



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

Istituto di Istruzione Superiore A. FARNESE
Viale Regina Margherita 2- 01032 Caprarola (VT)
Codice Fiscale 90128410561 Codice Meccanografico VTIS01200C

Bando di selezione Esperti e Tutor PON FSE

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 10.1 – Riduzione del fallimento formativo precoce e della dispersione scolastica e formativa e, in quanto coerente Programma Operativo Complementare “Per la Scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020 - Asse I – Istruzione – Fondo di Rotazione. Avviso pubblico prot. n. AOODGEFID/4395 del 9 marzo 2018 “Progetti di inclusione sociale e lotta al disagio nonché per garantire l’apertura delle scuole oltre l’orario scolastico soprattutto nelle aree a rischio ed in quelle periferiche “Scuola al Centro”.

Sotto-azione	Codice identificativo progetto	Titolo progetto	Importo autorizzato
10.1.1A	10.1.1A-FDRPOC-LA-2019-23	Rebirth 2° edizione	35.574,00
CIG: //	CUP B99J19000460001		

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 Avviso pubblico prot. n. AOODGEFID/4395 del 9 marzo 2018 “Progetti di inclusione sociale e lotta al disagio nonché per garantire l’apertura delle scuole oltre l’orario scolastico soprattutto nelle aree a rischio ed in quelle periferiche “Scuola al Centro”.
- Vista l’autorizzazione prot. AOODGEFID-670 del 17 gennaio 2020;
- Visto il decreto di assunzione in bilancio del finanziamento con delibera n. 14 del 14/02/2020
- Visto il regolamento di istituto che fissa i criteri di selezione degli Esperti e dei Tutor, nonché i massimi retributivi;
- Viste le note dell’Autorità di gestione
- Prot. 1778 del 6 febbraio 2015 relativa allo split payment dell’IVA;
 - Prot. 34815 del 2 agosto 2017 relativa all’Attività di formazione: chiarimenti sulla selezione degli esperti;
 - Prot. 3131 del 16 marzo 2017, Richiamo sugli adempimenti inerenti l’informazione e la pubblicità per la programmazione 2014-20;
 - Prot. 11805 del 13 ottobre 2016, Indicazioni operative – Informazioni e pubblicità;
- Visto il CCNL scuola 2007 e in particolare l’art. 35 concernente le collaborazioni plurime del personale in servizio presso le Istituzioni scolastiche;
- Visto l’art. 52 co.1 del T.U. pubblico impiego del 1953 e l’art. 2103 C.C. relativamente alla documentabilità del possesso della professionalità del prestatore di lavoro in relazione alla condizione di essere adibito alle mansioni per le quali è stato assunto;
- Visto il D.I. 28 agosto 2018 n. 129 concernente “Regolamento concernente le Istituzioni generali sulla gestione amministrativo – contabile delle istituzioni scolastiche”; art. 34 co 1 “Contratti di prestazione d’opera per l’arricchimento dell’offerta formativa” che possono assumere
- La forma di avvisi ad evidenza pubblica per il reclutamento di prestatori d’opera ai sensi degli artt. 2222 e ss. del codice civile,

- La forma di procedura negoziale aperta a soggetti dotati di personalità giuridica per l'acquisizione di beni e servizi di formazione ai sensi del d.lgs. n. 50 del 18 aprile 2016;

Ritenuto necessario procedere alla selezione di appropriate figure professionali, ESPERTI E TUTOR, per lo svolgimento delle attività formative relative ai moduli seguenti:

Codice identificativo progetto	Titolo modulo	Importo autorizzato modulo	Totale autorizzato progetto
10.1.1A-FDRPOC-LA-2029-23	Chocolate and passion	€ 5.082,00	€ 35.574,00
	Piatti tipici regionali rivisitati	€ 5.082,00	
	Kitchen innovation	€ 5.082,00	
	Laboratorio di educazione alimentare	€ 5.082,00	
	Pasticceria creativa	€ 5.082,00	
	Tutti in scena	€ 10.164,00	

Indice il seguente

AVVISO PUBBLICO

per la selezione di esperti e tutor per il progetto in oggetto, rivolto in ordine di precedenza a:

1. Personale interno in servizio presso l'I.I.S. A. Farnese alla scadenza del presente avviso	Destinatario lettera di incarico
2. Personale in servizio presso altre scuole destinatario di collaborazione plurima	Destinatario lettera di incarico
3. Personale esterno (secondo la definizione della nota prot. 34815 del 2 agosto 2017)	Destinatario di Contratto di prestazione d'opera

1. Descrizione del progetto e Modulo

Obiettivi generali del progetto e breve descrizione

Le attività progettate si pongono innanzitutto i seguenti obiettivi generali:

- Favorire l'ampliamento dell'offerta formativa ed una piena fruizione degli ambienti e delle strutture scolastiche in orario pomeridiano
- Fare in modo che, attraverso un modello di organizzazione scolastica con tempi più estesi i ragazzi sviluppino i principi generali del vivere civile soprattutto attraverso l'uso dei laboratori .

Gli obiettivi specifici sono:

- Contribuire al miglioramento della qualità della vita sociale ed allo sviluppo economico attraverso l'innalzamento dei livelli di apprendimento
- Favorire l'integrazione degli alunni diversamente abili, e dei soggetti che vivono in situazioni di svantaggio sociale, e gli immigrati;
- Alimentare la motivazione della pratica laboratoriale

Obiettivi formativi e descrizione dei singoli moduli con tipologia di esperto e tutor

Chocolate and passion

Il Corso permetterà di apprendere gli aspetti tecnici e professionali del lavoro dello chef Patisseur per creare decorazioni in cioccolato e con l'aiuto dell'isomalto creazioni elaborate su torte e monoporzioni.

PROGRAMMA

- Decorazioni di cioccolato

- Decorazioni di cioccolato plastico
- Decorazioni isomalto
- Decorazioni di zucchero tirato
- Lavorazione dell'isomalto

Piatti tipici regionali rivisitati

Questo modulo permetterà agli allievi di creare piatti di nouvelle-cuisine partendo dai piatti della nostra regione in maniera rivista sotto l'aspetto strutturale e delle texture.

Imparare a diversificare e rinnovare i prodotti offerti sul mercato, acquisire nuove tecniche e metodi di lavoro, traendo spunto dalle tipicità locali.

Kitchen innovation

Il termine kitchen innovation nasce con l'intenzione di offrire una panoramica maggiore sul principio di lievitazione

L'attività, strutturata interamente su lezioni pratiche intende, educare ad una adeguata alimentazione per favorire sani stili di vita pensando, in particolare, alle categorie più deboli e più esposte e, valorizzare la conoscenza delle "tradizioni alimentari" come espressioni culturali, di natura etica, sociale ed etnica.

Laboratorio di educazione alimentare

Gli argomenti trattati saranno trasversali tra le discipline del modulo:

Gli additivi negli alimenti ed applicazioni in cucina molecolare:

- preparazione di caviale di fragola e spaghetti di cioccolato

Le fermentazioni:

- fermentazione nella vinificazione, il grado alcolico ed i problemi legati all'abuso di alcolici le tecniche di separazione dalla decantazione alla distillazione

Denaturazione delle proteine:

- produzione del formaggio e della ricotta

Visita in un laboratorio di una industria di trasformazione

Visita presso l'Università degli Studi della Tuscia con visita a:

- laboratori per controlli chimici degli alimenti
- orto botanico per approfondimento delle piante aromatiche di uso culinario

Corso di pasticceria creativa

Il progetto si propone di potenziare le tradizioni locali della pasticceria e la creatività degli alunni.

A conclusione è previsto la creazione un dolce al piatto denominato "dolce contrasto al fallimento"

Una creazione che racchiuderà le competenze acquisite all'interno del laboratorio creativo elaborate dalla creatività dei singoli allievi ed amalgamate dalla collaborazione dei componenti del gruppo.

Tutti in scena

Il modulo si propone, attraverso un percorso di educazione ambientale di sensibilizzare i giovani alla sostenibilità e alla tutela della biodiversità attivando processi di cambiamento complessivo nei comportamenti e negli stili di vita.

Le attività saranno svolte in 3 fasi

- delle uscite sul territorio al fine di guidare i ragazzi alla conoscenza e alla riflessione,
- un'attività di scrittura creativa
- ed infine si lavorerà sul corpo e sulla voce per arrivare alla messa in scena di uno spettacolo teatrale.

