



CONVITTO NAZIONALE  
"PAOLO DIACONO"  
POLO SCOLASTICO PER  
LE RELAZIONI INTERNAZIONALI



P.tta Chiarottini, 8  
33043 - CIVIDALE DEL FRIULI (Ud)  
C.F. 80014900304 / Cod. Mecc. UDVC01000C  
Distretto Scolastico N°11 Cividale del Friuli (UD)

t. 0432.731116  
f. Amm.ne 0432.731683 / f. Direzione 0432.702686  
m. UDVC01000C@istruzione.it / m. Rettore cnpd@cnpd.it  
www.cnpd.it / UDVC01000C@pec.istruzione.it

**SCUOLE STATALI INTERNE:**  
Scuola Primaria  
Scuola Secondaria di Primo Grado  
Istituto Istruzione Sec. Superiore

Liceo Scientifico e Liceo Classico  
(Cividale del Friuli)  
Liceo delle Scienze Umane e Liceo Linguistico  
(S. Pietro al Natissone)

Prot.n. vedasi segnatura

Cividale del Friuli, 22-01-2024

OGGETTO: AVVISO PUBBLICO DI SELEZIONE DI PERSONALE ESPERTO INTERNO/ESTERNO PER IL CONFERIMENTO DI INCARICO DI RESPONSABILE DEL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO ALIMENTARE HACCP (HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT) – AI SENSI DEL REG. CE 178/2002 E 852/2004 PER IL TRIENNIO 2024-2027.

### LA DIRIGENTE SCOLASTICA

- Visto il D.lgs 193/07;
- Visti i Regolamenti Europei 178/2002 e 852/2004;
- 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 D.l. 129/2018;
- 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 HACPP per la mensa interna al Convitto Nazionale "Paolo Diacono";
- Considerato che il predetto incarico comporta prestazioni professionali di natura specialistica;
- Ritenuto necessario in via prioritaria di avvalersi di personale provvisto dei requisiti richiesti interno a questa Istituzione scolastica o, in via subordinata, ad altra Istituzione scolastica;
- Ritenuto necessario, in caso di assenza di disponibilità di personale appartenente ad Istituzioni scolastiche, in via ulteriormente subordinata, ai sensi dell'art. 7 c.6 del D. Lgs.165/2001 di avvalersi di personale appartenente ad altra Amministrazione e, in via residuale al libero mercato;
- Vista la propria Determina n. 119 del 18.12.2023
- Visto il provvedimento di revoca in autotutela del precedente bando, registrato a prot. 4 del 11.01.2024;

### INDICE

una procedura di selezione rivolta al personale interno/esterno, provvisto dei requisiti richiesti, per l'affidamento dell'incarico di Responsabile del sistema di Autocontrollo Alimentare HACCP attraverso la procedura degli acquisti in economia, ai sensi dell'art. 125 del D.Lgs n. 163/2006 secondo del punteggio più alto, per la durata di un triennio.

#### 1.GENERALITA' DELL'AVVISO

È indetta una selezione pubblica per il conferimento di un incarico di consulente HACCP in materia di sicurezza e igiene alimentare per il Convitto e le scuole annesse al Convitto Nazionale Paolo Diacono di Cividale del Friuli.

#### 2. 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:

- individuazione dei fattori di rischio per la sicurezza e igiene alimentare, svolgendo attività di consulenza per valutazione dei rischi e l'individuazione delle misure per la sicurezza;
- elaborazione per quanto di competenza, delle misure preventive e protettive per riconoscere i punti critici all'interno della filiera alimentare;

