

 <p>ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "Ignazio e Vincenzo Florio" Via Barresi n. 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP) C.F.: 93005020818 - C.M. PVR: TPRH02000T @mail: TPRH02000T@istruzione.it www.alberghieroerice.gov.it</p>	<p>COMUNICAZIONI</p>	<p>M 05.05.07</p>
		<p>Rev.03 Del 14-02-2012</p>
		<p>Pagina 1 di 4</p>

 <p>Unione Europea</p>	<p>FONDI STRUTTURALI EUROPEI</p>	 <p>pon 2014-2020</p>	 <p>MIUR</p>	<p>Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali Direzione Generale per interventi in materia di Fdizia Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale Ufficio IV</p>
<p>PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE)</p>				

Comunicazione:

- Interna
- Esterna (in uscita)

prot. 3142/C14

Erice, 13/04/2019

*All'albo on line della Scuola
Al sito web della Scuola*

Oggetto: Reclutamento interno del personale **ESPERTO** di **ADDESTRAMENTO ALL'USO DELLE ATTEZZATURE** Avviso pubblico Prot. 37944 del 12/12/2017 - FESR - Laboratori Innovativi "OFFICUCINA: L'INNOVAZIONE DEL CIBO TRA SAPORI E SAPERI"

Codice identificativo progetto: 10.8.1.B2-FESR PON-SI-2018-25

AZIONE	SOTTOAZIONE	CODICE IDENTIFICATIVO	TITOLO PROGETTO	IMPORTO AUTORIZZATO
10.8.	10.8.1.B2	10.8.1.B2-FESR PON-SI-2018-25	OFFICUCINA: L'INNOVAZIONE DEL CIBO TRA SAPORI E SAPERI	€ 99.999,97
CUP: I57D18000000007				

Il Dirigente Scolastico

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165 recante "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze della Amministrazioni Pubbliche" e ss.mm.ii. ;

VISTO il D.A. 31 Dicembre 2001 n. 895, concernente "Regolamento concernente le Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche operanti nel territorio della Regione Sicilia";

VISTO il DPR 275/99, concernente norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche;

VISTI i Regolamenti (UE) n. 1303/2013 recanti disposizioni comuni sui Fondi strutturali e di investimento europei, il Regolamento (UE) n. 1301/2013 relativo al Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR) e il Regolamento (UE) n. 1304/2013 relativo al Fondo Sociale Europeo;

VISTO il PON - Programma Operativo Nazionale 2014IT05M2OP001 "Per la scuola - competenze e ambienti per l'apprendimento" approvato con Decisione C (2014) n. 9952, del 17 dicembre 2014 della Commissione Europea;

VISTO Avviso pubblico Prot. 37944 del 12/12/2017 "avviso pubblico per la presentazione di proposte progettuali per la realizzazione di laboratori per lo sviluppo delle competenze di base e di laboratori professionalizzanti in chiave digitale Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR)

 <p>ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "Ignazio e Vincenzo Florio" Via Barresi n. 26 - 91016 Ence Casa Santa (TP) C.F.: 93005020818 - C.M. PVR: TPRH02000T @mail: TPRH02000T@istruzione.it www.alberghieroerce.gov.it</p>	<p>COMUNICAZIONI</p>	<p>M 05.05.07</p> <hr/> <p>Rev.03 Del 14-02-2012</p> <hr/> <p>Pagina 2 di 4</p>
---	----------------------	---



VISTA l'autorizzazione del progetto "Officucina: l'innovazione del cibo tra sapori e saperi" con identificativo 10.8.1.B2-FESR PON-SI-2018-25 di cui alla nota MIUR Prot. n. AOODGEFID/9875 del 20/04/2018;

VISTA la Delibera del Consiglio d'Istituto n. 3 del 17.10.2017, con la quale è stato approvato il PTOF per gli anni scolastici 2017-18;

VISTO il decreto di assunzione al Programma Annuale dell'a.f. 2018 del finanziamento prot. n.9875 del 18.05.2018;

VISTO il Programma Annuale per l'esercizio finanziario corrente e la situazione finanziaria alla data odierna;

VISTO il regolamento di istituto che fissa i criteri di selezione degli Esperti e dei Tutor, nonché i massimali retributivi;

