

Trieste,

**Area Educazione, Università e Ricerca
Direzione**

prot. corr. n.

OGGETTO: Procedura comparativa per il conferimento di un incarico professionale di controllo, monitoraggio e verifica del servizio di mensa scolastica

AVVISO DI SELEZIONE

L'Area Educazione, Università e Ricerca intende procedere all'affidamento di un incarico professionale di controllo, monitoraggio e verifica del servizio di mensa scolastica.

I. Oggetto dell'incarico

Le attività oggetto dell'incarico consistono sostanzialmente:

- a) verifica periodica delle condizioni igienico - sanitarie presso le cucine e le sale mensa gestite in economia dal Comune di Trieste, compreso il controllo sulla corretta produzione dei pasti e sulla regolare fornitura delle derrate da parte della ditta appaltatrice e segnalazione tempestiva delle non conformità. Tali attività di controllo dovranno avvenire mediante specifici sopralluoghi da effettuarsi in misura non inferiore a 50 annuali ed in equa misura tra i nidi d'infanzia e le scuole dell'infanzia comunali e nei centri estivi organizzati nei mesi di luglio ed agosto;
- b) esecuzione di un controllo periodico sulla qualità dei pasti, sulla conservazione delle derrate presso le cucine ed i poli-cucina nonché su tutte le sale mensa servite ed i centri cottura gestiti dalle ditte appaltatrici e sul rispetto dei Capitolati d'Appalto da parte delle ditte appaltatrici mediante dei sopralluoghi da effettuarsi in misura non inferiore a 170 annuali e segnalazione tempestiva delle non conformità;
- c) effettuazione dei controlli sulla qualità dei pasti in linea fresco/caldo presso le relative sedi attraverso dei sopralluoghi da compiersi in misura non inferiore a 80 annuali e segnalazione tempestiva delle non conformità;
- d) effettuazione di un controllo costante, con cadenza settimanale, sul rispetto delle norme igienico - sanitarie (HACCP) da parte del personale comunale e delle ditte appaltatrici addetto alle cucine ed alle sale mensa documentando quanto rilevato in relazioni sintetiche;
- e) studio ed elaborazione delle razioni alimentari atte a soddisfare i bisogni nutrizionali degli utenti del servizio mensa, dei menù, delle diete speciali, e della definizione delle caratteristiche merceologiche degli alimenti in occasione della preparazione dei nuovi capitolati d'appalto;
- f) valutazione ed espressione di pareri a seguito delle proposte di modifica o integrazione avanzate dalle ditte appaltatrici in merito ai menù, alle diete speciali, alle tabelle nutrizionali e alle caratteristiche merceologiche degli alimenti;

- g) supporto nella gestione delle emergenze alimentari;
- h) attività di consulenza in merito ai menù ed alle diete speciali nei confronti degli uffici dei servizi educativi comunali e gestione delle necessarie relazioni con le autorità scolastiche statali, i genitori degli utenti e le commissioni mensa, qualora istituite;
- i) supporto nell'organizzazione delle riunioni ad inizio anno scolastico e periodicamente con i genitori degli utenti dei nidi d'infanzia e delle scuole dell'infanzia comunali;
- j) supporto nella gestione, con i preposti uffici educativi comunali, dei rapporti con le ditte appaltatrici e l'A.S.S. anche tramite organizzazione di incontri con le ditte appaltatrici per la valutazione dell'andamento del servizio anche in relazione all'adozione del piano igienico-sanitario di autocontrollo (HACCP) così come disciplinato dal regolamento (CE) 852/04 e succ. mod. e int.;
- k) garantire la presenza presso gli uffici del Comune sulla base di quanto verrà concordato con i preposti uffici educativi comunali;
- l) raccolta di documentazione ed informazioni sulle esperienze relative al servizio di mensa scolastica di altri Comuni, al fine di proporre le innovazioni utili per l'implementazione del servizio;
- m) garantire la presenza alle riunioni organizzate, anche con i genitori degli utenti, su richiesta dalle scuole per questioni inerenti l'oggetto del contratto, per verificare il gradimento del servizio di mensa e per fornire informazioni di corretta educazione alimentare, anche allo scopo di apportare gli opportuni miglioramenti al menù;
- n) contibuzione, d'intesa con le ditte appaltatrici ed il Comune, all'adozione degli opportuni strumenti d'indagine per verificare mensilmente, a campione, la qualità ed il gradimento del servizio di mensa, anche mediante appositi questionari da sottoporre all'utenza;
- o) contribuzione, d'intesa con le ditte appaltatrici ed il Comune, alla predisposizione all'inizio dell'anno scolastico di un progetto specifico che preveda interventi rivolti all'utenza, con l'obiettivo di informare sulla qualità del servizio erogato dal Comune, di contribuire a sviluppare una corretta cultura/educazione alimentare, di raccogliere informazioni sulla qualità percepita e quant'altro ritenuto utile per una costante qualificazione e riqualificazione del servizio;
- p) collaborazione nella stesura della "carta del servizio" di mensa scolastica.