- Stesura Manuale HACCP in ottemperanza della normativa attualmente in vigore;
- Stesura registro HACPP in ottemperanza della normativa attualmente in vigore (formazione cuochi);
- Indicazioni inerenti cartelli HACCP con informazioni sicurezza alimentare;
- Stesura e fornitura modulistica per registrazioni HACCP;
- Mantenimento del sistema di autocontrollo con almeno tre visite annuali. Revisione trimestrale del sistema di autocontrollo alimentare – programma/piano/attività HACCP;
- Formazione del Personale addetto alla mensa scolastica 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;
- Ispezioni periodiche: ad inizio – a metà – e a fine anno scolastico (preventivamente concordate con la Dirigente) 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 dei prodotti alimentari;
- Procedura allergeni;
- Assistenza per la individuazione e nomina di tutte le figure sensibili previste dalla normativa vigente;
- Informazione costante alla Direzione rispetto a novità normative e fornitura di report periodici;
- Disponibilità di tutta la documentazione che sarà custodita negli uffici di presidenza.

Il Consulente HACCP è tenuto al segreto in ordine ai processi lavorativi di cui viene a conoscenza nell'esercizio delle sue funzioni.

Compensi annuali previsti per il personale interno:

- Compenso base HACCP: 2.000 €/anno
- Formazione per Responsabile HACCP/Preposto: 150 € per corso
- Formazione HACCP (12 ore o aggiornamento): 720 € per corso
- Formazione Celiachia e Allergie/Intolleranza: 60 €/ora

I compensi si intendono comprensivi di oneri contributivi, previdenziali, IVA e vevoli per tutta la durata del contratto, che saranno liquidati a conclusione dell'attività regolarmente espletata, dopo la consegna di una relazione finale, che verrà valutata dalla Dirigente scolastica sulla qualità del lavoro svolto.

Per il professionista esterno, il pagamento del compenso avverrà semestralmente, previa presentazione di una relazione sul lavoro svolto e successiva emissione di regolare fattura, secondo le modalità previste dalla legge e dalla normativa sulla contabilità di Stato.

Nel caso di esperto interno all'Amministrazione si procederà secondo le norme previste nel vigente CCNL.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché ritenuta valida.

Il presente avviso e l'intera procedura non costituiscono promessa impegnativa ai sensi dell'art.1989 codice civile, e l'autorizzazione alla relativa spesa e alla sottoscrizione dell'eventuale contratto saranno oggetto di successivo e specifico provvedimento adottato dalla Dirigente scolastica del Convitto Nazionale "Paolo Diacono" di Cividale del Friuli.

### **3. LUOGO DI ESECUZIONE:**

L'attività di Responsabile HACCP sarà effettuata relativamente agli ambienti in cui si svolgono le attività di mensa scolastica presso la sede del Convitto Nazionale "Paolo Diacono" - P.tta Chiarottini n. 8 – 33043 Cividale del Friuli (UD).

### **5. REQUISITI PER L'AMMISSIONE**

Alla procedura di selezione per l'affidamento dell'incarico di prestazione d'opera sono ammessi:

- 1) Personale interno al Convitto Nazionale Paolo Diacono o alle scuole annesse al Convitto;
- 2) Personale di altra Istituzione Scolastica;
- 3) Personale di altra Pubblica Amministrazione;
- 4) Professionisti esterni.

Inoltre, per l'ammissione alla selezione pubblica gli aspiranti all'atto della scadenza di presentazione delle istanze, dovranno essere in possesso di esperienza almeno triennale come consulente HACCP e esperienza in ambito certificazione ISO 22000.

Altri requisiti generali:

- a) cittadinanza italiana. Tale requisito non è richiesto per i soggetti appartenenti all'Unione Europea, fatte salve le eccezioni di cui al D.P.C.M. 7/02/1994 n. 174;
- b) età non inferiore ai 18 anni;
- c) godimento dei diritti politici e civili;
- d) non essere stato destituito o dispensato dall'impiego presso una Pubblica Amministrazione, né trovarsi in alcuna condizione di incompatibilità;
- e) non aver riportato condanne penali, né aver procedimenti penali in corso, che precludano la costituzione del rapporto di pubblico impiego;
- f) non essere stato dichiarato decaduto per avere conseguito impieghi mediante produzione di documenti falsi o viziati di validità insanabile;
- g) idoneità fisica all'impiego.

