



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"
PALERMO

*Regolamento per la disciplina degli incarichi al personale scolastico e agli esperti
Approvato dal Consiglio d'Istituto nella seduta del 10/01/2018*

I.P.S.S.A.R. "F.P. CASCINO" - PALERMO
Prot. 0000850 del 17/01/2020
(Uscita)

IL CONSIGLIO D'ISTITUTO

Visto l'art. 10 del Decreto legislativo 16 aprile 1994, n. 297 *"Testo Unico delle disposizioni legislative vigenti in materia di istruzione, relative alle scuole di ogni ordine e grado"*;

Visti gli artt. 8 e 9 del D.P.R. 8 marzo 1999, n. 275 *"Regolamento recante norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche ai sensi dell'art. 21, della legge 15 marzo 1997, n. 59"*;

Visti gli artt. 32 e 40 del Decreto Interministeriale 1 febbraio 2001, n. 44 *"Regolamento concernente le Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche"*;

Visti gli artt. 32 e 40 del Decreto Assessoriale Regione Sicilia 31 dicembre 2001, n. 895 *"Disposizioni relative alla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche statali di ogni ordine e grado operanti nel territorio della Regione siciliana"*;

Visto il D. Lgs. 30/03/2001, n° 165 *"Testo Unico sul Pubblico Impiego"*;

Vista la Circolare del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali del 5 dicembre 2003, n. 41 *"Tipologia dei soggetti promotori, ammissibilità delle spese e massimali di costo per le attività cofinanziate dal Fondo Sociale Europeo nell'ambito dei programmi operativi nazionali (P.O.N.)"*;

Visto l'art. 35 del C.C.N.L. 29/11/2007 Comparto Scuola;

Visto l'art. 46 della Legge 6 agosto 2008, n. 133 *"Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, recante disposizioni urgenti per lo sviluppo economico, la semplificazione, la competitività, la stabilizzazione della finanza pubblica e la perequazione tributaria"*;

Vista la Circolare del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali del 2 febbraio 2009, n. 2 *"Tipologia dei soggetti promotori, ammissibilità delle spese e massimali di costo per le attività rendicontate a costi reali cofinanziate dal Fondo Sociale Europeo nell'ambito dei programmi operativi nazionali (P.O.N.)"*;

Visto il Decreto legislativo 18 aprile 2016, n.50 *"Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture"*;

Visto il Decreto legislativo 19 aprile 2017, n.56 *"Disposizioni integrative e correttive al decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50"*;

Viste le *"Linee Guida Emanate dall'Autorità di Gestione per il reclutamento del personale nell'ambito dei Progetti Europei (FSE-FESR) - Annualità 2014/2020"*;



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"
PALERMO

Regolamento per la disciplina degli incarichi al personale scolastico e agli esperti
Approvato dal Consiglio d'Istituto nella seduta del 10/01/2018

CONSIDERATO che le istituzioni scolastiche sono tenute a redigere un proprio regolamento interno, idoneo a garantire il pieno rispetto della sopra citata normativa e a disciplinare il conferimento degli incarichi agli esperti;

E M A N A

il seguente "*Regolamento per la disciplina degli incarichi al personale scolastico e agli esperti*", che costituisce parte integrante del "*Regolamento d'istituto*" e del "*Piano Triennale dell'Offerta Formativa*" (di seguito denominato P.T.O.F.) dell'istituzione scolastica.

Art. 1 - Finalità e ambito di applicazione

1. Il Dirigente Scolastico, ai sensi degli artt. 32 e 33 del Decreto Assessoriale Regione Sicilia 31 dicembre 2001, n. 895 <<può stipulare contratti di prestazione d'opera con esperti per particolari attività ed insegnamenti, al fine di garantire l'arricchimento dell'offerta formativa, nonché la realizzazione di specifici programmi di ricerca e di sperimentazione.>>
2. Il Consiglio di istituto, ai sensi dell'art. 33 del suddetto decreto assessoriale, <<sentito il collegio dei docenti, disciplina nel regolamento di istituto le procedure e i criteri di scelta del contraente, al fine di garantire la qualità della prestazione, nonché il limite massimo dei compensi attribuibili in relazione al tipo di attività e all'impegno professionale richiesto.>>
3. Il presente regolamento, ai sensi dell'art. 40 del D.A.895/2001, disciplina le modalità e i criteri per la stipula di contratti di prestazione d'opera per attività ed insegnamenti, che sono previsti nel P.T.O.F. e che, sulla base di particolari e motivate esigenze didattiche deliberate, richiedono specifiche competenze professionali.
4. I contratti con i collaboratori esterni, ai sensi dell'art. 32, comma 4, del citato D.A. n. 895/2001, possono essere stipulati soltanto per le prestazioni e le attività non espletabili dal personale dipendente per l'insussistenza delle specifiche competenze professionali richieste dall'attività formativa.
5. Le procedure di individuazione e/o reclutamento del personale devono essere conformi ai principi di trasparenza, pubblicità, parità di trattamento, buon andamento, economicità, efficacia e tempestività dell'azione amministrativa.

Art.2 - Requisiti professionali

1. Per ciascuna attività o progetto del P.T.O.F., per cui si renda necessario il ricorso alla collaborazione di esperti esterni, il Collegio dei docenti o il Dirigente Scolastico o l'apposita commissione da quest'ultimo nominata stabiliscono i requisiti in termini di titoli culturali e professionali.

Gli esperti devono essere in possesso di titolo universitario. Si prescinde da tale requisito in caso di stipulazione di contratti d'opera per attività che devono essere svolte da professionisti impegnati nel campo dell'arte, dello spettacolo, dei mestieri artigianali o nel settore della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera, ferma restando la necessità di accertare la maturata esperienza nel settore (Rif. art. 46 L.133/08).

