



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I
SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA
RISTORAZIONE**
"Ignazio e Vincenzo Florio"
Via Barresi 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP)
C.F.: 93005020818

COMUNICAZIONI



Repubblica Italiana



Unione Europea
Fondo Sociale Europeo



MINISTERO DEL LAVORO
E DELLE POLITICHE SOCIALI



Fondo Sociale Europeo



Regione Siciliana

**Assessorato Regionale dell'Istruzione
e della Formazione Professionale**

Dipartimento Regionale dell'Istruzione
e della Formazione Professionale

L'Autorità di Gestione
PO FSE 2007-2013

**POR SICILIA
"CON L'EUROPA INVESTIAMO NEL VOSTRO FUTURO"**

Comunicazione:

Interna

Esterna (in uscita)

Prot. n. 3574 /E7

Erice, 12/03/2011

FONDO SOCIALE EUROPEO – POR SICILIA		Annualità 2010	
Cod. Ist.: TPRH02000T		Codice Progetto	2007.IT.051.PO.003/IV/I1/F/9.2.5/1014

PROCEDURA DI RECLUTAMENTO ESPERTI AVVISO PUBBLICO

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Visto il progetto presentato dall'Istituto IPSSAR "I. e V. FLORIO" di Casa Santa Erice, nell'ambito del programma Operativo convergenza 2007/2013, Fondo Sociale Europeo, Regione Siciliana – Asse IV Capitale Umano "Interventi integrati per il successo scolastico e per l'assolvimento del diritto-dovere all'istruzione e alla formazione"

Vista la Nota dell'Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale Dipartimento dell'Istruzione e della Formazione Professionale Prot.n.270 del19/01/2011 con cui è stato comunicato che con D.D.G. n.4020 del 27. 10.2010 questa Istituzione scolastica è stata ammessa al finanziamento per il progetto 2007.IT.051PO.003/IV/I1/F/9.2.5/1014 dal titolo "SAPERI E SAPORI";

Motivo della revisione: Prima emissione

Sistema di Gestione Qualità
UNI EN ISO 9001:2008

M 05.05.08
Rev.02
Del 28-05-2009

Emesso da RGQ

Approvato da DS

Pagina 1 di 6



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I
SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA
RISTORAZIONE**
"Ignazio e Vincenzo Florio"
Via Barresi 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP)
C.F.: 93005020818

COMUNICAZIONI



Visto l'avviso Programma Operativo convergenza 2007/2013, Fondo Sociale Europeo, Regione Siciliana-Asse IV Capitale umano "Interventi integrati per il successo scolastico e per l'assolvimento del diritto-dovere all'istruzione e alla formazione"

Visto il Vademecum per gli operatori in attuazione del programma Operativo Regione Siciliana Fondo Sociale Europeo 2007/2013 (versione n.3 del 07/05/2010 e S.M.I.)

Vista l'inserimento nel P.A.2011 del Progetto 2007.IT.051PO.003/IV/I1/F/9.2.5/1014 dal titolo "SAPERI E SAPORI" ;

Vista la nota di questo istituto prot.n.1019 del 28/01/2011 concernente la trasmissione della convenzione che rappresenta la formale accettazione del finanziamento;

Visto il D.P.R. 275/99 Regolamento dell'Autonomia Scolastica;

Visto il D.A. 825/2001 Regolamento Amministrativo contabile;

Considerato che per la realizzazione del Progetto per il successo scolastico e per l'assolvimento del diritto-dovere all'istruzione e alla formazione" dal titolo "SAPERI E SAPORI" occorre nominare personale esperto con conoscenze e competenze coerenti con quanto previsto dal presente avviso

EMANA

il presente Avviso per l'avvio della procedura di reclutamento degli esperti per l'attuazione del Progetto POR Sicilia FSE Cod. **2007.IT.051.PO.003/IV/I2/F/9.2.5/1014** dal titolo "SAPERI E SAPORI"

Art.1 Descrizione delle attività

Modulo	Profilo funzionale esperto	Numero ore attività	Disciplina insegnamento	Risorse umane richieste
1	Laurea in lingue straniere	30	Lingua Francese (di settore)	1
2	Esperto del settore	60	Laboratorio tecnico-professionale di cucina.	1
3	Laure in Biologia/ Esperto igienico-sanitario	35	Scienze dell'alimentazione igiene e sicurezza.	1

Art.2 Oggetto dell'incarico

L'Esperto è tenuto allo svolgimento di tutti gli adempimenti relativi alle attività formative e di quelle ad esse collegate o riconducibili, in coerenza con quanto previsto dal "Vademecum per l'attivazione del POR FSE 2007-2013" e successive modifiche ed integrazioni.

