



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. 0000760 del 03/02/2023
IV-5 (Uscita)

Castellammare di Stabia, 03/02/2023

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

Alla sezione Amministrazione trasparente del sito web istituzionale

BANDO INTERNO

ESPERTO

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 **CONSTATATA** la presenza di tutte le condizioni necessarie;

DETERMINA
ART. 1 - Oggetto

di avviare una procedura di selezione comparativa, attraverso la valutazione dei curricula, per la selezione delle seguenti figure professionali per l'attuazione del progetto in oggetto Avviso pubblico prot. n. 33956 del 18/05/2022:

- n. 9 ESPERTI INTERNI
10.1.1A-FDRPOC-CA-2022-413 – “A SCUOLA INSIEME”

Le attività saranno svolte al di fuori dell'orario di lezione e di servizio. Per la nomina di tali figure, vista l'urgenza della procedura, sarà obbligatoria possedere un'adeguata esperienza nell'attuazione delle iniziative FSE, nonché nella gestione digitale degli applicativi GPU e SIF per i seguenti moduli:

Titolo	Destinatari	Finalità	Durata	Profilo
VENGA A PRENDERE UN CAFFE' DA NOI	13 alunni Sede di Agerola	Un aspetto centrale della pedagogia del tinkering è l'idea di un "projectory" ovvero di "progetto" e "traiettoria". Il percorso laboratoriale si basa su esplorazione e sperimentazione. Facendo uso di vari materiali, gli studenti sono incoraggiati a realizzare progetti attraverso i quali si sviluppano le abilità come la creatività, la comunicazione e lavoro di gruppo, inventando soluzioni e mettendo alla prova le loro creazioni, anche per divertirsi, utilizzando spesso materiali di riciclo, con lo sviluppo delle attività di manipolazione.	30 ore	n. 1 docente esperto in possesso di specializzazione in attività di caffetteria Pregresse esperienze in corsi PON/POR Esperienza pregressa di docenza in corsi analoghi coerenti con il progetto Competenze informatiche
IL SERVIZIO IN CUCINA...TRA ENOGASTRONOMIA E TRADIZIONI. MANGIA SANO E SCEGLI MEDITERRANEO	13 alunni Sede centrale		30 ore	n. 1 docente esperto in possesso di specializzazione in attività di cucina Mediterranea Pregresse esperienze in corsi PON/POR Esperienza pregressa di docenza in corsi analoghi coerenti con il progetto Competenze informatiche
ARTE BIANCA	13 alunni Sede di Agerola		30 ore	n. 1 docente esperto in possesso di specializzazione in attività di arte bianca Pregresse esperienze in corsi PON/POR Esperienza pregressa di docenza in corsi analoghi coerenti con il progetto Competenze informatiche
CAKE DESIGN	13 alunni Sede centrale		30 ore	n. 1 docente esperto in possesso di competenze di cake design Pregresse esperienze in corsi PON/POR; Esperienza pregressa di docenza in corsi analoghi coerenti con il progetto; Competenze informatiche

LA CUCINA FRANCESE	13 alunni Sede centrale		30 ore	n. 1 docente esperto in possesso di competenze della cucina francese Pregresse esperienze in corsi PON/POR; Esperienza pregressa di docenza in corsi analoghi coerenti con il progetto; Competenze informatiche
PRODUZIONE ED ORGANIZZAZIONE DEL PRODOTTO TURISTICO	13 alunni Sede centrale		30 ore	n. 1 docente esperto in possesso di competenze di organizzazione del prodotto turistico Pregresse esperienze in corsi PON/POR; Esperienza pregressa di docenza in corsi analoghi coerenti con il progetto; Competenze informatiche
HAPPY HOUR DEL VIVIANI	13 alunni Sede di Agerola		30 ore	n. 1 docente esperto in possesso di competenze di organizzazione di happy hour Pregresse esperienze in corsi PON/POR; Esperienza pregressa di docenza in corsi analoghi coerenti con il progetto; Competenze informatiche
TRA GLI ORTI ED IL MARE DEL MEDITERRANEO	13 alunni Sede di Agerola		30 ore	n. 1 docente esperto in possesso di competenze di organizzazione di cucina mediterranea Pregresse esperienze in corsi PON/POR; Esperienza pregressa di docenza in corsi analoghi coerenti con il progetto; Competenze informatiche
SOMMELIER DELL'OLIO	13 alunni Sede centrale		30 ore	n. 1 docente esperto in possesso di competenze di sommelier dell'olio Pregresse esperienze in corsi PON/POR; Esperienza pregressa di docenza in corsi analoghi coerenti con il progetto; Competenze informatiche

ART. 2 - Importo

Per i moduli indicati del percorso formativo e per le ore previste il compenso è di 70,00 euro/ora onnicomprensivi di ogni onere contribuito e IVA.

