

[Istituto Tecnico di Istruzione Superiore - Andrea Torrente](#)  
[80026 Casoria \(Na\) - Via Duca D'Aosta 63G](#)  
[CODICE MECCANOGRAFICO: NAIS06700G](#)  
[WWW.istorrente.edu.it](http://WWW.istorrente.edu.it)

## **AVVISO PUBBLICO DI SELEZIONE INTERNA**

Prot. n. 521

Casoria, 10/02/2020

Al sito web dell'Istituto  
A tutti gli interessati  
Agli atti

**CUP : : E75E19000290006**

### **IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

VISTO il Decreto Legislativo n. 165 del 30/03/2001;  
VISTO il D.I. 129/2018 , concernente “ Regolamento concernente le Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche;;  
VISTA la legge n. 244 del 24/12/2007;  
VISTO il Decreto del Presidente della Repubblica 8 marzo 1999, n. 275, recante “Norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche”;  
VISTO l'Avviso pubblico prot. 4396 del 9 marzo 2018 per la realizzazione di progetti di potenziamento delle competenze di base in chiave innovativa, a supporto dell'offerta formativa. Obiettivo specifico 10.2 Miglioramento delle competenze chiave degli allievi Sotto Azione 10.2.1 A Azioni specifiche per la scuola dell'infanzia; Sotto Azione 10.2.2A Competenze di base.Codice progetto 10.2.2A-FSEPON-CA-2019-620;  
VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165 recante “Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze della Amministrazioni Pubbliche” e ss.mm.ii. ;  
Vista la Delibera di approvazione Progetto FSE 2014-2020 - Avviso 4396 del 09/03/2019 - FSE - per la realizzazione di progetti di potenziamento delle competenze di base in chiave innovativa, a supporto dell'offerta formativa. Obiettivo specifico 10.2 Miglioramento delle competenze chiave degli allievi Sotto Azione 10.2.1 A Azioni specifiche per la scuola dell'infanzia; Sotto Azione 10.2.2A Competenze di base a valere sul PON 10.2.2A-FSEPON-CA-2019-620;  
Vista la delibera del Consiglio d'Istituto di adozione del Piano ;  
Vista la delibera n° 15 del 03/10/2019 di Variazione del bilancio Annuale 2019;  
Vista la Lettera Prot. n. AOODGEFID/ 22702 del 01/07/2019 di formale autorizzazione all'avvio delle attività del Progetto, dal titolo“La Scuola Delle Competenze” – avviso pubblico Prot. AOODGEFID/ 4396 del 09/03/2019  
VISTA la circolare del MIUR prot. n. AOODGEFID/1588 del 13 gennaio 2016 “Linee guida dell'Autorità di Gestione per l'affidamento dei contratti pubblici di servizi e forniture sotto soglia comunitaria” e relativi allegati;

VISTA la nota MIUR nota n. 34815 del 2 agosto 2017 che fornisce chiarimenti in merito all'iter da seguire per il conferimento degli incarichi nell'ambito dei progetti Pon e in merito ad aspetti di natura fiscale, previdenziale e assistenziale in base alla normativa vigente e che preliminarmente l'Istituzione Scolastica deve provvedere a verificare se siano presenti o disponibili nel proprio corpo docente le risorse professionali di cui ha necessità ai fini della realizzazione del progetto Pon FSE RILEVATA la necessità da impiegare esperti per svolgere attività di docenza nell'ambito dei progetti a valere sul bando PON in oggetto;  
RILEVATA la necessità di utilizzare personale interno, nei limiti delle disponibilità e delle competenze rinvenute secondo quanto previsto dall'autorità di gestione

### EMANA

il presente **Bando interno** per il reclutamento di n. 16 unità di personale docente cui affidare, per l'attuazione del progetto, gli incarichi di esperti per il progetto " La Scuola Delle Competenze " in ordine ai seguenti moduli:

Titolo	Destinatari	N° Esperti	Descrizione del modulo e Profilo richiesto	compenso ad ora
<b>L'appetito vien mangiando</b>	<b>Alunni del biennio IPSSEOA N.ore 30</b>	2	<p><b>Descrizione del modulo:</b>  Presentazione del progetto  Il progetto è rivolto a n. 20 alunni frequentanti il primo triennio dell'indirizzo IPSSEOA, che realizzeranno un opuscolo, in formato digitale, contenente le curiosità della tradizione culinaria campana.  Struttura  La prima fase sarà dedicata all'acquisizione delle competenze di base nella lingua madre (15 h). La seconda fase prevederà lavori di gruppo svolti in modalità laboratoriale (15 h).  Obiettivi didattico/formativi  Sviluppare: le abilità e metodologie trasversali, spendibili negli ordinari curricula di ogni disciplina; le capacità analitiche logico-deduttive; le competenze lessicali. Elaborare testi a secondo delle diverse indicazioni. organizzare il lavoro attraverso una gestione consapevole del tempo; Utilizzare una comunicazione assertiva, empatica ed efficace.</p> <p><b>Profili richiesti</b>  N. 1 <u>Docente di Lettere (15h) in possesso della specifica abilitazione e di comprovata esperienza di didattica laboratoriale indirizzata ai giovani.</u>  N. 1 <u>Docente di cucina(15) con specifica esperienza laboratoriale</u></p>	Max 70 euro/h
<i>Cultura e territorio</i>	<b>Alunni del biennio ITT-AFM N.ore 30</b>	2	<p><b>Descrizione del Modulo:</b>  Il progetto è rivolto a n. 20 alunni frequentanti il primo triennio dell'indirizzo ITT e AFM, che dovranno realizzare un opuscolo, in formato digitale, in cui saranno ideati dei percorsi storico artistici, relativi alla città di Napoli.  Struttura  La prima fase sarà dedicata all'acquisizione delle competenze di base nella lingua madre (15 h). La seconda fase prevederà lavori di gruppo svolti in modalità laboratoriale (15 h).  Obiettivi didattico/formativi  Sviluppare: le abilità e metodologie trasversali, spendibili negli ordinari curricula di ogni disciplina; le capacità analitiche logico-deduttive; le competenze lessicali. Elaborare testi a secondo delle diverse indicazioni. organizzare il lavoro attraverso una gestione consapevole del tempo; Utilizzare una comunicazione assertiva, empatica ed efficace.  Contenuti  Realizzazione di un opuscolo costituito da due sezioni: 1) percorsi storico- culturali; 2) curiosità relative a tradizioni e leggende del territorio.</p> <p><b>Profili richiesti:</b>  N. 1 <u>Docente di ruolo di Lettere(15h) in possesso di specifiche competenze relative ai contenuti previsti;</u>  N. 1 <u>Docente di ruolo di Storia dell'Arte(15h) in possesso di specifiche competenze relative ai contenuti previsti</u></p>	

