



Ambito NA 19

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

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

Prot. n. 817-06 del 30/01/2019

All'albo digitale
Al sito della scuola link Amministrazione Trasparente
SEDE

Avviso di selezione di personale interno per il reclutamento di esperti PROGETTISTA IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Visto il bando "Facciamo scuola" indetto dal Movimento 5 Stelle Consiglio Regionale Della Campania Gruppo consiliare "MoVimento 5 Stelle con nota prot. n. 70 del 08/03/2018

Visto il progetto prot. n. _4573 del 29/05/2018 della nostra Istituzione scolastica partecipante al bando dal Titolo: La tecnologia a scuola.

Visto l'approvazione pubblicata alla sezione associata al link <https://goo.gl/PCiWrm>.

Vista l'assegnazione di un finanziamento di **euro 10.000,00**

EMANA IL SEGUENTE AVVISO DI SELEZIONE INTERNA

mediante valutazione comparativa, per l'individuazione ed il reclutamento di:

- N. 1 esperto per l'incarico di progettista

per l'attuazione del progetto autorizzato

L'individuazione della figura prevista dal piano avverrà, nel pieno rispetto della normativa vigente, mediante selezione e reclutamento in base a criteri di qualificazione professionale ed esperienze maturate nell'ambito lavorativo segnatamente afferenti la progettazione. Possono partecipare alla selezione coloro che sono in possesso, oltre che dei requisiti generali per la partecipazione ai pubblici concorsi, dei seguenti titoli specifici:

Requisiti di accesso

- Laurea magistrale.
- Competenze specifiche in materia di progettazione.
- Certificazioni informatiche riconosciute e attinenti con il ruolo per cui si concorre.

COMPITI DEGLI ESPERTI

L'esperto Progettista dovrà:

- Provvedere alla realizzazione del Piano degli acquisti, secondo le indicazioni specifiche fornite da Dirigente Scolastico, mediante l'elaborazione della gara d'appalto e la compilazione del quadro comparativo delle offerte pervenute, al fine di individuarne la migliore sia sotto il profilo qualitativo che economico;



Ambito NA 19

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

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

- Collaborare con il Dirigente Scolastico e con il Direttore SGA per tutte le problematiche relative al progetto, al fine di soddisfare tutte le esigenze che dovessero sorgere per la corretta e completa realizzazione del medesimo, partecipando alle riunioni necessarie al buon andamento delle attività;

MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA

Gli aspiranti dovranno produrre istanza indirizzata al Dirigente Scolastico dell'Istituto scolastico del **I.P.S.S.E.O.A. "C. Russo" di Cicciano (Na)**

L'istanza, per l'incarico per cui si concorre, secondo il modello allegato, dovrà essere corredata da un dettagliato curriculum redatto in formato europeo con l'indicazione dei titoli, delle competenze e delle esperienze professionali possedute.

Essa dovrà pervenire in busta sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, e dovrà riportare la seguente dicitura:

a) Candidatura Esperto Progettista Progetto dal Titolo: La tecnologia a scuola all'indirizzo sopra specificato e/o recapitata brevi manu all'Ufficio di protocollo di questa Istituzione scolastica e/o mediante raccomandata entro e non oltre le ore 12,00 del giorno 07/02/2019. In caso di trasmissione della domanda a mezzo posta, l'Istituto non assume responsabilità per eventuali dispersioni, ritardi o disguidi non imputabili all'Amministrazione stessa. Non saranno accettate candidature e documentazioni inviate con altro mezzo non specificato dal presente bando.

MODALITÀ DI SELEZIONE

Per la selezione degli aspiranti all'incarico di progettista si procederà all'analisi dei curriculum vitae da parte di una commissione appositamente costituita e all'attribuzione di punteggi corrispondenti agli elementi di valutazione posseduti dai candidati, secondo la tabella di seguito definita:



Ambito NA 19

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

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

Griglia per la valutazione punteggio degli aspiranti Formatori

*indicare per ogni titolo, nella colonna "Punteggi", i punti spettanti.

<p>Sono ammessi alla selezione, pena l'inammissibilità della candidatura, gli aspiranti in possesso dei sottoelencati requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
<p>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.</p>				<p>Punti____ (max punti 20)</p>	
n°	Tipo	Data conseguimento	Ente che lo ha rilasciato		
1		Votazione conseguita			
<p>B. Per ogni altra laurea</p>				<p>Punti____ (Punti 5 si valuta un solo titolo)</p>	
n°	Tipo Laurea	Data conseguimento	Università		
1					
<p>C. Dottorato di Ricerca svolto per conto di Università nel settore di pertinenza</p>				<p>Punti____ (punti 5 si valuta un solo titolo)</p>	
n°	Tipo Dottorato	Data conseguimento	Università		
1					
<p>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)</p>				<p>Punti____ (Punti 5 si valuta un solo titolo)</p>	
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° Trav. - 80033 Cicciano - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. NARH07000E
E-mail: narh07000e@istruzione.it - narh07000e@pec.istruzione.it - sito: www.ipsseoaccicciano.edu.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° Trav. - 80033 Cicciano - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. NARH07000E
E-mail : narh07000e@istruzione.it - narh07000e@pec.istruzione.it - sito: www.ipsseoaccicciano.edu.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.			
n°	Tipo corso	Data svolgimento	n. ore
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

Punti ____
(Punti 1 per ogni incarico fino ad un max di punti 10)

I. Corsi di aggiornamento di almeno 20 ore, coerenti con la Formazione			
n°	Tipo corso	Data svolgimento	n. ore
1			
2			
3			
4			
5			

