



UNIONE EUROPEA

FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEIpon  
2014-2020

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la Programmazione e la Gestione delle  
Risorse Umane, Finanziarie e Strutturali  
Direzione Generale per Interventi in materia di Edizione  
Scolastica, per la gestione dei Fondi Strutturali per  
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale  
Ufficio IV**E FERMI**  
**Enrico**  
Istituto di Istruzione SuperioreLiceo  
Scientifico

Via Carlo Pisacane - Tel. 0961 737678 - Fax 0961 737204

Liceo  
Scientifico  
opzioni scienze applicateLiceo delle  
Scienze umane

Viale Crotona - Tel. 0961 34624 - Fax 0961 31040

Liceo delle  
Scienze umane  
opzione socio-economicheLiceo  
Scientifico SportivoLiceo  
Linguisticoweb [www.iisfermi.gov.it](http://www.iisfermi.gov.it) e-mail [czis001002@istruzione.it](mailto:czis001002@istruzione.it) pec [czis001002@pec.istruzione.it](mailto:czis001002@pec.istruzione.it) C.M. [czis001002](http://www.cmis001002.it) C.F. 80003620798I.I.S. "E. FERMI"-CATANZARO  
Prot. 0000073 del 07/01/2019  
A-22A (Uscita)

Al personale Docente

Al Sito web dell'Istituto

**Oggetto: AVVISO di SELEZIONE INTERNA ESPERTI PON PON 2014-2020 PON Fondi Strutturali Europei - Programma Operativo Nazionale "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020. Avviso pubblico 3340 del 23/03/2017 "Per il potenziamento delle competenze di base in chiave innovativa, a supporto dell'offerta formativa". Asse I – Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE). Obiettivo specifico 10.2. – Miglioramento delle competenze chiave degli allievi - Azione 10.2.5 – Azioni volte allo sviluppo delle competenze trasversali – Sotto azione 10.2.5A Competenze cittadinanza globale**

**Autorizzazione progetto "La tavola dei sapori...": AODGEFID 23570 del 23/07/2018**

**Codice identificativo progetto: 10.2.5A-FSEPON-CL-2018-356 Codice CUP E67117001510007**

### Il Dirigente Scolastico

- **VISTO** il PON Programma Operativo Nazionale "Per la scuola – competenze e ambienti per l'apprendimento" approvato con Decisione C(2014) n. 9952, del 17 dicembre 2014 della Commissione Europea;
- **VISTO** l'Avviso Quadro sulle azioni da attivare a valere sul "PON per la scuola" 2014/20 n. 0950 del 31/01/2017
- **VISTO** l'Avviso pubblico 3340 del 23/03/2017 "Per il potenziamento delle competenze di base in chiave innovativa, a supporto dell'offerta formativa". Asse I – Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE). Obiettivo specifico 10.2. – Miglioramento delle competenze chiave degli allievi - Azione 10.2.5 – Azioni volte allo sviluppo delle competenze trasversali – Sotto azione 10.2.5A Competenze cittadinanza globale
- **VISTA** l'autorizzazione del progetto PON FSE "La tavola dei sapori..." con codice identificativo **10.2.5AFSEPON-CL-2018-356** di cui alla nota MIUR Prot. AODGEFID/**23570 del 23/07/2018**;
- **VISTO** il decreto di assunzione in bilancio del finanziamento;
- **VISTO** il Programma Annuale per l'esercizio finanziario corrente e la situazione finanziaria alla data odierna;
- **VISTA** la delibera del Collegio Docenti e del Consiglio di istituto che fissano i criteri per la selezione del personale e degli alunni
- **VISTE** le note dell'Autorità di gestione relative all'organizzazione e gestione dei progetti PON FSE;
- **VISTA** la determina a procedere prot. 28 del 03/01/2019 ;

