



Ministero dell'Istruzione e del Merito

Indirizzo Professionale Statale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Indirizzo Professionale Statale Agrario "Servizi per l'Agricoltura, lo sviluppo rurale,
la valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane".

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

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

Corso Serale per adulti Indirizzo Professionale Statale

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Cod. mecc. NARH090505

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;

Rovigliano, via Cantieri Metallurgici - tel./fax 081 8700890 – 081818237 – CAP: 80053

Agerola (NA): Cod. Mecc: NARH09002T

Sede Coordinata: via Mulino n°3, tel./fax 081 8731681-**Plesso:** via Sariani c/o I.C. "DE NICOLA" di Agerola

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

Oggetto: Avviso ad evidenza pubblica per la selezione interna/esterna di un ESPERTO per l'affidamento dell'incarico di consulenza, assistenza e controllo/analisi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) ai sensi dei Regolamenti comunitari 852/2004 e 853/004/CE, nonché per le eventuali attività formative in materia HACCP rivolte al personale interno.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- VISTA** la propria decisione a contrarre prot. 8172 del 28.11.2023, con la quale viene indetta la presente procedura;
- VISTO** il R.D. 18 novembre 1923, n. 2440, recante «Nuove disposizioni sull'amministrazione del Patrimonio e la Contabilità Generale dello Stato»;
- VISTA** la L. 15 marzo 1997, n. 59 concernente «Delega al Governo per il conferimento di funzioni e compiti alle regioni ed enti locali, per la riforma della Pubblica Amministrazione e per la semplificazione amministrativa»
- VISTO** il D.P.R. 8 marzo 1999, n. 275, «Regolamento recante norme in materia di autonomia delle Istituzioni Scolastiche, ai sensi dell'art. 21 della L. 15/03/1997»;
- VISTO** il Decreto Interministeriale 28 agosto 2018, n. 129, recante «Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche, ai sensi dell'articolo 1, comma 143, della legge 13 luglio 2015, n. 107»;
- VISTO** il D.Lgs. 30 marzo 2001, n. 165, recante «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche» e successive modifiche e integrazioni;
- TENUTO CONTO** delle funzioni e dei poteri del Dirigente Scolastico in materia negoziale, come definiti dall'articolo 25, comma 2, del D.Lgs. n. 165/2001, dall'articolo 1, comma 78, della L. n. 107/2015 e dagli articoli 3 e 44 del succitato D.I. n. 129/2018;
- VISTO** il Piano Triennale dell'Offerta Formativa (PTOF) 2022/2025;
- VISTO** il Programma Annuale E.F. 2023, regolarmente approvato dal Consiglio d'Istituto nella seduta del 02.02.2023, con delibera n. 20;
- VISTA** la L. 7 agosto 1990, n. 241, recante «Nuove norme sul procedimento amministrativo»;
- VISTO** il D.Lgs n.36/2023 "Codice dei contratti pubblici" in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici;
- VISTO** l'art. 17 commi 1 e 2 del D.Lgs n. 36/2023 secondo il quale "Prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici le stazioni appaltanti e gli enti concedenti, con apposito atto, adottano la decisione di contrarre individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle

offerte. In caso di affidamento diretto, l'atto di cui al comma 1 individua l'oggetto, l'importo e il contraente, unitamente alle ragioni della sua scelta, ai requisiti di carattere generale e, se necessari, a quelli inerenti alla capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale”;

VISTO l'Allegato I.1 al Decreto Legislativo 36/2023 il quale definisce, all'articolo 3, comma 1, lettera d), l'affidamento diretto come “l'affidamento del contratto senza una procedura di gara, nel quale, anche nel caso di previo interpello di più operatori economici, la scelta è operata discrezionalmente dalla stazione appaltante o dall'ente concedente, nel rispetto dei criteri qualitativi e quantitativi di cui all'articolo 50, comma 1 lettere a) e b), del codice e dei requisiti generali o speciali previsti dal medesimo codice”;

