\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

DISCIPLINARE D’INCARICO LIBERO-PROFESSIONALE AL DOTT. PIERO LAGOMARSINO PER ATTIVITA’ DI TECNOLOGO ALIMENTARE A FAVORE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA (SCUOLA PRIMARIA) DI COMPETENZA DEL COMUNE DI VALVASONE ARZENE

L’anno 2020 il giorno …… . del mese di …… …. presso il Comune di Valvasone Arzene, Area Servizi alla Persona, Piazza Mercato 1, 33098 Valvasone Arzene

Tra

IL COMUNE DI VALVASONE ARZENE, con sede a VALVASONE ARZENE, in Piazza Mercato 1, P.I. 01772920938, rappresentato da STEFANO PADOVAN, nato a Spilimbergo (PN) il 29.12.1968, domiciliato per la carica presso la sede del Comune stesso nella sua qualità di Dirigente dell’Area Servizi alla Persona, in forza dell’incarico dirigenziale conferito dal Sindaco con decreto n. 13 del 01.10.2019 e successive modifiche, agli atti

e

il dott. Piero Lagomarsino nato a Milano il 10/10/1966 residente a Pagnacco in via dei castagni, 16 – 33010 Pagnacco (UD) con C.F LGMPRI66R10F205J P.IVA 02065770303, tecnologo alimentare iscritto all’ordine della Regione Friuli Venezia Giulia al n. 61;

Premesso:

1. Premesso che la qualità del servizio di ristorazione scolastica è un obiettivo prioritario dell’amministrazione comunale, che intende garantire e tutelare gli alunni non solo garantendo i controlli stabiliti dalla legge, ma puntando a raggiungere elevati standard qualitativi;

2. che il Comune di Valvasone Arzene dà in gestione il servizio ristorativo per le scuole primarie e la somministrazione di pasti nonché per gli interni e dipendenti del Comune di Valvasone Arzene a Ditta esterna specializzata mediante affidamento in seguito ad aggiudicazione per mezzo di gara pubblica;

3 che gli aspetti tecnici e merceologici del capitolato d’appalto del bando di gara per l’affidamento della produzione esterna e somministrazione nel refettorio dei pasti sono un elemento fondamentale per il compimento del punto 1;

4. che per lo svolgimento dei predetti servizi è necessaria la figura professionale del tecnologo alimentare per la collaborazione all’elaborazione del capitolato d’appalto e supervisione e controllo dei processi produttivi connessi alla preparazione e somministrazione dei pasti in seguito all’aggiudicazione;

5. che il Comune di Valvasone Arzene non dispone all’interno della propria organizzazione di figure professionali con il titolo di tecnologo alimentare;

6. che il servizio di ristorazione scolastica rientra fra gli obiettivi istituzionali dell’amministrazione;

7. che la professionalità da esercitare si esplica in specifici contenuti, precisati nel presente disciplinare d’incarico;

8. che l’incarico da affidare ha durata certa dal 1/03/2020 al 31/12/2020 con possibilità di un rinnovo;

9. che il corrispettivo per l’incarico deve essere proporzionato all’importanza e specificità tecnica della competenza richiesta per le prestazioni da svolgere ed all’utilità conseguita dall’amministrazione, tenuto conto del contesto locale del mercato del lavoro;

***si conviene e stipula***

quanto segue, dando atto che la premessa costituisce parte integrante e sostanziale del presente contratto:

1. OGGETTO DELL’INCARICO - Il Comune di Valvasone Arzene affida al dott. Piero Lagomarsino, tecnologo alimentare l’incarico di svolgimento di prestazioni libero-professionali, ex artt. 2222 e ss. Del Codice Civile, nell’ambito del Servizio di Ristorazione scolastica organizzato dal Comune di Valvasone Arzene.

