

 <p>ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "Ignazio e Vincenzo Florio" Via Barresi n. 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP) C.F.: 93005020818 - C.M. PVR: TPRH02000T @mail: TPRH02000T@istruzione.it www.alberghieroerice.gov.it</p>	COMUNICAZIONI	<p>M 05.05.07</p> <hr/> <p>Rev.03 Del 14-02-2012</p> <hr/> <p>Pagina 1 di 11</p>
---	---------------	--



Unione Europea

**FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI**



**pon  
2014-2020**



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle  
Risorse Umane, Finanziarie e Strutturali  
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia  
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per  
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale  
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE)

**Comunicazione:**

- ☐ Interna
- ☒ Esterna (in uscita)

**Prot.n.8556/C14**

**Erice, 19/11/2018**

All'albo on line della Scuola

Al sito web della Scuola

Oggetto: Reclutamento interno del personale **ESPERTO, TUTOR, FIGURA AGGIUNTIVA e REFERENTE PER LA VALUTAZIONE**. Avviso Prot. AOODGEFID/3340 del 23/03/2017 *"Potenziamento delle competenze di cittadinanza globale"*. Asse I – Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE). Obiettivo Specifico 10.2 Miglioramento delle competenze chiave degli allievi - Azione 10.2.5 Azioni volte allo sviluppo delle competenze trasversali Sottoazione 10.2.5.A **Competenze trasversali**.

**Autorizzazione progetto codice 10.2.5A-FSEPON-SI-2018-466**

AZIONE	SOTTOAZIONE	CODICE IDENTIFICATIVO PROGETTO	TITOLO PROGETTO	IMPORTO AUTORIZZATO
10.2	10.2.5A	10.2.5A-FSEPON-SI-2018-466	Il valore educativo del cibo.	27.128,00
CUP: I57I17000320007				

**Il Dirigente Scolastico**

**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. e in particolare l'art. 7, comma 6 b) che statuisce che "l'amministrazione deve preliminarmente accertare l'impossibilità oggettiva di utilizzare le risorse umane disponibili al suo interno";

**VISTO** il D.A. 31 Dicembre 2001 n. 895, concernente "Regolamento concernente le Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche operanti nel territorio della Regione Sicilia" art. 40 "Contratti di prestazione d'opera per l'arricchimento dell'offerta formativa";

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

**VISTI** i Regolamenti (UE) n. 1303/2013 recanti disposizioni comuni sui Fondi strutturali e di investimento europei, il Regolamento (UE) n. 1301/2013 relativo al Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR) e il Regolamento (UE) n. 1304/2013 relativo al Fondo Sociale

 <p>ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "Ignazio e Vincenzo Florio" Via Barresi n. 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP) C.F.: 93005020818 - C.M. PVR: TPRH02000T @mail: TPRH02000T@istruzione.it www.alberghieroerice.gov.it</p>	COMUNICAZIONI	<p>M 05.05.07</p> <p>Rev.03 Del 14-02-2012</p> <p>Pagina 2 di 11</p>
---	---------------	--



Unione Europea

**FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI**



**pon  
2014-2020**



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle  
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali  
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia  
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per  
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale  
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE)

Europeo;

**VISTO** il PON - Programma Operativo Nazionale 2014IT05M2OP001 "Per la scuola - competenze e ambienti per l'apprendimento" approvato con Decisione C (2014) n. 9952, del 17 dicembre 2014 della Commissione Europea;

**VISTO** l'Avviso pubblico Prot. AOODGEFID/3340 del 23/03/2017 "*Potenziamento delle competenze di cittadinanza globale*". Asse I – Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE). Obiettivo Specifico 10.2 Miglioramento delle competenze chiave degli allievi - Azione 10.2.5 Azioni volte allo sviluppo delle competenze trasversali Sottoazione 10.2.5.A Competenze trasversali.

