



Istituto di Istruzione Superiore
“Vittorio Veneto” Città della Vittoria

Via Vittorio Emanuele II, 97, 31029 Vittorio Veneto (TV)
C.F. 84002190266 - Codice Meccanografico TVIS00700P



Sedi associate:
IPSIA (sede IIS) - 0438 57147 - fax 0438 940780
ITE Via Pontavai, 121 - 0438 555138
ITT Via Cavour, 1 - 0438 59194

E-mail: tvvis00700p@istruzione.it
PEC: tvvis00700p@pec.istruzione.it
Web: <http://www.iisvittorioveneto.edu.it>

Prot.n. 230/4.2

Vittorio Veneto, 14 gennaio 2022

Agli Istituti Scolastici Statali
della Provincia di Treviso
Alla sezione pubblicità legale del sito web
dell'Istituto

Oggetto: Progetto “tecniche di sala bar” avviso di collaborazione plurima con docente di altra istituzione scolastica o in subordine selezione di esperto esterno.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO il Piano Triennale dell'Offerta Formativa 2022/2023;

VISTO il Decreto 28 agosto 2018 n. 129 - Regolamento recante istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche, ai sensi dell'articolo 1, comma 143, della Legge 13 luglio 2015, n. 107;

VISTO il D.P.R. 275/1999;

VISTO il D.lgs. 165/2001;

VISTO l'art.40 della legge 449/1997;

VISTA la Circolare n. 2 dell'11/03/2008 del Ministero della Funzione pubblica (Disposizioni in materia di collaborazioni esterne);

VISTO il Programma Annuale dell'esercizio finanziario 2022, nel quale è inserito il progetto autorizzato e finanziato;

CONSIDERATO che, all'interno delle attività di P.C.T.O. per l'attuazione del Progetto “tecniche di sala bar” - da realizzarsi in Istituto, si rende necessario individuare una figura professionale esperta per particolari attività ed insegnamenti per un totale di 15 ore come sotto indicato:

docente formatore esperto con comprovate esperienze di sala vendita

VISTI i criteri per la selezione del personale interni/esterno ai sensi del Decreto n. 129/2018 e previsti nel Regolamento apposito approvato dal Consiglio di Istituto

EMANA

il presente avviso pubblico, rivolto a persone fisiche, avente per oggetto la selezione, mediante procedura comparativa di titoli, di un esperto con conoscenze ed esperienza nel campo della sala vendita.

Attività da svolgere.

L'assunzione dell'incarico di docenza e di prestazione professionale comporterà per l'incaricato l'obbligo dello svolgimento dei seguenti compiti:

1. attività di docenza/formazione, in linea con le finalità, gli obiettivi e la metodologia previsti nel progetto formativo;
2. predisposizione dell'ambiente d'apprendimento (attrezzatura per la parte pratica di proprietà del docente formatore)

Le attività previste, con parti teoriche e parti operative, riguarderanno i moduli formativi indicati nella seguente tabella:

Titolo	ore docenza	allievi	Periodo	giorni	orario	costo/ora
Il ristorante e il bar: le figure professionali e le mansioni	2	Classe 4C TUR	Febbraio/Maggio	giovedì	13:30-15:00	46,45 onni comprensivo
La sala ristorante: attrezzatura, mise en place e servizio (+ parte pratica)	3					
Il rapporto con il	2					

cliente: prenotazione, accoglienza, comanda, reclami e conto.						
Il bar: attrezzatura, mise en place, la preparazione di bevande calde (+ parte pratica)	3					
Risoluzione di casi pratici: lamentele, richieste particolari, etc.	3					
L'uniforme	2					

PRECISA CHE

Gli interessati in possesso di alcuni o tutti i prerequisiti, titoli ed esperienze richiesti, pena l'esclusione, devono presentare domanda di partecipazione alla selezione, allegando obbligatoriamente il proprio curriculum vitae esclusivamente in formato europeo;

1. la domanda di partecipazione alla selezione indirizzata al Dirigente Scolastico, dovrà pervenire entro le ore **12.00 del 29 gennaio 2022** all'indirizzo di posta elettronica pec tviss00700p@pec.istruzione.it, o mediante consegna a mano all'Ufficio di segreteria dell'Istituto di Istruzione Superiore "Vittorio Veneto" Città della Vittoria sito in Vittorio Veneto Via Vittorio Emanuele II, 97, dal lunedì al sabato, dalle 10:30 alle 13:30, redatta secondo il modello allegato avente per oggetto: Partecipazione all'avviso di selezione di un esperto per il progetto "tecniche di sala bar". Non saranno prese in considerazione domande incomplete o pervenute oltre la data di scadenza del bando;
2. per l'ammissione alla selezione è necessario dichiarare di essere in possesso della cittadinanza italiana, di godere dei diritti civili e politici, di non aver riportato condanne penali e non essere destinatari di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale, di essere a conoscenza di non essere sottoposti a procedimenti penali. Gli interessati dovranno inoltre allegare una dichiarazione in cui si impegnano a voler svolgere l'incarico senza riserva e secondo il calendario stabilito dal Dirigente Scolastico;
3. la selezione delle domande sarà effettuata dal Dirigente Scolastico dell'Istituto cui è rimessa la scelta dell'esperto a cui conferire l'incarico; la valutazione, oltre al possesso dei prerequisiti sopra specificati, che dovranno essere autocertificati e che saranno comunque verificati al momento della selezione, terrà conto, come da "Regolamento per la disciplina degli incarichi agli esperti interni/esterni" deliberato dal Consiglio di Istituto, dei seguenti titoli:

