



I.I.S. AMBROSINI-M. L. KING

LICEO SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE UMANE opzione economico-sociale - ARTISTICO audiovisivo-multimediale - LINGUISTICO - SCIENTIFICO opzione scienze applicate – SCIENTIFICO curvatura biomedica – SCIENTIFICO scienza dei dati e intelligenza artificiale – MADE IN ITALY

ISTITUTO PROFESSIONALE di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Sede centrale: Viale Pietro Nenni, 136 – 92026 **FAVARA** (AG) – Codice Fiscale: 93094760845 – Codice Scuola: AGIS02800X – Altri codici: AGPM02801B (Liceo Statale Martin Luther King) – AGRH028025 (IPSSAR – G. Ambrosini) – AGRH028014 (I.P.Alb. Rist. Casa Circondariale – Agrigento) – AGRH02852E (G. Ambrosini) – Codice Univoco E0FUMY

☎ 092232516 – Email: AGIS02800X@ISTRUZIONE.IT – Pec: AGIS02800X@pec.istruzione.it
web: www.mking.edu.it - www.alberghierofavara.edu.it

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "AMBROSINI - M.L. KING"-FAVARA
Prot. 0007658 del 22/12/2025
VI-2 (Uscita)

Alla Sez. Amm. Trasparente
Alla Ditta
Agli atti

Codice Cig: B9A2A45A32

Codice Univoco E0FUMY

Oggetto: Decisione a contrarre semplificata direttamente affidativa fuori MEPA, ai sensi dell'art. 50, comma 1, lettera b) D. Lgs 36/2023, per servizi di consulenza per preparazione istanza e presentazione scia sanitaria relativa a laboratori didattici di cucina, sala-bar ed annessi locali/laboratori di stoccaggio, preparazione e somministrazione alimenti - per implementazione sistema di autocontrollo secondo il sistema h.a.c.c.p. (reg. ce 852/2004) e relativa consulenza presso cucine ed annessi locali/laboratori di stoccaggio, preparazione e somministrazione alimenti – anno solare 2026

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- VISTA** la legge 7 agosto 1990, n. 241 “Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi” e ss.mm.ii.;
- VISTO** il Decreto del Presidente della Repubblica 8 marzo 1999, n. 275, concernente il Regolamento recante norme in materia di autonomia delle Istituzioni Scolastiche, ai sensi della legge 15 marzo 1997, n. 59;
- VISTA** la legge 15 marzo 1997 n. 59, concernente “Delega al Governo per il conferimento di funzioni e compiti alle regioni ed enti locali, per la riforma della Pubblica Amministrazione e per la semplificazione amministrativa”;
- VISTO** il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165 recante “Norme generali sull’ordinamento del lavoro alle dipendenze della Amministrazioni Pubbliche” e s.m.i.;
- CONSTATATA** l’esigenza di procedere all’affidamento per la fornitura di cui all’oggetto;
- VISTO** il D.I. 28 agosto 2018, n. 129 “regolamento 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 l'art.45 del Decreto 28 dicembre 2018 n. 7753 dell'Assessore all'Istruzione e alla Formazione professionale di concerto con l'Assessore all'Economia della Regione Siciliana, "Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche statali di ogni ordine e grado operanti nel territorio della Regione Siciliana";

VISTO Il Programma Annuale esercizio Finanziario 2025/26 approvato dal Commissario Straordinario con delibera n.1verbale n. 3 prot.3384 del 21/10/2025;

VERIFICATA la copertura finanziaria dal Direttore dei Servizi Generali ed Amministrativi;

VISTO l'art. 17, comma 2 del D. L.gs 36/2023;

VISTO l'art. 50, comma 1, lettera b) (per servizi), D. Lgs. 36/2023;

VISTE le Delibere ANAC n. 261 del 20/06/2023; n. 262 del 20/06/2023, n. 263 del 20/06/2023, n. 264 del 20/06/2023;

VISTO il comunicato del Presidente ANAC del 10/01/2024 con il quale l'autorità, al fine di favorire le amministrazioni nell'adeguarsi ai nuovi sistemi che prevedono l'utilizzo delle piattaforme certificate, consente l'utilizzo dell'interfaccia web messa a disposizione dalla PCP per gli affidamenti diretti di importo inferiore a € 5.000,00;

DATO ATTO della necessità di affidare la consulenza per implementazione sistema di autocontrollo H.A.C.C.P. - Preparazione istanza scia sanitaria per i laboratorio e magazzino alimentari;

VISTA che l'affidamento in oggetto è finalizzato nel rispetto delle norme vigenti;

