



## **SCHEMA DI DISCIPLINARE DI INCARICO ESTERNO PER IL CONTROLLO IGIENICO-SANITARIO SULLA SICUREZZA ALIMENTARE E IL MONITORAGGIO DELLA QUALITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA COMUNALI PRESSO SCUOLE, ASILI NIDO, CENTRO DIURNO DISABILI E CENTRI RICREATIVI DIURNI ESTIVI**

### **Art. 1 - Oggetto e normativa di riferimento**

Il Comune di Cernusco sul Naviglio affida al Professionista \_\_\_\_\_, che accetta, l'incarico professionale esterno per il controllo igienico-sanitario sulla sicurezza alimentare e il monitoraggio della qualità dei servizi di ristorazione collettiva comunali presso scuole, asili nido, centro diurno disabili e centri ricreativi diurni estivi del territorio, già descritto quanto al suo nucleo essenziale nell'avviso pubblico di selezione comparativa approvato con determinazione \_\_\_\_\_, atti che qui s'intendono integralmente richiamati per relationem.

Gli interventi di controllo e di consulenza richiesti intendono qualificarsi come uno strumento di garanzia per un efficace ed efficiente svolgimento del servizio di ristorazione sotto il profilo della sicurezza igienica e sanitaria, in conformità a quanto dispone la vigente normativa in materia.

L'incarico in oggetto ha natura di collaborazione professionale autonoma e viene affidato ai sensi e secondo le modalità previste dall'art. 7, commi 6, 6-bis, 6-ter 6-quater, del D.Lgs. 165/2001 e s. m. i.

Le prestazioni professionali richieste, per le cui puntuali modalità di svolgimento si rinvia ai successivi articoli, si qualificano per la loro natura intellettuale e per il carattere fiduciario del rapporto, cadendo quindi sotto la disciplina di cui agli artt. 2229 e ss. codice civile, a cui si rinvia per tutti i profili non espressamente normati nel presente disciplinare.

L'incarico è di natura professionale e non costituisce quindi rapporto di lavoro dipendente o di pubblico impiego a nessun effetto.

In via del tutto presuntiva e ai soli fini della presente procedura il monte ore per il servizio di controllo igienico sanitario e monitoraggio della qualità dei servizi di ristorazione comunali di cui al presente articolo, riferito al periodo di durata dell'incarico di cui all'art. 3, è stimato complessivamente in **n. 153 ore**.

### **Art. 2 - Prestazioni opzionali**

In aggiunta alle prestazioni di cui al precedente articolo e meglio precisate nel successivo art. 6, l'incarico prevede in via opzionale ulteriori prestazioni di assistenza e consulenza, che potranno essere richieste a discrezione del Comune, qualora il preposto Ufficio ne ravvisi la necessità.

Nel caso in cui il Comune decida di avvalersi dell'opzione richiedendo in tutto o in parte lo svolgimento delle prestazioni sotto elencate, il Professionista è obbligato a darvi esecuzione.

Detti interventi di assistenza e consulenza potranno vertere sugli aspetti igienico-sanitari e/o qualitativi del servizio ristorazione di seguito elencati a mero titolo esemplificativo: gestione dei rapporti con la commissione mensa e partecipazione alle riunioni della stessa e/o a iniziative in materia di educazione alimentare; gestione diete speciali; gestione dei rapporti con l'ASL di competenza; gestione dei rapporti con l'utenza; elaborazione menù e relative grammature; valutazione della correttezza nutrizionale e del gradimento dei menù e proposte in merito ad eventuali modifiche; predisposizione di schede di rilevazione dell'accettabilità dei pasti ad uso delle commissioni mensa; supporto tecnico nella predisposizione/gestione dei capitolati d'appalto per la ristorazione scolastica; corsi di formazione al personale di cucina comunale e corsi di formazione in materia di educazione alimentare a genitori e commissari mensa. A richiesta dell'Amministrazione Comunale, qualora se ne ravvisi la necessità, il professionista provvederà inoltre ad effettuare prelievi di campioni alimentari sui prodotti preparati durante il servizio mensa, al fine di sottoporli ad analisi chimiche, fisiche e/o microbiologiche presso laboratori specializzati, onde valutarne conformità sotto il profilo della sicurezza igienica e sanitaria. Le analisi sugli alimenti, da effettuarsi entro le 72 ore successive al prelievo, saranno eseguite seguendo le indicazioni fornite dalle metodiche internazionali. Gli esiti delle analisi espletate dovranno essere illustrati in apposita relazione analitica ed esplicativa in termini di conformità / non conformità, approfondendo gli aspetti legati ai fattori di rischio igienico-sanitario che dovessero eventualmente emergere ed specificando il livello di gravità delle non conformità rilevate.

