



Ambito NA 19

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "CARMINE RUSSO"

Via G. Bruno, 1^a Trav.- 80033 Cicciano - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. NARH07000E
E-mail : narh07000e@istruzione.it - narh07000e@pec.istruzione.it - sito: www.ipsarcicciano.gov.it

Prot. n. 8314/2018

Cicciano, 31/10/2018

- Al Sito WEB (Amministrazione Trasparente)
<http://www.ipsarcicciano.gov.it/>

REALIZZAZIONE ATTIVITÀ DI FORMAZIONE A.S. 2018-2019

AVVISO RECLUTAMENTO FORMATORI

- Visto** il R.D 18 novembre 1923, n. 2440, concernente l'amministrazione del Patrimonio e la Contabilità Generale dello Stato ed il relativo regolamento approvato con R.D. 23 maggio 1924, n. 827 e S.M.I.;
- Vista** la legge 7 agosto 1990, n. 241 "Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi" e S.M.I.;
- Visto** il Decreto del Presidente della Repubblica 8 marzo 1999, n. 275, concernente il Regolamento recante norme in materia di autonomia delle Istituzioni Scolastiche, ai sensi della legge 15 marzo 1997, n. 59;
- Vista** la legge 18 dicembre 1997, n. 440 con particolare riferimento all'art. 1, comma 1, che individua le possibili destinazioni per l'autorizzazione di spesa di cui alla medesima legge;
- Visto** il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165 recante "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze della Amministrazioni Pubbliche" e S.M.I.;
- Vista** la legge 31 dicembre 2009, n. 196 "legge di contabilità e finanza pubblica";
- Vista** la legge 13 luglio 2015, n. 107;
- Visto** il D.Lgs n. 50 del 18 aprile 2016 e S.M.I.;
- Visto** il Piano di formazione docenti 2016-2019 (D.M. n. 797 del 19/10/2016);
- Visto** il Piano Nazionale per la Scuola Digitale (PNSD) relativamente all'attuazione dell'Azione #28 "Animatori digitali";
- Viste** le note prot. n. 36983 del 6 novembre 2017 e prot. n. 38185 del 20 dicembre 2017 con cui la Direzione Generale per interventi in materia di edilizia scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per l'istruzione e per l'innovazione digitale, ha definito le modalità di spesa, di monitoraggio e di rendicontazione dei contributi erogati relativi all'Azione #28;
- Vista** l'Area di processo 3B.6 "Sviluppo e valorizzazione delle risorse umane" del RAV 2017/2018;
- Considerata** la necessità di realizzazione di percorsi formativi relativi alle TIC e alla didattica innovativa;
- Considerato** che per l'erogazione delle iniziative di formazione ci si avvarrà di Esperti con il compito di accompagnare il corsista nell'acquisizione delle nuove



Ambito NA 19

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "CARMINE RUSSO"

Via G. Bruno, 1^a Trav.- 80033 Cicciano - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. NARH07000E
E-mail : narh07000e@istruzione.it - narh07000e@pec.istruzione.it - sito: www.ipsarcicciano.gov.it

competenze;

Considerato che i moduli formativi da avviare sono così articolati:

Azione #28 Piano Nazionale per la Scuola Digitale (PNSD)	N° corsi	Formazione in presenza
"INNOVAZIONE DIDATTICA E COMPETENZE DIGITALI"	2	Ore 20

la Dirigente Scolastica dell'IPSSOA "C. Russo"

INDICE

un avviso (con priorità per i docenti interni con competenze specifiche coerenti con il percorso) per la selezione di "Formatori" per la realizzazione dei corsi di formazione rivolti a docenti e invita gli interessati a produrre istanza in relazione allo svolgimento di attività specifiche connesse alla realizzazione del progetto.

Destinatari, calendario, sede del percorso progettuale

A ciascun corso potranno partecipare 25 docenti opportunamente scelti e selezionati dalla Dirigente scolastica. Le attività progettuali si terranno presso la sede centrale dell'IPSSOA "C. Russo" e cominceranno nel mese di novembre 2018 per terminare inderogabilmente entro il 20/12/2018, secondo un calendario che sarà stabilito e successivamente comunicato.

