

Prot. n. 991/06

Villa San Giovanni, 27/01/2020

**Abbo pretorio online**  
**Sito web**

**Oggetto:** Procedura urgente di acquisizione in economia mediante cottimo fiduciario, ai sensi dell'art. 125 del D.Lgs 163/2006 finalizzata all'affidamento del servizio di gestione del sistema di autocontrollo HACCP ( Art. 125 del D.Lgs 507/2016) e per la Formazione specifica in materia di igiene alimentare, permanente e documentata attraverso l'applicazione del sistema HACCP previsto per gli Istituti Alberghieri.

**CIG:ZF62BB4794**

### IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- Visto l' art. 125 del D.Lgs 163/2006;
- Visto il D.Lgs. 193/2007;
- Visto il D.Lgs. 155/97 e ss.mm.ii.;
- Visto il Regolamento CE 852/2004, 853/2004, 854/2004; 882/2004 e ss.mm.ii.;
- Vista il progetto HACCP inserito nel PTOF di questa Istituzione Scolastica;
- Vista la Delibera del Collegio dei docenti n.04 del 26/11/2019 con la quale è stato proposto l'inserimento della presente iniziativa progettuale all'interno del PTOF 2019-22;
- Visto il Piano di Formazione del personale docente ed ATA, inserito nel PTOF aa.ss. 2019-2022;
- Vista l'approvazione del PTOF 2019-22 giusta delibera del 29/11/2019
- Vista la Delibera n. 64 del Consiglio d'Istituto del 29/11/2019 di approvazione del Programma Annuale dell'anno finanziario 2020;
- Visto il D.I. n. 129/2018 concernente le Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle Istituzioni Scolastiche;
- ACCERTATA l'impossibilità oggettiva di utilizzare le risorse umane disponibili all'interno al fine di attuare tutte le attività progettuali previste;
- Visto il D.Lgs. 30 marzo 2001, n.165 recante " Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni Pubbliche" e ss. mm. ii.;
- Visto il Decreto Lgs. del 19 aprile 2016, n.50, art. 217;
- Vista la obbligatorietà della scuola di formare in modo adeguato sia il personale docente ed ATA, nonché gli alunni che dovranno svolgere attività laboratoriale nella scuola e Percorsi di Competenze Trasversali per l'Orientamento, ai sensi della Legge 107/2015 e della recente normativa vigente;
- Considerata l'urgenza determinata da eventi oggettivamente imprevedibili, al fine di prevenire situazioni di pericolo per persone, ovvero per l'igiene e la salute pubblica;
- Ritenuto necessario applicare il principio di rotazione, così da escludere la possibilità di reiterati affidamenti al medesimo operatore, nel rispetto dei principi di rotazione, trasparenza e parità di trattamento;
- Considerato che, per la scelta del contraente, si ritiene opportuno procedere con procedura urgente all'affidamento, mediante procedura di cottimo fiduciario con richiesta di preventivo di almeno tre, n. 03 aziende specializzate con professionisti del settore specifico:

Al fine di poter valutare la congruità dell'offerta, si indicano, di seguito il dettaglio le caratteristiche tecniche del servizio richiesto

## INVITA

A partecipare alla presente procedura di cottimo fiduciario per i servizi di seguito indicati:

- Revisionare ed aggiornare il Manuale e messa a regime di eventuale sistema di controllo;
- Predisposizione e fornitura del Manuale di autocontrollo interno secondo il sistema HACCP ed il Codex Alimentarius ed ai sensi del Pacchetto Igiene ( Reg. CE 852/94 e ss. mm. ii.) e l'adeguamento al reg. 178/2002 ( Rintracciabilità degli alimenti);
- Redigere il piano di autocontrollo HACCP ai sensi della normativa vigente;
- 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;
- Calibrazione dei termometri frigo a disposizione dei laboratori di Enogastronomia;
- Implementazione della corretta applicazione del Regolamento 1169/ 2011 per l'informazione al consumatore;
- Effettuare audit e verifiche sul campo (preventivamente comunicate al Dirigente Scolastico) atte a valutare eventuali non conformità e fornire assistenza ai componenti del team HACCP in merito al rispetto del piano di autocontrollo;
- Collaborare con il Dirigente Scolastico per la tenuta dei rapporti con le autorità sanitarie ed assistenza per la definizione di eventuali provvedimenti;
- Aggiornamento su tutte le normative del settore;
- Trasmettere conoscenze e comportamenti sulle norme HACCP a tutti gli addetti alla preparazione, produzione, somministrazione e vendita di sostanze alimentari;
- Formare in campo gli Assistenti Tecnici di cucina, i Docenti Tecno Pratici, costituire e coordinare il team HACCP;
- Formazione specifica di corretta manipolazione di alimenti ;
- Erogare le DODICI ore di formazione obbligatorie utili per l'ottenimento delle certificazioni HACCP destinate agli allievi conformi alla normativa nazionale e regionale;
- Effettuare il controllo di tre (n. 03 ) CBT di carica batterica totale sulle superfici sensibili indicate ( piani di lavoro, taglieri, affettatrici);
- Effettuare l'analisi fisica, chimica e microbiologica dell'acqua;
- Procedure di campionamento ed esecuzione analisi per la determinazione dei parametri microbiologici relativi ai criteri di igiene di processo di sicurezza alimentare, previsti dal Piano di Campionamento del Manuale di autocontrollo e specificatamente:
  1. interventi trimestrali per l'effettuazione di DIECI tamponi per il Campionamento e l'analisi delle superfici di lavorazione sanificate ( validazione procedura di sanificazione);
  2. effettuare la Ricerca Legionella pneumophila nella sede dell'Istituto sull'acqua calda;
- Calibrazione annuale dei termometri in uso presenti nei frigo.

