



IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Dott. Antonio Lepone

Lepone

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

Il sottoscritto Segretario Comunale attesta che la presente determinazione è stata pubblicata, in data odierna, per rimanervi per 15 giorni consecutivi nel sito web istituzionale di questo Comune (art. 32, comma 1, della legge 18 giugno 2009, n. 69).

Dalla Residenza Municipale, 06-02-2015

IL RESPONSABILE DELLA PUBBLICAZIONE

D. SSA MASSIMINA DE FILIPPIS

Massimina De Filippis

PER COPIA CONFORME ALL'ORIGINALE

Minturno,



COMUNE DI MINTURNO

Medaglia d'Oro al Merito Civile

DPR 03.08.1998

(Provincia di Latina)

Reg. Gen. n. 97

SERVIZIO N. 1 AFFARI GENERALI

Ufficio Pubblica Istruzione

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

N° 08 del 06.02.2015

OGGETTO: Servizio Mensa Scolastica Comunale. Collaborazione occasionale con il cuoco Sig. Antonio Ursino - approvazione schema di contratto.

L'anno duemilaquindici, il giorno sei del mese di Febbraio, nel proprio ufficio,

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Richiamato il Decreto Sindacale n. 31162 del 30.12.2014, che ha conferito la Responsabilità del Servizio Affari Generali-Pubblica Istruzione al Dott. Antonio Lepone fino al 31.03.2015;

Considerato che il Comune assicura l'espletamento del Servizio Mensa, riservato agli alunni delle Scuole dell'Infanzia e Primarie degli Istituti Comprensivi Minturno e Scauri, ai piccoli scolari dell'Asilo Nido Comunale "Casa dei Bambini" di Scauri vecchia ed agli ospiti del Centro Diurno per disabili "Arca di Noé" di Marina di Minturno;

Rilevata l'assenza per indisposizione della dipendente Sig. ra Severina Fusco - cat. B1/B4 - coadiutrice tecnica/cuoca in servizio presso la Cucina Centralizzata di via Finadea - Marina di Minturno, dal 6 al 20 febbraio 2015, come risulta da certificazione medica prot. n. 134534178 del 06.02.2015;

Richiamata la nota prot. n. 2848 del 05.02.2015, con cui il Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione ha segnalato al Sindaco ed all'Assessore alla P.I. l'esigenza di garantire la prosecuzione del Servizio Mensa Scolastica, di individuare *ad horas* una persona munita di abilitazione professionale con qualifica di cuoco/a e di adottare provvedimenti tempestivi e consequenziali, per il tempo strettamente necessario ad avviare e a definire la procedura di reclutamento, in osservanza delle disposizioni vigenti da parte del Servizio Personale, rappresentando, in alternativa, la necessità di disporre la sospensione del servizio in questione;

Ritenute di non poter sospendere un servizio importante come quello di Mensa Scolastica, riservato a circa 600 utenti giornalieri, in considerazione del disagio che si procurerebbe e delle possibili ripercussioni economiche negative che potrebbero derivarne per l'Ente;

Rilevata l'assenza in organico di personale avente stesso profilo professionale e medesimo inquadramento giuridico per la sostituzione della suddetta dipendente;

Constatata l'urgenza di affidare ad una persona esperta e qualificata, dotata di titolo specifico, il coordinamento delle attività presso la Cucina Centralizzata, al fine di assicurare la continuità del Servizio Mensa da parte del Comune;

Richiamata la Deliberazione n. 269 del 09.10.2014 ("Servizio Mensa Scolastica Comunale. Direttive urgenti al Responsabile del Servizio P.I."), con cui la Giunta Comunale aveva già stabilito:

a) di demandare al Responsabile del Servizio Affari Generali-Pubblica Istruzione il compito di individuare, ad horas, una persona munita di abilitazione professionale, con qualifica di cuoco/a, allo scopo di garantire, nell'immediatezza, la prosecuzione delle attività presso la Cucina Centralizzata, attraverso l'adozione di provvedimenti tempestivi e consequenziali, per il tempo strettamente necessario ad avviare e a definire la procedura di reclutamento in osservanza delle disposizioni vigenti da parte del Servizio Personale;

b) di assegnare al Responsabile del Servizio Affari Generali-Pubblica Istruzione il compito di adottare provvedimenti tempestivi e consequenziali, al fine di assicurare la prosecuzione delle attività presso la Cucina Centralizzata, in considerazione dell'assenza per indisposizione della dipendente Sig. ra Severina Fusco (cat. B1/B4 – coadiutrice tecnica/cuoca), come risulta da certificazione medica agli atti di questo Comune;