**RITENUTO** necessario procedere alla selezione di appropriate figure professionali in qualità di **ESPERTI INTERNI per lo svolgimento delle attività formative relative ai seguenti moduli**

| Sotto - Azione | Codice identificativo progetto | Titolo modulo  | Importo autorizzato modulo | Totale autorizzato progetto |
|----------------|--------------------------------|--|----------------------------|-----------------------------|
|                |                                | <b>Educazione alimentare: stili di vita e consapevolezza</b> | € 5.082,00                 |                             |
|                |                                | <b>Recupero degli alimenti autoctoni:</b>                    | € 5.682,00                 |                             |

|         |                            |   |            |            |
|---------|----------------------------|---|------------|------------|
| 10.2.5A | 10.2.5A-FSEPON-CL-2018-356 | <i>semi perduti</i>   |            | €27.210,00 |
|         |                            | <i>Biodiversità: patrimonio del territorio</i>                              | € 5.682,00 |            |
|         |                            | <i>Il benessere e la 'genuinità' dei prodotti a km zero</i>                 | € 5.682,00 |            |
|         |                            | <i>La cultura delle tradizioni nelle ricette dei paesi del Mediterraneo</i> | € 5.082,00 |            |

**indice il seguente AVVISO PUBBLICO**

per la selezione di ESPERTI mediante procedura comparativa, per il progetto in oggetto, rivolto in ordine di precedenza assoluta a:

|  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| 1. Personale interno in servizio presso l'I.I.S. "E. Fermi" di Catanzaro alla scadenza del presente Avviso | Destinatario di Lettera di incarico |
|--|-------------------------------------|

**1. Descrizione Progetto e Moduli**

**Obiettivi del progetto:**

- educare gli allievi ad una corretta abitudine alimentare attraverso la conoscenza della dieta mediterranea, modello alimentare tipico delle varie popolazioni affacciate sul bacino del Mediterraneo
- valorizzazione dei prodotti autoctoni come salvaguardia dell'ambiente e sviluppo economico del territorio
- ridurre la filiera alimentare, salvaguardare la genuinità dei prodotti e favorire la legalità
- recupero delle pratiche e tradizioni popolari, includendo il rispetto per la stagionalità degli alimenti, la conservazione, la trasformazione, la preparazione e il consumo di cibo, unito alla convivialità.

**Obiettivi formativi e breve descrizione dei singoli moduli**

**Tipologia Modulo: Educazione alimentare, cibo e territorio**

▪ **Titolo Modulo: "Educazione alimentare: stili di vita e consapevolezza"**

Il Modulo è rivolto ad alunni delle seconde, terze e quarte classi del Liceo Linguistico e delle Scienze Umane.

Obiettivi: Conoscere l'importanza di una sana e corretta alimentazione. Favorire la conoscenza del proprio corpo e dei propri bisogni nutrizionali. Conoscere la distribuzione e la combinazione degli alimenti nei vari momenti della giornata. Scoprire la funzione energetica, costruttiva, protettiva del cibo.

Contenuti: Alimentazione equilibrata. Il peso corporeo. Composizione del corpo umano. Ripartizione calorica dei nutrienti. I ritmi dei pasti I principi base della Dieta mediterranea

Metodologia: Lezioni frontali con esperti, elaborazione di questionari, attività di laboratorio. Cooperative learning. PBL. Problem solving. Learning by doing.

Finalità: Promuovere un'attività educativa che ponga le basi per un corretto stile di vita che venga perseguito anche durante l'adolescenza, la giovinezza, la vita adulta ed oltre. Acquisire la consapevolezza che corrette abitudini alimentari e stili di vita adeguati siano fondamentali nella prevenzione delle malattie cronico-degenerative. Conoscere il valore nutritivo degli alimenti, la salubrità, gli effetti sull'organismo ed il loro inserimento quali-quantitativo nella composizione di una alimentazione quotidiana nutrizionalmente corretta.

Verifica e valutazione: Uso delle rubriche di valutazione in entrata, intermedia e finale.

**Periodo di svolgimento:** Gennaio 2019/ Giugno2019

**Numero ore:** 30

**Numero destinatari:** 20 allievi

**Sede dove è previsto il modulo:** I.I.S. "Fermi" Viale Crotone – Liceo Linguistico e delle Scienze Umane

**Tipologia Modulo: Educazione alimentare, cibo e territorio**

**Titolo Modulo: "Recupero degli alimenti autoctoni: semi perduti"**

Il Modulo è rivolto ad alunni delle seconde, terze e quarte classi del Liceo Scientifico, Liceo delle Scienze Applicate e Liceo Sportivo.

