



**CITTA' DI LAVELLO**  
**Provincia di Potenza**

*Via Cavour - Settore II Servizi alle persone e alle imprese*

*Via Cavour - ☎ 0972-80230- 📠 0972-80232*

[Sito web: www.comune.lavello.pz.it](http://www.comune.lavello.pz.it) e-mail: [sportellounicoaapp@comune.lavello.pz.it](mailto:sportellounicoaapp@comune.lavello.pz.it)

Prot.n. 12362

lì 11/09/2017

## AVVISO PUBBLICO

**OGGETTO: Avviso di selezione pubblica per il conferimento di incarico professionale per l'applicazione dei sistemi di gestione H.A.C.C.P. ai sensi del Regolamento CE n.852/2004 e del d.lgs.n.193/2007 presso l'Asilo nido comunale.**

E' indetta procedura di valutazione comparativa finalizzata al conferimento di incarico professionale per l'applicazione dei sistemi di gestione HACCP ai sensi del Regolamento CE n.852/2004 e del d.lgs.n.193/2007 presso l'Asilo nido comunale per il periodo settembre 2017/luglio 2018.

### **OGGETTO DELL'INCARICO :**

L'incarico ha per oggetto la figura di Consulente per l'adempimento delle norme previste dal regolamento CE n. 852/2004 e dal d.lgs.n.193/2007 presso l'asilo nido comunale con lo svolgimento, in particolare, delle seguenti attività :

- sopralluoghi periodici presso l'asilo nido, controllo delle derrate alimentari e delle forniture, monitoraggio batteriologico ambientale (banchi di lavoro, attrezzature, utensili) e alimentare ( cibi cotti e crudi, controllo delle temperature di preparazione e somministrazione dei pasti con registrazioni periodiche );
- controllo su igiene ed abbigliamento del personale;
- controllo delle porzionature e relative modalità di somministrazione (controllo degli scarti degli alimenti e dell'indice di gradimento pasti da parte dei piccoli consumatori);
- prelievo dei campioni che l'incaricato dovrà, a propria cura e spesa, sottoporre ad analisi microbiologiche presso laboratori accreditati ( tamponi di superfici e piani di lavoro);
- controllo delle modalità di pulizia e sanificazione dei locali cucina e refettorio, uso e conservazione dei detersivi;
- analisi dei pericoli associati ad ogni fase del processo;
- impostare il metodo di autocontrollo basato sulle procedure HACCP.;
- redigere ed aggiornare tutta la documentazione richiesta dal metodo HACCP ;
- controllare la corretta applicazione delle procedure impostate nel sistema di controllo;
- formare gli operatori e dialogare con gli stessi, impartendo direttive concernenti la loro mansione;
- riesaminare periodicamente i rischi e le procedure di controllo impostate e rielaborare, se necessario, il sistema di autocontrollo;

- impartire, quando necessario, prescrizioni analitiche per valutare l'igiene dei piani di lavoro e degli alimenti;
- chiedere all'ente di provvedere ad effettuare le modifiche e le migliorie che fossero necessarie per la corretta prassi igienica.

L'incaricato dovrà rispondere del proprio operato al Responsabile del Settore, a cui dovrà far pervenire, ogni trimestre, una relazione scritta in merito ai controlli e alle verifiche effettuate.

### **REQUISITI E COMPETENZE RICHIESTE :**

- Diploma di laurea (vecchio o nuovo ordinamento) in Scienze e Tecnologie Alimentari, in Scienze Biologiche o Chimica;
- Iscrizione nei rispettivi Albi/Ordini Professionali;
- Precedenti esperienze professionali sulle procedure HACCP in materia di preparazione e/ o somministrazione degli alimenti al pubblico ed in qualità di formatore ad addetti alla Ristorazione e/o all'Igiene Alimentare;
- Essere in possesso di cittadinanza italiana o di uno degli stati dell'Unione Europea;
- Godere dei diritti civili e politici;
- Non avere riportato condanne penali e non avere procedimenti penali in corso;
- Non avere contenziosi civili o amministrativi pendenti con l'Amministrazione comunale ( esclusi quelli di natura tributaria).

### **DURATA**

Il contratto sarà a tempo determinato, ai sensi dell'art. 2229 e seguenti del codice civile, ed avrà decorrenza dalla metà del mese di settembre 2017 fino alla fine del mese di luglio 2018.

Le parti avranno la facoltà di recedere dal contratto in ogni momento, salvo preavviso di 30 giorni. Costituisce comunque motivo di risoluzione del contratto da parte dell'Ente contraente, prima della naturale scadenza, l'accertamento di gravi inadempienze da parte dell'incaricato per mancato rispetto degli obblighi professionali e contrattuali.

Gli ammessi saranno inseriti in un elenco ordinato per punteggio.

In caso di recesso anticipato del primo classificato si procederà allo scorrimento della graduatoria.

### **COMPENSO**

Il compenso complessivo è di euro 1.000,00 ( mille/00), oltre Iva, fatto salvo il ribasso offerto in sede di gara. Il pagamento verrà corrisposto con cadenza trimestrale previa presentazione di regolare fattura.

### **STRUTTURA DI RIFERIMENTO**

Asilo Nido Comunale sito in via Verdi.

