

I.P.S.S.E.O.A. - "RAFFAELE VIVIANI"  
CASTELLAMMARE DI STABIA (NA)  
Prot. 0004017 del 10/06/2022  
VI (Uscita)



Ministero della Pubblica Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
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](mailto: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; **Plesso OIERMO:** Traversa Varo, via Annunziatella n°25  
**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>

All'albo online  
All'amministrazione trasparente  
Al sito web

**Progetto: 10.3.1A-FSEPON-CA-2019-28 – Avviso prot. AOODGEFID/10028 del 20.04.2018 – CUP: G83D18000430007**

**OGGETTO: Avviso per il conferimento dell'incarico di formatore in "Igiene alimentare e sistemi di controllo" (HACCP) per i corsisti partecipanti alle attività laboratoriali, di cucina e sala, relative al progetto 10.3.1A-FSEPON-CA-2019-28.**

## IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- VISTO** il D.I. n. 129 del 2018 "Contenente il Regolamento recante istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche".
- VISTO** il progetto 10.3.1A-FSEPON-CA-2019-28 – Avviso pubblico prot. AOODGEFID/10028 del 20.04.2018 "Progetti per il potenziamento delle competenze delle adulte e degli adulti iscritti presso i Centri provinciali per l'istruzione degli adulti (CPIA), comprese le sedi carcerarie, e presso le istituzioni scolastiche secondarie di secondo grado che hanno sedi di percorsi di secondo livello per l'istruzione degli adulti comprese le sedi carcerarie"
- VISTO** che i corsisti partecipanti al progetto 10.3.1A-FSEPON-CA-2019-28 verranno a contatto diretto o indiretto con alimenti.
- VISTO** il Regolamento CE n. 852/2004, il quale dispone che gli operatori del settore alimentare (cd. OSA) ed il personale che è a contatto, diretto o indiretto, anche temporaneamente, con gli alimenti, espletando attività di produzione, manipolazione, somministrazione, confezionamento, deposito, trasporto, sono tenuti ad una formazione in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività per l'applicazione dei principi del sistema HACCP.

**VISTA** la necessità di avvalersi di un esperto interno/esterno in possesso dei requisiti necessari per il rilascio dell'attestato di formazione HACCP

### **EMANA**

Il seguente bando pubblico per titoli comparativi per la selezione ed il reclutamento di n. 1 ESPERTO INTERNO/ESTERNO, cui conferire l'incarico per le attività di formazione specifica in materia di igiene alimentare e sistema di controllo (HACCP) - addetto alle attività alimentari semplici -, rivolto ai corsisti partecipanti al progetto 10.3.1A-FSEPON-CA-2019-28.

**DESTINATARI:** N. 60 corsisti (max) partecipanti al progetto 10.3.1A-FSEPON-CA-2019-28

**ORE DI FORMAZIONE:** N. 8 e prova finale con rilascio dell'attesto HACCP

#### **REQUISITI ESPERTO INTERNO/ESTERNO:**

- Laurea in Scienze Agrarie; laurea in scienze e Tecnologie alimentari; laurea in Biologia; laurea in Chimica e lauree in area scientifica;
- Titoli attestanti competenze specifiche inerenti al modulo formativo richiesto.

#### **Titoli preferenziali:**

- Comprovata esperienza di docenza nel settore di pertinenza, in corsi con stessa tipologia di destinatari;
- Esperienze lavorative nel settore di pertinenza;
- Esperienze maturate in ambito universitario
- Competenze informatiche.

### **Termini E Modalità Di Presentazione Della Domanda**

Le domande degli interessati, redatte **secondo il modulo Allegato A, e corredate di curriculum vitae in formato europeo**, debitamente firmate, dovranno essere indirizzate al Dirigente Scolastico dell'I.P.S.S.E.O.A. - "Raffaele Viviani" e dovranno pervenire **entro il 25 giugno 2022** tramite posta elettronica certificata all'indirizzo PEC [narh09000q@pec.istruzione.it](mailto:narh09000q@pec.istruzione.it) con oggetto: "CANDIDATURA ESPERTO FORMATORE HACCP" ovvero presentate in busta chiusa presso la segreteria della scuola, ufficio protocollo, avendo cura di specificare sulla busta la dicitura: "CANDIDATURA ESPERTO FORMATORE HACCP".

L'invio della domanda rimane a totale rischio e spese del mittente, restando esclusa ogni responsabilità di questa Istituzione Scolastica ove, per qualsiasi motivo, la stessa non pervenga entro il termine perentorio indicato.

#### **Motivi di esclusione dalla candidatura:**

- Istanze pervenute fuori termine;
- Istanze prive di firma;
- Istanze prive di curriculum redatto su formato europeo.

