

ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"S. Francesco di Paola"

P A O L A

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo

Prot. 4413 A22d

Paola, 21/07/2014

All'Albo della Scuola
Al Sito Web della Scuola

**OGGETTO: BANDO PER IL RECLUTAMENTO DI ESPERTO COLLAUDATORE
per Progetto "Laboratori e Agenda digitale" B-4-A_FESR POR CALARIA 2012-260
"Cooking in Laboratory"**

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- VISTO il Programma Operativo Nazionale "Ambienti per l'Apprendimento" FESR 2007-2013 - 2007IT161PO004 Asse II – Programmazione dei Fondi Strutturali europei 2007/2013 – riferimento all'avviso prot. num.10621 del 05/07/2012 per la presentazione delle proposte relative all'Asse I "Società dell'Informazione e della conoscenza", Obiettivo A) "Incrementare le dotazioni tecnologiche e le reti delle istituzioni scolastiche", obiettivo B) "Laboratori per migliorare l'apprendimento delle competenze chiave", attuazione dell'Agenda digitale;
- VISTE le norme stabilite nelle linee guida per la realizzazione di tali progetti;
- VISTA la Delibera del Consiglio d'Istituto n. 10 del 25/11/2013, con la quale è stato approvato il POF per l'anno scolastico 2013/2014;
- VISTO il Decreto dirigenziale di assunzione nel Programma annuale per l'esercizio finanziario 2014 dell'importo finanziato per la realizzazione del progetto e la relativa delibera del C.d.I

EMANA IL PRESENTE

BANDO DI SELEZIONE PUBBLICA per titoli comparativi al fine di individuare ESPERTO COLLAUDATORE per il progetto specificato

Azione	Figura professionale	Importo complessivo del collaudo
B4 – Laboratori di settore Cucina e Sala	Collaudatore	€ 1.200,00 onnicomprensivi

COMPITI DELL' ESPERTO COLLAUDATORE

L'Esperto Collaudatore deve svolgere le attività ed i compiti previsti dalle indicazioni specifiche relative all'implementazione del progetto autorizzato reperibile sul sito del MIUR al link "Fondi strutturali". In particolare dovrà:

- svolgere un sopralluogo approfondito dei locali destinati alle attrezzature e dei beni acquistati;
- eseguire un controllo a campione laddove richiesto o in presenza di difformità riscontrate eseguire un controllo completo dei beni acquistati;
- redigere un verbale di collaudo dei beni e degli adeguamenti verificati;
- collaudare le attrezzature ed i beni acquistati in base al progetto specifico;
- svolgere l'incarico secondo il calendario approntato dal D. S.;

- collaborare con il D.S. e il D.s.g.a.

CRITERI E TABELLA di VALUTAZIONE TITOLI per la selezione degli esperti

1) Titoli di Studio (si valuta un solo titolo)	Punti
Laurea specialistica valida (INFORMATICA, INGEGNERIA, MATEMATICA) fino a 89 2 punti da 90 a 99 4 punti da 100 a 104 6 punti da 105 a 110 e lode.....10 punti	Max punti 10
Master universitario di durata annuale con esame finale coerente con la professionalità richiesta (si valutano solo due titoli max, 2 punti a titolo)	Max Punti 4
Corso di specializzazione post-laurea di durata annuale specifico per la professionalità richiesta (si valuta un solo titolo)	Max Punti 2
2) Titoli Culturali Specifici	
Certificazioni \ Attestati ufficiali inerenti Reti informatiche (punti 2 per Cert.)	Max punti 10
Certificazioni Informatiche (1 punto per Certificazione)	Max punti 2
Certificazioni professionali per corsi specialistici (1 punto per ogni corso)	Max punti 2
3) Titoli di servizio o Lavoro	
Esperienza lavorativa progettazione/Collaudi nel settore di riferimento (FESR e Laboratori specifici) (punti 1 per singola esperienza)	Max punti 10
Esperienze come Direttore Tecnico di aziende che lavorano nel settore Cucina e Sala (punti 2 per anno)	Max punti 6

CANDIDATURA

Gli interessati produrranno apposita candidatura corredata da un dettagliato Curriculum Vitae in formato Europeo con l'indicazione dei titoli, delle competenze e delle esperienze professionali posseduti.

Nell'istanza, debitamente firmata (pena l'esclusione), dovranno essere indicate:

- le proprie generalità;
- il codice fiscale;
- l'indirizzo e il luogo di residenza;
- il titolo di studio con la votazione e le generalità dell'ente che lo ha rilasciato;
- il recapito telefonico e l'indirizzo di posta elettronica;
- l'autorizzazione al trattamento dei dati personali;
- la disponibilità a raggiungere la sede di espletamento dell'incarico;

Vanno inoltre allegati:

- fotocopia di un documento valido di riconoscimento;
- Curriculum vitae in formato europeo;
- Allegato A (tabella valutazione titoli)

Si intende che i titoli dichiarati dovranno essere tutti disponibili su richiesta del Dirigente Scolastico. La non veridicità delle dichiarazioni rese nella fase di partecipazione al bando sarà motivo di rescissione del contratto. In caso di personale dipendente o vincolato alle autorizzazioni di società private, enti di formazione, enti pubblici, la domanda di partecipazione dovrà contenere per iscritto il visto di autorizzazione del Responsabile dell'azienda o/e Ente (in caso di dipendenti della Pubblica amministrazione l'eventuale incarico è subordinato alla preventiva autorizzazione dell'ente di appartenenza). **Si rammenta agli aspiranti che non possono produrre domanda i**

dipendenti di società che intendano partecipare al bando di gara relativo al progetto in questione.