**VISTA** l'autorizzazione del progetto "azioni di orientamento, di continuità, e di sostegno alle scelte dei percorsi formativi, universitari e lavorativi", con identificativo **10.2.5A-FSEPON-SI-2018-466** di cui alla nota MIUR Prot. n. AOODGEFID-23585 del 23/07/2018;

**VISTA** la Delibera del Consiglio d'Istituto n. 3 del 17.10.2017, con la quale è stato approvato il PTOF per gli anni scolastici 2017-18;

**VISTO** il decreto di assunzione al Programma Annuale dell'a.f. 2018 del finanziamento prot.n. 6266/06 del 10.9.2018;

**VISTO** il Programma Annuale per l'esercizio finanziario corrente e la situazione finanziaria alla data odierna;

**VISTO** il regolamento di istituto che fissa i criteri di selezione degli Esperti e dei Tutor, nonché i massimali retributivi;

**VISTE** le note dell'Autorità di gestione 2014/2020 relative all'organizzazione e gestione dei progetti PON FSE da ritenersi ancora valide in assenza di ulteriori note;

**VISTE** le note dell'Autorità di gestione MIUR




- prot.n. 35926 del 21 settembre 2017 concernente "Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014 – 2020 – Nota Prot. AOODGEFID\34815 del 02/08/2017. Errata corrige.";
- prot. 34815 del 2 agosto 2017 relativa all'Attività di formazione: chiarimenti sulla selezione degli esperti;
- prot. 3131 del 16 marzo 2017, Richiamo sugli adempimenti inerenti l'Informazione e la pubblicità per la programmazione 2014-20;
- prot. 11805 del 13 ottobre 2016, Indicazioni operative – Informazioni e pubblicità;
- prot. 1778 del 6 febbraio 2015 relativa allo split payment dell'IVA;

**VISTO** il CCNL scuola 2007 e in particolare l'art. 35 concernente le collaborazioni plurime del personale in servizio presso le Istituzioni scolastiche;

**RITENUTO NECESSARIO** procedere alla selezione di appropriate figure professionali, ESPERTI, TUTOR, FIGURA AGGIUNTIVA e REFERENTE PER LA VALUTAZIONE, per lo svolgimento delle attività formative relative ai moduli seguenti:

TIPOLOGIA DI MODULO	TITOLO	IMPORTO €
Educazione alimentare, cibo e territorio	Narrati gastronomici	13.564,00

 <p>ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "Ignazio e Vincenzo Florio" Via Barresi n. 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP) C.F.: 93005020818 - C.M. PVR: TPRH02000T @mail: TPRH02000T@istruzione.it www.alberghieroerice.gov.it</p>	COMUNICAZIONI	<p>M 05.05.07</p> <hr/> <p>Rev.03 Del 14-02-2012</p> <hr/> <p>Pagina 3 di 11</p>
---	---------------	--

 <p>Unione Europea</p>	<p>FONDI STRUTTURALI EUROPEI</p>	 <p>2014-2020</p>	 <p>Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale Ufficio IV</p>
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE)			
Educazione ambientale	NutriAmo il pianeta		13.564,00
	Totale progetto "Il valore educativo del cibo."		27.128,00

Tutto ciò visto e rilevato, che costituisce parte integrante del presente avviso

### COMUNICA

che è aperta la procedura di selezione per il reclutamento di personale interno, per l'assolvimento dell'incarico di esperto, tutor e referente per la valutazione, rivolto al **Personale interno** in servizio presso l'IPSEOA "I. E V. FLORIO" di Erice.

#### Area formativa dei singoli interventi

TIPOLOGIA DI MODULO	TITOLO
Educazione alimentare, cibo e territorio	Narrati gastronomici
Educazione ambientale	NutriAmo il pianeta

#### REQUISITI DI AMMISSIBILITÀ DELLE CANDIDATURE

Possono presentare domanda di disponibilità al conferimento di incarichi coloro che:

- possiedono i titoli di accesso previsti dal seguente avviso;
- presentano domanda nei tempi e nei modi previsti dal presente avviso;
- possiedono adeguate competenze tecnologiche funzionali alla gestione on-line della misura assegnata (condizione assolutamente necessaria);
- possiedono il titolo di studio eventualmente richiesto dalla specifica misura.

