

 <p>ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA 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>	COMUNICAZIONI	M 05.05.07
		Rev.03 Del 14-02-2012
		Pagina 1 di 9

 <p>Unione Europea</p>	<p><b>FONDI STRUTTURALI EUROPEI</b></p>	 <p><b>pon</b> 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>
<p>PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE)</p>				

**Comunicazione:**

- Interna
- Esterna (in uscita)

**prot.3945/C14**

**Erice 07.05.2018**

All'albo on line della Scuola

Al sito web della Scuola

Oggetto: Reclutamento interno del personale in qualità di **FIGURA AGGIUNTIVA (animatore e facilitatore della didattica)** Avviso pubblico Prot. n. 1953 del 21/02/2017 "Competenze di base".Asse I – Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE).

**Obiettivo specifico 10.2. – Miglioramento delle competenze chiave degli allievi anche mediante il supporto dello sviluppo delle capacità, di docenti, formatori e staff**

**Azione 10.2.2A – Azioni specifiche di integrazione e potenziamento delle aree disciplinari di base (Lingua Italiana, lingue straniere, nuove tecnologie e nuovi linguaggi, ecc...).**

**Codice identificativo progetto: 10.2.2A-FSEPON-SI-2017-175**

AZIONE	SOTTOAZIONE	CODICE IDENTIFICATIVO PROGETTO	TITOLO PROGETTO	IMPORTO AUTORIZZATO
10.2.	10.2.2A	10.2.2A-FSEPON-SI-2017-175	Competenze e saperi per la costruzione della Cittadinanza Europea	€44.256,00
CUP: I54C170001000007				

**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. ;

**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";

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



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

COMUNICAZIONI

M 05.05.07

Rev.03  
Del 14-02-2012

Pagina 2 di 9



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)

**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 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** Avviso pubblico Prot. n. 1953 del 21/02/2017 "Competenze di base". Asse I – Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE). **Obiettivo specifico 10.2.** – "Miglioramento delle competenze chiave degli allievi anche mediante il supporto dello sviluppo delle capacità, di docenti, formatori e staff". **Azione 10.2.2A** – Azioni specifiche di integrazione e potenziamento delle aree disciplinari di base (Lingua Italiana, lingue straniere, nuove tecnologie e nuovi linguaggi, ecc...);

**VISTA** l'autorizzazione del progetto "Competenze e saperi per la costruzione della Cittadinanza Europea con identificativo **10.2.2A-FSEPON-SI-2017-175** di cui alla nota MIUR Prot. n. AOODGEFID/38456 del 29/12/2017;

**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.104/6 del 08.01.2018, approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del 16.02.2018;

**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 2007/13 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;

**VISTO** il D.Lgs 165/2001 e ss.mm. 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. 895/2001, art. 40 "Contratti di prestazione d'opera per l'arricchimento dell'offerta formativa";

 <p>ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA 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>	COMUNICAZIONI	M 05.05.07
		Rev.03 Del 14-02-2012
		Pagina 3 di 9



**RITENUTO NECESSARIO** procedere alla selezione di appropriate figure professionali, **FACILITATORI DELLA DIDATTICA** (cosiddette **FIGURE AGGIUNTIVE**), per lo svolgimento delle attività formative relative ai moduli seguenti:

TIPOLOGIA DI MODULO	TITOLO	IMPORTO €
Lingua straniera	Around the world	10.764,00
Matematica	Flipped matematica	5.682,00
Scienze	Scienza e cucina: la cottura dei cibi tra processi fisici e trasformazioni alimentari	5.682,00
Lingua madre	Liberi-amo-ci. Il racconto di sé attraverso i libri	10.764,00
Lingua straniera	Preparè ton DFP	5.682,00
Lingua straniera	English at work	5.682,00
<b>Totale progetto</b>		<b>44.256,00</b>

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 facilitatori della didattica, **rivolto al Personale INTERNO** in servizio presso l'IPSEOA "I. E. V. FLORIO" di Erice.

#### Area formativa dei singoli interventi

TIPOLOGIA DI MODULO	TITOLO
Lingua straniera	Around the world
Matematica	Flipped matematica
Scienze	Scienza e cucina: la cottura dei cibi tra processi fisici e trasformazioni alimentari
Lingua madre	Liberi-amo-ci. Il racconto di sé attraverso i libri
Lingua straniera	Preparè ton DFP

 <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	M 05.05.07
		Rev.03 Del 14-02-2012
		Pagina 4 di 9

 <p>Unione Europea</p>	<p><b>FONDI STRUTTURALI EUROPEI</b></p>	 <p><b>pon</b> 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)