CONSIDERATA l'indagine di mercato nel settore di riferimento;

VISTO Il preventivo pervenuto dell'O.E Cannella Angelo Pino P.Iva 01916580846;

VERIFICATO che l'importo massimo della spesa per la l'affidamento di cui all'oggetto, determinato a seguito verifica della provvista economica esistente nel Programma Annuale esercizio finanziario 2025/26 , è pari a 4.995,00 onnicomprensivo di tutti gli oneri dovuti (contributi previdenziali EPAP, IVA e ritenuta di acconto);

VISTO l'art. 49, del D. Lgs. 36/2023, che prevede la possibilità di derogare al principio di rotazione nei casi specificati nei commi 4, 5 e 6;

CONSIDERATO che, trattandosi di affidamenti diretti puri ex art. 50, comma 1, lettera B) (per servizi) D. Lgs. 36/2023, quindi senza alcun vincolo di metodologie formali e stringenti, lo strumento per interagire con l'operatore economico possa essere

individuato dal RUP secondo “le modalità ritenute più opportune per l’immediatezza, la semplificazione e l’ottimizzazione della procedura”;

TENUTO CONTO che è stata verificata nei confronti dell’operatore economico l’insussistenza dei motivi di esclusione dalla partecipazione alla procedura d'appalto di cui agli artt. 94 e seguenti del D. Lgs. 36/2023;

DECIDE

Art. 1

Le premesse fanno parte integrante e sostanziale del presente provvedimento.

Art. 2

Di procedere, ai sensi e per gli effetti dell’art. 50, comma 1, lettera b) (per servizi), D. L.gs 36/2023, ad affidare il servizio in oggetto della presente decisione all’operatore economico Cannella Angelo Pino P.Iva 01916580846 con sede Via Roma ,90 Bivona con le seguenti prestazione richieste per la durata di anni 1 (anno solare 2026)

PRESTAZIONE PROFESSIONALE - TIPOLOGIA DI SERVIZIO

N. 7 LABORATORI DI CUCINA, N. 3 LABORATORI DI SALA/BAR E N. 1 ECONOMATO)

PREDISPOSIZIONE E PRESENTAZIONE SCIA PER REGISTRAZIONE SANITARIA

Tale consulenza comprende:

- raccolta e studio della documentazione esistente;
- interlocuzioni via mail e telefoniche;
- sopralluoghi e rilievi presso i locali aziendali;
- predisposizione della relazione tecnica **aggiornata** e delle planimetrie **aggiornate** dei locali secondo quanto previsto dal Decreto Assessoriale (Assessorato alla Salute della Regione Siciliana) del 3 gennaio 2017 recante le “Linee guida concernenti la registrazione degli operatori del settore alimentare (OSA - Master List 852) e adempimenti delle AA.SS.PP. a seguito di notifica/SCIA”.
In particolare sarà necessario eseguire una descrizione dettagliata e aggiornata dei locali, degli impianti e delle attrezzature utilizzate, degli alimenti che vengono prodotti e/o lavorati e/o commercializzati e/o somministrati, dei cicli di lavorazione e del flusso materie prime-prodotti finiti, delle modalità di trattamento degli alimenti e dei sistemi scelti per assicurarne la salubrità e la conservazione, nonché la descrizione dei flussi del personale e dei materiali per il confezionamento (packaging), delle modalità di trattamento degli alimenti e dei sistemi scelti per assicurarne la salubrità e la conservazione, dell’approvvigionamento idrico, delle modalità di allontanamento dei vapori e fumi, delle emissioni in atmosfera, della classificazione in eventuale attività insalubre, della valutazione di impatto ambientale, di eventuali locali seminterrati, dei sistemi di smaltimento dei rifiuti liquidi e solidi e di eventuali rifiuti speciali, nonché degli adempimenti antincendio ed in materia di sicurezza dei lavoratori così come previsto dal citato decreto;
- compilazione di tutta la modulistica online sul portale IMPRESAINUNGIORNO (sul quale sono già registrato in qualità di tecnico professionista) del SUAP (Sportello Unico Attività Produttive) del comune di **FAVARA** sia per SCIA SANITARIA (per ASP) che per SCIA Somministrazione (per il COMUNE) e relativo adempimento per il pagamento del bollettino ASP ed eventuali diritti di segreteria del SUAP del comune di **FAVARA**;
- scansione, digitalizzazione e caricamento sul portale IMPRESAINUNGIORNO (previa delega del Legale Rappresentante) di tutti gli allegati previsti per presentare la suddetta SCIA