VISTO l'art. 15 del D.lgs 36/2023, secondo il quale “Nel primo atto di avvio dell'intervento pubblico da realizzare mediante un contratto le stazioni appaltanti e gli enti concedenti nominano nell'interesse proprio o di altre amministrazioni un responsabile unico del progetto (RUP) per le fasi di programmazione, progettazione, affidamento e per l'esecuzione di ciascuna procedura soggetta al codice”;

RITENUTO che la prof.ssa Giuseppina Principe, Dirigente Scolastico dell'Istituzione Scolastica, risulta pienamente idonea a ricoprire l'incarico di RUP per l'affidamento in oggetto, in quanto soddisfa i requisiti richiesti ai sensi dell'art. 15 del D.Lgs n. 36/2023;

VISTO l'art. 6 bis della L. 241/90, relativo all'obbligo di astensione dall'incarico del responsabile del procedimento in caso di conflitto di interessi, e all'obbligo di segnalazione da parte dello stesso di ogni situazione di conflitto (anche potenziale);

TENUTO CONTO che, nei confronti del RUP individuato non sussistono le condizioni ostative previste dalla succitata norma;

VISTO il D. Lgs 193/07 “Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore”;

VISTO il Regolamento Europeo 852/2004 “Regolamento sull'igiene dei prodotti alimentari”;

VISTO il Regolamento Europeo 853/2004 “Regolamento sull'igiene dei prodotti alimentari”;

VISTO il Regolamento Europeo 854/2004 “Regolamento sull'igiene dei prodotti alimentari”;

VISTO il Regolamento Europeo 882/2004 “Regolamento sull'igiene dei prodotti alimentari”;

VISTO il Regolamento Europeo 178/2002 “Regolamento sui principi e i requisiti generali della legislazione alimentare”;

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

VISTO il D. Lgs.n.155/97 “Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari”

VISTO il Decreto Interministeriale 28 agosto 2018, n 129, recante «Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche, ai sensi dell'articolo 1, comma 143, della legge 13 luglio 2015, n. 107»;

VERIFICATA la necessità di individuare, con procedura ad evidenza pubblica riservata al **personale interno/esterno** in possesso dei requisiti richiesti ad assumere il ruolo di Responsabile del settore alimentare, consulenza, gestione e verifica piano H.A.C.P.P.

EMANA

il seguente Avviso di selezione interna/esterna per titoli comparativi finalizzato all'individuazione di un Esperto che risponda ai requisiti ed alle richieste dell'attuale normativa in vigore in ordine al

programma/piano/attività HACCP, ai sensi dei Regolamenti comunitari 852/2004 e 853/004/CE - previsto per gli Istituti Professionali, Indirizzo IPSCEOA -Alberghieri.

ART. 1 - OGGETTO DELL'INCARICO

L'I.P.S.S.E.O.A. "R. Viviani" di Castellammare di Stabia (NA), intende affidare l'incarico di Responsabile del settore alimentare, consulenza, gestione e verifica piano HACCP e per le attività di formazione specifica in materia di igiene alimentare e sistema di controllo (HACCP), di durata annuale per la gestione dei servizi H.A.C.C.P. ai sensi dei Regolamenti comunitari 852/2004, 853/004/CE, 178/2002/CE- e 273/2005 e ss.mm.ii.

L'incaricato dovrà assicurare le seguenti funzioni ed attività che verranno delegate. A titolo esemplificativo e non esaustivo, rientra tra esse lo svolgimento delle seguenti attività:

- Stesura Manuale HACCP in ottemperanza della normativa attualmente in vigore
- Realizzazione e fornitura dei supporti cartacei per le registrazioni giornaliere (Registro di autocontrollo);
- Predisposizione e fornitura delle G.M.P. (Buone Pratiche di Lavorazione) e procedure Aziendali per l'applicazione del Piano di Autocontrollo;
- Stesura cartelli HACCP con informazioni sicurezza alimentare;
- Revisione trimestrale del sistema di autocontrollo alimentare – programma/piano/attività HACCP
- Mantenimento del sistema di autocontrollo con una visita mensile, dall'avvio dei laboratori fino alla loro conclusione, da effettuarsi nella sede centrale, nel plesso di Rovigliano e nella sede coordinata di Agerola, per l'intera durata del contratto, 12 mesi, a partire dalla sottoscrizione del contratto.
- Informazione al 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
- Visite periodiche (preventivamente concordate con il Dirigente) al di fuori delle visite mensili, dall'avvio dei laboratori fino alla loro conclusione, 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 quadrimestrali per l'effettuazione di tamponi di superfici;
- Procedura tracciabilità e rintracciabilità;
- Procedura allergeni;
- Eventuale formazione, ove richiesta dal Dirigente Scolastico, al personale interno.
- Tamponi igienici:
 - Esecuzione di 8 tamponi igienici presso la sede Centrale
 - Esecuzione di 8 tamponi igienici presso la sede di Rovigliano
 - Esecuzione di 8 tamponi igienici presso la sede di Agerola