L'esperienza maturata, dichiarata dall'esperto nel curriculum vitae allegato alla domanda di partecipazione alla selezione, deve essere documentata dallo stesso, su richiesta, all'atto della stipula del contratto.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"
PALERMO

*Regolamento per la disciplina degli incarichi al personale scolastico e agli esperti
Approvato dal Consiglio d'Istituto nella seduta del 10/01/2018*

Si procede con la selezione di esperti esterni, prescindendo dalla procedura ordinaria, nel caso di interventi specifici o prestazioni specialistiche peculiari (ad. es. percorsi che richiedono particolari competenze non facilmente reperibili nel mercato del lavoro).

2. I requisiti fissati dal Collegio docenti o dal Dirigente Scolastico o dall'apposita commissione da quest'ultimo nominata sono pubblicizzati dall'istituto, contestualmente alla pubblicazione degli avvisi di selezione.

Art. 3 - Procedura di selezione interna (personale docente)

1. L'istituzione scolastica verifica preliminarmente se siano presenti e disponibili nel proprio corpo docente le risorse professionali in grado di adempiere all'incarico.

All'uopo pubblica sul sito web un apposito avviso interno di selezione, che rende noto il peculiare fabbisogno e contiene i criteri specifici e predeterminati di selezione. Tra la data di pubblicazione e la data di scadenza del suddetto avviso devono trascorrere almeno 7 giorni.

L'istituzione scolastica procede, quindi, a raccogliere le disponibilità dei docenti interni e a valutarne i curricula.

L'avviso deve indicare le modalità e i termini per la presentazione delle domande, i titoli valutabili, la documentazione da produrre, l'elenco dei contratti da stipulare. Esso deve, inoltre, contenere:

- l'oggetto della prestazione;
- la durata del contratto (termine di inizio e di conclusione della prestazione);
- il corrispettivo previsto per la prestazione.

2. Qualora sia presente e disponibile nel corpo docente una professionalità rispondente a quella richiesta, l'istituzione scolastica stila la graduatoria degli aspiranti e procede al conferimento dell'incarico aggiuntivo mediante apposita lettera.

Tale professionalità è documentabile o perché "il prestatore di lavoro" è "adibito alle mansioni per le quali è stato assunto o alle mansioni equivalenti nell'ambito dell'area di inquadramento" (art. 52, co.1° T.U. pubblico impiego; cfr. art. 2103 C.C.) o perché è in grado di presentare documentazione idonea ad attestare l'effettivo possesso delle competenze professionali necessarie allo svolgimento dell'attività programmata.

Art. 4 - Ricorso a collaborazioni plurime (personale docente)

1. Il ricorso alle collaborazioni plurime è subordinato ad una procedura interna con esito integralmente negativo o con attestazione solo parziale del reperimento delle professionalità richieste.

La scuola, pertanto, qualora sia accertata l'impossibilità di disporre di personale interno, ricorre all'istituto delle collaborazioni plurime ex art. 35 C.C.N.L. del comparto scuola.

2. La scuola richiedente pubblica sul proprio sito web un avviso rivolto al personale di altri istituti, manifestando l'intenzione di fare ricorso ai docenti ivi in servizio, delineando le caratteristiche della risorsa professionale necessaria ed esplicitando i criteri di selezione. L'avviso deve indicare le modalità e i termini per la presentazione delle domande, i titoli valutabili, la documentazione da produrre, l'elenco dei contratti da stipulare. Esso deve, inoltre, contenere:

- l'oggetto della prestazione;
- la durata del contratto (termine di inizio e di conclusione della prestazione);
- il corrispettivo previsto per la prestazione.

Le suddette modalità sono particolarmente pertinenti per i progetti proposti da reti di scuole.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
 “FRANCESCO PAOLO CASCINO”
 PALERMO

*Regolamento per la disciplina degli incarichi al personale scolastico e agli esperti
 Approvato dal Consiglio d’Istituto nella seduta del 10/01/2018*

3. In assenza di candidature, in alternativa alle collaborazioni plurime, l’istituzione scolastica può stipulare contratti di lavoro autonomo, ai sensi dell’art. 7, comma 6 del D. Lgs. 30 marzo 2001, n. 165.

Art. 5 - Procedura di selezione interna per il conferimento ai docenti di incarichi in progetti P.O.N. P.O.R. (FSE-FESR)

1. L’istituzione scolastica, per il conferimento degli incarichi previsti per i docenti interni nei progetti P.O.N./P.O.R. (FSE e FESR), applica le procedure di cui agli art. 3 e 4 del presente regolamento.
2. I docenti sono selezionati mediante valutazione comparativa dei curricula, sulla base dei criteri di ammissione alla selezione e dei criteri di valutazione enunciati nelle sottostanti tabelle. Tali criteri possono essere modificati e/o integrati dal Dirigente scolastico o da apposita commissione dallo stesso nominata in presenza di progetti con peculiari caratteristiche e finalità, che richiedano requisiti specifici.
3. Per i candidati, che risultano a **parità di requisiti**, si applica il criterio della rotazione. La rotazione si intende rispetto agli incarichi svolti nell’anno precedente a quello in cui si effettua la selezione.
4. Per i candidati, che si trovano a **parità di requisiti e condizioni** (ovvero che hanno svolto entrambi o non hanno svolto entrambi incarichi nell’anno precedente a quello in cui si effettua la selezione), si ricorre alla graduatoria d’istituto.

