ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
"Giovanni Falcone" ViaVeneto, 4 - 95014 GIARRE (CT)
Tel. 095 613 6515 - **Fax** 095 873 0474

Per la scuola 2014-2020 — Ministero dell'Istruzione — UNIONE EUROPEA Fondo sociale europeo

IPSSEOA "G.Falcone" di Giarre (CT)
Prot. 0005383 del 11/04/2022
VII (Uscita)

Giarre, 11/04/2022

Ai Docenti
All'Albo on line
Al Sito web dell'Istituto
Agli Atti

Oggetto: Riapertura termini per selezione ESPERTI per n. 2 moduli - Avviso 0009707 del 27/04/2021 - FSE e FDR - Apprendimento e socialità - Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020. Asse I – Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE). Programma Operativo Complementare "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014 -2020. Asse I – Istruzione – Obiettivi Specifici 10.1, 10.2 e 10.3 – Azioni 10.1.1, 10.2.2 e 10.3.1. Avviso pubblico prot. n. 9707 del 27/04/2021 – Realizzazione di percorsi educativi volti al potenziamento delle competenze e per l'aggregazione e la socializzazione delle studentesse e degli studenti nell'emergenza Covid -19 (Apprendimento e socialità).

Riapertura termini per bando di reclutamento ESPERTI (solo due moduli) tra il personale interno - Criteri di selezione progetto
CODICE PROGETTO:10.2.2A-FSEPON-SI-2021-171 - Codice CUP: H83D21000940007
TITOLO PROGETTO: VOGLIA DI.... 'SCUOLA'
TOTALE SCHEDE FINANZIARIE € 86.293,85

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- **VISTO** il Programma Operativo Nazionale "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020, relativo al Fondo Sociale Europeo;
- **VISTO** l'Avviso pubblico prot.n. AOODGEFID\9707 del 27/04/2021 inserito nell'ambito dell'Asse I del Programma Operativo Nazionale "Per la Scuola" 2014-2020 e del relativo Programma Operativo Complementare (POC) "Per la Scuola", Asse I;
- **VISTA** la candidatura n. 1051736 di questo Istituto;

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
"Giovanni Falcone" ViaVeneto, 4 - 95014 GIARRE (CT)
Tel. 095 613 6515 - **Fax** 095 873 0474

Ministero dell'Istruzione

UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo

- **VISTA** la delibera del Consiglio di istituto n.10 del 19/05/2021;
- **VISTA** la delibera del Collegio dei Docenti n.7 del 05/05/2021;
- **VISTO** l'impegno finanziario complessivo derivante dall'autorizzazione dei progetti che è stato comunicato all'Ufficio scolastico regionale di competenza con nota prot. AOODGEFID/17521 del 04 giugno 2021, con cui sono stati formalmente autorizzati tutti i progetti ammessi e completi di codice CUP;
- **VISTA** la lettera di autorizzazione MIUR progetto, prot. n. AOODGEFID\17656 del 7 giugno 2021, impegno di spesa a valere sull'Avviso pubblico prot.n. AOODGEFID\9707 del 27/04/2021 FSE e FDR - Apprendimento e socialità;
- **VISTE** le disposizioni ed istruzioni per l'attuazione delle iniziative cofinanziate dai FSE-FESR 2014-2020;
- **VISTO** che l'attività oggetto della proposta progettuale è stata inserita nel PTOF 2019/2022;
- **VISTA** la nota prot. MIUR AOODGEFID 0034815 DEL 02/08/2017, con al quale si precisa che per il conferimento di incarichi venga preliminarmente verificata la presenza di personale interno;
- **VISTI** i criteri di attribuzione degli incarichi al personale interno alla scuola;
- **VISTE** le "Disposizioni ed Istruzioni per l'attuazione delle iniziative cofinanziate dai Fondi Strutturali Europei 2014/2020";
- **VISTO** il D.P.R. 275/99 Regolamento dell'autonomia scolastica;
- **VISTO** il Decreto Interministeriale n. 129 del 28 agosto 2018 "Regolamento concernente le Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche";
- **VISTO** il decreto di assunzione in bilancio prot. N.8082 del 18/06/2021;
- **ACQUISITE** le delibere degli OO. CC. in relazione ai criteri di individuazione del personale per l'affidamento di incarico ed al limite massimo di compenso per la retribuzione;

