

*Istituto Professionale di Stato - Servizi per l'Enogastronomia e l'Opitalità Alberghiera
"S. Savioli" - Riccione*



COD. CUP: E89117000070001

All'Albo
Al Sito Web

OGGETTO: **AVVISO PER IL RECLUTAMENTO ESPERTO ESTERNO IN MATERIA DI ACCOGLIENZA**
nell'ambito dell'Azione Regionale leFP rif. P.A.2017/RNRH01000Q

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

TENUTO CONTO che che l'I.P.S.S.A.R., nell'ambito dell'Azione regionale leFP, è soggetto titolare della proposta progettuale contraddistinta da Rif. P.A. 2017/ RNRH01000Q - Titolo del Progetto: "La scuola siamo noi: nessuno si senta escluso";

VISTO il Decreto Interministeriale 1 febbraio 2001 n. 44, concernente "Regolamento concernente le Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche";

VISTA la delibera del Consiglio di Istituto, n 48 del 25/09/2017 di approvazione del Regolamento per la selezione di esperti esterni;

VISTA la Determina del Dirigente n. 06 di attivazione della procedura di selezione;

ACCERTATA la copertura di spesa in bilancio;

INDICE

un bando di selezione rivolto al personale esterno all'Istituto "S. Savioli" mediante procedura comparativa per l'attività di docenza in materia di Accoglienza nel progetto leFP Rif. P.A. 2017/ RNRH01000Q.

REQUISITI PER L'ESPERTO

Nell'ambito delle professionalità coerenti con quanto richiesto con il presente bando, saranno considerati elementi di valutazione:

1. Essere in possesso di Certificazione Linguistica in Inglese
2. Aver conseguito la Patente Europea delle Competenze Digitali (ECDL)
3. Avere esperienze pregresse in ambito professionale/formativo nel settore Turistico - Alberghiero certificate;
4. Avere Diplomi di laurea e/o Corsi o Master specifici del settore

La figura dell'esperto deve:

1. predisporre il materiale didattico necessario allo svolgimento delle lezioni;
2. vigilare sugli alunni presenti alle lezioni;
3. rispettare il calendario del corso;
4. apporre la propria firma, ad indicare l'argomento svolto e le ore effettive di lezione sull'apposito registro e a verificare che gli allievi firmino la presenza in aula;
5. attenersi al regolamento d'Istituto;
6. segnalare tempestivamente al Dirigente Scolastico qualsiasi irregolarità rispetto al normale andamento dell'attività;
7. predisporre la relazione finale dell'intervento svolto, la scheda analitica delle competenze acquisite per ciascuno allievo.

Gli esperti individuati, se appartenenti alla Pubblica Amministrazione, dovranno essere dalla stessa autorizzati: la stipula dei contratti sarà subordinata al rilascio di detta autorizzazione.



LUOGO, DURATA E PERIODO DI SVOLGIMENTO DELL'INCARICO

L'attività di docenza avrà luogo in base ad un calendario predisposto dalla Scuola, nel periodo febbraio/maggio 2018, presso la sede dell'Istituto.

Le classi coinvolte nel presente avviso sono nr 4 per un totale cadauno di nr 24 ore massime di lezione.

VALUTAZIONE E CRITERI

La selezione del personale sarà effettuata dal Dirigente Scolastico o da apposita commissione in base alla valutazione dei titoli presentati.

I criteri di valutazione saranno i seguenti, con i relativi punteggi, fino ad un max di punti 100:

TITOLI DI STUDIO	Punteggio massimo
Diploma di Maturità: <ul style="list-style-type: none"> di istituto tecnico Settore economico Indirizzo "Turismo" (ex Perito per il Turismo) Diploma di istituto professionale Settore servizi Indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" Articolazione "Accoglienza turistica" (ex Tecnico dei servizi Turistici) 	10
Laurea in Turismo	10
Corsi di formazione e Master riguardanti il settore Turistico-Alberghiero	18
ECDL	5
Certificazione Linguistica in Inglese / Laurea lingua inglese	15
ESPERIENZE SPECIFICHE	
Esperienze lavorative presso strutture ricettivo-alberghiere o turistiche inerenti la materia Accoglienza	18
Docenza cl conc.B019 (ex C520-C150) in scuole secondarie di II ^a grado	18
Esperienze di formazione presso strutture pubbliche e private in ambito specifico	6
PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE	100

MODALITA' E TERMINI

I soggetti interessati al conferimento dell'incarico dovranno far pervenire istanza di partecipazione (Allegato A) in busta chiusa recante la dicitura "ESPERTO per docenza Accoglienza in leFP", mediante consegna a mano agli uffici di segreteria o tramite e-mail ad uno dei seguenti indirizzi: rnrh01000q@istruzione.it – rnrh01000q@pec.istruzione.it entro e non oltre le ore **12.00 del giorno 23 gennaio 2018**.

Pena l'esclusione, è necessario allegare :

Allegato A Istanza di partecipazione

Allegato B Tabella di valutazione debitamente compilata

Copia documento di riconoscimento in corso di validità

Curriculum vitae in formato europeo debitamente sottoscritto;



Il mancato arrivo o la mancata consegna entro il suddetto termine non potranno essere imputati alla scuola e causeranno l'esclusione dalla selezione.

