



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

I.P.S.S.E.O.A. – I.P.S.S. “S. DE LILLA”

SEDE I.P.S.S.E.O.A. Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677

SEDE I.P.S.S. “DE LILLA” Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./fax 080-4955408

Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720

e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it

www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it

Codice Univoco: UFSLVQ



Prot. n° 318/06 del 15.01.2018

Oggetto: Decreto in autotutela del Dirigente Scolastico- Annullamento dell’Avviso Prot. n° 100/06 DEL 08.01.2018 e pubblicazione nuovo avviso

La Dirigente Scolastica

VISTI gli articoli 32, 33 e 40 del D.l. n. 44 del 1.02.2001 concernente le “Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche”;

VISTI gli articoli 14 quater, 21 quinquies e 21 nonies della Legge 241/90 e successive modifiche ed integrazioni;

VISTO il D.L. 50/2016 , così come modificato dal D.L. 244/2016, dal D.Lgs. 56/2017, dalla L. 96/2017 e dalla L. 205/2017;

VALUTATA l’incongruenza degli allegati A e B all’Avviso di selezione personale interno per il ruolo di Esperto, progetto PON FSE “GENERAZIONE Z”. Codice identificativo: 10.1.1A-FSEPON-PU-2017-562 Prot. n° 100/06 DEL 08.01.2018 con i criteri di valutazione in essi contenuti e con la “Tabella di valutazione dei titoli” allegata al Regolamento di Istituto

DECRETA

per quanto esposto in premessa che diventa parte integrante del presente dispositivo

1. di annullare, per i motivi in premessa, d’ufficio in autotutela, l’Avviso di selezione personale interno per il ruolo di Esperto, progetto PON FSE “GENERAZIONE Z”. Codice identificativo: 10.1.1A-FSEPON-PU-2017-562 Prot. n° 100/06 DEL 08.01.2018;
2. di pubblicare un nuovo avviso avente il medesimo oggetto

LA DIRIGENTE SCOLASTICA
Prof.ssa Margherita Manghisi



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

I.P.S.S.E.O.A. – I.P.S.S. “S. DE LILLA”

SEDE I.P.S.S.E.O.A. Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677

SEDE I.P.S.S. “DE LILLA” Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./fax 080-4955408

Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720

e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it

www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it

Codice Univoco: UFSLVQ



Prot. n° 320/06 del 15.01.2018

CUP: H29G17000160007

OGGETTO: *Avviso di selezione personale interno per il ruolo di Esperto, progetto PON FSE “GENERAZIONE Z”. Codice identificativo: 10.1.1A-FSEPON-PU-2017-562*

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.;

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

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

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;

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;

VISTO l'Avviso pubblico prot. n. AOODGEFID/10862 del 16/09/2016 del Ministero dell’Istruzione, dell’Università e della Ricerca;

VISTA la delibera del Consiglio d’Istituto n. 27 del 08/02/2017 e successive modificazioni e integrazioni con la quale è stato approvato il P.T.O.F. per gli anni scolastici 2016/17 – 2017/18 – 2018/19;

VISTA la Nota MIUR AOODGEFID/31710 del 24/07/2017, con la quale si autorizza il finanziamento Pon in oggetto;

VISTA la Delibera del Consiglio 46 del 28/09/2017 di approvazione della Variazione di bilancio al Programma Annuale dell’Esercizio finanziario 2017;

VISTE le note dell’Autorità di Gestione prot. 37407/2017 “Manuale per la Documentazione delle Selezioni del personale per la formazione” e prot. 36400/2017 “Manuale operativo per procedura di Avvio Progetto. Avviso FSE 10862 del 16 settembre 2016”; la nata prot. AOODGEFID\34815 del 02/08/2017 avente in oggetto “Iter di reclutamento del personale “esperto” e relativi aspetti di natura fiscale, previdenziale e assistenziale. Chiarimenti.” ed errata corrige del 21/09/2017;

VISTA la nota prot. n° 6467/06 del 07/11/2017 con la quale il Dirigente Scolastico assume l’incarico di Responsabile Unico del Progetto di cui all’oggetto;

VISTO il decreto autorizzativo collettivo del Direttore dell’USR-Puglia prot. n° 33572 del 20/12/2017 con il quale si autorizza il Dirigente Scolastico ad assumere incarichi aggiuntivi di direzione e coordinamento;

