



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI  
pon  
2014-2020  
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



REGIONE  
PUGLIA

## I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1651 del 12/10/2021

### SETTORE TECNICO

AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA

PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE

GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO

VITICOLTURA ED ENOLOGIA

VI° ANNO ENOTECNICO

### SETTORE PROFESSIONALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ENOGASTRONOMIA

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

ACCOGLIENZA TURISTICA

INDIRIZZI :

ARTICOLAZIONI :

OPZIONE :

**Oggetto: Avviso ad evidenza pubblica per la selezione interna/esterna di ESPERTO per l'affidamento dell'incarico di consulenza, assistenza e controllo/analisi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) ai sensi dei Regolamenti comunitari 852/2004 e 853/004/CE**

### 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" e ss.mm.ii.;
- VISTO** il D. Lgs 193/07;
- VISTO** il Regolamento Europeo 852-853-854-882/2004;
- VISTO** il Regolamento Europeo 178/2002;
- 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 P.T.O.F.;
- VISTO** il Programma Annuale E.F. 2022 approvato con delibera del Consiglio d'Istituto n. 8 del 14/02/2022;
- VISTO** il Regolamento per il conferimento di incarichi individuali ai sensi dell'art. 45 comma 2 lett. h del D.I. 129/2018;
- 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 Consulente del settore alimentare, 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.

### ART. 1 - OGGETTO DELL'INCARICO

L'I.I.S.S. BASILE CARAMIA-GIGANTE di Locorotondo intende affidare l'incarico di Consulente 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) per la gestione dei



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI  
2014-2020  
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



REGIONE  
PUGLIA

## I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1651 del 12/10/2021

### SETTORE TECNICO

**INDIRIZZI :** AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA  
**ARTICOLAZIONI :** PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE  
GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO  
VITICOLTURA ED ENOLOGIA  
**OPZIONE :** VI° ANNO ENOTECNICO

### SETTORE PROFESSIONALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ENOGASTRONOMIA  
SERVIZI DI SALA E DI VENDITA  
ACCOGLIENZA TURISTICA

servizi H.A.C.C.P. ai sensi dei Regolamenti comunitari 852/2004, 853/004/CE, 178/2002/CE 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:

- 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;
- Mantenimento del sistema di autocontrollo con una visita bimestrale presso i Convitti di Locorotondo e Alberobello, e periodica (stagionale) presso l'Azienda agraria di Alberobello e la Cantina didattica di Locorotondo e presso la sede dell'Istituto Alberghiero di Alberobello per l'intera durata del contratto, 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 bimestrali, 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 Dirigente scolastico 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.



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI  
2014-2020  
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



REGIONE  
PUGLIA

## I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1651 del 12/10/2021

### SETTORE TECNICO

AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA

PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE

GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO

VITICOLTURA ED ENOLOGIA

VI° ANNO ENOTECNICO

### SETTORE PROFESSIONALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ENOGASTRONOMIA

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

ACCOGLIENZA TURISTICA

INDIRIZZI :

ARTICOLAZIONI :

OPZIONE :

### 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 le 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 due (due).

### ART. 4 - COMPENSO

Per l'incarico di Consulente del settore alimentare, gestione e verifica piano HACCP, il compenso annuo previsto, onnicomprensivo (Lordo Stato), sarà pari a max € 2.000,00 (euro duemila/00), escluso la formazione al personale.

Per le attività formative rivolte al personale interno dell'Istituto, il compenso orario previsto, onnicomprensivo (Lordo Stato), sarà pari a max € 50,00 (cinquanta /00).

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.I.S.S. Basile Caramia-Gigante", dovranno pervenire entro le **ore 13.00 del giorno 24 novembre 2022** con le seguenti modalità:

- mediante PEC all'indirizzo: [bais02400c@pec.istruzione.it](mailto:bais02400c@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



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI  
2014-2020  
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



REGIONE  
PUGLIA

# I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1651 del 12/10/2021

## SETTORE TECNICO

**INDIRIZZI :** AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA  
**ARTICOLAZIONI :** PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE  
GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO  
VITICOLTURA ED ENOLOGIA  
**OPZIONE :** VI° ANNO ENOTECNICO

## SETTORE PROFESSIONALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ENOGASTRONOMIA  
SERVIZI DI SALA E DI VENDITA  
ACCOGLIENZA TURISTICA

quelli allegati e/o mancanti di uno dei suddetti allegati, pervenute oltre la data di scadenza fissata del presente Avviso;

In caso di appartenenza alla Pubblica Amministrazione, anche se diversa dalla Scuola, gli interessati dovranno 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/titoli richiesti. 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 punteggi attribuiti, sarà pubblicata con decreto del Dirigente Scolastico in Albo Pretorio sezione Bandi di Gara.

