



I.P.S.S.E.O.A.  
**B. Buontalenti**



Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380

Succursale: Via de'Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590

C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 [FIRH020009@istruzione.it](mailto:FIRH020009@istruzione.it)

[FIRH020009@PEC.istruzione.it](mailto:FIRH020009@PEC.istruzione.it) [www.buontalenti.gov.it](http://www.buontalenti.gov.it) [info@buontalenti.gov.it](mailto:info@buontalenti.gov.it)

Firenze, 6 dicembre 2018

**OGGETTO: Bando pubblico Reclutamento di Esperti per Progetto Alternanza Scuola - Lavoro a.s. 2018/2019.**

#### IL DIRIGENTE SCOLASTICO

**VISTA** l'assegnazione del Miur (prot.19270 del 28/09/2018) per l'Alternanza Scuola Lavoro ai sensi della legge n. 107/2015

**VISTE** le deliberazioni del Collegio dei Docenti e del Consiglio d'Istituto relative alle indicazioni dei criteri per l'individuazione degli esperti, in conformità con il D.l. n. 129/2018 artt. 43 e 46;

**CONSIDERATA** la necessità di dover istituire corsi per le azioni previste dal progetto di Alternanza Scuola Lavoro agli studenti delle classi IV e V

#### INDICE

Il seguente BANDO DI SELEZIONE PUBBLICA per titoli comparativi per la procedura di selezione di reclutamento di ESPERTI ESTERNI da utilizzare con contratto di prestazione d'opera occasionale per l'attuazione del Progetto Alternanza Scuola – Lavoro a.s. 2018/2019

Indirizzo	Esperto per Corso	ore
Enogastronomia classi IV	1 – Selezione carni (con apporto delle materie prime a carico dell'esperto)	27
Sala e Vendita classi IV	1 – Mixology base	9
	2 – Latte art	9
	3 – Intaglio frutta 1	9
Sala e Vendita classi V	1 – Degustazione vino in lingua inglese	8
	2 – Degustazione olio	4
	3 – Degustazione vino	4
	4 – Sommelier birra	8
	5 – Sommelier champagne	8
	6 – Mixology avanzato	8
	7 - HACCP	16
Accoglienza turistica classi IV	1 – Revenue Manager	6
	2 – Costumere Care	6
Accoglienza turistica classi V	1 – Revenue Manager	3
	2 – Costumere Care	3

## REQUISITI RICHIESTI

In ogni caso per l'ammissione alla selezione per il conferimento dell'incarico occorre rilasciare apposita dichiarazione di:

- a) essere in possesso della cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione europea;
- b) godere dei diritti civili e politici;
- c) non aver riportato condanne penali e non essere destinatario di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale;
- d) non essere a conoscenza di essere sottoposto a procedimenti penali;
- e) essere in possesso del requisito della particolare e comprovata specializzazione strettamente correlata al contenuto della prestazione richiesta.
- f) Aver partecipato come docenti a corsi istituiti in strutture scolastiche Alberghiere;
- g) Essere in possesso dell' attestazione HACCP
- h) Tutti i requisiti prescritti devono essere posseduti alla data di presentazione della domanda. Ai sensi del DPR 445/2000 le dichiarazioni rese e sottoscritte nel curriculum vitae o in altra documentazione hanno valore di autocertificazione.

L'Istituto potrà effettuare idonei controlli, anche a campione, sulla veridicità delle dichiarazioni rese dai candidati.

Si rammenta che la falsità in atti e la dichiarazione mendace, ai sensi dell'art. 76 del predetto DPR n.445/2000 e successive modifiche ed integrazioni, implica responsabilità civile e sanzioni penali, oltre a costituire causa di esclusione dalla partecipazione alla gara ai sensi dell'art. 75 del predetto D.P.R. n.445/2000. Qualora la falsità del contenuto delle dichiarazioni rese fosse accertata dopo la stipula del contratto, questo potrà essere risolto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 c.c.