Richiamata la Deliberazione n. 7 del 19.01.2015, con cui la Giunta Comunale ha disposto l'adozione, in via sperimentale, del menu aggiornato, in agenda dal 9 al 27 febbraio 2015;

Attesa l'urgenza di provvedere in merito;

Vista l'allegata nota prot. n. 2920 del 06.02.2015, con cui il Sig. Antonio Ursino, nato a Palermo il 27.01.1967 e residente a Scauri di Minturno, in Via Appia 380, iscritto come disoccupato negli elenchi del Centro per l'Impiego di Formia, ha comunicato la propria disponibilità a svolgere l'attività di Cuoco presso il Servizio Mensa/Cucina Centralizzata del Comune di Minturno;

Esaminato l'allegato curriculum vitae trasmesso dal Sig. Antonio Ursino;

Constatata l'esperienza maturata nel settore dal Sig. Antonio Ursino, in possesso del diploma di Tecnico delle attività alberghiere, conseguito nell'A.S. 1996-1997 presso l'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "A. Celletti" di Gianola di Formia, iscritto come professionista all'Associazione Cuochi del Golfo Formia-Gaeta-Minturno;

Considerata la collaborazione occasionale da lui prestata presso il Servizio Mensa/Cucina Centralizzata del Comune di Minturno dal 14.10.2014 al 10.11.2014;

Ritenuto di dover incaricare, in via occasionale, il Sig. Antonio Ursino per il coordinamento delle attività presso la Cucina Centralizzata, al fine di garantire, nell'immediatezza, la continuità e la corretta esecuzione del Servizio Mensa, consistente nell'erogazione di pasti, dal lunedì al venerdì, agli scolari della città ed agli ospiti del Centro Diurno;

Ritenuto di dover approvare l'allegato schema di contratto di collaborazione occasionale;

Dato atto che il cuoco incaricato non avrà alcun rapporto di dipendenza con l'Amministrazione Comunale e che la sua attività presso la Cucina Centralizzata non comporta per l'Ente un vincolo di subordinazione e non configura un rapporto di lavoro subordinato;

Richiamata la Delibera della Giunta Comunale n. 3 del 19.01.2015, con cui è stata prorogata la validità del P.E.G dell'anno 2014 per la gestione, ai sensi dell'art. 163 del D. Lgs. n. 267/2000;

Considerato che si resta in attesa di conoscere le disponibilità specifiche in Bilancio da parte del Servizio Finanziario, al fine di procedere all'avvio e alla definizione della menzionata procedura di reclutamento, in osservanza delle disposizioni vigenti da parte del Servizio Personale;

Vista la propria competenza, ai sensi degli artt. 107, 109, 169 e 183/9 del D. Lgs. 18/08/2000 n. 267, in ottemperanza al conferimento dell'incarico per la posizione organizzativa;

Visto il D. Lgs. n. 267/2000;

Dato atto della regolarità e della correttezza amministrativa di questo provvedimento;

