



Unione Europea

**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

pon
2014-2020



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)



I.P.S.S.E.O.A.

"Antonio Esposito Ferraioli"

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO DEI SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERA Sede
Centrale: Corso Malta 147 - Napoli - Tel. 081 19712623/ Succ. via Gorizia – Napoli Tel. 081 19567052
CM: NARH17000B - Sito: www.ipsseoaferraioli.it - e-mail: narh17000b@istruzione.it

Prot. n. 2717

Napoli, 28/03/2018

Al personale Docente

Al Fascicolo PON FSE 2014-2020 – Avviso 10862

Sito Web

Oggetto: Avviso pubblico per la selezione di ESPERTI - INTERNI all'Istituzione Scolastica per la realizzazione del **Progetto PON FSE 10.1.1A – FSEPON-CA-2017 - 834 "Scuola lab Wellness"**.

"Progetti di inclusione sociale e lotta al disagio nonché per garantire l'apertura delle scuole oltre l'orario scolastico soprattutto nelle aree a rischio e in quelle periferiche". Asse I – Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE). Obiettivo specifico 10.1. – Riduzione del fallimento formativo precoce e della dispersione scolastica e formativa. Azione 10.1.1 – Interventi di sostegno agli studenti caratterizzati da particolari fragilità.

CUP: E64C16000060007

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 Decreto Interministeriale 1 febbraio 2001 n. 44, concernente" Regolamento concernente le Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche"
VISTO	il DPR 275/99, concernente norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche;
VISTO	l'Avviso pubblico 10862 del 16/09/2016 "Progetti di inclusione sociale e lotta al disagio nonché per garantire l'apertura delle scuole oltre l'orario scolastico soprattutto nelle aree a rischio e in quelle periferiche". Asse I – Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE). Obiettivo specifico 10.1. – Riduzione del fallimento formativo precoce e della dispersione scolastica e formativa. Azione 10.1.1 – Interventi di sostegno agli studenti caratterizzati da particolari fragilità;
VISTO	il progetto presentato da questa Istituzione scolastica;
VISTA	la nota del MIUR prot. n. AOODGEFID 28607 del 13/07/2017, con la quale si comunicava la graduatoria dei progetti valutati ammissibili e l'elenco delle Istituzioni scolastiche ammesse al finanziamento;



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)



I.P.S.S.E.O.A.

"Antonio Esposito Ferraioli"

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO DEI SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERA Sede
Centrale: Corso Malta 147 - Napoli - Tel. 081 19712623/ Succ. via Gorizia – Napoli Tel. 081 19567052
CM: NARH17000B - Sito: www.ipsseoaferraioli.it - e-mail: narh17000b@istruzione.it

VISTA	la circolare del MIUR prot. n. AOODGEFID/31700 del 24 luglio 2017 con la quale si autorizza formalmente il progetto e il relativo impegno di spesa della singola Istituzione scolastica pari ad € 40.268,00;
VISTE	le delibere del Consiglio di Istituto n.1 del 24/10/2016 e del Collegio dei Docenti n. 2 del 28/09/2016, relative all'adesione al PONFSE 2014-2020;
VISTA	la nota prot.n. AOODGEFID 34815 del 02/08/2017, contenente chiarimenti in merito alle Attività di formazione – Iter di reclutamento del personale “esperto” e relativi aspetti di natura fiscale, previdenziale e assistenziale;
VISTI	i Regolamenti UE e tutta la normativa di riferimento per la realizzazione del suddetto progetto;
CONSIDERATO	il “Regolamento di istituto per le attività negoziali per fornitura di beni e servizi sotto soglia comunitaria”, approvato dal Consiglio di istituto, per la selezione/individuazione di figure professionali interne e/o esterne funzionali alla realizzazione di progetti di ampliamento dell'offerta formativa, progetti PON/POR, progetti di formazione del personale;
CONSIDERATO	che per l'attuazione del progetto sopra indicato è necessario avvalersi di personale interno all'Istituzione scolastica avente competenze specifiche;
TENUTO CONTO	che il progetto PON FSE 10.1.1A – FSEPON-CA-2017 - 834 “Scuola lab Wellness” è articolato in azioni rivolte alla Scuola Primaria e Azioni rivolte alla Scuola Secondaria di II grado