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
"Giovanni Falcone"ViaVeneto, 4 - 95014 GIARRE (CT)
Tel. 095 613 6515 - Fax 095 873 0474

- **NEL RISPETTO** dei principi di parità di trattamento, non discriminazione, libera concorrenza, trasparenza e proporzionalità previsti dalla normativa in materia di contratti pubblici (D.lgs. 50/2016);
- **ATTESA** la necessità di procedere all'individuazione di ulteriori due esperti con i quali stipulare contratti per la realizzazione del Progetto in oggetto;

INDICE

il presente avviso avente per oggetto la selezione, mediante procedura comparativa, di n. 2 ESPERTI per la realizzazione delle attività del progetto in oggetto.

Art.1 - FINALITÀ DELL'AVVISO

Il presente avviso è finalizzato alla predisposizione di un elenco di ESPERTI di comprovata esperienza e adeguata professionalità, ai quali affidare la realizzazione di alcuni moduli progetto codice: 10.2.2A-FSEPON-SI-2021-171 – CODICE CUP: H83D21000940007

TITOLO	DESTINATARI	N. ORE	TIPOLOGIA MODULO
Non solo sport	15 Studenti	30	Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale
Tornei sportivi	15 Studenti	30	Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale

Art. 2 - DESRIZIONE DEL PROGETTO

Il progetto si articola in 17 moduli e intende ampliare e sostenere l'offerta formativa per gli anni scolastici 2020-2021 e 2021-2022, attraverso azioni specifiche finalizzate al potenziamento degli apprendimenti e delle competenze chiave, in conformità alla Raccomandazione del Consiglio dell'Unione europea 22 maggio 2018.

La progettazione e la realizzazione dei percorsi didattici e formativi sono ispirate all'utilizzo di metodologie didattiche innovative, che valorizzano l'apprendimento attivo e cooperativo, con particolare attenzione anche al benessere personale e alle relazioni. Le azioni promuovono il protagonismo delle alunne e degli alunni, delle studentesse e degli studenti, delle adulte e degli adulti, in situazioni esperienziali.
I moduli didattici sono svolti in setting di aula flessibili e modulari oppure in contesti di tipo esperienziale o immersivo, anche all'aperto, nel rispetto delle norme sulle misure di sicurezza Covid vigenti, in sinergia con le realtà istituzionali, culturali, sociali, economiche del territorio.
I percorsi di formazione sono volti a:

- Rafforzare le competenze chiave per l'apprendimento permanente, in particolare potenziando i livelli di base;
- Sostenere la motivazione/rimotivazione allo studio con metodologie innovative, proattive e stimolanti;
- Promuovere la dimensione relazionale nei processi di insegnamento e apprendimento e il benessere dello studente.

Ciascun modulo ha la durata di n. 30 ore ed è destinato a 15/16 studenti frequentanti l'Istituto.
Il progetto dovrà concludersi improrogabilmente entro il 31/08/2022.

Art. 3 - REQUISITI GENERALI DI AMMISSIONE

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

- possiedono i titoli di accesso previsti dal presente bando;
- presentano domanda nei tempi e nei modi previsti;
- possiedono adeguate competenze informatiche di conoscenza dei principali applicativi windows (word, excel, etc.), dei principali browser per la navigazione internet e della posta elettronica;
- possiedono adeguate competenze gestionali ed organizzative.