Lingua straniera	English at work
------------------	-----------------

## 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.

### Tabella requisiti culturali:

TITOLO DEL MODULO	TITOLO di accesso FACILITATORE
<b>Around the world</b>	DOCENTE AREA LINGUISTICA ( INGLESE)
<b>Scienza e cucina: la cottura dei cibi tra processi fisici e trasformazioni alimentari</b>	N. 1 ASSISITENTE TECNICO ( AREA PROFESSIONALE CUCINA)
<b>Liberi-amoci. Il racconto di sé attraverso i libri</b>	DOCENTE AREA UMANISTICA
<b>Preparè ton DFP</b>	DOCENTE AREA LINGUISTICA ( FRANCESE)
<b>English at work</b>	DOCENTE AREA LINGUISTICA ( INGLESE)

 <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 5 di 9</p>



## MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE CANDIDATURE

Gli interessati dovranno far pervenire istanza, debitamente firmata, **entro le ore 14.00 del giorno 17/5/2018** "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'ultima 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 del Dirigente Scolastico in base ai titoli, alle competenze e alle esperienze maturate, sulla base dei criteri di valutazione e dei punteggi di seguito specificati:

<b>Griglia valutazione titoli ( titolo di accesso la laurea)</b>	
<b>TITOLI DI STUDIO</b>	<b>PUNTEGGIO DICHIARATO</b>
Laurea vecchio ordinamento o magistrale conseguita nel settore di pertinenza del bando	
Laurea triennale conseguita nel settore di pertinenza del bando	
Altra laurea non coerente con il settore di pertinenza del bando	
Dottorato di ricerca nel settore di pertinenza del bando	
Abilitazione all' insegnamento e/o alla professione nell' ambito specifico	
Iscrizione all' albo professionale relativa all' ambito specifico	
<b>FORMAZIONE</b>	
Per ogni corso di formazione frequentato e coerente con la tipologia della proposta (Max 5 corsi)	
Corsi/seminari di formazione nell' ambito FSE e programmi europei (Max 5 corsi)	
Master e Corsi di perfezionamento annuali post laurea coerenti con la tipologia della proposta ( Max 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	M 05.05.07
		Rev.03 Del 14-02-2012
		Pagina 6 di 9

 <p>Unione Europea</p>	<p><b>FONDI STRUTTURALI EUROPEI</b></p>	 <p><b>pon</b> 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>
<p>PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE)</p>				

Master e corsi di specializzazione biennali post laurea coerenti con la tipologia della proposta (max 2)	
Competenze informatiche certificate ( ECDL)	
<b>ESPERIENZE PROFESSIONALI</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),	
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)	
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 )	
Per ogni anno di esperienza professionale nel settore richiesto dal progetto ( Max 10 anni)	

<b>Griglia valutazione titoli ( titolo di accesso diploma)</b>	
<b>REQUISITI CULTURALE:</b>	<b>PUNTEGGIO DICHIARATO</b>
Laurea vecchio ordinamento pertinente all'attività progettuale	
Laurea triennale senza specialistica pertinente all'attività progettuale	
Laurea vecchio ordinamento o equipollente non coerente l'attività progettuale	
Diploma conseguito nell'area professionalizzante e/o al ruolo individuato nell'organigramma delle figure da reclutare	
Corsi di formazione aventi come oggetto l'attività progettuale ( max 6)	
<b>REQUISITI PROFESSIONALI:</b>	
Esperienza pregressa con valutazione positiva di facilitatore progetti d'istituto nell'obiettivo/azione di riferimento ( fino a un max di 10 punti)	
Esperienza di tutoraggio/animatore/facilitatore in progetti FSE/FESR coerenti con l'obiettivo/azione di riferimento (max punti 10)	
Esperienza di tutoraggio/animatore/facilitatore in progetti d'istituto nel settore di pertinenza di durata non inferiore a 20 ore ( max 6 punti)	
Competenze informatiche certificate	
<b>Totale</b>	

 <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> <hr/> <p>Rev.03 Del 14-02-2012</p> <hr/> <p>Pagina 7 di 9</p>
---	----------------------	---



## MODALITÀ DI SELEZIONE DELLE CANDIDATURE

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 posizione in graduatoria.

## TRATTAMENTO ECONOMICO, FISCALE E PREVIDENZIALE

La misura del compenso orario è stabilita in **€30,00 per CIASCUN ALUNNO E PER UN MASSIMO DI 20 ORE** omnicomprendenti e sarà commisurata all'attività effettivamente svolta. I compensi s'intendono comprensivi di ogni eventuale onere, fiscale e previdenziale, a totale carico dei beneficiari. 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

 <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 8 di 9</p>



- 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;
- 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.

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 prot.n. 1953 del 21/02/2017 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.

LE FIGURE AGGIUNTIVE si impegnano, pena la revoca dell'incarico o 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.

 <p>ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA 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> <hr/> <p>Rev.03 Del 14-02-2012</p> <hr/> <p>Pagina 9 di 9</p>
--	----------------------	---



## TUTELA DELLA PRIVACY

Ai sensi del D.lgs.196/2003 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) ;

## ALLEGATI:

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

Allegato A Domanda per Esperti, Tutors;

Allegato B Autodichiarazione punteggio titoli per esperti e tutor;

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