



**COMUNE DI MARSCIANO**  
**AREA SOCIALE, INFANZIA, SCUOLA E CULTURA**

**AVVISO PUBBLICO DI SELEZIONE PER CANDIDATURE AD INCARICO PROFESSIONALE  
ESTERNO PER ATTIVITÀ TECNICA SPECIALISTICA IN ATTUAZIONE DELLE DIRETTIVE DI  
LEGGE IN MATERIA DI QUALITÀ DELLA REFEZIONE SCOLASTICA PER QUANTO ATTIENE  
AGLI ASPETTI IGIENICO – SANITARI E NUTRIZIONALI DI TALE SISTEMA.**

ai sensi di quanto previsto dall'art. 7 comma 6 del Decreto legislativo n. 165/2001 ss.mm.ii.

**Il Responsabile Area Sociale Infanzia Scuola e Cultura**

**VISTI**

- l'art. 7 comma 6 del Decreto legislativo n. 165/2001 ss.mm.ii.
- la Deliberazione C.C. n. 12 del 30.03.2019 con la quale è stato approvato il Programma degli Incarichi di collaborazione autonoma per l'anno 2019;
- il Decreto Sindacale n. 15524 del 18/05/2019

In esecuzione della Determinazione Dirigenziale n. 572 del 30.07.2019

**PREMESSO**

che il Comune di Marsciano, in quanto soggetto erogatore del servizio di refezione scolastica, ravvede la necessità di avvalersi del supporto di un consulente con specifica professionalità per adempiere compiti di legge prescrittivi in materia di "Qualità della refezione scolastica" in base alla normativa vigente e alle linee guida della ristorazione scolastica collettiva e predisporre interventi mirati a prevenire le eventuali situazioni di rischio per la salute dei minori e del personale addetto;

**RENDE NOTO**

che il Comune di Marsciano indice il seguente

**AVVISO DI SELEZIONE**

**per la ricerca di una professionalità cui conferire un incarico esterno per attività tecnica specialistica in attuazione delle direttive di legge in materia di qualità della refezione scolastica per quanto attiene agli aspetti igienico – sanitari e nutrizionali di tale sistema.**

*L'incarico è conferito al singolo professionista, per lo svolgimento delle seguenti attività per l'intero periodo di conferimento:*

- 1. effettuare **controlli e monitoraggi quindicinali** su ognuno dei plessi scolastici del Comune, rispettando la rotazione degli stessi, con particolare riguardo alla verifica sull'igiene del personale addetto alla distribuzione, al controllo sul processo di distribuzione (verifica temperature, rispetto tempistica e modalità di somministrazione, controllo sul rispetto delle quantità distribuite mediante*

pesatura, controllo sulla qualità delle pietanze). Il professionista dovrà dotarsi degli strumenti necessari ad effettuare tali controlli.