Il costo per l'esecuzione delle analisi di laboratorio è previsto dal vigente capitolato speciale d'appalto del servizio di ristorazione quale onere a carico della Ditta Appaltatrice.

In via del tutto presuntiva e ai soli fini della presente procedura il monte ore per le prestazioni opzionali di cui al presente articolo riferito al periodo di durata dell'incarico di cui all'art. 3 è stimato complessivamente in **n. 50 ore**.

### **Art. 3 - Durata dell'incarico**

L'incarico in oggetto ha natura temporanea e durata limitata, con inizio a far data dal 23 gennaio 2012 e termine fissato al 31 dicembre 2012.

### **Art. 3 bis – Opzione di estensione della durata del contratto**

L'Amministrazione si riserva la facoltà, alla scadenza del contratto iniziale, di estendere in via opzionale la durata dell'incarico oggetto del presente avviso di un ulteriore anno, e dunque fino al 31 dicembre 2013, previa verifica della sussistenza delle ragioni di convenienza e di pubblico interesse, nonché della normativa vigente in materia. Resta inteso che in caso di esercizio di tale facoltà, che resta comunque rimessa alla discrezionalità dell'Amministrazione, i predetti servizi saranno in tutto conformi alle caratteristiche tecniche, alla disciplina giuridica ed alle condizioni economiche specificate nel presente avviso e nel disciplinare di incarico.

Nel caso in cui l'Amministrazione decidesse di avvalersi della facoltà descritta nel comma precedente, il professionista incaricato sarà tenuto ad assicurare la prosecuzione dei servizi alle medesime condizioni contrattuali ed economiche normate nel disciplinare di incarico, che resterà pertanto la fonte del rapporto di collaborazione.

In caso di mancato esercizio dell'opzione di cui al presente articolo, il rapporto di collaborazione di intenderà risolto di diritto alla scadenza del 31 dicembre 2012, senza necessità di alcun preavviso o disdetta.

In caso di esercizio dell'opzione di proroga di cui al presente articolo, il monte ore complessivo riferito all'eventuale e ulteriore periodo di proroga è stimato in via presuntiva come segue:

n. 153 ore per il servizio di controllo igienico sanitario e monitoraggio della qualità dei servizi di ristorazione comunali di cui all'art. 1;

n. 50 ore per le prestazioni opzionali di cui all'art. 2.

### **Art. 4 – Carattere personale e natura fiduciaria dell'incarico**

L'incaricato dovrà garantire, personalmente e senza avvalersi di collaboratori, l'espletamento delle attività di controllo igienico-sanitario sulla sicurezza alimentare e il monitoraggio della qualità dei servizi di ristorazione collettiva comunali presso le scuole, gli asili nido, il centro diurno disabili ed i centri ricreativi estivi di Cernusco sul Naviglio, nonché, qualora richieste, le prestazioni opzionali di cui all'art. 2.

Stante il carattere personale delle prestazioni professionali richieste e vista la natura fiduciaria del rapporto, non è consentito al professionista incaricato di delegare altri soggetti, ancorché in possesso dei necessari titoli di abilitazione, nell'esecuzione di tutto o parte dell'incarico, pena la risoluzione del contratto e l'applicazione della penale prevista nel successivo art. 11.

Il professionista, contestualmente alla stipula di tale disciplinare, attesta l'attuale assenza di rapporti lavorativi e collaborazioni professionali in corso per la ditta a cui è affidato in gestione il servizio di ristorazione scolastica (attualmente Gemeaz Cusin S.p.a.) e/o per società ad essa collegate, e si impegna, per tutta la durata dell'incarico, a non prestare attività professionale a favore della predetta società. Qualora fosse accertata, in capo al professionista, la contemporanea presenza di rapporti professionali in corso con la predetta Ditta e/o con ditte ad essa collegate e/o con ditte che dovessero subentrare nella gestione del servizio di ristorazione presso il Comune di Cernusco s/N, il rapporto si intenderà risolto di diritto.

### **Art. 5 – Corrispettivo, pagamenti e obblighi di tracciabilità.**

Alla luce del ribasso percentuale sull'importo a base d'asta formulato in sede di offerta economica, il compenso orario per le prestazioni in oggetto risulta così definito:

- Costo orario di € \_\_\_\_\_, al netto di tutti gli oneri fiscali e previdenziali previsti dalle vigenti normative (al lordo dei predetti oneri: € \_\_\_\_\_), per lo svolgimento delle prestazioni di controllo igienico sanitario e monitoraggio qualità (inclusa la redazione della e trasmissione della check list).
- Costo orario di € \_\_\_\_\_, al netto di tutti gli oneri fiscali e previdenziali previsti dalle vigenti normative (al lordo dei predetti oneri: € \_\_\_\_\_), per lo svolgimento delle prestazioni opzionali di cui all'art. 2.

Alla luce del monte ore definito nell'art. 8 e fermo quanto ivi previsto, il compenso professionale stimato in relazione alla durata dell'incarico di cui all'art. 3 è determinato in via del tutto presuntiva in un massimo di € \_\_\_\_\_ al lordo delle ritenute di legge ed al netto del contributo INPS del 4% e dell'IVA del 20%, così suddiviso:

- € \_\_\_\_\_ al lordo delle ritenute di legge ed al netto del contributo INPS del 4% e dell'IVA del 20%, per le prestazioni di controllo igienico sanitario di cui all'art. 1;
- € \_\_\_\_\_ al lordo delle ritenute di legge ed al netto del contributo INPS del 4% e dell'IVA del 20%, per ulteriori prestazioni opzionali di cui all'art. 2.



In ottemperanza agli obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari di cui di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136, i pagamenti delle somme a carico dell'A.C., come individuate al precedente art. 98, saranno effettuati, previa emissione di mandati di pagamento, esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale su un conto corrente dedicato, preventivamente comunicato dal Professionista.

La liquidazione dei corrispettivi sarà commisurata alle ore di prestazione effettivamente eseguite ed adeguatamente documentate, previa presentazione di adeguato riepilogo delle ore di prestazione rese ed emissione di regolari fatture emesse in più soluzioni, corrispondenti alle fasi di sviluppo dell'incarico ed all'eventuale svolgimento in tutto o in parte delle prestazioni opzionali.

Per i termini di pagamento si rinvia alle previsioni delle vigenti disposizioni di legge, con precisazione che il decorso del termine viene dalla data di protocollazione della fattura da parte dell'ufficio competente.

Il Professionista assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche. Pertanto avrà l'onere di comunicare all'A.C. gli estremi identificativi del conto corrente dedicato di cui al comma 1 dell'art. 3 della Legge 136/2010, nonché le generalità delle persone delegate ad operare sul conto corrente dedicato.

#### **Art. 6 – Modalità di svolgimento dell'incarico**

Le prestazioni professionali relative al controllo igienico sanitario e monitoraggio della qualità di cui all'art. 1 implicano l'espletamento di interventi ispettivi e di controllo sulla preparazione e distribuzione dei pasti nonché sulla qualità merceologica delle derrate alimentari, da effettuarsi previo sopralluogo presso il centro cottura, le cucine e le singole unità di distribuzione e con eventuale utilizzo di strumentazione tecnica messa a disposizione dal professionista, ove necessaria.

Durante tali ispezioni si richiede di procedere:

1. a verificare, secondo gli standard qualitativi previsti dalle normative vigenti, la conformità della fornitura e della gestione del servizio di ristorazione con quanto stabilito dal capitolato speciale d'appalto e dai relativi allegati, con particolare riferimento:
  - a. alla qualità delle derrate utilizzate
  - b. allo stato igienico e di conservazione delle materie prime (in particolare carni crude, prodotti ortofrutticoli, prodotti di salumeria, pasta e riso)
  - c. all'etichettaggio dei prodotti (qualora non rispondente)
  - d. alla scadenza dei prodotti e ai requisiti merceologici prescritti in capitolato;
2. a vigilare sull'applicazione del piano di autocontrollo alle linee produttive e sulla corretta procedura relativa all'HACCP svolto dal Gestore nei vari centri di cottura in ottemperanza al D.L. 155/97, con l'individuazione dei punti critici da sottoporre a verifica ed eventuale integrazione;
3. ad individuare i punti di controllo critici per la contaminazione microbiologica e i fattori di rischio;
4. a monitorare il processo di produzione e distribuzione dei pasti sotto il profilo qualitativo, valutando qualitativamente e sotto gli aspetti organolettici i pasti forniti all'utenza secondo una check-list meglio specificata in seguito, che dovranno rientrare in 3 classi di merito: buono, accettabile, insufficiente;
5. a verificare:
  - a. le condizioni igienico - sanitarie del personale addetto alla manipolazione degli alimenti,
  - b. le modalità operative adottate durante le diverse fasi produttive
  - c. la conformità del numero delle persone operanti rispetto al timing operativo previsto dal capitolato, la regolarità dei libretti sanitari e delle relative scadenze;
6. a verificare:
  - a. la rispondenza della composizione dei pasti a quanto stabilito nei menù e nelle tabelle dietetiche;
  - b. la conformità della temperatura dei cibi nelle fasi di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione;
7. a verificare il gradimento del menù proposto e l'accuratezza della sua realizzazione;
8. a verificare il rispetto delle grammature (a crudo e a cotto) delle preparazioni servite nei centri di distribuzione oggetto di controllo;
9. a verificare la sussistenza dei requisiti strutturali e funzionali comprovanti l'idoneità tecnica delle strutture (centro cottura, cucine e locali di somministrazione) all'uso preposto, con particolare riguardo:
  - a. allo stato igienico-sanitario dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli strumenti e dei macchinari utilizzati;
  - b. all'idonea separazione dei reparti produttivi;
  - c. allo stato di pulizia degli ambienti;



10. al controllo dello stato di manutenzione delle attrezzature impiegate;  
11. a controllare i piani di sanificazione previsti, compresi detergenti e disinfettanti utilizzati e i mezzi operativi, nonché l'eventuale presenza di insetti e roditori o loro tracce e i piani di disinfezione e derattizzazione.

Eventuali anomalie osservate durante le visite ispettive dovranno essere tempestivamente comunicate all'ufficio Servizi Scolastici e formalizzate in rapporti scritti da trasmettere entro due giorni dalla data di ispezione. In concomitanza con le ispezioni effettuate, l'incaricato dovrà infatti compilare e trasmettere all'Ufficio preposto una check-list appositamente elaborata per il controllo delle diverse unità operative del Comune di Cernusco sul Naviglio. La check list, redatta in modo analitico e con puntuale riferimento a tutti gli aspetti del controllo sopra citati, dovrà contemplare e individuare tutti i possibili punti critici connessi al servizio come sopra individuati, garantendo un controllo attento e sistematico di tutte le problematiche legate al profilo igienico sanitario e qualitativo del servizio in termini di conformità / non conformità.

Nel caso in cui vengano rilevate criticità o non conformità, la check list dovrà altresì contenere per ognuna di esse una nota sintetica e chiara in merito alla problematica riscontrata, al grado di gravità sotto il profilo igienico-sanitario ed alle misure suggerite in termini di azioni correttive o preventive.

La check list dovrà esprimere di volta in volta un parere in merito alla qualità del servizio riscontrata argomentandolo con una nota di commento; la stessa potrà essere soggetta a modificazioni nel corso del contratto per consentire il controllo di aspetti nuovi eventualmente emergenti in corso d'opera o di esigenze specifiche di migliore chiarezza e funzionalità avanzate dall'Amministrazione Comunale, dalla Commissione Mensa e dalla locale ASL.

La redazione della check list rientra a tutti gli effetti nel monte ore di cui al successivo art. 8, ancorché la stessa sia eventualmente e materialmente redatta e trasmessa in un momento successivo rispetto a quello del sopralluogo.

Le modalità di svolgimento delle prestazioni opzionali di cui all'art. 2 saranno puntualmente individuate contestualmente alla richiesta di esecuzione delle stesse formulata dall'Amministrazione Comunale. Il professionista dovrà, in particolare, garantire la propria presenza alle riunioni della Commissione mensa. Eventuali assenze dovranno essere prontamente comunicate all'Ufficio Servizi Scolastici ed in ogni caso adeguatamente motivate.

#### **Art. 7 – Luoghi di svolgimento del servizio**

I centri di cottura e i terminali di distribuzione interessati dalle prestazioni oggetto di incarico sono i seguenti:

##### Centri di cottura

Centro di produzione c/o scuola primaria di Via Don Milani

##### Asili Nido – Cucine e refettori

Asilo Nido via Don Milani

Asilo Nido via Buonarroti

##### Scuole dell'infanzia – Cucine e refettori

Via Dante

##### Terminali di distribuzione e refettori

Scuola dell'infanzia di via Buonarroti

Scuola dell'infanzia di via Dante

Scuola dell'infanzia di via Don Milani

Scuola Primaria di via Manzoni

Scuola primaria di via Mosè Bianchi/ Scuola primaria di via Don Milani

Scuola secondaria di 1° grado – sede di via Don Milani

Scuola secondaria di 1° grado – sede piazza Unità d'Italia

Centro Diurno Disabili (C.D.D.) via Buonarroti

#### **Art. 8 - Piano di lavoro per l'attività di controllo igienico-sanitario**

Il piano di lavoro per lo svolgimento del servizio di controllo igienico sanitario, monitoraggio e redazione check list (art. 1) richiede un monte ore annuale pari a n. 153 ore.

Al fine di garantire la periodicità necessaria nella rilevazione dei controlli e la formulazione di un corretto piano di lavoro, tali ore dovranno essere distribuite uniformemente nell'arco dell'anno, con prestazioni periodiche a cadenza mensile, tenendo conto dei servizi di ristorazione attivi nel mese, delle chiusure per festività e vacanze e delle ulteriori esigenze di servizio.

L'incaricato è tenuto comunque a garantire il monte ore mensile sotto specificato, definendo le date e gli orari per i sopralluoghi in accordo con l'Ufficio Servizi Scolastici, in funzione dell'articolazione giornaliera ed oraria del servizio di ristorazione e del timing operativo dell'Azienda di Ristorazione che sarà consegnato in sede di stipula del disciplinare.

Nei mesi da gennaio a maggio e da ottobre a dicembre deve essere garantito un monte ore mensile pari a **16/h**, ripartito tra le seguenti attività:

<b>Mese tipo Gennaio - maggio / ottobre - dicembre</b>	<b>N. ore mese</b>	<b>Orari pasti</b>	<b>Media pasti giorno</b>
Visite ispettive centro cottura Don Milani (2 visite da 2 ore), compresa la redazione e trasmissione della check list	4	Preparazione (dalle 9 in avanti)	1800/ 1900
1 visita ispettiva cucina Infanzia via Dante incluso refettorio (1 visita da 2 ore), compresa la redazione e trasmissione della check list	2	12.00 – 13.00	240
1 visita ispettiva Cucina e refettorio Nido Buonarroti, compresa la redazione e trasmissione della check list	1	turno lattanti 11.15 – 11.45 turno divezzi 11.45 – 12.15	50
1 visita ispettiva Cucina e refettorio Nido Don Milani, compresa la redazione e trasmissione della check list	1	turno lattanti 11.15 – 11.45 turno divezzi 11.45 – 12.15	60
1 visita ispettiva terminale distribuzione Infanzia via Don Milani, compresa la redazione e trasmissione della check list	1	12,00 – 13.00	220
1 visita ispettiva terminale distribuzione Primaria via Don Milani, compresa la redazione e trasmissione della check list	1	12.30 – 13.30	365
1 visita ispettiva terminale distribuzione Secondaria via Don Milani, compresa la redazione e trasmissione della check list	1	13.30 – 14.30 Lu-mer-gio-ven	65
1 visita ispettiva terminale distribuzione Infanzia Mosè Bianchi, compresa la redazione e trasmissione della check list	1	12,00	180
1 visita ispettiva terminale distribuzione Primaria Mosè Bianchi, compresa la redazione e trasmissione della check list	1	12,30	260
1 visita ispettiva terminale distribuzione Primaria Manzoni, compresa la redazione e trasmissione della check list	1	1° turno 12.15 – 13.00 2° turno 13.00 – 13.45	600/730
1 visita ispettiva terminale distribuzione Secondaria Unità Italia, compresa la redazione e trasmissione della check list	1	13,30 – 14.30 Lun-mer-ven	65
1 visita ispettiva terminale distribuzione Centro Diurno Disabili, compresa la redazione e trasmissione della check list	1	12.30 – 13.30	33
<b>Totale ore mese</b>	<b>16</b>		