Obiettivi: Conoscere l'importanza di una sana e corretta alimentazione. Scoprire la funzione energetica, costruttiva e

protettiva del cibo. Promuove sinergie e facilitare il dialogo fra agricoltori, enti locali e associazioni. Tutelare le risorse genetiche autoctone di interesse agrario. Creare la 'Banca dei semi'

Contenuti: Le macromolecole biologiche: Carboidrati, Lipidi, Proteine e Acidi nucleici. I cicli riproduttivi delle piante. La genetica classica e molecolare.

Metodologia: Lezioni frontali con esperti, elaborazione di questionari, attività di laboratorio. Cooperative learning. PBL. Problem solving. Learning by doing.

Finalità: Acquisire la consapevolezza delle corrette abitudini alimentari. Conoscere il valore nutritivo dei semi autoctoni, la salubrità, gli effetti sull'organismo ed il loro inserimento quali-quantitativo nella composizione di una alimentazione quotidiana corretta. Riscoprire e preservare la variabilità genetica dei semi autoctoni

Verifica e valutazione: Uso delle rubriche di valutazione in entrata, intermedia e finale.

**Periodo di svolgimento:** Gennaio 2019/ Giugno 2019

**Numero ore:** 30

**Numero destinatari:** 20 allievi

**Sede dove è previsto il modulo:** I.I.S. "Fermi" Via Pisacane - Liceo Scientifico

### **Tipologia Modulo: Educazione ambientale**

#### ▪ **Titolo Modulo: "Biodiversità: patrimonio del territorio"**

Il Modulo è rivolto ad alunni delle seconde, terze e quarte classi del Liceo Scientifico, Liceo delle Scienze Applicate e Liceo Sportivo.

Obiettivi: Sviluppare le capacità di comprendere il mondo naturale ed i fenomeni che lo regolano. Promuovere un approccio progressivo e sistematico ai fenomeni naturali. Conoscere gli effetti positivi e negativi delle attività umane e le misure applicabili per la protezione dell'ambiente naturale. Promuovere e mantenere uno stato di benessere dell'uomo la cui sopravvivenza dipende dalla ricchezza di specie alimentari. Favorire l'armonia tra l'uomo e la natura.

Contenuti: Gli habitat naturali del bacino del Mediterraneo. La conservazione della biodiversità del territorio. La biodiversità e le specie a rischio.

Metodologia:

Lezioni frontali con esperti, elaborazione di questionari, attività di laboratorio. Cooperative learning. PBL. Problem solving. Learning by doing.

Finalità: Stimolare l'interesse per i fenomeni naturali e per i meccanismi che li regolano. Comprendere le relazioni che legano le componenti del mondo naturale. Apprendere l'importanza di azioni di salvaguardia dell'ambiente. Favorire lo sviluppo e il consumo dei prodotti locali.

Verifica e valutazione: Uso delle rubriche di valutazione in entrata, intermedia e finale.

**Periodo di svolgimento:** Gennaio 2019/ Giugno 2019

**Numero ore:** 30

**Numero destinatari:** 20 allievi

**Sede dove è previsto il modulo:** I.I.S. "Fermi" Via Pisacane - Liceo Scientifico

### **Tipologia Modulo: Cittadinanza economica**

#### • **Titolo Modulo: "Il benessere e la 'genuinità' dei prodotti a km zero"**

Il Modulo è rivolto ad alunni delle seconde, terze e quarte classi del Liceo Scientifico, Liceo delle Scienze Applicate e Liceo Sportivo. Il modulo prevede la trattazione di almeno un argomento secondo la metodologia CLIL.

Obiettivi: Conoscere gli effetti positivi e negativi delle attività umane e le misure applicabili per la protezione dell'ambiente naturale. Promuovere e mantenere uno stato di benessere dell'uomo la cui sopravvivenza dipende dalla ricchezza di specie alimentari. Favorire il consumo di alimenti locali e di stagione. Favorire l'affermazione dei farmers market. Salvaguardare l'ambiente e la sua biodiversità

Contenuti: Le macromolecole biologiche I prodotti locali: Cereali, Agrumi, Formaggi, Olio di oliva.