2. Effettuare **controlli settimanali** ai centri cottura. In particolare i controlli devono verificare le tecnologie di preparazione durante tutte le fasi della filiera, dall'approvvigionamento alla distribuzione e verifica della conformità merceologica delle materie prime sulla base delle specifiche tecniche indicate dall'Amministrazione nel Capitolato speciale d'oneri del Servizio di refezione.
3. Stendere un **rapporto mensile del lavoro svolto e dei sopralluoghi** effettuati da inviare all'ufficio scuola;
4. effettuare n° 2 **incontri pubblici ogni anno scolastico**, con gli utenti del servizio ed i loro genitori con finalità di educazione alimentare, di illustrazione del lavoro svolto, di raccolta di opinioni e valutazioni.
5. **partecipare alle riunioni del Comune** di controllo verifica e monitoraggio sul Servizio di refezione; funzioni di supporto ai fini della organizzazione degli incontri della Commissione Mensa curando i relativi rapporti tra la stessa, l'Amministrazione e le Istituzione Scolastiche.
6. **intervenire**, oltre a quelli sopra elencati, su chiamata e per motivi specifici e/o urgenti ai plessi scolastici, ai locali di preparazione dei pasti e presso gli uffici scuola del Comune;
7. **collaborare con la ditta aggiudicataria il servizio di refezione scolastica** in merito all'elaborazione dei menù comprese le diete speciali per allergie alimentari, nonché progettazioni inerenti il servizio di refezione scolastica svolte dal Comune;
8. **collaborare con la ditta aggiudicataria il servizio di refezione scolastica** per la risoluzione di problemi che dovessero sorgere nell'ambito dell'attuazione del servizio stesso;
9. **proporre e realizzare** un progetto di rinnovo della commissione mensa tramite la formazione ai genitori e insegnanti che ne faranno parte e l'elaborazione di un nuovo regolamento per il funzionamento della stessa che preveda la funzione consultiva e propositiva al comune da parte della stessa commissione
10. **incontri con funzionari ed operatori del Comune**, su problematiche del servizio, tutte le volte che sarà ritenuto necessario;
11. **formulazione di contestazioni di irregolarità o di non conformità** ove la Ditta fornitrice non attenda alle disposizioni del Capitolato di appalto in collaborazione con il Rup;
12. **verifica della corretta applicazione del progetto di gara** proposto dalla ditta di ristorazione in collaborazione con il Direttore dell'Esecuzione;
13. **verifica della conformità** degli automezzi adibiti al trasporto dei pasti e dello stato igienico degli stessi (riferimenti normativi e contrattuali) ristorazione in collaborazione con il Direttore dell'Esecuzione;
14. **verifica della corretta** applicazione del piano di autocontrollo igienico sanitario (D.lgs. 155/97) nel centro di cottura e sui refettori scolastici ristorazione in collaborazione con il Direttore dell'Esecuzione;
15. **elaborazione di report** da sottoporre alla Ditta fornitrice ed alla Commissione mensa riassuntivo delle segnalazioni (schede relative ad assaggi) che provengono sia dai genitori che dagli insegnanti.

#### **I due centri cottura sono situati:**

Presso il Nido comunale Gianni Rodari in via Orvietana – Marsciano

Presso i Locali della ditta aggiudicataria del servizio di refezione scolastica.

#### **I refettori sono ubicati:**

##### Scuole Primarie a tempo pieno

- Ammeto – (UNA SOLA SEZIONE) sita in Via Francesco Maria Ferri n. 2

- IV novembre Marsciano – (UNA SOLA SEZIONE) sita in Piazza della Vittoria n. 1

- Papiano sita in Via Sant'Angelo n. 7
- Spina sita in Via della Villa n. 8

#### Scuole dell'Infanzia

- Ammeto sita in Via Francesco Maria Ferri n. 2
- Marsciano sita in Via Orvietana n.7
- Schiavo sita in Via Giovanni XXIII
- Papiano sita in Via I Maggio n. 7
- Castello delle Forme sita in Via Circonvallazione n. 9
- Compignano sita in Via G. Matteotti n. 1
- Spina sita in Via della Villa n. 8
- Castiglione della Valle sita in Via Consorziale n. 32

#### L'orario di distribuzione dei pasti è così stabilito:

- Scuole dell'infanzia: pranzo ore 12.00 dal lunedì al venerdì di ogni settimana;
- Scuole primarie: pranzo ore 12.30 dal lunedì al venerdì di ogni settimana;
- Scuole Primarie: merenda ore 9.30 circa;
- Nidi d'infanzia: pranzo ore 11.30 dal lunedì al venerdì di ogni settimana, merenda ore 9.30 circa;

#### **REPORTISTICA**

Il professionista incaricato dovrà comunicare la propria attività di monitoraggio e controllo svolto a mezzo di report con frequenza mensile, i quali dovranno contenere non solo i risultati obiettivi delle ispezioni e controlli, ma anche proporre eventuali interventi correttivi al fine di eliminare le criticità che dovessero insorgere.

Ogni report mensile dovrà necessariamente fare riferimento a tutti i controlli ed attività sopra elencate.

#### **DURATA E MODALITA' ESECUZIONE INCARICO**

L'incarico **avrà validità biennale** dalla data di sottoscrizione del relativo disciplinare con possibilità di rinnovo agli stessi patti e condizioni per ulteriori anni due, analogamente alla durata del contratto di appalto di refezione scolastica.

Il professionista sarà tenuto a concordare le caratteristiche e le modalità degli interventi e a coordinarsi indispensabilmente con i referenti dell'Ufficio Scuola, al fine di permettere la realizzazione delle attività con tempistica utile per le esigenze di tutti i Servizi di competenza del Comune.

