

 <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: TPRH020007 @mail: TPRH020007@istruzione.it www.alberghieroerice.gov.it</p>	COMUNICAZIONI	M 05.05.07
		Rev.03 Del 14-02-2012
		Pagina 1 di 8

 <p>Unione Europea</p>	<p>FONDI STRUTTURALI EUROPEI</p>	 <p>pon 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. 3871/c14

Erice, 03.05.2018

All'albo on line della Scuola
Al sito web della Scuola

Oggetto: Reclutamento interno del personale **TUTOR e REFERENTE PER LA VALUTAZIONE** PON FSE 2014/20 azione 10.6.6 Progetti per il potenziamento dei percorsi di alternanza scuola lavoro. Avviso pubblico prot. 3781 del 05.04.2017

Codice identificativo progetto: 10.6.6B-FSEPON-SI-2017-33

AZIONE	SOTTOAZIONE	CODICE IDENTIFICATIVO PROGETTO	TITOLO PROGETTO	IMPORTO AUTORIZZATO
10.6.6	10.6.6B	10.6.6B-FSEPON-SI-2017-33	Expand your world	€ 57800,00
CUP: I54C17000070007				

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;

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. 3781 del 05/04/2017 - FSE - *Potenziamento dei percorsi di alternanza scuola-lavoro - 10.6.6 Stage/tirocini - 10.6.6B Percorsi di alternanza scuola-lavoro - transnazionali*

 <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 2 di 8</p>



VISTA la nota prot. AOODGEFID188 del 10/01/2018 di autorizzazione del progetto, indirizzata a questa istituzione scolastica e assunta al protocollo n. 254/06 in data 13/01/2018

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 2017-19;

VISTO il decreto di assunzione al Programma Annuale dell'a.f. 2018 del finanziamento prot. n.198 del 13.12.2017, approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del 16.02.2018 8 (delibera n. 5);

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";

RITENUTO NECESSARIO procedere alla selezione di appropriate figure professionali, TUTOR/ACCOMPAGNATORI e REFERENTE PER LA VALUTAZIONE per lo svolgimento delle attività formative in oggetto;

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 tutor, accompagnatore e referente per la valutazione, **rivolto al Personale interno** in servizio presso l'IPSEOA "I. E V. FLORIO" di Erice.

 <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>
		<p>Rev.03 Del 14-02-2012</p>
		<p>Pagina 3 di 8</p>



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	TUTOR/ACCOMPAGNATORI
MyWorldAbroad	N. 2 DOCENTI AREA LINGUISTICA (60 ORE CIASCUNO) O SUBORDINATAMENTE CON COMPETENZE L2 (INGLESE LIVELLO MINIMO B1)

	Modulo: Around the world
Referente per la valutazione	N. ore 20
Costo orario previsto nel CCNL	

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:



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: TPRH020007
@mail: TPRH020007@istruzione.it
www.alberghieroerice.gov.it

COMUNICAZIONI

M 05.05.07

Rev.03
Del 14-02-2012

Pagina 4 di 8



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)

Griglia valutazione titoli per l'individuazione figure interne per l'attività di tutoraggio

Requisiti culturali:

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
Diploma conseguito nell'area professionalizzante e/o al ruolo individuato nell'organigramma delle figure da reclutare	Punto 2
Corsi di formazione aventi come oggetto la gestione dei progetti FSE FESR (max 6)	Punti 0,5

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 punteggio

 <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. PPR: TPRH02000T @mail: TPRH02000T@istruzione.it www.alberghieroerice.gov.it</p>	COMUNICAZIONI	M 05.05.07
		Rev.03 Del 14-02-2012
		Pagina 5 di 8

 Unione Europea	FONDI STRUTTURALI EUROPEI	 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)				

Griglia valutazione titoli per l'individuazione figure interne per l'attività di REFERENTE VALUTAZIONE	
Requisiti culturali	Punteggio attribuito
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

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.

 <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>
		<p>Rev.03 Del 14-02-2012</p>
		<p>Pagina 6 di 8</p>

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

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.

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.

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 € in € **30,00 per il tutor; il referente per la valutazione secondo quanto previsto nel CCNL per le ore funzionali** onnicomprensive e sarà commisurata all'attività effettivamente svolta. Per eventuale docente ACCOMPAGNATORE aggiuntivo NON E' PREVISTO ALCUN COMPENSO, ad esclusione della diaria giornaliera (vitto, alloggio e viaggio). 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.

 <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 7 di 8</p>



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;
- 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

 <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 8</p>



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 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 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 ;

ALLEGATI:

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

Allegato A Domanda per Esperti, Tutor e Referente per la valutazione;

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