L'esperto dovrà essere, inoltre, disponibile a:

- **Partecipare** ad eventuali incontri propedeutici alla realizzazione delle attività;
- **Predisporre**, insieme al tutor del percorso formativo di riferimento, **il piano operativo progettuale dello specifico modulo formativo**, dal quale si evidenzino finalità, competenze attese, strategie metodologiche, attività, contenuti ed

Motivo della revisione: Prima emissione		Sistema di Gestione Qualità UNI EN ISO 9001:2008	M 05.05.08 Rev.02 Del 28-05-2009
<i>Emesso da RGQ</i>	<i>Approvato da DS</i>		Pagina 2 di 6



eventuali prodotti finali. Il piano operativo dovrà, inoltre, essere coerente con gli obiettivi dell'azione di riferimento, gli obiettivi del POR degli interventi FSE e del Piano dell'Offerta Formativa dell'istituzione scolastica;

- **Espletare** le attività di predisposizione, somministrazione e tabulazione di materiali di esercitazione, test di valutazione in entrata, in itinere e finali e il materiale documentario;
 - **Predisporre** la relazione finale sull'intervento svolto e la scheda analitica delle competenze acquisite, per ciascun allievo o corsista;
 - **Coadiuvare** il/i referente/i della valutazione nel predisporre il materiale necessario per la rilevazione delle competenze anche ai fini della certificazione finale interna ed esterna, ove prevista;
 - **Curare** l'archiviazione di tutto il materiale cartaceo;
 - **Fornire** al referente della valutazione del progetto tutti gli elementi utili alla documentazione da produrre dall'inizio e alla fine del progetto;
 - **Svolgere** l'incarico secondo il calendario delle attività formative che deve essere approvato dal Dirigente Scolastico al fine di renderlo compatibile con le esigenze didattico-organizzative dell'istituzione scolastica;
 - **Inserire** nella piattaforma web CARONTE FSE le informazioni richieste per lo specifico profilo;
- Le attività formative si svolgeranno in orario antimeridiano e/o pomeridiano presso la sede dell'istituzione scolastica.

L'impossibilità di adeguarsi al calendario predisposto dall'Istituzione scolastica, approvato dal Dirigente Scolastico, costituisce motivo di esclusione dall'incarico.

- A tutti gli esperti è richiesta particolare sensibilità per le pari opportunità.

Art.3 Requisiti di partecipazione alla selezione

Gli aspiranti saranno selezionati sulla base della valutazione comparativa dei titoli posseduti e dichiarati nel proprio curriculum vitae. Tale valutazione sarà effettuata dal Dirigente Scolastico e dal Gruppo minimo di lavoro, sulla base della seguente tabella di valutazione dei titoli:

Delibera Collegio dei docenti n° 4 del 19/10/2010

Delibera del Consiglio d'Istituto del 21/10/2010

TABELLA DI VALUTAZIONE DEI TITOLI

TITOLI DI STUDIO	PUNTI
Laurea specifica vecchio ordinamento o magistrale	5
Laurea triennale specifica	3
Altra laurea specifica	1
Diploma specifico	1
Dottorato di ricerca	3
Abilitazione all' insegnamento e/o alla professione nell' ambito specifico	5
Iscrizione all' albo professionale relativa all' ambito specifico	2
FORMAZIONE	PUNTI
Per ogni corso di formazione frequentato e coerente con la tipologia della proposta (Max 12corsi)	0,50

Motivo della revisione: Prima emissione		Sistema di Gestione Qualità UNI EN ISO 9001:2008	M 05.05.08 Rev.02 Del 28-05-2009
<i>Emesso da RGQ</i>	<i>Approvato da DS</i>		Pagina 3 di 6



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I
SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA
RISTORAZIONE**
"Ignazio e Vincenzo Florio"
Via Barresi 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP)
C.F.: 93005020818