#### **COMPENSO:**

Il compenso annuo onnicomprensivo di tutte le spese ed oneri, per tutte le attività sopraelencate è quantificato in **€ 5.000,00** (ritenuta d'acconto, contributo previdenziale ed IVA inclusa, se dovuta). L'intero complesso delle attività richieste sopraelencate è il requisito minimo per la liquidazione dell'intero compenso.

Il compenso verrà liquidato in quote semestrali ed erogato su presentazione di fattura elettronica previa verifica dell'attività svolta e dalla conseguente attività di reportistica.

#### **OBBLIGHI DI TRACCIABILITA' FLUSSI FINANZIARI**

Il professionista sarà assoggettato alle disposizioni della legge 136/2010 e ss.mm.ii., sulla tracciabilità dei flussi finanziari. Pertanto, tutti i pagamenti dovranno essere effettuati

esclusivamente con strumenti che consentano la perfetta tracciabilità delle operazioni. Al tal fine il professionista dovrà comunicare tempestivamente gli estremi di uno, o più, conti correnti bancari o postali da dedicare anche non esclusivamente al contratto oggetto del presente incarico, nonché le generalità ed il codice fiscale di tutte le persone autorizzate ad operare su tali conti.

#### **REQUISITI RICHIESTI AI PROFESSIONISTI PER IL CONFERIMENTO DEL PRESENTE INCARICO:**

Si richiedono i seguenti titoli ed esperienze professionali per l'ammissibilità alla selezione:

- lauree Magistrali in Medicina e chirurgia o Lauree specialistiche ad esse equiparate; Scienze Biologiche o Lauree specialistiche ad esse equiparate;
- iscrizione ad albo professionale;
- esperienza professionale di almeno 2 anni in campo nutrizionale.
- esperienza professionale di almeno 2 anni nel campo nutrizionale connesso alla ristorazione scolastica

Per l'ammissione alla selezione occorre, inoltre, possedere i seguenti requisiti:

- essere in possesso della cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione Europea;
- godere dei diritti civili e politici;
- non aver 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;
- essere a conoscenza di non essere sottoposto a procedimenti penali.

#### **MODALITÀ DI SELEZIONE:**

La commissione giudicatrice nominata dal Responsabile con apposito atto dirigenziale procederà all'esame delle domande pervenute.

L'esame conterà nella valutazione comparativa dei curricula presentati ammessi a selezione secondo i seguenti criteri sotto specificati, nonché nella valutazione di un **progetto di lavoro** che il professionista dovrà allegare in accordo al contenuto ed alle finalità dell'incarico cui seguirà una graduatoria di merito:

**Valutazione del curriculum vitae formativo e professionale (max punti 65/100)** mediante l'assegnazione dei seguenti punteggi:

- specializzazioni sui temi attinenti le prestazioni richieste (max punti 25)
- comprovata esperienza professionale acquisita nell'ambito della nutrizione collettiva ( max punti 20)
- comprovata esperienza professionale nell'ambito specifico della ristorazione scolastica ( max punti 20 punti)

#### **Valutazione del progetto di lavoro (max punti 35/100)**

Attribuzione di un punteggio da **1 a 35** per la presentazione di un **progetto di lavoro** che il professionista dovrà allegare in accordo al contenuto ed alle finalità dell'incarico specificate agli articoli che precedono; in tale progetto il professionista dovrà indicare le modalità con cui intende espletare l'incarico. Il progetto dovrà necessariamente comprendere anche un fac-simile di report che il professionista intende sottoporre all'Amministrazione mensilmente a conclusione della propria attività di monitoraggio/controllo/proposta.

I punti verranno così attribuiti:

**0-15 punti** (0 min 15 max) verranno assegnati ai progetti che mostreranno migliore corrispondenza alle esigenze del Comune nell'ambito dell'incarico di cui all'oggetto e alle proposte migliorative del

servizio che il professionista offrirà in aggiunta a quanto elencato;

**0-10** punti (0 min 10 max) verranno assegnati al professionista in base alla qualità della proposta progettuale relativa al rinnovo della commissione intercomunale mensa e alla proposta del regolamento di funzionamento della stessa;

- **massimo 10 punti** (0 min 10 max) verranno assegnati al fac-simile di report che il professionista proporrà all'amministrazione comunale;

Il Responsabile si riserva la facoltà di dichiarare che nessun candidato risulta idoneo per l'attribuzione dell'incarico.

