



Ministero della Pubblica Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Indirizzo Professionale Statale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Indirizzo Professionale Statale Agrario "Servizi per l'Agricoltura, lo sviluppo rurale,
la valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane".

I.P.S.S.E.O.A. - "Raffaele Viviani"

Cod. Fiscale 90039480638 -Cod. mecc. NARH09000Q -C/C postale 22564801

Corso Serale per adulti Indirizzo Professionale Statale

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Cod. mecc. NARH090505

PEC: NARH09000Q@PEC.ISTRUZIONE.IT; E-mail: NARH09000Q@ISTRUZIONE.IT

Tel. 081 8714116- 081 8713843-Direzione:081 8716830 Fax: 081 0112257 - **Castellammare di Stabia (NA) Sede Centrale:** Via Annunziatella, 23; **Plesso OIERMO:** Traversa Varo, via Annunziatella n°25 **Rovigliano**, via Cantieri Metallurgici - tel./fax 081 8700890 – 081818237 – CAP: 80053

Agerola (NA): Cod. Mecc: NARH09002T

Sede Coordinata: via Mulino n°3, tel./fax 081 8731681-**Plesso:** via Sariani c/o I.C. "DE NICOLA" di Agerola

Sito internet: <http://www.alberghieroviviani.edu.it>

I.P.S.S.E.O.A. - "RAFFAELE VIVIANI"
CASTELLAMMARE DI STABIA (NA)
Prot. 0001631 del 07/03/2023
IV-5 (Uscita)

Castellammare di Stabia, 07/03/2023

All'Albo on line della scuola
Alla sezione PON del sito web istituzionale

Alla sezione Amministrazione trasparente del sito web istituzionale

PUBBLICAZIONE GRADUATORIA DEFINITIVA **ESPERTI**

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. 33956 del 18/05/2022 – Realizzazione di percorsi educativi volti al potenziamento delle competenze delle studentesse e degli studenti e per la socialità e l'accoglienza.

10.1.1A-FDRPOC-CA-2022-413 – “A SCUOLA INSIEME”
CUP: G44C22000580001

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

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

VISTA la circolare della Funzione Pubblica n.2/2008;

VISTA la circolare Ministero del lavoro n.2/2009;

VISTO il Decreto 28 agosto 2018, n. 129, Regolamento recante istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche, ai sensi dell'articolo 1, comma 143, della legge 13 luglio 2015, n. 107;

VISTE le linee guida dell'autorità di gestione P.O.N. di cui alla nota MIUR 1588 DEL 13.01.2016 recanti indicazioni in merito all'affidamento dei contratti pubblici di servizi e forniture al di sotto della soglia comunitaria;

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;

VISTE le note M.I.U.R. - DGEFID prot. 2670 dell'08.02.2016, 3021 del 17.02.2016, 5577 del 21.03.2016, 5610 del 21.03.2016, 6076 del 4.4.2016, 6355 del 12.04.2016 e 6534 del 15.04.2016;

VISTO il 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. 33956 del 18/05/2022;

VISTO che lo stesso è finalizzato alla realizzazione di percorsi educativi volti al potenziamento delle competenze delle studentesse e degli studenti e per la socialità e l'accoglienza;

VISTA la candidatura presentata da questa istituzione scolastica in data 31/05/2022, N. 1081907;

VISTA la Nota del Ministero dell'Istruzione n. 53714 del 21 giugno 2022 avente ad oggetto Programma Operativo Nazionale (PON e POC) "Per la scuola – competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020 finanziato con FSE e FDR. – Obiettivi Specifici 10.1, 10.2 e 10.3 – Azioni 10.1.1, 10.2.2 e 10.3.1. Avviso pubblico prot. n. 33956 del 18/05/2022- – Realizzazione di percorsi educativi volti al potenziamento delle competenze delle studentesse e degli studenti e per la socialità e l'accoglienza.