### **6. TITOLI ED ESPERIENZE VALUTABILI**

- a) Diploma di Laurea (magistrale o vecchio ordinamento) afferente al settore tecnico-alimentare;
- b) Diploma di Laurea (triennale) afferente al settore tecnico-alimentare;
- c) Corsi di formazione post laurea e Master Universitario;
- d) Attività di consulenza in materia HACCP;
- e) Attività di campionamento tramite tamponi e analisi risultati;
- f) Attività di consulenza rischi alimentari in presenza di Celiachia;
- g) Erogazione di corsi di formazione tema HACCP;
- h) Disponibilità alla reperibilità;
- i) Incarichi svolti in istituzioni scolastiche;
- j) Incarichi svolti in convitti.

## 7. VALUTAZIONE DELLE DOMANDE E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Titoli e competenze (max80 punti)

Titolo/competenza	Punti	Indicatori
Laurea Magistrale o V.O. in Ingegneria, Biologia, Scienze e Tecnologie Alimentari	< 100 - 6 pt. > 100 < 105 - 10 pt > 105 < 110 - 15 pt. =110 e lode - 20 pt	Voto
Laurea triennale in indirizzi inerenti le materie dell'avviso	6 pt	SI/ NO
Corsi di formazione post laurea o Master di primo o secondo livello - Max 2 titoli	max 12 pt.	n. di titoli conseguiti (6 pt. cad.)
Attività di consulenza in materia HACCP	max 9 pt	n. di anni negli ultimi 9 anni (1 pt. cad.)
Attività di campionamento tramite tamponi e analisi risultati	max 6 pt.	n. di campionamenti effettuati (2 pt. cad.)
Attività di consulenza rischi alimentari in presenza di Celiachia/Allergie	6 pt	SI/ NO
Erogazione corsi di formazione tema HACCP	max 6 pt.	n. di corsi negli ultimi 3 anni (1 pt. cad.)
Disponibilità alla reperibilità nei weekend/festivi anche notturna	5 pt	SI/ NO
Incarichi svolti in istituzioni scolastiche	max 5 pt.	n. di anni negli ultimi 5 anni
Incarichi svolti in convitti	max 5 pt.	n. di anni negli ultimi 5 anni
<b>TOTALE</b>		

Si procederà al conferimento dell'incarico anche in presenza di una sola domanda pervenuta.

## 8. TERMINI E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA

La domanda di partecipazione, compilata sul modulo appositamente predisposto (Allegato 1) dovrà essere corredata da:

1. curriculum vitae in formato europeo, sottoscritto.
2. Griglia di valutazione compilata e firmata.
3. fotocopia documento d'identità fronte-retro, in corso di validità debitamente sottoscritto.
4. fotocopia del codice fiscale.
5. dichiarazione di disponibilità a svolgere l'incarico senza riserva.

Le domande, indirizzate alla Dirigente Scolastica dovranno pervenire entro, perentoriamente e pena l'esclusione, le ore **10.00 del 26/01/2024** esclusivamente con le seguenti modalità:

- Via PEC all'indirizzo [udvc01000c@pec.istruzione.it](mailto:udvc01000c@pec.istruzione.it) secondo le seguenti modalità:

o Tutta la documentazione deve essere inserita in un file zip protetto da password;

o La password dovrà essere inviata con separata PEC dopo la scadenza indicata per l'invio delle domande ed entro la data indicata di seguito per l'apertura delle offerte.

- In busta chiusa brevi manu presso l'Ufficio Protocollo del Convitto Nazionale Paolo Diacono, p.ta Chiarottini, 8 – 33043 Cividale del Friuli (UD);

- Mezzo posta Raccomandata con avviso di ricevimento (non farà fede il timbro postale).

Non saranno considerate valide quelle pervenute dopo tale data. Nell'oggetto delle PEC o sulla busta contenente la domanda, il candidato deve apporre il proprio nome, cognome e la dizione "Avviso di selezione per Consulente HACCP presso Convitto Nazionale Paolo Diacono".