DETERMINA

1. **Di considerare** la premessa quale parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
2. **Di dare atto** dell'assenza per indisposizione della dipendente Sig. ra Severina Fusco - cat. B1/B4 – coadiutrice tecnica/cuoca in servizio presso la Cucina Centralizzata di via Finadea - Marina di Minturno, come risulta da certificazione medica prot. n. 134534178 del 06.02.2015;
3. **Di dare atto** dell'assenza in organico di personale avente stesso profilo professionale e medesimo inquadramento giuridico per la sostituzione della suddetta dipendente;
4. **Di incaricare**, in via occasionale, dal 09.02.2015 al 20.02.2015, il Sig. Antonio Ursino, nato a Palermo il 27.01.1967 e residente a Scauri di Minturno, in Via Appia 380, iscritto come disoccupato negli elenchi del Centro per l'Impiego di Formia, per il coordinamento delle attività presso la Cucina Centralizzata, al fine di garantire, nell'immediatezza, la corretta esecuzione del Servizio Mensa, consistente nell'erogazione di pasti, dal lunedì al venerdì, agli scolari della città ed agli ospiti del Centro Diurno;
5. **Di approvare** l'allegato schema di contratto di collaborazione occasionale con il Sig. Antonio Ursino, in possesso del diploma di maturità di Tecnico delle attività alberghiere, conseguito nell'A.S. 1996-1997 presso l'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "A. Celletti" di Gianola di Formia, iscritto all'Associazione Cuochi del Golfo Formia-Gaeta-Minturno;
6. **Di dare atto** che il cuoco incaricato non avrà alcun rapporto di dipendenza con l'Amministrazione Comunale e che la sua attività presso la Cucina Centralizzata non comporta per l'Ente un vincolo di subordinazione e non configura un rapporto di lavoro subordinato;
7. **Di riservarsi** di impegnare, con un successivo atto, le somme derivanti dall'adozione del presente provvedimento, motivato dall'emergenza riscontrata e dalla somma urgenza con cui occorre provvedere per non bloccare le attività della Mensa Scolastica;
8. **Di provvedere** alla pubblicazione on-line di questo atto all'Albo Pretorio, nell'apposita sezione del sito istituzionale www.comune.minturno.it;
9. **Di disporre** la registrazione del presente provvedimento, così come disposto dall'art. 151 del Decreto Legislativo n°267/2000.



Città di Minturno

Medaglia d'Oro al Merito Civile
Provincia di Latina

Servizio Affari Generali Pubblica Istruzione

Via Principe di Piemonte, 9
04026 MINTURNO

Minturno, 5 febbraio 2015

Al Sindaco
All'Assessore alla Pubblica Istruzione
Al Delegato ai Servizi Sociali
Al Segretario Generale
Al Responsabile dei Servizi Sociali
All'Ufficio Personale
SERVIZIO FINANZIARIO
e p.c. Al Personale
della Cucina Centralizzata
SEDE

Sito:
www.comune.minturno.it
E-mail:
relazioniesterne@comune.minturno.it

Prot. n. 2848

OGGETTO: Cucina Centralizzata – assenza cuoca Sig.ra Severina Fusco.

In data odierna, presso la Cucina Centralizzata, si è registrata l'assenza per congedo ordinario della cuoca, Sig.ra Severina Fusco, che nel pomeriggio si è recata in Municipio per annunciare la sua assenza anche nella giornata di venerdì 6 febbraio 2015, dovuta ad una visita medica già fissata.

Si fa presente che, con la Delibera della Giunta Comunale n. 7 del 19.01.2015, è stata disposta l'adozione, in via sperimentale, del menu aggiornato, in agenda dal 9 al 27 febbraio 2015.

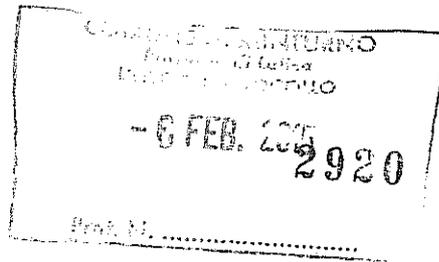
Nel caso in cui persistesse l'indisponibilità della menzionata dipendente, sorgerebbe l'esigenza di individuare, ad horas, una persona munita di abilitazione professionale, con qualifica di cuoco/a. Al fine di garantire la prosecuzione del Servizio Mensa, indirizzato agli scolari della città ed agli utenti del Centro Diurno, sarebbe necessario adottare provvedimenti tempestivi e consequenziali, per il tempo strettamente necessario ad avviare e a definire la procedura di reclutamento, in osservanza delle disposizioni vigenti da parte del Servizio Personale.

In alternativa, resterebbe la possibilità di disporre la sospensione del servizio in questione, con preavviso da inoltrare tempestivamente ai Dirigenti Scolastici ed ai referenti del Centro Diurno.