Le caratteristiche e le condizioni della collaborazione sono meglio specificate nell'allegato (sub) schema di disciplinare contrattuale.

2. Durata e compenso

L'incarico decorre dalla data di approvazione del provvedimento di affidamento dell'incarico e scade il 31.08.2015.

Per lo svolgimento dell'incarico è previsto un compenso annuale pari ad euro 17.538,00.=

L'incarico verrà svolto senza vincolo di subordinazione gerarchica tra l'incaricato e gli uffici comunali e senza che sia necessario un coordinamento da parte dell'Area Educazione, Università e Ricerca.

3. Titoli e requisiti per la partecipazione

La selezione prevede il possesso dei seguenti titoli e requisiti:

1. titolo di laurea in scienze tecnologiche alimentari (laurea magistrale o equivalente secondo il vecchio ordinamento);
2. laurea triennale in dietistica o titolo equipollente;
3. al fine di garantire il livello della prestazione adeguato: esperienza professionale svolta in ambito di ristorazione scolastica per un periodo, anche non continuativo, di almeno 2 anni, in sistemi di produzione pasti complessi sia sotto il profilo quantitativo che organizzativo (contestuale abbinamento legume tradizionale/legume fresco–caldo, numerosità delle cucine, poli cottura, sale di refezione);
4. ottima conoscenza e preparazione relativamente a:

- a. normativa alimentare e igienico-sanitaria;
- b. normativa relativa alla materia della ristorazione scolastica;
- c. linee guida nazionali e regionali sulla refezione collettiva scolastica;
- d. documenti internazionali, nazionali e regionali sulle politiche alimentari e nutrizionali dedicati alle collettività con particolare riguardo alle collettività scolastiche;
- e. piani e programmi internazionali, nazionali, regionali e locali di prevenzione dell'obesità e delle malattie croniche degenerative non trasmissibili e relative azioni attivate.

Il mancato possesso anche di uno solo tra i titoli e i requisiti professionali sopra elencati comporta l'esclusione dalla procedura comparativa.

Il candidato dovrà presentare, a pena d'esclusione, il proprio curriculum professionale.

La valutazione comparativa verrà effettuata sulla base del curriculum professionale presentato, nel quale dovranno essere dettagliatamente descritte le esperienze professionali svolte.

4. Modalità di presentazione della domanda

La domanda di partecipazione alla selezione, unitamente al curriculum, dovrà essere presentata secondo le modalità di seguito indicate.

La domanda, unitamente al curriculum, redatti in lingua italiana e in carta semplice, debitamente sottoscritti dal partecipante alla selezione con firma autografa originale, dovranno essere indirizzati al Comune di Trieste - Area Educazione, Università e Ricerca – Direzione – via del Teatro Romano n. 7/a, 34100 Trieste.