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

EMANA

il seguente **bando interno, riservato esclusivamente al personale dell'amministrazione scrivente destinataria dei fondi** per il reclutamento di n. 6 Docenti a cui affidare l'incarico di **Esperto** per l'attuazione dei seguenti moduli formativi:

C - VEGETARIANO NAPOLETANO

Descrizione Progetto : Laboratorio creativo e artigianale per la valorizzazione delle vocazioni territoriali

Il modulo che proponiamo si basa fondamentalmente sullo stile di vita della macrobiotica e propone un viaggio alla scoperta dell'energia e il potere del cibo, la sua relazione con l'ambiente e la riscoperta della buona cucina che stimola positivamente il nostro organismo ed è in sintonia con la natura. Un percorso che parte dal territorio partenopeo, che riproduce le peculiarità della cucina napoletana in chiave vegetariana,



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)



I.P.S.S.E.O.A.

"Antonio Esposito Ferraioli"

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO DEI SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERA Sede
Centrale: Corso Malta 147 - Napoli - Tel. 081 19712623/ Succ. via Gorizia – Napoli Tel. 081 19567052
CM: NARH17000B - Sito: www.ipsseoaferraioli.it - e-mail: narh17000b@istruzione.it

senza perdere il gusto e i profumi che contraddistinguono la nostra gastronomia. Nel corso di Cucina Naturale si utilizzano materie prime di qualità, provenienti da agricoltura biologica - biodinamica. Si impara il taglio delle verdure, la cottura dei cereali, dei legumi e delle verdure. Si cucina abbinando gli alimenti per costituire menù sani ed equilibrati. Alimentazione e Cucina Naturale Non si farà uso di prodotti ogm, ponendo molta attenzione al rispetto della stagionalità, solo prodotti freschi e nessun tipo di surgelato, massima attenzione ai prodotti e alla scelta dei tipi di cottura. Verranno utilizzati cereali integrali (biologici) dai quali, all'occorrenza, maciniamo i chicchi per ottenere le farine per le varie preparazioni. Non si adopereranno prodotti raffinati, e tantomeno prodotti industriali. I piatti che saranno realizzati saranno particolarmente adatti a persone con problemi di intolleranze alimentari (problemi legati al consumo di proteine e grassi animali, di glutine, di zuccheri semplici ecc.), a vegetariani, vegani, e a tutti coloro che desiderano nutrirsi in maniera sana. La realizzazione delle ricette è rispettosa di metodi semplici e naturali.

I dolci preparati saranno tutti 'sugar free' (senza zucchero saccarosio) e dolcificati con malto di cereali, frutta secca o succo di mela, e miele. Questo è quello che definiamo "Vegetariano Napoletano". Piatti sani, che ci permettono di conservare Salute e Benessere. Buon cibo: buono perché fa bene e perché piace. E' a tavola il momento più importante per prendersi cura di sé. Viene proposta una cucina naturale che si basa sulla preparazione di cereali integrali, verdure, legumi e di pasticceria senza uso di uova, zucchero, burro, latte e derivati, in armonia con le stagioni e nel rispetto delle intolleranze ai cibi. Una prima parte teorica, per mettere a fuoco alcune informazioni fondamentali e farci riflettere sull'importanza del buon cibo per la salute. Una parte pratica, per continuare ad apprendere, a fare domande e a scambiarsi informazioni.