Requisiti di partecipazione richiesti

Per la partecipazione al presente avviso i partecipanti dovranno presentare:

- domanda di partecipazione con le proprie generalità;
- griglia di valutazione dei titoli;
- curriculum vitae dettagliato in formato europeo.

La Dirigente scolastica si riserva inoltre di convocare gli interessati per un eventuale colloquio finalizzato a:

- ☞ accertare attitudini relazionali e motivazionali;
- ☞ chiedere l'integrazione del curriculum vitae relativamente alle certificazioni originali dei titoli e/o delle esperienze dichiarate.

L'istanza di partecipazione, pena l'esclusione dalla valutazione, deve essere redatta sul modello (Allegato 1) e alla stessa devono essere allegati:

1. Allegato 2 - scheda riepilogativa di valutazione firmata;
2. Curriculum vitae in formato europeo aggiornato e firmato.

Gli allegati costituiscono parte integrante del presente bando.



Ambito NA 19

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

"CARMINE RUSSO"

Via G. Bruno, 1^a Trav.- 80033 Cicciano - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. NARH07000E
E-mail : narh07000e@istruzione.it - narh07000e@pec.istruzione.it - sito: www.ipsarcicciano.gov.it

Modalità di presentazione delle domande

Le domande di partecipazione dovranno pervenire sui moduli allegati entro il termine perentorio delle ore 12,00 del giorno 07/11/2018 alla casella di posta narh07000e@pec.istruzione.it oppure brevi manu al Protocollo generale dell'Istituzione scolastica; non saranno accettate domande inviate con altra modalità.

Nell'oggetto della email dovrà essere indicata la dicitura SELEZIONE FORMATORE – "INNOVAZIONE DIDATTICA E COMPETENZE DIGITALI".

Trascorso il termine fissato non viene riconosciuta valida alcuna domanda o documentazione, anche se sostitutiva o aggiuntiva; pertanto questo Istituto resta esonerato da ogni responsabilità per eventuale ritardo o errore di recapito.

Trattamento giuridico ed economico

La misura del compenso sarà determinata sulla base delle attività effettivamente svolte: per ogni ora di formazione in presenza è previsto un compenso pari ad Euro 41,32 per ciascuna ora, ogni importo è da considerarsi Lordo Stato onnicomprensivo di spese, di contributi a carico del datore di lavoro e dell'interessato e di qualsiasi altro onere. Fermo restando che le modalità di pagamento seguiranno l'andamento dei flussi finanziari e le disposizioni previste in materia dal MIUR e che le stesse, nonché le modalità di dimostrazione della spesa, potranno subire gli adattamenti dovuti ad eventuali e specifiche disposizioni ulteriori che potrebbero intervenire, il compenso sarà liquidato solo ad avvenuto finanziamento da parte dell'Ente erogatore.

Sul compenso saranno applicate le ritenute fiscali nella misura prevista dalle vigenti disposizioni di legge; il contratto non dà luogo a trattamento previdenziale e/o assistenziale, né a trattamento di fine rapporto. L'esperto dovrà inoltre provvedere in proprio alle eventuali coperture assicurative per infortuni e responsabilità civile.

Procedure di selezione

La Dirigente Scolastica, coadiuvata dalla Commissione all'uopo nominata, procede alla valutazione delle domande pervenute in tempo utile ed in particolare, alla verifica dei requisiti di ammissione dei concorrenti e, in caso negativo, alla esclusione dei concorrenti non in possesso dei requisiti ed assegna i relativi punteggi sulla base degli elementi di valutazione stabiliti, verbalizzando il relativo risultato.

Successivamente sarà data comunicazione sul sito della scuola dell'assegnazione delle attività. Verso tale pubblicazione gli interessati, nel caso ne ravvisino gli estremi, potranno produrre reclamo scritto nel termine di cinque giorni dalla data di pubblicazione. Trascorso tale termine ed esaminati eventuali reclami, sarà pubblicata sullo stesso sito internet la graduatoria definitiva.