CRITERI DI SELEZIONE DEI DOCENTI INTERNI PER INCARICHI IN PROGETTI PON/POR (FSE) (TUTOR/VALUTATORE/FACILITATORE/DOCUMETARISTA, ECC.)	
CRITERI DI AMMISSIONE	
<ul style="list-style-type: none"> • Disponibilità a svolgere l’incarico • Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica nuovo ordinamento (3+2) • Diploma di “Tecnico dei servizi dell’enogastronomia” • Diploma di “Tecnico dei servizi di sala e vendita” • Diploma di “Tecnico dei servizi di accoglienza turistica” 	
<p><i>*Per quanto riguarda il personale a tempo determinato, costituisce requisito minimo di ammissione l’essere destinatario di incarico almeno fino al 30 giugno, tranne i casi in cui le attività progettuali siano pluriennali o si concludano entro il 31 agosto.</i></p>	
CRITERI DI VALUTAZIONE	
CRITERI	PUNTEGGI
Titoli/attestati culturali e/o professionali inerenti l’incarico da espletare nel progetto	Punti 2 per ogni titolo/attestato
<p><i>*I suddetti titoli includono il titolo di studio, qualora esso sia inerente l’ambito tematico del progetto</i></p>	
Certificazioni informatiche	Punti 1 per ogni certificazione
Partecipazione a corsi di formazione e svolgimento di attività documentate nell’ambito del PNSD	Punti 1 per ogni corso/attività
Certificazioni linguistiche o Laurea in lingue straniere (Il presente criterio si applica solo nei progetti/moduli di mobilità trans-nazionale o nei progetti/moduli inerenti il potenziamento delle competenze in lingua straniera)	C2 = Punti 6 C1 = Punti 5 B2 = Punti 4 B1 = Punti 3 A2 = Punti 2 A1 = Punti 1



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
 “FRANCESCO PAOLO CASCINO”
 PALERMO

Regolamento per la disciplina degli incarichi al personale scolastico e agli esperti
Approvato dal Consiglio d’Istituto nella seduta del 10/01/2018

<i>*Qualora il candidato sia in possesso di più certificazioni, si valuterà solo quella più elevata del QCER. Lo stesso criterio si applicherà per il docente laureato in Lingue straniere, qualora sia in possesso anche di certificazione di livello C2.</i>	Laurea in lingue straniere = Punti 5 (equivalente al livello C1)
Esperienze documentate relative allo svolgimento dell’incarico richiesto in progetti PON/POR (FSE)	Punti 3 per ogni incarico
Esperienze documentate relative allo svolgimento di incarico diverso da quello richiesto in progetti PON/POR (FSE)	Punti 2 per ogni incarico
Esperienze documentate relative allo svolgimento dell’incarico richiesto in progetti diversi dai PON/POR (FSE)	Punti 1 per ogni incarico

CRITERI DI SELEZIONE DEI DOCENTI INTERNI PER INCARICHI IN PROGETTI PON/POR (FESR) (PROGETTISTA/COLLAUDATORE, ECC.)

CRITERI DI AMMISSIONE

- Disponibilità a svolgere l’incarico
- Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica nuovo ordinamento (3+2)
- Diploma di “Tecnico dei servizi dell’enogastronomia”
- Diploma di “Tecnico dei servizi di sala e vendita”
- Diploma di “Tecnico dei servizi di accoglienza turistica”

**Per quanto riguarda il personale a tempo determinato, costituisce requisito minimo di ammissione l’essere destinatario di incarico almeno fino al 30 giugno, tranne i casi in cui le attività progettuali siano pluriennali o si concludano entro il 31 agosto.*

CRITERI DI VALUTAZIONE

CRITERI	PUNTEGGI
Titoli/attestati culturali e/o professionali inerenti l’incarico da espletare nel progetto	Punti 2 per ogni titolo/attestato
<i>*I suddetti titoli includono il titolo di studio, qualora esso sia inerente l’ambito tematico del progetto</i>	
Certificazioni informatiche	Punti 1 per ogni certificazione
Esperienze documentate relative allo svolgimento dell’incarico richiesto in progetti PON/POR (FSE)	Punti 3 per ogni incarico
Esperienze documentate relative allo svolgimento di incarico diverso da quello richiesto in progetti PON/POR (FSE)	Punti 2 per ogni incarico
Esperienze documentate relative allo svolgimento dell’incarico richiesto in progetti diversi dai PON/POR	Punti 1 per ogni incarico

Art. 6 - Procedura di selezione interna per l’individuazione del personale docente da utilizzare nelle attività retribuite con il fondo d’istituto o con fondi della scuola

1. L’istituzione scolastica, per il conferimento ai docenti interni degli incarichi retribuiti con il fondo d’istituto, applica le procedure di cui agli art. 3 e 4 del presente regolamento.
2. I docenti disponibili ad espletare le suddette attività sono selezionati mediante valutazione comparativa dei curricula, sulla base dei criteri di ammissione alla selezione e dei criteri di valutazione enunciati nelle sottostanti tabelle. Tali criteri possono essere modificati e/o integrati



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
 “FRANCESCO PAOLO CASCINO”
 PALERMO

*Regolamento per la disciplina degli incarichi al personale scolastico e agli esperti
 Approvato dal Consiglio d’Istituto nella seduta del 10/01/2018*

dal Dirigente scolastico o da apposita commissione dallo stesso nominata in presenza di progetti con peculiari caratteristiche e finalità, che richiedano requisiti specifici.

CRITERI DI SELEZIONE DEI DOCENTI INTERNI PER INCARICHI DA RETRIBUIRE CON IL FONDO D’ISTITUTO O CON FONDI SCOLASTICI	
CRITERI DI AMMISSIONE	
<ul style="list-style-type: none"> • Disponibilità a svolgere l’incarico • Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica nuovo ordinamento (3+2) • Diploma di “Tecnico dei servizi dell’enogastronomia” • Diploma di “Tecnico dei servizi di sala e vendita” • Diploma di “Tecnico dei servizi di accoglienza turistica” 	
<p><i>*Per quanto riguarda il personale a tempo determinato, costituisce requisito minimo di ammissione l’essere destinatario di incarico almeno fino al 30 giugno, tranne i casi in cui le attività progettuali siano pluriennali o si concludano entro il 31 agosto.</i></p>	
CRITERI DI VALUTAZIONE	
CRITERI	PUNTEGGI
Titoli/attestati culturali e/o professionali inerenti l’incarico richiesto <i>*I suddetti titoli includono il titolo di studio, qualora esso sia inerente l’ambito tematico del progetto</i>	Punti 2 per ogni titolo/attestato
Certificazioni informatiche	Punti 1 per ogni certificazione
Partecipazione a corsi di formazione e svolgimento di attività documentate nell’ambito del PNSD	Punti 1 per ogni corso/attività
Certificazioni linguistiche o Laurea in lingue straniere (Il presente criterio si applica solo nei progetti/moduli di mobilità transnazionale o nei progetti/moduli inerenti il potenziamento delle competenze in lingua straniera)	C2 = Punti 6 C1 = Punti 5 B2 = Punti 4 B1 = Punti 3 A2 = Punti 2 A1 = Punti 1
<i>*Qualora il candidato sia in possesso di più certificazioni, si valuterà solo quella più elevata del QCER. Lo stesso criterio si applicherà per il docente laureato in Lingue straniere, qualora sia in possesso anche di certificazione di livello C2.</i>	Laurea in lingue straniere = Punti 5 (equivalente al livello C1)
Esperienze documentate nell’incarico richiesto	Punti 3 per ogni incarico