Per la figura di **ESPERTO** sono richieste competenze specifiche come di seguito indicate:

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
"Giovanni Falcone"ViaVeneto, 4 - 95014 GIARRE (CT)
Tel. 095 613 6515 - Fax 095 873 0474

Ministero dell'Istruzione

UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo

TITOLO	N. ORE	COMPETENZE SPECIFICHE
Non solo sport	30	Titolo di accesso: abilitazione all'insegnamento di scienze motorie e sportive/comprovata esperienza in ambito di educazione motoria, sport e gioco didattico
Tornei sportivi	30	Titolo di accesso: abilitazione all'insegnamento di scienze motorie e sportive/comprovata esperienza in ambito di educazione motoria, sport e gioco didattico

I requisiti di ammissione devono essere posseduti alla data di scadenza per la presentazione della domanda di partecipazione e possono essere autocertificati. Ai sensi del DPR 445/2000 le dichiarazioni rese e sottoscritte nel curriculum vitae o in altra documentazione hanno valore di autocertificazione.

La selezione e la valutazione dei titoli avverranno ad opera del Dirigente Scolastico sulla base dei criteri di valutazione e dei punteggi specificati nelle seguenti tabelle:

- **Tabella B per il personale docente con funzione di ESPERTO**

La predetta Tabella sono parte integrante del presente dispositivo.

I costi del personale interno sono rapportati a costi orari unitari e possono riguardare soltanto attività prestate oltre il regolare orario di servizio. Esse dovranno risultare dai registri delle firme o da altro documento che attesti l'impegno orario.

TITOLO	N.ORE	COSTO UNITARIO TUTOR	COSTO UNITARIO ESPERTO
Non solo sport	30	€ 30,00	€ 70,00
Tornei sportivi	30	€ 30,00	€ 70,00

I compensi indicati sono lordo Stato omnicomprensivi degli oneri fiscali, previdenziali e assistenziali.

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
"Giovanni Falcone" ViaVeneto, 4 - 95014 GIARRE (CT)
Tel. 095 613 6515 - Fax 095 873 0474

Ministero dell'Istruzione

UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo

Art. 4 - MANSIONI DA SVOLGERE IN SEGUITO AD ACCETTAZIONE DELL'INCARICO

All'**ESPERTO** sono affidati i seguenti compiti

- programmare dettagliatamente il lavoro e le attività inerenti il modulo affidato, evidenziando finalità, competenze attese, strategie, metodologie, attività, contenuti e materiali da produrre, predisponendo il materiale didattico necessario;
- monitorare il processo di apprendimento, con forme di valutazione oggettiva, in itinere e finale;
- relazionarsi con i tutor in merito alle proprie attività;
- documentare puntualmente le attività;
- redigere la relazione conclusiva sulle attività del progetto.

Art. 5 – MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELLA CANDIDATURA

Per l'ammissione alle graduatorie si procederà ad una valutazione comparativa dei curricula prodotti dagli interessati, all'esperienza documentata dal candidato e sulla base dei seguenti criteri di riferimento:

1. stretta attinenza di titoli accademici, post-accademici, culturali e certificazioni specifiche;
2. esperienze specifiche coerenti con le attività previste dall'incarico e con gli obiettivi progettuali;
3. precedenti esperienze coerenti con la figura richiesta;
4. ogni altro titolo documentabile coerente con l'incarico richiesto.

La Commissione di valutazione compilerà un elenco graduato secondo i titoli dichiarati nel modello (All. A, B e C) e nel curriculum vitae in formato europeo.
Saranno valutati esclusivamente i titoli acquisiti e le esperienze professionali già conseguiti alla data di scadenza del presente bando di reclutamento.
A parità di punteggio complessivo prevarrà la maggiore anzianità anagrafica.
Per ciascuno dei sottoelencati titoli culturali e professionali sono attribuiti i punteggi secondo i criteri stabiliti nelle seguenti tabelle:

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
"Giovanni Falcone" ViaVeneto, 4 - 95014 GIARRE (CT)
Tel. 095 613 6515 - **Fax** 095 873 0474

Per la scuola 2014 20 — *Ministero dell'Istruzione* — **UNIONE EUROPEA** Fondo sociale europeo