VISTE le note dell'Autorità di gestione 2013/20 relative all'organizzazione e gestione dei progetti PON FSE da ritenersi ancora valide in assenza di ulteriori note;

VISTE le note dell'Autorità di gestione MIUR

- prot.n. 35926 del 21 settembre 2017 concernente "Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014 – 2020 – Nota Prot. AOODGEFID\34815 del 02/08/2017. Errata corrige.";
- prot. 34815 del 2 agosto 2017 relativa all'Attività di formazione: chiarimenti sulla selezione degli esperti;
- prot. 3131 del 16 marzo 2017, Richiamo sugli adempimenti inerenti l'Informazione e la pubblicità per la programmazione 2014-20;
- prot. 11805 del 13 ottobre 2016, Indicazioni operative – Informazioni e pubblicità;
- prot. 1778 del 6 febbraio 2015 relativa allo split payment dell'IVA;

VISTO il CCNL scuola 2007 e in particolare l'art. 35 concernente le collaborazioni plurime del personale in servizio presso le Istituzioni scolastiche;

VISTO il D.Lgs 165/2001 e ss.mm. e in particolare l'art. 7, comma 6 b) che statuisce che "l'amministrazione deve preliminarmente accertare l'impossibilità oggettiva di utilizzare le risorse umane disponibili al suo interno";

VISTO il D.A. 895/2001, art. 40 "Contratti di prestazione d'opera per l'arricchimento dell'offerta formativa";

RITENUTO NECESSARIO procedere alla selezione di appropriate figure professionali, quale l'esperto in ADDETRAMENTO ALL'USO DELLE ATTREZZATURE, per l'implementazione del progetto sopramenzionato;

EMANA

il seguente Avviso Pubblico di Selezione per Esperti Interni per l'individuazione ed il reclutamento di:

n. 1 Esperto per l'Addestramento all'uso delle attrezzature;
mediante valutazione comparativa del Curriculum Vitae e Professionale, per le attività inerenti (a valere sul Fondo Europeo di Sviluppo Regionale FESR), il progetto FESR Codice 10.8.1.B2-

 <p>ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "Ignazio e Vincenzo Florio" Via Barresi n. 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP) C.F.: 93005020818 - C.M. PVR: TPRH02000T @mail: TPRH02000T@istruzione.it www.alberghieroerice.gov.it</p>	<p>COMUNICAZIONI</p>	<p>M 05.05.07</p> <hr/> <p>Rev.03 Del 14-02-2012</p> <hr/> <p>Pagina 3 di 4</p>
---	----------------------	---



FESR PON-SI-2018-25 di cui all'Avviso pubblico AOODGEIFD\37944 del 12/12/2017 "Diffusione della società della conoscenza nel mondo della scuola e della formazione e adozione di approcci didattici innovativi" Asse II – Infrastrutture per l'istruzione -(FESR). Obiettivo specifico 10.8 – SottoAzione 10.8.1.B2: "Laboratori professionalizzanti e per licei artistici e per gli istituti tecnici e professionali".

Art. 1 – Oggetto dell'incarico

1.1. L'esperto per l'Addestramento all'uso delle attrezzature dovrà essere fornito di esperienze tecniche, comprovate, che ne attestano le indispensabili competenze nel settore dei servizi ed esercitazioni di cucina e dovrà possedere un profilo professionale coerente con quanto previsto dalle linee guida FESR e dal progetto:

- esperienza pluriennale nel settore di competenza;
- competenze nell'ambito dell'utilizzo delle attrezzature laboratoriali di cucina, di sala e/o bar;
- competenza nell'uso di strumentazioni informatico-digitali;
- capacità di lavorare in team;

Art. 2 – Procedura di selezione e attribuzione dell'incarico

Per manifestare il proprio interesse, gli aspiranti dovranno produrre istanza, in busta chiusa, all'Ufficio Protocollo dell'Istituto indirizzata al: Dirigente Scolastico dell'IPSEOA "I. E V. FLORIO" di Erice Via Barresi, 26 91016 – Casa Santa Erice (ME) specificando sulla busta stessa la seguente dicitura: **10.8.1.B2-FESR PON-SI-2018-25 " Laboratorio di cucina Officina" Candidatura per Esperto in Addestramento all'uso delle attrezzature/ Assistente Amministrativo**" oppure mediante PEC all'indirizzo: tprh02000t@pec.istruzione.it:

- All'interno la busta dovrà contenere:
- All. 1 Domanda di partecipazione;
- All. 2 Consenso al trattamento dei dati
- All. 3 Dichiarazione di insussistenza di incompatibilità
- Curriculum Vitae in formato europeo

Tale candidatura dovrà essere presentata entro le ore 12.00 del 23/04/2019. Il mancato arrivo o la mancata consegna entro la suddetta data non potrà essere imputata alla scuola e causerà l'esclusione dalla selezione, così come il mancato assenso al trattamento dei dati o l'assenza del curriculum vitae. La valutazione dei titoli prodotti e la conseguente compilazione della graduatoria saranno effettuate da una commissione composta dal Dirigente Scolastico e dal DSGA. I risultati della selezione (graduatoria) saranno pubblicati all'Albo dell'Istituto e sul sito web: alberghieroerice.edu.it La graduatoria affissa all'albo avrà valore di notifica agli interessati che potranno inoltrare reclamo entro 5 giorni dalla data della pubblicazione. Successivamente il Dirigente Scolastico provvederà ad informare solo i dipendenti che si sono collocati in posizione utile nella graduatoria di merito per i quali si procederà all'assegnazione degli incarichi.

 <p>ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "Ignazio e Vincenzo Florio" Via Barresi n. 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP) C.F.: 93005020818 - C.M. PVR: TPRH02000T @mail: TPRH02000T@istruzione.it www.alberghieroerice.gov.it</p>	<p>COMUNICAZIONI</p>	<p>M 05.05.07</p>
		<p>Rev.03 Del 14-02-2012</p>
		<p>Pagina 4 di 4</p>



Art. 3 – Criteri di Selezione

Possono partecipare i docenti ed il personale ATA in servizio nell'a.s. 2018/2019 presso l'IPSEOA "I. E V. FLORIO" di Erice in possesso dei requisiti richiesti. In caso di parità di punteggio sarà scelto il candidato più giovane. Si procederà all'assegnazione dell'incarico anche in presenza di una sola istanza. La remunerazione per l'Esperto sarà contenuta entro il limite massimo previsto dall'Azione autorizzata ed ammessa al finanziamento (**EURO 943,86**).

Art. 4 – Tempi di esecuzione

L'attività di addestramento ed amministrativa dovrà iniziare entro due giorni lavorativi decorrenti dal conferimento dell'incarico e terminare con le acquisizioni ed il montaggio delle attrezzature richieste alle ditte affidatarie come da contratto di fornitura.

Art. 5 – Responsabile del procedimento

Ai sensi dell'art. 31 comma 2 D. Lgs. 50/2016 e dell'art. 5 della legge 241/1990, viene nominato Responsabile del Procedimento il Dirigente Scolastico Prof. Giuseppa MANDINA.

Art. 6 – Trattamento dati personali

I dati personali che entreranno in possesso dell'Istituto, a seguito del presente Avviso Pubblico, saranno trattati nel rispetto della legislazione sulla tutela della privacy ex D.Lgs. 30 giugno 2003 n.196. Sarà comunque necessaria la compilazione di apposito modulo di "Consenso al trattamento dei dati personali".

Art. 7 – Controversie

Per ogni controversia che dovesse sorgere nell'applicazione del presente Avviso il foro competente deve intendersi quello dell'Avvocatura Distrettuale dello Stato.

Art. 8 – Rinvio alla Normativa

Per tutto quanto non indicato specificatamente nel presente Avviso, si fa espresso riferimento a quanto previsto in materia, in quanto compatibile, dalla vigente normativa nazionale. Le norme e le disposizioni contenute nel presente avviso hanno, a tutti gli effetti, valore di norma regolamentare e contrattuale.

Art. 9 – Pubblicazione dell'Avviso

Per il presente Avviso si adotta la seguente forma di pubblicità: affissione all'Albo on-line dell'Istituto.

Al presente bando sono allegati le seguenti schede:

- All. 1 Domanda di partecipazione
- All. 2 Consenso al trattamento dei dati
- All. 3 Dichiarazione di insussistenza di incompatibilità
- Curriculum vitae in formato europeo.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
prof. Giuseppa Mandina (1)