



Istituto professionale statale "Rainulfo Drengot"

Indirizzo: "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

Articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita", "Accoglienza turistica" e "Prodotti dolciari artigianali ed industriali"

- Dirigente Scolastico -

Procedura di selezione per titoli ed esperienze professionali, per la formazione di una graduatoria finalizzata alla ricerca di un esperto, in servizio presso questo istituto, in possesso di qualificate competenze e comprovata esperienza, cui affidare l'incarico di docenza con il compito di realizzare le attività formative previste nel progetto denominato "**La gestione patrimoniale e la contabilità di magazzino**".

Art. 1

- Oggetto della procedura selettiva -

La presente procedura di selezione, per titoli ed esperienze professionali, ha per oggetto la formazione di una graduatoria finalizzata alla ricerca di un esperto, in servizio presso questo istituto, in possesso di qualificate competenze e comprovata esperienza, cui affidare l'incarico di docenza con il compito di realizzare le attività formative previste nel progetto denominato "**La gestione patrimoniale e la contabilità di magazzino**".

Art. 2

- Compenso per l'affidamento dell'incarico -

Il compenso orario per le prestazioni professionali di cui alla presente procedura, ammonta a euro 41,32 (Quarantuno euro/trentaduecentesimi) a lordo delle ritenute previdenziali ed erariali, a carico del dipendente.

Art. 3

- Durata della prestazione -

L'impegno orario ammonta a 30 ore da svolgersi presumibilmente nel periodo che va dal 14/12/2020 al 30/06/2021.

Art. 4

- Luogo della prestazione -

La prestazione di cui alla presente procedura dovrà essere espletata presso i locali dell'Istituto Professionale dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera "Rainulfo Drengot" o qualora questo non sia possibile per ragione di sicurezza a distanza con l'utilizzo della piattaforma teams

Art. 5

- Requisiti di ammissione alla selezione -

E' ammesso a partecipare alla procedura di selezione il personale, in servizio presso questo istituto, in possesso, alla data di scadenza dei termini di presentazione della domanda di partecipazione, di uno dei seguenti titoli accademici: diploma di laurea in giurisprudenza, scienze politiche, sociali o amministrative, economia e commercio; diplomi di laurea specialistica (LS) 22, 64, 71, 84, 90 e 91; lauree magistrali (LM) corrispondenti a quelle specialistiche ai sensi della tabella allegata al D.I. 9 luglio 2009.

Art. 6

- Termini e modalità di partecipazione alla selezione -

La candidatura alla presente procedura dovrà pervenire entro e non oltre le ore 12:00 di venerdì 18 Dicembre 2020, allegando, pena esclusione, il Curriculum Vitae formato Europass, con una delle seguenti modalità:

- consegna brevi manu' presso l'Ufficio di Segreteria dell'Istituto Professionale dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera "Rainulfo Drengot"
- invio a mezzo posta (non fa fede il timbro postale)
- invio all'indirizzo e-mail cerh030006@pec.istruzione.it

Il recapito della candidatura rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi causa, esso non giunga a destinazione nel tempo utile prefissato non sarà in alcun caso preso in considerazione, anche indipendentemente dalla volontà del concorrente ed anche se spedito a mezzo servizio postale e recante timbro attestante la partenza in data.

Ciò vale anche per le candidature inviate a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, a nulla rilevando che la data di spedizione risultante dal timbro postale dell'agenzia accettante sia anteriore al termine medesimo.

Tali candidature verranno considerate come non consegnate ed escluse dalla valutazione.

Trascorso il termine perentorio sopra fissato non viene riconosciuta valida alcuna documentazione, anche se sostitutiva o aggiuntiva; pertanto questo Istituto resta esonerato da ogni responsabilità per eventuale ritardo o errore di recapito.

Art. 7

- Criteri di selezione delle candidature -

La selezione delle candidature sarà effettuata sulla base della valutazione dei curricula presentati dai candidati, secondo i criteri indicati nella tabella sotto riportata. In caso di parità del punteggio ottenuto sarà data preferenza al più giovane d'età.