TABELLA B – ESPERTO

		PUNTI
TITOLO/I DI STUDIO	Laurea quadriennale o quinquennale vecchio ordinamento o Laurea magistrale	5
	Laurea triennale(*in alternativa alla laurea*)	4
	Diploma di scuola superiore (*in alternativa alla laurea*)	3
	Eventuale altra laurea o diploma	2
	Dottorato di ricerca	2
	Master universitario di durata annuale con esame finale - 1500 ore e 60 crediti *(si valuta un solo titolo)*	1
	Corso di specializzazione post-laurea di durata biennale *(si valuta un solo titolo)*	1
	Corso di perfezionamento universitario post-laurea di durata annuale con esame finale *(si valuta un solo titolo)*	1
CONCORSI E ALTRI TITOLI CULTURALI	Attestato di competenze specifiche acquisite nel settore di pertinenza*(più di 30 ore)*	8
	Attestato di competenze specifiche acquisite nel settore di pertinenza*(meno di 30 ore)*	4
	Superamento di pubblico concorso per l'accesso al ruolo di appartenenza	5
	Partecipazione a corsi di formazione/aggiornamento inerenti allenuove tecnologie e la didattica innovativa (PNSD) (max 3 corsi)	3
	Certificazione in lingua straniera rilasciata da Enti Certificatori accreditati dal MIUR almeno di livello B2 *(si valuta un solo livello per certificazione di lingua straniera)*	4
	Certificazione in lingua straniera rilasciata da Enti Certificatori accreditati dal MIUR di livello B1*(si valuta un solo livello per certificazione di lingua straniera)*	2
	Certificazione linguistica CLIL	2
	Certificazioni conseguite in corsi di formazione specialistici con esame finale ed inerenti alla specifica professionalità richiesta (*max 2 certif.*)	0,5
	Certificazioni conseguite in corsi di formazione nell'ambito dei Piani Nazionali o Piani di Formazione dei formatori (*max 2 certificazioni*)	0,5
	Certificazione competenze informatiche(*max 2 certificazioni*)	4

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
"Giovanni Falcone" ViaVeneto, 4 - 95014 GIARRE (CT)
Tel. 095 613 6515 - **Fax** 095 873 0474

Per la scuola 2014 2020 — Ministero dell'Istruzione — UNIONE EUROPEA Fondo sociale europeo

TITOLI PROFESSIONALI	Esperienza di progettazione nello specifico intervento	**5**
	Esperienza nella progettazione PON-FSE 2014-2020*(max 12 punti)*	**3**
	Esperienza gruppo interno di lavoro (PTOF/POF-RAV-PDM) (*max 3 punti*)	**1**
	Esperienza di referente per la valutazione, facilitatore, esperto o tutor in progetti PON-POR *(fino al 2006 senza l'uso della piattaforma) (max 3 punti)*	**1**
	Esperienza di referente per la valutazione, facilitatore, esperto o tutor in progetti PON-POR*(con l'uso della piattaforma) (max 6 punti)*	**2**
	Esperienza di funzione strumentale/obiettivo (*max 6 punti*)	**2**
	Esperienza in qualità di membro di commissione inerenti gli aspetti logistico organizzativi*(tecniche, acquisti, viaggi d'istruzione, orario, ...)(max 6 punti*)	**2**
	Esperienza nell'ambito del PNSD (*animatore digitale, team per l'innovazione,esperto in didattica digitale) (max 6 punti)*	
	Esperienza di tutor nei percorsi di PCTO o Alternanza scuola lavoro (*max 4 punti*)	**0,5**
	Anzianità di servizio nell'istituto (*max 4 punti*)	**0,5**

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
"Giovanni Falcone" ViaVeneto, 4 - 95014 GIARRE (CT)
Tel. 095 613 6515 - **Fax** 095 873 0474

Ministero dell'Istruzione

UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo

Al termine della valutazione delle domande di partecipazione sarà stilata apposita graduatoria provvisoria che sarà pubblicata sul Sito Web dell'Istituzione Scolastica per un periodo di 8 gg. Trascorso tale periodo senza reclami scritti si procederà al conferimento degli incarichi mediante contratto o lettera di incarico. I reclami potranno concernere solo ed esclusivamente errate attribuzioni di punteggio ai titoli dichiarati nella domanda da parte della Commissione di valutazione. Non sono ammessi reclami per nuovi titoli valutabili o per la specificazione di titoli dichiarati cumulativamente e casi similari.