VISTA la delibera del Collegio dei Docenti n. 7 del 05/09/2021 di partecipazione ad avvisi pubblici nell'ambito dei finanziamenti PON FSE e FESR VISTA la delibera del Consiglio di Istituto n. 295 del 08/09/2022 di partecipazione ad avvisi pubblici nell'ambito dei finanziamenti PON FSE e FESR;

VISTA la graduatoria di approvazione definitiva prot. n. 0000027 del 21/06/2022;

VISTA la lettera di autorizzazione prot. n. Prot. AOOGABMI-53714 del 21/06/2022, con la quale si comunica che il progetto presentato da questa istituzione scolastica, collocato utilmente nella graduatoria approvata con provvedimento del Dirigente dell'Autorità di Gestione, è formalmente autorizzato con i codici identificativi:

VISTI i criteri di individuazione del personale interno da coinvolgere nelle attività, individuate dal Collegio dei Docenti del 27/10/2022 delibera n.39 per il progetto **10.1.1A-FDRPOC-CA-2022-413** e delibera n. 40 per il progetto **10.2.2A-FDRPOC-CA-2022-475**

VISTI i criteri di individuazione del personale interno da coinvolgere nelle attività, individuate dal Consiglio di Istituto del 27/10/2022 delibera n.327 per il progetto **10.1.1A-FDRPOC-CA-2022-413** e delibera n. 328 per il progetto **10.2.2A-FDRPOC-CA-2022-475**

VISTO i Decreti prot. n. 436 e 437 del 24/01/2023, di formale assunzione in bilancio del finanziamento relativo al progetto 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, e 10.3.1. Avviso pubblico prot. n. 33956 del 18/05/2022 – Realizzazione di percorsi educativi volti al potenziamento delle competenze delle studentesse e degli studenti e per la socialità e l'accoglienza;

CONSIDERATO il NULLA OSTA rilasciato ai dirigenti scolastici dal Direttore Generale USR Campania a svolgere incarichi aggiuntivi nell'ambito di attività dei progetti PON, PROT. N. 35052 DEL 16/09/2022;

VISTO il proprio decreto di nomina del RUP del 24/01/2023, prot. n. 439;

TENUTO CONTO dei principi di trasparenza, pubblicità, parità di trattamento, buon andamento, economicità, efficacia e tempestività dell'azione amministrativa;

VISTA la determina a contrarre prot. n. 480/04-5 del 25/01/2023 per avvio di procedure necessarie alla selezione del personale che ricoprirà il ruolo di esperti, tutor, docente di supporto organizzativo, docente valutatore, personale ATA

VISTO il Bando interno prot. n. 760/IV-5 del 03/02/2023

VISTO il verbale della commissione prot. n. 1110/IV-5 del 15/02/2023

VISTO il Verbale conclusivo di individuazione esperti prot. n. 1610/IV-5 del 06/03/2023

CONSIDERATA la necessità di reperire n. 9 esperti nell'ambito del progetto

10.1.1A-FDRPOC-CA-2022-413 – “A SCUOLA INSIEME”

CUP: G44C22000580001

CONSTATATA la presenza di tutte le condizioni necessarie;

PUBBLICA

In data odierna la seguente graduatoria definitiva:

MODULO: Venga a prendere un caffè da noi

Sede: Agerola

Prof. Leopoldo Elefante prot. n. 984 del 10/02/2023

	Punti	DA COMPILARE A CURA DELLA COMMISSIONE
Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica con votazione 110 e lode	20	
Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica con votazione non inferiore a 106/110	18	
Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica con votazione compresa tra 101 e 105	15	
Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica con votazione compresa tra 96 e 100	10	
Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica richiesto con votazione compresa tra 90 e 95	8	
Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica con votazione inferiore a 90	6	
Laurea triennale (solo per diplomati)	4	
Ulteriore laurea	2	
Diploma professionalizzante inerente al modulo richiesto con voto 100 e lode	15	
Diploma professionalizzante inerente al modulo richiesto con voto compresa tra 96 e 100	8	
Diploma professionalizzante inerente al modulo richiesto con voto compresa tra 90 e 95	6	
Diploma professionalizzante inerente al modulo richiesto con voto compreso tra 80 e 89	5	
Diploma professionalizzante inerente al modulo richiesto con voto inferiore a 80	4	4
Superamento di concorso ordinario e/o riservato	3	3
Master I livello	3	
Master II livello	6	
Corso di perfezionamento post laurea	2	
Corso di perfezionamento post diploma	1	1
Competenze informatiche certificate	5	5
Esperienza in qualità di esperto nei progetti PON/POR	3 X progetto	
Esperienza in qualità di tutor nei progetti PON/POR	1 X progetto	4
Presentazione del progetto formativo	Max 40 p.	40
TOTALE		57