Distinti saluti.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
Dott. Antonio Lepone

URSINO ANTONIO
Via Appia, 380
04028 Minturno (LT)
Cell. 3396645691
E-mail: alias.tony45@gmail.com



Spett.le
Comune di Minturno

Oggetto: Domanda per candidatura

Il sottoscritto Antonio URSINO nato a Palermo il 27-01-1967 e residente a Minturno in via Appia, 380 in possesso del diploma di maturità di "Tecnico delle attività alberghiere" e Qualifica di Cuoco conseguito c/o L'ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE "A. CELLETTI" Formia nell'anno scolastico 1996/1997

COMUNICA

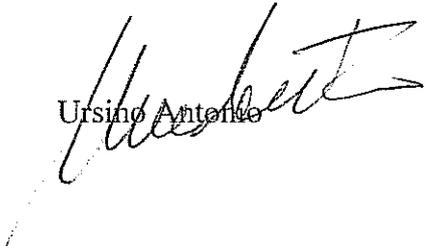
la propria disponibilità a svolgere la propria attività di Cuoco c/o il servizio mensa centralizzato del COMUNE di MINTURNO .

Dichiaro di essere iscritto alle liste di collocamento e allego il curriculum Vitae aggiornato.
Altra documentazione è già in possesso di questo ente.

Distinti saluti

Minturno, 06 - 02 - 2015

Ursino Antonio



Nato a Palermo il 27/01/1967 Tel.: 339.6645691 – e-mail : alias.tony45@gmail.com
Res. Via Appia, 380, Scauri
04028 (LT)

Ursino Antonio

Esperienze professionali

Commis de cuisine "Grand Hotel Le Rocce"

1980 Gaeta (LT)

Commis de cuisin "Hotel Ariston"

1981- 1982 Fomia (LT)

Chef de partie "Hotel Ariston"

1983- 1984 Formia (LT)

Le predette Qualifiche venivano svolte dopo aver assolto i compiti scolastici,
nei fine settimana e durante la stagione estiva.

Guardi di Finanza Servizi Speciali Anti Terrorismo Pronto Impiego

1985 – 1992

Milano

1985 – 1992 Durante questo periodo al di fuori di operazioni militari ho svolto prestazioni extra professionali in qualità di chef de partie in diverse strutture di rilievo della Lombardia.

Chef de cuisine Ristorante "Europa"

1993 S. F. Circeo(LT)

Chef de cuisine "Grand Hotel "Regency" Cucina Internazionale responsabile preparazione cucina italiana

1994 -95 Ramsgate Londra UK

Chef de cuisine "Aeneas' Landing" Hotel Villaggio"

1995 – 1996 – 1997 Gaeta (LT)

Sous Chef "Grand Hotel Villa Irlanda"

1998 Gaeta (LT)

Chef de cuisine "Catering SPES Srl"

1999 Roma

Chef de cuisine "Grand Hotel "La Playa"

2000 Splerlonga

Chef de cuisine "Holiday Village Hotel Villaggio"

2001–2002 Fondi

Titolare attività commerciale "Alias Informatica" vendita e assistenza Personal Computer, Hardware e Software.

2003–2008 Scauri (LT)
In questi 5 anni nei weekend ho svolto prestazioni extra professionali in qualità di chef sempre in collaborazione con gli chef di diverse strutture alberghiere del Lazio

Chef tournant "Hilton Garden Inn"

2009-1010-2011-2012

Roma Fiumicino (RM)

Chef tournant "Villa Caribe Resort"

2012-2013-2014

Spigno Saturnia (LT)

Elettricista manutentore d'impianti c/o "Idea Impianti"

11-12-2013 al 09-10-2014

SS Cosma e Damiano(LT)

Cuoco "Cucina centralizzata del commune di Minturno"

Dal 14-10-14 al 10-11-2014

Minturno (LT)

Tesserato come professionista c/o Ass. Cuochi del Golfo (Formia-Gaeta- Minturno)

dal 2004

Formia (LT)

Tesserato come professionista c/o Ass. Cuochi Italiani

Dal 2013

Istruzione

Diploma di Lingua Inglese "PET"

1994

Cambrige (England)

I.P.S.S.A.R. "Angelo Celletti" Tecnico delle Attivita Alberghiere

1996-1997

Formia (LT)

Diploma Programmatore Visual Basic e Perito Informatico

2006

3F italia

Perugia (PG)

Con la presente sottopongo alla VS cortese attenzione il mio curriculum vitae, non avendo pretesa alcuna sono a Vs completa disposizione per qualsiasi mansione che mi si richieda.