**Il Progetto HCCP prevede la realizzazione dei seguenti corsi:**

### **1) CORSI DI SICUREZZA ALIMENTARE HACCP ( D.Lgs. 193/2007 e ss. mm. ii. ) in PRESENZA ed E-LEARNING**

Corsi HACCP per la formazione degli alimentaristi ( OSA: Operatori del Settore Alimentare) addetti e responsabili dell'industria alimentare sostitutivi dell'ex libretto sanitario così come previsto dal Regolamento CE 852/04 e dalla Delibera di Giunta Regione Calabria n. 98/2007.

I corsi di formazione per il personale ( affidabili, certificati e validi in tutta Italia e nei paesi dell'UE come stabilito dalla Direttiva Europea 2500/36/ce recepita con Decreto Legislativo 206/2007)

addetto alla manipolazione degli alimenti in merito alla normativa sulla sicurezza e l'igiene alimentare.

**a) Corso di “ Addetto che manipola alimenti” per gli allievi classi terze – quarte e quinte**

TIPO CORSO	CORSO	ORE CORSO	N. CORSISTI
Rischio elevato ( attività che comportano manipolazione di alimenti deteriorabili, nelle fasi di produzione, preparazione, cottura e confezionamento)	<b>In presenza ed e- learning</b>	<b>12</b>	- 140 alunni delle classi terze; - 138 alunni delle classi quarte; - 121 alunni delle classi quinte; - 41 alunni corso Serale.  <b>Tot. n. 400</b>

b)

**Corso di “ Addetto che manipola alimenti “ per il personale Docente ed ATA**

TIPO CORSO	CORSO	ORE CORSO	N. CORSISTI
Rischio elevato ( attività che comportano manipolazione di alimenti deteriorabili, nelle fasi di produzione, preparazione, cottura e confezionamento)	<b>In presenza ed e- learning</b>	<b>12</b>	- <b>23 insegnanti tecnico pratici;</b>  - <b>10 Assistenti Tecnici</b>  <b>Tot. n. 33</b>

**REQUISITI DI AMMISSIBILITA' ALLA GARA**

Per l'attuazione di quanto sopra indicato, le Aziende Alimentari devono avvalersi della consulenza tecnica di un laboratorio di analisi riconosciuto presso il Ministero della salute ( ex Ministero della Sanità), iscritto negli elenchi regionali ( ai sensi del DGR n. 1117 del 05.12.20059 ed accreditato da un Ente riconosciuto a livello europeo.

Il laboratorio deve essere in possesso di:

1. Iscrizione Camera di Commercio in uno Stato facente parte UE;
2. Assenza delle cause di esecuzione previste dall'Art. 80 del D.Lgs. n. 80/2016. Attestato mediante dichiarazione sostitutiva, ai sensi del DPR 445/2000;
3. Attestazione Professionale / aziendale della conoscenza della normativa in materia di Igiene, Sicurezza Alimentare, Ambiente e Sanità Pubblica;
4. Comprovata esperienza in materia di AUTOCONTROLLO IGIENICO, sistemi HACCP;
5. Conoscenza del Regolamento CE n. 852/2004;
6. **Accreditamento UNI CEI EN ISO/IEC 17025/2005 ACCREDIA /SIMILI;**
7. **Direzione e personale addetto di adeguata esperienza e competenza;**
8. **Ambienti idonei ed utilizzo di apparecchiature per l'effettuazione delle prove previste**
9. **Adozione di metodi e procedure di prova adeguati**
10. **Esperienza nella formulazione e formazione di:**
  - **Piano di Autocontrollo HACCP;**
  - **Manuale HACCP;**
  - **Formazione del personale interno Docente – ATA - Studenti;**
  - **Servizio legionella;**