### **MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA**

Gli interessati alla selezione dovranno presentare domanda utilizzando lo schema allegato al presente avviso, in carta semplice, sottoscritto dal candidato, allegando fotocopia di un valido documento di riconoscimento del sottoscrittore.

Alla predetta istanza di partecipazione alla selezione dovrà essere allegato, pena l'esclusione, anche il curriculum professionale da cui possano desumersi i titoli professionali e l'esperienza del soggetto dichiarante. La falsità delle dichiarazioni comporterà, indipendentemente dalle sanzioni penali, l'esclusione.

Le istanze di partecipazione e relativi allegati, dovranno pervenire **entro e non oltre le ore 12 del 26/09/2017** al Protocollo del comune di Lavello, in via Cavour, cap.85024 Lavello (PZ), in un plico chiuso recante all'esterno, oltre all'indicazione del mittente, la dicitura “ **Non aprire – contiene istanza di partecipazione alla procedura comparativa per il conferimento di incarico professionale per la redazione ed il controllo di applicazione dell'HACCP presso l'asilo comunale**”.

Il plico deve contenere al suo interno, a pena di esclusione, oltre alla domanda di partecipazione, al curriculum e alla copia del documento di identità, una busta chiusa e controfirmata sui lembi di chiusura recante all'esterno, oltre all'indicazione del mittente, la dicitura “ **Offerta economica**”, contenente l'offerta economica al ribasso( massimo ribasso percentuale offerto sul compenso annuo dell'affidamento) esclusa l'Iva.

La domanda di partecipazione, il curriculum e l'offerta economica dovranno ricalcare nei contenuti i modelli allegati al presente avviso.

## **CRITERI E MODALITA' PER L'AFFIDAMENTO DELL'INCARICO**

La selezione sarà effettuata valutando, in termini comparativi, gli elementi curriculari ed il ribasso offerto rispetto al compenso professionale proposto dall'ente, mediante l'attribuzione di un punteggio risultante dall'applicazione dei criteri sotto indicati:

a) Offerta economica : punteggio massimo attribuibile : 10 punti

Alla migliore offerta economica al ribasso saranno attribuiti 10 punti, mentre alle altre offerte sarà attribuito il punteggio calcolato con il criterio della proporzionalità inversa, prendendo come base il prezzo più basso offerto dal concorrente, con l'applicazione della seguente formula:

punteggio attribuito = prezzo più basso x 10 / prezzo offerto

b) Titoli di studio (ulteriori rispetto a quello richiesto per l'accesso) : punteggio massimo attribuibile : 10 punti così distribuiti:

1. seconda laurea: punti 2;

2. altra formazione specifica in materia di Igiene ed Alimentazione (corsi di aggiornamento, specializzazioni, abilitazioni,. idoneità ecc.) punti 2 per ogni corso/specializzazione abilitazione specifica e fino ad un massimo di punti 8;

c) Esperienza professionale specifica : punteggio massimo 10 punti così distribuiti :

1. collaborazioni in materia di procedure HACCP presso enti (pubblici o privati) o aziende di preparazione e/o somministrazione di alimenti e/o ristorazione collettiva : punti 0,50 per ogni anno o frazione di anno superiore a mesi 6, per un massimo di 5 punti;

2. esperienza in qualità di formatore ad operatori addetti alla Ristorazione e all'Igiene Alimentare e tematiche di cui al Regolamento CE 852/2004: punti 0,10 per ogni operatore formato, fino ad un massimo di punti 5 .

In caso di parità di punteggio finale gli ammessi saranno ordinati per anzianità di iscrizione al rispettivo Albo/Ordine Professionale ed in via residuale, per sorteggio.

Il comune si riserva la facoltà di procedere all'affidamento dell'incarico anche in presenza di una sola istanza di partecipazione.

La selezione è effettuata dal Responsabile del settore che, una volta scaduti i termini per la presentazione delle domande da parte degli interessati, verificherà preliminarmente la regolarità e la completezza della documentazione rinvenuta nel plico , ai fini dell'ammissibilità, quindi, in una o più sedute riservate procederà all'esame comparativo ed all'attribuzione dei punteggi, sulla base dei curricula presentati e secondo i criteri sopra fissati, procedendo, successivamente, in seduta pubblica, che si terrà **il giorno 27/09/2017, alle ore 12,00, presso il centro sociale comunale**, all'apertura delle buste contenenti l'offerta economica, con conseguente assegnazione dei punteggi finali.

#### PUBBLICITA'

Il presente avviso viene pubblicato all'Albo Pretorio On line del comune di Lavello, sul sito istituzionale [www.comune.lavello.pz.it](http://www.comune.lavello.pz.it) per 15 giorni consecutivi.

#### TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati forniti dai candidati saranno raccolti presso l'ufficio servizi alla persona per le finalità della procedura selettiva e del successivo rapporto contrattuale .I dati saranno trattati ai sensi del d.lgs.n.196/2003 - Responsabile del trattamento è la Dott.ssa Giuseppina Di Vittorio- Responsabile Settore Servizi alle persone e alle imprese del comune di Lavello.

Per ulteriori informazioni telefonare al numero 0972/80228-80220.

Il Responsabile del Settore  
Dott.ssa Giuseppina Di Vittorio