Titoli culturali		Punti Max
Laurea specialistica con votazione 110 e lode	- Punti 30	Punti 30
Laurea specialistica con votazione compresa tra 105 e 110	- Punti 25	
Laurea specialistica con votazione compresa tra 100 e 104	- Punti 20	
Laurea specialistica con votazione fino a 99	- Punti 15	
Altro titolo accademico		Punti 10
Certificazioni linguistiche di livello almeno C I in lingua inglese conseguite al senso del decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 7 marzo 2012, prot.3889, pubblicato sulla G.U. n. 79 del 3 marzo 2012 ed esclusivamente presso gli Enti certificatori ricompresi nell'elenco degli Enti certificatori riconosciuti dal Miur ai sensi del predetto decreto		Punti 06
Abilitazione all'esercizio delle professioni di commercialista, revisore legale, revisore contabile, avvocato		Punti 06
Master universitario coerente con l'attività/ progetto da realizzare	Punti 02 cad (max 3);	Punti 06
Titoli professionali		
Per ogni anno scolastico di servizio prestato quale assistente amministrativo titolare della seconda posizione economica	- Punti 1 (Max 3)	Punti 03
Per ogni anno scolastico di servizio prestato quale assistente amministrativo titolare della prima posizione economica	- Punti 1 (Max 3)	Punti 03
Esperienze professionali pregresse, della durata di almeno 30 ore, coerenti con l'attività/progetto da realizzare	Punti 03 cad (max 5);	Punti 15
Servizio prestato nella mansione di DSGA	- Punti 03 per ogni anno (max 7)	Punti 21

Art. 8

- Valutazione delle candidature -

L'Istituto procederà a verificare che le domande siano pervenute entro i termini e con le modalità stabilite all'art. 6 della presente procedura di selezione.

L'analisi dei curricula presentati sarà effettuata da una commissione all'uopo nominata dal Dirigente Scolastico che provvederà, ricevute tutte le candidature, alla valutazione del *curriculum vitae* sulla base dei criteri indicati al precedente art.7.

Avverso la graduatoria è ammesso reclamo entro 7 giorni dalla data di pubblicazione all'albo. Decorso il termine utile per la presentazione dei reclami la graduatoria diviene definitiva.

Il Dirigente Scolastico inviterà il docente collocatosi nella prima posizione, nei termini indicati nello stesso invito, per la stipula del contratto.

Art. 9
- Responsabile unico del procedimento -

A tutti gli effetti del presente avviso il responsabile del procedimento è il Dirigente Scolastico Prof.Nicola Buonocore.

Art. 10
- Pubblicità -

La presente procedura di selezione sarà pubblicata, a norma del comma 2 dell'art. 37 del Decreto legislativo n.33 del 14 marzo 2013 nella sottosezione "consulenti e collaboratori" della sezione "amministrazione trasparente" del sito web dell'istruzione scolastica raggiungibile all'indirizzo <https://www.rainulfodrengot.edu.it/category/amministrazione-trasparente/consulenti-e-collaboratori>;

Art. 11
- Trattamento dei dati personali privacy -

I dati forniti dai concorrenti, in occasione della partecipazione alla presente procedura di selezione ed all'eventuale successivo rapporto contrattuale, saranno trattati, anche con l'uso di sistemi informatici, nel rispetto delle disposizioni contenute nel Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE.

Il responsabile del trattamento dei dati ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016 è il Dirigente Scolastico Prof.Nicola Buonocore.

Aversa 03/12/2020

Il Dirigente Scolastico
(Prof. Nicola Buonocore)

Documento informatico sottoscritto con firma elettronica ai sensi del
D.lgs. 82/2005 così come modificato D.L. 18 ottobre 2012, n. 179
convertito con L. 17 dicembre 2012, n. 221