Art. 7 - Procedura di selezione esterna

1. Per l’individuazione dell’avente titolo, in relazione alla spesa prevista e alla tipologia di intervento richiesto, si procede alla selezione dei candidati attraverso valutazione comparativa dei curricula, a seguito di pubblicazione di apposito avviso all’albo e sul sito web dell’istituto. Tra la data di pubblicazione e la data di scadenza del suddetto avviso devono trascorrere almeno 15 giorni.
2. L’avviso deve indicare le modalità e i termini per la presentazione delle domande, i titoli valutabili, la documentazione da produrre, l’elenco dei contratti da stipulare. Esso deve, inoltre, contenere:
 - l’oggetto della prestazione;
 - la durata del contratto (termine di inizio e di conclusione della prestazione);
 - il corrispettivo previsto per la prestazione.
3. I candidati devono essere in possesso dei requisiti per l’accesso al pubblico impiego.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
 “FRANCESCO PAOLO CASCINO”
 PALERMO

*Regolamento per la disciplina degli incarichi al personale scolastico e agli esperti
 Approvato dal Consiglio d’Istituto nella seduta del 10/01/2018*

4. Ciascun aspirante in possesso dei requisiti può presentare domanda alla scuola ai fini dell’individuazione, entro i termini stabiliti dal Dirigente scolastico.
5. Il Dirigente Scolastico individua l’esperto, previa acquisizione della valutazione delle candidature da parte di una commissione di selezione all’uopo appositamente nominata.
6. L’aggiudicazione ha luogo anche in presenza di una sola offerta, purché rispondente ai requisiti richiesti per l’espletamento dell’incarico.
5. Gli esperti esterni sono selezionati mediante valutazione comparativa dei curricula, sulla base dei criteri enunciati nelle seguenti tabelle. Ove si presenti la necessità di aggiungere ulteriori criteri in considerazione della specificità del progetto, si procede all’acquisizione di apposite delibere del Collegio dei docenti e del Consiglio d’istituto.

CRITERI DI SELEZIONE DEGLI ESPERTI IN PROGETTI PON/POR O IN PROGETTI DA RETRIBUIRE CON FONDI SCOLASTICI	
CRITERI DI AMMISSIONE	
<ul style="list-style-type: none"> • Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica nuovo ordinamento (3+2) inerente all’incarico • Diploma di istruzione secondaria di secondo grado in caso di professionisti del campo dell’arte, dello spettacolo, dei mestieri artigianali, dei servizi della ristorazione e dell’ospitalità alberghiera 	
CRITERI DI VALUTAZIONE	
TITOLI DI STUDIO	PUNTEGGI
*Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica (3+2) inerente all’incarico Ovvero	Punti 1: fino a 90 Punti 2: da 90 a 100 Punti 3: da 101 a 105 Punti 4: da 105 a 110 Punti 5: 110 e lode
*Diploma di istruzione secondaria di secondo grado in caso di professionisti del campo dell’arte, dello spettacolo, dei mestieri artigianali, dei servizi della ristorazione e dell’ospitalità alberghiera	Punti 1: da 60 a 70 Punti 2: da 71 a 80 Punti 3: da 81 a 90 Punti 4: da 91 a 100 Punti 5: 100/100
<i>*I suddetti titoli di accesso non sono cumulabili.</i>	
Dottorato di ricerca in settori disciplinari inerenti il progetto/modulo	Punti 3 per ogni dottorato
Specializzazione (biennale) su tematiche inerenti il progetto/modulo	Punti 2 per ogni specializzazione
Master su tematiche inerenti il progetto/modulo	Punti 1 per ogni master
Perfezionamento post-laurea su tematiche inerenti il progetto/modulo	Punti 0,5 per ogni perfezionamento
Titoli/attestati culturali e/o professionali inerenti il progetto/modulo	Punti 0,5 per ogni titolo/attestato
Competenze informatiche certificate*	Punti 1 per ogni certificazione
Partecipazione a corsi di formazione e svolgimento di attività documentate nell’ambito del PNSD	Punti 1 per ogni corso/attività
ESPERIENZE PROFESSIONALI	PUNTEGGI
Esperienze documentate come ESPERTO in progetti PON/POR (FSE) inerenti l’ambito tematico specifico	Punti 3 per ogni incarico
Esperienze documentate come ESPERTO in progetti diversi dai PON/POR (FSE) inerenti l’ambito tematico specifico	Punti 2 per ogni incarico
Per ogni pubblicazione attinente le tematiche del progetto/modulo	Punti 1 per ogni pubblicazione



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"
PALERMO**

*Regolamento per la disciplina degli incarichi al personale scolastico e agli esperti
Approvato dal Consiglio d'Istituto nella seduta del 10/01/2018*

CRITERI DI SELEZIONE DOCENTI MADRELINGUA IN PROGETTI PON/POR O IN PROGETTI DA RETRIBUIRE CON FONDI SCOLASTICI	
CRITERI DI AMMISSIONE	
<ul style="list-style-type: none"> Essere nato nel paese della lingua richiesta dal progetto 	
CRITERI DI VALUTAZIONE	
TITOLI CULTURALI	PUNTEGGI
<ul style="list-style-type: none"> Docente laureato nel paese della lingua richiesta dal progetto Docente con diploma di istruzione secondaria superiore, conseguito nel paese della lingua richiesta dal progetto Docente con diploma di istruzione secondaria di 1° grado, conseguito nel paese della lingua richiesta dal progetto Docente con licenza elementare, conseguita nel paese della lingua richiesta dal progetto 	Punti 20 Punti 15 Punti 10 Punti 5
<i>*Qualora il docente abbia studiato in Italia, la laurea dovrà essere obbligatoriamente accompagnata da certificazione linguistica di:</i> <ul style="list-style-type: none"> livello C2 per progetti/moduli, finalizzati al conseguimento del livello B2; livello C1 per progetti/moduli, finalizzati al conseguimento di tutti gli altri livelli inferiori 	
Laurea nella lingua richiesta dal progetto	Punti 2
Ogni altro titolo culturale coerente con la disciplina	Punti 1 per ogni titolo
Competenze informatiche certificate*	Punti 1 per ogni certificazione
ESPERIENZE PROFESSIONALI	PUNTEGGI
Docenza nel paese della lingua richiesta dal progetto	Punti 2 per ogni anno
Docenza in Italia nelle scuole di I e II grado	Punti 1 per ogni anno
Docenza madrelingua in centri accreditati per il rilascio di certificazioni linguistiche	Punti 1 per ogni corso

CRITERI DI SELEZIONE ENTI CERTIFICATORI IN PROGETTI PON/POR O IN PROGETTI DA RETRIBUIRE CON FONDI SCOLASTICI	
CRITERI DI AMMISSIONE	
<ul style="list-style-type: none"> Possesso del titolo specifico di Ente certificatore, autorizzato e accreditato per il rilascio delle certificazioni richieste dal progetto 	
CRITERI DI VALUTAZIONE	
CRITERI	PUNTEGGI
Partecipazione a progetti, anche PON/POR (FSE), di mobilità nazionale e/o internazionale	Punti 2 per ogni progetto
Esperienze documentate nei settori di attività previsti	Punti 1 per ogni attività
Disponibilità ad effettuare gli esami presso l'istituto	Punti 5
Vantaggio dell'offerta economica	Punti 25
Elementi aggiuntivi migliorativi dell'offerta economica	Punti 1 per ogni elemento



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
 “FRANCESCO PAOLO CASCINO”
 PALERMO

*Regolamento per la disciplina degli incarichi al personale scolastico e agli esperti
 Approvato dal Consiglio d'Istituto nella seduta del 10/01/2018*

CRITERI DI SELEZIONE DEGLI ESPERTI PER L'INCARICO DI FORMATORE IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA DEI LAVORATORI (D.Lgs. 81/08 e successive mm.ii)		
CRITERI DI AMMISSIONE		
Possesso del titolo di FORMATORE in materia di salute e sicurezza dei lavoratori ai sensi del D.LGS. 81/08 e successive modifiche e integrazioni.		
CRITERI DI VALUTAZIONE		
TITOLI DI STUDIO E/O PROFESSIONALI		PUNTEGGIO
Titoli di studio e/o professionali	Diploma di istruzione secondaria superiore*	5
	Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica (3+2)*	10
* Verrà valutato solo il titolo di studio di livello superiore	Abilitazione all'esercizio della libera professione	2
ESPERIENZE PROFESSIONALI		
Docenza in corsi di formazione	Per ciascuna docenza in corsi di formazione	1
Esperienza in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro	Per ogni anno di attività come RSPP	1

CRITERI DI SELEZIONE DEGLI ESPERTI PER L'INCARICO DI RESPONSABILE DEL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE (D. Lgs. 81/08 e successive mm.ii)				
CRITERI DI AMMISSIONE				
<ul style="list-style-type: none"> • Diploma di istruzione secondaria superiore • Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica (3+2) • Corsi di formazione per RSPP ove tale formazione non sia inclusa nel titolo di studio 				
CRITERI DI VALUTAZIONE				
Titoli di studio e/o professionali	Esperienza specifica	Iscrizione albi	Incarichi specifici	Esperienza docenza
Diploma di laurea in ingegneria: <ul style="list-style-type: none"> • punti 5 voto di laurea < 110; • punti 10 voto di laurea pari 110/110; • punti 15 voto di laurea pari 110/110 con lode. 	RSPP in una pluralità di istituti scolastici: <ul style="list-style-type: none"> • da 1 a 3 istituti, punti 10; • da 4 a 7 istituti, punti 15; • oltre 7 istituti, punti 20. 	Iscrizione albo professionale: punti 5	Per incarichi di progettazione e/o direzione dei lavori in interventi di adeguamento di immobili sedi di enti pubblici e/o scuole alla normativa di prevenzione incendi ai fini dell'acquisizione del CPI: punti 10 per ogni incarico.	Per ciascuna docenza in corsi di formazione nel settore sicurezza presso enti privati: punti 1 .
Per ogni corso di formazione frequentato e coerente con il profilo richiesto: punti 1 .	RSPP in una pluralità di enti privati: punti 1 per ogni anno di incarico.	Iscrizione albo esperti prevenzione incendi del Ministero degli Interni: punti 10		Per ciascuna docenza in corsi di formazione nel settore sicurezza presso enti pubblici e/o paritetici di formazione: punti 2
Per ogni specializzazione attinente: punti 1	RSPP in enti pubblici non scolastici: <ul style="list-style-type: none"> • punti 10 per ogni anno di incarico c/o enti pubblici aventi fino a 150 dipendenti; • punti 40 per ogni anno di incarico c/o enti pubblici con oltre 150 dipendenti. 			