 <p>ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "Ignazio e Vincenzo Florio" Via Barresi n. 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP) C.F.: 93005020818 - C.M. PVR: TPRH02000T @mail: TPRH02000T@istruzione.it www.alberghieroerice.gov.it</p>	COMUNICAZIONI	<p>M 05.05.07</p> <p>Rev.03 Del 14-02-2012</p> <p>Pagina 4 di 11</p>
---	---------------	--

 Unione Europea	<b>FONDI STRUTTURALI EUROPEI</b>  <b>2014-2020</b> PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE)	 MIUR	Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle Risorse Umane, Finanziarie e Strutturali Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale Ufficio IV
---	--	--	--

**Tabella requisiti culturali:**

TITOLO DEL MODULO	CONTENUTI	TITOLO di accesso ESPERTO/I	TITOLO di accesso TUTOR	Titolo di accesso Figura Aggiuntiva
Narrati gastronomici	<p><b>Modulo 1 "Educare al gusto, educare con il gusto"</b></p> <p><b>Modulo 2 "Narrare il cibo per guadagnare salute"</b></p> <p><b>Modulo 3 'Il cibo come consumo critico e sostenibile'</b></p> <p><b>Modulo 4 "La norma della qualità: un percorso tra storia e diritto"</b></p> <p><b>Modulo 5 'Scegliere il cibo, gesto gastronomico o gesto politico?'</b></p> <p><b>Laboratorio di Cucina: 'Narrare il territorio in cucina'</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Esperto in storia delle tradizioni popolari, etnoantropologiche e gastronomiche (20 ore) – <b>Mod. 1-2-5</b></li> <li>- esperto in eco sostenibilità alimentare (5 ore) – <b>Mod. 3</b></li> <li>- esperto in diritto con competenza sulla normativa della Qualità e tracciabilità (5 ore) – <b>Mod.4</b></li> <li>- esperto in cucina della tradizione popolare (30 ore) – <b>Lab.</b></li> </ul>	Docente di lettere ( 60 ore)	Docente ITP di cucina e sala ( 20 ore)
NutriAmo il pianeta	<ul style="list-style-type: none"> <li>- implementazione di laboratori gastronomici con l'obiettivo di 'riciclare' gli avanzi;</li> <li>- la creazione di un ricettario 'Le ricette con gli avanzi' in collaborazione con Slow Food.</li> <li>- promozione di campagne di sensibilizzazione volte a fare sistema per sperimentare con aziende e associazioni iniziative antispreco</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Docente Esperto sui temi della alimentazione, dei consumi, dello spreco, e del loro impatto sulla salute e l'ambiente (20 ore)</li> <li>- Docente ITP di enogastronomia esperto in sperimentazione e riutilizzo del cibo - cucina degli avanzi (40 ore)</li> </ul>	Docente in scienze degli alimenti ( 60 ore)	Docente in scienze degli alimenti o di area scientifica ( 20 ore)

 <p>ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "Ignazio e Vincenzo Florio" Via Barresi n. 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP) C.F.: 93005020818 - C.M. PVR: TPRH02000T @mail: TPRH02000T@istruzione.it www.alberghieroerice.gov.it</p>	COMUNICAZIONI	<p>M 05.05.07</p> <hr/> <p>Rev.03 Del 14-02-2012</p> <hr/> <p>Pagina 5 di 11</p>
---	---------------	--



Unione Europea

**FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI**



**pon  
2014-2020**



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle  
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali  
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia  
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per  
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale  
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE)

TITOLO DEL PROGETTO	TITOLO di accesso REFERENTE VALUTAZIONE	ore
"Il valore educativo del cibo"	DOCENTE con esperienza pregressa di valutazione di sistema	40

## MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE CANDIDATURE

Gli interessati dovranno far pervenire istanza, debitamente firmata, **entro le ore 14.00 del giorno 26/11/2018** "brevi manu", presso l'ufficio protocollo di questa Istituzione Scolastica. Per le domande pervenute a mezzo raccomandata fa fede la data indicata dal timbro postale.

