

AVVISO PUBBLICO

CONFERIMENTO DI INCARICO DI **RESPONSABILE INDUSTRIA ALIMENTARE (O.S.A.)**
DEL SERVIZIO MENSA DEL COMUNE DI BORGO SAN LORENZO

IL DIRIGENTE SERVIZIO 3 (SERVIZI ALLA PERSONA)

Premesso che ai fini di una corretta, completa, efficace e professionale attuazione dei **Reg. CE n. 178/2002 e Reg. CE 852/2004** sull'igiene dei prodotti alimentari e in materia, tracciabilità e sicurezza degli alimenti per il servizio di mensa comunale gestito direttamente dal Comune di Borgo San Lorenzo, è stata ravvisata la necessità di conferire un incarico di Responsabile dell'Industria Alimentare (O.S.A) riguardante la sovrintendenza ed il controllo del servizio di mensa, per assicurare la sorveglianza e il controllo della corretta applicazione delle norme sopra richiamate;

RENDE NOTO

In esecuzione della determina dirigenziale n. 840 dell'11/11/2019 è indetta una procedura comparativa, per titoli, finalizzata al conferimento di incarico di Responsabile dell'Industria Alimentare (O.S.A.).

Le norme regolanti la procedura ed il conferimento dell'incarico sono contenute:

- 1- **nelle norme di legge e regolamento applicabili alla fattispecie;**
- 2- **nello schema di domanda e relative dichiarazioni (ALL. n. 1 al presente avviso)**
- 3- **nello schema di contratto da stipularsi con l'incaricato (ALL. n.2 al presente avviso);**
- 4- **nell'articolato che segue, costituente lex specialis di gara.**

ART. 1 – OGGETTO DELL'INCARICO

1. Il collaboratore, al momento dell'accettazione dell'incarico, assume formalmente e ad ogni effetto di legale, la titolarità formale e sostanziale della funzione di **Responsabile OSA (Operatore Industria Alimentare)** delle mense comunali di Borgo S. Lorenzo, come disciplinata dal **Regolamento CE n. 178/2002 e dal Regolamento CE n. 852/2004**.
2. Tale incarico ed il connesso ruolo, sarà riportato formalmente su tutti i documenti attinenti al ciclo alimentare delle mense comunali e notificato alle Autorità pubbliche preposte, ove previsto.
3. Nell'ambito di tale funzione, come disciplinata dall'art. 5 del Reg. CE 852/2004, l'incaricato deve svolgere, in particolare, a favore del Comune le seguenti specifiche prestazioni professionali:
 - a) prestare la propria assistenza con pareri, suggerimenti e disposizioni con particolare riferimento alla fornitura delle derrate alimentari, alla preparazione dei pasti e al Piano di Autocontrollo provvedendo alle necessarie revisioni e/o aggiornamenti;
 - b) sorvegliare e controllare la corretta applicazione del "Manuale di autocontrollo" con valutazione dell'efficacia delle misure preventive e verifica dei parametri chimico-fisici. Il controllo dovrà essere esteso alle prescrizioni igienico sanitarie degli operatori cucinieri, degli operatori incaricati della veicolazione dei pasti e degli addetti al ricevimento e alla somministrazione dei pasti presso i terminali di distribuzione;
 - c) effettuare un'analisi critica delle strutture e delle attrezzature mediante sopralluoghi nei punti di preparazione e distribuzione dei pasti, di approvvigionamento e consegna delle derrate;
 - d) stabilire le priorità degli interventi da effettuarsi a cura dell'Amministrazione Comunale con la redazione, sulla base dell'analisi critica effettuata, un report di verifica dello stato del servizio contenente puntuale elenco degli interventi atti a superare le situazioni di rischio o le eventuali disfunzioni evidenziate;
 - e) coordinare il gruppo tecnico di lavoro HACCP-TEAM e partecipare alle riunioni tecniche della Commissione Mensa.
 - f) verificare gli aspetti nutrizionali (rispetto del menu e delle grammature previste), apportando le eventuali necessarie modifiche al menu adottato.

ART. 2 – TIPOLOGIA E DURATA INCARICO

1. La collaborazione sarà espletata personalmente dal soggetto selezionato in piena autonomia,

senza vincoli di subordinazione, secondo le direttive e le indicazioni del committente, alle quali il collaboratore dovrà attenersi con inquadramento nella forma del **lavoro autonomo professionale** ai sensi degli artt. 2222 e. ss. del Codice Civile)

2. L'incarico in argomento avrà la durata di 20 mesi, **da DICEMBRE 2019 a LUGLIO 2021** compresi. Alla scadenza, nel caso di mancata conclusione del progetto o delle attività o di perdurante sussistenza del fabbisogno comunale, il contratto potrà essere, con atto espresso, prorogato al massimo per uguale periodo, agli stessi patti e condizioni.

ART. 3 – COMPENSO

1. Il compenso per il periodo succitato e posto a base d'asta ammonta ad euro 13.500,00=, al netto dei contributi previdenziali (4%), dell'IVA come prevista per legge.