MODULO: Il servizio in cucina...tra enogastronomia e tradizioni. mangia sano e scegli mediterraneo

Sede: Castellammare di Stabia

Prof. Giuseppe Savarese prot. n. 959 del 10/02/2023

	Punti	DA COMPILARE A CURA DELLA COMMISSIONE
Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica con votazione 110 e lode	20	
Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica con votazione non inferiore a 106/110	18	
Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica con votazione compresa tra 101 e 105	15	
Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica con votazione compresa tra 96 e 100	10	
Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica richiesto con votazione compresa tra 90 e 95	8	
Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica con votazione inferiore a 90	6	
Laurea triennale (solo per diplomati)	4	
Ulteriore laurea	2	
Diploma professionalizzante inerente al modulo richiesto con voto 100 e lode	15	15
Diploma professionalizzante inerente al modulo richiesto con voto compresa tra 96 e 100	8	
Diploma professionalizzante inerente al modulo richiesto con voto compresa tra 90 e 95	6	
Diploma professionalizzante inerente al modulo richiesto con voto compreso tra 80 e 89	5	
Diploma professionalizzante inerente al modulo richiesto con voto inferiore a 80	4	
Superamento di concorso ordinario e/o riservato	3	3
Master I livello	3	
Master II livello	6	
Corso di perfezionamento post laurea	2	
Corso di perfezionamento post diploma	1	3
Competenze informatiche certificate	5	
Esperienza in qualità di esperto nei progetti PON/POR	3 X progetto	3
Esperienza in qualità di tutor nei progetti PON/POR	1 X progetto	1
Presentazione del progetto formativo	Max 40 p.	40
TOTALE		65

MODULO: Arte bianca
Sede: Agerola
Prof. Giovanni Cuomo prot. n. 921 del 09/02/2023

	Punti	DA COMPILARE A CURA DELLA COMMISSIONE
Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica con votazione 110 e lode	20	
Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica con votazione non inferiore a 106/110	18	
Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica con votazione compresa tra 101 e 105	15	
Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica con votazione compresa tra 96 e 100	10	
Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica richiesto con votazione compresa tra 90 e 95	8	
Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica con votazione inferiore a 90	6	
Laurea triennale (solo per diplomati)	4	
Ulteriore laurea	2	
Diploma professionalizzante inerente al modulo richiesto con voto 100 e lode	15	
Diploma professionalizzante inerente al modulo richiesto con voto compresa tra 96 e 100	8	
Diploma professionalizzante inerente al modulo richiesto con voto compresa tra 90 e 95	6	
Diploma professionalizzante inerente al modulo richiesto con voto compreso tra 80 e 89	5	5
Diploma professionalizzante inerente al modulo richiesto con voto inferiore a 80	4	
Superamento di concorso ordinario e/o riservato	3	3
Master I livello	3	
Master II livello	6	
Corso di perfezionamento post laurea	2	
Corso di perfezionamento post diploma	1	
Competenze informatiche certificate	5	5
Esperienza in qualità di esperto nei progetti PON/POR	3 X progetto	18
Esperienza in qualità di tutor nei progetti PON/POR	1 X progetto	6
Presentazione del progetto formativo	Max 40 p.	40
TOTALE		77

MODULO: CAKE DESIGN
Sede: Castellammare di Stabia
Prof. Raffaele Capasso prot. n. 1000 del 13/02/2023