2. MODALITA’ DI SVOLGIMENTO - Il professionista dovrà eseguire personalmente l’incarico assunto. In caso di oggettivi impedimenti può, per brevi periodi e sotto la propria responsabilità, avvalersi di sostituti di pari livello professionale. Il professionista sarà libero di determinare gli aspetti e le modalità di esecuzione del suo incarico senza vincoli – in particolare di presenza e di orario – che non siano quelli inerenti il il raggiungimento del miglior risultato dell’attività professionale esercitata. In ogni caso il professionista assicura piena reperibilità dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 14.00 mettendo a disposizione un n. telefonico mobile presso cui essere rintracciato dagli uffici comunali, dagli operatori dei centri cucina/cottura e refettori comunali e dall’impresa appaltatrice del servizio di ristorazione scolastica. Lo stesso assicurerà una presenza presso l’ufficio Ristorazione scolastica in media di n. 1 giorno al bimestre per un massimo di 5 presenze.

Il professionista comunicherà alla persona designata dall’amministrazione comunale, quale referente del servizio ristorativo, lo svolgimento e l’esito dei sopralluoghi o di ogni altro spostamento necessario allo svolgimento del servizio in appalto e che il professionista si serve di mezzo di trasporto proprio.

3. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA’ OGGETTO DELL’INCARICO - L’incarico professionale di tecnologo alimentare comprende le seguenti attività:

**3.A Controllo e verifica delle modalità di esecuzione del servizio di ristorazione in qualità di consulente esterno**

1. vigilanza sul corretto andamento del servizio in merito alle prescrizioni contrattuali e sull’osservanza degli obblighi capitolari sotto il profilo del rispetto di contenuti tecnici (collegati alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari ed al rispetto degli obblighi igienico-sanitari)
2. Esecuzione di sopralluoghi presso i centri cottura per la verifica delle modalità di preparazione pasti e del rispetto del Capitolato del servizio di ristorazione scolastica;
3. Verifica delle caratteristiche merceologiche delle materie prime impiegate, in conformità al Capitolato di appalto ed all’offerta dell’impresa appaltatrice del servizio;
4. Esecuzione di 5 di sopralluoghi pressi i refettori per la verifica delle modalità di somministrazione pasti (grammature dei pasti erogati, temperature delle vivande, personale in servizio, stato di pulizia degli ambienti, delle attrezzature e delle stoviglie impiegate, rispondenza diete speciali) compresa di prova organolettica;
5. Stesura, per ogni sopralluogo effettuato di una check list e di una relazione che riporti quanto riscontrato e, in caso di rilievo di non conformità, l’eventuale attività da intraprendere per attivare i necessari correttivi o rimuovere le cause;
6. Programmazione, d’intesa con un referente comunale del calendario dei sopralluoghi da effettuare, quantificati in circa 5 all’anno.

**3.B Controllo e verifica della corretta applicazione dei seguenti aspetti del contratto d’appalto relativo alla ristorazione**

a) Verifica delle manutenzioni e monitoraggio ambientale/disinfestazioni;

b) Verifica dell’esecuzioni dei piani di campionamento;

c) Verifica dei piani formativi per il personale;

d) Verifica della corretta esecuzione del piano dei trasporti;

e) Supporto alla verifica contabile dei pasti erogati, le eventuali attività definite per attivare i necessari correttivi o rimuovere le cause.

**3.C Monitoraggio del grado di soddisfazione dell’utenza**

Il professionista, in collaborazione con gli uffici comunali, predispone schede di rilevazione dell’accettabilità dei pasti, elabora e gestisce i dati stessi, nell’ottica del miglioramento del servizio.

**3.D Coordinamento del lavoro della commissione mensa**

a) Partecipazione agli incontri periodici con le Commissioni mensa (circa 2 incontri/anno)

b) Collaborazione con l’Amministrazione comunale per l’attuazione di interventi legati alla comunicazione di aspetti inerenti il servizio di ristorazione scolastica (carta dei servizi, sito internet dedicato alla ristorazione scolastica, regolamento Commissione mensa, ecc.), nonché di progetti di sviluppo e promozione del servizio nell’ambito di applicazione di corretti stili di vita fin dalla prima infanzia;

c) Collaborazione per eventuale predisposizione del capitolato e degli atti di gara per il futuro affidamento del servizio di ristorazione scolastica;

d) Consultazioni telefoniche varie in relazione alla “procedura aperta per l’affidamento di ristorazione;

e) Monitoraggio degli sprechi nel servizio di ristorazione finalizzato al contenimento e al recupero (ove possibile);

f) Promozione, in accordo con l’Amministrazione comunale, di attività di recupero eccedenza derrate, da destinare a soggetti bisognosi.