#### **GRADUATORIA E CONFERIMENTO INCARICO:**

Al termine delle procedure selettive, i candidati dichiarati idonei verranno inseriti in una graduatoria di merito.

Al primo candidato utilmente classificato verrà conferito l'incarico professionale. La graduatoria potrà essere eventualmente utilizzata nel corso della durata del presente incarico in caso di rinuncia o successiva cessazione dell'incarico del candidato vincitore della selezione. Pertanto 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.

#### **MODALITÀ E TERMINI DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA:**

Gli interessati dovranno inoltrare apposita domanda di partecipazione in carta semplice (**ALLEGATO A**), redatta secondo lo schema più sotto riportato, debitamente sottoscritta, con la specificazione dei seguenti dati:

- 1) dati anagrafici
- 2) codice fiscale
- 3) residenza
- 4) eventuale recapito diverso dalla residenza
- 5) recapito telefonico
- 6) eventuale fax e indirizzo e mail
- 7) estremi del titolo di studio
- 8) estremi di eventuali specializzazioni
- 9) curriculum vitae formativo e professionale
- 10) iscrizione ad albi professionali

I requisiti prescritti dovranno essere posseduti a pena di esclusione alla data di scadenza del termine per la presentazione delle domande.

I termini di presentazione della domanda sono fissati alle ore 13,00 del ventesimo giorno successivo alla pubblicazione del presente avviso, ovvero entro il termine perentorio delle ore 13,00 del giorno 19/08/2019 e dovrà pervenire:

- in busta chiusa con attestazione al mittente di timbro e data apposti dall'ufficio ricevente a mezzo di raccomandata con ricevuta di ritorno, inoltrata all'indirizzo: Comune di Marsciano – Area Sociale Infanzia Scuola Cultura – Largo Garibaldi 1 – 06055 Marsciano Pg.

- o trasmesse via pec all'indirizzo di posta certificata: [comune.marsciano@postacert.umbria.it](mailto:comune.marsciano@postacert.umbria.it).

Le dichiarazioni rese dai candidati sulla domanda di partecipazione all'avviso di selezione e relativi allegati costituiscono dichiarazioni sostitutive ai sensi del D.P.R. 28.12.2000 n. 445.

Si richiama l'attenzione del candidato alle responsabilità penali cui può andare incontro in caso di dichiarazioni non veritiere, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445.

L'Amministrazione Comunale potrà procedere a controlli sulla veridicità delle suddette dichiarazioni sostitutive, ai sensi di quanto previsto dagli artt. 71 e 72 del D.P.R. 445/2000.

Le domande dovranno essere corredate di:

- curriculum sottoscritto, datato e munito di autocertificazione sulla veridicità di quanto ivi contenuto secondo le norme di legge;
- progetto di lavoro
- fotocopia di documento d'identità in corso di validità.
- dichiarazione relativa ad incarichi e cariche, ai sensi di quanto previsto dell'art. 15. co. 1 lett c) del d. lgs. 33/2013.

#### **TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento europeo n. 679/2016 si informa che il Comune di Marsciano si impegna a rispettare il carattere riservato delle informazioni fornite dal candidato. Tutti i dati forniti saranno trattati solo per le finalità connesse e strumentali alla presente selezione ed alla eventuale stipula e gestione del contratto di conferimento d'incarico, nel rispetto delle disposizioni vigenti.

Il Responsabile della protezione dei dati è il Comune di Marsciano.

Gli interessati potranno acquisire informazioni e chiarire quesiti di carattere amministrativo - presso gli uffici dell'Area Sociale Infanzia Scuola e Cultura: Dott.ssa Sara Ciavaglia Tel. 075/8747254 e.mail: s.ciavaglia@comune.marsciano.pg.it.

**Marsciano, 30/07/2019**

**Il Responsabile  
Dott.ssa Sara Ciavaglia**