ART. 4 – REQUISITI RICHIESTI

1. Per l'ammissione alla selezione è richiesto il possesso dei seguenti requisiti:

I) di ordine generale:

- a) cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione Europea;
- b) godimento dei diritti civili e politici;
- c) non essere stato destituito o dispensato da un impiego presso una pubblica amministrazione;
- d) non aver riportato condanne penali e non essere destinatario di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione iscritti nel casellario giudiziale;
- e) essere a conoscenza di non essere sottoposto a procedimenti penali;

II) di ordine speciale:

- a) essere in possesso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari o Scienze delle Preparazioni Alimentari o Specializzazione post-lauream in Scienze dell'Alimentazione;
- b) aver maturato, nell'ultimo quinquennio, un'esperienza di almeno tre anni scolastici nell'espletamento di funzioni ed attività analoghi a quelli richiesti con il presente avviso presso Enti pubblici o privati, comprensivi del ruolo di Responsabile Industria Alimentare (O.S.A. ex Reg. CE 852/2004).

2. I requisiti succitati devono essere **tutti** posseduti alla data di pubblicazione del bando.

ART. 5 – MODALITA' DI PRESENTAZIONE DOMANDE

1. La domanda, attestante dati anagrafici e recapito del richiedente, dovrà contenere la dichiarazione del possesso di tutti i requisiti di ammissione previsti all'art.4. Essa potrà essere redatta utilizzando l'apposito schema allegato al presente (All. 1)

2. La domanda dovrà essere corredata di **curriculum vitae**, firmato in originale, concernente:

- a- eventuali ulteriori titoli posseduti (specializzazioni, abilitazioni, iscrizione Albo professionale ecc.) e, per ogni titolo di studio, l'anno del conseguimento, l'istituzione presso la quale è stato conseguito e la corrispondente votazione finale;
- b- la capacità tecnica posseduta;
- c- le competenze possedute;
- d- le esperienze maturate, con relativa e puntuale indicazione dei contenuti dell'incarico e della durata dello stesso (mm/aa di inizio e fine di ogni esperienza professionale – la sola indicazione dell'anno non è sufficiente – ente/azienda/istituzione etc. presso di cui l'esperienza è stata maturata, ruolo ricoperto e mansioni espletate);

3. La domanda dovrà essere inoltre corredata da una breve relazione illustrativa della **metodologia** che si intende adottare nello svolgimento dell'incarico;

4. Infine, la domanda dovrà essere corredata dalla dichiarazione cd. antipantouflage secondo lo schema allegato (All. 2)

5. La suddetta domanda, con i relativi allegati, dovrà pervenire all'ufficio Protocollo del Comune di Borgo San Lorenzo, **entro le ore 12,30 del 25 novembre 2019**. Farà fede la **data di ricezione** da parte del Comune.

7. La domanda potrà essere inviata o presentata:

- a- personalmente al Comune;
- b- mediante raccomandata A/R;
- b- mediante posta elettronica certificata al seguente indirizzo:

comune.borgo-san-lorenzo@postacert.toscana.it

ART. 6 – CRITERI DI SELEZIONE

1. La selezione verrà effettuata sulla base della valutazione dei *curricula* e delle competenze maturate nel settore oggetto dell'attività in parola, a cui si attribuirà il punteggio risultante dai criteri sotto indicati:

I. Titoli di studio (ulteriori rispetto a quelli di accesso) - **massimo 10 punti:**

- a) seconda laurea, sempre se attinente alla materia dell'igiene alimentare: *punti 3*;
- b) master sempre se attinente alla materia dell'igiene alimentare: *punti 3*;
- c) altra formazione specifica in materia di igiene ed alimentazione: *max punti 4* (1 punto ciascuna);

II) Esperienza professionale specifica (ulteriore rispetto a quella di accesso) - **massimo 20 punti:**

- a) collaborazioni per servizi analoghi (con incarico di Responsabile O.S.A.): *punti da 0 a 15* da attribuire come segue: Punti 0,50 per ciascun mese di attività
- b) esperienza in qualità di coordinatore scientifico e formatore in corsi per operatori addetti alla ristorazione, igiene alimentare e tematiche ex Reg. CE 852/04 (D.Lgs.155/97): *punti da 0 a 5* da attribuire come segue: Punti 1 per ciascun corso documentato

III) Qualità della metodologia proposta per lo svolgimento dell'incarico: **max punti 10;**

ART. 7 – MODALITA' DI SELEZIONE

- 1. Le candidature saranno esaminate dall'Ufficio che verbalizzerà le relative operazioni e redigerà una graduatoria di merito.
- 2. L'incarico sarà conferito con atto del Dirigente del Servizio n. 3 – Servizi alla Persona.
- 3. L'Amministrazione si riserva la facoltà di conferire l'incarico anche in presenza di una sola candidatura, purché ritenuta idonea, così come si riserva di non conferire alcun incarico nel caso in cui siano venuti meno i presupposti di fatto e le ragioni di merito.

ART. 8 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

- 1. I dati personali forniti ai fini della partecipazione alla presente procedura sono raccolti e trattati in conformità a quanto previsto nell'informativa privacy pubblicata sul sito istituzionale al seguente link: <http://www.comune.borgo-san-lorenzo.fi.it/privacy-regolamento-ue-2016679-rgpd>

Allegati:

- All.1) Schema di domanda (All.B e all. B/1 alla D.D. 840/2019)
- All.2) Schema di contratto (All.“C” alla D.D. 840/2019)

Borgo San Lorenzo, lì 11/11/2019

Il Dirigente del Servizio
dr. Marco Giannelli