Ai sensi del DPR 445/2000 le dichiarazioni rese e sottoscritte nel curriculum vitae o in altra documentazione hanno valore di autocertificazione. Potranno essere effettuati idonei controlli, anche a campione, sulla veridicità delle dichiarazioni rese dai candidati. Si rammenta che la falsità in atti e la dichiarazione mendace, ai sensi dell'art. 76 del predetto DPR n. 445/2000 e successive modifiche ed integrazioni, implica responsabilità civile e sanzioni penali, oltre a costituire causa di esclusione dalla partecipazione alla gara ai sensi dell'art. 75 del predetto D.P.R. n. 445/2000. Qualora la falsità del contenuto delle dichiarazioni rese fosse accertata dopo la stipula del contratto, questo potrà essere risolto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 c.c. I suddetti requisiti devono essere posseduti alla data di scadenza del termine utile per la proposizione della domanda di partecipazione. L'accertamento della mancanza dei suddetti requisiti comporta in qualunque momento l'esclusione dalla procedura di selezione stessa o dalla procedura di affidamento dell'incarico o la decadenza dalla graduatoria.

ESITO DELLA SELEZIONE

La Commissione di valutazione si riunirà alle **ore 15:00 del giorno 23 Gennaio 2018** presso l'Ufficio di Presidenza dell'IPSSAR "S. Savioli" di Riccione.

La graduatoria provvisoria sarà pubblicata il giorno 25/01/2018 all'albo della scuola e sul sito internet www.alberghieroriccione.gov.it. Avverso tale graduatorie si potrà presentare ricorso entro 5 gg. dalla pubblicazione. Esaminati gli eventuali ricorsi, sarà pubblicata la graduatoria definitiva. L'istituzione scolastica provvederà a contattare direttamente gli aspiranti individuati.

La graduatoria prevede nr 2 fasce di priorità:

- 1^a fascia – esperti in servizio presso altre scuole statali (ai sensi dell'art. 35 CCNL 29/11/2007)
- 2^a fascia – esperti estranei all'Amministrazione Scolastica Statale.

A parità di punteggio si provvederà a sorteggio.

Questa Istituzione Scolastica si riserva di procedere al conferimento dell'incarico anche in presenza di una sola domanda valida o di non procedere all'attribuzione dello stesso a suo insindacabile giudizio.

La partecipazione all'invito non vincola l'Istituto "S.Savioli" che avrà facoltà, a proprio insindacabile giudizio, di non procedere alla stipula del contratto senza che ciò comporti pretesa alcuna da parte dei concorrenti.

L'Istituto ricorrerà alla trattativa privata qualora il presente avviso di selezione andasse deserto. Nel caso di mancata stipula del contratto con l'esperto individuato, per motivo a lui imputabile, l'Amministrazione Scolastica potrà aggiudicare il servizio a chi segue in graduatoria.

COMPENSO

Il compenso orario è fissato a € 35,00 onnicomprensivo (IVA inclusa se dovuta), al netto delle ritenute in conto Stato.

*Istituto Professionale di Stato - Servizi per l'Enogastronomia e l'Opitalità Alberghiera
"S. Savioli" - Riccione***PRIVACY**

Ai sensi e per gli effetti dell'art.13 del DLGS 196/2003 i dati personali forniti dai candidati saranno oggetto di trattamento finalizzato ad adempimenti connessi all'espletamento della procedura selettiva. Tali dati potranno essere comunicati, per le medesime esclusive finalità, a soggetti cui sia riconosciuta, da disposizioni di legge, la facoltà di accedervi. Il conferimento di tali dati è obbligatorio ai fini della valutazione dei requisiti e dei titoli. L'interessato gode dei diritti di cui alla legge citata, tra i quali il diritto di accesso ai dati che lo riguardano e quello di far rettificare i dati erronei, incompleti o raccolti in termini non conformi alla legge.

DISPOSIZIONI FINALI

Ai sensi di quanto disposto dall'art. 5 della legge 7 Agosto 1990, n. 241, e dell'art. del DL 50/2016 il responsabile del procedimento nella presente selezione è il Dirigente Scolastico Giuseppe Filiberto Ciampoli, in qualità di responsabile con potere di gestione del personale – dipendente e non – ivi compresa la stipula dei contratti di lavoro, di prestazione d'opera e di ricerca.

L'accesso alla documentazione attinente alla selezione è differito sino alla conclusione dell'iter procedimentale curato dalla Commissione giudicatrice. I candidati potranno richiedere la restituzione dei titoli presentati per la partecipazione alla selezione entro 6 mesi dalla pubblicazione della graduatoria definitiva.

Il presente bando è pubblicato sul sito internet dell'Istituto, www.alberghieroriccione.gov.it

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. Giuseppe Filiberto Ciampoli
(documento firmato digitalmente secondo
il codice dell'amm.ne digitale D.L. 83/2005)

Allegati:

- Allegato A) - domanda di partecipazione
- Allegato B) - tabella valutazione titoli