



Istituto Professionale Statale per i Servizi Enogastronomici ed Ospitalità Alberghiera
I.P.S.S.E.O.A. - "Raffaele Viviani"

Cod. Fiscale 90039480638 -Cod. mecc. NARH09000Q -C/C postale 22564801

PEC: NARH09000Q@PEC.ISTRUZIONE.IT; E-mail: NARH09000Q@ISTRUZIONE.IT

Tel. 081 8714116- 081 8713843-Direzione:081 8716830 Fax: 081 0112257 **Castellammare di Stabia (NA)**

Sede Centrale: Via Annunziatella, 23;**Plessi:** Traversa Varo, via Annunziatella n°25

Rovigliano, via Cantieri Metallurgici - tel./fax 081 8700890 – 0811981823780053

Agerola (NA): Cod. Mecc:NARH09002T

Sede Coordinata: via Mulino n°3, tel./fax 081 8731490-**Plesso:** via Sariani c/o I.C. "DE NICOLA" di Agerola

Sito internet: <http://www.alberghieroviviani.gov.it/>

Prot.n. 5198/06

Castellammare di Stabia, 2/7/18

All'Albo e al Sito web

OGGETTO: rinvio scadenza presentazione candidatura bando HACCP – interno

A seguito del ritardo di pubblicazione, la scadenza del Avviso interno, ai sensi dei Regolamenti comunitari 852/2004 e 853/004/CE: individuazione Esperto - Responsabile del settore alimentare, consulenza, gestione e verifica programma/piano/attività HACPP prot. 5546/06 del 21/06/2018 viene rinviato al 7/07/2018.



Il Dirigente Scolastico
prof.ssa Giuseppina Principe

IL 1° COLLABORATORE
Avv. Prof. Sebastiano Gargiulo



Ministero della Pubblica Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Istituto Professionale Statale per i Servizi Enogastronomici ed Ospitalità Alberghiera
I.P.S.S.E.O.A. - "Raffaele Viviani"

Cod. Fiscale 90039480638 -Cod. mecc. NARH09000Q -C/C postale 22564801
PEC: NARH09000Q@PEC.ISTRUZIONE.IT; E-mail: NARH09000Q@ISTRUZIONE.IT
Tel. 081 8714116- 081 8713843-Direzione:081 8716830 Fax: 081 0112257 **Castellammare di Stabia**
Sede Centrale: Via Annunziatella, 23; **Plessi:** Traversa Varo, via Annunziatella n°25
Rovigliano, via Cantieri Metallurgici - tel./fax 081 8700890 – 081818237 – CAP: 80053
Agerola (NA): via Mulino n°3, tel./fax 081 8731681

Prot. 5546/06

Castellammare di Stabia, 21/06/2018

Albo dell'Istituto
Al sito Web dell'Istituto

Oggetto: Avviso interno, ai sensi dei Regolamenti comunitari 852/2004 e 853/004/CE: individuazione Esperto - Responsabile del settore alimentare, consulenza, gestione e verifica programma/piano/attività HACPP

Il Dirigente Scolastico

Visto il D.lgs 193/07,

Visto il Regolamento Europeo 852/2004,

Visto il Regolamento Europeo 853/2004,

Visto il Regolamento Europeo 854/2004,

Visto il Regolamento Europeo 882/2004,

Visto il Regolamento Europeo 178/2002,

Vista la Circolare n°1/98 del Ministero della Sanità,

Vista la Circolare n°11/98 del Ministero della Sanità,

Visto il D.lgs.n.155/97

Visto il Contratto in scadenza del Responsabile ai sensi dei Regolamenti comunitari 852/2004 e 853/004/CE - Responsabile del settore alimentare, consulenza e verifica piano HACPP.

Indice

un Avviso interno per l'**individuazione di un Esperto** che risponda ai requisiti ed alle richieste dell'attuale normativa in vigore in ordine al programma/piano/attività HACCP.

Art. 1 Oggetto dell'incarico

Ai sensi della normativa attualmente in vigore, in materia di igiene e di sicurezza alimentare, l'Esperto che verrà individuato attraverso una procedura comparativa per titoli e colloquio, avrà i seguenti compiti:

- Stesura Manuale HACCP in ottemperanza della normativa attualmente in vigore
- Stesura registro HACCP in ottemperanza della normativa attualmente in vigore