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
 “FRANCESCO PAOLO CASCINO”
 PALERMO

*Regolamento per la disciplina degli incarichi al personale scolastico e agli esperti
 Approvato dal Consiglio d’Istituto nella seduta del 10/01/2018*

CRITERI DI SELEZIONE DEGLI ESPERTI PER INCARICHI DI DOCENZA NEI CORSI PER “OPERATORE ALIMENTARISTA-CATEGORIA A”	
CRITERI DI AMMISSIONE	
<ul style="list-style-type: none"> • Insegnamento delle discipline: “Scienza degli alimenti” (classe di concorso A031); “Scienze della terra/Biologia” (classe di concorso A050), purché in possesso del diploma di laurea in Scienze agrarie e scienze biologiche. ▪ Laurea in medicina e chirurgia, farmacia, veterinaria, chimica, tecnologia alimentare (o titolo equipollente), dietistica (o titolo equipollente), scienza e tecnologia delle produzioni animali (o titolo equipollente), ingegneria dell’industria alimentare. 	
<p><i>*Per quanto riguarda il personale a tempo determinato, costituisce requisito minimo di ammissione l’essere destinatario di incarico almeno fino al 30 giugno, tranne i casi in cui le attività progettuali siano pluriennali o si concludano entro il 31 agosto.</i></p>	
CRITERI DI VALUTAZIONE	
TITOLI DI STUDIO E/O PROFESSIONALI	PUNTEGGI
Titoli/attestati culturali e/o professionali inerenti l’incarico richiesto	Punti 2 per ogni titolo/attestato
Certificazioni informatiche	Punti 1 per ogni certificazione
Partecipazione a corsi di formazione e svolgimento di attività documentate nell’ambito del PNSD	Punti 1 per ogni corso/attività
ESPERIENZE PROFESSIONALI	
Esperienze di docenza nell’incarico richiesto	Punti 3 per ogni incarico

Art. 8 - Procedura di selezione interna (personale A.T.A.)

1. Per l’individuazione del personale A.T.A. da impiegare in progetti PON/POR (FSE e FESR) o in progetti finanziati con il fondo d’istituto o con fondi scolastici, si procede alla pubblicazione sul sito web di un apposito avviso di selezione, che rende noto il peculiare fabbisogno e contiene i criteri specifici e predeterminati di selezione. Tra la data di pubblicazione e la data di scadenza del suddetto avviso devono trascorrere almeno 7 giorni.
 L’istituzione scolastica procede, quindi, a raccogliere le disponibilità del personale ausiliario, tecnico ed amministrativo e a valutarne i curricula.
 L’avviso deve indicare le modalità e i termini per la presentazione delle domande, i titoli valutabili, la documentazione da produrre, l’elenco dei contratti da stipulare. Esso deve, inoltre, contenere:
 - l’oggetto della prestazione;
 - la durata del contratto (termine di inizio e di conclusione della prestazione);
 - il corrispettivo previsto per la prestazione.
2. L’istituzione scolastica provvede a stilare le graduatorie degli aspiranti, distinti per profili professionali, e procede al conferimento degli incarichi aggiuntivi mediante apposite lettere.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
 “FRANCESCO PAOLO CASCINO”
 PALERMO

*Regolamento per la disciplina degli incarichi al personale scolastico e agli esperti
 Approvato dal Consiglio d’Istituto nella seduta del 10/01/2018*

Il personale A.T.A. viene selezionato mediante valutazione comparativa dei curricula, sulla base dei criteri enunciati nella seguente tabella. Tali criteri possono essere modificati e/o integrati dal Dirigente scolastico o da apposita commissione dallo stesso nominata in presenza di progetti con peculiari caratteristiche e finalità, che richiedano requisiti specifici.

6. Per i candidati, che risultano a **parità di requisiti**, si applica il criterio della rotazione. La rotazione si intende rispetto agli incarichi svolti nell’anno precedente a quello in cui si effettua la selezione.
7. Per i candidati, che si trovano a **parità di requisiti e condizioni** (ovvero che hanno svolto entrambi o non hanno svolto entrambi incarichi nell’anno precedente a quello in cui si effettua la selezione), si ricorre alla graduatoria d’istituto.

CRITERI DI SELEZIONE DEL PERSONALE A.T.A. PER INCARICHI IN PROGETTI PON/POR O IN PROGETTI DA RETRIBUIRE CON IL F.I.S. O CON FONDI SCOLASTICI	
CRITERI DI AMMISSIONE	
<ul style="list-style-type: none"> • Disponibilità a svolgere l’incarico • Diploma di istruzione secondaria di secondo grado per gli assistenti amministrativi • Diploma di qualifica professionale per gli assistenti tecnici • Diploma di istruzione secondaria di primo grado per i collaboratori scolastici e per gli assistenti tecnici transitati dagli EE.LL. <p><i>*Per quanto riguarda il personale a tempo determinato, costituisce requisito minimo di ammissione l’essere destinatario di incarico almeno fino al 30 giugno, tranne i casi in cui le attività progettuali siano pluriennali o si concludano entro il 31 agosto.</i></p>	
CRITERI DI VALUTAZIONE	
CRITERI	PUNTEGGI
<ul style="list-style-type: none"> • Altro diploma di istruzione secondaria di 2° grado per gli assistenti amministrativi • Diploma di istruzione secondaria di 2° grado per gli assistenti tecnici e per i collaboratori scolastici • Laurea <p><i>*In caso di possesso di più titoli di studio, verrà valutato solo quello di livello più elevato.</i></p>	Punti 10 Punti 10 Punti 20
Anni di servizio	Punti 1 per ogni anno
Corsi di formazione	Punti 2 per ogni corso
Partecipazione a corsi di formazione e svolgimento di attività documentate nell’ambito del PNSD	Punti 1 per ogni corso/attività
Esperienze documentate in progetti PON/POR (FSE-FESR)	Punti 3 per ogni incarico
Esperienze documentate in progetti scolastici (alternanza scuola-lavoro, area a rischio, ecc.)	Punti 2 per ogni incarico

Art. 9 - Ricorso a collaborazioni plurime (personale A.T.A.)

1. Il ricorso alle collaborazioni plurime è subordinato ad una procedura interna con esito integralmente negativo o con attestazione solo parziale del reperimento delle professionalità richieste.