Il cibo, oltre che fonte di piacere, è anche fonte di salute: ingerendo il cibo adatto possiamo mantenerci forti e sani tanto da prevenire molte malattie. Diversi disturbi come obesità, colesterolo, diabete, depressione, stanchezza cronica... possono essere risolti, o attenuati, usando strumenti come la "macrobiotica", che vede nel cibo il mezzo per nutrire il corpo e la mente. Il corso di cucina si rivolge ad un massimo di 20 alunni

D - Conti...amoci

Descrizione Progetto: Potenziamiento delle competenze di base matematica

Sulla base del RAV, del Piano di Miglioramento INVALSI si rende necessario avviare attività progettuali tesi al miglioramento delle competenze e conoscenze nell'ambito logico-matematico. Infatti, si è notato che gli studenti del primo biennio, per le più varie motivazioni, sempre più spesso non possiedono i prerequisiti necessari all'acquisizione di conoscenze nuove o più ampie, per cui rischiano di assumere atteggiamenti negativi nei confronti di sé stessi, degli altri e della scuola in generale. Dare la possibilità, anche se a livelli minimi, di recuperare gli strumenti e le abilità di cui sono carenti, è quindi un impegno necessario non solo al fine strettamente cognitivo, ma anche formativo e d'integrazione.



Unione Europea

**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

pon
2014-2020



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)



I.P.S.S.E.O.A.

"Antonio Esposito Ferraioli"

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO DEI SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERA Sede
Centrale: Corso Malta 147 - Napoli - Tel. 081 19712623/ Succ. via Gorizia – Napoli Tel. 081 19567052
CM: NARH17000B - Sito: www.ipsseoaferraioli.it - e-mail: narh17000b@istruzione.it

E - Laboratorio di scrittura creativa

Descrizione Progetto: Potenziamento delle competenze di base italiano

La scrittura è un atto che impegna il corpo, la manualità: ed è il passaggio dal pensiero, immateriale, alla mano che lascerà la traccia a fare la differenza. Il laboratorio propone un percorso attraverso le tecniche della scrittura narrativa, affrontando tematiche quali la creatività, l'invenzione, l'incipit, l'idea, il punto di vista, la focalizzazione, la costruzione del personaggio e dei linguaggi (dialoghi e monologhi), l'ambientazione, i paesaggi, il finale della storia. Il laboratorio di scrittura creativa intende evidenziare l'importanza dell'utilizzo di metodi e strategie per la redazione di testi narrativi attraverso lo sviluppo espressivo delle idee. Ogni lezione teorica sarà accompagnata da esercitazioni pratiche in cui i partecipanti saranno sollecitati a mettere in pratica i concetti appresi. Con l'obiettivo non solo di stimolare la padronanza del linguaggio e l'abilità di creare storie e intrecci, ma anche di alimentare la passione e il desiderio per la lettura. Il primo obiettivo formativo è quello di avviare lo studente alla scrittura di passi narrativi, saperne riconoscere la coerenza stilistica e drammaturgica, ottenerne la massima correttezza ortografica, grammaticale e sintattica. Il secondo obiettivo è focalizzare l'attenzione su specifici generi di scrittura, riconoscerne i meccanismi retorici, l'officina creativa e le finalità sociali e di costruzione identitaria rendendo gli studenti consapevoli della centralità delle storie (e il saperle costruire) del nostro tempo.

Infine, gli studenti saranno divisi in gruppi e daranno vita ad un soggetto per una web series (fiction per il web) che eventualmente potranno anche realizzare con l'aiuto di esperti esterni. Si immagina la scrittura creativa come forma di gioco, drammatizzazione e spettacolo in un'esperienza corale, oltre che individuale. Il laboratorio prevede 15 incontri 2 volte a settimana, ciascuno della durata di 2 ore.