La scuola non si assume alcuna responsabilità per ritardi e disguidi imputabili ai servizi di consegna.

In alternativa le domande potranno essere inviate con posta certificata al seguente indirizzo di posta elettronica certificata (PEC): **tprh02000t@pec.istruzione.it**.

L'istanza dovrà essere corredata (Modello A) inoltre:

1. Dettagliato curriculum vitae in formato europeo;
2. L'autorizzazione, per gli aspiranti dipendenti di università, delle P.A. o di altra amministrazione, da parte di quest'ultime a poter svolgere l'incarico al quale si aspira (ex art.53 del D.Lgs. 165/2001 e s.m.i.);
3. Dichiarazione circa la disponibilità a svolgere l'incarico senza riserva e secondo il calendario approntato dal Dirigente Scolastico.
4. L'autorizzazione al trattamento dei dati personali in conformità alla legge n. 196/2003 e successive modifiche ed integrazioni.

## CRITERI DI SELEZIONE

La selezione tra tutte le candidature pervenute nei termini avverrà ad opera di un'apposita commissione in base ai titoli, alle competenze e alle esperienze maturate, sulla base dei criteri di valutazione e dei punteggi di seguito specificati:

Griglia valutazione titoli per l'individuazione degli ESPERTI	
TITOLI DI STUDIO	PUNTI
Laurea vecchio ordinamento o magistrale conseguita nel settore di pertinenza del bando	15
Laurea triennale conseguita nel settore di pertinenza del bando	8
Altra laurea non coerente con il settore di pertinenza del bando	3
Dottorato di ricerca nel settore di pertinenza del bando	5
Abilitazione all' insegnamento e/o alla professione nell' ambito specifico	3
Iscrizione all' albo professionale relativa all' ambito specifico	2

 <p>ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "Ignazio e Vincenzo Florio" Via Barresi n. 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP) C.F.: 93005020818 - C.M. PVR: TPRH02000T @mail: TPRH02000T@istruzione.it www.alberghieroerice.gov.it</p>	COMUNICAZIONI	<p>M 05.05.07</p> <hr/> <p>Rev.03 Del 14-02-2012</p> <hr/> <p>Pagina 6 di 11</p>
---	---------------	--

 <p>Unione Europea</p>	<p><b>FONDI STRUTTURALI EUROPEI</b></p>	 <p><b>pon 2014-2020</b></p>	 <p>MIUR</p>	<p>Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale Ufficio IV</p>
---	---	---	--	--

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE)

Diploma conseguito nell'area professionalizzante e/o al ruolo individuato nell'organigramma delle figure da reclutare	2
(Esclusivamente per i docenti esperti madrelingua) titolo di accesso : Abilitazione all'insegnamento L2 CELTA	SI/NO
<b>FORMAZIONE</b>	<b>PUNTI</b>
Per ogni corso di formazione frequentato e coerente con la tipologia della proposta ( Max 5 corsi)	0,50
Corsi/seminari di formazione nell' ambito FSE e programmi europei (Max 5 corsi)	0,50
Master e Corsi di perfezionamento annuali post laurea coerenti con la tipologia della proposta ( Max 2 )	2
Master e corsi di specializzazione biennali post laurea coerenti con la tipologia della proposta (max 2)	4
Competenze informatiche certificate ( ECDL)	2
<b>ESPERIENZE PROFESSIONALI</b>	<b>PUNTI</b>
Per ogni anno di esperienza maturata nell'ambito dei Programmi Formativi FSE-POR FESR nel profilo per il quale l'aspirante fa richiesta (max di 10 punti),	1
<b>Griglia valutazione titoli per l'individuazione figure interne per l'attività di TUTORAGGIO</b>	
<b>REQUISITI CULTURALI:</b>	
Laurea vecchio ordinamento pertinente all'attività progettuale	Punti 15
Laurea triennale senza specialistica pertinente all'attività progettuale	Punti 10
Laurea vecchio ordinamento o equipollente non coerente l'attività progettuale	Punti 3
Corsi di formazione aventi come oggetto la gestione dei progetti FSE FESR ( max 6)	Punti 0,5