- Stesura cartelli HACCP con informazioni sicurezza alimentare
- Stesura e fornitura modulistica per registrazioni HACCP
- Mantenimento del sistema di autocontrollo con una visita nella sede centrale, nel plesso di Rovigliano e nella sede coordinata di Agerola, ogni quindici giorni per tutto l'anno, 12 mesi, a partire dalla sottoscrizione del contratto
- Revisione trimestrale del sistema di autocontrollo alimentare – programma/piano/attività HACCP
- Formazione del Personale ITP, assistenti tecnici e Collaboratori scolastici ad inizio – a metà – e a fine anno scolastico, sulla corretta manipolazione e gestione degli alimenti, delle operazioni di pulizia e di sanificazione, sulle procedure di lavorazione, sulla gestione degli alimenti sviluppate nel manuale e su tutti gli aggiornamenti ed adeguamenti alla normativa attualmente in vigore, in materia di igiene e di sicurezza alimentare
- Formazione Allievi ad inizio – a metà – e a fine anno scolastico, sulla corretta manipolazione e gestione degli alimenti, delle operazioni di pulizia e di sanificazione, sia per le procedure di lavorazione e gestione degli alimenti sviluppate nel manuale e tutti gli aggiornamenti ed adeguamenti alla normativa attualmente in vigore, in materia di igiene e di sicurezza alimentare
- Ispezioni periodiche (preventivamente concordate con il Dirigente) al di fuori delle visite quindicinali, in modo da accertare nella realtà il rispetto delle procedure di corretta prassi igienica e di lavorazione contenute nel manuale
- Supervisione e visite di controllo con emissione check-list di non conformità
- Tenuta dei rapporti con le Autorità Sanitarie ed assistenza per la definizione di eventuali provvedimenti
- Consulenza tecnica al Datore di lavoro in fase di acquisizione di nuove forniture o di modifiche agli ambienti di lavoro
- Aggiornamento su tutte le normative tecniche di settore
- Analisi chimico batteriologiche microbiologiche previste dal piano di autocontrollo presso laboratori accreditati, articolati in interventi trimestrali per l'effettuazione di tamponi di superficie.
- Procedura tracciabilità e rintracciabilità
- Procedura allergeni

Art. 2 Durata Contratto

Il contratto avrà durata annuale a partire dalla data di stipulazione non è soggetto al tacito rinnovo né al rinnovo espresso ai sensi dell'art. 23 della L. n. 62/2005 e cessa definitivamente, senza obbligo di disdetta, alla sua naturale scadenza, salvo eccezionale proroga tecnica per una sola volta in presenza di motivate esigenze e nei limiti consentiti dalla legge.

E' fatta salva la facoltà dell'istituzione scolastica di provvedere alla risoluzione unilaterale o rescissione del contratto in corso d'opera ove l'affidatario venisse meno anche ad uno solo degli oneri ed incombenze di cui all'art. 1 del presente Avviso.

Art. 3 Modalità di partecipazione e criteri di ammissibilità

Possono partecipare alla procedura aperta per l'affidamento dell'incarico Professionalità interne, (sempre che l'incarico sia compatibile con gli orari di servizio e non precluso per legge e/o regolamenti), e **non oltre il 28 giugno 2018**, ore 9,00 secondo le seguenti modalità:

- Spedizione a mezzo raccomandata A/R o consegna diretta a mano, in busta chiusa e sigillata, riportante la seguente dicitura "**Affidamento di incarico di Esperto HACCP**" indirizzata al Dirigente Scolastico dell'IPSSEOA Raffaele Viviani – Annunziatella, 23 – 80053, Castellammare di Stabia (Na). In caso di raccomandata farà fede il timbro postale di partenza.

La candidatura dovrà essere corredata da:

- Istanza di partecipazione (come da Allegato A), resa nella forma di dichiarazione sostitutiva, ai sensi degli artt. 45 e 46 del DPR 445/2000 e sottoscritta dall'interessato, con l'indicazione completa dei dati anagrafici, del codice fiscale/partita IVA e specifica dichiarazione del possesso dei requisiti richiesti per l'espletamento dell'incarico.

All'istanza vanno allegati, a pena di esclusione:

- Copia di un documento di riconoscimento in corso di validità
- Dettagliato *curriculum vitae* e professionale, in formato europeo, datato e sottoscritto
- Qualsiasi ulteriore documento, atto o annotazione ritenuti utili e rilevanti dal candidato/a ai fini del presente Avviso.

Art. 4 Compenso

Il compenso sarà di € 1500 euro (millecinquecento/00) comprensivi di oneri contributivi, previdenziali, IVA e valevole per tutta la durata del contratto, che sarà liquidato a conclusione dell'attività regolarmente espletata, dopo la consegna di una relazione finale, che verrà valutata dal Dirigente scolastico sulla qualità del lavoro svolto, previa presentazione di fattura elettronica.