La scuola, pertanto, qualora sia accertata l’impossibilità di disporre di personale A.T.A., interno, ricorre all’istituto delle collaborazioni plurime ex art. 57 del C.C.N.L. del comparto scuola. Tale collaborazione non comporta esoneri, anche parziali, nella scuola di servizio ed è autorizzata dal dirigente scolastico sentito il direttore dei servizi generali ed amministrativi.

2. La scuola richiedente pubblica sul proprio sito web un avviso rivolto al suddetto personale in servizio in altri istituti, delineando le caratteristiche della risorsa professionale necessaria ed esplicitando i criteri di selezione. L’avviso deve indicare le modalità e i termini per la presentazione delle domande, i titoli valutabili, la documentazione da produrre, l’elenco dei contratti da stipulare. Esso deve, inoltre, contenere:



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"
PALERMO

*Regolamento per la disciplina degli incarichi al personale scolastico e agli esperti
Approvato dal Consiglio d'Istituto nella seduta del 10/01/2018*

- l'oggetto della prestazione;
- la durata del contratto (termine di inizio e di conclusione della prestazione);
- il corrispettivo previsto per la prestazione.

Le suddette modalità sono particolarmente pertinenti per i progetti proposti da reti di scuole.

3. Il personale A.T.A. viene selezionato mediante valutazione comparativa dei curricula, sulla base dei criteri enunciati nella tabella di cui al precedente articolo.

Art. 10 - Stipula del contratto/lettera di incarico

1. Qualora siano presenti e disponibili nel corpo docente o fra il personale A.T.A. professionalità rispondenti a quelle richieste, l'istituzione scolastica stila la graduatoria degli aspiranti e procede al conferimento degli incarichi aggiuntivi mediante apposite lettere.
2. Qualora sia accertata la disponibilità di professori o personale A.T.A. idonei presso altra istituzione scolastica, è possibile instaurare un rapporto di collaborazione plurima mediante apposita lettera di incarico, previa autorizzazione del Dirigente scolastico della scuola di appartenenza del docente, resa a condizione che la collaborazione non interferisca con gli obblighi ordinari di servizio (Art. 53 "Incompatibilità, cumulo di impieghi e incarichi" del D.Lgs. 30 marzo 2001, n. 165).
3. Nel caso in cui l'esperto venga individuato all'esterno, il Dirigente scolastico provvede alla stipula del contratto ed alla copertura assicurativa come previsto dalla legge 335/95.
La natura giuridica del rapporto che si instaura con il contratto è quella di rapporto privatistico qualificato come prestazione d'opera. La disciplina che lo regola è stabilita dagli artt. 2222 e seguenti del C.C.
4. Contratti e lettere d'incarico, di norma, non possono avere durata superiore ad un anno e sono rinnovabili.
5. Non è ammesso il rinnovo tacito del contratto di collaborazione. L'istituto, ove ravvisi un motivato interesse, può prorogare la durata del contratto solo al fine di completare le attività e per ritardi non imputabili al collaboratore, fermo restando il compenso già pattuito per i progetti individuati.
6. Contratti e lettere d'incarico possono essere revocati in qualsiasi momento per motivate e giustificate esigenze dell'istituzione scolastica.
7. La liquidazione del compenso avviene, di norma, al termine della collaborazione salvo diversa espressa pattuizione in correlazione di fasi dell'attività, oggetto dell'incarico. Nel caso di progetti finanziati da enti esterni (es. P.O.N. P.O.R., ecc.), la liquidazione del compenso avviene ad erogazione del contributo da parte dell'ente finanziatore.
8. Il titolare del contratto si assume l'onere di assolvere a tutti i doveri previsti dalla normativa vigente.
9. La natura giuridica del rapporto, che si instaura con il contratto, è quella di rapporto privatistico qualificato come prestazione d'opera intellettuale. La disciplina che lo regola è stabilita dagli artt. 2222 e seguenti del Codice Civile.
10. I contratti disciplinati dal presente regolamento costituiscono prestazioni occasionali e sono assoggettati al corrispondente regime fiscale e previdenziale, in dipendenza anche della posizione del contraente. Essi non danno luogo a diritti in ordine all'accesso nei ruoli della scuola.
11. Al personale interno con contratto a tempo determinato è possibile affidare l'incarico di cui ai precedenti punti 1.2. nei limiti della durata del contratto di lavoro.
12. Sia nel contratto che nella lettera d'incarico devono essere specificati:



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"
PALERMO

*Regolamento per la disciplina degli incarichi al personale scolastico e agli esperti
Approvato dal Consiglio d'Istituto nella seduta del 10/01/2018*

- l'oggetto della prestazione;
 - il progetto/attività di riferimento;
 - i termini di inizio e di conclusione della prestazione;
 - le modalità di esecuzione della prestazione;
 - il corrispettivo della prestazione, dell'IVA se dovuta, nonché degli eventuali contributi a carico dell'amministrazione;
 - le modalità di pagamento del corrispettivo;
 - le responsabilità;
 - le cause che danno luogo a risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del C.C. e le condizioni per il ricorso dalle parti al recesso unilaterale;
 - il trattamento dei dati.
13. I contratti sono trascritti nell'apposito registro dei contratti della scuola, in cui sono indicati i nominativi dei professionisti incaricati, l'importo dei compensi corrisposti e l'oggetto dell'incarico.
14. Copia dei contratti viene pubblicata all'albo e sul sito web dell'istituto, in combinato disposto ai sensi del D.lgs. 33/2013, e dell'art. 29 del Codice degli Appalti D. Lgs. 50/2016.