## **9. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

L'avviso sarà espletato anche in presenza di una sola domanda purché ritenuta valida e rispondente alle esigenze progettuali e ai requisiti di partecipazione indicati nel presente avviso. La valutazione delle domande pervenute sarà effettuata da una Commissione presieduta dal Dirigente Scolastico sulla base dei criteri e dei punteggi indicati nel precedente art. 4. La Commissione valuterà le domande pervenute in data 26-01-2024 alle ore 12.00 e provvederà a redigere la graduatoria degli aspiranti con il punteggio attribuito, a giudizio insindacabile. A parità di punteggio sarà data precedenza al candidato più giovane. Per quanto dichiarato dai candidati, l'Amministrazione si riserva di richiedere, all'atto del conferimento degli incarichi, la relativa certificazione.

## **10. GRADUATORIA**

Al termine della valutazione in data 26.01.2024 saranno redatte le graduatorie provvisorie, che saranno pubblicate all'albo della scuola e sul sito web dell'istituto all'indirizzo [www.CNPD.IT](http://www.CNPD.IT). Tale pubblicazione ha valore di notifica agli interessati. Gli interessati potranno prenderne visione e produrre eventuale reclamo entro gg. 3 dalla data di pubblicazione. Esaminati i reclami, saranno pubblicate, sul sito dell'Istituto, le relative graduatorie definitive. In assenza di reclami, le graduatorie provvisorie diventeranno definitive trascorsi 3 giorni dalla data di pubblicazione. La stipula del contratto è subordinata all'accertamento dei titoli posseduti. L'incarico sarà attribuito secondo l'ordine delle graduatorie con le priorità riportate all' Art. 5. Alle stesse si attingerà, a scorrimento, in caso di rinuncia degli aventi diritto o che saranno impossibilitati a svolgere l'incarico stesso per motivi di salute o altro giustificato impedimento. Per quanto non specificatamente stabilito dal presente avviso, la selezione si svolgerà secondo le disposizioni di legge vigenti.

## **11. DURATA DEL CONTRATTO**

L'incarico avrà durata triennale 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. 2 del presente Avviso.

## **12. RISOLUZIONE DELL'ACCORDO**

La risoluzione del rapporto contrattuale può avvenire anche durante lo svolgimento delle attività per accertata mancanza dei requisiti dichiarati o qualora venissero accertate violazioni. La stessa sarà avviata anche nel caso in cui non si prosegua l'attività senza giustificato motivo o si renda responsabile di gravi e ripetute mancanze e/o per l'inosservanza della prestazione professionale oggetto dell'incarico medesimo. L'incarico sarà revocato con provvedimento della Dirigente Scolastica.

## **13. PRIVACY**

I dati personali trasmessi dai candidati con le domande di partecipazione alla procedura selettiva, ai sensi del GDPR Reg. (UE) 2016/679.

## **14. FORO COMPETENTE**

Per ogni controversia che dovesse insorgere nell'esecuzione del presente rapporto sarà competente il Foro di Udine.

## **15. DISPOSIZIONI FINALI**

Per quanto non previsto nel presente avviso di selezione, valgono, sempre che applicabili, le disposizioni previste dalle leggi vigenti in materia e dalle norme del Codice Civile.

## **16. PUBBLICIZZAZIONE E DIFFUSIONE**

Il presente Bando viene pubblicato in data odierna, all'Albo online dell'Istituto e trasmesso via e-mail a tutte le scuole della provincia di Udine.

## **17. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

Il Responsabile Unico del Progetto è la Dirigente Scolastica, dott.ssa Monica Napoli.

La Dirigente scolastica  
dott.ssa Monica NAPOLI  
*(documento firmato digitalmente ai sensi  
dell'art. 24 D.Lgs. 82/2005 e ss.mm.ii.)*

aa drc  
ufficio contabilità