

Istituto professionale per i servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
"Rainulfo Drengot"



Indirizzo: "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"
Articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica"

Sede Centrale: Via Nobel, 1 - 81031 Aversa Distretto Scolastico n. 15
☎ centralino 081 89.02.69.7 Presidenza 081 50.38.74.4 Direttore SGA ☎ 081 81.13.21.9 📠 - (fax) 081 81.11.44.0

✉ E-Mail: cerh030006@istruzione.it p.e.c cerh030006@pec.istruzione.it

Sito web <https://www.rainulfodrengot.edu.it/>

C.M. : CERH030006 - C.F. : 90006330618



Avviso per costituzione dell'albo degli esperti nell'arte della pasticceria tradizionale campana ed in particolare di quella aversana disponibili ad assumere l'incarico di docenza nei percorsi formativi e **laboratoriali** in favore delle studentesse e degli studenti che mostrano particolari fragilità didattiche, a rischio abbandono o che abbiano interrotto la frequenza scolastica previsti dal progetto denominato "Le competenze chiave bagaglio indispensabile per la realizzazione e il pieno sviluppo della persona" CUP: J34D22004400006 relativo al programma degli interventi denominato Futura la scuola per l'Italia di domani previsto dal Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR) Italia Domani Missione 4 – Istruzione e Ricerca – Componente 1 – Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università – Investimento 1.4 "Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nelle scuole secondarie di primo e di secondo grado e alla lotta alla dispersione scolastica" – "Azioni di prevenzione e contrasto della dispersione scolastica" (D.M. 170/2022), dall'Unione europea – Next Generation EU, di cui al Decreto Dirigenziale n. 42 del 26/01/2024

Art. 1

- Oggetto dell'avviso -

Il presente avviso ha per oggetto la costituzione di un albo di esperti nell'arte della pasticceria tradizionale campana ed in particolare di quella aversana disponibili ad assumere l'incarico di docenza nei percorsi formativi e **laboratoriali** in favore delle studentesse e degli studenti che mostrano particolari fragilità didattiche, a rischio abbandono o che abbiano interrotto la frequenza scolastica.

L'Albo di cui al precedente capoverso sarà costituito dai nominativi di coloro che avranno fatto pervenire le richieste di inserimento entro i termini e con le modalità stabilite dal successivo art. 3 del presente avviso.

Art. 2

- Requisiti di ammissione -

Possono presentare domanda di iscrizione nell'albo degli esperti nell'arte della pasticceria tradizionale campana, ed in particolare di quella aversana, tutti coloro che, alla data di scadenza sono in possesso dei seguenti requisiti:

- Essere in possesso di uno dei seguenti titoli di studio: Diploma di Istruzione professionale - settore Servizi - indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - articolazione Enogastronomia, Diploma di Istruzione professionale

FUTURA

**LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI**

Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU

Ministero dell'Istruzione
e del Merito

Italiadomani
Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza

- settore Servizi - indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
- articolazione Enogastronomia - opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali, Diploma di Operatore turistico purché congiunto a Diploma di Qualifica di addetto ai servizi alberghieri di cucina o di operatore ai servizi di ristorazione - settore cucina, Diploma di Tecnico dei servizi della ristorazione purché congiunto a Diploma di Qualifica di addetto ai servizi alberghieri di cucina o di operatore ai servizi di ristorazione - settore cucina, Diploma di Tecnico dell'arte bianca purché congiunto a Diploma di Qualifica di addetto ai servizi alberghieri di cucina o di operatore ai servizi di ristorazione - settore cucina Diploma di Tecnico delle attività alberghiere purché congiunto a Diploma di Qualifica di addetto ai servizi alberghieri di cucina o di operatore ai servizi di ristorazione - settore cucina Diploma di Tecnico delle attività alberghiere purché congiunto a Diploma di Qualifica di addetto ai servizi alberghieri di cucina o di operatore ai servizi di ristorazione - settore cucina, unitamente al possesso di competenze certificate nell'arte della pasticceria tradizionale campana, ed in particolare di quella aversana;