Le proprietà nutrizionali delle specie alimentari locali. I principi base della Dieta Mediterranea. Argomenti da trattare secondo la metodologia CLIL: Attività Enzimatiche

Metodologia: Lezioni frontali con esperti, elaborazione di questionari, attività di laboratorio. Cooperative learning. PBL. Problem solving. Learning by doing.

Finalità: Stimolare l'interesse per i fenomeni naturali e per i meccanismi che li regolano. Comprendere le relazioni che legano le componenti del mondo naturale. Apprendere l'importanza di azioni di salvaguardia dell'ambiente. Favorire lo

sviluppo e il consumo dei prodotti locali. Comprensione di contenuti scientifici in lingua Inglese

Verifica e valutazione: Uso delle rubriche di valutazione in entrata, intermedia e finale.

**Periodo di svolgimento:** Gennaio 2019/ Giugno 2019

**Numero ore:** 30

**Numero destinatari:** 20 allievi

**Sede dove è previsto il modulo:** I.I.S. "Fermi" Via Pisacane - Liceo Scientifico

### **Tipologia Modulo: Civismo, rispetto delle diversità e cittadinanza attiva**

#### **Titolo Modulo: La cultura delle tradizioni nelle ricette dei paesi del Mediterraneo**

Il Modulo è rivolto ad alunni delle seconde, terze e quarte classi del Liceo Linguistico e delle Scienze Umane.

Obiettivi: Favorire la partecipazione attiva dei giovani. Favorire l'integrazione multiculturale attraverso il cibo. Favorire lo scambio intergenerazionale. Recuperare la memoria storica ed evitare la scomparsa delle tradizioni locali. Valorizzare la cultura sociale con l'uso delle nuove tecnologie.

Contenuti: Clima, flora e fauna del bacino del mediterraneo. Le piante aromatiche e le spezie. La chimica degli aromi Le spezie nella storia Metodi di conservazione. Il cibo nel tempo

Metodologia: Lezioni frontali con esperti, elaborazione di questionari, attività di laboratorio. Cooperative learning. PBL. Problem solving. Learning by doing.

Finalità: Favorire la partecipazione alla vita della comunità. Promuovere e tutelare lo sviluppo della cultura locale.

Verifica e valutazione: Uso delle rubriche di valutazione in entrata, intermedia e finale.

**Periodo di svolgimento:** Gennaio 2019/ Giugno 2019

**Numero ore:** 30

**Numero destinatari:** 20 allievi

**Sede dove è previsto il modulo:** I.I.S. "Fermi" Viale Crotone – Liceo Linguistico e delle Scienze Umane

### **2. Condizioni di ammissibilità**

Possono presentare domanda di disponibilità al conferimento di incarichi coloro che:

- possiedono il titolo di studio richiesto dalla specifica misura;
- soddisfano tutte le condizioni di ammissibilità indicate nella tabella di seguito riportata;
- possiedono i titoli di accesso previsti dal seguente avviso;
- presentano domanda nei tempi e nei modi previsti dal presente bando;
- possiedono adeguate competenze tecnologiche funzionali alla gestione on-line della misura assegnata;
- possiedono competenze inerenti le metodologie previste dal modulo oggetto della domanda di partecipazione

#### **Tabella condizioni di ammissibilità'**

| MODULO   | CONDIZIONI DI AMMISSIBILITA'   |
|--|--|
| Educazione alimentare: stili di vita e consapevolezza                | Laurea in Scienze Biologiche<br>Laurea in Scienze della Nutrizione<br>Laurea in Scienze naturali |
| Recupero degli alimenti autoctoni: semi perduti                      | Laurea in Scienze Biologiche<br>Laurea in Scienze della Nutrizione<br>Laurea in Scienze naturali |
| Biodiversità: patrimonio del territorio                              | Laurea in Scienze Biologiche<br>Laurea in Scienze della Nutrizione<br>Laurea in Scienze naturali |
| Il benessere e la 'genuinità' dei prodotti a km zero                 | Laurea in Scienze Biologiche<br>Laurea in Scienze della Nutrizione<br>Laurea in Scienze naturali |
| La cultura delle tradizioni nelle ricette dei paesi del Mediterraneo | Laurea in Scienze Biologiche<br>Laurea in Scienze della Nutrizione<br>Laurea in Scienze naturali |

### **3.Modalità di presentazione delle domande**

Gli aspiranti dovranno presentare la domanda con gli allegati, PENA ESCLUSIONE, all'indirizzo di posta [czis001002@istruzione.it](mailto:czis001002@istruzione.it) o all'indirizzo di posta certificata: [czis001002@pec.istruzione.it](mailto:czis001002@pec.istruzione.it), entro e non oltre le ore 12 del 17 Gennaio 2018. La scuola non si assume nessuna responsabilità per ritardi e disguidi circa la ricezione delle domande. La candidatura sarà ammissibile solo se perverranno in tempo utile i seguenti documenti firmati e completi in ogni parte:

#### **Selezione Docente Interno in qualità di Esperto**

- **Domanda di partecipazione (Modello allegato obbligatorio A1)**
- **Curriculum vitae modello europeo**, debitamente firmato in ogni pagina, nel quale dovranno essere indicate le proprie generalità, l'indirizzo ed il luogo di residenza, i titoli di studio di cui è in possesso e la data di conseguimento degli stessi, il recapito telefonico e l'eventuale indirizzo di posta elettronica, tutti i titoli di cui si richiede la valutazione in relazione ai criteri fissati nel presente bando **opportunitamente evidenziati per una corretta valutazione**
- **Scheda di autodichiarazione titoli e punteggi** debitamente compilata e sottoscritta relativa all'attribuzione dei punti secondo i criteri di seguito specificati **(come da allegato A2)**
- **Fotocopia di documento di identità** in corso di validità debitamente firmata
- **Proposta progettuale**, coerente con il modulo di interesse, che abbia i seguenti requisiti:
  - coerenza del percorso progettuale (articolazione e contenuti, linee metodologiche, modalità di valutazione)
  - indicazione delle Unità formative in cui integrare le competenze chiave europee trasversali di "Imparare a imparare" e "Competenze civiche e sociali"
  - definizione delle modalità di disseminazione/performance per documentare alle famiglie degli alunni partecipanti il percorso svolto e la sua valenza formativa

**Gli aspiranti selezionati per l'incarico, pena decadenza, si impegnano a presentare, in occasione della firma del contratto di incarico, la documentazione attestante il possesso dei titoli dichiarati nel curriculum vitae, sottoscritta dall'interessato.**

### **4. Criteri di selezione**

Il reclutamento degli Esperti avverrà secondo i criteri deliberati dal Collegio Docenti verbale del 27 Ottobre 2017 e dal Consiglio d'Istituto verbale n. 3 del 27 Ottobre 2017: nell'ambito dello stesso progetto PON FSE, anche se articolato su più sotto-azioni, non si può ricoprire più di un ruolo inerente l'area didattica (Esperto - Tutor). Pertanto, si potrà concorrere per un solo incarico e qualora il candidato, oltre a risultare in posizione utile per accedere ad un incarico in qualità di Esperto, si trovi nelle stesse condizioni in qualità di Tutor, dovrà rinunciare ad uno dei due incarichi. A parità di punteggio, l'incarico sarà assegnato al candidato più giovane.