Sono anche qualificato come: elettricista (impianti elettrici, sistemi di sicurezza antintrusione e video sorveglianza).

In attesa di riscontro sono a vostra completa disposizione per qualsiasi chiarimento e informazione, e autorizzo il trattamento dei miei dati personali.

Distinti Saluti.

Minturno, 06-02-2015

FIRMA

Antonio Ursino



Città di Minturno

Medaglia d'Oro al Merito Civile

Provincia di Latina

CONTRATTO DI COLLABORAZIONE OCCASIONALE PER L’AFFIDAMENTO DEL COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ PRESSO LA CUCINA CENTRALIZZATA DEL COMUNE DI MINTURNO

Ai sensi dell’art. 4, lett. c), n. 2, Legge 14 febbraio 2003, n. 30

L’anno, il giorno (.....) del mese di,
presso la sede del Comune di Minturno (LT), con il presente atto da valere ad ogni effetto di legge

fra

il **Comune di Minturno**, C.F. 81003430592, rappresentato dal Dott. Antonio Lepone, Responsabile del Servizio Affari Generali-Pubblica Istruzione, nato a Roma il 23 gennaio 1966, che di seguito nel testo sarà denominato "Comune" o "Amministrazione Comunale",

ed

il **Sig./la Sig.ra**

che di seguito nel testo sarà denominato "Collaboratore"/"Collaboratrice" o "Cuoco"/"Cuoca";

premesso

-che il Comune assicura l’espletamento del Servizio Mensa, riservato agli alunni delle Scuole dell’Infanzia e Primarie degli Istituti Comprensivi Minturno e Scauri, ai piccoli scolari dell’Asilo Nido Comunale “Casa dei Bambini” di Scauri vecchia ed agli ospiti del Centro Diurno per disabili “Arca di Noé” di Marina di Minturno;

-che con la Delibera n. 269 del 09.10.2014, dichiarata immediatamente esecutiva, la Giunta Comunale aveva già stabilito:

a) di demandare al Responsabile del Servizio Affari Generali-Pubblica Istruzione il compito di individuare, ad horas, una persona munita di abilitazione professionale, con qualifica di cuoco/a, allo scopo di garantire, nell’immediatezza, la prosecuzione delle attività presso la Cucina Centralizzata, attraverso l’adozione di provvedimenti tempestivi e conseguenziali, per il tempo strettamente necessario ad avviare e a definire la procedura di reclutamento in osservanza delle disposizioni vigenti da parte del Servizio Personale;

b) di assegnare al Responsabile del Servizio Affari Generali-Pubblica Istruzione il compito di adottare provvedimenti tempestivi e conseguenziali, al fine di assicurare la prosecuzione delle attività presso la Cucina Centralizzata, in considerazione dell’assenza per indisposizione della dipendente Sig. ra Severina Fusco (cat. B1/B4 – coadiutrice tecnica/cuoca), come risulta da certificazione medica agli atti di questo Comune;

-che con la Deliberazione n. 7 del 19.01.2015, con cui la Giunta Comunale ha disposto l'adozione, in via sperimentale, del menu aggiornato, in agenda dal 9 al 27 febbraio 2015;

rilevata

l'assenza per indisposizione della dipendente Sig. ra Severina Fusco - cat. B1/B4 – coadiutrice tecnica/cuoca in servizio presso la Cucina Centralizzata di via Finadea - Marina di Minturno, dal 6 al 20 febbraio 2015, come risulta da certificazione medica prot. n. 134534178 del 06.02.2015;

richiamata

la nota prot. n. 2848 del 05.02.2015, con cui il Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione ha segnalato al Sindaco ed all'Assessore alla P.I. l'esigenza di garantire la prosecuzione del Servizio Mensa Scolastica, di individuare *ad horas* una persona munita di abilitazione professionale con qualifica di cuoco/a e di adottare provvedimenti tempestivi e conseguenziali, per il tempo strettamente necessario ad avviare e a definire la procedura di reclutamento, in osservanza delle disposizioni vigenti da parte del Servizio Personale, rappresentando, in alternativa, la necessità di disporre la sospensione del servizio in questione;