	Titolo modulo	Incarico	Costo Orario	N. Ore
C	Laboratorio creativo e artigianale per la valorizzazione delle vocazioni territoriali Vegetariano Napoletano	ESPERTO	€ 70	25
		ESPERTO	€ 70	25
		ESPERTO	€ 70	25
		ESPERTO	€ 70	25
D	Potenziamento di matematica Conti...amoci	ESPERTO	€ 70	30
E	Potenziamento di italiano Laboratorio di scrittura creativa	ESPERTO	€ 70	30

I requisiti di accesso per l'incarico di Docente/Esperto sono:

- essere docente dell'Istituto con contratto a tempo indeterminato;
- essere in possesso delle competenze informatiche necessarie per gestire autonomamente la parte di propria competenza;



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)



I.P.S.S.E.O.A.

"Antonio Esposito Ferraioli"

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO DEI SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERA Sede
Centrale: Corso Malta 147 - Napoli - Tel. 081 19712623/ Succ. via Gorizia – Napoli Tel. 081 19567052
CM: NARH17000B - Sito: www.ipsseoaferraioli.it - e-mail: narh17000b@istruzione.it

- abilità relazionali e di gestione d'aula;
- abilità a gestire e inserire materiali e informazioni su piattaforme online.

1. Prestazioni richieste per l'incarico di Docente/Esperto

Il Docente/Esperto selezionato dovrà occuparsi :

- di collaborare con il Dirigente Scolastico e con il Direttore S.G.A per tutte le problematiche relative al piano FSE, al fine di soddisfare tutte le esigenze che dovessero sorgere per la corretta e completa realizzazione del piano, partecipando alle riunioni necessarie al buon andamento delle attività;
- di partecipare alle riunioni periodiche di carattere organizzativo pianificate dal Dirigente Scolastico e/o dai suoi collaboratori per coordinare l'attività dei corsi contribuendo a concordare, nella fase iniziale, col tutor d'aula del percorso formativo di riferimento, un dettagliato piano progettuale operativo dal quale si evidenzino finalità, competenze attese, strategie metodologiche, attività, contenuti ed eventuali materiali prodotti;
- di svolgere l'incarico senza riserve e secondo il calendario approntato dal Dirigente Scolastico e/o dal suo staff di supporto. La mancata accettazione o inosservanza del calendario comporterà l'immediata decadenza dell'incarico eventualmente già conferito;
- di predisporre le lezioni, elaborare e fornire ai corsisti dispense sugli argomenti trattati e/o schede di lavoro, materiale di approfondimento e quant'altro attinente alle finalità didattiche del singolo percorso formativo;
- di elaborare gli item per la rilevazione delle competenze in ingresso, in itinere e finali;
- di elaborare, erogare e valutare, in sinergia con il tutor e con il referente alla valutazione, alla fine di ogni modulo, le verifiche necessarie per la valutazione finale dei corsisti e consegnare i risultati con gli elaborati corretti entro i termini previsti, insieme al programma svolto, la relazione finale, il cd con il materiale svolto dai corsisti e le schede personali dei singoli corsisti con le competenze raggiunte dagli stessi;
- di consegnare al Dirigente Scolastico o al suo staff di supporto il programma svolto, materiale prodotto (slide, presentazioni multimediali delle lezioni, esercitazioni, ...), le verifiche effettuate, i risultati delle valutazioni effettuate ed una relazione finale sulle attività svolte, sulla partecipazione dei corsisti e sui livelli raggiunti. Copia del materiale utilizzato dovrà essere consegnato al Gruppo Operativo di Progetto per essere custodito agli atti dell'istituto;
- di predisporre su supporto informatico tutto il materiale somministrato;
- di programmare la realizzazione di un prodotto finale del lavoro svolto che sarà presentato in un specifico incontro finale e visionato dalle famiglie.

Il venire meno, successivamente all'affidamento o comunque durante l'esecuzione del servizio, dei requisiti prescritti nel bando, determina la risoluzione anticipata del rapporto, salva ed impregiudicata ogni pretesa risarcitoria della Amministrazione. Causano, altresì, la risoluzione anticipata del rapporto gravi inadempienze dell'aggiudicatario che l'amministrazione rilevi con espressa diffida. Costituirà in ogni caso motivo di risoluzione espressa, salvo il diritto al risarcimento del danno, il verificarsi anche di una soltanto delle seguenti situazioni:

1. mancato rispetto del divieto di subappalto;
2. non veridicità delle dichiarazioni fornite ai fini della partecipazione al bando ed alla fase contrattuale;



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)



I.P.S.S.E.O.A.