VISTA la delibera del Consiglio di Istituto n. 55 del 14/11/2017 con le quali sono stati approvati i criteri di selezione degli esperti;

VISTO il Decreto in autotutela del Dirigente Scolastico- Annullamento dell’Avviso Prot. n° 101/06 DEL 08.01.2018 e pubblicazione nuovo avviso protocollato in data 15.01.2018 n.318;

EMANA

il seguente Avviso di selezione interno per titoli comparativi ai fini del reclutamento di esperti per attività di docenza inerenti le seguenti attività formative:

SOTTOAZIONE	MODULO	Descrizione del modulo	DESTINATARI	Ore	TIPOLOGIA DI ESPERTO RICHIESTA	Retribuzione oraria
10.1.1A-Interventi per il successo degli studenti	Laboratorio creativo e artigianale per la valorizzazione delle vocazioni territoriali Alla riscoperta delle tipicità gastronomiche del territorio: laboratorio di 'arte bianca'	Sviluppo di competenze per la partecipazione alla vita scolastica, in alunni con propensione all’abbandono, attraverso competenze specifiche nell’ambito dell’ “arte bianca”: formazione tecnico pratica; produzione gastronomica; degustazioni; pubblicazione di una galleria di immagini fotografiche e di video-ricette.	Alunni del I.P.S.E.O.A. Polignano	30	Docente di enogastronomia Titolo specifico: Diploma di maturità professionale di Tecnico dei servizi enogastronomici	€ 70,00
10.1.1A-Interventi per il successo degli studenti	Laboratorio creativo e artigianale per la valorizzazione delle vocazioni territoriali Alla riscoperta delle tipicità gastronomiche del territorio: laboratorio di produzione di rosoli e conserve artigianali.	Sviluppo di competenze per la partecipazione alla vita scolastica, in alunni con propensione all’abbandono, attraverso competenze specifiche nella produzione artigianale dei rosoli e delle conserve: formazione tecnico pratica; produzione gastronomica; degustazioni; pubblicazione di una galleria di immagini fotografiche e di video-ricette.	Alunni del I.P.S.E.O.A. Polignano	30	Docente di enogastronomia Titolo specifico: Diploma di maturità professionale di Tecnico dei servizi enogastronomici	€ 70,00

SOTTOAZIONE	MODULO	Descrizione del modulo	DESTINATARI	Ore	TIPOLOGIA DI ESPERTO RICHIESTA	Retribuzione oraria
10.1.1A-Interventi per il successo degli studenti	Innovazione didattica e digitale Il digitale è di moda	Utilizzo di software di supporto a stilisti e uffici stile: proporre creazioni in diverse varianti; contestualizzare con immagini la proposta di moda; Mood-board, trend-board e altri documenti stilistici; uso di applicazioni Photoshop e coredraw.	Alunni IPSS "De Lilla", Conversano	30	Titolo specifico: Diploma di Accademia delle Belle Arti o laurea in scienze della moda e costume, con documentata conoscenza nei programmi informatici del settore moda.	€ 70,00
10.1.1A-Interventi per il successo degli studenti	Potenziamento delle competenze di base ... A spasso nel Web	Laboratorio digitale di lingua italiana per: comprensione delle funzioni e registri della lingua; le sei funzioni fondamentali; rinforzo delle abilità comunicative; il lessico; la comunicazione e i testi; le caratteristiche del testo verbale.	Alunni del I.P.S.E.O.A. Polignano	30	Titolo specifico: Laurea in Lettere congiunta a formazione nelle innovazioni didattiche digitali certificata	€ 70,00
10.1.1A-Interventi per il successo degli studenti	Potenziamento delle competenze di base "Si la vita è tutto un quiz" ...APPrendere l'italiano al tempo del Web	Laboratorio digitale di lingua italiana per: rinforzo delle abilità comunicative; competenze lessicali; competenze morfosintattiche; competenze testuali; realizzazione di una App per la verifica delle competenze di base della lingua italiana e dell'analisi testuale(quiz a risposta multipla)	Alunni I.P.S.S. De Lilla Conversano	15	Titolo specifico: Laurea in Lettere congiunta a formazione nelle innovazioni didattiche digitali certificata	€ 70,00
10.1.1A-Interventi per il successo degli studenti	Potenziamento delle competenze di base "Si la vita è tutto un quiz" ...APPrendere l'italiano al tempo del Web	Laboratorio informatico per realizzare una App a supporto delle seguenti competenze : competenze lessicali; competenze morfosintattiche; competenze testuali; rinforzo delle abilità comunicative. Il progetto dovrà includere elementi di collaborazione non onerosa con ITT Dell'Erba di Castellana Grotte (BA)	Alunni I.P.S.S. De Lilla Conversano	15	Titolo specifico: Laurea in Informatica	€ 70,00

PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA DI CANDIDATURA

I candidati sono invitati a presentare la propria candidatura su apposita istanza (allegato A) entro le **ore 12.00 del 23.01.2018** presso l'ufficio protocollo dell'Istituto.

Sono ammesse le seguenti modalità di presentazione:

- Consegna a mano presso l'ufficio protocollo dell'Istituto.
- Posta Elettronica certificata al seguente indirizzo: BAI07300N@pec.istruzione.it.
- Posta raccomandata con ricevuta A/R (non farà fede il timbro postale ma la data di effettiva ricezione da parte della Scuola).

All'esterno della busta contenente la domanda dovrà essere apposta la dicitura:

Selezione esperto progetto "Titolo del modulo".

La domanda (allegato A) dovrà essere corredata da:

- Curriculum vitae in formato europeo;
- Allegato B;
- fotocopia del documento di identità in corso di validità, debitamente sottoscritto
- proposta progettuale per la realizzazione del modulo

CONDIZIONI DI AMMISSIBILITA'

Può presentare domanda di candidatura al conferimento degli incarichi di cui al presente avviso il personale docente che:

- possiede i titoli di accesso previsti dal seguente avviso,
- presenta domanda nei tempi e nei modi previsti dal presente bando,
- possiede adeguate competenze tecnologiche funzionali alla gestione on-line degli adempimenti connessi all'incarico,
- possiede il titolo di studio specifico eventualmente richiesto dalla specifica misura
- è in servizio presso questo Istituto sino alla data di ultimazione del progetto (31/08/2018).

PROCEDURA COMPARATIVA

Le selezioni avverranno mediante valutazione comparativa. Per le figure oggetto della presente selezione che richiedono quale titolo specifico il Diploma di maturità professionale di Tecnico dei servizi enogastronomici, è consentito presentare candidatura anche in assenza del possesso di titolo di laurea. La ponderazione dei titoli dichiarati da tutti coloro che avvanzeranno la propria candidatura è così stabilita:

SETTORE	TITOLI	PUNTI X titolo	MAX titoli
A)Titoli di studio Attinenti al progetto Punteggio max 35	1)Laurea ordinaria* fino a 89 5 punti da 90 a 99 6 punti da 100 a 104 8 punti da 105 a 110 10 punti 110 e lode..... 15 punti	15	1
	2) Master e Perfezionamento post-laurea; altra laurea, dottorato di ricerca, pubblicazioni attinenti la tematica del progetto/attività;	2	8
	3) Altri titoli: ECDL-EIPASS/MOS o titoli equipollenti; certificazioni europee di lingua straniera; corsi di perfezionamento presso enti accreditati presso il MIUR della durata minima di 100 ore.	1	4
B)Titoli professionali Punteggio max 30	Precedenti esperienze didattiche per medesimi attività e progetti svolti con alunni dell'ordine di scuola richiesto o personale scolastico (della durata di almeno 30 ore per progetto e attività)	3	10
c) Proposta progettuale: Punteggio max 15	1. Struttura del processo formativo 2. Attività proposte e metodologie 3. Originalità e/o caratteristiche innovative del percorso formativo proposto	Da un minimo di 5 ad un massimo di 15 punti	
*E' valutabile il solo titolo di ordine superiore; anche in presenza di più titoli del medesimo ordine, è valutabile un solo titolo.			

GRADUATORIE ED ATTRIBUZIONE DELL'INCARICO

L'attribuzione dell'incarico avverrà anche in presenza di una sola candidatura pienamente corrispondente alle esigenze progettuali.

Sulla scorta di quanto emergerà dalla valutazione dei curricula, saranno redatte graduatorie distinte per ciascun modulo, che saranno pubblicate mediante affissione all'Albo e sul sito web dell'Istituto:

Avverso le predette graduatorie provvisorie, ai sensi del comma 7 dell'art.14 del DPR 8 marzo 1999 n.275 e successive modificazioni, è ammesso reclamo al Dirigente Scolastico entro 5 giorni dalla data di pubblicazione.