#### **Selezione ESPERTI per tutti i moduli**

| <b>TITOLI CULTURALI E PROFESSIONALI</b>  | <b>PUNTI</b> | <b>Punti Auto-valutazione</b> | <b>Punti assegnati</b> |
|--|--------------|-------------------------------|------------------------|
| <b>1) Laurea vecchio ordinamento o specialistica coerente rispetto ai contenuti didattici del modulo formativo a cui si fa riferimento</b> |              |                               |                        |
| <b>Minore di 90</b>  | Punti 2      |                               |                        |
| <b>90-95</b>   | Punti 4      |                               |                        |
| <b>96-100</b>  | Punti 6      |                               |                        |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| <b>101-105</b>   | Punti 8  |  |  |
| <b>106-110</b>   | Punti 10   |  |  |
| <b>110 e lode</b>  | Punti 12   |  |  |
| <b>2) Abilitazione all'insegnamento</b> , relativa al ruolo di appartenenza e coerente rispetto ai contenuti didattici del modulo formativo. <b>Si valuta un solo titolo.</b>  | Punti 12   |  |  |
| <b>2) Seconda Laurea o Laurea non coerente rispetto ai contenuti didattici del modulo formativo</b> a cui si fa riferimento <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laurea V.O. o Laurea specialistica</li> <li>• Laurea triennale</li> </ul>   | Punti 5<br>Punti 3   |  |  |
| <b>3) Dottorato di ricerca sulla stessa disciplina oggetto del modulo richiesto</b> (Max 6 punti)  | Punti 6  |  |  |
| <b>4) Master universitario, di durata almeno annuale, nella stessa disciplina oggetto del modulo richiesto</b> (Max 10 punti)  | Punti 5  |  |  |
| <b>5) Corso di Perfezionamento Universitario o di Specializzazione, di durata almeno annuale, nella stessa disciplina oggetto del modulo richiesto</b> (Max punti 6)   | Punti 3  |  |  |
| <b>6) Dottorato di ricerca</b> in discipline diverse da quella oggetto del modulo richiesto (Max punti 3)  | Punti 3  |  |  |
| <b>7) Master universitario, di durata almeno annuale</b> , in discipline diverse da quella oggetto del modulo richiesto (Max punti 5)  | Punti 2,5  |  |  |
| <b>8) Corso di Perfezionamento o di Specializzazione, di durata almeno annuale</b> , in discipline diverse da quella oggetto del modulo richiesto (Max punti 3)  | Punti 1,5  |  |  |
| <b>9) Anzianità di Servizio nel ruolo di attuale appartenenza</b>  | Punti 1 per ogni anno di servizio di ruolo (Max Punti 10)  |  |  |
| <b>10) Anzianità di Servizio in un ruolo diverso da quello di attuale appartenenza</b>   | Punti 0,5 per ogni anno di servizio di ruolo (Max Punti 5) |  |  |
| <b>COMPETENZE PEDAGOGICO/DIDATTICHE</b>  | <b>PUNTI</b>   |  |  |
| <b>Docenza Universitaria</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Professore ordinario (o professore di I fascia)</li> <li>• Professore associato (o professore di II fascia)</li> <li>• Ricercatore Universitario</li> <li>• Docenza a contratto (si valuta 1 punto per ogni modulo di attività didattica universitaria a contratto di min. 30 ore per A.A.)</li> </ul> | Punti 5<br>Punti 4<br>Punti 3                              |  |  |