Nel mese di giugno deve essere garantito un monte ore mensile pari a **9/h**, ripartito in via indicativa e salvo diverse indicazioni dell'Ufficio tra le seguenti attività:

<b>Mese di giugno</b>	<b>N. ore mese</b>
Visita ispettiva centro cottura Don Milani (2 visite da 2 ore), compresa una visita c/o refettorio infanzia Don Milani e redazione e trasmissione check list	4
1 visita ispettiva cucina Infanzia via Dante incluso refettorio, compresa la redazione e trasmissione della check list	1
1 visita ispettiva terminale distribuzione Infanzia via Buonarroti, compresa la redazione e trasmissione della check list	1
1 visita ispettiva Cucina e refettorio Nido Buonarroti, compresa la redazione e trasmissione della check list	1
1 visita ispettiva Cucina e refettorio Nido Don Milani, compresa la redazione e trasmissione della check list	1
1 visita ispettiva terminale distribuzione Centro Diurno Disabili, compresa redazione e trasmissione check list	1

<b>Totale ore mese</b>	<b>9</b>
------------------------	----------

Nel mese di luglio, in ragione della particolare articolazione del servizio di ristorazione, connotato da una diminuzione dell'utenza scolastica per le vacanze estive e dall'attivazione del servizio di ristorazione presso i centri ricreativi estivi, dovrà essere garantito un monte ore di n. 9 ore mensili, ripartito in via indicativa e salvo diverse indicazioni dell'Ufficio tra le seguenti attività:

<b>Mese di luglio</b>	<b>N. ore mese</b>
Visita ispettiva centro cottura Don Milani (1 visita da 2 ore), compresa visita refettorio infanzia Don Milani e redazione e trasmissione check list	2
2 visite ispettive c/o terminale di consumo servizio campo estivo per bambini primarie, compresa la redazione e trasmissione della check list	2
2 visite ispettive c/o terminale di consumo servizio scuola materna estiva per bambini scuole infanzia, compresa la redazione e trasmissione della check list	2
1 visita ispettiva Cucina e refettorio Nido Buonarroti, compresa la redazione e trasmissione della check list	1
1 visita ispettiva Cucina e refettorio Nido Don Milani, compresa la redazione e trasmissione della check list	1
1 visita ispettiva terminale distribuzione Centro Diurno Disabili, compresa redazione e trasmissione check list	1
<b>Totale ore mese</b>	<b>9</b>

Nel mese di agosto, stante la sospensione del servizio di erogazione del pasto e le chiusure dei servizi per le vacanze estive, non è richiesta alcuna attività di controllo igienico sanitario di cui all'art. 1, restando comunque salva l'eventuale richiesta delle prestazioni opzionali di cui all'art. 2.

Nel mese di settembre deve essere garantito un monte ore mensile pari a **7/h**, ripartito in via indicativa e salvo diverse indicazioni dell'Ufficio tra le seguenti attività:

<b>Mese tipo settembre</b>	<b>N. ore mese</b>
Visita ispettiva centro cottura Don Milani (1 visita da 2 ore), compresa visita refettorio primaria Don Milani e redazione e trasmissione check list	2
1 visita ispettiva cucina Infanzia via Dante incluso refettorio, compresa la redazione e trasmissione della check list	1
1 visita ispettiva terminale distribuzione primaria Manzoni, compresa la redazione e trasmissione della check list	1
1 visita ispettiva Cucina e refettorio Nido Buonarroti, compresa la redazione e trasmissione della check list	1
1 visita ispettiva Cucina e refettorio Nido Don Milani, compresa la redazione e trasmissione della check list	1
1 visita ispettiva terminale distribuzione Centro Diurno Disabili, compresa redazione e trasmissione check list	1
<b>Totale ore mese</b>	<b>7</b>

Resta salva la facoltà del Comune, nel caso di esigenze connesse all'ottimale espletamento del servizio, di rivedere l'articolazione oraria sopra indicata, adattandola al concreto fabbisogno riscontrato.

