



## Istituto Istruzione Superiore "Piazza Sulis" - Alghero

Codice mec. SSIS01800A C.F. 80013820909 Tel. 079.981745 - Fax 079.980353  
e-mail [SSIS01800A@istruzione.it](mailto:SSIS01800A@istruzione.it) PEC. [SSIS01800A@pec.istruzione.it](mailto:SSIS01800A@pec.istruzione.it) sito web: [www.iisalghero.gov.it](http://www.iisalghero.gov.it)  
sedi

Istituto Professionale per i Servizi, l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - "E. Lussu" Alghero - cod. SSRH01802G  
Istituto Professionale Industria e Artigianato "Don Minzoni" Alghero - cod. SSRI018012

Prot. 2313

Alghero 1 marzo 2019

**OGGETTO:** Avviso pubblico per il reperimento di **n. 1 esperto Sommelier**

### IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- Vista la Legge 241/1990 recante norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto d'accesso agli atti amministrativi;
- Visto il T.U. approvato con D. Lgs 297 del 16.04.1994, concernente le disposizioni legislative in materia di istruzione;
- Vista la legge 59/1997 per la Riforma della Pubblica Amministrazione e semplificazione amministrativa;
- Visto il D.P.R. 28.12.2000 n. 445 recante il testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa;
- Visti *gli articoli 44, 45 e 43 comma 3 del Decreto Interministeriale 129 del 28/08/2018;*
- Visto il D.P.R. 8 marzo 1999, n. 275 (Autonomia scolastica);
- Visto l'art. 3, cc. 18 e 76, della L. 24.12.2007, n. 244 (Legge Finanziaria 2008);
- Visto l'art. 40 della Legge n. 449 del 27.12.97 (contratti di prestazione d'opera);
- Vista la Circolare n. 2 del 11.03.2008 del Ministro della Funzione Pubblica (disposizioni in materia di collaborazioni esterne);
- Visto Il progetto di **Alternanza Scuola lavoro "Corso Base di Sommelier"**
- Visto il coinvolgimento del nostro istituto in occasione della manifestazione internazionale "Grenaches du monde 2017!" che si è svolto nel mese di febbraio 2017 ad Alghero presso l'Hotel Carlos V
- Considerato che le lezioni dovranno svolgersi in orario extra curricolare di alternanza e ampliamento dell'offerta formativa e che quindi si rende necessario acquisire la disponibilità di figure professionali interne o esterne per garantire l'offerta formativa programmata dall'IPSAR "E. Lussu" di Alghero

### RENDE NOTO

che sono aperti i termini per la selezione di **n. 1 Esperto Sommelier** per il conferimento di incarico per prestazioni professionali non continuative, tramite stipula di contratti di prestazioni d'opera con personale interno, associazioni di categoria- dipendenti delle Pubbliche Amministrazioni e/o con esperti esterni per la seguente attività:

#### **Art. 1 Oggetto dell'incarico**

**Intervento di n. 1 esperto Sommelier per gli allievi delle classi del triennio<sup>A</sup> (24 allievi) dell'Istituto e precisamente per un massimo di ore 30.**

Il compenso forfetario stabilito pari ad euro 35,00 lordo dipendente (per dipendenti interni) o euro 35,00 più iva di legge per esperti esterni..

Il compenso sarà liquidato a prestazione conclusa e a seguito di presentazione di apposita documentazione comprovante l'avvenuta attività (Relazione Finale).

L'individuazione dell'esperto sarà effettuata tra personale interno all'istituzione scolastica avente titolo, Associazioni di Categoria e/o altro Personale esterno all'istituzione scolastica, in possesso dei requisiti richiesti, che si dichiara disponibile.

## **Art. 2 Durata Contratto**

Il contratto avrà durata complessiva di ore 30. Agli studenti dovranno essere fornite almeno 30 ore di lezione frontali o di esercitazioni. Le lezioni dovranno svolgersi tra i mesi di marzo e giugno. Il contratto non è soggetto al tacito rinnovo né al rinnovo espresso ai sensi dell'art. 23 della L. n. 62/2005 e cessa definitivamente, senza obbligo di disdetta, alla sua naturale scadenza, salvo eccezionale proroga tecnica per una sola volta in presenza di motivate esigenze e nei limiti consentiti dalla legge. E' fatta salva la facoltà dell'istituzione scolastica di provvedere alla risoluzione unilaterale o rescissione del contratto in corso d'opera ove l'affidatario venisse meno anche ad uno solo degli oneri ed incombenze di cui all'art. 1 del presente Avviso.

## **Art. 3 Modalità di partecipazione e criteri di ammissibilità**

Possono partecipare alla procedura aperta per l'affidamento dell'incarico Professionalità interne, (sempre che l'incarico sia compatibile con gli orari di servizio e non precluso per legge e/o regolamenti), Esperti esterni, Professionisti singoli o associati che dovranno far pervenire la propria candidatura entro e non oltre le ore 12,00 del 12 marzo 2019 (non farà fede il timbro postale), secondo le seguenti modalità:

- Spedizione a mezzo raccomandata A/R o consegna diretta a mano, in busta chiusa e sigillata, riportante la seguente dicitura "**Bando selezione esperto Sommelier**", indirizzata al Dirigente Scolastico dell'IIS PIAZZA SULIS ALGHERO, piazza Sulis 07041 Alghero.

