



Istituto Professionale Statale per i Servizi Enogastronomici ed Ospitalità Alberghiera

I.P.S.S.E.O.A. **“Raffaele Viviani”**

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

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

PEC: narh09000q@pec.istruzione.it; E-mail: narh09000q@istruzione.it – NARH090505 Serale

Sede Centrale: Via Annunziatella, 23 -80053 Castellammare di Stabia (Na) tel. 081 8714116/8713843

Sede Coordinata: Agerola, via Vertina, tel. 081 8731490 - Succursale: Rovigliano, tel. 081 8700890

Prot. . 6256/06

Castellammare di Stabia, 25/7/19

Ai Docenti dell'Istituto

Albo Pretorio on line-Amministrazione Trasparente

Oggetto: Avviso interno per la selezione di esperto per l'affidamento dell'incarico di gestione del sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Visto il D. Lgs. 193/2007;

Viste le vigenti disposizioni normative;

Visto il D. Lgs. 30 marzo 2001, n. 165 recante “Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni Pubbliche” e ss.mm.ii.;

Visto il D.I. n. 44/2001 e il D.I. 129/2018

Considerato che si rende necessario procedere all'individuazione di una figura professionale specifica per la gestione del sistema di autocontrollo HACCP;

IL DIRIGENTE SCOLASTICO emana

il seguente avviso di selezione interna per l'individuazione di un Docente in servizio presso questo istituto ed in possesso dei requisiti richiesti per l'affidamento dell'incarico di **gestione del sistema di autocontrollo HACCP previsto per gli Istituti Alberghieri.**

Oggetto dell'incarico:

L'oggetto dell'incarico è costituito dai compiti previsti ai sensi della normativa vigente e dalla prestazione dei servizi di seguito indicati:

- Predisposizione e fornitura del Manuale di autocontrollo interno secondo il sistema H.A.C.C.P. ed il “Codex Alimentarius” ed ai sensi del “Pacchetto Igiene” e l'adeguamento al reg. 178/2002 ;
- Realizzazione e fornitura dei supporti cartacei per le registrazioni giornaliere ;
- Predisposizione e fornitura delle G.M.P. (Buone Pratiche di Lavorazione) e procedure Aziendali per l'applicazione del Piano di Autocontrollo;
- Calibrazione dei termometri frigo a disposizione dei laboratori di Enogastronomia;
- Implementazione della corretta applicazione del regolamento 1169/2011 per l'informazione al consumatore;
- Ispezioni periodiche (preventivamente comunicate al Dirigente Scolastico) per la verifica del rispetto delle procedure di corretta prassi igienica e di lavorazione contenute nel piano di autocontrollo;
- Collaborazione con il Dirigente Scolastico per la tenuta dei rapporti con le autorità sanitarie e assistenza per la definizione di eventuali provvedimenti;
- Aggiornamento su tutte le normative del settore;

Durata dell'incarico

L'incarico decorrerà dalla data di accettazione fino al 31/08/2020 per un massimo di ore 80 da documentare ai fini della liquidazione del compenso.



Istituto Professionale Statale per i Servizi Enogastronomici ed Ospitalità Alberghiera

I.P.S.S.E.O.A. "Raffaele Viviani"

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

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

PEC: narh09000q@pec.istruzione.it; E-mail: narh09000q@istruzione.it - NARH090505 Serale

Sede Centrale: Via Annunziatella, 23 -80053 Castellammare di Stabia (Na) tel. 081 8714116/8713843

Sede Coordinata: Agerola, via Vertina, tel. 081 8731490 - Succursale: Rovigliano, tel. 081 8700890

Compenso

Il compenso orario lordo dipendente è di euro 17,50 come da tabelle allegate al vigente CCNL comparto scuola. La spesa complessiva pari ad euro 1.500,00 lordo. Il compenso sarà erogato solo a seguito della verifica delle ore prestate. Nulla sarà dovuto per la eventuale partecipazione alle riunioni programmate dall'Istituzione Scolastica in merito allo svolgimento dell'incarico.

Modalità e termini di partecipazione

I docenti interessati dovranno presentare la domanda di partecipazione, al quale dovranno essere allegati il curriculum vitae in formato europeo evidenziando i titoli posseduti ai fini dell'attribuzione dei punteggi ed il documento di identità in corso di validità.

La domanda, deve essere indirizzata al Dirigente Scolastico, **entro le ore 13:00 dell'06/08/2019** e potrà essere:

- consegnata a mano all'Ufficio protocollo;
- trasmessa via mail all'indirizzo PEC

Si precisa che:

- la documentazione, relativa ai titoli aggiuntivi dichiarati, dovrà essere esibita solo a richiesta della Scuola;
- non saranno prese in considerazione domande incomplete, compilate su modello diverso da quello allegato, prive del curriculum vitae, pervenute prima della data di pubblicazione del presente avviso ed oltre la data di scadenza fissata del presente avviso;

Il candidato dovrà dichiarare sotto la propria responsabilità, mediante autocertificazione: - Dati anagrafici;

- Titolo di studio posseduto in riferimento alle competenze professionali richieste per l'affidamento dell'incarico: Laurea in Chimica, Laurea in Scienze Biologiche, Laurea in scienze e tecnologie alimentari, affini;
- Titoli culturali, specializzazioni ed ogni altra competenza certificata utile agli effetti dell'incarico oggetto di selezione;
- Precedenti esperienze lavorative in qualità di responsabile della gestione del sistema di autocontrollo HACCP presso altre Istituzioni Scolastiche, pubbliche amministrazioni e nel settore privato;
- Attestati di partecipazione a corsi di formazione/aggiornamento coerenti con l'incarico; All'istanza va allegata copia del documento di riconoscimento valido al momento della presentazione Curriculum Vitae datato e sottoscritto.

Criteri di scelta

La scelta avverrà ai sensi del D.I. 129/18 - Il Dirigente scolastico, coadiuvato dal gruppo di lavoro all'uopo designato, effettuerà la valutazione comparativa delle istanze presentate, tenendo conto dei titoli posseduti.

La valutazione predetta avverrà in base alla seguente tabella di valutazione:

Possesso del titolo specifico	Punti	Requisito indispensabile
-------------------------------	-------	--------------------------



Istituto Professionale Statale per i Servizi Enogastronomici ed Ospitalità Alberghiera

I.P.S.S.E.O.A. **“Raffaele Viviani”**

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

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

PEC: narh09000q@pec.istruzione.it; E-mail: narh09000q@istruzione.it – NARH090505 Serale

Sede Centrale: Via Annunziatella, 23 -80053 Castellammare di Stabia (Na) tel. 081 8714116/8713843

Sede Coordinata: Agerola, via Vertina, tel. 081 8731490 - **Succursale:** Rovigliano, tel. 081 8700890

Titolo di studio posseduto in riferimento alle competenze professionali richieste: Laurea in Chimica, Laurea in Scienze Biologiche, Laurea in scienze e tecnologie alimentari, affini;		
--	--	--

Titoli culturali, specializzazioni ed ogni altra competenza certificata coerente con l'incarico Da affidare	Punti 2 per ogni titolo/specializzazione/etc.	Fino ad un massimo di punti 10
Precedente specifico incarico in altre istituzioni scolastiche o altri enti pubblici	Punti 2 per ogni incarico di durata almeno semestrale	Fino ad un massimo di punti 20
Precedente specifico incarico nel settore privato	Punti 1 per ogni incarico di durata almeno semestrale	Fino ad un massimo di punti 10
Corsi di formazione/aggiornamento coerenti con l'incarico da affidare	Punti 1 per ciascun corso	Fino ad un massimo di 10 punti

Disposizioni di carattere generale

Al candidato selezionato il Dirigente Scolastico attribuirà specifico incarico per l'esercizio della funzione. Esso verrà attribuito anche in presenza di una sola istanza.

Publicizzazione

Il presente avviso viene:

- Pubblicato su Amministrazione Trasparente sez. Bandi di Gare
- Pubblicato sul sito web della scuola
- Albo pretorio on line

Responsabile del Procedimento

Ai sensi dell'art. 31 del D. Lgs. 50/2016 (art. 9 e 10 del D.P.R. n. 207/10), Responsabile del Procedimento è il Dirigente Scolastico, prof.ssa Giuseppina Principe.

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Giuseppina Principe

Documento firmato digitalmente ai sensi del cd Codice dell'Amministrazione digitale e normativa connessa