|   |                                      |  |  |
|---|--------------------------------------|--|--|
|   | Punti 1 (Max punti 5)                |  |  |
| <b>2) Esperienze documentabili in progetti PON- POR (in qualità di Docente Esperto)</b>   | Punti 1 (Max. 10 punti)              |  |  |
| <b>PUBBLICAZIONI E ATTESTATI</b>  | <b>PUNTI</b>                         |  |  |
| <b>1) Pubblicazioni nella stessa disciplina oggetto del modulo richiesto (valide solo per articoli in riviste scientifiche qualificate e testi editi da indicare</b>        | Punti 2 (Max. 10 punti)              |  |  |
| <b>2) Pubblicazioni diverse dalla disciplina oggetto del modulo richiesto (valide solo per articoli in riviste scientifiche qualificate e testi editi da indicare</b>       | Punti 1 (Max 5 punti)                |  |  |
| <b>2) Attestati di partecipazione a corsi di formazione, seminari, convegni nella stessa disciplina oggetto del modulo richiesto</b>  | Punti 1 (Max. 5 punti)               |  |  |
| <b>COMPETENZE INFORMATICHE E LIGUISTICHE</b>  | <b>PUNTI</b>                         |  |  |
| <b>ECDL</b><br>Livello Core/Full Standard<br>Livello Advanced<br>Livello Specialised  | Punti 1<br>Punti 2<br>Punti 3        |  |  |
| <b>MICROSOFT</b><br>Livello MCAD o equivalente<br>Livello MSCD o equivalente<br>Livello MCDDBA o equivalente  | Punti 1                              |  |  |
| <b>EUCIP</b><br>(European Certification of Informatics Professionals)   | Punti 3                              |  |  |
| EIPASS (European Informatic Passport)<br>MOUS (Microsoft Office User Specialist)<br>IC3<br>CISCO (Cisco System)<br>PEKIT  | Punti 2                              |  |  |
| <b>TABLETS</b> (Corso sull'uso didattico dei tablets)<br>Livello base (almeno 100 ore)<br>Livello intermedio<br>Livello avanzato (almeno 200 ore)                           | Punti 1<br>Punti 1,5<br>Punti 2      |  |  |
| <b>LIM</b> (Corso sull'uso didattico delle LIM)<br>Livello base (minimo 100 ore)<br>Livello intermedio<br>Livello avanzato (minimo 200 ore)                                 | Punti 1<br>Punti 1,5<br>Punti 2      |  |  |
| <b>per ciascuna delle voci sopra indicate, si valuta una sola certificazione</b>  | <b>(Max Punti in tutta l'area 3)</b> |  |  |
| <b>Altre esperienze documentabili nelle T.I.C.:</b> formatore, partecipazione a corsi di formazioni (min. 8 ore), tutor on line, esperienze di lavoro in ambito informatico | Punti 0,50<br><b>(Max punti 3)</b>   |  |  |
| <b>Certificazione Linguistica di Livello B2</b> (Si valuta una sola certificazione. Titolo non valutabile per i laureati in Lingue Straniere)                               | Punti 1                              |  |  |

### 5. Modalità di attribuzione degli incarichi

In seguito al presente avviso, le domande pervenute e riconosciute formalmente ammissibili saranno valutate da un'apposita Commissione, secondo i titoli dichiarati, le capacità tecniche e professionali degli aspiranti e la disponibilità degli stessi a svolgere i relativi incarichi. L'Istituzione provvederà a stilare una graduatoria provvisoria degli aspiranti consultabile in sede ed affisso all'albo on line. Trascorsi gg. 15 senza reclami scritti si procederà al conferimento degli incarichi mediante lettera di incarico. I reclami possono concernere solo ed esclusivamente eventuali errate attribuzioni di punteggio ai titoli dichiarati nella domanda da parte della Commissione. Non sono ammessi reclami per l'inserimento di nuovi titoli valutabili o per la specificazioni di titoli dichiarati cumulativamente e casi simili. Il termine di preavviso per l'inizio delle prestazioni sarà almeno di 5 giorni. L'inserimento nell'elenco non comporta alcun diritto da parte dell'aspirante se non il conferimento dell'incarico in relazione alla propria posizione in graduatoria. L'incarico verrà attribuito anche in presenza di una sola candidatura, se coerente con il profilo richiesto.

### 6. Condizioni contrattuali e finanziarie

L'attribuzione degli incarichi avverrà tramite lettere di incarico per il personale interno o in regime di collaborazione plurima con riferimento al CCNL scuola 2007, tramite contratti di prestazione d'opera per il personale esterno con riferimento agli artt. 2222 e ss. del C.C..

La durata dei contratti sarà determinata in funzione delle esigenze operative dell'Amministrazione beneficiaria e comunque l'incarico dovrà essere espletato entro il 31 agosto 2018.

La determinazione del calendario, della scansione oraria e di ogni altro aspetto organizzativo rimane competenza esclusiva dell'IIS "FERMI".

L'I.I.S. "E. Fermi" di Catanzaro prevede con il presente avviso l'adozione della clausola risolutiva espressa secondo cui lo stesso può recedere dal presente bando in tutto o in parte con il mutare dell'interesse pubblico che ne ha determinato il finanziamento.

La remunerazione comprensiva di tutte le trattenute di legge, sarà determinata a seconda delle attività da svolgere. Il suo importo non supererà in ogni caso, le soglie considerate ammissibili dalla normativa vigente (circolare n.2/2009 del Ministero del Lavoro per i livelli professionali; l'Avviso 10862 del 16/09/2016 per gli importi massimi dell'area formativa).