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. Laddove, per cause

impreviste, si dovesse procedere alla chiusura anticipata dei moduli formativi, si effettuerà il pagamento delle sole ore già 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.

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 avviso;
- presentano domanda nei tempi e nei modi previsti dal presente bando;
- possiedono adeguate competenze tecnologiche funzionali alla gestione on-line della progettualità (condizione assolutamente necessaria);
- sono disponibili a seguire le indicazioni orarie del GOP per la realizzazione del progetto.

ART. 4 - Presentazione istanze di partecipazione

Le istanze di partecipazione, redatte sull'allegato n.1 "modello domanda" debitamente firmate in calce, corredate dall'allegato n.2 "autovalutazione titoli" (debitamente firmato), allegato n. 3, scheda progettuale, dal curriculum redatto secondo il modello europeo (anche esso debitamente firmato e datato) e dalla copia di un documento di identità in corso di validità, devono pervenire, entro il giorno 10/02/2023, presso la segreteria di questa Istituzione a mano, in busta chiusa o per posta certificata.

Le domande che risultassero incomplete non verranno prese in considerazione.

ART. 5 - Cause di esclusione

Saranno cause tassative di esclusione:

1. Istanza di partecipazione pervenuta oltre il termine o con i mezzi non consentiti;
2. Curriculum Vitae non redatto in formato europeo;
3. Curriculum Vitae non contenente le dichiarazioni relative agli art. 38-46 del DPR 445/00 e l'autorizzazione dei dati personali;
4. Omissione delle firme sulla documentazione;
5. Documento di identità scaduto o illeggibile;

ART. 6 - Partecipazione

Ogni facente istanza può ricorrere per una o più figure professionali presentando una sola istanza di partecipazione alle diverse posizioni a cui si richiede di concorrere, mentre le griglie di valutazione dovranno essere compilate una per ogni figura professionale a cui si chiede di ricorrere. Il Curriculum e il documento di identità possono anche essere unici.

ART. 7 Assegnazione dell'incarico

In seguito al presente avviso, le domande pervenute e riconosciute formalmente ammissibili saranno valutate dalla Commissione di Valutazione a seguito di comparazione dei curricula vitae, dei titoli e dei criteri di valutazione indicati. In caso di parità dei punteggi totali attribuibili, l'incarico andrà conferito in seguito ad un eventuale colloquio informativo-motivazionale con il D.S. ed il DSGA. I risultati della selezione saranno pubblicati all'albo on line dell'Istituto e gli incarichi saranno conferiti, in assenza di contrapposizione, dopo 5 giorni dalla data di pubblicazione della graduatoria definitiva.

Questa Istituzione scolastica si riserva di procedere al conferimento dell'incarico anche in presenza di una sola domanda di disponibilità.

Si procederà al conferimento degli incarichi mediante contratto o lettera di incarico.

ART. 8 - I compiti dell'ESPERTO sono i seguenti.

- Partecipare agli incontri predisposti dall'Istituzione Scolastica propedeutici alla realizzazione del progetto FSE; Utilizzare la piattaforma informatica GPU per l'immissione di quanto richiesto;

- Predisporre, con l'assistenza del tutor, il piano progettuale e operativo dell'intervento dal quale si evidenzino finalità, competenze attese, strategie metodologiche, attività, contenuti ed eventuali materiali da produrre;
- Fornire al Referente per la valutazione tutti gli elementi utili alla documentazione da produrre nelle varie fasi del progetto;
- Svolgere l'incarico secondo il calendario approntato dall'Istituzione Scolastica;
- Preparare e somministrare test d'ingresso, in itinere e finale utili alla valutazione didattica;
- Caricare tutta la documentazione prodotta;
- Provvedere alla stesura di una dettagliata relazione finale

ART. 9 - Responsabile del Procedimento

Ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs 50/2016 (art. 9 e 10 del DPR n. 207/10), il Responsabile del Procedimento è il Dirigente Scolastico Prof.ssa Giuseppina Principe.

ART. 10 - Pubblicazione

Il presente bando viene pubblicato sul sito web della Scuola www.alberghieroviviani.edu.it nell'apposita sezione dedicata al progetto FSE PON.

