mense scolastiche o consulenza per pubbliche amministrazioni, attività alle dipendenze di enti pubblici, ecc.).

2) Offerta economica: max. punti 30.

I 30 punti saranno attribuiti al concorrente che avrà presentato l'offerta economica più bassa; agli altri concorrenti il punteggio sarà attribuito con la seguente formula:

offerta migliore /offerta concorrente i-esimo x 30.

La selezione sarà aggiudicata al concorrente che otterrà il punteggio più alto, quale risultato della sommatoria dei punteggi ottenuti.

Prima dell'affidamento, potrà tenersi un colloquio conoscitivo finalizzato a valutare l'esperienza acquisita nonché l'attitudine e l'effettiva disponibilità allo svolgimento dell'incarico; in tal caso, i candidati verranno convocati mediante comunicazione da inviare a mezzo posta elettronica all'indirizzo di posta elettronica indicato nella domanda di partecipazione.

In caso di parità di punteggio nella graduatoria finale, si procederà mediante sorteggio.

Si procederà all'aggiudicazione anche se perverrà una sola offerta ritenuta valida e conveniente.

Il presente avviso ed il conferimento dell'incarico non costituiscono in alcun modo rapporto di pubblico impiego né vi sono i presupposti di legge che consentano la trasformazione di rapporti di lavoro autonomo in rapporti di tipo subordinato trattandosi di conferimento di incarico per esigenze progettuali temporanee.

6. - CAUSE DI ESCLUSIONE

Non saranno valutate le domande di partecipazione:

- sprovviste di firma e/o di copia del documento d'identità in corso di validità;
- presentate da soggetti non in possesso dei requisiti indicati nell'art. 2 del presente avviso;
- presentate oltre i termini di scadenza di presentazione delle domande;
- prive di curriculum vitae.

Le domande incomplete, non debitamente sottoscritte e/o non rispondenti ai requisiti minimi di ammissione non verranno prese in considerazione.

7. PUBBLICITA'

L'avviso relativo alla presente selezione, i documenti allegati e l'esito della procedura saranno pubblicati sino alla scadenza all'Albo pretorio online del Comune di Carrara e nella sezione "Amministrazione Trasparente", Bandi di Concorso del sito istituzionale www.comune.carrara.ms.it
Scaduto tale termine potranno essere richiesti in copia al Settore Attività produttive/Cultura e biblioteca/Servizi educativi e scolastici del Comune di Carrara, Piazza Due Giugno, 1 – 54033 Carrara (MS).

8. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO - INFORMAZIONI

Il responsabile del procedimento è la Dott.ssa Daniela Pucci, Responsabile U.O. Refezione scolastica.

Per informazioni: tel. 0585/641462, e-mail daniela.pucci@comune.carrara.ms.it – tel. 0585/641383, e-mail laura.lorenzini@comune.carrara.ms.it

9. CONTRATTO

Il Dirigente del Settore Attività produttive/Servizi Educativi e Scolastici, individuato il candidato cui assegnare l'incarico, sottoscrive con quest'ultimo apposito disciplinare, atto contrattuale che vincola le parti al rispetto degli obblighi reciproci in esso previsti.

10. TRATTAMENTO DATI

Ai sensi del Regolamento UE 679/2016 e del d.lgs. n. 196/2003 come modificato dal d.lgs. n. 101/2018, il Comune di Carrara si impegna a rispettare il carattere riservato delle informazioni fornite dai candidati; tutti i dati personali forniti dai candidati saranno raccolti e trattati esclusivamente per le finalità di gestione della selezione pubblica e per le finalità connesse e strumentali alla gestione del rapporto conseguente all'assegnazione dell'incarico stesso.

Il conferimento di tali dati è obbligatorio ai fini della valutazione dei requisiti di partecipazione pena l'esclusione dalla selezione.

Carrara, 20 dicembre 2022

IL DIRIGENTE DEL SETTORE
Dott. Guirardo Vitale