



UNIONE EUROPEA

FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO - FSE

pon  
2014-2020



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la Programmazione  
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia  
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per  
l'istruzione e per l'innovazione digitale  
Ufficio IV



## ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

"Filippo De Cecco"

Sede: Via Dei Sabini, 53 - 65127 PESCARA - <tel:085690747> - fax: 085690442

Succursale : Via Tirino, 67 - 65129 PESCARA — tel: 085690950 – fax: 0859189898

Succursale: Via Italica 35 - 65127 PESCARA — tel / fax: 08565531

[www.alberghierodececco.gov.it](http://www.alberghierodececco.gov.it) – e\_mail [perh010006@istruzione.it](mailto:perh010006@istruzione.it) – pec: [perh010006@pec.istruzione.it](mailto:perh010006@pec.istruzione.it)



CUP **D27I17000060006**

**Cod. progetto 10.2.5A-FSEPON-AB-2018-66**

**Modulo "IL FUTURO IN UN FILO D'OLIO"**

IPSSEOA - "F. DE CECCO" - PESCARA  
Prot. 0017554 del 21/12/2018  
C-6-c (Uscita)

All'Albo Pretorio dell'Istituto

Al Sito Web della Scuola

A Tutti gli interessati

### La Dirigente Scolastica

dell'Istituto Professionale Statale per Servizi Enogastronomia e Accoglienza Alberghiera "F. De Cecco" di Pescara

**VISTO** il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n.165 recante "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni Pubbliche" e ss.mm.ii.;

**VISTO** il D.P.R. 275/99, concernente norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche;

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

**VISTA** la Circolare della Funzione Pubblica n.2/2008;

**VISTE** le linee guida dell'autorità di gestione P.O.N. di cui alla nota MIUR n.1588 del 13/01/2016 recanti indicazioni in merito all'affidamento di contratti pubblici di servizi e forniture al di sotto della soglia comunitaria;

**VISTA** la delibera del Consiglio di Istituto e del Collegio dei docenti di adesione ai progetti PON;

**VISTA** la delibera del Consiglio di Istituto del 22/07/2016 sul Regolamento dell'attività negoziale

**VISTO** l'avviso pubblico prot. n. 3340 del 23/03/2017 "FSE – Competenze di cittadinanza globale", a supporto dell'offerta formativa -Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020- Asse I– Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE)- Obiettivo specifico 10.2. – Miglioramento delle competenze chiave degli allievi. Azione 10.2.5A – Azioni volte allo sviluppo delle competenze trasversali

**VISTA** la candidatura n. 44380 inoltrata in data 12/06/2017

**VISTA** la nota di autorizzazione all'azione nota MIUR Prot. AOODGEFID/23544 del 23/07/2018

Visto il bando prot. 16478 del 05/12/2018 per la selezione di personale interno

Considerato che ha presentato domanda di ammissione n. 1 docente per n. 10 h e il tutor, restano da assegnare n. 2 incarichi di docenza come di seguito specificato

### COMUNICA

l'apertura della procedura di selezione per il reclutamento in collaborazione plurima o Esperto Esterno, DOCENTE per la realizzazione del progetto "Ben\_Essere Globale" finanziato nell'ambito dei Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020 - Asse I – Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE)- Obiettivo specifico 10.2. – Potenziamento delle competenze di cittadinanza globale

Requisiti minimi per l'accesso alla selezione:

- a) godere dei diritti civili e politici;
- b) non avere condanne penali e non essere destinatario di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale;
- c) non essere sottoposti a procedimenti penali pendenti;
- d) essere in regola con gli adempimenti contributivi e fiscali (solo per i liberi professionisti)
- e) essere in possesso di laurea o titoli e competenze coerenti con l'incarico.

I requisiti di ammissione possono essere autocertificati.

Il progetto prevede per l'anno scolastico 2018/19 l'attuazione del modulo "**IL FUTURO IN UN FILO D'OLIO**" per un totale di n. **60 ore** di attività, per formare figure professionali specializzate che sappiano valorizzare e promuovere il territorio partendo da un prodotto tipico agroalimentare, l'olio d'oliva DOP Aprutino-Pescarese, con l'opportunità di conseguire le competenze necessarie per l'eventuale iscrizione all'Elenco Nazionale degli Assaggiatori di olio di oliva.

A tal fine si rende necessario il conferimento dei seguenti incarichi:

- a) **n. 1 docente per n.20 ore (docente di informatica o tecnico informatico con comprovata esperienza nella progettazione di siti Internet);**
- b) **n. 1 docente per n.30 ore (docente esperto assaggiatore di olio con comprovate esperienze formative coerenti con la finalità del modulo);**

La selezione di esperti per il modulo è rivolto in ordine di precedenza assoluta

1	Personale in servizio presso altre scuole destinatario di proposta di collaborazione plurima	Destinatario di Lettera di incarico
2	Esperti esterni	Contratto di prestazione d'opera

Il compenso complessivo sarà corrisposto solo dopo l'effettiva erogazione dei fondi comunitari. Non saranno prese in considerazione eventuali richieste di interessi legali e/o oneri di alcun tipo per ritardi nei pagamenti indipendenti dalla volontà di questa Istituzione Scolastica.