In caso di rinuncia da parte del Formatore individuato, destinatario dell'incarico, si procederà mediante lo scorrimento della graduatoria. La presentazione di proposta di



Ambito NA 19

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "CARMINE RUSSO"

Via G. Bruno, 1^a Trav.- 80033 Cicciano - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. NARH07000E
E-mail : narh07000e@istruzione.it - narh07000e@pec.istruzione.it - sito: www.ipsarcicciano.gov.it

candidatura comporta l'accettazione di tutto quanto previsto nel presente avviso.

Criteri di scelta

Sono ammessi alla selezione, pena l'inammissibilità della candidatura, gli aspiranti in possesso dei sottoelencati requisiti: - competenze relative al ruolo per cui si chiede la candidatura; - competenze relative all'innovazione digitale; - abilità relazionali e gestioni di gruppi.				PUNTEGGI	RISERVATO ALLA COMMISSIONE
A. TITOLO DI STUDIO DI ACCESSO AL RUOLO Punti 12 più punti 0,50 per ogni voto superiore a 102/110 più ulteriori punti 4 se il titolo di studio è stato conseguito con la lode. La votazione del titolo medesimo, di qualsiasi livello, deve essere rapportata su base 110. Ai titoli di studio si attribuisce il punteggio minimo (12 punti) se non risulti il voto con cui sono stati conseguiti.				Punti ____ (max punti 20)	
n°	Tipo	Data conseguimento	Ente che lo ha rilasciato		
1					
			Votazione conseguita		
B. Per ogni altra laurea				Punti ____ (Punti 5 si valuta un solo titolo)	
n°	Tipo Laurea	Data conseguimento	Università		
1					
C. Dottorato di Ricerca svolto per conto di Università nel settore di pertinenza				Punti ____ (punti 5 si valuta un solo titolo)	
n°	Tipo Dottorato	Data conseguimento	Università		
1					
D. Diploma di specializzazione conseguito in corsi post-laurea di durata biennale attivata dalle università statali o libere ovvero da istituti universitari statali o pareggiati (ad esclusione del Diploma di specializzazione polivalente per il sostegno agli alunni diversamente abili)				Punti ____ (Punti 5 si valuta un solo titolo)	
n°	Tipo Diploma di specializzazione	Data conseguimento	Università		
1					



Ambito NA 19

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "CARMINE RUSSO"

Via G. Bruno, 1^a Trav.- 80033 Cicciano - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. NARH07000E
E-mail : narh07000e@istruzione.it - narh07000e@pec.istruzione.it - sito: www.ipsarcicciano.gov.it

E. Master Universitario di 1° o di 2° livello e/o corsi di perfezionamento post-laurea attivati dalle università statali o libere ovvero da istituti universitari statali o pareggiati nel settore di pertinenza con certificazione finale e di durata almeno annuale.				Punti ____ (Punti 2 per ciascun titolo fino ad un max di punti 10)		
n°	Tipo Master	Data conseguimento	Università			
1						
2						
3						
4						
5						
F. Pubblicazioni specifiche coerenti con il percorso				Punti ____ (Punti 1 per pubblicazione fino ad un max di punti 5)		
n°	Tipo Pubblicazione	Data conseguimento	Ente emittente Luogo			ISBN
1						
2						
3						
4						
5						
G. Incarichi di insegnamento conferiti da Università e/o Enti Ministeriali (IRRE - ANSAS – INDIRE – INVALSI, ecc.) relativi alla tematica scelta, per un min di 30 ore, in qualità di docente esperto.				Punti ____ (Punti 2 per ogni incarico fino ad un max di punti 10)		
n°	Area	Anno scolastico				
1						
2						
3						
4						
5						



Ambito NA 19

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "CARMINE RUSSO"

Via G. Bruno, 1^a Trav.- 80033 Cicciano - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. NARH07000E
E-mail : narh07000e@istruzione.it - narh07000e@pec.istruzione.it - sito: www.ipsarcicciano.gov.it

H. Incarichi di insegnamento conferiti da Enti di formazione e/o Istituzioni scolastiche (incluse le attività svolte in progetti PON in qualità di docente esperto) per un min di 20 ore.				Punti ____ (Punti 1 per ogni incarico fino ad un max di punti 10)	
n°	Tipo corso	Data svolgimento	n. ore		
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
I. Corsi di aggiornamento di almeno 20 ore, coerenti con la Formazione				Punti ____ (Punti 1 per ogni corso fino ad un max di punti 5)	
n°	Tipo corso	Data svolgimento	n. ore		
1					
2					
3					
4					
5					