- Essere cittadini italiani o di altro Stato membro dell'Unione europea;
- Idoneità fisica allo svolgimento dell'incarico
- Godimento dei diritti civili e politici;
- Non essere stati esclusi dall'elettorato politico attivo;
- Non trovarsi in situazione di incompatibilità, ai sensi di quanto previsto dal d.lgs. n. 39/2013 e dall'art. 53, del d.lgs. n. 165/2001;
- Non trovarsi in situazioni di conflitto di interessi, anche potenziale, ai sensi dell'art. 53, comma 14, del d.lgs. n. 165/2001, che possano interferire con l'esercizio dell'incarico;
- Non essere stati destituiti o dispensati dall'impiego presso una pubblica amministrazione per persistente insufficiente rendimento, ovvero non essere stati dichiarati decaduti o licenziati da un impiego statale, ai sensi dell'art. 127, primo comma, lettera d) , del testo unico delle disposizioni concernenti lo statuto degli impiegati civili dello Stato, approvato con decreto del Presidente della Repubblica 10 gennaio 1957, n. 3 e ai sensi delle corrispondenti disposizioni di legge e dei contratti collettivi nazionali di lavoro relativi al personale dei vari comparti;
- non aver riportato condanne penali, passate in giudicato, per reati che comportano l'interdizione dai pubblici uffici;
- Posizione regolare nei riguardi degli obblighi di leva secondo la vigente normativa italiana (solo per i candidati di sesso maschile)

Art. 3

- Termini e modalità di presentazione delle domande -

La domanda di iscrizione nell'albo degli esperti nell'arte della pasticceria tradizionale campana, ed in particolare di quella aversana, dovrà pervenire, all'indirizzo email cerh030006@istruzione.it, entro e non oltre le ore 12:00 di sabato 10 febbraio 2024, allegando, **pena esclusione**, il Curriculum Vitae formato europass.

L'email dovrà riportare il seguente oggetto: "Richiesta di inserimento nell'albo degli esperti nell'arte della pasticceria tradizionale campana, ed in particolare di quella aversana".

Il recapito della richiesta di inserimento 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.

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. 4

- Criteri per la costituzione dell'albo -

Le domande di iscrizione nell'albo degli esperti nell'arte della pasticceria tradizionale campana, ed in particolare di quella aversana, pervenute nei termini e secondo le modalità descritte all'art. 3 del presente avviso saranno esaminate da apposita Commissione, nominata dal Dirigente Scolastico, che provvederà, ricevute tutte le richieste, alla valutazione del curriculum vitae dei richiedenti sulla base dei criteri indicati nella tabella sotto riportata. Sarà data **precedenza** al personale in servizio presso questo istituto. In caso di parità del punteggio 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 28	
Laurea specialistica con votazione compresa tra 100 e 104	- Punti 26	
Laurea specialistica con votazione compresa tra 95 e 99	- Punti 24	
Laurea specialistica con votazione compresa tra 90 e 94	- Punti 22	
Laurea specialistica con votazione compresa tra 85 e 89	- Punti 20	
Laurea specialistica con votazione compresa tra 80 e 84	- Punti 18	
Laurea specialistica con votazione compresa tra 75 e 79	- Punti 16	
Laurea specialistica con votazione fino a 74	- Punti 14	
Diploma quinquennale con votazione 100 e lode	- Punti 12	
Diploma quinquennale con votazione compresa tra 90 e 100	- Punti 10	
Diploma quinquennale con votazione compresa tra 80 e 89	- Punti 08	
Diploma quinquennale con votazione compresa tra 70 e 79	- Punti 06	
Diploma quinquennale con votazione compresa tra 60 e 69	- Punti 04	
Diploma/Corso di formazione in Coaching e Mentoring della durata di alme-		Punti 18

no 30 ore Punti 06 (max 3);	
Certificazione attestante il possesso di competenze informatiche	Punti 02
Titolo di specializzazione per alunni portatori di handicap di durata biennale conseguiti ai sensi dell'art.325 del D.Lgs.16 -4-1994, n. 297 – Punti 06	Punti 06
Corsi di perfezionamento post-laurea, coerente con l'attività/progetto da realizzare, di durata almeno annuale Punti 02 (max 3);	Punti 06
Certificazione del servizio di coaching UNI 11601	Punti 06
Titoli professionali	
Esperienze professionali pregresse, della durata di almeno 30 ore, coerenti con l'attività/progetto da realizzare Punti 4 cad (max 8);	Punti 32

Il Dirigente Scolastico, dopo aver verificato la legittimità delle operazioni, approva, con proprio decreto, gli atti di valutazione della commissione e dispone la pubblicazione dell'albo degli esperti, in cui i richiedenti saranno collocati tenendo conto del punteggio assegnato dalla commissione sulla base dei criteri indicati nel presente articolo.

