

Rep. n.57

COMUNE DI RADICONDOLI (Provincia di Siena)

CONVENZIONE PER IL CONFERIMENTO DEL SERVIZIO DI RESPONSABILE INDUSTRIA ALIMENTARE (O.S.A.) NELLA MENSA SCOLASTICA DEL COMUNE DI RADICONDOLI PER L'ANNO SCOLASTICO 2012/2013 – COD.CIG.ZBB063B00A.

L'anno (2012) duemiladodici, addì 23 (ventitre) del mese di ottobre

Tra le parti:

- il Comune di Radicondoli, con sede in Via T. Gazzei n.89 (C.F. 80003170521), rappresentato dalla Sig.ra Pini Tiziana, nella sua qualità di Responsabile del Settore Amministrativo Contabile, la quale agisce in esecuzione alla Determinazione Settore Amministrativo Contabile n.136 del 03.10.2012, esecutiva ai sensi di legge, e in forza del Decreto Sindacale n.3 del 9.6.2009;

- il Dott Daniele Leoni, nato a Firenze (FI) il 20.07.1953, e residente in Firenze in Via Degli Agrifogli n.20 Cod. Fiscale LNEDNL53L20D612D – Partita IVA 02172120483;

PREMESSO

- che il Professionista è in grado di fornire il servizio di Responsabile dell'Industria Alimentare (O.S.A.) per la mensa scolastica del Comune di Radicondoli per l'anno scolastico 2012/2013;

TUTTO CIO' PREMESSO

SI CONVIENE QUANTO SEGUE.

Art. 1 – PREMESSA

La premessa costituisce parte integrante e sostanziale della presente

convenzione, anche per le parti non allegate e semplicemente richiamate.

Art. 2 – OGGETTO DELLA CONVENZIONE

Il Comune di Radicondoli, come sopra rappresentato, affida al Dott. Daniele Leoni, che accetta, il servizio di responsabile dell'industria alimentare (O.S.A.) della mensa scolastica di Radicondoli, con sede in Via Marconi, e lo svolgimento delle funzioni connesse al compito di Responsabile delle Industrie Alimentari del Comune di Radicondoli ai sensi del regolamento CE 852/2004.

ART.3 – DOVERI DEL PROFESSIONISTA:

L'incaricato dovrà:

1. provvedere alla verifica e alla stesura dei menù, delle tabelle dietetiche e grammature relative ai pasti di cui all'oggetto, secondo le indicazioni fornite dai responsabili dell'A.S.L. Siena e in base ai Capitolati vigenti;
2. sovrintendere alla fornitura delle derrate alimentari ed alla preparazione dei pasti della mensa comunale e prestare la propria consulenza con pareri, suggerimenti e disposizioni in merito al personale di cucina con particolare riferimento alle tabelle dietetiche in atto;
3. provvedere ad effettuare costanti sopralluoghi nel punto di preparazione e distribuzione dei pasti, di approvvigionamento e consegna delle derrate, controllare la mensa specificata all'art. 1), per accertare sia la regolarità qualitativa e quantitativa delle derrate ivi consegnate, sia la conformità della merce alle caratteristiche merceologiche definite, sia l'esecuzione accurata della

preparazione dei pasti, suggerendo tutto ciò che possa migliorare il servizio stesso;

4. mantenere periodicamente i rapporti con i servizi dell'A.S.L. Siena e con il personale dipendente - Cuoca; informare l'Amministrazione Comunale di qualsiasi problema connesso a tali rapporti;

5. promuovere incontri con la cuoca o con il personale addetto alla distribuzione dei pasti, per meglio coordinare il lavoro e far sì che non sorgano divergenze in merito al servizio;

6. fornire pareri e formulare proposte agli uffici interessati ogni qualvolta ne venga avanzata richiesta, anche informale;

7. promuovere, se richiesti dall'utenza, incontri sull'alimentazione presso le scuole e i servizi comunali, con la presenza dell'Amministrazione Comunale;

8. qualora le scuole chiedessero un'eventuale consulenza al professionista l'Assessorato all'Istruzione si riserverà di autorizzarlo di volta in volta.

Il professionista inoltre dovrà essere presente ai lavori della "Commissione mensa" legalmente istituita.

ART. 4 - APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO CE 852/2004 – IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI (H.A.C.C.P.)