COMUNICAZIONI



Corsi/seminari di formazione nell' ambito FSE e programmi europei (Max 10 corsi)	0,50
Master e Corsi di perfezionamento annuali post laurea coerenti con la tipologia della proposta (Max 2)	2
Master e corsi di specializzazione biennali post laurea coerenti con la tipologia della proposta (max 2)	3
Competenze informatiche certificate (ECDL o MOF)	4
ESPERIENZE PROFESSIONALI	PUNTI
Per ogni anno di docenza in corsi universitari/formazione SISSIS nelle discipline attinenti all' attività richiesta (Max 10 anni)	1
Per ogni anno di docenza nella scuola secondaria nelle discipline attinenti l' attività richiesta (Max 10 anni)	1
Per ogni anno di esperienza professionale nel settore richiesto dal progetto (Max 10 anni)	1
Per ogni incarico in attività di conduzione di laboratori/ progetti per alunni di scuola secondaria (Max 10 corsi)	0,50
Per ogni attività di esperto e per un massimo di 15 attività in progetti PON-POR-IFTS- Progetti Europei della Programmazione nell' ambito dell' obiettivo specifico del bando (Max 15)	1
Colloquio integrativo per i bandi in cui non viene richiesto titolo culturale specifico	5

Esaurita la valutazione dei titoli, si procederà alla stesura della graduatoria finale.

Le operazioni di selezione si concluderanno con l'affissione della graduatoria definitiva all'albo della Istituzione scolastica e con la pubblicazione nel sito web della scuola.

Si procederà al conferimento dell'incarico anche in presenza una sola domanda valida purché corrispondente ai requisiti richiesti.

Si precisa, inoltre, che a parità di punteggio prevarrà il candidato più giovane.

In caso di rinuncia del vincitore della selezione al contratto di prestazione d'opera, il Dirigente potrà conferire l'incarico medesimo al candidato risultato primo degli idonei in graduatoria.

La graduatoria provvisoria sarà pubblicata all'Albo dell'Istituto in data **23/3/2011**. Per informazioni, rivolgersi alla Segreteria della Scuola tutti i giorni dalle 10,00 alle 12,00.

Avverso la graduatoria è consentita la possibilità di ricorrere entro 5 (cinque) giorni dalla data di affissione. Decorso tale termine, la stessa diviene definitiva ed ha validità per il periodo di realizzazione della prestazione richiesta.

Art.4 Modalità e termini di scadenza per la presentazione delle domande;

I soggetti interessati, in possesso dei requisiti richiesti, dovranno far pervenire, "brevi manu" o con raccomandata senza avviso di ricevimento, la domanda di partecipazione alla procedura di reclutamento in busta chiusa (non fa fede la data apposta dal vettore postale accettante), presso la sede dell'I.P.S.S.A.R. via Barresi, 26 – 91016 Erice Casa Santa (TP) - , **entro le ore 12.00 di LUNEDÌ' 22/03/2011**.

La richiesta di partecipazione, da inserire, a pena di esclusione, in busta chiusa, oltre ad indicare l'esatto indirizzo del mittente, dovrà riportare la seguente dicitura: "Selezione POR 2007/2013 2007.IT.051PO.003/IV/I1/F/9.2.5/1014 dal titolo "SAPERI E SAPORI"

La busta dovrà contenere:

Motivo della revisione: Prima emissione		Sistema di Gestione Qualità UNI EN ISO 9001:2008	M 05.05.08 Rev.02 Del 28-05-2009
<i>Emesso da RGQ</i>	<i>Approvato da DS</i>		Pagina 4 di 6



1. Domanda di partecipazione alla procedura di reclutamento (Allegato A);
2. Curriculum vitae in formato europeo (Allegato B);
3. Scheda di valutazione dei titoli posseduti (Allegato C);
4. Informativa privacy (Allegato D);
5. Fotocopia documento identità in corso di validità;

Le richieste di partecipazione prive della documentazione richiesta e/o con dichiarazioni incomplete nelle quali sia rilevata inosservanza di quanto innanzi previsto non saranno soggette a regolarizzazione.

Le domande pervenute entro il termine indicato saranno valutate, con le modalità indicate nell'art.3 .

Art.5 Modalità di attribuzione dell'incarico.

Entro due giorni dalle operazioni di valutazione (**25/3/2011**), la graduatoria redatta sarà pubblicata all'albo e sul sito Web dell'Istituzione scolastica. Entro cinque giorni dalla suddetta pubblicazione gli interessati possono proporre reclamo avverso la graduatoria provvisoria. Trascorso detto termine senza che vi siano stati reclami, o dopo aver esaminato eventuali reclami la graduatoria diventa definitiva avverso la quale è ammesso esclusivamente ricorso al TAR o ricorso straordinario al Capo dello Stato.