Art. 5 Procedura di aggiudicazione

L'incarico di Esperto HACCP sarà affidato, nel rispetto dei principi di non discriminazione, parità di trattamento, secondo il criterio del punteggio più alto raggiunto dalla somma dei titoli culturali e professionali e degli incarichi ricoperti, dopo il superamento del colloquio con il Datore di lavoro per la verifica della scelta della professionalità giusta rispondente alle richieste dell'Avviso interno. La comparazione dei titoli sarà effettuata dalla Commissione tecnica dell'Istituto sulla base della seguente griglia:

Candidato		Punteggio attribuito dalla commissione
Titoli	Punti	Punti
Diploma di laurea	Da 105 a 110 punti 8 Da 100 a 104 punti 6 Fino a 99 punti 4 2 (due) lauree il punteggio aggiuntivo 10	
abilitazione	1 per ogni abilitazione	
Anni di esperienza lavorativa nel settore	1 punto per ogni anno max 50	
Corsi di formazione di autocontrollo e rintracciabilità	5 punti per corso	
Abilitazione con iscrizione all'albo per il rilascio della certificazione	2 punti	
Incarico Esperto presso Istituzioni scolastiche	2 punti per ogni incarico	
Punteggio totale attribuito		

Il Dirigente Scolastico
Giuseppina Principe
*firma autografa sostituita
ai sensi dell'art.3, del D.lgs n.39/1993*

**Al Dirigente Scolastico
IPSSEOA Raffaele Viviani di Castellammare di Stabia, Na**

Oggetto: Avviso pubblico, ai sensi dei Regolamenti comunitari 852/2004 e 853/004/CE: individuazione Esperto - Responsabile del settore alimentare, consulenza, gestione e verifica programma/piano/attività HACPP

Domanda di partecipazione per l'individuazione di un Esperto HACCP

Il sottoscritt _____

Cod. fisc. _____ nat a _____

Il ____ / ____ / ____ e residente a _____

Via _____ tel. _____

Cell. _____ e-mail _____

Partita IVA _____

Visto l'Avviso pubblico individuazione Esperto, ai sensi dei Regolamenti comunitari 852/2004 e 853/004/CE - Responsabile del settore alimentare, consulenza, gestione e verifica programma/piano/attività HACPP , emanato da codesta Istituzione scolastica

Chiede

di poter svolgere attività in qualità di Responsabile del settore alimentare, consulenza, gestione e verifica programma/piano/attività HACPP

A tal fine, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n.445/2000, consapevole che le dichiarazioni mendaci sono punite ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia, secondo le disposizioni richiamate all'art.76 del citato D.P.R. n.445/2000, il/la sottoscritt__ dichiara sotto la propria responsabilità:

- che i dati anagrafici suindicati e tutto quanto dichiarato nell'allegato CV corrispondono al vero;
- di essere cittadino italiano o di uno degli Stati membri dell'Unione Europea
- di godere dei diritti civili e politici
- di non aver riportato condanne penali e di essere a conoscenza di non essere sottoposto a procedimenti penali in corso; di non essere destinatario di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale; di non essere stati destituiti da Pubbliche Amministrazioni
- di essere in regola con gli obblighi di legge in materia fiscale e previdenziale
- di essere in servizio presso _____ in qualità di _____

_____ e di impegnarsi a produrre, prima del conferimento dell'incarico, l'autorizzazione dell'Ente di appartenenza ai sensi dell'art.53 del D. lgs.n.165/01 (da compilare solo per chi è dipendente P.A.)

- di essere disponibile ad effettuare l'attività per la quale concorre, per tutta la durata dell'incarico.

Il/La sottoscritt_ dichiara, inoltre, i seguenti titoli valutabili sulla base della griglia di cui all'art. 5 - Procedura di aggiudicazione - dell'Avviso pubblico.

Esprime, inoltre, il proprio consenso affinché i dati forniti possano essere trattati nel rispetto della normativa vigente (*Regolamento (UE) 2016/679 artt. 13 e 14*), per gli adempimenti connessi alla procedura di selezione di cui alla presente istanza e per i fini istituzionali della Pubblica Amministrazione.

Allega alla presente:

- Curriculum vitae e professionale circostanziato in formato europeo datato e firmato in ogni pagina
- Fotocopia di un documento di identità in corso di validità

Candidato		Punteggio attribuito
Titoli	Punti	Punti
Diploma di laurea	Da 105 a 110 punti 8 Da 100 a 104 punti 6 Fino a 99 punti 4 2 (due) lauree il punteggio aggiuntivo 10	
abilitazione	1 per ogni abilitazione	
Anni di esperienza lavorativa nel settore	1 punto per ogni anno max 50	
Corsi di formazione di autocontrollo e rintracciabilità	5 punti per corso	
Abilitazione con iscrizione all'albo per il rilascio della certificazione	2 punti	
Incarico Esperto presso Istituzioni scolastiche	2 punti per ogni incarico	
Punteggio totale attribuito		

Data

In Fede
