



**ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI
ALBERGHIERI E RISTORAZIONE "S. MARTA"**
Strada delle Marche, 1 – 61122 Pesaro Tel. 0721/37221 Fax 0721/31924
C.F. n.92059320413



Agli Assistenti tecnici
All'Albo on line
Al sito web

**AVVISO DI SELEZIONE URGENTE
PERSONALE INTERNO ASSISTENTE TECNICO DI CUCINA
Progetto 10.2.2A-FDRPOC-MA-2022-13
CUP: F74C22000790001**

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO il R.D 18 novembre 1923, n. 2440, concernente l'amministrazione del Patrimonio e la Contabilità Generale dello Stato ed il relativo regolamento approvato con R.D. 23 maggio 1924, n. 827 e ss.mm. ii.;

VISTA la legge 7 agosto 1990, n. 241 "Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi" e ss.mm.ii.;

VISTO il Decreto del Presidente della Repubblica 8 marzo 1999, n. 275, concernente il Regolamento recante norme in materia di autonomia delle Istituzioni Scolastiche, ai sensi della legge 15 marzo 1997, n. 59;

VISTA la legge 15 marzo 1997 n. 59, concernente "Delega al Governo per il conferimento di funzioni e compiti alle regioni ed enti locali, per la riforma della Pubblica Amministrazione e per la semplificazione amministrativa";

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165 recante "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze della Amministrazioni Pubbliche" e ss.mm.ii.;

VISTO il D.I.n.129/2018 "Regolamento concernente le istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle Istituzioni Scolastiche";

VISTO l'Avviso pubblico di cui alla nota MI AOOGABMI\33956 del 18/05/2022, avente quale oggetto: "Realizzazione di percorsi educativi volti al potenziamento delle competenze delle studentesse e degli studenti e per la socialità e l'accoglienza";

VISTA la nota MI prot. n. AOOGABMI\53714 del 21/06/2022, avente quale oggetto: Programma Operativo Complementare (POC) "Per la Scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020 finanziato con il Fondo di Rotazione (FdR)– Obiettivi Specifici 10.1, 10.2 e 10.3 – Azioni 10.1.1, 10.2.2 e 10.3.1. Avviso pubblico prot. n. 33956 del 18/05/2022 – Realizzazione di percorsi educativi volti al potenziamento delle competenze delle studentesse e degli studenti e per la socialità e l'accoglienza
Autorizzazione progetti;

VISTI i Regolamenti UE e tutta la normativa di riferimento per la realizzazione del suddetto progetto;

VISTE le indicazioni del MIUR per la realizzazione degli interventi;

VISTO il Programma annuale relativo all'esercizio finanziario 2023;

CONSIDERATO che il progetto presentato da questo Istituto è stato finanziato per un importo complessivo di € 66.066,00;

VISTO il Decreto di assunzione a bilancio, prot. n. 14392/6.1/4400 del 31/08/2022;

VISTO il "Regolamento di istituto per le attività negoziali per fornitura di beni e servizi sotto soglia comunitaria", approvato dal Consiglio di istituto nella seduta del 12/02/2021 con delibera n. 17, per la selezione/individuazione di figure professionali interne e/o esterne funzionali alla realizzazione di progetti di ampliamento dell'offerta formativa, progetti PON/POR, progetti di formazione del personale;

RILEVATA la necessità di reperire personale per ricoprire incarico di collaborazione con esperti e tutor per la realizzazione del progetto in oggetto;

EMANA

il presente avviso interno per la selezione di una unità personale ATA profilo Assistente tecnico di Cucina per ricoprire incarico riferito al progetto.

E' richiesta le seguenti unità di personale:

- Assistente tecnico di cucina (n. 1 incarichi) relativo al modulo: La France dans l'assiette per n. 30 ore totali.

La partecipazione alla procedura comparativa implica l'accettazione delle seguenti condizioni:

- svolgere l'incarico secondo il calendario predisposto dal DS e Dsga;
- assicurare la collaborazione con gli esperti e con i tutor durante le lezioni.

I compiti assegnati saranno svolti in orario prestato come straordinario.

Si richiedono competenze nel settore di riferimento.

La prestazione professionale del Personale ATA sarà retribuita con l'importo lordo stato previsto dal vigente C.C.N.L. Scuola, per ogni ora di incarico effettivamente svolta e comprende tutti gli eventuali compiti previsti dall'incarico, nonché le eventuali spese di trasporto.

I compensi saranno corrisposti a prestazione ultimata, previo accreditamento dei fondi europei all'Istituzione scolastica, e dopo l'espletamento della necessaria verifica delle presenze.

Gli incarichi potranno essere revocati in qualunque momento, senza preavviso e indennità di sorta, per fatti e/o motivi organizzativi, tecnico-operativi e finanziari che impongano l'annullamento dell'attività.

In particolare le attività di supporto, inerenti al profilo di Assistente Tecnico, da svolgere esclusivamente al di fuori dell'orario di servizio, comportano l'obbligo dello svolgimento dei seguenti compiti:

1. Attività tecniche connesse al progetto PON FSE:

- a) Assistenza a studenti, formatori e tutor PON nelle attività che prevedono l'uso di laboratori, dispositivi e tecnologie digitali;
- b) Supportare il DS, il DSGA, esperti e tutor nello svolgimento delle funzioni;
- c) Seguire le indicazioni e collaborare con gli esperti e con i tutor;
- d) Gestire i laboratori durante le attività di formazione dei moduli, garantendone la funzionalità e l'assistenza agli studenti e alle figure professionali;
- e) Ogni altra attività tecnico-informatica connessa al profilo che dovesse rendersi necessaria, secondo le direttive impartite dal D.S. e dal D.S.G.A. garantendo tempestività ed efficienza.