Per ogni attività di tutoraggio e per un massimo di 15 attività in progetti PON-POR-IFTS-Progetti Europei della Programmazione nell' ambito specifico del bando (max 10 punti)	1
Per ogni attività di esperto e per un massimo di 10 attività in progetti PON-POR-IFTS-Progetti Europei della Programmazione nell' ambito specifico del bando o piani di formazione nazionale ( Max 10 punti )	1
Per ogni anno di esperienza professionale nel settore richiesto dal progetto ( Max 10 anni)	1



 <p>ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "Ignazio e Vincenzo Florio" Via Barresi n. 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP) C.F.: 93005020818 - C.M. PVR: TPRH02000T @mail: TPRH02000T@istruzione.it www.alberghieroerice.gov.it</p>	COMUNICAZIONI	<p>M 05.05.07</p> <p>Rev.03 Del 14-02-2012</p> <p>Pagina 7 di 11</p>
---	---------------	--



**FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI**

**pon**  
2014-2020

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE)



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle  
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali  
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia  
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per  
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale  
Ufficio IV

REQUISITI PROFESSIONALI:	
Esperienza pregressa con valutazione positiva di coordinamento/valutazione progetti FSE nell'obiettivo/azione di riferimento ( fino a un max di 10 punti)	Punti 2 (per ogni progetto)
Esperienza di tutoraggio in progetti FSE/FESR coerenti con l'obiettivo/azione di riferimento (max punti 10)	Punti 1 (per ogni progetto)
Esperienza di tutoraggio in progetti d'istituto nel settore di pertinenza di durata non inferiore a 20 ore ( max 6 punti)	Punti 0,5 (per ogni progetto)
Competenze informatiche certificate	Punti 2
(Esclusivamente per progetti di area linguistica) competenze linguistiche certificate:	
Livello A2	Punti 2
Livello B1	Punti 4
Livello B2	Punti 6
Totale	

### Griglia valutazione titoli per l'individuazione di figure interne per l'attività di Referente per la Valutazione

Requisiti culturali	
Laurea vecchio ordinamento o equipollente	Punti 15
Laurea triennale	Punti 10
Diploma scuola secondaria superiore	Punti 3
Corsi di formazione aventi come oggetto la valutazione dei progetti FSE/FESR VALUTAZIONE INDIRE/INVALSI ( max 5)	Punti 0,5
Corsi di formazione aventi come oggetto VALUTAZIONE INDIRE/INVALSI ( max 5)	Punti 1
Requisiti professionali	
Esperienza pregressa di valutatore Indire/invalsi	Punti 10
Esperienza pregressa di osservatore esterno Indire/invalsi	Punti 3
Esperienza pregressa nei nuclei di valutazione nazionale	Punti 10
Esperienza pregressa (positiva) di valutazione progetti FSE ( fino a un max di 10 punti)	Punti 2 (per ogni progetto)
Esperienza di coordinamento in progetti FSE/FESR coerenti con l'obiettivo/azione di riferimento (max punti 5)	Punti 1 (per ogni progetto)
Esperienza di tutoraggio in progetti d'istituto nel settore di pertinenza di durata non inferiore a 20 ore ( max 3 punti)	Punti 0,5 (per ogni progetto)
Competenze informatiche certificate	Punti 4

 <p>ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOAGSTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA "Ignazio e Vincenzo Florio" Via Barresi n. 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP) C.F.: 93005020818 - C.M. PVR: TPRH02000T @mail: TPRH02000T@istruzione.it www.alberghieroerice.gov.it</p>	<p>COMUNICAZIONI</p>	<p>M 05.05.07</p>
		<p>Rev.03 Del 14-02-2012</p>
		<p>Pagina 8 di 11</p>



Unione Europea

**FONDI STRUTTURALI EUROPEI**



**pon 2014-2020**



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle  
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali  
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia  
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per  
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale  
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE)

## Figura aggiuntiva (FACILITATORE DELLA DIDATTICA)

Griglia valutazione titoli ( titolo di accesso la laurea)	
TITOLI DI STUDIO	PUNTI
Laurea vecchio ordinamento o magistrale conseguita nel settore di pertinenza del bando	15
Laurea triennale conseguita nel settore di pertinenza del bando	8
Altra laurea non coerente con il settore di pertinenza del bando	3
Dottorato di ricerca nel settore di pertinenza del bando	5
Abilitazione all' insegnamento e/o alla professione nell' ambito specifico	3
Iscrizione all' albo professionale relativa all' ambito specifico	2
FORMAZIONE	PUNTI
Per ogni corso di formazione frequentato e coerente con la tipologia della proposta ( Max 5 corsi)	0,50
Corsi/seminari di formazione nell' ambito FSE e programmi europei (Max 5 corsi)	0,50
Master e Corsi di perfezionamento annuali post laurea coerenti con la tipologia della proposta ( Max 2 )	2
Master e corsi di specializzazione biennali post laurea coerenti con la tipologia della proposta (max 2)	4
Competenze informatiche certificate ( ECDL)	2
ESPERIENZE PROFESSIONALI	PUNTI
Per ogni anno di esperienza maturata nell'ambito dei Programmi Formativi FSE-POR FESR nel profilo per il quale l'aspirante fa richiesta (max di 10 punti)	1
Per ogni attività di esperto e per un massimo di 10 attività in progetti PON-POR-IFTS-Progetti Europei della Programmazione nell' ambito specifico del bando o piani di formazione nazionale ( Max 10 punti )	1
Per ogni anno di esperienza professionale nel settore richiesto dal progetto ( Max 10 anni)	1

## MODALITÀ DI SELEZIONE DELLE CANDIDATURE

L'esito della selezione sarà comunicato direttamente ai candidati individuati ed affissa all'Albo della scuola. Questa Istituzione Scolastica si riserva di procedere al conferimento dell'incarico anche in presenza di una sola domanda valida.

L'attribuzione degli incarichi avverrà tramite provvedimento.

In seguito al presente avviso, le domande pervenute e riconosciute formalmente ammissibili saranno valutate da un'apposita commissione, secondo i titoli dichiarati, le capacità tecniche e professionali degli aspiranti e la disponibilità degli stessi a svolgere i relativi incarichi.

L'Istituzione predisporrà una graduatoria degli aspiranti consultabile all'albo on-line del sito dell'istituzione scolastica: [www.alberghieroerice.gov.it](http://www.alberghieroerice.gov.it).

Trascorsi gg. 15 senza reclami scritti si procederà al conferimento degli incarichi mediante contratto o lettera di incarico.

I reclami possono concernere solo ed esclusivamente eventuali errate attribuzioni di punteggio ai titoli dichiarati nella domanda da parte di un'apposita commissione.

L'Istituzione provvederà a contattare direttamente gli aspiranti. Il termine di preavviso per l'inizio delle prestazioni sarà almeno di 5 giorni. L'inserimento nella graduatoria non comporta alcun diritto da parte dell'aspirante se non il conferimento dell'incarico in relazione alla propria



<div></div> <div>ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA “<i>Ignazio e Vincenzo Florio</i>” Via Barresi n. 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP) C.F.: 93005020818 - C.M. PVR: TPRH02000T @mail: TPRH02000T@istruzione.it www.alberghierocrice.gov.it</div>	COMUNICAZIONI	M 05.05.07
		Rev.03 Del 14-02-2012
		Pagina 9 di 11

 <p>Unione Europea</p>	<p><b>FONDI STRUTTURALI EUROPEI</b></p> <p><b>pon 2014-2020</b></p> <p>PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE)</p>	 <p>MIUR</p>	<p>Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale Ufficio IV</p>
---	--	--	--

posizione in graduatoria.

## TRATTAMENTO ECONOMICO, FISCALE E PREVIDENZIALE

La misura del compenso orario è stabilita in **€ 70,00 per l'esperto**, in **€ 30,00 per il tutor** e la **figura aggiuntiva** onnicomprensive e sarà commisurata all'attività effettivamente svolta. I compensi s'intendono comprensivi di ogni eventuale onere, fiscale e previdenziale, a totale carico dei beneficiari. Il **Referente della valutazione** verrà retribuito secondo il **profilo tabellare previsto dal vigente CCNL**. Gli incaricati dichiarano, presentando l'istanza, di avere regolare copertura assicurativa contro gli infortuni nei luoghi di lavoro.

La retribuzione concordata è dovuta soltanto se il progetto o il singolo modulo di pertinenza verrà effettivamente svolto ed ogni operatore riceverà una retribuzione proporzionale alle ore effettivamente prestate.

La liquidazione della retribuzione spettante, opportunamente contrattualizzata, dovrà armonizzarsi con i tempi di trasferimento dei fondi dall'A.d.G. senza che la presente Istituzione scolastica sia obbligata ad alcun anticipo di cassa.

## MOTIVI DI INAMMISSIBILITÀ

Sono causa di inammissibilità:

- domanda pervenuta in ritardo rispetto ai tempi indicati nel presente avviso;
- assenza della domanda di candidatura o di altra documentazione individuata come condizione di ammissibilità
- altri motivi rinvenibili nell'Avviso presente.

## MOTIVI DI ESCLUSIONE

Una eventuale esclusione dall'inserimento negli elenchi può dipendere da una delle seguenti cause:

- mancanza di firma autografa apposta sulla domanda, sul curriculum, la scheda dichiarazione punteggio e fotocopia documento
- mancanza dell'autorizzazione allo svolgimento dell'attività da parte dell'amministrazione di appartenenza
- non certificata esperienza professionale per l'ambito di competenza indicato.

## CONDIZIONI CONTRATTUALI

L'attribuzione degli incarichi avverrà tramite:

- lettera di incarico per il personale interno o in regime di collaborazione plurima con riferimento al CCNL scuola 2007 e al CCNL 2016/2018;
- contratti di prestazione d'opera per il personale esterno con riferimento agli artt. 2222 e ss. del C.C..

La durata dei contratti sarà determinata in funzione delle esigenze operative dell'Amministrazione beneficiaria e comunque dovrà svolgersi entro il 31 AGOSTO 2019.

 <p>ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "Ignazio e Vincenzo Florio" Via Barresi n. 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP) C.F.: 93005020818 - C.M. PVR: TPRH02000T @mail: TPRH02000T@istruzione.it www.alberghieroerice.gov.it</p>	<p>COMUNICAZIONI</p>	<p>M 05.05.07</p>
		<p>Rev.03 Del 14-02-2012</p>
		<p>Pagina 10 di 11</p>

 <p>Unione Europea</p>	<p>FONDI STRUTTURALI EUROPEI</p>	 <p>2014-2020</p>	 <p>MIUR</p>	<p>Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale Ufficio IV</p>
---	--	--	--	--

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE)

La determinazione del calendario, della scansione oraria e di ogni altro aspetto organizzativo rimane, per ragioni di armonizzazione dell'offerta formativa extrascolastica, nella sola disponibilità dell'IPSEOA "I. E V. FLORIO" di Erice.

L'IPSEOA "I. E V. FLORIO" di Erice prevede con il presente avviso l'adozione della clausola risolutiva espressa secondo cui lo stesso può recedere dal presente bando in tutto o in parte con il mutare dell'interesse pubblico che ne ha determinato il finanziamento.