**Art. 9 - Piano di lavoro delle prestazioni opzionali eventualmente richieste.**

Qualora il Comune si avvalga in tutto o in parte dell'opzione di cui all'art 2, il piano di lavoro o le singole date in cui è richiesta la collaborazione professionale saranno definite dal Responsabile del Servizio Istruzione in accordo con il Professionista.

**Art. 10 - Variazione delle prestazioni in aumento o in diminuzione.**

La determinazione del monte ore e del conseguente valore complessivo dell'incarico è stata effettuata in via presuntiva ed indicativa, tenendo conto di un numero ipotetico di visite ispettive come specificate negli artt. precedenti, mutuato da un'analisi del fabbisogno basata sul dato storico del servizio.



L'Amministrazione Comunale si riserva ai sensi quanto previsto all'art. 11 del R.D. 2440/1923 la facoltà di modificare in aumento o in diminuzione le quantità delle prestazioni richieste, nella misura del 20% dell'importo complessivo dell'incarico, in base alle effettive necessità sopravvenute e rilevate per l'organizzazione e gestione del servizio in oggetto, alle proprie esigenze di riorganizzazione dei servizi, in attuazione di obblighi di legge o per particolari necessità e fatta salva la facoltà di salvaguardia dei propri equilibri di bilancio.

Il professionista, a richiesta dell'Amministrazione, è tenuto ad adeguare in aumento o in diminuzione la propria prestazione nei limiti sopra specificati, concordando un correlativo adeguamento della programmazione di interventi.

### **Art. 11 – Inadempienze e penalità**

Qualora il professionista non attenda agli obblighi contrattuali, e in ogni caso qualora nell'espletamento del servizio non presti il livello di diligenza adeguato alla natura dell'attività esercitata e commisurato al corretto adempimento della prestazione dovuta nonché ad evitare possibili eventi dannosi, potrà essere assoggettata, previa contestazione degli addebiti ed esame delle controdeduzioni, a corrispondere una penale.

L'importo della penale sarà commisurato alla gravità del fatto contestato, al disservizio arrecato ed alla eventuale recidiva, e potrà variare da un minimo di € 60,00 ad un massimo di € 400,00, salva in ogni caso la richiesta del maggior danno. L'applicazione della penale sarà preceduta da regolare contestazione di inadempienza alla quale, la professionista avrà facoltà di presentare le proprie contro deduzioni entro 10 giorni dalla notifica della stessa.

A titolo esemplificativo, costituiscono fatti rilevanti ai fini dell'applicazione di penalità quelli di seguito esposti:

	Condotta non conforme	Importo non inferiore a
a	Assenza ingiustificata e/ non preventivamente comunicata alle riunioni della commissione mensa	€ 60,00
b	Mancato rispetto degli orari di presenza concordati	€ 150,00
c	Tardiva trasmissione della check list riepilogativa del sopralluogo	€ 180,00
d	Formalizzazione difforme o mancata formalizzazione delle anomalie riscontrate	€ 300,00
e	Mancata esecuzione personale dell'incarico o comunque delega a terzi dell'esecuzione delle prestazioni richieste (per ogni visita non effettuata e/o delegata)	€ 400,00

In caso di recidiva della medesima violazione (due violazioni), l'Amministrazione si riserva, valutata la gravità dell'infrazione, di raddoppiare la penale corrispondente.

Qualora l'incaricato dovesse essere sottoposto al pagamento di tre penali, e comunque in ogni caso in cui la persistenza, la reiterazione o la gravità delle inadempienze contestate siano tali da pregiudicare il funzionamento del servizio o comunque ricorrano i presupposti di cui al successivo art. 34, l'applicazione della penalità non esclude l'attivazione del procedimento ex art. 1456 c.c.

In tal caso, è facoltà dell'Amministrazione Comunale richiedere la risoluzione anticipata del contratto, riservandosi di agire per gli ulteriori danni derivanti dall'interruzione del servizio e dal successivo affidamento ad altro soggetto.