- Analisi dell'acqua per verificarne la potabilità da eseguirsi presso le tre sedi dell'Istituto.
- Formazione/Corso alimentare con rilascio del relativo certificato per n. 20 unità di personale interno all'Istituto.

ART. 2 - MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELL'INCARICO

Le attività di consulenza, gestione e verifica piano HACCP saranno svolte autonomamente dall'esperto secondo le necessità dell'Istituto e previo accordo con il Dirigente Scolastico.

Le eventuali attività formative saranno espletate secondo la/le data/date, all'uopo, predisposte dal Dirigente Scolastico, inoltre l'attività formativa potrà essere svolta anche in modalità online.

ART. 3 - DURATA DELL'INCARICO

L'incarico decorrerà dalla data di stipula del contratto, per anni 1 (uno).

ART. 4 – COMPENSO

➤ **PERSONALE INTERNO:**

- Per l'incarico di Responsabile del settore alimentare, consulenza, gestione e verifica piano HACCP nonché per l'attività di formazione di n. 20 unità di personale interno così come previsti dall'art. 1, il compenso omnicomprendivo (Lordo Stato), sarà pari a max € 2.000,00 (duemila/00);
- Per le eventuali attività formative aggiuntive rispetto a quelle già previste dall'art. 1, il compenso omnicomprendivo (Lordo Stato), sarà pari a max € 30,00 (trenta/00) per ogni partecipante.

➤ **PERSONALE ESTERNO:**

- Per l'incarico di Responsabile del settore alimentare, consulenza, gestione e verifica piano HACCP nonché per l'attività di formazione di n. 20 unità di personale interno così come previsti dall'art. 1, il compenso omnicomprendivo (di tutte le ritenute dovute per legge), sarà pari a max € 2.000,00 (duemila/00);
- Per le eventuali attività formative aggiuntive rispetto a quelle già previste dall'art. 1, il compenso omnicomprendivo (di tutte le ritenute dovute per legge), sarà pari a max € 30,00 (trenta/00) per ogni partecipante.

La spesa sarà imputata all'Aggregato di spesa A01 "Funzionamento Generale del Programma Annuale 2023". Resta inteso che il compenso sarà erogato solo al termine dell'incarico ed a conclusione dell'attività regolarmente espletata, dopo la consegna di una relazione finale, che verrà valutata dal Dirigente scolastico sulla qualità del lavoro svolto.

ART. 5 - MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE E CRITERI DI AMMISSIBILITÀ

Gli esperti interessati dovranno fare pervenire la propria istanza di partecipazione ed apposito dettagliato curriculum esclusivamente mediante la compilazione degli allegati modelli.

Le richieste di partecipazione, riportanti la seguente dicitura "**Candidatura Esperto HACCP**" indirizzate al Dirigente Scolastico dell'I.P.S.S.E.O.A. "R. Viviani", dovranno pervenire entro il giorno **04 DICEMBRE 2023** con le seguenti modalità:

- mediante PEC all'indirizzo: **narh09000q@pec.istruzione.it**
- in busta chiusa presso la segreteria della scuola, ufficio protocollo, avendo cura di specificare sulla busta la dicitura "**Candidatura Esperto HACCP**".

La candidatura dovrà essere corredata dai seguenti allegati:

- Allegato A, istanza di partecipazione, 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,
- Allegato B, tabella di autovalutazione dei titoli;
- Curriculum vitae, formato europeo, che dovrà contenere tutti i titoli e le esperienze possedute alla data di scadenza dell'avviso pubblico, datato e sottoscritto;
- Copia di un documento di riconoscimento in corso di validità;
- Qualsiasi ulteriore documento, atto o annotazione ritenuti utili e rilevanti dal candidato/a ai fini del presente avviso.