Gli aspiranti potranno partecipare alla selezione per tutte le figure previste dal bando, utilizzando gli appositi modelli di domanda che dovranno essere firmati in calce, pena l'esclusione, inoltrati insieme ad un dettagliato curriculum vitae professionale in formato europeo contenente indicazioni chiare ed esaustive circa i titoli posseduti e le esperienze lavorative.

L'istanza di partecipazione dovrà pervenire **entro e non oltre le ore 11:00 del 20/04/2022,** recapitata a mezzo raccomandata A.R. all'indirizzo IPSSEOA "G. Falcone" via Veneto, 4 – Giarre (CT) con oggetto **"Candidatura PON – Voglia di.... scuola"**, o **per posta elettronica ordinaria (PEO) all'indirizzo: CTRH010007@istruzione.it** con oggetto **"Candidatura PON – Voglia di.... scuola"** o per **posta elettronica certificata (PEC) all'indirizzo: CTRH010007@pec.istruzione.it** con oggetto **"Candidatura PON – Voglia di.... scuola"**.

Non saranno prese in considerazione domande incomplete o pervenute oltre la data di scadenza del bando, anche se i motivi del ritardo sono imputabili a disguidi postali o a errato invio e/o ricezione della PEC o della PEO.

La valutazione delle domande da parte della commissione valutatrice avverrà tramite comparazione dei curricula, secondo i criteri di valutazione stabiliti e riportati nelle tabelle di valutazione allegate al presente Bando. A parità di punteggio sarà data priorità al candidato con più anzianità di servizio nell'Istituto.

Si rammenta che la falsità in atti e la dichiarazione mendace, ai sensi dell'art. 76 del predetto DPR n. 445/2000 e successive modifiche ed integrazioni, implica responsabilità civile e sanzioni penali, oltre a costituire causa di esclusione dalla partecipazione alla selezione ai sensi dell'art. 75 del predetto D.P.R. n. 445/2000. Qualora la falsità del contenuto delle dichiarazioni rese fosse accertata dopo la stipula del contratto, questo potrà essere risolto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 C.C.
I suddetti requisiti devono essere posseduti alla data di scadenza del termine utile per la proposizione della domanda di partecipazione. L'accertamento della mancanza dei suddetti requisiti comporta in qualunque momento l'esclusione dalla procedura di selezione stessa o dalla procedura di affidamento

dell'incarico o la decadenza dalla graduatoria.

In allegato:

Allegato 2. A -Domanda di partecipazione – ESPERTO

Allegato 2. B - Tabella valutazione titoli – ESPERTO

Art. 6 - PUBBLICITA'

Il presente Avviso viene pubblicato all'Albo Pretorio dell'Istituto, sul Sito della scuola, www.alberghierogiarre.edu.it ed ha valore di notifica per tutto il personale.

I dati personali che entreranno in possesso dell'Istituto, a seguito del presente Bando, verranno trattati nel rispetto del D.Lgs. 196/2003, così come modificato dal D.Lgs. 101/2018 e dal Regolamento UE 2016/679. I candidati dovranno esprimere il consenso al trattamento dei propri dati personali in sede di presentazione delle domande di partecipazione, pena la non ammissione alle selezioni.

Art. 7 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Ai sensi di quanto disposto dall'art. 5 della legge 7 Agosto 1990, n. 241, il responsabile del procedimento nella presente selezione è il Dirigente Scolastico Prof.ssa Monica Insanguine, in qualità di responsabile con potere di gestione del personale.

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Monica Insanguine