Ambito NA 19

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "CARMINE RUSSO"

Via G. Bruno, 1^a Trav.- 80033 Cicciano - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. NARH07000E
E-mail : narh07000e@istruzione.it - narh07000e@pec.istruzione.it - sito: www.ipsarcicciano.gov.it

J. Certificazione di Competenze informatiche di base			Punti ____ Punti 1 per ogni certificazione fino ad un max di punti 5	
<input type="checkbox"/>	ECDL Standard			
<input type="checkbox"/>	ECDL Full Standard			
<input type="checkbox"/>	EIPASS 7 MODULI			
<input type="checkbox"/>	EIPASS TEACHER			
<input type="checkbox"/>	EIPASS WEB			
<input type="checkbox"/>	EIPASS LAB			
<input type="checkbox"/>	EIPASS LIM			
<input type="checkbox"/>	EIPASS TABLET			
<input type="checkbox"/>	Altro (specificare)			
K. Certificazione di competenze informatiche avanzate			Punti ____ (Punti 2 per ogni certificazione fino ad un max di punti 10)	
<input type="checkbox"/>	EPICT (European Pedagogical ICT Licence)			
<input type="checkbox"/>	ECDL Advanced			
<input type="checkbox"/>	Microsoft Office Specialist			
<input type="checkbox"/>	Esaminatore/supervisore ECDL			
<input type="checkbox"/>	Formatore EIPASS			
<input type="checkbox"/>	Altro (specificare)			
L. Supporto organizzativo e coordinamento didattico in gruppi di lavoro e/o in attività significative per l'Istituzione scolastica			Punti ____ (Punti 2 per ogni incarico fino ad un max di punti 10)	
n°	Ruolo svolto	Anno scolastico		
1				
2				
3				
4				
5				



Ambito NA 19

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "CARMINE RUSSO"

Via G. Bruno, 1^a Trav.- 80033 Cicciano - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. NARH07000E
E-mail : narh07000e@istruzione.it - narh07000e@pec.istruzione.it - sito: www.ipsarcicciano.gov.it

Oneri ed obblighi del contraente

Il venire meno, successivamente all'affidamento o comunque durante l'esecuzione del servizio, dei requisiti prescritti nel bando di gara, determina la risoluzione anticipata del rapporto, salva ed impregiudicata ogni pretesa risarcitoria della Amministrazione. Causano, altresì, la risoluzione anticipata del rapporto, gravi inadempienze dell'aggiudicatario che l'amministrazione rilevi con espressa diffida. Costituirà in ogni caso motivo di risoluzione espressa, salvo il diritto al risarcimento del danno, il verificarsi anche di una soltanto delle seguenti situazioni:

1. mancato rispetto del divieto di subappalto;
2. non veridicità delle dichiarazioni fornite ai fini della partecipazione al bando ed alla fase contrattuale;
3. violazione dell'obbligo di riservatezza;
4. mancanza, anche sopravvenuta in fase successiva all'affidamento dei servizi, dei requisiti minimi di ammissibilità indicati nel disciplinare di gara;
5. frode o grave negligenza nell'esecuzione degli obblighi e delle condizioni contrattuali;
6. gli esperti nominati saranno soggetti a controllo e valutazione del rendimento formativo mediante monitoraggio in itinere; una determinazione negativa, motivata e comunicata all'interessato o ripetute assenze e rinvii dell'intervento potranno essere causa di immediata risoluzione del contratto con esclusione da tutte le attività formative. Per esigenze organizzative, inoltre, gli esperti designati non potranno discostarsi dal calendario delle lezioni che verrà fornito loro dall'ufficio di segreteria, se non per eccezionali e motivate esigenze, pena l'immediata risoluzione del contratto d'opera intellettuale stipulato.