La remunerazione, comprensiva di tutte le trattenute di legge, sarà determinata a seconda delle attività da svolgere. Il suo importo non supererà, in ogni caso, le soglie considerate ammissibili dalla normativa vigente (circolare n. 2/2009 del Ministero del Lavoro per i livelli professionali; **l'Avviso pubblico Prot. AOODGEFID/3340 del 23/03/2017** per gli importi massimi per l'area formativa; il Regolamento di Istituto.).

## COMPITI SPECIFICI RICHIESTI

Resta a carico degli esperti e dei tutor incaricati la puntuale registrazione delle attività svolte sul sistema informatico, reso obbligatorio dall'Autorità di gestione per il monitoraggio ed il controllo a distanza ed in tempo reale dell'andamento di ciascun intervento formativo.

Gli esperti e i tutor si impegnano, pena la revoca dell'incarico o la rescissione del contratto:

- a programmare l'intervento formativo a livello esecutivo, in collaborazione con i consigli di classe, raccordandolo con il curriculum scolastico degli studenti perseguendo gli obiettivi didattici formativi declinati nel progetto finanziato dall'AdG;
- a produrre il materiale didattico necessario al miglior svolgimento dello specifico modulo formativo pubblicandone una versione elettronica sul Sistema informativo, in alternativa produrranno *abstract* da inserire negli appositi campi dello stesso Sistema informativo;
- ad utilizzare e documentare le metodologie didattiche previste dal progetto finanziato;
- a monitorare la frequenza intervenendo tempestivamente o in via diretta o per il tramite dei consigli di classe nei casi di 2 assenze consecutive o di assenze plurime.

## TUTELA DELLA PRIVACY

Ai sensi del D.lgs.196/2003 e s.m.i. i dati personali forniti dagli aspiranti saranno raccolti presso l'Istituto per le finalità strettamente connesse alla sola gestione della selezione. I medesimi dati potranno essere comunicati unicamente alle amministrazioni pubbliche direttamente interessate a controllare lo svolgimento della selezione o a verificare la posizione giuridico-economica dell'aspirante. L'interessato gode dei diritti di cui al citato D.Lgs. 196/2003.

Inoltre, l'esperto si impegna al rispetto delle norme sulla privacy relativamente a fatti, informazioni e dati sensibili di cui dovesse venire a conoscenza nel corso del suo incarico.

## PUBBLICIZZAZIONE DEL BANDO

Il presente bando viene pubblicizzato come segue:

- affissione all'albo on line dell'IPSOEA "I. E V. FLORIO" di Erice;
- notifica al personale interno via email;
- pubblicazione sul Sito [www.alberghieroerice.gov.it](http://www.alberghieroerice.gov.it) ;

 <p>ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA <b>"Ignazio e Vincenzo Florio"</b> Via Barresi n. 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP) C.F.: 93005020818 - C.M. PVR: TPRH02000T @mail: TPRH02000T@istruzione.it www.alberghieroerice.gov.it</p>	COMUNICAZIONI	M 05.05.07
		Rev.03 Del 14-02-2012
		Pagina 11 di 11

 Unione Europea	<p><b>FONDI STRUTTURALI EUROPEI</b></p>	 2014-2020	 MIUR	<p>Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale Ufficio IV</p>
---	---	--	--	--

**PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE)**

### ALLEGATI:

I candidati sono invitati ad utilizzare la modulistica allegata composta da:

**Allegato A** Domanda per Tutor e Referente per la valutazione;

**Allegato B** Autodichiarazione punteggio titoli per tutor e tutor aggiuntivo;

**Allegato C** Informativa privacy;

**Curriculum vitae in formato europeo.**

Il Dirigente Scolastico  
Prof. Giuseppa MANDINA (1)

(1) Firma autografa sostitutiva a mezzo stampa ai sensi dell'art.3 comma 2 del D.lgs. 39/1993