L'elenco delle mansioni del profilo sopra riportato è esemplificativo e non esaustivo e per quanto eventualmente non citato si farà riferimento al CCNL di categoria. Le prestazioni aggiuntive saranno affidate in modo uniforme ove possibile tra coloro che dichiarino la propria disponibilità a seconda della reale necessità di progetto e secondo le aree di competenza.

Può presentare domanda di partecipazione alla selezione il personale ATA interno all'Istituzione Scolastica con contratto a T.I. e T. D. per l'individuazione degli Assistenti Tecnici (non può partecipare personale in part-time). La Commissione valuterà le domande tenendo conto delle caratteristiche e dei criteri di selezione riportati nella seguente tabella:

TABELLA DI VALUTAZIONE PERSONALE ATA – ASSISTENTI TECNICI				
A TITOLI DI STUDIO E ULTERIORI TITOLI AFFERENTI LA FUNZIONE SPECIFICA DI INTERVENTO				
Titoli valutabili			Punteggi	Punteggio massimo
Laurea quinquennale o vecchio ordinamento				
1	Diploma di istruzione secondaria di secondo grado attualmente valido per l'accesso al profilo professionale di Assistente Tecnico (valutazione in centesimi) I diplomi di istruzione secondaria di secondo grado con valutazione in sessantesima saranno rapportati in centesimi	Fino a 70/100 punti 5 Da 71/100 a 80/100 punti 7 Da 81/100 a 90/100 punti 10 Da 91/100 a 98/100 punti 15 Da 99/100 a 100/100 punti 20	20	
3	Ulteriori titoli di grado superiore (laurea o corsi di alta specializzazione)	Punti 10	10	
4	Attestazioni di frequenza seminari/corsi di formazione inerenti all'incarico	Punti 2 per titolo	Max 10	
B COMPETENZE INFORMATICHE				
1	Per ogni certificazione informatica ECDL (o simili)	Punti 1 per titolo	Max 8	
C ESPERIENZA PROFESSIONALE AFFERENTE LA TIPOLOGIA DEL MODULO				
Titoli valutabili			Punteggi	Punteggio massimo
1	Pregresse esperienze di collaborazione in progetti affini	Punti 2 per ogni esperienza	Max 20	
2	Anzianità di servizio nell'attuale profilo di appartenenza	Punti 4 FINO A 10 anni Punti 8 DA 11 a 20 anni Punti 12 oltre 20 anni	Max 12	
3	Funzioni di coordinamento tecnico o funzioni aggiuntive	Punti 2 per ogni esperienza	Max 10	
4	Conoscenza ed utilizzo delle piattaforme PON, POR, FSE...	Punti 2 per ciascuna piattaforma utilizzata	Max 10	

Gli interessati produrranno apposita candidatura utilizzando il modulo allegato autocertificando i requisiti essenziali di ammissione indicati nel modello di candidatura (All A). Alla domanda, debitamente sottoscritta, dovranno essere acclusi, pena esclusione:

1. Curriculum vitae in formato Europeo
2. Documento di riconoscimento valido
3. Tabella di autovalutazione dei titoli debitamente compilata e firmata secondo l'Allegato B;

La domanda dovrà contenere l'autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi del D.L.vo 196/03 e dell'art. 13 GDPR

(Regolamento UE 2016/679).

Si evidenzia, inoltre, che la valutazione dei titoli e delle esperienze sarà effettuata anche in presenza di una sola istanza prodotta nei termini.

Il candidato dovrà impegnarsi a svolgere l'incarico senza riserve e secondo il calendario predisposto.

Il personale interessato, aspirante all'incarico, vista l'urgenza, dovrà presentare entro il termine perentorio delle ore 10:00 di venerdì 10/03/2023 alla segreteria dell'Istituto (non farà fede il timbro postale, ma il numero di protocollo con l'indicazione dell'ora) domanda di partecipazione, redatta secondo il modello allegato, in cui saranno messe in evidenza tutte le indicazioni utili alla formazione di un giudizio di idoneità in rapporto all'incarico stesso.

Nella richiesta l'aspirante autorizzerà l'Istituto al trattamento dei dati personali in conformità alla normativa vigente.

Il trattamento economico previsto dal piano finanziario sarà corrisposto a seguito dell'effettiva erogazione dei Fondi Nazionali e Comunitari.

Non saranno prese in considerazione eventuali richieste di interessi legali e/o oneri di alcun tipo per ritardi nei pagamenti indipendenti dalla volontà di questa istituzione scolastica.

L'attribuzione dell'incarico avverrà tramite lettera di incarico e potrà essere revocata in qualunque momento e senza preavviso ed indennità di sorta per fatti e/o motivi organizzativi, tecnico-operativi e finanziari che impongano l'annullamento dell'attività corsuale.

Le disposizioni contenute nel presente Avviso hanno, a tutti gli effetti, norma regolamentare e contrattuale.

Per quanto non esplicitamente previsto nel presente bando, si applicano le disposizioni previste dal disciplinare relativo al conferimento dell'incarico, alla vigente normativa nazionale e comunitaria.

Fa parte integrante e sostanziale del presente Avviso il seguente allegato:

- ALLEGATO A – Domanda di partecipazione;
- ALLEGATO B – Scheda di autovalutazione dei titoli;

Il presente avviso viene pubblicato sul sito web dell'Istituto: www.alberghieropesaro.edu.it

Il Dirigente Scolastico
(*Prof. Roberto Franca*)

*Il documento è firmato digitalmente
ai sensi del D.Lgs. 82/2005 s.m.i.
e norme collegate*