- Invio tramite posta elettronica certificata all'indirizzo [ssis01800a@pec.istruzione.it](mailto:ssis01800a@pec.istruzione.it) o [SSIS01800A@istruzione.it](mailto:SSIS01800A@istruzione.it) riportante nell'oggetto la dicitura "**Bando selezione esperto Sommelier**".

: • Istanza di partecipazione (come da Allegato A), resa nella forma di dichiarazione sostitutiva, ai sensi degli artt. 45 e 46 del DPR 445/2000 e sottoscritta dall'interessato, con l'indicazione completa dei dati anagrafici, del codice fiscale/partita IVA e specifica dichiarazione del possesso dei requisiti richiesti per l'espletamento dell'incarico. All'istanza vanno allegati, a pena di esclusione: • Copia di un documento di riconoscimento in corso di validità • Dettagliato curriculum vitae e professionale, in formato europeo, datato e sottoscritto

- Qualsiasi ulteriore documento, atto o annotazione ritenuti utili e rilevanti dal candidato/a ai fini del presente Avviso.

Non saranno prese in considerazione le offerte pervenute prima della pubblicazione del presente bando o dopo i termini indicati.

## **Art. 4 Compenso**

Il compenso orario sarà di 35,00 euro lordo dipendente (per personale interno) e di 35,00 euro più iva di legge per professionisti esterni.

## Art. 5 Procedura di aggiudicazione

L'incarico di Esperto "Sommelier" sarà affidato, nel rispetto dei principi di non discriminazione, parità di trattamento, secondo i titoli culturali e professionali e degli incarichi ricoperti come riportato nella tabella n. 1 allegata al presente bando. A parità di punteggio l'incarico sarà conferito al professionista più giovane.

La comparazione dei titoli sarà effettuata dalla Commissione tecnica dell'Istituto sulla base della seguente griglia:

**TABELLA 1 – Criteri di valutazione per la selezione esperto Sommelier.**

MACROCRITERIO	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO	CRITERI	PUNTEGGIO	
Formazione base	Valutazione dei titoli di studio	10 punti	Diploma di Laurea	Da 110 a 110 e lode	10
				da 107 a 109	8
				da 100 a 106	6
				Fino a 99	4
Formazione specialistica	Valutazione della formazione specialistica	20 punti	N. 2 punti per ogni corso di formazione di durata superiore alle 30 ore (sino ad un massimo di 6) Iscrizione ad associazioni di Sommelier (8 punti)		
Esperienza professionale	Valutazione dell'esperienza professionale	30 punti	Esperienze in ambito aziendale N. 2 punti per ogni esperienza (con un massimo di 10 esperienze) Esperienze nell'ambito scolastico per corsi attinenti il conferimento dell'incarico. N. 5 punti per esperienza per un massimo di 2 esperienze.		
	Esperienze come formatore	40	Esperienze come formatore inerente il bando N. 4 punti ad esperienza (corsi di almeno 10 ore) per un massimo di 5 esperienze		

## 6. ESCLUSIONI

Saranno escluse dalla valutazione le domande:

- a) pervenute oltre i termini previsti;
- b) sprovviste di firma.

## 7. PUBBLICITA' E IMPUGNATIVA

Al termine della procedura valutazione delle candidature la Commissione di Valutazione trasmetterà i verbali al Dirigente scolastico il quale pubblicherà la graduatoria sul sito *web* dell'Autonomia scolastica.

Si procederà con l'aggiudicazione anche con una sola offerta

Sul sito *web* dell'Autonomia scolastica sarà pubblicata la graduatoria definitiva, avverso la quale sarà possibile il ricorso al TAR o Straordinario al Capo dello Stato, rispettivamente entro 60 o 120 giorni dalla pubblicazione stessa.

## **8. MODALITÀ DI ACCESSO AGLI ATTI**

Per l'accesso agli atti si rimanda alla legge 7 agosto 1990, n. 241 e ss.mm.ii.

## **9. INFORMATIVA AI SENSI DEL D.LGS 196/03**

Ai sensi degli artt. 11 e seguenti del D. Lgs n. 196 del 30 giugno 2003 i dati raccolti saranno trattati per le finalità connesse all'espletamento delle attività.

Il responsabile del trattamento dei dati è il DSGA Maria Vittoria Marras.

L'interessato potrà esercitare i diritti di cui agli artt. 7-8-9-10 del D.L. 196/2003. Relativamente ai dati personali di cui dovesse venire a conoscenza, nell'espletamento delle proprie funzioni il professionista è responsabile del trattamento degli stessi ai sensi del D. Lgs. N. 196/2003.

## **10. DIFFUSIONE**

Il presente Avviso viene affisso all'Albo dell'Autonomia scolastica, e sul sito web dell'Autonomia scolastica [www.iisalghero.gov.it](http://www.iisalghero.gov.it)

Informazioni relative al presente Avviso potranno essere richieste presso I.I.S. Piazza Sulis Alghero contattando il Dirigente Scolastico Mario Peretto.

Il Dirigente Scolastico  
Dott. Mario Peretto

*Firmato digitalmente ai sensi del CAD e norme ad esso connesse*