## VALUTAZIONE E PUNTEGGI

Indicatori	Punti
Comprovata esperienza lavorativa documentabile nella specializzazione richiesta	Massimo punti 10
Partecipazione come esperto a corsi istituiti presso scuole Alberghiere	10
Possesso dell'attestato HACCP	5
Punteggio aggiuntivo per il possesso di diploma di qualifica o maturità conseguito presso un Istituto Alberghiero	10

Verrà istituita una commissione di docenti delle discipline di Enogastronomia, Sala e accoglienza che provvederà alla valutazione comparativa dei curricula e saranno compilate le graduatorie per ogni tipologia di esperti.

In presenza di una sola istanza si procederà ugualmente al conferimento dell'incarico, purché il C.V. Presentato sia rispondente ai requisiti richiesti.

Gli esiti della valutazione delle candidature pervenute saranno resi note mediante comunicazione diretta all'aggiudicatario e pubblicati all'Albo pretorio del sito web ([www.buontalenti.gov.it](http://www.buontalenti.gov.it)).

#### DOCUMENTI DA PRESENTARE

La domanda da presentare dovrà essere redatta utilizzando il modello allegato al presente bando (ALLEGATO A)

Se il candidato vuole presentarsi per più corsi dovrà compilare una domanda (ALLEGATO A) per ogni tipo di incarico.

La domanda dovrà essere corredata da copia del documento d'identità e dal curriculum vitae.

#### DURATA DELLA PRESTAZIONE E COMPENSI

I corsi si svolgeranno presumibilmente da gennaio a giugno 2019. L'esperto svolgerà la sua prestazione in presenza di un docente interno e il compenso orario ammonta a € 38,00 lorde da corrispondersi dietro presentazione di notula a prestazione occasionale con ritenuta d'acconto.

#### RECESSO

E' facoltà dell'Amministrazione rescindere anticipatamente, in qualsiasi momento dal contratto qualora il tecnico incaricato contravvenga ingiustificatamente alle condizioni del presente disciplinare, ovvero a norme di legge o aventi forza di legge. La rescissione avverrà con semplice comunicazione scritta o e-mail certificata, indicante la motivazione, da recapitare almeno trenta giorni prima da quando la rescissione dovrà avere effetto.

E' fatta salva la facoltà di questa Istituzione di revocare l'incarico, qualora la verifica delle attività svolte rivelasse inadempimento della prestazione.

#### TERMINI PRESENTAZIONE DOMANDE

L'istanza di partecipazione e gli allegati dovranno pervenire per posta o per e-mail ( a [FIRH020009@istruzione.it](mailto:FIRH020009@istruzione.it)) entro le ore **14:00 del 20 dicembre 2018** all'Ufficio del protocollo dell'I.P.S.S.E.O.A. " B. BUONTALENTI" Via San Bartolo a Cintoia, 19/a -50142 – FIRENZE. Le domande prive delle indicazioni previste nel presente bando o presentate oltre il termine indicato, non fa fede il timbro postale, non saranno prese in considerazione.

Il Dirigente Scolastico, in base alle prerogative affidategli dalla normativa, procederà alla fase contrattuale nei riguardi dell'esperto. Il compenso spettante sarà erogato al termine della prestazione previa presentazione della prevista notula o fattura e verificata la positiva realizzazione del progetto.

#### RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Ai sensi dell'art. 13 del Dlgs. 196 del 2003, i dati personali forniti dal candidato saranno raccolti presso

l'Istituto per le finalità di gestione della selezione e potranno essere trattati anche in forma elettronica e comunque in ottemperanza alle norme vigenti. Il candidato dovrà autorizzare l'Istituto al trattamento dei dati personali. Il titolare del trattamento dei dati è il Dirigente Scolastico e il responsabile è il Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi. I dati saranno visionabili su semplice richiesta di accesso.

Il presente bando è affisso all'Albo, pubblicato sul sito internet [www.buontalenti.gov.it](http://www.buontalenti.gov.it)

Il Dirigente Scolastico  
Dott.ssa Maria Francesca Cellai  
Firma autografa sostituita a mezzo stampa  
ai sensi dell'art. 3 comma 2 del D.lgs n. 39/93