Punti ____
(Punti 1 per ogni corso fino ad un max di punti 5)



Ambito NA 19

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

Via G. Bruno, 1° Trav. - 80033 Cicciano - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. NARH07000E
E-mail : narh07000e@istruzione.it - narh07000e@pec.istruzione.it - sito: www.ipsseoacicciano.edu.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)		



Ambito NA 19

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

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

L. Supporto organizzativo e coordinamento didattico in gruppi di lavoro e/o in attività significative per l'Istituzione scolastica		
n°	Ruolo svolto	Anno scolastico
1		
2		
3		
4		
5		

Punti _____
(Punti 2 per ogni incarico fino ad un max di punti 10)

Non possono partecipare alla selezione per la progettazione gli esperti che possano essere collegati a ditte o società interessate alla partecipazione alla gara di fornitura beni e servizi. Si fa resente altresì che, se prevista la figura di collaudatore, il candidato non può assumere entrambi gli incarichi perché non sono cumulabili.

L'esame delle candidature sarà demandato ad una apposita commissione, composta da un numero dispari di membri, nominata e presieduta dal Dirigente Scolastico. A parità di punteggio sarà data preferenza all'aspirante più giovane.

Al termine della selezione sarà pubblicata la graduatoria di merito provvisoria mediante affissione all'Albo on-line sul sito dell'Istituzione Scolastica. Avverso tale graduatoria è ammesso ricorso entro 15 giorni dalla data di pubblicazione. Gli esiti delle selezioni saranno pubblicati all'Albo della scuola e l'esperto individuato verrà avvisato personalmente.

In caso di rinuncia alla nomina di esperto, da comunicare formalmente all'istituzione scolastica entro e non oltre giorni tre, si procederà al regolare scorrimento della graduatoria.

L'esperto prescelto si renderà disponibile per un incontro preliminare presso l'Istituto con il Dirigente Scolastico.

L'incarico sarà attribuito anche in presenza di un solo curriculum pienamente rispondente alle esigenze progettuali.

L'attribuzione avverrà tramite incarico formale secondo la normativa vigente.

La remunerazione per l'Esperto PROGETTISTA sarà contenuta entro il limite massimo previsto dall'Azione autorizzata ed ammessa al finanziamento.

L'esperto PROGETTISTA sarà retribuito per un massimo di 8,5 ore di attività, corrispondenti a € 200,00 (lordo Stato).

I compensi saranno corrisposti a saldo, per prestazioni effettivamente rese documentate da verbali, registri firme, time sheet dichiarativi delle ore effettivamente prestate al di fuori dell'orario di servizio.

Si precisa che l'incarico darà luogo a trattamento previdenziale e/o assistenziale e a trattamento di fine rapporto.

TRATTAMENTO DATI PERSONALI



Ambito NA 19
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"CARMINE RUSSO"

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

I dati personali che entreranno in possesso dell'Istituto, a seguito del presente Avviso Pubblico, saranno trattati nel rispetto della legislazione sulla tutela della privacy ex D.Lgs.30 giugno 2003 n.196.

Il presente bando è pubblicato sul sito web **www.ipsseoaccicciano.edu.it** nell'apposita sezione di "Pubblicità Legale – Albo on-line".

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Napolitano Carmela Maria
Firma autografa omessa ai sensi art. 3 comma 2 d. lgs. 39/93



Ambito NA 19
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"CARMINE RUSSO"

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

**Allegato 1 - Istanza di partecipazione alla selezione per l'incarico di
PROGETTISTA**

Griglia per la valutazione punteggio degli aspiranti Formatori
--

*Al Dirigente Scolastico
dell'IPSSEOA "C. Russo"
Cicciano (NA)*

Il/la sottoscritto/a _____

nato/a a _____ il _____

residente a _____ CAP _____ Via _____

tel. _____ e-mail _____

- *consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'art. 76 DPR 445/2000 in caso di dichiarazioni mendaci e della decadenza dai benefici eventualmente conseguiti con false dichiarazioni;*
- *ai sensi e per gli effetti dell'ART. 46 del citato DPR 445/2000;*
- *sotto la propria responsabilità*

DICHIARA

-di possedere i seguenti titoli: *

*indicare per ogni titolo, nella colonna "Punteggi", i punti spettanti.

Sono ammessi alla selezione, pena l'inammissibilità della candidatura, gli aspiranti in possesso dei sottoelencati requisiti: <ul style="list-style-type: none">- 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
--	-----------------	---



Ambito NA 19

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

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

M. 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			
N. Per ogni altra laurea				Punti _____ (Punti 5 si valuta un solo titolo)	
n°	Tipo Laurea	Data conseguimento	Università		
1					
O. 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					
P. 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° Trav. - 80033 Cicciano - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. NARH07000E
E-mail: narh07000e@istruzione.it - narh07000e@pec.istruzione.it - sito: www.ipsseoaccicciano.edu.it

Q. 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						
R. 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						
S. 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° Trav. - 80033 Cicciano - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. NARH07000E
E-mail : narh07000e@istruzione.it - narh07000e@pec.istruzione.it - sito: www.ipsseoaccicciano.edu.it

T. 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					

U. 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° Trav. - 80033 Cicciano - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. NARH07000E
E-mail : narh07000e@istruzione.it - narh07000e@pec.istruzione.it - sito: www.ipsseoaccicciano.edu.it

V. 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)		
W. Certificazione di competenze informatiche avanzate		Punti ____ (Punti 2 per ogni certificazione fino ad un max di punti 10)	
<input type="checkbox"/>	EP ICT (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)		



Ambito NA 19

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

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

X. 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				

Luogo e data _____

Firma _____