#### **Gli interessati devono inoltre:**

- Dichiarare la disponibilità a svolgere l'incarico secondo il calendario predisposto dalla scuola, assicurando altresì la propria presenza negli incontri formativi;
- Autorizzare la scuola al trattamento dei dati personali, ai sensi del GDPR - Regolamento 2016/679 nonché ai sensi della legge 196/2003;

- Essere in possesso di competenze informatiche tali da assicurare, eventualmente, l'erogazione a distanza delle lezioni attraverso le piattaforme informatiche;
- In caso di appartenenza alla Pubblica Amministrazione, anche se diversa dalla Scuola, produrre autorizzazione dell'Ente di appartenenza a svolgere altro incarico

### **Modalità di selezione**

La selezione e la valutazione dei curricula sarà effettuata dalla commissione mediante i criteri indicati nella seguente "scheda di valutazione titoli":

### **Scheda di valutazione titoli**

<b>Titoli</b>	<b>Punteggio massimo</b>
<b>1-Titolo di studio</b> Laurea specifica vecchio e nuovo ordinamento:  fino a 100 - punti 2 101-105 - punti 4 106-108 - punti 6 109-110 - punti 8 110 e lode - punti 10	<b>P.10</b>
-Diploma di scuola media superiore (non si valuta se laureati) - punti 1 (per ogni diploma posseduto)	<b>P. 2</b>
<b>2-Titoli specifici pertinenti la tipologia dell'intervento</b>  ✓ Diplomi di specializzazione post lauream (biennali), dottorato di ricerca; master (biennali) (1 p. per titolo max 2 punti..)	<b>MAX. 8 p.</b>
✓ Pubblicazioni <i>monografiche</i> (2 p. per titolo) o <i>ricerche pubblicate su riviste specialistiche</i> attinenti al settore di pertinenza (1 p. per titolo); max 2 punti .	
✓ Corsi di perfezionamento di durata almeno annuale (0,50 p. si considerano max 2 titoli.)	
✓ Abilitazione all'insegnamento, della cl. di concorso specifica : (2 punti.)	
✓ Abilitazione all'insegnamento coerente con la tipologia di insegnamento: (1punto)	
<b>3-Esperienze professionali specifiche non in ambito scolastico</b>  ✓ Esperienze lavorative nel settore di pertinenza ( 1 p. per ogni titolo max 5 p. si considera un titolo per anno)	<b>MAX. 5 p.</b>

<b>4-Esperienze pregresse nel settore maturate in ambito scolastico</b>  Docenza in progetti PON, POR, IFTS, CIPE (1 p. per titolo max 5. <i>si considera un titolo per anno</i> ) minimo 30 ore  Esperienza di docenza sc. secondaria nelle discipline di pertinenza ( 1 p. per titolo max 5 <i>si considera un titolo per anno</i> )minimo 180 gg  Esperienza di docenza universitaria nelle discipline di pertinenza( 1 p. per titolo max 5, <i>si considera un titolo per anno</i> )	<b>MAX. 15 p.</b>
<b>Totale</b>	<b>Punti massimi raggiungibili 40</b>

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.

Si procederà alla valutazione comparativa della documentazione prodotta ed alla redazione della relativa graduatoria, tenendo conto dei criteri di valutazione riportati nella "Scheda di Valutazione Titoli".

Viste le tempistiche ristrette per lo svolgimento del suddetto PON, 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.

### **AGGIUDICAZIONE**

L'incarico sarà aggiudicato al concorrente con il punteggio più alto. In caso di parità di punteggio costituirà elemento preferenziale la minore età anagrafica.

L'incarico sarà attribuito anche in presenza di un solo curriculum, purché lo stesso sia rispondente alle esigenze progettuali e ai requisiti di ammissione indicati. La scuola, qualora non pervengano candidature, potrà procedere, all'affidamento dell'incarico attraverso affidamento diretto.

La graduatoria sarà pubblicata sul Sito web dell'Istituto.

Avverso la graduatoria provvisoria è ammesso reclamo scritto nel termine di 3 giorni dalla data della sua pubblicazione.

### **LUOGO DI SVOLGIMENTO, DURATA E COMPENSO PER L'INCARICO**

L'incarico sarà espletato secondo la/le data/date, all'uopo, predisposte dall'Istituto Scolastico, inoltre l'attività formativa potrà essere svolta anche in modalità online.

Il compenso, per l'attività di esperto formatore è di € 30,00 (trenta/00) per ogni corsista partecipante (max 60), il predetto costo è onnicomprensivo di tutti gli oneri fiscali e previdenziali (ivi compresa l'IVA se dovuta).

Il presente avviso è relativo ad un PON, pertanto il compenso verrà corrisposto al termine delle attività, e successivamente all'accredito della relativa somma all'Istituto Scolastico, inoltre l'incarico si intenderà concluso con il rilascio della certificazione HACCP.

### **TRATTAMENTO DATI**

Il trattamento dei dati personali avverrà nel rispetto del D.Lgs 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del GDPR (Regolamento Generale sulla Protezione dei dati) Reg. UE 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016

Il Responsabile del Procedimento è il Dirigente Scolastico, prof.ssa Giuseppina Principe.

#### **Allegati:**

- Allegato A: Domanda di candidatura esperto con allegata scheda valutazione titoli.

Il Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Giuseppina Principe  
*firma autografa omessa*  
*ai sensi dell'art.3 del D.lgs.n. 39/1993*