## **DURATA DELL'INCARICO**

L'incarico avrà la durata annuale, a decorrere dalla data di sottoscrizione del contratto, a meno che non intervenga disdetta scritta da una delle parti. Non sarà ammesso alcun rinnovo tacito del contratto, né l'inoltro di alcuna disdetta, da parte di questa Amministrazione, in quanto il contratto si intende automaticamente risolto alla scadenza prevista di anni UNO ( N. 01). L'Istituto potrà confermare eventuale rinnovo anche per l'anno successivo qualora se ne ravvisi la necessità previa delibera del Consiglio d'Istituto.

## **PRESENTAZIONE ISTANZE DI PARTECIPAZIONE**

Gli interessati dovranno far pervenire la loro istanza di partecipazione indirizzata al Dirigente Scolastico, a pena di esclusione, presso la **sede legale dell'IPALB-TUR sita in Villa San Giovanni (R.C.) – CAP 89018, in Via Alcide De Gasperi, Loc. Bottaro.**

**L'istanza di partecipazione dovrà pervenire entro e non oltre le ore 13,00 del giorno 04/02/2020, in busta chiusa, sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura con la dicitura:**

**OFFERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELLE PROCEDURE DI CAMPIONAMENTO MICROBIOLOGICO E DELL'AUTOCONTROLLO - FORMAZIONE PERSONALE DOCENTI, ATA E STUDENTI.**

In caso di spedizione A/R non farà fede il timbro postale ma la data di assunzione al protocollo dell'Ufficio Amministrativo. Inoltre, potrà essere consegnato anche "brevi manu"

Le istanze pervenute oltre il termine fissato saranno considerate nulle e quindi non saranno aperte, ma conservate agli atti della scuola.

Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove, per qualsiasi motivo, lo stesso non dovesse giungere a destinazione in tempo utile: questo Istituto è esonerato da ogni responsabilità per eventuali ritardi ovvero errori di recapito.

Sarà presa in considerazione anche una sola istanza di partecipazione, purché conforme alle prescrizioni di questo avviso.

Nel plico principale dovranno essere inserite, a pena di esclusione, n. 2 buste e recanti all'esterno l'indicazione, l'oggetto della gara e la dicitura:

- **BUSTA A – DOCUMENTAZIONE**
- **BUSTA B OFFERTA ECONOMICA:**
  - 1. L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELLE PROCEDURE DI CAMPIONAMENTO MICROBIOLOGICO E DELL'AUTOCONTROLLO;**
  - 2. FORMAZIONE PERSONALE DOCENTI, ATA E STUDENTI.**

**La busta A** Dovrà contenere, a pena d'esclusione, i seguenti documenti:

- a) istanza di partecipazione alla procedura, debitamente sottoscritta dal legale rappresentante dell'Azienda. L'istanza può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante ed, in tal caso, va trasmessa la relativa procura in uno con la dichiarazione sostitutiva, ai sensi del D. P. R. n. 445/2000. L'istanza deve avere il seguente contenuto, obbligatorio, reso sotto forma di dichiarazione sostitutiva, ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, debitamente sottoscritta, accompagnata da fotocopia, chiara e leggibile di un documento di riconoscimento in corso di validità, attestante:
  - di essere in possesso di tutti i requisiti di ordine generale e di non essere in corso in alcuna causa determinante l'esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento negli appalti di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016;
  - di non aver subito condanne per le quali ha beneficiato della non menzione ovvero di avere subito le seguenti condanne.....per le quali ha beneficiato della non menzione:
  - che il servizio verrà svolto in conformità alle norme vigenti ed a quanto previsto nel disciplinare di incarico;
  - di aver preso esatta cognizione della natura dell'appalto e di tutte le circostanze generali e particolari che possano influire sull'esecuzione;

- di accettare senza condizione con riserva alcuna tutte le norme e disposizioni contenute nel presente bando;
  - di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali secondo la legislazione vigente;
  - di osservare le norme per la sicurezza dei lavoratori;
  - di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art.13 del D.Lgs n 196/2003 e ss. mm.ii. che i dati personali raccolti saranno trattati anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa;
- b) certificato di accreditamento dell'azienda;
- c) curriculum dell'Azienda completo
- d) curriculum vitae del personale delegato a svolgere il servizio richiesto con allegata copia del documento di riconoscimento valido, titolo specifico nel settore di riferimento.