I richiedenti potranno proporre reclamo per mancato inserimento nell'albo e per errato assegnazione del punteggio entro 15 giorni dalla data di pubblicazione. Decorso il termine utile per la presentazione dei reclami l'albo diviene definitivo.

Art. 5

- Cause di radiazione dall'albo -

La rinuncia, non giustificata, alla proposta di incarico comporterà la radiazione d'ufficio dall'Albo.

Art. 6

Affidamento degli incarichi

L'istituto affiderà gli incarichi per l'attività di docenza, in funzione del proprio fabbisogno e previo accertamento dell'insussistenza di potenziali cause di incompatibilità/conflitti di interesse, ai candidati presenti nell'albo tenendo conto della loro posizione. Non è consentito il conferimento a ciascun iscritto di altro incarico qualora sia stato già contrattualizzato fino a che tutti gli iscritti nell'albo non lo saranno.

Il Dirigente Scolastico, accertata la necessità di ricorrere alle prestazioni dell'esperto, individuerà con proprio decreto il destinatario dell'incarico per l'attività di docenza e inoltrerà allo stesso, in modalità telematica, l'atto di conferimento che dovrà essere sottoscritto per accettazione entro 3 giorni. La mancata sottoscrizione dell'incarico equivale a rinuncia allo stesso.

In caso di mancata sottoscrizione dell'incarico il dirigente con proprio decreto individuerà l'esperto collocato nella posizione immediatamente successiva

Art. 7

Compiti e responsabilità degli esperti

Con riferimento a ciascun incarico, l'esperto inserito nell'Albo è tenuto a sottoscrivere l'incarico per accettazione entro il termine previsto dal precedente art. 6. In caso di mancata sottoscrizione, l'istituto procederà ad assegnare l'incarico all'esperto collocato nella posizione immediatamente successiva.

Gli esperti dovranno prestare le attività oggetto di incarico unicamente per lo svolgimento delle azioni strettamente connesse ed essenziali per la realizzazione del progetto finanziato con le risorse del PNRR, funzionalmente vincolate all'effettivo raggiungimento di target e milestone di progetto, ed espletate in maniera specifica per assicurare le condizioni di realizzazione del progetto indicato in premessa

Gli esperti dovranno eseguire l'Incarico a regola d'arte, con puntualità e con la necessaria diligenza professionale, nonché nel rispetto delle norme di legge.

Gli esperti, in servizio presso questo istituto, dovranno prestare le attività oggetto dell'incarico, al di fuori dell'orario di servizio, secondo quanto previsto dalle Istruzioni Operative prot. n. 109799, del 30 dicembre 2022, al paragrafo 3, recante «Le tipologie di attività del progetto e le opzioni di costo semplificate».

Gli esperti dovranno attenersi agli obblighi di condotta previsti dal Codice di comportamento dei dipendenti del Ministero dell'Istruzione, adottato con D.M. del 26 aprile 2022, n. 105

Art. 8

- Durata dell'incarico -

L'impegno orario per ciascun incarico di docenza sarà determinato in fase di progettazione e comunque non potrà essere superiore alle 40 ore che dovranno essere svolte in orario pomeridiano presumibilmente nel periodo compreso tra il 10/02/2024 e il 30/12/2024

Art. 9

- Compenso per l'affidamento dell'incarico -

Il compenso orario per le prestazioni professionali di cui al presente avviso è stabilito in euro 79,00 (Settantanoveeuro/zerocentesimi), al lordo delle ritenute previdenziali, assistenziali ed erariali, sia a carico del lavoratore che del datore di lavoro. Il compenso è comprensivo di ogni e qualsiasi spesa, incluse eventuali trasferte e spese vive

Art. 10

- 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. 11 - Pubblicità -

Il presente avviso sarà pubblicato sul sito web dell'istituto, nell'albo pretorio, nella sezione "Futura la scuola per l'Italia di domani" del sito web dell'istituto raggiungibile all'indirizzo <https://www.rainulfodrengot.edu.it/futura-la-scuola-per-litalia-di-domani> e, a norma del comma 2 dell'art. 37 del Decreto legislativo n.33 del 14 marzo 2013 nella sezione "amministrazione trasparente" del sito web dell'istruzione scolastica

Art. 12 - 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 26/01/2024

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