Art.6 Responsabile del Procedimento (ex L. 241/90 e successive modificazioni ed integrazioni).

Il Responsabile del procedimento è il Dirigente Scolastico prof. Giuseppe LIUZZA - - Tel. Ufficio 0923/556001 – Fax 0923/555501 e-mail: dircol@alberghieroerice.it.

Art.7 Responsabile del trattamento dei dati ai sensi del novellato decreto legislativo 196/03.

Il Responsabile del trattamento dei dati personali è il Direttore SGA Leonardo GESU' – Tel. Ufficio 0923/556001 – Fax 0923/555501 e-mail: tprh02000t@istruzione.it

Art.8 Trattamento dei dati personali.

Nell'istanza di partecipazione, gli interessati dovranno dichiarare di aver letto l'informativa ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs 196/03, allegata al presente bando (Allegato D), ed esprimere il loro consenso al trattamento ed alla comunicazione dei propri dati personali conferiti, con particolare riguardo a quelli definiti "sensibili dall'art 4, comma 1 lettera d) del D. Lgs 196/03, nei limiti, per le finalità e per la durata necessari per gli adempimenti connessi al rapporto di lavoro.

In mancanza della predetta dichiarazione i dati "non saranno trattati".

Art.9 Data di affissione e defissione della procedura di selezione degli esperti.

Il presente avviso di selezione viene pubblicato in data odierna, all'Albo di questa Istituzione Scolastica, nel sito istituzionale della scuola ed inviato via e-mail:

- all'USR Sicilia
- all'Assessorato Regionale dell'Istruzione e della formazione Professionale;
- a tutte le Istituzioni scolastiche di ogni ordine e grado della provincia di Trapani;
- all'albo pretorio del Comune di ERICE e TRAPANI
- ai Centri per l'impiego di Erice e Trapani

Motivo della revisione: Prima emissione		Sistema di Gestione Qualità UNI EN ISO 9001:2008	M 05.05.08 Rev.02 Del 28-05-2009
<i>Emesso da RGQ</i>	<i>Approvato da DS</i>		Pagina 5 di 6



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I
SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA
RISTORAZIONE**
"Ignazio e Vincenzo Florio"
Via Barresi 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP)
C.F.: 93005020818

COMUNICAZIONI



Art.10 Retribuzione dell'attività.

- La retribuzione dell'incarico avverrà tramite contratto di prestazione d'opera occasionale, che sarà soggetto al regime fiscale e previdenziale previsto dalla vigente normativa.

La relativa retribuzione, pari a € 70/ora (settanta/00) al lordo delle ritenute di legge, inclusi oneri a carico dello Stato, sarà erogata solo a seguito di accreditamento dei fondi, all'Istituto cassiere della Scuola, da parte dell'Amministrazione competente e sarà commisurata alle ore effettivamente prestate in attività didattica.

Il compenso spettante onnicomprensivo (al netto di ritenute ed oneri fiscali) verrà corrisposto al termine delle attività svolta, previo accertamento da parte del Dirigente Scolastico:

- Della regolare e completa effettuazione di tutti gli interventi previsti dall'incarico;
- Della consegna di tutta la documentazione prevista dal progetto;
- Della completa immissione dei dati telematici, ove previsto,;
- Della consegna dei prodotti finali del corso.

I termini di pagamento, comunque pattuiti, potranno subire variazioni in relazione all'effettiva erogazione dei fondi comunitari e, nessuna responsabilità in merito agli eventuali ritardi, potrà essere attribuita alla scuola.

I dipendenti della Pubblica Amministrazione, ai sensi e per gli effetti dell'art.53 del D.lsg.165/2001, dovranno produrre l'autorizzazione preventiva dell'Ente di appartenenza, a svolgere l'incarico e, la stipula del contratto sarà subordinata al rilascio di detta autorizzazione.

L'Esperto garantirà di essere coperto da adeguata polizza assicurativa per infortuni professionali ed extra professionali.



Il Dirigente Scolastico
Prof. Giuseppe LIUZZA

Motivo della revisione: Prima emissione		Sistema di Gestione Qualità UNI EN ISO 9001:2008	M 05.05.08 Rev.02 Del 28-05-2009
<i>Emesso da RGQ</i>	<i>Approvato da DS</i>		Pagina 6 di 6