	TITOLI DI STUDIO/SERVIZIO SCOLASTICO	PUNTI
1	Diploma di maturità specifico (Istituto alberghiero indirizzo Sala vendita)	5
2	Laurea specifica magistrale inerente le tematiche del corso	10
3	Laurea specifica magistrale (come sopra) oltre 100/110	12
4	Laurea specifica magistrale (come sopra) con lode	14
5	Pregresse esperienze positive di docenza con altri istituti scolastici nella stessa tipologia di progetti	2 (per progetto)
	Pregresse esperienze positive di docenza nella stessa tipologia di progetti al di fuori dell'ambito scolastico	1 (per progetto)

	TITOLI LAVORATIVI/PROFESSIONALI (extrascolastici)	PUNTI
1	Iscrizione al Albo professionale riconosciuto di settore	1
2	Certificazioni professionali specifiche di settore	1 (per ognuna)
3	Possesso di attrezzatura specifica per le esercitazioni pratiche	1

Una volta valutate le domande, il Dirigente scolastico, provvederà alla formazione della graduatoria di merito provvisoria che sarà pubblicata nella sezione pubblicità legale del sito web della scuola. Avverso la graduatoria provvisoria è ammesso reclamo al Dirigente Scolastico dell'Istituto entro il termine perentorio di cinque giorni dalla data di pubblicazione della stessa graduatoria, da inoltrare con le stesse procedure previste per la presentazione delle domande. Decorso tale termine e non pervenendo nessun reclamo, la graduatoria provvisoria assumerà carattere definitivo. A parità di punteggio l'incarico verrà affidato al candidato più giovane.

4. l'Istituto, a suo insindacabile giudizio, si riserva di procedere al conferimento dell'incarico anche in presenza di una sola domanda pervenuta e pienamente rispondente alle esigenze progettuali;
5. l'Istituto si riserva di non procedere all'affidamento dell'incarico in caso di mancata attivazione delle lezioni o di variazione del monte ore o del calendario inizialmente previsti;
6. in caso di rinuncia alla nomina, da presentarsi entro due giorni dalla comunicazione di avvenuta aggiudicazione del bando, si procederà alla surroga;
7. a fronte dell'attività svolta sarà liquidato un compenso orario di € 46,45 (quarantasei/45 onnicomprensivo) e sarà liquidato a seguito del rilascio di dettagliata documentazione;
8. l'incarico non costituisce rapporto di impiego e il compenso spettante sarà erogato al termine della prestazione previa presentazione della seguente documentazione:
 - dichiarazione di aver svolto il servizio assegnato con indicazione delle ore prestate, controfirmato dai docenti partecipanti al progetto;
9. eventuali ritardi di pagamento saranno tempestivamente comunicati all'interessato; detti ritardi non daranno origine a oneri per l'Istituto;
10. l'esperto/incaricato dovrà assicurare la propria disponibilità per l'intera durata del progetto, secondo l'orario previsto dal cronoprogramma, stabilito dal Dirigente Scolastico ed allegato al bando; eventuali variazioni andranno concordate con il docente referente del progetto;
11. gli aspiranti dipendenti della Pubblica amministrazione dovranno essere autorizzati e la stipula del contratto sarà subordinata al rilascio di detta autorizzazione;
12. a norma dell'art.13 del Regolamento Europeo n.679/2016 in materia di protezione dei dati personali, l'Istituto s'impegna ad utilizzare i dati relativi agli utenti nel rispetto di detta normativa, ai soli fini di gestione amministrativa. Gli stessi potranno essere trattati anche in forma automatizzata e comunque in ottemperanza alle norme vigenti. I candidati dovranno autorizzare espressamente per iscritto l'Istituto al trattamento dei dati personali. Il titolare del trattamento è il Dirigente Scolastico;
13. il presente avviso viene reso pubblico sul sito internet dell'Istituto all'indirizzo web www.iisvittoriovenetocittadellavittoria.edu.it nella sezione "pubblicità legale".
14. il Responsabile Unico del Procedimento è il Dirigente Scolastico Susanna Picchi dell'Istituto di Istruzione Superiore "Vittorio Veneto" Città della Vittoria di Vittorio Veneto (TV).

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Susanna Picchi