

**AVVISO PUBBLICO  
DI  
PROCEDURA COMPARATIVA**

1. E' indetta la procedura comparativa, mediante valutazione di curriculum, per l'affidamento di un incarico professionale di lavoro autonomo per l'attività di consulenza in qualità di tecnologo alimentare, ai sensi dell'art. 7, commi 6 e 6-bis del D.Lgs. 165/2001 e successive modifiche ed integrazioni.
2. L'incarico avrà la durata di due mesi, a decorrere dalla data che sarà indicata nel disciplinare d'incarico. L'eventuale proroga dell'incarico potrà essere autorizzata, in via eccezionale e mediante apposito atto gestionale, al solo fine di completare le attività previste e per ritardi non imputabili al consulente, ferma restando la misura del compenso pattuito in sede di affidamento dell'incarico.
3. L'incaricato dovrà effettuare un'analisi approfondita dell'appalto del servizio di ristorazione in favore degli utenti a vario titolo dell'A.S.P. ITIS, affidato a CAMST Soc. Coop. a r.l. con sede a Villanova (BO) via Tosarelli, 318, e fornire un parere scritto sulla qualità e la sicurezza del servizio erogato, nonché sull'efficacia dei processi (approvvigionamento, produzione, distribuzione degli alimenti), con il fine ultimo di mantenere alta la garanzia sullo standard delle preparazioni e somministrazioni alimentari fornite dall'A.S.P. ITIS ai propri utenti. In particolare dovrà eseguire nei due mesi:
  - a. analisi del contratto d'appalto in essere e dei suoi allegati, tra cui Capitolato Speciale d'Appalto e offerta tecnica presentata dall'operatore economico in sede di gara;
  - b. analisi delle vicende contrattuali verificatesi in corso di esecuzione, dalla decorrenza del contratto d'appalto ad oggi, tra cui deroghe e sperimentazioni;
  - c. sopralluoghi nelle aree di stoccaggio, produzione e distribuzione degli alimenti, con il fine di osservare e valutare l'organizzazione dell'appaltatore e i processi di lavoro, nelle diverse fasi:
    - o approvvigionamento, con particolare attenzione alla verifica della qualità delle materie prime ed al loro stoccaggio (luoghi e tempi);
    - o lavorazione delle materie;
    - o produzione del prodotto con particolare attenzione alle qualità organolettiche dello stesso;
    - o confezionamento delle pietanze nei carri tecnici.
  - d. verifica del rispetto del H.A.C.C.P. quali: piani di autocontrollo, scadenza degli alimenti, modalità di conservazione degli stessi;
  - e. verifica dei seguenti aspetti legati all'igiene degli alimenti:
    - o igiene degli ambienti e delle attrezzature di lavoro;
    - o igiene del personale;
    - o igiene del processo produttivo.

Nello specifico la verifica consisterà nella realizzazione di almeno quattro tamponi superficiali riportanti la conta microbica totale, due tamponi delle mani e tre analisi di alimenti (uno per tipologia);

- f. redazione e presentazione di una relazione finale, comprendente un resoconto dell'attività svolta ed una valutazione delle attuali fasi di lavorazione della cucina indicando le possibili migliorie compatibili con il Capitolato Speciale d'Appalto e l'offerta tecnica, con particolare attenzione al pasto della cena;

Il costo dei materiali usati per l'effettuazione di quanto sopra, nonché degli eventuali dispositivi di protezione individuale, sarà a carico del professionista.

4. Per la realizzazione delle attività l'incaricato si avvale:
  - a. della collaborazione della struttura operativa dell'A.S.P. ITIS che si occupa dell'appalto, tra cui in particolare il R.U.P., il Direttore dell'Esecuzione Contrattuale e i Direttori Operativi dello stesso;
  - b. dell'accesso a tutti i locali attinenti all'incarico;
  - c. della possibilità di effettuare colloqui con il personale CAMST referente e/o operativo.
5. L'ITIS è un'Azienda Pubblica di Servizi alla Persona che gestisce una residenza protetta per anziani non autosufficienti, con una capienza di 411 posti letto.
6. Il compenso dell'incarico sarà pari ad € 3.500,00 (euro cinquemila/00), oltre ad I.V.A. e C.P.A. nella misura di legge, da versarsi dopo la presentazione della relazione scritta verso presentazione di avviso di parcella.
7. La procedura di cui all'art. 1 è preceduta dalla pubblicazione del presente avviso all'albo aziendale e sul sito [www.itis.it](http://www.itis.it) per dieci giorni, nonché da pubblicazione di suo estratto sul B.U.R. Le domande d'ammissione a selezione devono perentoriamente risultare pervenute (con invio alla casella di posta elettronica certificata [segreteria@pec.itis.it](mailto:segreteria@pec.itis.it)) **entro e non oltre le ore 12 del giorno 14 marzo 2024**, indirizzate alla Direzione Generale dell'A.S.P. ITIS, via G. Pascoli n. 31 - 34129 Trieste, stese preferibilmente sull'apposito Modello di domanda.
8. Per partecipare alla procedura i candidati devono essere in possesso del seguente requisito alla data di scadenza del presente avviso: iscrizione all'Albo dei Tecnologi alimentari per almeno 5 anni e in vigore alla data di scadenza del presente Avviso.
9. La selezione verrà effettuata valutando il curriculum professionale dei richiedenti la cui domanda sia stata verificata regolare e completa dall'Ufficio Personale aziendale, da parte di Commissione costituita in analogia alla vigente normativa concorsuale dell'Azienda ed in ogni caso in osservanza dell'art. 7, commi 6 e 6 bis del D.lgs. 165/2001 e s.m.i., e che opererà secondo la stessa normativa per quanto applicabile e compatibile col presente Avviso. Al fine della valutazione del curriculum professionale farà fede quanto dichiarato sul modulo di domanda e non saranno presi in considerazione ulteriori moduli curriculari allegati alla domanda stessa.

10. La Commissione valutatrice disporrà di trenta punti per la valutazione del curriculum professionale che avverrà attribuendo:
  - a. da zero a cinque punti per gli anni d'iscrizione all'Albo professionale eccedenti il periodo quinquennale richiesto quale requisito minimo per l'accesso: verrà assegnato mezzo punto per ogni ulteriore anno di iscrizione all'Albo dei Tecnologi alimentari, arrotondando ad un anno intero le frazioni d'anno superiori a 180 giorni (saranno dunque valutati al massimo altri 10 anni di iscrizione all'Albo);
  - b. da zero a venticinque punti per le esperienze lavorative documentabili come tecnologo alimentare, svolte nel campo della ristorazione collettiva. La valutazione avrà riguardo al più recente decennio d'attività prestata e sarà effettuata sinteticamente a corpo; essa avrà riguardo alla durata e tipologia degli incarichi di consulenza, nonché alla tipologia dei soggetti conferenti detti incarichi: sarà attribuito maggior punteggio per gli incarichi affini al contesto operativo dell'A.S.P. ITIS.
11. A parità di punteggio la preferenza, e quindi la collocazione in graduatoria finale, saranno determinate dal periodo di iscrizione all'Albo dei Tecnologi alimentari più elevato. La graduatoria finale verrà affissa all'albo aziendale.
12. L'effettuazione della selezione non impegna l'A.S.P. ITIS a conferire l'incarico. Ove l'Azienda decida di affidare l'incarico, la persona risultata idonea e meglio graduata sarà invitata a documentare quanto dichiarato nella domanda ed a produrre ogni altro documento occorrente; infine, sarà fatto luogo alla sottoscrizione del disciplinare d'incarico.

Trieste, data della firma digitale

IL DIRETTORE GENERALE  
(dott.ssa Maria Teresa Agosti)

Firmato digitalmente da: AGOSTI MARIA TERESA  
Data: 04/03/2024 16:30:01