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

Castellammare di Stabia , lì _____/2023

ALLEGATO n. 1
DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ALLE SELEZIONI PER
ESPERTO

Il sottoscritto: _____, nato a _____ (____) il _____ e residente a _____, prov. _____, in via _____, n. _____, CF _____, recapito tel. _____ email _____ in servizio presso _____ in qualità di _____,

in riferimento alle attività finanziate con i 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

CHIEDE

di partecipare alla selezione per l'attribuzione dell'incarico in qualità di esperto per il/i seguente/i moduli:

Venga a prendere un caffè da noi	Sede di Agerola
Il servizio in cucina...tra enogastronomia e tradizioni. mangia sano e scegli mediterraneo	Sede di Castellammare
L'arte bianca	Sede di Agerola
Cake design	Sede di Castellammare
La cucina francese	Sede di Castellammare
Produzione ed organizzazione del prodotto turistico	Sede di Castellammare
Happy hour del Viviani	Sede di Agerola
Tra gli orti ed il mare del mediterraneo	Sede di Agerola
Sommelier dell'olio	Sede di Castellammare

A tal fine,

- consapevole della responsabilità cui può andare incontro in caso di dichiarazione mendace o di esibizione di atto falso o contenente dati non più rispondenti a verità, nonché delle sanzioni penali richiamate dall'art. 76 del DPR 28/12/2000, n. 445 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci;
- ai sensi dell'art. 46 del DPR 28/12/2000, n. 445;
- sotto la propria responsabilità,

DICHIARA

- di essere cittadino italiano/dello Stato membro dell'Unione Europea _____ (cancellare la voce che non interessa);
- di essere in godimento dei diritti civili e politici;
- di non avere subito condanne penali;
- di non avere procedimenti penali in corso;
- di non essere stato interdetto o sottoposto a misure che escludono, secondo le leggi vigenti, la costituzione del rapporto di lavoro con la Pubblica Amministrazione;
- di non essere stato destituito o dispensato dall'impiego presso una Pubblica Amministrazione, ovvero dichiarato decaduto da un impiego pubblico, ai sensi dell'art.127 co.1, lett. D del DPR 3/1957;

- di prestare servizio per il corrente a.s. 2020/2021 presso _____ in qualità di _____;
- di prestare attività lavorativa autonoma: _____, autorizzata con nota: _____;
- di essere in possesso delle competenze, dei titoli e di aver svolto le esperienze dichiarate - sotto la propria responsabilità civile e penale - nell'allegato curriculum vitae e indicate per la loro valutazione nell'allegata scheda "GRIGLIA DI VALUTAZIONE GENERICA E GLOBALE DEI TITOLI" (**ALLEGATO 2**);
- di essere disponibile a svolgere l'incarico senza riserva e secondo il calendario che verrà approntato dal Dirigente Scolastico e a partecipare agli incontri preliminari e finali collegati alla realizzazione del Progetto stesso;
- di aver preso visione integrale del Bando in oggetto, pubblicato sul sito web www.alberghieroviviani.edu.it dell'IPSSEOA "Raffaele Viviani" Castellammare di Stabia (NA) ed in particolare, di essere consapevole delle motivazioni che potrebbero causare l'esclusione della presente candidatura.
- Il sottoscritto autorizza il trattamento dei propri dati, anche personali, ai sensi del Dlgs 196 del 30 giugno 2003 e dell'art. 13 GDPR (Regolamento UE 2016/679) per le esigenze e le finalità dell'incarico di cui alla presente domanda.

Allega pena esclusione dalla selezione:

- 1) curriculum vitae in formato europeo, sottoscritto e datato;
- 2) Copia del documento di identità sottoscritto e datato.

Data _____

Firma _____

Castellammare di Stabia , lì _____/2023

ALLEGATO n. 2
AUTOCERTIFICAZIONE TITOLI, ESPERIENZE, ECC.

Il sottoscritto: _____, nato a _____ (____) rende la presente autovalutazione dei titoli, delle esperienze, delle attività, ecc. dichiarate nel proprio C.V.

Titoli di studio (N.B. Il punteggio è attribuito per un solo titolo)

	Punti	DA COMPILARE A CURA DEL CANDIDATO	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		
Superamento di concorso ordinario e/o riservato	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		
Esperienza in qualità di tutor nei progetti PON/POR	1 X progetto		
Presentazione del progetto formativo	Max 40 p.		

Lì _____

Firma del candidato

Visto del Dirigente Scolastico

ALLEGATO 3

SCHEDA PROGETTUALE

MODULO: _____

FINALITÀ:

OBIETTIVI:

METODOLOGIE:

STRUMENTI:

CONTENUTI:

VERIFICA:

Firma