SANITARIA e SCIA Somministrazione (relazione tecnica e planimetrie, agibilità locali, autorizzazione allo scarico acque reflue, dichiarazione conformità impianti, documento identità legale rappresentante, precedenti autorizzazioni, eventuali titoli professionali o abilitativi, titolo di possesso dei locali, quietanze di pagamento diritti vari, etc.);

- invio e/o presentazione telematica presso il SUAP di **FAVARA** dell'intera istanza e trasmissione alla committenza delle ricevute di presentazione;
- interlocuzione con le Autorità Competenti (SUAP e ASP) durante tutto l'iter dell'istanza fino al rilascio della registrazione sanitaria;
 - supporto e presenza dello scrivente in caso di sopralluoghi informali o ufficiali ai locali da parte del
- personale dell'ASP

2) CONSULENZA DOCUMENTALE HACCP

Redazione/aggiornamento del MANUALE DI AUTOCONTROLLO interno secondo il Sistema HACCP ed il *Codex Alimentarius* ed ai sensi del "Pacchetto Igiene" (Reg. CE 852/04 e s.m.i.) e l'adeguamento al Reg. 178/2002 (Rintracciabilità degli alimenti);

redazione/aggiornamento delle G.M.P. (Buone Pratiche di Lavorazione), delle G.H.P. (Buone Pratiche Igieniche) e delle S.O.P. (Procedure Operative Standard) per la corretta l'applicazione del Piano di Autocontrollo;

redazione/aggiornamento delle procedure per la gestione del rischio allergeni (Reg. CE 1169/2011), per la gestione del rischio acrilammide (Reg. CE 2158/2017), per utilizzo dell'abbattitore termico, del fabbricatore di ghiaccio, della macchina per il sottovuoto;

redazione/aggiornamento e fornitura annuale, per i vari reparti e locali, delle schede per le registrazioni giornaliere (registro di autocontrollo) delle merci in entrata (solo economato/dispensa), delle temperature dei frigo, delle operazioni di pulizia e sanificazione, del monitoraggio visivo di roditori ed infestanti, della manutenzione delle attrezzature, delle non conformità ed azioni correttive nonché dei registri per l'utilizzo dell'abbattitore termico, della macchina per il sottovuoto e dei registri di preparazione dei semilavorati;

aggiornamento dello stesso manuale e della parte documentale in relazione a nuove disposizioni normative, a modifiche di locali e/o impianti, alla variazione del ciclo produttivo, etc.;

fornitura dei cartelli plastificati a colori per la gestione del rischio acrilammide, per la comunicazione degli allergeni, etc;

consulenza per l'implementazione del sistema HACCP attraverso la formazione degli addetti/utilizzatori dei locali cucina/bar/deposito per la corretta gestione e compilazione dei registri di sistema HACCP;

3) CONSULENZA CONTINUATIVA AUTOCONTROLLO/HACCP

Consulenza continuativa durante il periodo di attività dei laboratori didattici comprensiva di sopralluoghi periodici (frequenza: n. 1 sopralluogo da effettuarsi **con cadenza mensile** o da concordare con la Dirigente) al fine di verificare lo stato igienico-sanitario di locali, attrezzature, abbigliamento e comportamenti del personale, corretta applicazione del sistema di autocontrollo e corretta compilazione dei registri e schede varie, corretta applicazione delle procedure di sicurezza alimentare compresa la rintracciabilità degli alimenti, etichettatura dei semilavorati, gestione degli allergeni e corretta comunicazione all'utenza, delle diverse procedure per gestione del pericolo acrilammide/utilizzo dell'abbattitore termico/utilizzo fabbricatore di ghiaccio/utilizzo della macchina per il sottovuoto, etc.;

predisposizione del piano di campionamento analitico inerente il prelievo, a rotazione, di campioni di alimenti (materia prima/ingrediente o semilavorato/intermedio di lavorazione o prodotto finito), acqua potabile, ghiaccio di produzione propria e tamponi su superfici varie (piani lavoro, attrezzature, utensili, etc.) al fine di verificare l'efficacia delle procedure di sanificazione;

Tale piano campionamento comprende:

- n. 4 prelievi/anno per analisi microbiologica su alimento (materia prima o intermedio di lavorazione o prodotto finito) a rotazione ai sensi del Reg. CE 2073/2005;
- n. 1 prelievo/anno per acrilammide su alimento (materia prima o intermedio di lavorazione o prodotto finito) a rotazione ai sensi del Reg. CE 2158/2017;

n. 2 prelievi/anno di acqua potabile per controllo analitico parametri chimici e microbiologici ai sensi del vigente D.lgs. n. 18 del 23 febbraio 2023 concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano;

n. 1 prelievo/anno di ghiaccio per controllo analitico microbiologico ai sensi del vigente D. Lgs. 18/2023;

n. 15/anno controlli ambientali con tamponi su superfici varie (piani lavoro, attrezzature, utensili, etc.), a rotazione, al fine di verificare l'efficacia delle procedure di sanificazione;
controllo annuale della taratura e del corretto funzionamento dei frigoriferi/congelatori e delle apparecchiature per la conservazione a legume caldo (richaud, mantenitori caldi, scaldavivande, etc.) presenti nei vari locali e dei relativi termometri mediante termometro di precisione e predisposizione di apposito report di controllo;
consulenza telefonica;

tenuta dei rapporti con autorità competenti (ASP, NAS, Capitaneria di Porto, etc.) in caso di ispezioni ed assistenza per la definizione di eventuali provvedimenti;

verifica del possesso di valido attestato per "Operatore alimentarista" o equipollente valido diploma di Istituto professionale alberghiero di tutto il personale che a qualsiasi titolo è presente nei laboratori didattici durante le esercitazioni; riferimento alle vigenti normative;

supporto e assistenza per la frequenza di obbligatorio corso per "Operatore alimentarista" per gli addetti privi del suddetto attestato o con attestato scaduto;

nel caso di un elevato numero di utenti che necessita di corso alimentarista ex novo o di aggiornamento di attestato scaduto, disponibilità ad organizzare ed effettuare degli appositi corsi on line applicando delle tariffe vantaggiose;

formazione continua dei lavoratori e degli studenti in materia di sicurezza alimentare;

predisposizione e invio alla Dirigente, dopo ciascun sopralluogo mensile, di un report scritto corredato da foto per segnalare eventuali non conformità riscontrate (comprensivo di eventuali foto); partecipazione a riunioni e tavoli tecnici con la Direzione scolastica per le verifiche in itinere sulle tematiche della consulenza igienico-sanitaria dei locali oggetto di lavoro.

4) CONSULENZA PER ANALISI LEGIONELLA

Predisposizione di un adeguato piano di campionamento analitico nell'ambito della Valutazione Rischio Legionellosi ai sensi:

del D. Lgs. 81/08 - Titolo X "Valutazione del rischio da agenti biologici per esposizione al batterio Legionella pneumophila";

del Decreto 5 agosto 2015 "Recepimento dell'Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, ai sensi degli articoli 2, comma 1, lett. b), e 4, comma 1, del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, sul documento recante "Linee guida per la prevenzione e il controllo della Legionellosi";

del D.lgs. n. 18 del 23 febbraio 2023 "Attuazione della direttiva (UE) 2020/2184 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2020, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano".

Analisi Legionella

Analisi acque destinate al consumo umano D.Lgs. 18 del 23/02/2023 - Analisi parametri secondo Allegato I Parte D - Legionella

n. 2 prelievi/trimestre (periodo settembre/giugno) (1 acqua calda + 1 acqua fredda) con punti di prelievo a rotazione (uscita boiler - punto più distale dalla produzione acqua calda - doccetta cucina) per un totale di **n. 8 prelievi**.

di autorizzare la spesa complessiva pari **euro 4.995,00 (quattromilanovecentonovantacinque/00)** onnicomprensivo di tutti gli oneri dovuti (contributi previdenziali EPAP, IVA e ritenuta di acconto) per i **(punti, 1,2,3,4)**, da imputare al capitolo di spesa **A03/01** dell'esercizio finanziario 2025/26;

Art. 4

Il contratto verrà stipulato entro i termini previsti dagli artt. 18 e 55 del D. Lgs. 36/2023 per servizi di consulenza per implementazione sistema di autocontrollo H.A.C.C.P. - Preparazione istanza scia sanitaria di cui in oggetto della presente decisione dovrà essere reso attivato entro il minor tempo possibile dalla stipula del contratto di affidamento.

Art. 5

Di nominare il Dirigente Scolastico Prof.ssa Mirella Vella quale Responsabile Unico del Progetto, ai sensi dell'art. 15 del D. Lgs.36/2023;

Art. 6

La pubblicazione del presente provvedimento sul sito internet dell'Istituzione Scolastica ai sensi della normativa sulla trasparenza.

**Il Responsabile Unico del Progetto F.to
Digitalmente dal**

**DIRIGENTE SCOLASTICO
Pro.ssa Mirella Vella**