



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Prot. n. 0010099 del 06/12/2017

AVVISO DI SELEZIONE ESPERTI PON

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

VISTO il Decreto Interministeriale 1 febbraio 2001 n. 44, concernente "Regolamento concernente le Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche";

VISTI i Regolamenti (UE) n. 1303/2013 recanti disposizioni comuni sui Fondi strutturali e di investimento europei e il Regolamento (UE) n. 1301/2013 relativo al Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR) e il Regolamento (UE) n. 1304/2013 relativo al Fondo Sociale Europeo;

VISTO il Programma Operativo Nazionale 2014IT05M2OP001 "Per la scuola – competenze e ambienti per l'apprendimento" approvato con Decisione C(2014) n. 9952, del 17 dicembre 2014 della Commissione Europea;

VISTA la nota del MIUR Prot. n. AOODGEFID 28605 del 13/07/2017 di approvazione dell'intervento a valere sull'obiettivo/azione 10.1.1 del PON "Programma Operativo Nazionale 2014IT05M2OP001 "Per la scuola – competenze e ambienti per l'apprendimento", 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**" ed il relativo finanziamento;

VISTA la delibera n. 1 del 20/01/2017 di approvazione del Programma Annuale dell'esercizio finanziario 2017 nel quale è inserito il Progetto autorizzato e finanziato;

RILEVATA la necessità da impiegare esperti per svolgere attività di docenza nell'ambito del progetto PON dal titolo "**LABSCHOOL**", codice identificativo **10.1.1A-FSEPON-BA-2017-7**;

VISTA la delibera del Collegio dei Docenti n 12 del 03/10/2017 in cui sono stati approvati i criteri di valutazione da utilizzare per la selezione degli esperti;

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

COMUNICA

che è aperta la procedura di selezione per il reclutamento di ESPERTI per i seguenti moduli di n. 30 ore ciascuno:



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Tipologia modulo	Titolo
Educazione motoria; sport; gioco didattico	CORSO DI NUOTO E STILE DI VITA SANO
Educazione motoria; sport; gioco didattico	EDUCAZIONE MOTORIA ED ESPRESSIVITA'
Laboratorio creativo e artigianale per la valorizzazione delle vocazioni territoriali	SPIRITO DI INIZIATIVA E IMPRENDITORIALITA' 1
Laboratorio creativo e artigianale per la valorizzazione delle vocazioni territoriali	SPIRITO DI INIZIATIVA E IMPRENDITORIALITA' 3
Laboratorio creativo e artigianale per la valorizzazione delle vocazioni territoriali	SPIRITO DI INIZIATIVA E IMPRENDITORIALITA' 2
Potenziamento delle competenze di base	ATTIVITA' LABORATORIALI E COMPETENZE DI BASE: ITALIANO
Potenziamento delle competenze di base	ATTIVITA' LABORATORIALI E COMPETENZE DI BASE: MATEMATICA

Si fa presente che il Collegio dei Docenti ha rilevato che in ambito scolastico sono disponibili **docenti interni** interessati ad assumere l'incarico aggiuntivo in qualità di formatori relativamente ai seguenti moduli:

- *EDUCAZIONE MOTORIA ED ESPRESSIVITÀ*
- *ATTIVITÀ LABORATORIALI E COMPETENZE DI BASE: ITALIANO*
- *ATTIVITÀ LABORATORIALI E COMPETENZE DI BASE: MATEMATICA*

Per i seguenti restanti moduli saranno reclutati **esperti esterni**:

- *SPIRITO DI INIZIATIVA E IMPRENDITORIALITÀ 1-2-3*
- *CORSO DI NUOTO E STILE DI VITA SANO*

Gli esperti interni/esterni da impiegare nella realizzazione del Piano Integrato di Istituto saranno remunerati come segue:

PON "Per la Scuola" attività docenza, Obiettivo/Azione 10.1.1A N. ore 30, compenso orario € 70,00 lordi onnicomprensivi di ritenute e oneri vari.

