Triosto	
i i ieste,	•••••

Area Educazione, Università, Ricerca, Cultura e Sport Direzione

prot. corr. n.

<u>OGGETTO</u>: 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, Ricerca, Cultura e Sport 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:

- α) 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 nelle sedi di attività estive organizzate dal Comune di Trieste;
- β) 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 dalla 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;
- χ) 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;
- δ) 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;
- ε) 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;

- φ) 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;
- γ) supporto nella gestione delle emergenze alimentari;
- η) 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;
- t) 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;
- φ) supporto nella gestione, con i preposti uffici educativi comunali, dei rapporti con le ditte appaltatrici e l'A.A.S. anche tramite organizzazione di incontri con le ditte appaltatrici per la valutazione dell'andamento del servizio anche in relazione all'adozione del piano igienicosanitario di autocontrollo (HACCP) così come disciplinato dal regolamento (CE) 852/04 e succ. mod. e int.;
- κ) garantire la presenza presso gli uffici del Comune sulla base di quanto verrà concordato con i preposti uffici educativi comunali;
- λ) 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:
- μ) 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;
- v) contribuzione, 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;
- π) 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 31.08.2020.

Per lo svolgimento dell'incarico è previsto un compenso annuale pari ad euro 17.450,00.=

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, Ricerca, Cultura e Sport.

3. Titoli e requisiti di ammissione

I soggetti interessati dovranno essere in possesso, alla data di scadenza del termine per la presentazione delle domande di ammissione alla procedura comparativa, dei seguenti titoli e requisiti (vedi nello specifico lo schema di domanda allegato sub A), a pena di esclusione dalla selezione:

- a) Godimento dei diritti civili e politici.
- b) Non essere stato destituito nè dichiarato decaduto da un impiego presso una Pubblica Amministrazione, per averlo conseguito mediante produzione di documenti falsi o viziati da invalidità non sanabile.
- c) Non avere riportato condanne penali e non essere destinatario di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale, salvo che siano intervenute pronunce di riabilitazione e/o estinzione.
- d) Non essere a conoscenza di essere sottoposto a procedimenti penali e/o procedimenti amministrativi pendenti a proprio carico presso l'Autorità giudiziaria di qualsiasi grado.
- e) Non avere in corso situazioni che possano configurare motivi di incompatibilità legati ad interessi di qualsiasi natura con riferimento al contenuto dell'incarico.
- f) Insussistenza di cause limitative della capacità del candidato di sottoscrivere contratti con la pubblica amministrazione e di espletare l'incarico oggetto della selezione.
- g) Non avere rapporti di lavoro dipendente pubblico o privato alla data di scadenza della selezione.
- h) Di aver conseguito i seguenti titoli:
 - 1. titolo di laurea in scienze tecnologiche alimentari (laurea magistrale o equivalente secondo il vecchio ordinamento);
 - 2. laurea triennale in dietistica o titolo equipollente.
- i) 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 negli ultimi 5, 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).
- I) ottima conoscenza e preparazione relativamente a:
- I. normativa alimentare e igienico-sanitaria;
- 2. normativa relativa alla materia della ristorazione scolastica;
- 3. linee guida nazionali e regionali sulla refezione collettiva scolastica;
- 4. documenti internazionali, nazionali e regionali sulle politiche alimentari e nutrizionali dedicati alle collettività con particolare riguardo alle collettività scolastiche;
- 5. 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.

4. Domanda di ammissione e termini di presentazione

Il candidato per la partecipazione alla selezione pubblica di cui all'art. I dovrà presentare apposita domanda di ammissione con allegati il curriculum professionale e le copie dei documenti richiesti, come di seguito riportato:

I) DOMANDA DI AMMISSIONE

Il soggetto interessato alla selezione in argomento dovrà presentare la propria domanda di ammissione, redatta secondo il modello di cui all'ALLEGATO A, in lingua italiana e in carta semplice, sottoscritta dal candidato e dovrà essere indirizzata al Comune di Trieste - Area Educazione, Università, Ricerca, Cultura e Sport – PO Appalto Mensa Scolastica – Fabbisogno e Acquisti – via del Teatro Romano n. 7, 34100 Trieste.

Il termine ultimo per la presentazione della domanda, completa degli allegati, è fissato alle ore 12.30 del giorno **24.07.2015**.

La domanda di ammissione, debitamente sottoscritta dal candidato, dovrà essere accompagnata dalla fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità.

E' ammessa la firma digitale della domanda in conformità a quanto previsto dal D.P.R. 445/2000 e dal D.Lgs. 82/2005 e loro s.m.i..

