



Ministero dell'Istruzione - Istituto Professionale Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera "A. Vespucci" - Via Valvassori Peroni, 8 - 20133 Milano - Tel. 02.7610162 - Fax 02.7610281
Sito web: www.ipsarvespucci.it - e-mail: vespu.amm@tiscalinet.it pec: mirh010009@pec.istruzione.it

Prot. 319h/c2

Milano, 6 ottobre 2021

Oggetto: Avviso Pubblico rivolto al personale interno della scuola per l'attuazione della normativa in vigore in ordine al programma/piano/attività HACCP (Hazard analysis and critical control points) previsto per gli Istituti Professionali per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Il Dirigente Scolastico

Visto il D.P.R. 275/99, concernente norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche;
Visto il Decreto Legislativo n. 165/2001 recante "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni Pubbliche";
Visto il D.lgs. 193/07;
Visti i Regolamenti Europei 178/2002, 852/2004 e 853/004/CE;
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 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»;
Vista la necessità di nominare un Responsabile ai sensi dei Regolamenti comunitari 852/2004 e 853/004/CE - Responsabile del settore alimentare, consulenza e verifica piano HACCP.

Emana

un **Avviso Pubblico rivolto al personale interno della scuola, provvisto dei requisiti richiesti, per l'attuazione della 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 per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**

Art. 1 - Oggetto dell'incarico

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

- Check-up preliminare sulla struttura laboratoriali, processi realizzati e verifica dei requisiti di legge;
- Verifica dello stato igienico e funzionale della struttura in ottemperanza alle leggi vigenti (locali, attrezzature, impianti);
- Verifica delle modalità di gestione operativa e sanitaria del processo didattico e alimentare;
- Verifica dei documenti necessario per gestire l'attività a norma di Legge (autorizzazioni, certificazioni, nomine e deleghe, attestati di formazione e qualifica);
- Verifica del piano di manutenzione, sanificazione e disinfestazione adottato per garantire la funzionalità tecnico-sanitaria e la prevenzione;
- Predisposizione, revisione, riqualificazione e integrazione del Manuale HACCP in ottemperanza della normativa attualmente in vigore;
- Aggiornamento registro HACPP in ottemperanza della normativa attualmente in vigore;
- Aggiornamento cartelli HACCP con indicazioni per la sicurezza alimentare;
- Realizzazione e coordinamento con l'ufficio acquisti per la stampa della modulistica per registrazioni HACCP;
- Creazione di un team HACCP;
- AUDIT interno trimestrale per la verifica del sistema di autocontrollo alimentare - programma/piano/attività HACCP;
- Formazione del Personale ITP, assistenti tecnici e Collaboratori scolastici con frequenza annuale in materia di igiene e sicurezza degli alimenti, 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;
- 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;



Ministero dell'Istruzione - Istituto Professionale Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera "A. Vespucci" - Via Valvassori Peroni, 8 - 20133 Milano - Tel. 02.7610162 - Fax 02.7610281

Sito web: www.ipsarvespucci.it - e-mail: vespu.amm@tiscalinet.it pec: mirh010009@pec.istruzione.it

- Aggiornamento sulla base delle nuove normative tecniche di settore;
- Procedura allergeni;
- Procedura tracciabilità e rintracciabilità;
- Coordinamento con la "commissione sicurezza alimentare" per tutte gli aspetti legati all'HACCP e alla sicurezza alimentare.

Art. 2 Durata Contratto

Il contratto avrà durata annuale a partire dalla data di stipulazione e non è soggetto al tacito rinnovo. È 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 Pubblico.

Art. 3 Modalità di partecipazione e criteri di ammissibilità

Possono partecipare alla procedura aperta per l'affidamento dell'incarico docenti interni che abbiano i requisiti previsti dalla norma, (fermo restando la compatibilità con gli orari di servizio), **entro e non oltre il 20 ottobre 2021**, entro le ore 14,00 secondo le seguenti modalità:

- Spedizione a mezzo PEC **mirh010009@pec.istruzione.it** 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'IPSEOA "Amerigo Vespucci" di Milano.

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.
- Dettagliato curriculum vitae e professionale, in formato europeo, datato e sottoscritto.

Art. 4 Compenso

Il compenso sarà di 1.050 Euro, pari a 60 ore x 17,50 Euro all'ora. Esso 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.

Art. 5 Procedura di aggiudicazione e criteri di valutazione delle candidature

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 selezione delle istanze sarà effettuata da un Gruppo di lavoro individuato 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.

Art. 6 Privacy

Nell'istanza di partecipazione, gli interessati dovranno esprimere il loro consenso al trattamento ed alla comunicazione dei propri dati personali conferiti, con particolare riguardo a quelli definiti "sensibili" dal Regolamento Europeo sulla Privacy (ex art 4, comma 1 lettera d) del D. Lgs 196/03), nei limiti, per le finalità e per la durata necessari per gli adempimenti connessi al rapporto di lavoro.

In mancanza della predetta dichiarazione le istanze "non saranno trattate".



Ministero dell'Istruzione - Istituto Professionale Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera "A. Vespucci" - Via Valvassori Peroni, 8 - 20133 Milano - Tel. 02.7610162 - Fax 02.7610281
Sito web: www.ipsarvespucci.it - e-mail: vespu.amm@tiscalinet.it pec: mirh010009@pec.istruzione.it

TABELLA A - DI VALUTAZIONE ESPERTO INTERNO			
A	TITOLI DI STUDIO E ULTERIORI TITOLI AFFERENTI LA FUNZIONE SPECIFICA DI INTERVENTO		
	Titoli valutabili	Punteggi	Punteggio massimo
1	1. Diploma di scuole superiori punteggio 2. Diploma di Laurea V.O. 3. laurea specialistica (LS) 4. laurea magistrale (LM) coerente con la figura professionale da individuare richiesta nel bando (Chimica - Scienze biologiche- Scienze e Tecnologie Alimentari-affini...)	Diploma Max 3 punti: Laurea: 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	a 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	Titoli culturali, specializzazioni e ogni altra esperienza certificata coerente con l'incarico da affidare	Punti 1 (per ogni anno)	Max 10 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 2 per ogni esperienza	Max 20 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 1 per ogni esperienza	Max 10 p.
3	Pregresse esperienze di collaborazione presso Istituti Scolastici per incarichi affini	Punti 2 per ogni esperienza	Max 20 p.
4	Pregresse esperienze di specifici incarichi presso privati	Punti 1 per ogni esperienza	Max 10 p.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof. Luigi Costanzo)

Documento firmato digitalmente ai sensi del Codice dell'Amministrazione digitale e norme ad esso connesse