ritenuto

-di non poter sospendere un servizio importante come quello di Mensa Scolastica, riservato a circa 600 utenti giornalieri, in considerazione del disagio che si procurerebbe e delle possibili ripercussioni economiche negative che potrebbero derivarne per l'Ente;

rilevata

-l'assenza in organico di personale avente stesso profilo professionale e medesimo inquadramento giuridico per la sostituzione della suddetta dipendente;

esaminato

-l'allegato curriculum vitae trasmesso dal Sig./dalla Sig.ra.....;

ritenuto

-di dover incaricare, in via occasionale, dal al, il Sig./la Sig.ra per il coordinamento delle attività presso la Cucina Centralizzata, al fine di garantire, nell'immediatezza, la corretta esecuzione del Servizio Mensa, consistente nell'erogazione di pasti, dal lunedì al venerdì, agli scolari della città ed agli ospiti del Centro Diurno;

in esecuzione

-della Determinazione del Servizio Affari Generali-Pubblica Istruzione n. 8 del 06.02.2015, che si intende qui integralmente richiamata;

si conviene e si stipula quanto segue:

Art. 1
(Oggetto del contratto)

Il servizio ha per oggetto, prevalentemente, il coordinamento delle attività presso la Cucina Centralizzata di Via Finadea, a Marina di Minturno, al fine di assicurare l'erogazione quotidiana del Servizio Mensa, consistente nella fornitura di pasti da parte del Comune, dal lunedì al venerdì,

agli alunni delle Scuole dell'Infanzia e Primarie degli Istituti Comprensivi Minturno e Scauri, dei piccoli scolari dell'Asilo Nido Comunale "Casa dei Bambini" di Scauri vecchia e degli ospiti del Centro Diurno per disabili "Arca di Noé" di Marina di Minturno.

I pasti verranno preparati in base al menù vigente ed alle particolari esigenze degli alunni celiaci e di quelli affetti da varie intolleranze. Il Cuoco potrà avvalersi della collaborazione del personale che l'Ente ha a disposizione.

Le parti intendono instaurare un rapporto di collaborazione occasionale, senza vincolo di subordinazione, avente per oggetto una prestazione d'opera ai sensi dell'Art. 2222 e seguenti del Codice Civile, dell'art. 409 del Codice di Procedura Civile.

Art. 2

(Organizzazione e durata)

Il Servizio Mensa viene svolto dal lunedì al venerdì. In particolare, i pasti dovranno essere erogati entro e non oltre le ore 12,30 di ogni giornata.

Il Collaboratore/La Collaboratrice presta la sua attività con professionalità e secondo corretti e rigorosi criteri di carattere organizzativo, nel pieno rispetto delle normative di settore ed in base a principi di efficienza, efficacia ed economicità, adottando, a tal fine, tutte le misure idonee al raggiungimento degli obiettivi richiesti ed al rispetto delle norme sulla sicurezza sul lavoro.

Il Cuoco non avrà alcun rapporto di dipendenza con l'Amministrazione Comunale. Infatti, la sua attività presso la Cucina Centralizzata non comporta per l'Ente un vincolo di subordinazione e non configura un rapporto di lavoro subordinato. Il Collaboratore presterà la sua opera dal al

Art. 3

(Compenso e diritto di recesso)

Il compenso complessivo lordo, pattuito, onnicomprensivo, dovuto al Collaboratore, è pari ad € (/00). Tale importo include ogni ritenuta di legge, non è soggetto a Iva, ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. 633/72, e si riferisce all'intero periodo di attività, compreso tra il ed il E' esclusa la revisione della suddetta cifra per tutta la durata del servizio in questione. Il compenso verrà liquidato in un'unica soluzione (entro la metà del mese di dicembre 2014), con bonifico.....

Dalla collaborazione occasionale in oggetto non matureranno altri oneri né mensilità aggiuntive, né integrazioni per eventuali, ulteriori attività svolte, né indennità di cessazione dell'incarico. All'Amministrazione Comunale è data facoltà, qualora si riscontrassero inadempimenti rispetto agli obblighi contrattuali o deficienze nella gestione del servizio da parte del Cuoco, di recedere in qualsiasi momento dal contratto, a suo insindacabile giudizio e senza che l'incaricato abbia nulla a pretendere a qualsiasi titolo, previo avviso da notificarsi a cura dell'Ufficio Messa almeno 3 giorni prima della data del recesso.

Il Collaboratore/La Collaboratrice può recedere dal contratto prima della scadenza del termine con comunicazione scritta, con un periodo di preavviso di almeno 3 giorni, decorrenti dalla data di ricevimento della comunicazione.

Art. 4

(Modalità di svolgimento ed obblighi del Collaboratore e degli addetti al servizio)

Il Cuoco/La Cuoca si obbliga ad assicurare il puntuale svolgimento delle attività previste dall'art. 1 e segnala tempestivamente al referente del Comune, in servizio presso il Centro di cottura di via Finadea, ogni anomalia o guasto che dovesse registrarsi eventualmente nelle attrezzature in dotazione alla Cucina centralizzata. Inoltre, si obbliga ad osservare e a fare osservare tutte le norme in materia di sicurezza, prevenzione infortuni e in genere di tutela dell'incolumità e della salute dei lavoratori, vigila (insieme ai dipendenti dell'Ente in servizio presso il Centro di cottura) sull'adeguato equipaggiamento e sulla cura personale degli addetti al servizio.

Il Collaboratore/La Collaboratrice è tenuto a garantire che nelle varie attività siano adottati i provvedimenti e le cautele necessari a garantire la vita e l'incolumità del personale addetto e dei terzi e ad evitare danni a beni pubblici e privati, nonché ad osservare e a far osservare tutte le vigenti norme, con particolare riferimento al D. Lgs. n. 626/1994 e successive modificazioni ed integrazioni, agli effetti della prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il Cuoco/La Cuoca gode di autonomia nella scelta delle modalità tecniche per lo svolgimento della prestazione, garantendo che essa sia resa in funzione delle esigenze organizzative di tempo, luogo e risultato del Comune, secondo le direttive e le indicazioni programmatiche dell'Ente committente, alle quali il Collaboratore dovrà attenersi. Il Comune si impegna a fornire quanto necessario per il corretto svolgimento della prestazione, mettendo a disposizione del Cuoco strumenti che, di volta in volta, siano ritenuti più idonei all'espletamento dell'attività sopra specificata.

Il personale incaricato presso la Cucina Centralizzata è tenuto a rispettare la normativa sulla privacy e a mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze, dei quali abbia avuto notizia nell'espletamento delle proprie mansioni. Le clausole del presente articolo hanno per l'Ente carattere essenziale ed irrinunciabile e la loro violazione potrà dar luogo alla risoluzione di diritto del contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del codice civile.

Il Cuoco/La Cuoca e gli addetti al servizio sono tenuti al mantenimento del Centro di cottura in uno stato di perfetta pulizia, puntuale funzionalità e di evidente decoro.

Art. 5

(Casi e modalità di sospensione temporanea della prestazione)

Nel caso in cui sopravvengano eventi comportanti l'impossibilità di esecuzione della prestazione per lunghi periodi, quali malattia ed infortunio, la prestazione resterà sospesa senza erogazione del corrispettivo:

in caso di infortunio, fino a guarigione ;

in caso di malattia, per un periodo massimo pari ad un terzo della durata stabilita dal contratto.

Il Collaboratore/La Collaboratrice dovrà comunicare preventivamente e tempestivamente al Comune l'impossibilità di eseguire la prestazione, al fine di permettere all'Ente di intervenire con soluzioni alternative. In caso di malattia e di infortunio, il Collaboratore deve presentare, entro 48 ore, al Comune la relativa documentazione sanitaria.

Art. 6

(Copertura assicurativa)

Al fine di garantire l'Ente, il Cuoco/la Cuoca ha stipulato, a proprie cura e spese, prima dell'inizio del servizio, esclusa qualsiasi rivalsa nei confronti del Comune di Minturno, con la Compagnia

un'apposita polizza assicurativa (n. _____ del _____)
per responsabilità civile e contro infortuni sul lavoro. La ricevuta relativa al pagamento del premio della predetta polizza assicurativa è allegata a questo contratto.

Per l'intero perdurare della gestione del servizio, il Cuoco rende sollevata ed indenne l'Amministrazione Comunale da ogni responsabilità per danni a persone o cose o a qualsiasi altro titolo nonché per la gestione della Cucina Centralizzata e delle eventuali attrezzature assegnate agli addetti.

Art. 7

(Vigilanza e controlli)

L'Ente eserciterà, con i propri organi e con cadenza ritenuta idonea, tutti i controlli e le verifiche necessarie per accertare gli adempimenti del presente contratto. In caso di riscontrate

inadempienze o responsabilità da parte dell'incaricato, il Comune adotterà i necessari provvedimenti.

Art. 8
(Penalità)

Nel caso in cui si dovesse accertare un'inosservanza, da parte del Collaboratore, delle norme e/o degli obblighi previsti dal presente contratto, il Comune - previa contestazione scritta e previa valutazione delle eventuali deduzioni dell'interessato, fornite entro 7 giorni dalla medesima contestazione - potrà applicare una penale di € 50,00 (cinquanta/00) per ogni addebito.

Art. 9
(Cause di decadenza)

L'Amministrazione Comunale ha facoltà di risolvere immediatamente il presente contratto al verificarsi delle seguenti circostanze, valutate con criteri insindacabili da parte del personale del Servizio Affari Generali-Pubblica Istruzione:

- 1) abbandono o interruzione improvvisa ed ingiustificata del servizio;
- 2) gravi inadempienze del Cuoco agli obblighi stabiliti da questo contratto, previa diffida formale e fissazione di un congruo termine per l'adempimento da eseguirsi a cura e totale responsabilità del Cuoco;
- 3) mancato rispetto dei tempi e delle attività di lavoro, salvo motivi di forza maggiore e/o variazioni richieste dal Collaboratore ed accordate dall'Ente;
- 4) ripetute, gravi infrazioni alle principali condizioni del contratto, previa diffida da parte dell'Amministrazione Comunale;
- 5) frode a danno dell'Ente concedente;
- 6) danneggiamento o furto di beni;
- 7) danni agli utenti, all'Amministrazione Comunale, ai beni di proprietà dell'Ente, derivanti da colpa e/o da incuria e/o negligenza da parte del Cuoco;
- 8) pubblica necessità scaturente da eventi eccezionali;
- 9) applicazione di almeno 3 penalità previste dal presente contratto, durante il periodo di validità dello stesso;
- 10) impossibilità sopravvenuta della prestazione oggetto dell'incarico.

Nel caso si verificano le condizioni di cui al presente articolo, il Comune ne darà comunicazione all'interessato e, valutate le giustificazioni da questi prodotte nei successivi 7 giorni, qualora determini di non accoglierle, pronuncia la decadenza, dandone notizia al Cuoco.

Art. 10
(Risarcimento danni)

Il Comune si riserva il diritto al risarcimento dei danni derivati da inadempienze del Collaboratore o da comportamenti che abbiano provocato la decadenza della gestione del servizio.

Art. 11
(Spese)

Il presente contratto, esente dall'imposta di bollo ai sensi della Legge n. 266/1991, viene registrato solo in caso d'uso. In tale circostanza le spese di registrazione sono a totale carico del Cuoco, senza diritti di rivalsa.

Art. 12
(Risoluzione delle controversie)

Per la risoluzione di eventuali controversie è competente il Foro di Cassino (FR).

Art. 13
(Norme varie)

A tutti gli effetti del presente contratto, il Cuoco elegge domicilio in

e comunica i seguenti recapiti telefonici _____.

Tutte le clausole di questo atto hanno carattere essenziale e formano un unico ed inscindibile contesto. Qualunque modifica del presente contratto non potrà aver luogo e non potrà essere provata, se non mediante atto scritto. Per tutto quanto non previsto o regolato, le parti fanno espresso riferimento alle norme che regolano la materia ed, in mancanza, agli usi locali.

Il Collaboratore autorizza il Comune al trattamento dei propri dati, in relazione agli adempimenti connessi a tale contratto (Legge 31 dicembre 1996 n. 675).

Letto, approvato e sottoscritto.

Minturno,

Per l'Amministrazione

Il Collaboratore/La Collaboratrice