Il termine ultimo per la presentazione della domanda è fissato alle ore 12.30 del giorno **16.08.2013.**

La domanda medesima può essere presentata direttamente al Comune di Trieste – Ufficio Accettazione Atti del Protocollo Generale – piano terra – Palazzo Municipale Zois, via Punta del Forno n. 2 entro le **ore 12.30** del giorno succitato, ovvero può essere inviata tramite il servizio postale all'indirizzo riportato al paragrafo precedente.

In caso di presentazione diretta all'Ufficio Accettazione Atti, unitamente alla domanda deve essere presentata una fotocopia della stessa, che sarà restituita con timbro e data in segno di ricevuta.

Il timbro a data apposto dall'Ufficio Postale di spedizione fa fede ai fini dell'osservanza del termine esclusivamente nel caso di invio tramite raccomandata con avviso di ricevimento, in tutti gli altri casi di presentazione diretta o di spedizione fa fede la data apposta dall'Ufficio Protocollo del Comune di Trieste.

Nel caso di trasmissione postale a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, farà fede la data del timbro postale purché la raccomandata pervenga all'Ufficio Protocollo del Comune di Trieste entro i sette giorni successivi alla scadenza del termine.

Il Comune è da intendersi esonerato da ogni responsabilità per gli eventuali ritardi di recapito o per invio ad ufficio diverso da quello sopra indicato.

Resta inteso che nessuna responsabilità grava sul Comune in caso di disguidi, ritardi o inconvenienti di sorta derivanti dalle modalità di consegna; sarà onere e cura del partecipante alla selezione optare per la modalità che meglio assicuri il pervenimento del plico nei termini stabiliti.

Sul plico dovrà essere riportata la dicitura "Proposta di partecipazione alla selezione per l'affidamento di un incarico professionale per il servizio di mensa scolastica" pena la non ammissibilità della candidatura.

Non è richiesta l'autenticazione della sottoscrizione della domanda di ammissione, ma la mancata sottoscrizione della domanda è considerata irregolarità non sanabile e comporta, automaticamente, l'esclusione dalla selezione.

Alla domanda l'interessato/a deve allegare:

- il curriculum vitae
- la fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità.

L'Amministrazione comunale potrà effettuare idonei controlli sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive contenute nella domanda di partecipazione alla procedura e nel curriculum e potrà anche richiedere, a completamento dell'istruttoria, eventuali integrazioni.

Qualora dai controlli sopraindicati dovesse emergere la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni rese, l'Amministrazione, in qualunque tempo e fermo restando quanto previsto dall'art. 76 del DPR n. 445/2000, disporrà, con provvedimento motivato, l'esclusione dalla procedura e, in caso di affidamento dell'incarico già formalizzato, l'annullamento del relativo atto e, per l'effetto, l'automatica interruzione del contratto eventualmente già stipulato.

5. Contenuto della domanda

La valutazione sarà effettuata sulla base del curriculum vitae presentato dal candidato.

Il curriculum dovrà indicare:

- Le generalità complete;
- Il titolo di studio e il punteggio conseguito;
- esperienza professionale svolta in ambito di ristorazione scolastica per un periodo, anche non continuativo, di almeno 2 anni, in sistemi di produzione pasti complessi sia sotto il profilo quantitativo che organizzativo (contestuale abbinamento legame tradizionale/legame fresco-caldo, numerosità delle cucine, poli cottura, sale di refezione);
- esperienza professionale svolta in ambito di ristorazione scolastica per un periodo, anche non continuativo, ulteriore rispetto ai 2 anni richiesti per la partecipazione alla selezione. L'esperienza dovrà essere stata acquisita in sistemi di produzione pasti complessi sia sotto il profilo quantitativo che organizzativo (contestuale abbinamento legame tradizionale/legame fresco-caldo, numerosità delle cucine, poli cottura, sale di refezione);
- esperienza professionale svolta in ambito di ristorazione collettiva;
- partecipazione ai tavoli tecnici istituzionali dedicati alla programmazione e sviluppo delle azioni di prevenzione dell'obesità e delle malattie croniche degenerative non trasmissibili;

- ogni altro elemento reputato significativo della capacità nello svolgimento dei compiti derivanti dall'incarico.