#### **Esperto: retribuzione oraria**

- Esperto € 70,00 lordo stato ad ora

I compensi si intendono comprensivi di ogni eventuale onere, fiscale e previdenziale ecc., a totale carico dei beneficiari. In caso di partita IVA sono applicate le norme relative e gli importi orari sono comprensivi di IVA. Gli operatori estranei all'amministrazione incaricati dichiarano, presentando l'istanza, di avere regolare copertura assicurativa contro gli infortuni nei luoghi di lavoro. La retribuzione concordata è dovuta soltanto se il progetto o il singolo modulo di pertinenza verrà effettivamente svolto ed ogni operatore riceverà una retribuzione proporzionale alle ore effettivamente prestate. La liquidazione della retribuzione spettante dovrà armonizzarsi con i tempi di trasferimento dei fondi dall'A.d.G. senza che la presente Istituzione scolastica sia obbligata ad alcun anticipo di cassa.

### 7. Compiti specifici richiesti

Gli esperti, pena la revoca dell'incarico, si impegnano a:

- partecipare agli incontri propedeutici, in itinere e finali (non retribuiti), che si renderanno necessari per la realizzazione delle attività
- programmare l'intervento formativo a livello esecutivo, in sinergia con i consigli di classe, raccordandolo con il curriculum scolastico al fine di raggiungere gli obiettivi didattici declinati in ciascun modulo;
- accertare le competenze degli allievi in ingresso, in itinere e alla fine dell'intervento;
- caricare sul Sistema informativo tutti i dati di pertinenza dell'incarico ed effettuare la puntuale registrazione delle attività svolte;
- utilizzare e documentare le metodologie didattiche previste;
- monitorare la frequenza intervenendo, in collaborazione con il Tutor, in via diretta nei casi di 2 assenze consecutive o di assenze plurime;
- produrre il materiale didattico necessario per favorire la disseminazione/pubblicizzazione del percorso attuato e pubblicarne una versione elettronica sul Sistema informativo;
- realizzare uno o più prodotti finali che documentino il percorso formativo seguito dai partecipanti;
- predisporre, in forma cartacea e su supporto informatico, la seguente documentazione: relazione finale sull'intervento svolto e scheda delle competenze acquisite dagli allievi.

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.

## **8 Motivi di inammissibilità ed esclusione**

**8.1. Motivi di inammissibilità** Sono causa di inammissibilità:

- domanda pervenuta in ritardo rispetto ai tempi indicati nel presente Avviso;
- assenza della domanda di candidatura o di altra documentazione individuata come condizione di ammissibilità;
- altri motivi rinvenibili nell'Avviso presente.

**8.2. Motivi di esclusione**

Una eventuale esclusione dall'inserimento negli elenchi può dipendere da una delle seguenti cause:

- mancanza di firma autografa apposta sulla domanda, sul curriculum, la scheda dichiarazione punteggio e fotocopia documento
- non certificata esperienza professionale per l'ambito di competenza indicato
- mancata presentazione per mail della domanda.

Non sono ammesse iscrizioni di società, associazioni, imprese, ecc.

## **8. Tutela della Privacy**

I dati dei quali l'Istituto verrà in possesso a seguito del presente avviso pubblico saranno trattati nel rispetto della L.196/2006 e sue modifiche.

## **9. Responsabile del Procedimento**

Ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs 50/2016 (art. 9 e 10 del D.P.R. n.207/10), viene nominato Responsabile del Procedimento il Direttore S.G.A. Dott.ssa Carmela Coriale.

## **10. Pubblicizzazione dell'Avviso**

Il presente avviso viene pubblicizzato come segue:

- affissione all'albo on line dell'I.I.S. "E. Fermi" di Catanzaro
- pubblicazione sul Sito <http://www.iisfermi.gov.it/>
- notifica al personale interno via email.

## **11. Allegati**

Allegato A1 - Domanda di partecipazione per Esperti

Allegato A2 - Autodichiarazione punteggio titoli per Esperti tutti i moduli