4. DURATA DEL CONTRATTO - Il presente contratto è stipulato a tempo determinato. La durata dell’incarico riguarderà il periodo 01.03.2020 -31.12.2020.

5. COMPENSO - Quale corrispettivo dell’incarico, il Comune di Valvasone Arzene assicura al dott. Piero Lagomarsino un compenso (equivalente a 770,00 Euro più 4% per contributo previdenziale art. 2 Legge 335/95 più L’IVA di Legge (onnicomprensivo lordo di € 977,00 NOVECENTO SETTANSETTE) da corrispondere in 2 rate, nel limite delle attività da svolgere secondo il seguente disciplinare di incarico. Tale somma sarà pagata a fronte di regolare fattura e/o avviso di fattura, previa attestazione di regolare esecuzione della prestazione. Il predetto compenso si intende:

- onnicomprensivo di ogni prestazione, comprese le spese di trasferta, di trasporto, telefoniche, di attrezzature e materiali d’ufficio, ecc.;

- il compenso include inoltre eventuali spese di supplenza che il professionista dovrà sostenere per garantire la continuità del servizio qualora dovesse assentarsi per un periodo

- al lordo delle ritenute fiscali, previdenziali e assistenziali ed IVA vigenti al momento della fatturazione.

6. RECESSO – Per entrambe le parti sono consentite modalità di recesso, anche unilaterale, conformale preavviso di almeno 60 giorni.

Ai sensi dell’art. 2237 c.c. il Comune di Valvasone Arzene potrà recedere dal presente contratto, rimborsando all’incaricato tutte le spese sostenute e pagando il compenso per l’opera svolta. L’incaricato ha facoltà di recedere dal contratto per giusta causa, con diritto, in tal caso, ad ottenere il rimborso delle spese fatte ed il compenso per l’opera svolta, da determinarsi con riguardo al risultato utile che ne sia derivato al Comune di Valvasone Arzene.

7. TRATTAMENTO DEI DATI – Il professionista è informato, ai sensi del D. Lgs. n. 196/2003 e successive modificazioni e integrazioni, che i dati personali forniti sono utilizzati esclusivamente ai fini del presente contratto e degli atti a questo connessi e conseguenti. Con la sottoscrizione del presente atto, lo stesso dà contestuale consenso al loro trattamento secondo le disposizioni legislative e regolamentari. In ragione delle obbligazioni nascenti dal presente contratto, il professionista è delegato al trattamento dei dati relativi agli utenti del servizio o industriali e quindi nello svolgimento di tali attività è tenuto al rispetto delle disposizioni vigenti in materia di “privacy” (D.Lgs. n. 196/2003 e successive modificazioni e integrazioni); in particolare, non potrà in nessun modo trasferire i dati in trattamento a terzi estranei alla gestione del servizio di ristorazione

scolastica.

8. ACCESSO AGLI UFFICI DA PARTE DEL PROFESSIONISTA - Il professionista può accedere agli uffici comunali per eventuali contatti utili all’esecuzione del presente contratto, con modalità e tempi concordati. Di massima, il professionista svolgerà la propria attività presso la propria sede di lavoro, salvo diversi accordi operativi di volta in volta raggiunti con il Dirigente e gli Uffici dell’Area Servizi alla Persona.

Letto, confermato e sottoscritto.

Valvasone Arzene, …………………

Il Tecnologo alimentare

Dott. Piero Lagomarsino ……….……………..

Il Dirigente dell’Area Servizi alla Persona

Dott. Stefano Padovan

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_