Il profilo dovrà, inoltre, indicare il livello di conoscenza e preparazione relativamente a:

- a. normativa alimentare e igienico-sanitaria;
- b. normativa relativa alla materia della ristorazione scolastica;
- c. linee guida nazionali e regionali sulla refezione collettiva scolastica;
- d. documenti internazionali, nazionali e regionali sulle politiche alimentari e nutrizionali dedicati alle collettività con particolare riguardo alle collettività scolastiche;
- e. piani e programmi internazionali, nazionali, regionali e locali di prevenzione dell'obesità e delle malattie croniche degenerative non trasmissibili e relative azioni attivate.

La documentazione dovrà consentire alla commissione di valutazione di apprezzare gli elementi ed i profili culturali o professionali di cui il concorrente può disporre per l'ottimale svolgimento dell'incarico.

Il profilo dovrà essere sviluppato al massimo in 2 fogli formato A4 scritti su una sola facciata e sottoscritto dal concorrente.

6. Esclusioni e regolarizzazioni

L'esclusione dalla selezione ha luogo quando ricorra una dei seguenti casi, considerati **IRREGOLARITÀ NON SANABILI**:

- mancata indicazione nella domanda d'ammissione del nome, cognome, data di nascita, comune di nascita, comune di residenza, indirizzo presso il quale far pervenire le comunicazioni relative alla selezione, laddove non desumibili implicitamente dalla documentazione allegata o dal contesto della domanda stessa;
- mancanza anche di uno solo dei titoli e dei requisiti indicati al punto 3 del presente avviso;
- presentazione della domanda oltre il termine indicato al punto 4 del presente avviso;
- mancata sottoscrizione (firma completa di nome e cognome).

Il provvedimento di esclusione può essere adottato in qualunque momento della procedura. Al di fuori dei casi sopra esplicitati, i candidati potranno essere ammessi a regolarizzare eventuali inesattezze o carenze di carattere formale contenute nella domanda.

Le regolarizzazioni dovranno pervenire, pena l'esclusione dalla selezione, entro il termine perentorio indicato nella richiesta di regolarizzazione.

7. Modalità di valutazione delle proposte

La valutazione sarà effettuata mediante la comparazione tra curricula dai quali dovrà emergere il possesso dei titoli e dei requisiti richiesti da parte dei candidati e dovranno essere dettagliatamente descritte le esperienze professionali, al fine dell'attribuzione del punteggio.

Potrà, inoltre, essere valutata l'esperienza generale in attività afferenti o similari a quella da realizzare.

I candidati, i cui curricula verranno valutati conformi ai requisiti richiesti, potranno eventualmente essere convocati per un colloquio ai fini della definizione della valutazione.

Per ciascun curriculum potranno essere assegnati un massimo di **30 punti** così ripartiti:

- 1 punto per votazione pari a 105/110 fino a 109/110 per il titolo di laurea in scienze tecnologiche alimentari;
- 2 punti per votazione pari a 110/110 per il titolo di laurea in scienze tecnologiche alimentari;
- 1 punto per la lode per il titolo di laurea in scienze tecnologiche alimentari;
- 1 punto per votazione pari a 105/110 fino a 109/110 per il titolo di laurea in dietistica;
- 2 punti per votazione pari a 110/110 per il titolo di laurea in dietistica;
- 1 punto per la lode per il titolo di laurea in dietistica;
- 2 punti per ogni anno di esperienza professionale svolta in ambito di ristorazione scolastica per un periodo, anche non continuativo, ulteriore rispetto ai 2 anni richiesti per la partecipazione alla selezione. L'esperienza dovrà essere stata acquisita in sistemi di produzione pasti complessi sia sotto il profilo quantitativo che organizzativo (contestuale abbinamento legume tradizionale/legume fresco–caldo, numerosità delle cucine, poli cottura, sale di refezione);
- ½ punto per ogni periodo di sei mesi di esperienza professionale svolta in ambito di ristorazione scolastica per un periodo, anche non continuativo, ulteriore rispetto ai 2 anni richiesti per la partecipazione alla selezione. L'esperienza dovrà essere stata acquisita in sistemi di produzione pasti complessi sia sotto il profilo quantitativo che organizzativo (contestuale abbinamento legume tradizionale/legume fresco–caldo, numerosità delle cucine, poli cottura, sale di refezione);
- 1 punto per l'esperienza generale in attività afferenti o similari a quella da realizzare;
- 1 punto per partecipazione ai tavoli tecnici istituzionali dedicati alla programmazione e sviluppo delle azioni di prevenzione dell'obesità e delle malattie croniche degenerative non trasmissibili.

Nell'eventualità la commissione decida di procedere al colloquio con i candidati i cui curricula verranno valutati conformi ai requisiti richiesti, la medesima commissione disporrà di un massimo di 3 punti per la valutazione del colloquio.

La procedura comparativa si intende superata con una valutazione di almeno 9/30.

8. Commissione di valutazione

I curricula verranno esaminati e valutati da apposita Commissione nominata e presieduta dal Dirigente Responsabile del procedimento, che sarà composta da altri due membri di cui uno avrà anche funzioni di segretario verbalizzante.

La commissione sarà nominata successivamente al pervenimento delle proposte.

9. Affidamento dell'incarico

L'Ente procedente si riserva la facoltà di non affidare il presente incarico, nonché di differire, spostare o revocare il presente procedimento, senza alcun diritto dei concorrenti a rimborso spese o quant'altro.

Al candidato vincitore o, in caso di presentazione di un'unica domanda, risultato idoneo, verrà comunicato l'avvenuto affidamento dell'incarico mediante provvedimento dirigenziale.

Nell'eventualità il candidato vincitore o idoneo dichiara di prestare servizio presso una pubblica amministrazione il contratto potrà essere stipulato previo nulla osta rilasciato dall'amministrazione di appartenenza, ai sensi dell'art. 53 del D.Lgs. n. 165/2001.

10. Informazioni

Ai sensi del T.U. sulla privacy si informa che il trattamento dei dati personali forniti dai candidati sarà improntato ai principi di correttezza, liceità trasparenza, tutelando la riservatezza ed i diritti dei candidati medesimi. In particolare si informa che il trattamento viene eseguito nell'ambito della procedura selettiva al fine della formazione di una graduatoria. I dati elaborati con strumenti informatici vengono conservati in archivi informatici e cartacei. I dati personali potranno venire resi noti ai titolari del diritto d'accesso, secondo le norme poste dalla legge 241/90 e successive modifiche.

Il Comune di Trieste si riserva la facoltà di prorogare, modificare e altresì revocare il presente avviso, con provvedimento motivato dandone comunicazione agli interessati e, qualora non ancora identificati, dandone comunicazione nelle stesse forme con cui viene data comunicazione del presente avviso.

Per quanto non specificato nel presente avviso si fa riferimento ai Regolamenti in materia del Comune di Trieste, nonché alla normativa vigente.

Il responsabile del Procedimento relativo al conferimento dell'incarico in oggetto è il Direttore dell'Area Educazione, Università e Ricerca, dott. Enrico Conte.

Per informazioni di carattere amministrativo gli interessati possono rivolgersi alla dott.ssa Antonella Delbianco, tel. 040.6758872, e-mail delbiancoa@comune.trieste.it

IL DIRETTORE D'AREA
(dott. Enrico Conte)