Trascorso il termine di cui al punto precedente ed esaminati eventuali reclami, sarà pubblicata, con decreto del Dirigente Scolastico, la graduatoria definitiva all'Albo e sul sito web dell'Istituto.

Il trattamento economico è fissato nella misura di Euro 70,00 onnicomprensivi; esso sarà corrisposto solo a seguito dell'effettiva erogazione dei fondi comunitari.

In caso di nomina, e prima dell'inizio del corso, l'esperto selezionato prenderà visione del calendario delle lezioni, impegnandosi a rispettarlo puntualmente, concorderà con il tutor la programmazione e curerà personalmente l'inserimento dei dati di propria competenza nella piattaforma telematica prevista dall'Autorità di Gestione dei progetti PON (struttura dei moduli didattici, verifiche, prodotti e materiali didattici relativi al corso).

In ragione della condizione al punto 2.1 dell'Avviso pubblico prot. 10862 del 16/09/2016, "qualora il numero dei partecipanti scenda al di sotto del minimo (n. 9) per due incontri consecutivi, il corso deve essere immediatamente sospeso dopo il secondo incontro consecutivo con meno di 9 partecipanti", con l'effetto di immediata interruzione dell'incarico di esperto attribuito a seguito della presente selezione.

L'attribuzione degli incarichi avverrà tramite lettere di incarico con riferimento al CCNL scuola 2007.

COMPITI DELL'ESPERTO

Oltre l'attività didattica in coerenza con il progetto presentato in fase di candidatura e con gli obiettivi del PON, resta a carico del docente esperto la puntuale registrazione delle attività svolte, sia sul sistema informatico, reso obbligatorio dall'Autorità di Gestione per il monitoraggio ed il controllo a distanza ed in tempo reale dell'andamento di ciascun intervento formativo, sia su eventuali altri supporti richiesti dalla presente Amministrazione.

Il docente esperto si impegna, pena la revoca dell'incarico o rescissione del contratto:

- a programmare l'intervento formativo a livello esecutivo, in sinergia con i consigli di classe, raccordandolo con il curriculum scolastico degli studenti, perseguendo gli obiettivi didattici formativi declinati nel progetto finanziato dall'AdG;
- a produrre il materiale didattico necessario al miglior svolgimento dell'attività, pubblicandone una versione elettronica sul Sistema informativo, in alternativa produrrà abstract da inserire negli appositi campi dello stesso Sistema informativo;
- ad utilizzare e documentare le metodologie didattiche previste dal progetto finanziato;

- a monitorare la frequenza intervenendo tempestivamente, in via diretta o per il tramite dei consigli di classe, nei casi di 2 assenze consecutive o di assenze plurime;
- a collaborare con tutti i soggetti coinvolti nella realizzazione del progetto, rendendosi altresì disponibile agli eventuali incontri e fornendo al Referente per la valutazione tutta la documentazione necessaria;
- a condurre a termine l'attività didattica nei tempi previsti dal contratto e a rimanere a disposizione della presente Amministrazione per ogni esigenza di controllo, anche successiva alla data del 31/08/2018.

L'esperto si impegna al rispetto delle norme sulla privacy relativamente a fatti, informazioni e dati sensibili di cui dovesse venire a conoscenza nel corso del suo incarico.

Durante lo svolgimento del proprio incarico l'esperto è tenuto a rispettare le regole che ordinariamente valgono per il personale interno operante nella Scuola

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Tutti i dati personali, di cui l'Istituto verrà in possesso nel corso del procedimento selettivo, saranno trattati ai sensi del D. Lgs. N. 196/03 e del Regolamento UE 679/2016. La presentazione della domanda da parte del candidato implica il consenso al trattamento dei propri dati Personali; il responsabile del trattamento dei dati è il D.S.G.A.

LA DIRIGENTE SCOLASTICA

Prof.ssa Margherita Manghisi



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

I.P.S.S.E.O.A. – I.P.S.S. “S. DE LILLA”

SEDE I.P.S.S.E.O.A. Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677

SEDE I.P.S.S. “DE LILLA” Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./fax 080-4955408

Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720

e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it

www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it

Codice Univoco: UFSLVQ



ALLEGATO A

Istanza di partecipazione alla selezione per il ruolo di Esperto nei progetti P.O.N. Programma Operativo nazionale “Generazione Z” 2014-2020.