**La busta B Dovrà contenere, pena di esclusione l'offerta economica per:**

- 1. L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELLE PROCEDURE DI CAMPIONAMENTO MICROBIOLOGICO DELL'AUTOCONTROLLO;**
- 2. FORMAZIONE PERSONALE DOCENTI, ATA E STUDENTI.**

L'offerta dovrà contenere oltre al programma dettagliato di ciascun modulo richiesto il ribasso percentuale del prezzo offerto, espresso sia in cifre che in lettere, da applicarsi all'importo totale, escluso cassa previdenziale ed IVA.

In caso di discordanza tra l'importo in cifre e quello in lettere sarà presa in considerazione l'offerta più vantaggiosa. L'offerta dovrà essere firmata dal rappresentante legale dell'azienda o da persona munita di mandato. Nel caso di offerta prodotta da persona munita da mandato il relativo potere deve risultare da procura notarile allegata a pena di esclusione.

#### **CRITERI DI SELEZIONE E VALUTAZIONE**

Decorsi i termini per la presentazione delle istanze di partecipazione, un'apposita commissione procederà all'apertura dei plichi pervenuti. **L'apertura dei plichi sarà effettuata alle ore 09,30 del 06/02/2020.**

La commissione esaminerà la documentazione prodotta da ogni azienda; verranno prese in considerazione solo le istanze di partecipazione in regola con la documentazione richiesta. L'individuazione verrà effettuata secondo i criteri sotto elencate ed avverrà anche in presenza di una sola istanza di partecipazione, purchè ritenuta valida, completa e compatibile con le disponibilità dell'Istituto.

L'Istituto si riserva il diritto di non procedere all'individuazione, se nessuna istanza di partecipazione risulti idonea in relazione all'oggetto del contratto.

La scuola si riserva, altresì, la facoltà insindacabile di dar seguito all'affidamento dell'incarico senza che alcuna pretesa a qualsiasi titolo possa essere avanzata dalle aziende interessate.

La graduatoria stilata potrà essere utilizzata per disporre eventuali subentri secondo l'ordine della graduatoria stessa entro il termine di validità del contratto.

**I criteri per la valutazione dell'istanza ai fini dell'affidamento dell'incarico saranno i seguenti:**

#### **VALUTAZIONE OFFERTE**

<b>1) COMPENSO PROPOSTO</b>	<b>MAX Punti 30</b> <b>Il punteggio sarà assegnato secondo la seguente formula: offerta più bassa x 30/ singola offerta</b>
<b>2) ESPERIENZA E/O ISTITUTI SCOLASTICI OVVERO</b>	<b>Punti 1 per ogni incarico fino ad un max di punti 30</b>

L'incarico verrà assegnato all'azienda che avrà ottenuto il punteggio più alto derivante dalla somma dei punti attribuiti ad ogni singola voce. In caso di parità di punteggio l'incarico verrà affidato per sorteggio.

### **CONFERIMENTO DELL'INCARICO**

L'azienda individuata sarà invitata a sottoscrivere apposito contratto per regolamentare il rapporto.

### **TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Tutti i dati personali di cui l'IPALB – TUR di Villa San Giovanni verrà in possesso in occasione dell'espletamento delle procedure selettive saranno trattati ai sensi del D.Lgs. 196/03 e il Regolamento generale sulla protezione dei dati ( UE2016/679) e ss. mm. ii.

### **PUBBLICIZZAZIONE**

Il presente avviso viene:

- Pubblicato su Amministrazione Trasparente sez. Bandi e Gare/ sez. dedicata all'HACCP;
- Pubblicato sul sito web della scuola [www.ipalbturvillasangiovanni.edu.it](http://www.ipalbturvillasangiovanni.edu.it) . dedicata HACCP
- Albo pretorio online

### **RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

Ai sensi dell'Art. 31 del D.Lgs. 50/2016 ( art. 9 e 10 del D.P.R. n. 207/10), responsabile del procedimento è il Dirigente Scolastico, Prof.ssa Carmela Ciappina.

Il Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Carmela Ciappina  
*Firmato digitalmente ai sensi del c.d.  
Codice dell'Amministrazione digitale e  
norme ad esso connesse*