Sarà selezionato anche un esperto quale figura aggiuntiva da impiegare per un ora ad allievo per un compenso di € 30,00 ad alunno.

Prerequisito inderogabile sarà il possesso delle competenze documentabili e attinenti ai moduli progettuali.



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera

Gli interessati dovranno far pervenire istanza, debitamente firmata, entro le ore **14** del giorno **20/12/2017** **brevis manu** presso l'ufficio protocollo di questa Istituzione Scolastica o **via PEC** all'indirizzo pzis028007@pec.istruzione.it o mediante **raccomandata A/R**. Per le domande pervenute a mezzo raccomandata fa fede la data indicata dal timbro postale. L'istanza dovrà essere corredata dal curriculum vitae in formato europeo. La selezione, tra tutte le candidature pervenute nei termini, avverrà ad opera del Dirigente Scolastico in base criteri di comparazione dei curricula con relativo punteggio che di seguito si riportano:

Titolo/esperienza	Criteri di valutazione		
Titolo di studio (MAX 5 punti)	<ul style="list-style-type: none"> Laurea attinente modulo = punti 5; Laurea di primo livello (triennale) attinente modulo = punti 3; Laurea non attinente modulo = punti 2; Laurea di primo livello (triennale) non attinente modulo = punti 1; Diploma attinente modulo = punti 0,5 		
Certificazioni (MAX 2,5 punti)	Punti 0,5 per certificazione attinente		
Formazione attinente (MAX 2,5 punti)	Punti 0,25 per corso di formazione/aggiornamento attinente frequentato		
Pregressa esperienza formativa <u>non attinente a modulo</u> (MAX 20 punti)	Ogni 50 ore di formazione dichiarata produrranno 1 punto che sarà moltiplicato per un coefficiente in modo da conferire maggior "peso" alla formazione attinente al modulo formativo	<i>coefficiente 0,50</i>	<u>Esempio:</u> 125 ore di formazione non attinente/50 = 2,5 punti X coeff. 0,50 = 1,25 punti
Pregressa esperienza formativa <u>attinente a modulo</u> (MAX 50 punti)		<i>coefficiente 1,00</i>	<u>Esempio:</u> 125 ore di formazione attinente/50 = 2,5 punti X coeff. 1,00 = 2,5 punti
Pregressa esperienza professionale attinente (MAX 20 punti)	Punti 1 per anno di esperienza professionale attinente. Punti 0,5 per frazione di anno pari ad almeno 4 mesi.		

N.B. – L'Istituto scolastico selezionatore avrà la facoltà di integrare i suddetti criteri con un Colloquio con i vari candidati, valutabile con punti da **1 a 10**.

L'esito della selezione sarà comunicato direttamente ai candidati individuati, affisso all'Albo della scuola e pubblicato sul sito istituzionale. Questa Istituzione Scolastica si riserva di procedere al conferimento dell'incarico anche in presenza di una sola domanda valida.

Il conferimento dell'incarico con dipendenti di altre amministrazioni pubbliche sarà subordinato alla presentazione da parte dell'affidatario dell'autorizzazione dell'amministrazione di appartenenza.

Ai sensi del D.lgs.196/2003 i dati personali forniti dagli aspiranti saranno raccolti presso l'Istituto per le finalità strettamente connesse alla sola gestione della selezione. I medesimi dati potranno essere comunicati unicamente alle amministrazioni pubbliche direttamente interessate a controllare lo



I.I.S. G. GASPARRINI MELFI



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

svolgimento della selezione o a verificare la posizione giuridico-economica dell'aspirante. L'interessato gode dei diritti di cui al citato D.Lgs. 196/2003.

Il presente avviso viene reso pubblico mediante affissione all'Albo dell'istituto e pubblicazione sul sito dell'Istituto stesso.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Michele MASCIALE

Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 del Dlgs n. 39 /1993