"Antonio Esposito Ferraioli"

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO DEI SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERA Sede
Centrale: Corso Malta 147 - Napoli - Tel. 081 19712623/ Succ. via Gorizia – Napoli Tel. 081 19567052
CM: NARH17000B - Sito: www.ipsseoaferraioli.it - e-mail: narh17000b@istruzione.it

3. violazione dell'obbligo di riservatezza;
 4. mancanza, anche sopravvenuta in fase successiva all'affidamento dei servizi, dei requisiti minimi di ammissibilità indicati nel disciplinare di gara;
 5. frode o grave negligenza nell'esecuzione degli obblighi e delle condizioni contrattuali.
- Il responsabile del procedimento è il Dirigente dell'Istituzione Scolastica, Prof.ssa Rita Pagano
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. L'interessato gode dei diritti di cui al citato D.lgs. 196/2003.

2. Modalità di valutazione e selezione

Gli aspiranti saranno selezionati attraverso la comparazione dei curricula, tenuto conto dei requisiti citati nel presente bando e della valutazione ad essi attribuiti, come definito nella sottostante tabella di valutazione. Si provvederà alla formulazione delle graduatorie di merito per il profilo richiesto. Al termine della valutazione si redigerà graduatoria provvisoria che sarà affissa sul sito web della scuola e che avrà valore di notifica agli interessati. Sarà possibile produrre ricorso entro 3 giorni dall'affissione della graduatoria provvisoria, trascorso tale termine, senza reclami scritti, si procederà alla nomina degli interessati. In caso di rinuncia alla nomina si procederà alla surroga utilizzando la suddetta graduatoria di merito. Il presente bando è pubblicato all'albo dell'Istituzione Scolastica e sul sito web della scuola.

3. Compenso

Per lo svolgimento dell'incarico, il costo orario di formazione, stabilito dalla Circolare del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali n. 2 del 02 febbraio 2009, è di € 70,00 onnicomprensivo di tutti gli oneri. Si precisa che il contratto come prestazione di opera intellettuale occasionale e non continuativa non dà luogo a trattamento previdenziale e/o assistenziale né a trattamento di fine rapporto. L'esperto dovrà provvedere in proprio alle eventuali coperture assicurative per infortuni e responsabilità civile. I compensi saranno corrisposti alla conclusione delle attività, a seguito dell'effettiva erogazione dei fondi comunitari e della disponibilità degli accreditamenti disposti dal MIUR. Pertanto nessuna responsabilità, in merito ad eventuali ritardi nei pagamenti, indipendenti dalla competenza dell'Istituzione scolastica, potrà essere attribuita alla medesima. Per quanto non previsto nel presente bando, si fa espresso riferimento alla vigente normativa nazionale e comunitaria. Il destinatario di incarico stipulerà un contratto di prestazione d'opera professionale a carattere occasionale. Il contratto avrà durata definita in relazione alle esigenze progettuali definite dall'istituto.

4. Termini e modalità di presentazione delle Domande

I docenti interessati potranno presentare la domanda di partecipazione esclusivamente mediante la compilazione del modulo predisposto da questa Scuola, al quale dovrà essere allegato il curriculum vitae in formato europeo. La domanda, indirizzata al Dirigente Scolastico dell'Istituto "Antonio Esposito Ferraioli", dovrà essere trasmessa improrogabilmente entro le ore **12.00 del giorno 09/04/2018** a mezzo pec o brevi manu all'ufficio del protocollo.



Unione Europea

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020

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 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



I.P.S.S.E.O.A.

