



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

ALLEGATO A

AVVISO PUBBLICO DI SELEZIONE PER IL CONFERIMENTO DI INCARICO PROFESSIONALE PER ATTIVITA' DI TECNOLOGO ALIMENTARE PER IL CONTROLLO-QUALITA'-CONFORMITA' DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E DI RESPONSABILE DEL PROCESSO DI AUTOCONTROLLO (HACCP) PRESSO CUCINE GESTITE DIRETTAMENTE DALL'ENTE

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

In esecuzione di propria Determinazione Dirigenziale, stante l'esigenza di conferire un incarico professionale per garantire il corretto funzionamento del servizio comunale di ristorazione scolastica,

AVVISA CHE

che è indetta procedura comparativa pubblica per il conferimento di incarico professionale a **TECNOLOGO ALIMENTARE** e **RESPONSABILE DEL PROCESSO DI AUTOCONTROLLO (HACCP)**, della durata di 12 mesi dalla data di sottoscrizione del disciplinare d'incarico e per l'a.s. 2019/20;

1.OGGETTO

L'incarico comprende lo svolgimento delle attività di controllo conformità e qualità del servizio di refezione scolastica presso gli Asili Nido comunali, Scuole per l'infanzia, Scuole primarie e Secondarie e le funzioni connesse al compito di responsabile del processo di autocontrollo (HACCP) ai sensi del Regolamento 852/2004/CE presso le cucine gestite direttamente dall'Ente .

In particolare, il controllo qualità e conformità in tutte le strutture adibite e funzionali al servizio di refezione scolastica si articola nelle seguenti attività:

- Controllo della qualità dei prodotti alimentari;
- 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;
- Verifica su rispetto delle norme igienico-sanitarie;
- Verifica e controllo su 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 tecnologici;
- Controllo della qualità delle derrate alimentari e dei prodotti non alimentari durante tutto il ciclo di produzione mediante visite ispettive;
- Verifica degli aspetti nutrizionali (rispetto dei menù e delle grammature previste);



COMUNE DI CARRARA

Decorato di Medaglia d'Oro al Merito Civile

- Controllo dell'igiene del personale;
- Controllo dell'igiene ambientale e delle procedure di sanificazione;
- Controllo delle modalità di veicolazione dei pasti.
- Studio della pianificazione alimentare per la valutazione e funzionale utilizzazione delle risorse tecniche, strumentali e professionali a disposizione.

Il controllo qualità e le funzioni connesse al compito di responsabile del processo di autocontrollo (HACCP) presso le cucine gestite direttamente dall'Ente si articola come segue:

- Verifica, aggiornamento ed attuazione presso le cucine comunali dei Piani e Manuali di Autocontrollo HACCP e Protocolli di natura igienico-sanitaria con individuazione dei punti critici delle attività svolte;
- Interventi di vigilanza presso le cucine comunali, finalizzati alla verifica del rispetto delle norme igieniche previste dal Reg. CE n. 852/2004;
- Verifica e aggiornamento della conformità strutturale e delle attrezzature presso le cucine comunali;
- Formazione e addestramento del personale addetto agli alimenti operante presso le sedi in cui gli stessi vengono manipolati (corsi formativi in data da stabilire);
- 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;

Il professionista coadiuverà gli Uffici nella stesura dei Capitolati tecnici e dei Contratti di servizio inerenti alla refezione scolastica.

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

La responsabilità del controllo dell'igiene e della sicurezza alimentare di cui al regolamento 852/2004/CE è assunta direttamente dal professionista incaricato.

Il professionista, 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 dei seguenti requisiti alla data di scadenza per la presentazione della domanda:

-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;



COMUNE DI CARRARA

Decorato di Medaglia d'Oro al Merito Civile

- 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.