### **Art. 12 - Risoluzione del contratto**

Ai sensi dell'art. 1454 c.c., in caso di mancato rispetto delle prescrizioni contrattuali il contraente può risolvere il contratto qualora, a seguito di contestazione scritta degli addebiti e successiva diffida, l'altro contraente persista nelle inadempienze rilevate.

E' comunque facoltà del Comune, ai sensi dell'art. 1456 c.c., risolvere il contratto nei seguenti casi:

1. interruzione del servizio senza giusta causa;
2. violazione degli obblighi inerenti il pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali secondo la legislazione vigente;
3. grave inadempimento, suscettibile di arrecare un grave danno all'Amministrazione e/o di compromettere il corretto e regolare svolgimento del servizio di ristorazione scolastica;
4. inosservanza reiterata o grave delle disposizioni di legge, dei regolamenti e degli obblighi previsti dal disciplinare;

5. cessione parziale o totale delle prestazioni oggetto dell'incarico a terzi;
6. accertamento, in capo al professionista, della contemporanea presenza di rapporti professionali in corso con la Ditta a cui è affidata la gestione del servizio di ristorazione scolastica e/o con ditte ad essa collegate.
7. fallimento

In ogni caso di risoluzione addebitabile all'incaricato resta comunque salvo il risarcimento del maggior danno, nonché la facoltà di interdire la partecipazione del professionista in dolo a nuove procedure selettive per un periodo di 4 anni.

#### **Art. 13 – Pubblicità e responsabile del procedimento**

Del presente incarico sarà data adeguata pubblicità sul sito internet e all'albo pretorio comunale ai sensi di quanto previsto dalle vigenti normative in materia di trasparenza.

Responsabile del Procedimento è il Dirigente del Settore Dr. Giovanni Cazzaniga.

#### **Art. 14 - Informativa ai sensi dell'art. 13 della legge 196/2003 e trattamento dati personali**

I dati personali oggetto del presente disciplinare saranno trattati ai sensi della legge 196/2003 per l'assolvimento delle proprie funzioni e il dichiarante in qualità di interessato all'anzidetto trattamento può esercitare i diritti sanciti dall'art. 13 della legge medesima.

Ai sensi dell'art. 13 della legge 30 giugno 2003, n. 196 e successive modifiche, si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti del professionista e della sua riservatezza; il trattamento dei dati ha finalità di consentire l'assolvimento delle incombenze previste dalle vigenti normative in materia di affidamenti di incarichi e di liquidazione di compensi a soggetti che intrattengono rapporti contrattuali con la P.A.

#### **Art. 15 - Oneri assicurativi**

Sono a carico della Professionista gli oneri per l'assicurazione dei rischi per infortuni e danno verso terzi, causati dalla stessa nell'espletamento dell'incarico.

Sono altresì a suo carico gli oneri assicurativi per la copertura degli infortuni sul lavoro.

#### **Art. 16 - Condizioni speciali**

L'incarico è di natura professionale e non costituisce quindi rapporto di lavoro dipendente o di pubblico impiego ed è revocabile in qualsiasi momento in caso di grave inadempienza relativa all'incarico stesso. In tal caso la professionista non potrà vantare alcun diritto o pretesa di sorta, fatta eccezione per il pagamento del compenso pattuito per le prestazioni rese.

#### **Art. 17 - Imposta di bollo**

L'assolvimento dell'imposta di bollo per la stipula del presente contratto, in misura di n. 1 marca da bollo da € 14,62 ogni n. 4 facciate, è a carico del professionista.

#### **Art. 18 - Disposizioni Finali**

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di modificare, o eventualmente revocare il presente incarico, nel caso in cui modifiche normative o regolamentari denotino profili di incompatibilità e, in ogni caso, per motivi rimessi alla sua discrezionale valutazione.

L'efficacia del conferimento dell'incarico in oggetto è comunque subordinata alla necessaria condizione del rilascio del successivo parere di conformità da parte della competente Sezione Regionale della Corte dei Conti; nel caso in cui tale parere avesse esito negativo, il presente contratto cesserà di avere efficacia e si risolverà di diritto.