Al Dirigente Scolastico dell’I.I.S.S.
I.P.S.S.E.O.A. – I.P.S.S. “S. DE LILLA”

Il/La sottoscritto/a _____ nato/a a _____ prov _____ il _____

C. F. _____ impiegato in questo Istituto in qualità di docente a tempo _____

CHIEDE

di partecipare alla selezione per l’incarico di **ESPERTO** nel/i modulo/i appresso contrassegnati:

- Alla riscoperta delle tipicità gastronomiche del territorio: laboratorio di 'arte bianca'
- Alla riscoperta delle tipicità gastronomiche del territorio: laboratorio di produzione di rosoli e conserve artigianali
- Il digitale è di moda
- A spasso nel Web
- “Si la vita è tutto un quiz” ...APPrendere l’italiano al tempo del Web – Laurea in Lettere
- “Si la vita è tutto un quiz” ...APPrendere l’italiano al tempo del Web – Laurea in Informatica

Dichiara, sotto la propria responsabilità, di avere preso visione del bando e di essere a conoscenza che le dichiarazioni dei requisiti, qualità e titoli riportate nella domanda e nel curriculum vitae sono soggette alle disposizioni del Testo Unico in materia di documentazione amministrativa emanate con DPR 28/12/2000 n. 445.

Dichiara, inoltre, di essere in possesso di solide competenze informatiche, quale presupposto imprescindibile per l’aggiornamento della documentazione del progetto all’interno della piattaforma GPU prevista dall’Autorità di Gestione del PON Scuola, di cui ciascun docente dovrà farsi carico personalmente.

Si allega curriculum vitae compilato su modello europeo e progetto di attuazione del modulo. Si autorizza, ai sensi del D.lgs 196/2003 e del Regolamento UE 679/2016 , al trattamento dei dati personali.

Data: _____

Firma _____



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

I.P.S.S.E.O.A. – I.P.S.S. “S. DE LILLA”

SEDE I.P.S.S.E.O.A. Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677

SEDE I.P.S.S. “DE LILLA” Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./fax 080-4955408

Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720

e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it

www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it

Codice Univoco: UFSLVQ



ALLEGATO B

Al Dirigente Scolastico dell'I.I.S.S.
I.P.S.S.E.O.A. – I.P.S.S. “S. DE LILLA”

Progetto PON FSE “GENERAZIONE Z”. SCHEDA DI AUTODICHIARAZIONE DEL PUNTEGGIO

Il/La sottoscritto/a _____ nato/a a _____ prov _____ il _____
C. F. _____ impiegato in questo Istituto in qualità di docente a tempo _____

DICHIARA

sotto la propria responsabilità, di possedere i seguenti titoli previsti nell' Avviso di selezione per il ruolo di **Esperto** ed i relativi punteggi:

SETTORE	TITOLI	PUNTI X titolo	MAX titoli	Riservato Candidato	Riservato Segreteria
A)Titoli di studio Attinenti al progetto	1)Laurea ordinaria* fino a 89 5 punti da 90 a 99 6 punti da 100 a 104 8 punti da 105 a 110 10 punti 110 e lode..... 15 punti	15	1		
Punteggio max 35	2) Master e Perfezionamento post-laurea; altra laurea, dottorato di ricerca, pubblicazioni attinenti la tematica del progetto/attività;	2	8		
	4) Altri titoli: ECDL-EIPASS/MOS o titoli equipollenti; certificazioni europee di lingua straniera; corsi di perfezionamento presso enti accreditati presso il MIUR della durata minima di 100 ore.	1	4		
B)Titoli professionali Punteggio max 30	Precedenti esperienze didattiche per medesimi attività e progetti svolti con alunni dell'ordine di scuola richiesto o personale scolastico (della durata di almeno 30 ore per progetto e attività)	3	10		
C) Proposta progettuale: Punteggio max 15	1. Struttura del processo formativo 2. Attività proposte e metodologie 3. Originalità e/o caratteristiche innovative del percorso formativo proposto	Da un minimo di 5 ad un massimo di 15 punti			

*E' valutabile il solo titolo di ordine superiore; anche in presenza di più titoli del medesimo ordine, è valutabile un solo titolo.

Data: _____

Firma _____