Inoltre, la domanda dovrà contenere l'autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi del D.L.vo 196/03 e la dichiarazione che il candidato non è collegato a ditte o società interessate alla partecipazione alle gare di acquisto.

La domanda, in plico chiuso, dovrà essere spedita con raccomandata A/R o corriere oppure consegnata a mano presso gli Uffici di Segreteria dell'Istituto:

IPSEOA "S. Francesco" Via S. Agata s.n.c. 87027 Paola (CS), entro e non oltre le ore 12.00 del 30/07/2014.

Il plico dovrà recare esternamente l'indicazione "Candidatura Esperto Collaudatore B4".

Non farà fede il timbro postale di partenza, ma il protocollo con ora di ricezione.

Non saranno prese in considerazione DOMANDE PERVENUTE SUCCESSIVAMENTE ALLA DATA DI SCADENZA O TRASMESSE VIA FAX/e-mail o altre forme d'invio, che non diano la certezza dell'autenticità del titolare della richiesta.

CRITERI DI SELEZIONE

L'esame delle candidature sarà affidato ad una apposita commissione, nominata dal Dirigente Scolastico. I curriculum pervenuti saranno comparati secondo la tabella di valutazione riportata.

Al termine della selezione la commissione ratificherà i nominativi con la graduatoria di merito mediante affissione all'Albo e sul sito dell'Istituzione Scolastica. Il professionista individuato verrà avvisato personalmente.

In caso di rinuncia alla nomina di esperto, da comunicare immediatamente alla scuola per iscritto, si procederà al regolare scorrimento della graduatoria.

ATTRIBUZIONE INCARICO

L'incarico sarà attribuito anche in presenza di un solo curriculum pienamente rispondente alle esigenze progettuali.

Gli esiti delle selezioni saranno pubblicati all'Albo della scuola e comunicati al professionista prescelto. L'attribuzione avverrà tramite contratto secondo la normativa vigente. Gli aspiranti dipendenti di altre amministrazioni o da Istituzioni scolastiche, dovranno essere autorizzati dal proprio Dirigente e la stipula del contratto sarà subordinata al rilascio di detta autorizzazione (Art. n. 53 D.Lgs 165/01).

TRATTAMENTO DATI PERSONALI

I dati personali che entreranno in possesso dell'Istituto, a seguito del presente Avviso Pubblico, saranno trattati nel rispetto della legislazione sulla tutela della privacy ex D. Lgs. 30 giugno 2003 n. 196.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Paola Bissoni

Allegato A – Istanza di partecipazione Collaudo

**Programma Operativo Nazionale –FESR “Agenda Digitale”
B-4-A_FESR POR CALARIA 2012-260
“Cooking in Laboratory”**

Il sottoscritto, nato ail, C.F., residente in,
tel Fax, e-mail

CHIEDE DI

Essere ammesso alla selezione pubblica di soggetti per la realizzazione dell'attività di Collaudo

A tal fine si allega la seguente documentazione:

1. Curriculum Vitae
2. Fotocopia Documento d'Identità
3. Tabella di Autovalutazione

Data

Firma-----

TABELLA di AUTOVALUTAZIONE TITOLI

1) Titoli di Studio (si valuta un solo titolo)	Punti	Punteggio di Autovalutazione
Laurea specialistica valida (INFORMATICA, INGEGNERIA, MATEMATICA) fino a 89 2 punti da 90 a 99 4 punti da 100 a 104 6 punti da 105 a 110 e lode.....10 punti	Max punti 10	
Master universitario di durata annuale con esame finale coerente con la professionalità richiesta (si valutano solo due titoli max, 2 punti a titolo)	Max Punti 4	
Corso di specializzazione post-laurea di durata annuale specifico per la professionalità richiesta (si valuta un solo titolo)	Max Punti 2	
2) Titoli Culturali Specifici		
Certificazioni \ Attestati ufficiali inerenti Reti informatiche (punti 2 per Cert.)	Max punti 10	
Certificazioni Informatiche (1 punto per Certificazione)	Max punti 2	
Certificazioni professionali per corsi specialistici (1 punto per ogni corso)	Max punti 2	
3) Titoli di servizio o Lavoro		
Esperienza lavorativa progettazione/Collaudi nel settore di riferimento (FESR e Laboratori specifici) (punti 1 per singola esperienza)	Max punti 10	
Esperienze come Direttore Tecnico di aziende che lavorano nel settore Cucina e Sala (punti 2 per anno)	Max punti 6	
TOTALE		