Art. 11 - Determinazione del compenso

1. Il conferimento di incarichi a docenti o a personale A.T.A interni all'istituto o ad insegnanti/A.T.A. appartenenti ad altre scuole (collaborazioni plurime ex art. 35 CCNL del 29 novembre 2007) è assoggettato alla disciplina fiscale e previdenziale, prevista per il suddetto personale dal C.C.N.L. per lo svolgimento di prestazioni aggiuntive all'orario d'obbligo (frontali e non frontali).
2. Il **compenso massimo** da corrispondere agli esperti esterni per le attività e gli insegnamenti, di cui ai precedenti articoli, è pari a **€ 70,00 per ogni ora di docenza, al lordo delle ritenute previdenziali e fiscali a carico della persona e dello Stato.**
Compenzi orari superiori a quello indicato possono essere elargiti nei confronti di esperti esterni che:
- per la natura particolare o esclusiva della prestazione, devono essere individuati all'interno di enti/associazioni/reti specializzati o in partnership con l'istituzione scolastica;
 - rivestono funzioni o espletano mansioni di particolare rilevanza e/o di chiara fama sul piano sociale/culturale/professionale (docenti universitari, professionisti di settore, ecc.);
 - sono possesso di competenze specifiche o esclusive.
- I compensi erogati agli esperti esterni, ai sensi dell'art. 7 comma 6 del D. Lgs. 30 marzo 2001, n.165, sono assoggettati alle disposizioni contenute nella normativa fiscale e previdenziale in materia di lavoro autonomo (v. ritenuta d'acconto pari al 20% e obbligo di iscrizione alla Gestione Separata INPS, qualora dai contratti d'opera derivi un reddito annuo superiore a 5.000 euro, come previsto, inter alia, dalla Circolare n. 2 dell'11 marzo 2008 del Dipartimento della Funzione Pubblica e dall'art. 44, comma 2, del D.L. 30 settembre 2003, n. 269 convertito in Legge 326/2003).
3. Ove previsto dal progetto, l'esperto esterno, in aggiunta al compenso, può fruire di un rimborso spese solo per le voci preventivamente autorizzate dal Dirigente scolastico e sulla base di adeguata documentazione giustificativa.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"
PALERMO

*Regolamento per la disciplina degli incarichi al personale scolastico e agli esperti
Approvato dal Consiglio d'Istituto nella seduta del 10/01/2018*

12 Art. - Esclusioni

1. L'istituto può conferire ad esperti esterni incarichi di collaborazione in via diretta, senza l'espletamento di procedure comparative, quando ricorrono le situazioni sotto specificate.
 - A. Come da Circolare della Funzione Pubblica n. 2/2008, sono oggetto di **procedura semplificata**, esente dal ricorso a sistemi di comparazione, le prestazioni meramente occasionali che il collaboratore svolge in maniera saltuaria, che si esauriscono in un'azione episodica e che comportano oneri equiparabili ad un rimborso spese o costi di modica entità;
 - B. Gli incarichi vengono attribuiti in modo diretto anche quando le caratteristiche della prestazione o la specificità dell'intervento, in relazione alle peculiari competenze richieste, non consentono forme di comparazione.
 - C. Il Dirigente Scolastico può procedere a trattativa diretta qualora non sia presentata alcuna domanda in risposta agli avvisi, di cui all'art. 5 comma 1 del presente regolamento, oppure nel caso in cui le candidature non presentino professionalità e competenze adeguate alle richieste.
 - D. Il Dirigente Scolastico può ricorrere al conferimento diretto in situazioni di particolare urgenza, non imputabili all'Istituto, che rendano impossibile l'esperimento di procedure comparative di selezione.

Articolo 13- Autorizzazione dipendenti pubblici e comunicazione alla funzione pubblica

1. Ai fini della stipula dei contratti disciplinati dal presente regolamento con i dipendenti di altra Amministrazione Pubblica è richiesta obbligatoriamente la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione di appartenenza di cui all'art. 53 del D. Lgs. 165 del 30 marzo 2001.
2. L'elenco dei contratti stipulati con i soggetti di cui al comma precedente è comunicato annualmente al Dipartimento della Funzione Pubblica entro i termini previsti dall'art. 53, commi 12 e 16 del citato D. Lgs. 165/2001.

Articolo 14- Verifica dell'esecuzione e del buon esito dell'incarico

1. Il Dirigente Scolastico verifica periodicamente il corretto svolgimento dell'incarico, particolarmente quando la realizzazione dello stesso sia correlata a fasi di sviluppo. Egli verifica la coerenza e gli esiti conseguiti rispetto agli obiettivi affidati.
2. Qualora i risultati delle prestazioni fornite dal collaboratore interno o esterno risultino non conformi al mandato, ovvero siano del tutto insoddisfacenti, il Dirigente Scolastico può richiedere al soggetto incaricato di integrare i risultati entro un termine stabilito, ovvero può risolvere il contratto per inadempimento.
3. Qualora i risultati siano soltanto parzialmente soddisfacenti, il Dirigente Scolastico può chiedere al soggetto incaricato di integrare i risultati entro un termine stabilito, ovvero sulla base dell'esatta quantificazione delle attività prestate, può provvedere alla liquidazione parziale del compenso originariamente stabilito.

Art. 15 - Pubblicità

Il presente regolamento costituisce parte integrante del P.T.O.F. e del "Regolamento d'istituto". Esso viene pubblicato all'albo digitale e sul sito web della scuola, al fine di consentirne la libera consultazione.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
"FRANCESCO PAOLO CASCINO"
PALERMO

*Regolamento per la disciplina degli incarichi al personale scolastico e agli esperti
Approvato dal Consiglio d'Istituto nella seduta del 10/01/2018*

Art. 16 - Abrogazione norme

Il presente regolamento entra in vigore dal giorno successivo a quello dell'approvazione da parte del Consiglio di Istituto.

Dalla medesima data cessano di avere efficacia le corrispondenti norme regolamentari, precedentemente emanate dallo stesso Consiglio (ovvero "Regolamento dell'attività negoziale per la fornitura di beni e servizi", approvato dal Consiglio d'Istituto nella seduta n°33 con delibera n.402 del 18/09/2012).

Art. 17 - Disposizioni finali

Il presente "*Regolamento per la disciplina degli incarichi al personale scolastico e agli esperti*" conserva la sua validità ed efficacia fino all'approvazione di un nuovo regolamento.

Per quanto non previsto dal presente regolamento si applicano le norme contenute nelle vigenti disposizioni nazionali e comunitarie in materia.

DIRIGENTE SCOLASTICO
Dott.ssa Lucia Assunta Ievoli