Detta domanda di ammissione può essere:

- a) presentata direttamente al Comune di Trieste Ufficio Accettazione Atti del Protocollo Generale, via Punta del Forno n. 2 Trieste (orario per il pubblico: da Lunedì a Venerdì dalle ore 8.30 alle ore 12.30, Lunedì e Mercoledì anche dalle ore 14.00 alle ore 16.30);
- b) trasmessa, tramite il servizio postale o apposita agenzia, al medesimo indirizzo di cui al punto a); c) trasmessa a mezzo Posta Elettronica Certificata (PEC) all'indirizzo
- comune.trieste@certgov.fvg.it.

In caso di presentazione diretta all'Ufficio Accettazione Atti del Protocollo Generale, di cui al punto a), unitamente alla domanda corredata degli allegati, dovrà essere presentata una fotocopia della stessa, che sarà restituita con timbro attestante l'avvenuta consegna.

In caso di trasmissione della domanda, corredata degli allegati, di cui al punto b), il timbro a data apposto dall'Ufficio Postale, fa fede ai fini dell'osservanza del termine per la presentazione della domanda medesima, esclusivamente nel caso di invio tramite raccomandata con avviso di ricevimento, purché tale raccomandata pervenga all'Ufficio Protocollo del Comune di Trieste entro i sette giorni successivi alla scadenza del termine perentorio.

In tutti gli altri casi di presentazione diretta o di spedizione, con esclusione della PEC, fa fede la data apposta dall'Ufficio Protocollo del Comune di Trieste.

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.

Le eventuali buste contenenti le domande di ammissione, al fine di semplificare e rendere più rapida la fase di raccolta delle stesse, devono riportare la seguente dicitura: "Proposta di partecipazione alla selezione per l'affidamento di un incarico professionale per il servizio di mensa scolastica".

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.

In caso di trasmissione della domanda, completa degli allegati, tramite Posta Elettronica Certificata (PEC), di cui al punto c), ai fini dell'osservanza del termine per la presentazione della domanda, farà fede la data di ricezione da parte del Comune di Trieste della PEC medesima.

Eventuali domande di ammissione, pervenute oltre il termine indicato, non saranno prese in considerazione.

2) ALLEGATI ALLA DOMANDA DI AMMISSIONE

Alla domanda di ammissione di cui al precedente punto I), va allegata la seguente documentazione:

- a) il curriculum vitae sintetico dell'incaricato riportante i seguenti contenuti:
 - titoli di studio acquisiti con relativi punteggi conseguiti;
 - esperienza professionale svolta in ambito di ristorazione scolastica per un periodo, anche non continuativo, di almeno 2 anni negli ultimi 5, 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, <u>ulteriore rispetto ai 2 anni</u> 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 curriculum dovrà, inoltre, indicare il livello di conoscenza e preparazione relativamente a:

- I. normativa alimentare e igienico-sanitaria;
- 2. normativa relativa alla materia della ristorazione scolastica;
- 3. linee guida nazionali e regionali sulla refezione collettiva scolastica;
- 4. documenti internazionali, nazionali e regionali sulle politiche alimentari e nutrizionali dedicati alle collettività con particolare riguardo alle collettività scolastiche;
- 5. 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.

- b) fotocopia del titolo di studio in possesso del candidato, di cui all'art. 3 lettera h);
- c) fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità (carta d'identità, passaporto, ecc.).

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. 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.

6. Valutazione delle proposte e criteri per la selezione

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:

• I 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:
- I punto per la lode per il titolo di laurea in scienze tecnologiche alimentari;
- I 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;
- I 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 legame tradizionale/legame 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 legame tradizionale/legame fresco-caldo, numerosità delle cucine, poli cottura, sale di refezione);
- I punto per l'esperienza generale in attività afferenti o similari a quella da realizzare;
- I 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.

7. Commissione di valutazione

Per la valutazione dei candidati viene nominata un'apposita Commissione Esaminatrice. Detta Commissione, valuta l'ammissibilità delle domande di selezione pervenute, in base ai titoli ed ai requisiti previsti dal presente avviso di selezione.

La Commissione verrà nominata e presieduta dal Dirigente Responsabile del procedimento e sarà composta da altri due membri di cui uno avrà anche funzioni di segretario verbalizzante.

La Commissione sarà nominata successivamente al pervenimento delle proposte.

8. 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.

9. 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.

Avverso gli atti della procedura di selezione è ammesso ricorso al T.A.R. per il Friuli Venezia – Giulia entro 60 giorni oppure il ricorso straordinario al Capo dello Stato entro 120 giorni dalla conoscenza dell'atto.

Il responsabile del Procedimento relativo al conferimento dell'incarico in oggetto è il Direttore dell'Area Educazione, Università, Ricerca, Cultura e Sport dott. Fabio Lorenzut.

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. Fabio Lorenzut)