

***MINISTERO DELL’ISTRUZIONE, DELL’UNIVERSITA’ E DELLA RICERCA***

***UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO***

|  |
| --- |
| **ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA** **- FORMIA (LT) - ITALY**  |
| Via Gianola s.n..c. -  0771-725151 - Fax 0771-720150 - Convitto 0771-722125 Distretto n. 49 |
| Membre de l’Association Européenne des Ecoles d’Hôtellerie et de Tourisme – *Member of the Association of European Hotel and Tourism Schools* |
| ***Descrizione: logo a****\_\_\_\_dal 1974-75\_\_\_\_* | URL: http:/www. alberghieroformia.it - www. Alberghieroformia.gov E-.mail: LTRH01000P@.ISTRUZIONE.IT - (PEC)LTRH01000P@PEC.ISTRUZIONE.IT | ***Descrizione: PROMO2*** |
| **C.F. 81003890597**  | **Codice univoco ufficio : UF94V0**  |
| E-mail: direttoreservizi@alberghieroformia.it (Direttore dei Servizi Amministrativi) |
| E-mail: dirigentescolastico@alberghieroformia.it- (Dirigente Scolastico) |
| Codici meccanografici : scuola LTRH01000P - Cod. serale LTRH010504 - Convitto LTVC02000Q  |

Prot.n. 2391/A22 Formia, 14/04/2017

 AL PERSONALE INTERNO

 E AD ESPERTI ESTERNI
 Al sito web dell’Istituto [www.alberghieroformia.it](http://www.alberghieroformia.it/)

**OGGETTO**: Manifestazione di interesse per incarico di personale interno/esterno per funzioni di

1. Esperto Agronomo
2. Esperto in Scienza della Nutrizione
3. Esperto in Igiene degli alimenti

Per lo svolgimento del bando “Sapere i Sapori – Anno 2016/2017

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

**VISTO** il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165 recante “Norme Generali sull’ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni Pubbliche” e ss.mm.ii.;

**VISTO** il Decreto Interministeriale 1 febbraio 2001 n. 44, concernente “Regolamento concernente le Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche”;

**VISTO** il DPR 275/99, concernente norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche;

**VISTI** il Bando per l'assegnazione dei contributi alle scuole della Reg.Lazio con DDR n. 488 del 04/08/2016

**VISTA** la delibera N. 110 del 12/12/2016 del Consiglio di Istituto che ha approvato la partecipazione al Bando “Sapere i Sapori” ;

**VISTO** il Piano Triennale dell’Offerta Formativa (PTOF), approvato dal Consiglio d’Istituto nella seduta del 14 gennaio 2016;

**RILEVATA** la possibile necessità di impiegare tra il personale interno/esterno, diverse figure per lo svolgimento di alcune attività nell’ambito del progetto sotto specificato;

**CONSIDERATO** che

* il presente avviso serve per scegliere soggetti interni o esterni, interessati a fornire il proprio lavoro per lo svolgimento delle attività progettuali del bando in oggetto
* che la presente procedura è effettuata in via d'urgenza visti i tempi ridotti per la realizzazione del progetto (termine anno scolastico 2016/2017)
* che la procedura selettiva avverrà mediante comparazione dei curriculum degli interessati e mediante punteggio secondo la tabella in calce
* l'iscrizione alla lista avviene, su richiesta degli interessati in possesso dei requisiti previsti
	+ - i soggetti interessati possono richiedere l'iscrizione alla lista, presentando, entro e non oltre il giorno **20/04/2017**, domanda con allegato curriculum vitae esclusivamente di tipo europeo
* gli incarichi saranno destinati alle azioni descritte al punto successivo

**alla luce di tutto quanto sopra citato e rilevato, che costituisce parte integrante del presente avviso**

**COMUNICA**

Che è aperta la procedura di candidatura per i seguenti incarichi:

1) Esperto Agronomo

2) Esperto in Scienza della Nutrizione

3) Esperto in Igiene degli alimenti

4) Responsabile Tecnico

Che per il personale interno, la retribuzione sarà oraria e secondo quanto descritto dal CCNL di competenza

Che per il personale esterno, sarà retribuito mediante prestazione d'opera o professionale secondo i seguenti forfettari importi inclusi di iva qualora dovuta:

* Esperto Agronomo: 5 giornate da 3 h – totale 500 € (nell'orto)
* Esperto in Scienza della Nutrizione: 3 giornate da 3 h (di cui due nel laboratorio) – 480 € + 2 giornate dedicate all'attività laboratoriale 300€
* Esperto in Igiene degli alimenti: 2 giornate da 3 h (nell'orto) – 320 € + 2 giornate dedicate all'attività laboratoriale 300€

Il lavoro da espletare è il seguente:

Esperto Agronomo: insieme agli studenti e con l'attrezzatura acquistata, sarà impostato praticamente un piccolo orto per le erbe aromatiche. L'esperto pertanto fornirà le conoscenze adeguate per la creazione e il mantenimento dell'orto così ideato. Fornirà poi un piccolo manuale cartaceo di riepilogo delle informazioni date.

Esperto in Scienza della Nutrizione: l'esperto fornirà indicazioni sulle proprietà nutritive delle erbe aromatiche, sui prodotti biologici e sull'utilizzo nella dieta mediterranea dei prodotti dell'orto. Fornirà poi un piccolo manuale cartaceo di riepilogo delle informazioni date.

Esperto in Igiene degli alimenti: fornirà informazioni sulla gestione igienico-sanitaria dei prodotti dell'orto, dei mezzi per la conservazione delle spezie, sui principi dell'autocompostaggio. Fornirà poi un piccolo manuale cartaceo di riepilogo delle informazioni date.

L'esperto in Scienze dell'Alimentazione e l'Esperto in Igiene degli Alimenti, coadiuvati da personale tecnico ecreeranno un Erbario cartaceo.

Tutte le fasi saranno riprese mediante smartphone dagli stessi studenti al fine di utilizzare il materiale per la creazione di un filmato da pubblicizzare poi sul sito della scuola. Pertanto i partecipanti Esperti approvano sin d'ora l'utilizzo della propria immagine per lo scopo suddetto.

Gli interessati dovranno far pervenire istanza, debitamente firmata, entro le ore **12,00** del giorno **22/04/2017** brevi manu presso l’ufficio protocollo di questa Istituzione Scolastica o via PEC o mediante raccomandata A/R. Per le domande pervenute a mezzo raccomandata fa fede la data indicata dal timbro postale.

L’istanza dovrà essere corredata dal curriculum vitae in formato europeo.

La selezione, tra tutte le candidature pervenute nei termini, avverrà ad opera del Dirigente Scolastico in base ai criteri di comparazione dei curricula con relativo punteggio assegnato sulla base di criteri oggettivi e che di seguito si riportano:

* + **Titoli di studio:** votazione laurea; numero corsi di specializzazione; perfezionamento post laurea; Master; ecc. ;
	+ **Titoli didattici culturali:** numero di corsi di aggiornamento e formazione, titoli specifici nella materia oggetto dell’avviso;
	+ **Attività professionale:** anzianità di docenza; competenze specifiche; numero di collaborazioni con Università, associazioni professionali, ecc.

Si riporta, di seguito, lo schema dei punteggi che saranno assegnati in fase di valutazione delle candidature:

|  |  |
| --- | --- |
| Laurea magistrale attinente il modulo | 8 punti |
| Laurea magistrale affine | 6 punti |
| Altra laurea magistrale | 5 punti |
| Corsi di specializzazione e Master di II Livello | 3 punti per ognuno / max 6 punti |
| Corsi di perfezionamento e Master di I Livello | 1,5 punti per ognuno / max 6 punti |
| Corsi di formazione attinenti il modulo | 1 punto per ognuno / max 10 punti |
| Corsi di aggiornamento attinenti il modulo | 1 punto per ognuno / max 5 punti |
| Altri titoli attinenti il modulo | 1 punto per ognuno / max 2 punti |
| Anzianità di servizio in ruolo | 0,5 punti per ognuno / max 5 punti |
| Competenze specifiche attinenti il modulo | 2 punti per ognuno / max 4 |
| Collaborazione professionale con Università, Enti, Associazioni, ecc. | 1 punto per ognuno / max 2 |

 IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Dott.ssa Monica Piantadosi

(firma autografa sostituita a mezzo stampa

ai sensi dell’art. 3, comma 2, del D.Lgs. 39/93)