	Punti	DA COMPILARE A CURA DELLA COMMISSIONE
Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica con votazione 110 e lode	20	
Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica con votazione non inferiore a 106/110	18	
Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica con votazione compresa tra 101 e 105	15	
Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica con votazione compresa tra 96 e 100	10	
Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica richiesto con votazione compresa tra 90 e 95	8	
Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica con votazione inferiore a 90	6	
Laurea triennale (solo per diplomati)	4	
Ulteriore laurea	2	
Diploma professionalizzante inerente al modulo richiesto con voto 100 e lode	15	
Diploma professionalizzante inerente al modulo richiesto con voto compresa tra 96 e 100	8	
Diploma professionalizzante inerente al modulo richiesto con voto compresa tra 90 e 95	6	
Diploma professionalizzante inerente al modulo richiesto con voto compreso tra 80 e 89	5	
Diploma professionalizzante inerente al modulo richiesto con voto inferiore a 80	4	4
Superamento di concorso ordinario e/o riservato	3	3
Master I livello	3	
Master II livello	6	
Corso di perfezionamento post laurea	2	
Corso di perfezionamento post diploma	1	
Competenze informatiche certificate	5	
Esperienza in qualità di esperto nei progetti PON/POR	3 X progetto	3
Esperienza in qualità di tutor nei progetti PON/POR	1 X progetto	1
Presentazione del progetto formativo	Max 40 p.	40
TOTALE		51

MODULO: LA CUCINA FRANCESE
Sede: Castellammare di Stabia
PROF. Giuseppe Alfredo Ruggi prot. n. 964 del 10/02/2023

	Punti	DA COMPILARE A CURA DELLA COMMISSIONE
Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica con votazione 110 e lode	20	
Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica con votazione non inferiore a 106/110	18	
Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica con votazione compresa tra 101 e 105	15	
Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica con votazione compresa tra 96 e 100	10	
Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica richiesto con votazione compresa tra 90 e 95	8	
Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica con votazione inferiore a 90	6	
Laurea triennale (solo per diplomati)	4	
Ulteriore laurea	2	2
Diploma professionalizzante inerente al modulo richiesto con voto 100 e lode	15	
Diploma professionalizzante inerente al modulo richiesto con voto compresa tra 96 e 100	8	8
Diploma professionalizzante inerente al modulo richiesto con voto compresa tra 90 e 95	6	
Diploma professionalizzante inerente al modulo richiesto con voto compreso tra 80 e 89	5	
Diploma professionalizzante inerente al modulo richiesto con voto inferiore a 80	4	
Superamento di concorso ordinario e/o riservato	3	6
Master I livello	3	
Master II livello	6	
Corso di perfezionamento post laurea	2	
Corso di perfezionamento post diploma	1	3
Competenze informatiche certificate	5	5
Esperienza in qualità di esperto nei progetti PON/POR	3 X progetto	6
Esperienza in qualità di tutor nei progetti PON/POR	1 X progetto	3
Presentazione del progetto formativo	Max 40 p.	40
TOTALE		73

MODULO: Produzione ed organizzazione del prodotto turistico

Sede: Castellammare di Stabia

Prof. Salvatore Noto prot n.: 938 del 10/02/2023

	Punti	DA COMPILARE A CURA DELLA COMMISSIONE
Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica con votazione 110 e lode	20	
Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica con votazione non inferiore a 106/110	18	
Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica con votazione compresa tra 101 e 105	15	
Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica con votazione compresa tra 96 e 100	10	
Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica richiesto con votazione compresa tra 90 e 95	8	
Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica con votazione inferiore a 90	6	
Laurea triennale (solo per diplomati)	4	
Ulteriore laurea	2	
Diploma professionalizzante inerente al modulo richiesto con voto 100 e lode	15	
Diploma professionalizzante inerente al modulo richiesto con voto compresa tra 96 e 100	8	
Diploma professionalizzante inerente al modulo richiesto con voto compresa tra 90 e 95	6	
Diploma professionalizzante inerente al modulo richiesto con voto compreso tra 80 e 89	5	
Diploma professionalizzante inerente al modulo richiesto con voto inferiore a 80	4	4
Superamento di concorso ordinario e/o riservato	3	3
Master I livello	3	
Master II livello	6	
Corso di perfezionamento post laurea	2	
Corso di perfezionamento post diploma	1	1
Competenze informatiche certificate	5	
Esperienza in qualità di esperto nei progetti PON/POR	3 X progetto	3
Esperienza in qualità di tutor nei progetti PON/POR	1 X progetto	
Presentazione del progetto formativo	Max 40 p.	40
TOTALE		51