2. Condizioni di ammissibilità

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

- Possiedono i titoli di accesso previsti dal seguente avviso.
- Presentano domanda nei tempi e nei modi previsti dal seguente avviso.

- Possiedono adeguate competenze tecnologiche funzionali alla gestione on-line (condizione assolutamente necessaria.)

3. Modalità di presentazione delle domande

Le domande di partecipazione, compilate sull'allegato modello A, dovranno pervenire agli uffici di segreteria, pena l'esclusione, entro e non oltre le ore 10.00 del 31/07/2021 all'indirizzo I.I.S. "Alessandro Farnese" Via Regina Margherita 2 - 01032 Caprarola (VT).

In alternativa le domande potranno essere inviate via e-mail vtis01200c@istruzione.it

specificando nell'oggetto "CONTIENE DOMANDA PER L'INCARICO DI ESPERTO/TUTOR PON FSE"

La scuola non si assume alcuna responsabilità per ritardi e disguidi imputabili ai servizi di consegna.

Non saranno prese in considerazione le candidature incomplete o non debitamente sottoscritte, come previsto alla legislazione vigente.

Esperti e tutor

La candidatura sarà ammissibile solo se perverranno in tempo utile i seguenti documenti completi in ogni parte:

- a. Domanda di ammissione (modello allegato obbligatorio)
- b. Curriculum vitae europeo
- c. Scheda sintetica debitamente compilata e sottoscritta relativa all'attribuzione dei punti secondo i criteri di seguito specificati (come da allegato)
- d. Fotocopia del documento di identità in corso di validità
- e. Specifica dichiarazione di possedere le competenze tecnico-professionali per il modulo da svolgere

Criteri di selezione

Titoli di accesso

Modulo	Titoli di accesso esperto	Titolo di accesso tutor
Chocolate and passion 30 ore	Esperto in materia di pasticceria	Docente di cucina
Piatti tipici regionali rivisitati 30 ore	Esperto in materia di cucina	Docente di cucina
Kitchen innovation 30 ore	Esperto in materia di alimentazione	Docente di cucina
Laboratorio di educazione alimentare 30 ore	Esperto in materia di alimentazione	Docente di cucina
Corso di pasticceria creativa 30 ore	Esperto in materia di pasticceria	Docente di cucina
Tutti in scena 60 ore	Esperto in materia di arte drammatica o teatro Esperto in materia di scenografie e costumi	Docente con esperienze di teatro / costumi di scena

Punteggi

	Titoli valutabili	CRITERI PER LA SELEZIONE DI ESPERTI E TUTOR
Titoli culturali	Possesso titoli culturali di accesso (esperti)	Condizione di ammissibilità
	Possesso titoli culturali di accesso (tutor)	Condizione di ammissibilità
	Altri titoli culturali: altra laurea, master; corsi di perfezionamento e/o di specializzazione: a) nel settore di pertinenza del modulo b) non pertinenti	Per titolo punti 3 Per titolo punti 1 Max 3 titoli
Titoli professionali	Anzianità di servizio nella scuola statale: da 1 a 5 anni da 6 a 10 anni da 11 a 15 anni oltre 15 anni	Punti 1 Punti 2 Punti 3 Punti 4
	Esperienze pregresse in corsi PON/POR/FSE/MIUR in qualità di esperto nel settore di pertinenza del modulo	Punti 1 (per ogni esperienza di almeno 10 ore) Max 4 punti
	Esperienze pregresse nei PON/POR/FSE/MIUR in qualità di tutor	Punti 1 (per ogni esperienza di almeno 10 ore) Max 4 punti
	Attività professionale coerente con il modulo (solo per esperti esterni all'amministrazione)	Punti 0,5 (per anno solare -minimo 180 giorni) Max 4 punti
Competenze informatiche	Competenze informatiche certificate:	1 punto Max. 1 titolo

4. Modalità di attribuzione

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 un elenco degli aspiranti consultabile sul sito della scuola albo on-line e/o nella sezione PON.