"Antonio Esposito Ferraioli"

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO DEI SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERA Sede
Centrale: Corso Malta 147 - Napoli - Tel. 081 19712623/ Succ. via Gorizia – Napoli Tel. 081 19567052
CM: NARH17000B - Sito: www.ipsseoaferraioli.it - e-mail: narh17000b@istruzione.it

Si precisa altresì che:

- dovrà essere consegnato il curriculum vitae, con allegato documento di riconoscimento in corso di validità;
- la documentazione, relativa ai titoli aggiuntivi dichiarati, dovrà essere esibita solo a richiesta della Scuola;
- non saranno prese in considerazione: domande incomplete, compilate su modello diverso da quello allegato, prive del *curriculum vitae* o pervenute oltre la data di scadenza fissata;
- la selezione delle istanze sarà effettuata da apposita commissione, sulla base della tabella di valutazione dei titoli riportata nel modello di partecipazione allegato;
- la graduatoria di merito, con i punteggi attribuiti, sarà pubblicata all'albo della Scuola entro il **16/04/2018**; avverso la graduatoria sarà possibile presentare reclamo entro il termine di 5 giorni dalla data di pubblicazione;
- la selezione avverrà anche qualora ci sia un'unica candidatura, purché rispondente ai requisiti richiesti, ai sensi dell'art. 69 R.D. del 23/05/1924 n. 827.

A parità di punteggio tra docenti, la precedenza sarà data al candidato con minore età anagrafica.

5. Disposizioni Finali

Ai sensi del D.Lgs 196 del 30/06/2003, l'Istituto si impegna al trattamento dei dati personali dichiarati solo per fini istituzionali e necessari per la gestione giuridica del presente bando. Per quanto non espressamente indicato valgono le disposizioni ministeriali indicate nelle linee guida di attuazione dei Piani Integrati di Intervento. Il presente avviso viene reso pubblico mediante affissione all'albo dell'Istituto e pubblicazione sul sito web dell'istituzione scolastica: <http://www.ipsseoaferraioli.it> in ottemperanza agli obblighi di legge e agli obblighi di pubblicità delle azioni MIUR.

In allegato si fornisce:

- Modulistica per la candidatura alle attività previste.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. ssa Rita Pagano

(firma autografa omissa ai sensi dell'art. 3, c.2,
del D. Lgs. N 39/93)



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)



I.P.S.S.E.O.A.

"Antonio Esposito Ferraioli"

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO DEI SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERA Sede
Centrale: Corso Malta 147 - Napoli - Tel. 081 19712623/ Succ. via Gorizia – Napoli Tel. 081 19567052
CM: NARH17000B - Sito: www.ipsseoaferraioli.it - e-mail: narh17000b@istruzione.it

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ALLA SELEZIONE PER L'INCARICO DI ESPERTO

Progetto PON FSE 10.1.1A – FSEPON-CA-2017 - 834 "Scuola lab Wellness".

Il/La sottoscritto/a _____ nato/a

_____ il ____/____/____

residente a _____ via _____

consapevole delle responsabilità civili e penali derivanti da false dichiarazioni sotto la propria responsabilità

CHIEDE

di partecipare alla selezione per l'incarico di:

ESPERTO del MODULO _____

Il/La sottoscritto/a

DICHIARA

- di essere docente a tempo indeterminato dell'Istituto;
- di essere in possesso delle competenze specifiche necessarie per gestire autonomamente la parte di propria competenza;
- di essere in possesso dei titoli aggiuntivi di seguito indicati, evidenziati nel curriculum vitae:

Luogo e data,

In fede

Il/La sottoscritto/a _____ autorizza l'Istituto al trattamento dei dati personali ai sensi del D.L. 196/03 solo per i fini istituzionali e necessari per l'espletamento della procedura di cui alla presente domanda.

In fede



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)



I.P.S.S.E.O.A.