Per il personale **esperto interno** all'Istituzione Scolastica o a docenti appartenenti ad altre Istituzioni Scolastiche mediante il ricorso all'istituto delle **collaborazioni plurime**, si applica la **medesima disciplina fiscale e previdenziale prevista per i compensi erogati ai docenti interni** all'Istituzione Scolastica che effettuano prestazioni aggiuntive all'orario d'obbligo.

Per i docenti esperti esterni, a fronte dell'attività svolta il compenso orario onnicomprensivo è di **€ 70,00 per le ore di lezione svolte**.

Inoltre il conferimento dell'incarico dovrà avvenire nel rispetto dell'art.53 (Incompatibilità, cumulo impieghi e incarichi) del D.Lgs 30/3/2001 n.165 e/o in conformità della normativa vigente e previa autorizzazione del D.S. della scuola di appartenenza dei dipendenti stessi, che va acquisita prima della stipula del contratto.

Il candidato dovrà allegare curriculum vitae in formato europeo e copia del documento di riconoscimento firmato.

L'istanza, debitamente firmata, dovrà pervenire entro le ore 11:00 del giorno **07 Gennaio 2019** tramite PEC all'indirizzo perh010006@istruzione.it o all'ufficio protocollo di questa Istituzione Scolastica.

La commissione nominata dalla Dirigente Scolastica dell'IPSEOA "F. De Cecco" di Pescara ai sensi del D.L.vo n.50/2016 procederà alla selezione, tra tutte le candidature pervenute nei termini, sulla base di apposita graduatoria stilata sulla base dei seguenti criteri:

1. Valutazione dei titoli di studio (max 20 punti)
2. Valutazione di esperienze professionali e formative coerenti con l'incarico (max 40 punti)
3. Colloquio con la commissione (max 40 punti)

Griglia di valutazione

Titoli culturali	Punti	Punteggio massimo
Ulteriore titolo di studio di livello pari o superiore a quello previsto per la qualifica di appartenenza	4 cad.	20
Esperienze professionali e formative coerenti con l'incarico	8 cad.	40
Colloquio con la commissione		40

Verranno valutati i titoli pertinenti a quanto richiesto tenendo unicamente conto di quanto autodichiarato nel curriculum vitae in formato europeo e nel modello di candidatura.

A parità di punteggio verrà privilegiata la minore età anagrafica.

Saranno escluse dalla valutazione le domande:

- dei candidati che non siano in possesso dei requisiti minimi di accesso;
- pervenute oltre i termini previsti;
- pervenute con modalità diverse da quelle previste nel seguente avviso;
- non redatte sul modello di domanda allegato;
- sprovviste di firma del candidato;
- sprovviste del curriculum vitae;
- sprovviste di copia del documento di riconoscimento in corso di validità firmato.

La Scuola non assume alcuna responsabilità per la dispersione di comunicazioni dipendente da inesattezze nell'indicazione del recapito da parte del candidato oppure da mancata o tardiva comunicazione del cambiamento dell'indirizzo indicato nella domanda, né per eventuali disguidi postali o comunque imputabili a fatti di terzi, a caso fortuito o di forza maggiore.

La Scuola si riserva:

1. di conferire l'incarico anche in presenza di una sola domanda pervenuta, rispondente alle esigenze formative;

2. di procedere a nominare il primo utile in graduatoria in caso di rinuncia dell'avente titolo dopo il perfezionamento dell'incarico.

La graduatoria sarà pubblicata sul sito dell'istituzione scolastica.

La durata dell'incarico sarà compresa, presumibilmente, tra i mesi **di Gennaio 2019 e Giugno 2019**, salvo eventuali proroghe. La sede di riferimento delle attività formative è quella dell'IPSSEOA "F. De Cecco".

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 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 pubblicazione all'albo dell'Istituto.

Ai sensi dell'art. 31 del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50, il Responsabile Unico del Procedimento è il Direttore dei Servizi Generali ed Amministrativi dell'Istituto Alberghiero F. De Cecco di Pescara, Sig. Antonio Valiante, telefono 085690747, fax 085690442, e-mail: perh010006@istruzione.it, pec: [perh010006@pec.istruzione.it](mailto:perh010006@pec.istruzione.it).

La Dirigente Scolastica  
Prof.ssa Alessandra Di Pietro(\*)

(\*) Il documento è firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. 82/2005 s.m.i. e norme collegate e sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa.