



Istituto Istruzione Superiore "Piazza Sulis" - Alghero

Codice mec. SSIS01800A C.F. 80013820909 Tel. 079.981745 – Fax 079.980353

e-mail SSIS01800A@istruzione.it PEC. SSIS01800A@pec.istruzione.it sito web: 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. n° _____

Alghero 18.02.2020

All'Albo
Al Sito Web

**OGGETTO: avviso per selezione per soli titoli per incarichi di esperti per Progetto PizzArte.
Alternanza scuola –lavoro.**

Visto il Programma Annuale 2020 approvato dal Consiglio di Istituto il 19.12.2019;

Visto il progetto PizzArte presentato da alcuni docenti che prevede una serie di lezioni volte ad insegnare agli studenti di 4° e 5° Enogastronomia e a quelli della sezione carceraria le metodologie lavorative per la lavorazione della pizza e l'utilizzo delle attrezzature quali : impastatrice , camera di lievitazione , forni, pala etc.; con

Considerato che per l'attuazione del progetto è previsto il ricorso a due esperti aventi la necessaria esperienza professionale:

Preso atto che detti esperti dovranno rilasciare agli studenti partecipanti una certificazione delle ore svolte valida per l'alternanza scuola - lavoro;

Visto l'art. 43 comma 3 del D.I. 129/2018;

Ciò premesso si rende noto che questa istituzione scolastica intende procedere all'individuazione **di due esperti** con comprovata esperienza professionale nel settore della lavorazione/produzione delle pizze.

Sarà stipulato un contratto d'opera occasionale per le persone estranee alla scuola o alla pubblica amministrazione.

Il corso dovrebbe svolgersi a decorrere da marzo 2020 fino a tutto maggio salvo slittamenti.

Sono previste un totale di ore 45 per ogni esperto.

Il compenso previsto per ogni ora è di **€ 30 lordi onnicomprensivi**.

Chiunque sia interessato, dipendente dell'Istituzione o estraneo, potrà far pervenire una domanda, non vincolante per la scuola, diretta all'ottenimento dell'incarico.

Tale proposta, **dovrà giungere**, spedita con raccomandata con **A/R o consegnata a mano**, in busta chiusa e sigillata con all'esterno le generalità del proponente, il suo recapito e la dicitura "**Avviso per affidamento incarico di esperto progetto PizzArte**", **improrogabilmente entro e non oltre le ore 11 del 02.03.2020** presso l'ufficio protocollo sito in Piazza Sulis.

In alternativa sempre entro i termini suindicati la proposta potrà essere presentata tramite posta elettronica certificata PEC al seguente indirizzo: ssis01800a@pec.istruzione.it riportante la dicitura "**Avviso per affidamento incarico di esperto Progetto PizzArte**".

A tal fine la scuola non assume nessuna responsabilità per le proposte che, per cause non imputabili a questa Amministrazione, pervengano a questo ufficio oltre il termine perentorio indicato, a nulla rilevando, per quelle spedite tramite raccomandata A/R, la data di spedizione risultante dal timbro postale.

In caso di inoltro tramite Pec, qualora quest'ultima, a causa di problemi di funzionamento che la stanno affliggendo, pervenga oltre l'orario ma risulti inviata entro il termine previsto termine sarà presa in considerazione.

Le offerte pervenute oltre il termine suindicato non saranno ammesse alla gara.

Parimenti verranno escluse le proposte non sottoscritte e quelle prive della documentazione richiesta.

Il plico contenente la proposta, recante all'esterno la dicitura sopra indicata, dovrà a sua volta includere ;

- a) Domanda di partecipazione in carta semplice;
- b) Curriculum vitae possibilmente in formato europeo datato e sottoscritto nel quale devono essere indicati titoli e le attività pregresse oggetto di valutazione;
- c) Il proponente dovrà essere in possesso della cittadinanza italiana o di una dei paesi europei, non aver riportato condanne penali passate in giudicato né aver procedimenti penali in corso che impediscano, in base alla normativa vigente, l'instaurazione di un rapporto di lavoro con la P.A. – non essere interdetto dai pubblici uffici o essere stato dichiarato destituito ,decaduto o licenziato dall'impiego presso una pubblica amministrazione;
- d) Fotocopia valido documento di identità;
- e) Una proposta didattica che sarà valutata dal dirigente o dalla Commissione da egli eventualmente istituita (punteggio massimo 25 punti con tre livelli : ottimo 25 – buono 20 –sufficiente 15 - insufficiente 0) ;

Gli incarichi saranno assegnati a coloro che avranno ottenuto il punteggio più elevato sulla base della sommatoria dei punteggi della proposta didattica e dei punteggi di seguito elencati:

- 1) Possesso di titolo o partecipazione a corsi specifici punti 25;
- 2) Possesso di altri titoli inerenti l'attività di enogastronomia (punti 5 per ciascuno fino ad massimo di tre titoli punti 15
- 3) Esperienze pregresse di docenza o formazione presso scuole o enti pubblici (periodi di almeno 2 mesi in un anno) punti 4 per ogni esperienza fin ad un massimo di 5 punti 20
- 4) Esperienze pregresse di docenza presso privati: punti 3 x ogni esperienza fino ad un massimo di 5 punti 15

L'apertura delle buste avverrà in seduta pubblica mentre la valutazione della proposta didattica e dei titoli si svolgerà in seduta riservata.

La scuola si riserva di procedere all'aggiudicazione anche in caso di una sola offerta pervenuta.

Parimenti la scuola si riserva la facoltà:

- a) di non assegnare gli incarichi qualora ritenga, a suo insindacabile giudizio, in base ai curriculum vitae prodotti e alle proposte didattiche presentate, i proponenti non idonei all'espletamento dell'incarico;

b) di risolvere unilateralmente il contratto nell'ipotesi che l'esperto venga meno a quanto stabilito nel bando di gara;

Sul sito WEB verrà pubblicata la graduatoria definitiva avverso la quale è possibile presentare ricorso al Tar entro 60 giorni o ricorso Straordinario al Capo dello Stato entro 120.

Con la presentazione della domanda i partecipanti dichiarano di autorizzare espressamente, **ai sensi dell'art. 7** del Regolamento UE 679/2016, l'Istituto di Istruzione Superiore Ipsar P.zza Sulis di Alghero a trattare, trasmettere e conservare i dati anagrafici –amministrativi per scopi e finalità istituzionali (es. Certificazione Unica etc.).

Il titolare del trattamento dei dati è il Dirigente Prof. Scanu.

La liquidazione del compenso avverrà in un'unica soluzione entro 60 giorni dalla conclusione del corso, previo rilascio: a) di regolare ricevuta fiscale b) di una relazione sull'attività svolta e sui risultati conseguiti; c) rilascio attestati di frequenza/partecipazione degli studenti oltre la verifica dei presupposti di legge.

Per le controversie relative all'interpretazione ed esecuzione del contratto è competente il foro nel quale la scuola ha sede, fatte salve le disposizioni previste dal R.D. n°1611 del 20 ottobre 1933.

Il Dirigente Scolastico
Prof. Vincenzo Graziano Scanu