"Antonio Esposito Ferraioli"

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO DEI SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERA Sede
Centrale: Corso Malta 147 - Napoli - Tel. 081 19712623/ Succ. via Gorizia – Napoli Tel. 081 19567052
CM: NARH17000B - Sito: www.ipsseoaferraioli.it - e-mail: narh17000b@istruzione.it

GRIGLIA DI VALUTAZIONE GENERICA E GLOBALE DEI TITOLI PER ESPERTI E TUTOR e DOCENTI INTERNI			N°rif. c.v.	Da compilare a cura del candidato	Da compilare a cura della commissione
ISTRUZIONE E FORMAZIONE SPECIFICA					
A.1 Laurea attinente alla selezione (specialistica o magistrale)		Punti			
	110 e lode	5			
	100-110	4			
	< 100	3			
A.2 Laurea attinente alla selezione (triennale) (in alternativa al punto A.1)					
	110 e lode	3			
	100-110	2			
	< 100	1			
A.3 Diploma attinente alla selezione (in alternativa ai punti A1 e A2)		1			
A.4 Dottorato di ricerca attinente alla selezione	Si valuta 1 solo titolo	3			
A.5 Master universitario attinente alla selezione (in alternativa al punto A.5)	Si valuta 1 solo titolo	1			
LE CERTIFICAZIONI OTTENUTE NELLO SPECIFICO SETTORE IN CUI SI CONCORRE					
B. 1 Competenze I.C.T. certificate e riconosciute dal MIUR Base (punti 1) – advances (punti 2) - specialist (punti 3)	Si valuta la certificazioni con punteggio più alto	Da 1 a 3			
B.2 competenze linguistiche certificate livello C1	Si valuta la certificazione con punteggio più alto e solo se attinente alla selezione	5			
B.3 competenze linguistiche certificate livello B2		3			
B.4 competenze linguistiche certificate livello B1		1			
B.5 Altre Certificazioni attinenti alla selezione	Punti 0,5	Max Punti 2			



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)



I.P.S.S.E.O.A.

"Antonio Esposito Ferraioli"

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO DEI SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERA Sede
Centrale: Corso Malta 147 - Napoli - Tel. 081 19712623/ Succ. via Gorizia – Napoli Tel. 081 19567052
CM: NARH17000B - Sito: www.ipsseoaferraioli.it - e-mail: narh17000b@istruzione.it

LE ESPERIENZE NELLO SPECIFICO SETTORE IN CUI SI CONCORRE					
C.1 Iscrizione all'albo professionale attinente alla selezione	Punti 1 per anno	Max 5			
C.2 Esperienze di docenza o collaborazione con universita'/enti professionali(min.20h) se attinenti alla selezione	Punti 0,5 per anno	Max 2			
C.3 Esperienze di docenza per il profilo richiesto nello stesso grado o in quello superiore	Punti 1 per ogni anno di servizio	Max 5			
C. 4 Esperienze di docenza (min. 20 ore) nei progetti finanziati dal fondo sociale europeo (pon –por) se attinenti alla selezione	Punti 1 per anno	Max 5			
C.5 Esperienze di tutor d'aula/didattico (min. 20 ore) nei progetti finanziati dal fondo sociale europeo (PON – POR)	Punti 1 per anno	Max 5			
C.6 Esperienze di facilitatore/valutatore (min. 20 ore) nei progetti finanziati dal fondo sociale europeo (PON – POR)	Punti 1 per anno	Max 3			
C.7 Esperienze di tutor coordinatore (min. 20 ore) nei progetti finanziati dal fondo sociale europeo (PON – POR)	Punti 1 per anno	Max 2			
C. 8 Incarichi di progettazione in progetti Pon attinenti alla selezione		Punti 10			
C. 9 Conoscenze specifiche dell'argomento (documentate attraverso pubblicazioni)	Punti 1 cadauno	Max 2			
TOTALE PUNTEGGIO					

Il/La sottoscritto/a _____ autorizza l'Istituto al trattamento dei dati personali ai sensi del D.L. 196/03 solo per i fini istituzionali e necessari per l'espletamento della procedura di cui alla presente domanda.

In fede