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, previo esame di eventuali ricorsi, 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.



FONDI STRUTTURALI EUROPEI  
**pon** 2014-2020  
 PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



REGIONE PUGLIA

# I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1651 del 12/10/2021

## SETTORE TECNICO

**INDIRIZZI :** AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA  
**ARTICOLAZIONI :** PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE  
 GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO  
 VITICOLTURA ED ENOLOGIA  
**OPZIONE :** VI° ANNO ENOTECNICO

## SETTORE PROFESSIONALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
 ENOGASTRONOMIA  
 SERVIZI DI SALA E DI VENDITA  
 ACCOGLIENZA TURISTICA

### 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.

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:

SETTORE	TITOLI	PUNTO PER OGNI TITOLO	MAX TITOLI VALUTABILI
A.1 - Titoli di studio afferenti la tematica specifica Punti max 34	Laurea nuovo o vecchio ordinamento (Chimica – Scienze biologiche – Scienze e tecnologie alimentari – affini)	6	1
	Dottorato di ricerca o laurea triennale coerente con l'incarico	5	1
	Diploma di perfezionamento, Master biennale - (3000 ore e 120 CFU)	4	1
	Diploma di perfezionamento, Master Universitario di I e II livello di durata annuale (1500 ore e 60 CFU) con esame finale	3	1
	Attestato di frequenza di corso di perfezionamento universitario di durata annuale con esame finale.	2	3
	Corsi di perfezionamento/qualifica attinenti le aree tematiche di intervento	2	5
A.2 - Titoli di studio non afferenti la tematica specifica Punti max 3	Laurea nuovo o vecchio ordinamento	3	1
B - Esperienza lavorativa afferente la tipologia del modulo Punti max 60	Pregresse esperienze in materia di sicurezza alimentare e igiene in ambienti di lavoro quale responsabile della gestione del sistema di autocontrollo HACCP	4	5
	Attività di docenza per le discipline coerenti con la tipologia di intervento svolti in ambito scolastico	3	5
	Attività di docenza in ambito non scolastico non scolastica coerente con la tipologia di intervento	2	5
	Precedenti rapporti di collaborazione presso Istituzioni scolastiche per incarichi affini	5	3
C - Competenze informatiche Punti max 3	ECDL (o simili)	2	1
	ECDL livello avanzato (o simili)	3	1

5

### ART. 9- 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



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI  
2014-2020  
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



REGIONE  
PUGLIA

## I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1651 del 12/10/2021

### SETTORE TECNICO

**INDIRIZZI :** AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA  
**ARTICOLAZIONI :** PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE  
GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO  
VITICOLTURA ED ENOLOGIA  
**OPZIONE :** VI° ANNO ENOTECNICO

### SETTORE PROFESSIONALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ENOGASTRONOMIA  
SERVIZI DI SALA E DI VENDITA  
ACCOGLIENZA TURISTICA

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. 10 - REVOCA ELL'INCARICO

È facoltà dell'Amministrazione risolvere anticipatamente, per motivate ragioni, ed in qualsiasi momento la convenzione qualora lo ritenga necessario nell'interesse del servizio scolastico, previo pagamento delle prestazioni già eseguite.

### ART. 11- PUBBLICIZZAZIONE

Il presente Avviso viene:

- Pubblicato su Albo Pretorio sez. Bandi di Gara
- Pubblicato sul sito web della scuola sez. Home

### ART. 12- RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs 50/2016 assume l'incarico di Responsabile del Procedimento il Dirigente Scolastico prof.ssa Angelinda Griseta.

6

Il Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Angelinda Griseta

### Allegati:

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