MODULO: Happy hour del Viviani
Sede: Agerola
Prof. Francesco Fusco prot n. 977 del 10/02/2023

	Punti	DA COMPILARE A CURA DELLA COMMISSIONE
Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica con votazione 110 e lode	20	
Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica con votazione non inferiore a 106/110	18	
Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica con votazione compresa tra 101 e 105	15	
Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica con votazione compresa tra 96 e 100	10	
Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica richiesto con votazione compresa tra 90 e 95	8	
Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica con votazione inferiore a 90	6	
Laurea triennale (solo per diplomati)	4	
Ulteriore laurea	2	
Diploma professionalizzante inerente al modulo richiesto con voto 100 e lode	15	
Diploma professionalizzante inerente al modulo richiesto con voto compresa tra 96 e 100	8	
Diploma professionalizzante inerente al modulo richiesto con voto compresa tra 90 e 95	6	6
Diploma professionalizzante inerente al modulo richiesto con voto compreso tra 80 e 89	5	
Diploma professionalizzante inerente al modulo richiesto con voto inferiore a 80	4	
Superamento di concorso ordinario e/o riservato	3	3
Master I livello	3	
Master II livello	6	
Corso di perfezionamento post laurea	2	
Corso di perfezionamento post diploma	1	
Competenze informatiche certificate	5	
Esperienza in qualità di esperto nei progetti PON/POR	3 X progetto	15
Esperienza in qualità di tutor nei progetti PON/POR	1 X progetto	5
Presentazione del progetto formativo	Max 40 p.	40
TOTALE		69

MODULO: Tra gli orti ed il mare del Mediterraneo

Sede: Agerola

Prof. Aniello Somma prot.n. 922 del 09/02/2023

	Punti	DA COMPILARE A CURA DELLA COMMISSIONE
Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica con votazione 110 e lode	20	
Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica con votazione non inferiore a 106/110	18	
Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica con votazione compresa tra 101 e 105	15	
Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica con votazione compresa tra 96 e 100	10	
Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica richiesto con votazione compresa tra 90 e 95	8	
Laurea vecchio ordinamento o laurea specialistica con votazione inferiore a 90	6	
Laurea triennale (solo per diplomati)	4	
Ulteriore laurea	2	
Diploma professionalizzante inerente al modulo richiesto con voto 100 e lode	15	
Diploma professionalizzante inerente al modulo richiesto con voto compresa tra 96 e 100	8	8
Diploma professionalizzante inerente al modulo richiesto con voto compresa tra 90 e 95	6	
Diploma professionalizzante inerente al modulo richiesto con voto compreso tra 80 e 89	5	
Diploma professionalizzante inerente al modulo richiesto con voto inferiore a 80	4	
Superamento di concorso ordinario e/o riservato	3	3
Master I livello	3	
Master II livello	6	
Corso di perfezionamento post laurea	2	
Corso di perfezionamento post diploma	1	2
Competenze informatiche certificate	5	
Esperienza in qualità di esperto nei progetti PON/POR	3 X progetto	3
Esperienza in qualità di tutor nei progetti PON/POR	1 X progetto	
Presentazione del progetto formativo	Max 40 p.	40
TOTALE		56

In caso di rinuncia dell'avente diritto si procederà ad aprire il bando per esperti esterni.

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Giuseppina Principe
*firma autografa omessa ai sensi
dell'art.3 del D.lgs.n.39/1993*