Trascorsi gg. 5 senza reclami scritti si procederà al conferimento degli incarichi mediante contratto o lettera di incarico. I reclami possono concernere solo ed esclusivamente errate attribuzioni di punteggio per titoli dichiarati nella domanda da parte della Commissione di valutazione. Non sono ammessi reclami per l'inserimento dei nuovi titoli valutabili.

L'istituzione provvederà a contattare direttamente gli aspiranti. Il termine di preavviso per l'inizio delle prestazioni sarà almeno 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.

5. Motivi di inammissibilità ed esclusione

1.1. Motivi di inammissibilità

Sono causa di inammissibilità:

- Domanda pervenuta in ritardo rispetto ai tempi indicati nell'avviso
- Assenza della domanda o di altra documentazione individuata come condizione di ammissibilità
- Altri motivi rivenibili nel presente avviso.

1.2. Motivi di esclusione

Sono causa di esclusione:

- Mancanza di firma autografa apposta sulla domanda, sul curriculum, scheda dichiarazione
- Mancanza fotocopia del documento di identità
- Mancanza dell'autorizzazione allo svolgimento dell'attività da parte dell'amministrazione di appartenenza
- Non certificata esperienza professionale per l'ambito di competenza indicato.
- Non sono ammesse candidature di società, associazioni, imprese.

6. Condizioni contrattuali e finanziarie

L'attribuzione degli incarichi avverrà tramite lettera di incarico al 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 alle esigenze operative dell'amministrazione beneficiaria e comunque entro il 31 agosto 2018.

La determinazione del calendario, della scansione oraria e di ogni altro aspetto organizzativo rimane, per ragioni di armonizzazione dell'offerta formativa, nella sola disponibilità dell'istituto scolastico.

L'I.I.S. A. Farnese prevede con il presente avviso l'adozione della clausola risolutiva espressa secondo cui lo stesso può recedere dal presente avviso 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 per l'area formativa; il Regolamento di istituto):

Esperto: retribuzione oraria

- Docente esperto fascia A € 70,00 ad ora
- Docente esperto fascia B € 60,00 ad ora
- Docente esperto fascia C € 50,00 ad ora

I compensi si intendono onnicomprensivi di ogni eventuale onere, fiscale e previdenziale a totale carico dei beneficiari. In caso di partita IVA sono applicate le norme relative e gli importi orari sono comprensivi di IVA.

Tutor: retribuzione oraria

- Docente tutor € 30,00 ad ora

I compensi si intendono onnicomprensivi di ogni eventuale onere, fiscale e previdenziale a totale carico dei beneficiari.

Gli operatori 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 singoli modulo di pertinenza verrà effettivamente svolto ed ogni operatore riceverà una retribuzione proporzionale alla 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 si obblighi ad alcun anticipo di cassa.

7. Compiti specifici richiesti

Resta a carico dei docenti/esperti e dei tutor incaricati la puntuale registrazione delle attività svolte, oltre che sul normale Registro cartaceo, anche 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.

Gli esperti e i tutor si impegnano, 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 e formativi del progetto;
- A produrre il materiale didattico necessario pubblicandone una versione elettronica sul sistema informatico, in alternativa produrranno abstract da inserire negli appositi campi dello stesso sistema informatico;
- Ad utilizzare e documentare le metodologie didattiche previste nel progetto finanziato
- A monitorare le frequenze intervenendo tempestivamente o in via diretta o per tramite dei consigli di classe nei casi di 2 assenze consecutive o di assenze plurime.

L'esperto si impegna al rispetto della 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. Tutela della privacy

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

9. Pubblicizzazione del bando

Il presente bando viene pubblicizzato come segue:

- Pubblicazione albo on line della scuola
- Notifica al personale interno via e mail
- Pubblicazione sul sito [www. iisfarnese.it](http://www.iisfarnese.it)
- Invio a tutte le scuole della provincia di Viterbo per la diffusione interna

10. Responsabile del procedimento

Responsabile del procedimento è il Dirigente scolastico Prof.ssa Andreina Ottaviani

Allegati:

I candidati sono invitati ad utilizzare la modulistica composta da:

Allegato A1 Domanda per esperti

Allegato A2 Domanda tutor

Allegato B1 Autodichiarazione punteggi titoli



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Andreina Ottaviani