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 l'impresa appaltatrice 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;

- di ordine tecnico professionale

1. Possesso del titolo di studio di laurea specialistica in Scienze e Tecnologie alimentari o equipollenti;
2. Superamento esame di stato per l'abilitazione alla professione di tecnologo alimentare ed iscrizione ad un Albo regionale;

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



COMUNE DI CARRARA

Decorato di Medaglia d'Oro al Merito Civile

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. DIMENSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Il tecnologo alimentare deve assicurare il corretto e costante svolgimento del servizio di ristorazione scolastica a favore degli utenti degli asili nido comunali, delle scuole dell'infanzia comunali e statali, delle scuole primarie, delle scuole secondarie di primo grado facendo osservare i parametri e le prescrizioni previste dalla normativa in materia, dal Capitolato tecnico d'appalto vigente e dai Contratti di servizio con le società affidatarie. Attualmente, il servizio di ristorazione scolastica viene erogato come segue:

- n. 2 cucine c/o Asili Nido a gestione diretta (circa 800 pasti settimanali);
- n. 16 cucine c/o scuole dell'infanzia affidate a Società in house (circa 4.200 pasti settimanali);
- n. 2 cucine c/o scuole primarie affidate all'Impresa appaltatrice (circa 2.000 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 4.000 pasti settimanali);

4. COMPENSO

Il compenso omnicomprensivo lordo annuale per lo svolgimento dell'incarico professionale è di € 30.000,00 lordi omnicomprensivi da corrispondere con le modalità stabilite nel disciplinare d'incarico.

5. PRESENTAZIONE DOMANDA

La domanda di candidatura redatta in carta semplice e sottoscritta senza autenticazione, corredata dal *curriculum vitae* sottoscritto e dalla dichiarazione di riconoscimento dei titoli prodotti da cittadini stranieri rilasciata dalla rappresentanza diplomatica o consolare italiana nel paese al cui ordinamento scolastico fa riferimento con evidenza del voto finale e da quant'altro sopra indicato, **dovrà pervenire presso l'Ufficio Protocollo dell'Ente all'indirizzo: Comune di Carrara, Piazza 2 Giugno, 1 54033 Carrara (MS)** con la seguente dicitura riportata sul frontespizio della busta: "AVVISO DI PROCEDURA COMPARATIVA PUBBLICA PER IL CONFERIMENTO DI INCARICO PROFESSIONALE DI TECNOLOGO ALIMENTARE PER IL CONTROLLO QUALITA'-CONFORMITA' DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E DI RESPONSABILE DEL PROCESSO DI AUTOCONTROLLO (HACCP) PRESSO CUCINE GESTITE DIRETTAMENTE DALL'ENTE – SETTORE CULTURA E BIBLIOTECA/SERVIZI EDUCATIVI E SCOLASTICI" **entro il giorno 27 Agosto 2019**, pena esclusione. Non farà pertanto fede il timbro postale.

Entro la medesima data di scadenza, la domanda corredata degli allegati può essere trasmessa anche tramite posta elettronica certificata (PEC) all'indirizzo: **comune.carrara@postecert.it**.



COMUNE DI CARRARA

Decorato di Medaglia d'Oro al Merito Civile

Ogni domanda viene protocollata e inserita nella banca dati in ordine di arrivo e numerazione progressiva di protocollo.

La domanda deve essere presentata utilizzando esclusivamente il modulo Allegato B ed essa, come il *curriculum vitae*, deve essere sottoscritta dal richiedente e corredata di fotocopia di documento di identità in corso di validità a pena di nullità.

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

6. PROCEDURA DI VALUTAZIONE

L'incarico sarà affidato mediante comparazione dei curricula vitae dei candidati; 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.

7. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il responsabile del procedimento è il Dott. Luca Onesti.

Per informazioni tel. 0585641462- 0585641433, e-mail luca.onesti@comune.carrara.ms.it.
– valentina.bruzzi@comune.carrara.ms.it.

8. CONTRATTO

Il Dirigente del Settore Attività produttive/Cultura e Biblioteche/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.

9. 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, 02 Agosto 2019



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

IL DIRIGENTE DEL SETTORE
Dott. Guirardo Vitale