



COMUNE DI MUSSOMELI

Libero Consorzio Comunale di Caltanissetta

- *****

- Piazza della Repubblica - 93014 Mussomeli (CL)
 - P.I. 01105210858- C.F. 81001130855
 - Tel.0934/961111 – fax. 0934/991227
- Pec: comunemussomeli@legalmail.it

DISCIPLINARE D'INCARICO PROFESSIONALE

disciplinare per il conferimento dell'incarico per la "La direzione tecnica, controlli chimico-analitici e dell'autocontrollo delle mense" secondo le norme risultanti dai successivi articoli.

*L'Amministrazione Comunale di Mussomeli (CL) affida al dott. _____
esercitante _____ in _____ via _____ n. _____ iscritto all'Ordine Nazionale dei
Biologi al n° _____ .*

ART. 1

OGGETTO

Il presente disciplinare ha per oggetto la "La direzione tecnica, controlli chimico-analitici e dell'autocontrollo delle mense con il sistema haccp .

ART. 2

AUTOCONTROLLO DELLE MENSE CON IL SISTEMA HACCP:

Il servizio dovrà svolgersi per i periodi di mensa scolastica nel modo seguente:

a) Visita preliminare per ogni mensa relativa a:

- stato dei locali
- attrezzature
- igiene ambientale
- qualità delle derrate e dell'acqua potabile
- prodotti utilizzati o da utilizzare per la pulizia e la sanificazione dei locali e degli impianti
- condizioni igienico-sanitarie del personale addetto alla mensa
- relazione sull'esito della visita preliminare

b) stesura del manuale GMP e Piano HACCP per ogni mensa:

- modalità di manipolazione e conservazione delle derrate
- corretto impiego delle attrezzature
- comportamento del personale
- vestiario
- igiene del personale; etc...
- aggiornamento dello stesso in relazione alle necessità sopravvenute;
- corso di formazione in igiene degli alimenti al personale preposto alle lavorazioni;

a) *Controllo Qualità:*

- *controlli settimanali per ogni mensa (una volta a settimana) sulla pulizia degli utensili , dei locali nonché delle celle frigorifere (controllo della temperatura e pulizia), dei macchinari in ogni fase della lavorazione e sul prodotto finito;*
 - *analisi mensili per ogni mensa consistenti in n. 10 interventi i primi due quindicinali e poi mensili che saranno mirati al controllo della carica batterica su determinati punti critici che interesseranno particolari utensili ed oggetti vari individuati nel processo di lavorazione. Le analisi dovranno essere certificate da laboratorio autorizzato dal Ministero della Sanità e validati su carta intestata del professionista con apposto il sigillo professionale a norma di legge.*
 - *fornitura e tenuta dei registri sui quali verranno riportati i dati succitati ed allegati i certificati delle analisi effettuate nonché del registro delle presenze settimanali;*
 - *controlli sugli alimenti ;*
 - *assistenza e consulenza durante le visite degli organi di controllo*
 - *monitoraggio dei punti critici individuati nel piano di autocontrollo e per i quali sono previste indagini di laboratorio.*
 - *caratteristiche fisico-chimiche e microbiologiche delle derrate alimentari*
 - *ricerca di germi Mesofili aerobi-Coliformi-Streptococchi fecali-Staphilococcus aureus-Anaerobi solfito riduttori-Muffe-Salmonella-Listeria*
 - *Analisi chimico fisiche e microbiologiche dell'acqua con cadenza trimestrale o qualora richiesto da particolari situazioni*
 - *Analisi chimico e microbiologiche per la determinazione dei parametri indicatori sullo stato di sanificazione ambientale.*
- b) *Consulenza relativa all'inquinamento ambientale:*
- *emissioni-abbattimento odori-vapori*
 - *smaltimento dei rifiuti*

ART.3

Il tecnico relaziona mensilmente sull'esatto e corretto funzionamento degli impianti affidati alla sua direzione.

Egli è, altresì, obbligato a segnalare tempestivamente in forma scritta al Comune la necessità di eventuali interventi di manutenzione straordinaria di emergenza e/o migliorie funzionali il cui costo farà carico al Comune.

Il tecnico dovrà dirigere la messa in opera di tali eventuali interventi senza richiesta di compenso alcuno.

La responsabilità del tecnico viene meno nel caso in cui l'amministrazione non provveda nei termini naturali o indicati dal tecnico alle operazioni suggerite o richieste.

ART.4

Il compenso riconosciuto per il servizio di autocontrollo (HACCP), è fissato in € 2.500,00 IVA ed oneri inclusi per l'anno scolastico 2019/2020 per un totale di 4 mense.

I compensi previsti nel presente articolo sono comprensivi di IVA ed ogni onere previsto per legge. Alla liquidazione degli stessi provvederanno i responsabili delle Unità Organizzative cui si riferiscono i servizi del presente contratto.

Il relativo compenso non verrà corrisposto se, per un qualsiasi motivo, il servizio sarà sospeso per un periodo superiore ad un mese.

ART.5

La convenzione ha la durata della gestione della mensa per l'anno scolastico 2018/2019

ART6

La presente convenzione potrà risolversi, anticipatamente e consensualmente, a richiesta di una delle parti, con preavviso da rimettere a mezzo del servizio postale raccomandato ed almeno due mesi prima della data dichiarata per la risoluzione.

E' in facoltà dell'Amm/ne comunale, dichiarare, in via amministrativa, la detta risoluzione, ove venga proposta dal responsabile del servizio competente per accertata infrazione ad una o più obbligazioni assunte dal professionista. In tal caso lo stesso non potrà pretendere il pagamento di indennizzi di sorta oltre le competenze maturate.

Art. 7

Le parti dichiarano che la presente convenzione conseguenza rapporti soggetti a IVA motivo per cui la stessa sarà sottoposta a registrazione fiscale solo in caso d'uso.

Letto confermato e sottoscritto.

Mussomeli,

IL DIRIGENTE DELL'AREA AMM.VA

IL PROFESSIONISTA INCARICATO