Si precisa che, non saranno prese in considerazione domande incomplete, compilate su modelli diversi da quelli allegati e/o mancanti di uno dei suddetti allegati, pervenute prima della data di pubblicazione del presente avviso ed oltre la data di scadenza fissata del presente avviso;

Gli interessati devono inoltre:

- Autorizzare la scuola al trattamento dei dati personali, ai sensi del GDPR - Regolamento 2016/679 nonché ai sensi della legge 196/2003;
- In caso di appartenenza alla Pubblica Amministrazione, anche se diversa dalla Scuola, produrre autorizzazione dell'Ente di appartenenza a svolgere altro incarico.

ART. 6- SELEZIONE

La selezione delle istanze sarà effettuata da una commissione all'uopo individuata dal Dirigente Scolastico, sulla base della tabella di valutazione dei titoli riportata nel presente avviso interno il giorno successivo alla scadenza della presentazione delle candidature. Le operazioni di selezione saranno oggetto di puntuale verbalizzazione del gruppo di lavoro.

L'assegnazione avverrà anche in presenza di un'unica candidatura purché rispondente ai requisiti/titolirichiesti, a parità di punteggio è data precedenza al più giovane d'età.

Si precisa che il presente avviso è rivolto sia al personale interno che a quello esterno, pertanto la commissione, nel selezionare il personale, dovrà tenere conto delle seguenti precedenze:

1. PERSONALE INTERNO ALLA SCUOLA (precedenza assoluta);
2. PERSONALE INTERNO ALL'AMMINISTRAZIONE (Collaborazioni Plurime);
3. PERSONALE ESTERNO.

Pertanto si esamineranno le istanze di cui ai punti 2 e 3 (collaborazioni plurime e personale esterno) solo in caso di mancanza di candidature di personale interno all'istituto.

ART. 7 - PUBBLICAZIONE DELLA GRADUATORIA PROVVISORIA E DEFINITIVA

La graduatoria provvisoria di merito, con i punteggi attribuiti, sarà pubblicata con decreto del Dirigente Scolastico in Amministrazione Trasparente sezione Bandi e Gare entro;

Avverso la graduatoria provvisoria sarà possibile presentare reclamo scritto entro il termine di 5 giorni dalla data di pubblicazione.

Trascorsi i 5 giorni dalla pubblicazione della graduatoria provvisoria di merito, la commissione, con verbale conclusivo delle operazioni, provvederà a stilare la graduatoria definitiva che verrà pubblicata con

decreto del Dirigente Scolastico con le medesime modalità di cui sopra; contestualmente sarà data comunicazione al candidato vincitore a cui verrà affidato l'incarico. In caso di rinuncia all'incarico da parte dell'avente diritto o di risoluzione anticipata per motivata esplicitazione formale, si procederà con la surroga utilizzando la graduatoria di merito.

ART. 8- CRITERI DI SCELTA

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, previo colloquio con il Datore di lavoro per la verifica della scelta della professionalità giusta rispondente alle richieste dell'Avviso pubblico.

Il Dirigente Scolastico, coadiuvato dalla commissione all'uopo designata, effettuerà la valutazione comparativa delle istanze presentate, tenendo conto dei titoli posseduti e dei criteri indicati nel presente avviso. La valutazione predetta avverrà in base alla seguente tabella di valutazione:

TABELLA A - DI VALUTAZIONE ESPERTO			
A	TITOLI DI STUDIO E ULTERIORI TITOLI AFFERENTI LA FUNZIONE SPECIFICA DI INTERVENTO		
	Titoli valutabili	Punteggi	Punteggio massimo
1	1. diploma di laurea vecchio ordinamento (DL) 2. laurea specialistica (LS) 3. laurea magistrale (LM) coerente con la figura professionale da individuare richiesta nel bando (Chimica – Scienze biologiche- Scienze e Tecnologie Alimentari-affini...)	Fino a 90/110 punti 2 Da 91/110 a 100/110 punti 3 Da 101/110 a 105/110 punti 4 Da 106/110 a 110/110 punti 5 110/110 e lode punti 6	6
2	Laurea triennale coerente con la figura professionale da individuare (LT) richiesta nel bando (non cumulabile con il punteggio punto 1) (si valuta solo il titolo superiore)	Fino a 90/110 punti 1 Da 91/110 a 100/110 punti 1,5 Da 101/110 a 105/110 punti 2 Da 106/110 a 110/110 punti 2,5 110/110 e lode punti 3	3
3	Docenza universitaria coerente con la tipologia di intervento	Punti 2 (per ogni anno)	Max 4 p.
4	Docenza svolta in ambito scolastico per le discipline coerenti con la tipologia di intervento	Punti 1 (per ogni anno)	Max 5 p.
5	Master universitari di I o II livello, corrispondenti a 60 CFU con esame finale, nell'ambito di settori coerenti con le aree tematiche di intervento, conseguiti in differenti anni accademici	Punti 2 per titolo - I livello Punti 4 per titolo - II livello	Max 8 p.
6	Dottorato di ricerca, assegno di ricerca, incarico docenza universitaria coerente con l'area di intervento	Punti 2 per titolo	Max 4 p.
7	Corsi di perfezionamento attinenti le aree tematiche di intervento	Punti 1 per titolo (annuale) Punti 2 per titolo (biennale)	Max 4 p.

B	ESPERIENZA PROFESSIONALE AFFERENTE LA TIPOLOGIA DELL'INCARICO		
	Titoli valutabili	Punteggi	Punteggio massimo
1	Pregresse esperienze in materia di sicurezza alimentare e igiene in ambienti di lavoro quale responsabile della gestione del sistema di autocontrollo HACCP	Punti 1 per ogni esperienza	Max 5 p.
2	Esperienze documentate in qualità di formatore in corsi di formazione rivolti al personale docente anche in modalità e-learning, inerenti la tematica di candidatura	Punti 2 per ogni esperienza	Max 20 p.
3	Pregresse esperienze di collaborazione presso Istituzioni scolastiche per incarichi affini	Punti 1 per ogni esperienza	Max 5 p.

ART. 9 - TERMINI ENTRO CUI FAR PERVENIRE LE DOMANDE

Le domande complete degli allegati di cui all'art. 5, dovranno pervenire presso l'ufficio di segreteria della Scuola entro e non oltre le ore il **giorno 03 dicembre 2023**.

ART. 10 - DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE

Al candidato selezionato il Dirigente Scolastico attribuirà specifico incarico per l'esercizio della funzione.

ART. 11- INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI AI SENSI DEL GDPR - REGOLAMENTO UE 2016/679 -

Nell'istanza di partecipazione, gli interessati dovranno esprimere il loro consenso al trattamento ed alla comunicazione dei propri dati personali conferiti, ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679), per le finalità e per la durata necessari per gli adempimenti connessi al rapporto di lavoro.

ART. 12 - REVOCA DELL'INCARICO – PENALI

È facoltà dell'Amministrazione risolvere per motivate ragioni ed in qualsiasi momento la convenzione qualora lo ritenga necessario nell'interesse del servizio, previo pagamento delle prestazioni già eseguite e con un preavviso di almeno trenta giorni. È inoltre facoltà dell'Amministrazione risolvere anticipatamente il contratto con comunicazione a mezzo PEC o racc. A/R per qualunque inadempimento.

ART. 13- PUBBLICIZZAZIONE

Il presente avviso viene:

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

ART. 14- RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Ai sensi dell'art. 15 del D.Lgs n. 36/2023 il Responsabile Unico del Procedimento è il Dirigente Scolastico prof.ssa Giuseppina Principe.

Per tutto quanto non previsto dal presente AVVISO PUBBLICO si applicano le disposizioni di cui al D.I. n. 129/2018.

Firmato digitalmente
Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Giuseppina Principe

Allegati:

- Allegato A - Istanza di partecipazione esperto interno/esterno HACCP.
- Allegato B - Tabella di autovalutazione dei titoli - Esperto HACCP.