L'incaricato dovrà altresì, ai sensi del Regolamento CE 852/2004, provvedere a:

a) sorvegliare e controllare la corretta applicazione del "Manuale di autocontrollo e buona prassi igienica" e valutare tutte le schede di certificazione compilate dal personale di cucina, apportare modifiche e

definire azioni correttive, provvedere all'aggiornamento del suddetto manuale

in funzione delle esigenze della cucina;

b) organizzare incontri formativi di aggiornamento per il personale comunale addetto alla cucina;

c) effettuare un'analisi critica delle strutture e delle attrezzature e stabilire le priorità degli interventi da effettuarsi a cura dell'Amministrazione Comunale;

d) redigere, sulla base dell'analisi critica effettuata, un puntuale elenco degli interventi atti a superare le situazioni di rischio o le eventuali disfunzioni evidenziate;

e) provvedere ad applicare un sistema di monitoraggio analitico microbiologico del servizio mensa, con cadenza semestrale, che preveda il prelievo di matrici alimentari, di tamponi di superficie/ambiente per verificare l'igienicità degli ambienti, delle attrezzature e del personale e di campioni di acqua di rete (ex D.Lgs. 31/2001), avvalendosi dei laboratori di analisi all'uopo inseriti nell'elenco regionale dei laboratori autorizzati per l'autocontrollo igienico - sanitario degli alimenti (L.R.9/2006) e la valutazione dei risultati.

ART. 5 - RELAZIONI E DISPOSIZIONI

L'incaricato dovrà relazionarsi periodicamente con i Responsabili dell'Amministrazione Comunale sull'andamento dei servizi e segnalare tempestivamente le eventuali disfunzioni evidenziate.

Nell'espletamento del proprio incarico, proporrà all'Amministrazione Comunale di adottare le disposizioni necessarie a garantire l'ottimo andamento del servizio in modo da evitare disguidi, malintesi o dissensi. Gli

stessi Responsabili interverranno e proporranno all'Amministrazione Comunale i provvedimenti da adottare, anche in via d'urgenza, sia in termini funzionali che gestionali.

ART. 6 - DURATA DELL'INCARICO

L'incarico in argomento avrà la durata *dal 8 ottobre 2012 – 30 giugno 2013*.

ART. 7 - FORMA DELLA PRESTAZIONE

La prestazione è fornita sotto forma di incarico individuale ad esperto laureato in “Scienze e Tecnologie Alimentari o Scienze delle Preparazioni Alimentari” o Specialista in Scienze dell’Alimentazione. L’incaricato dovrà eseguire le direttive sull’organizzazione gestionale del servizio concordate tra i Responsabili del Servizio.

Tutte le funzioni previste nel presente disciplinare dovranno essere espletate personalmente dal professionista incaricato.

ART. 8 - COMPENSO

Il compenso per l’anno scolastico 2012/2013 ammonta a € 3.500,00 al lordo della R.A. e dei contributi previdenziali (4%), oltre IVA come per legge.

L’incaricato sarà pagato al termine del servizio dietro presentazione di regolare fattura.

ART. 9 - TEMPORANEA IMPOSSIBILITA' AD ESPLETARE L'INCARICO

In caso di impossibilità temporanea ad espletare l’incarico il responsabile mensa dovrà dare tempestiva comunicazione all’Amministrazione Comunale.

In caso di interruzione non ritenuta giustificata, l’Amministrazione si riserva la facoltà di provvedere all’immediata risoluzione del contratto senza alcuna

formalità, se non la semplice comunicazione all'interessato.

ART. 10 - REVOCA CONVENZIONE

Nel caso di inosservanza di quanto stabilito nel presente atto dovrà essere fatta immediata segnalazione scritta da parte degli uffici comunali al Sindaco del Comune di Radicondoli.

Il Sindaco provvederà ad inoltrare contestazione scritta al Responsabile mensa che dovrà controdedurre entro 10 giorni. Qualora le giustificazioni non fossero accolte, verrà applicata una sanzione di € 100,00.= per ciascun addebito. All'applicazione della 3^ sanzione il rapporto verrà risolto senza alcuna formalità.

Art. 11 – CONTROVERSIE, FORO ED ELEZIONE DOMICILIO .

Per le controversie che dovessero insorgere relativamente alla presente convenzione, giudice competente ed esclusivo è il Tribunale di Siena.

Art. 12 - ONERI DELLA CONVENZIONE.

Il presente atto è esente da Imposta di bollo, ai sensi del D.P.R. 26.10.1972 n.642, tabella B), art.25.

La presente convenzione sarà registrata in caso d'uso ai sensi D.P.R. 131 del 26.4.1986, tariffa part II°.

Letto, confermato, sottoscritto.

Per il Comune di Radicondoli

(Tiziana Pini)

Il Professionista

(Daniele Leoni)