

Avviso 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 del titolo di studio e di competenze certificate cui affidare l'incarico di verificare la conformità della fornitura, accertare l'assenza di vizi nonché certificare che l'oggetto del contratto stipulato per la realizzazione del progetto denominato "Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo 10.8.1.B3-FESR PON-CA-2023-20" in termini di prestazioni, obiettivi e caratteristiche tecniche, economiche e qualitative è stato eseguito nel rispetto delle previsioni e delle pattuizioni contrattuali- Fondi Strutturali Europei - Programma Operativo Nazionale "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020 - Asse II - Infrastrutture per l'istruzione - Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR) Obiettivo specifico - 10.8 - "Diffusione della società della conoscenza nel mondo della scuola e della formazione e adozione di approcci didattici innovativi" - Azione 10.8.1.B3 - "Azioni per l'allestimento di centri scolastici digitali e per favorire l'attrattività e l'accessibilità anche nelle aree rurali ed interne" - Avviso pubblico prot.n. 78988 del 29 maggio 2023 Realizzazione laboratori "green", sostenibili e innovativi per le scuole secondarie del secondo grado ad indirizzo alberghiero, agrario, nautico e/o aeronautico, in attuazione del decreto del Ministro dell'istruzione e del merito 27 marzo 2023, n. 55, di cui al Decreto Dirigenziale n. 577 del 02/10/2023 CUP J34D23000730006

### **Art. 1**

#### **- Oggetto della procedura selettiva -**

Il presente avviso 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 del titolo di studio e di competenze certificate cui affidare l'incarico di verificare la conformità della fornitura, accertare l'assenza di vizi nonché certificare che l'oggetto del contratto stipulato con la Ditta GRIECO PASQUALE P.I. 03873481216 per la realizzazione del progetto denominato "Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo 10.8.1.B3-FESR PON-CA-2023-20" in termini di prestazioni, obiettivi e caratteristiche tecniche, economiche e qualitative è stato eseguito nel rispetto delle previsioni e delle pattuizioni contrattuali.

### **Art. 2**

#### **- Compenso per l'affidamento dell'incarico -**

Il misura del compenso orario per le prestazioni professionali di cui alla presente procedura, è quello previsto dal CCNL 2006/2009.

### **Art. 3**

#### **- Durata della prestazione -**

L'impegno orario ammonta a 20 ore presumibilmente nel periodo che va dal 10/10/2023 al 15/10/2023.

**Art. 4**  
**- Luogo della prestazione -**

La prestazione di cui alla presente procedura dovrà essere espletata presso i locali dell'Istituto professionale per i servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera "Rainulfo Drengot" con sede in Aversa alla Via Nobel, 3;

**Art. 5**  
**- Requisiti di ammissione alla selezione -**

Sono ammessi a partecipare alla procedura di selezione i dipendenti di questo istituto in possesso, alla data di scadenza dei termini di presentazione della domanda di partecipazione, del seguente titolo di studio: **Diploma di Istruzione professionale - settore Servizi - indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - articolazione Enogastronomia** e che si trovino nella situazione di assoluta "indipendenza e terzietà" ovvero non sono collegati, come soci o come titolari, alla Ditta GRIECO PASQUALE P.I. 03873481216"

**Art. 6**  
**- Termini e modalità di partecipazione alla selezione -**

La candidatura alla presente procedura dovrà pervenire entro e non oltre le **ore 24:00 di venerdì 06 ottobre 2023**, allegando, pena esclusione, il Curriculum Vitae formato Europass, con una delle seguenti modalità:

- consegna brevi manu' presso l'Ufficio di Segreteria dell'Istituto professionale "Rainulfo Drengot" - Via Nobel,1 - Aversa (CE)
- invio all'indirizzo e-mail [cerh030006@istruzione.it](mailto:cerh030006@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 dipendenti, secondo i criteri indicati nella tabella sotto

riportata. In caso di parità del punteggio ottenuto sarà data preferenza al più giovane d'età.

<b>Titoli culturali</b>	<b>Punti Max</b>
Diploma di Istruzione professionale - settore Servizi - indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - articolazione Enogastronomia o titolo equipollente con votazione 100 e lode - Punti 50	Punti 50
Diploma di Istruzione professionale - settore Servizi - indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - articolazione Enogastronomia o titolo equipollente con votazione con votazione compresa tra 90 e 100 - Punti 45	
Diploma di Istruzione professionale - settore Servizi - indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - articolazione Enogastronomia o titolo equipollente con votazione con votazione compresa tra 80 e 89 - Punti 40	
Diploma di Istruzione professionale - settore Servizi - indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - articolazione Enogastronomia o titolo equipollente con votazione con votazione compresa tra 70 e 79 - Punti 35	
Diploma di Istruzione professionale - settore Servizi - indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - articolazione Enogastronomia o titolo equipollente con votazione con votazione compresa tra 60 e 69 - Punti 30	
Altro titolo di studio	
<b>Titoli professionali</b>	
Esperienze professionali pregresse nel collaudo di attrezzature e strumentazioni nel settore enogastronomico Punti 04 cad (max 10);	Punti 40

### **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, redigendone apposito verbale. E' prevista l'assegnazione di un punteggio massimo di 100 punti.

Il Dirigente Scolastico, dopo aver verificato la legittimità della procedura di selezione, approva, con proprio decreto, gli atti di selezione della commissione e dispone la pubblicazione della graduatoria di merito provvisoria.

Avverso la graduatoria è ammesso reclamo entro 2 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.

In ogni caso la stipula del contratto è subordinata alla presentazione da parte del docente individuato di una dichiarazione resa ai sensi e per gli effetti del DPR 445/2000 e s.m.i. riguardante, tra l'altro, l'insussistenza di situazioni di conflitto di interesse e incompatibilità.

**Art. 9**  
**- Responsabile unico del procedimento -**

A tutti gli effetti del presente avviso il responsabile del procedimento è il Direttore dei Servizi Generali ed amministrativi Dott. Oliva Roberto.

**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.

**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 Prof. Nicola Buonocore.

Aversa 02/10/2023

**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.