Si precisa che il formatore, nell'espletamento delle attività, è sottoposto agli obblighi degli insegnanti ordinari e pertanto è tenuto a:

- ✓ partecipare ad eventuali incontri propedeutici alla realizzazione delle attività e su richiesta del DS dell'istituto;
- ✓ concorrere alla definizione della programmazione didattica delle attività ed alla definizione dei test di valutazione della stessa;
- ✓ effettuare le attività relative all'incarico assegnato nei giorni e nelle ore definite nel calendario;
- ✓ collaborare alla realizzazione delle verifiche previste dal percorso formativo;
- ✓ svolgere l'incarico secondo il calendario predisposto dalla DS;
- ✓ documentare le attività di ogni percorso per "tracciare" l'iter del processo attivato e lasciarne "traccia" nella scuola.

Si intende inoltre che l'Esperto si impegna a:

- predisporre un piano progettuale dal quale si evidenzino finalità, competenze attese, strategie metodologiche, attività, contenuti ed eventuali materiali prodotti;



Ambito NA 19

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "CARMINE RUSSO"

Via G. Bruno, 1^a Trav.- 80033 Cicciano - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. NARH07000E
E-mail : narh07000e@istruzione.it - narh07000e@pec.istruzione.it - sito: www.ipsarcicciano.gov.it

- svolgere l'incarico senza riserva e secondo il calendario concordato;
- predisporre una relazione conclusiva sull'attività progettuale svolta durante l'incarico;
- rispettare quanto previsto dal D. Lgs. 196/03 in materia di privacy;
- produrre documentazione chiara e precisa dell'attività svolta, anche ai fini dei controlli successivi;

Responsabile del procedimento

Il responsabile del procedimento è il D.S. dell'Istituzione Scolastica Prof.ssa la Carmela Maria Napolitano.

Sospensione

L'amministrazione aggiudicatrice ha facoltà di sospendere in qualsiasi momento, per comprovati motivi di interesse generale, l'efficacia del contratto stipulato con l'aggiudicatario del servizio, dandone comunicazione scritta allo stesso.

Recesso

L'amministrazione aggiudicatrice può recedere dal contratto sottoscritto in qualsiasi momento. In caso di recesso il soggetto aggiudicatario ha diritto al pagamento di un corrispettivo commisurato all'opera prestata.

I dati, gli elementi ed ogni informazione acquisita in sede di valutazione sono utilizzati dall'Amministrazione aggiudicatrice esclusivamente ai fini del procedimento di gara e della individuazione del soggetto affidatario, garantendo l'assoluta sicurezza e riservatezza, anche in sede di trattamento dati con sistemi automatici e manuali.

Legge applicabile e foro competente

Il contratto che verrà stipulato dalle parti è regolato dalla legge italiana. Qualsiasi controversia in merito all'interpretazione, esecuzione, validità o efficacia del contratto ed eventuali controversie che dovessero insorgere durante lo svolgimento del servizio tra l'amministrazione aggiudicatrice e l'aggiudicatario, non componibili in via amichevole, saranno demandate al giudice ordinario. Il Foro competente è quello di Nola (NA).

Informativa ai sensi del D.Lgs. 196/03

Si specifica che i dati personali che entreranno in possesso dell'Istituto, a seguito del presente Avviso Pubblico, saranno trattati nel rispetto della legislazione sulla tutela della



Ambito NA 19

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "CARMINE RUSSO"

Via G. Bruno, 1^a Trav.- 80033 Cicciano - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. NARH07000E
E-mail : narh07000e@istruzione.it - narh07000e@pec.istruzione.it - sito: www.ipsarcicciano.gov.it

privacy (decreto legislativo 30 giugno 2003 n°196.) Tali dati sono richiesti in virtù di espressa disposizione di legge e regolamento. Ai fini del trattamento dei dati personali, i titolari potranno esercitare i diritti di cui all'art. 13 della predetta legge. Il responsabile del trattamento dei dati personali è individuato nella persona della D.S. dell'Istituzione Scolastica Prof.ssa la Carmela Maria Napolitano.

LA DIRIGENTE SCOLASTICA
(Prof.ssa Carmela Maria NAPOLITANO)
Firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi dell'art.3, comma 2 del D.Lgs. 39/93