<p><i>Il gioco della matematica</i></p>	<p><b>Alunni del biennio ITT-AFM</b> <b>N.ore 30</b></p>	<p>2</p>	<p><b>Descrizione del Modulo:</b> Il progetto è rivolto a N. 20 alunni degli indirizzi ITT - AFM e mira ad analizzare una situazione reale, che richieda un'indagine statistica (es. in ambito turistico). Gli alunni saranno organizzati in gruppi di lavoro e sperimenteranno la modalità di lavoro laboratoriale. Obiettivi: Sviluppare le capacità di astrazione, formalizzazione e le capacità intuitive e logiche. Acquisire la capacità di utilizzare metodi, strumenti e modelli matematici in situazioni diverse. Saper leggere ed interpretare tabelle in termini di corrispondenza fra elementi di due insiemi; Saper riconoscere i legami tra variabili e saperli formalizzare attraverso una funzione matematica. <b>CONTENUTI</b> Dati, loro organizzazione e rappresentazione. Valori medi e misure di variabilità. Rapporti e percentuali. Significato della probabilità e sue valutazioni. Probabilità e frequenza. Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado. Il metodo delle coordinate: il piano cartesiano. Rappresentazione grafica delle funzioni. <b>Profili richiesti:</b> N. 1 <u>Docente di ruolo di matematica (15h) con esperienza delle tecniche informatiche e di elaborazione dati.</u> N. 1 <u>Docente di ruolo di economia(15h) in possesso di specifiche competenze relative ai contenuti previsti</u></p>	
<p><i>Lo cunto de li cunti in Sala e in Cucina</i></p>	<p><b>Alunni del biennio IPSSEOA</b> <b>N.ore 30</b></p>	<p>2</p>	<p><b>Descrizione del Modulo</b> Il progetto è rivolto a N. 20 alunni dell'indirizzo IPSSEOA e mira ad analizzare una situazione reale, che richieda competenze matematiche e statistiche, utili a creare e realizzare ricette di nuove pietanze in cucina e di nuovi cocktail in Sala. Gli alunni sperimenteranno la modalità di lavoro laboratoriale. Obiettivi: Sviluppare le capacità di astrazione, formalizzazione e le capacità intuitive e logiche. Acquisire la capacità di utilizzare metodi, strumenti e modelli matematici in situazioni diverse. Saper leggere ed interpretare tabelle in termini di corrispondenza fra elementi di due insiemi; Saper riconoscere i legami tra variabili e saperli formalizzare attraverso una funzione matematica, Saper quantificare pesi e misure in cucina e in Sala Bar. <b>CONTENUTI</b> Dati, loro organizzazione e rappresentazione. Valori medi e misure di variabilità. Rapporti e percentuali. Significato della probabilità e sue valutazioni. Probabilità e frequenza. Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado. Il metodo delle coordinate: il piano cartesiano. Rappresentazione grafica delle funzioni.. <b>Profili richiesti:</b> N. 1 <u>Docente di ruolo di matematica con esperienza delle tecniche informatiche e di elaborazione dati(15h)</u> N. 1 <u>Docente di sala con specifica esperienza laboratoriale(15h)</u></p>	
<p><i>La produzione artigianale</i></p>	<p><b>Alunni del biennio IPSSEOA</b> <b>N.ore 30</b></p>	<p>2</p>	<p><b>Descrizione del modulo</b> Il progetto è rivolto a N. 20 alunni dell'indirizzo IPSSEOA e mira a mostrare agli alunni l'importanza della conoscenza per giungere alla realizzazione di un prodotto artigianale, attraverso la gestione di precisi passaggi e procedimenti di carattere scientifico. Gli alunni sperimenteranno la modalità di lavoro laboratoriale Obiettivi: Sviluppare le capacità di astrazione, formalizzazione e le capacità intuitive e logiche. Acquisire la capacità di utilizzare metodi, strumenti e modelli scientifici in situazioni diverse. Saper quantificare pesi e misure, comprendere e gestire le fasi e i procedimenti chimico-fisici e biologici della realizzazione di un prodotto artigianale. <b>CONTENUTI</b> Conoscenza degli alimenti derivanti da produzioni artigianali, loro caratteristiche chimico fisiche e proprietà. Gestione delle fasi di produzione. <b>Profili richiesti:</b> N. 1 <u>Docente di ruolo di Scienze con esperienza</u></p>	

			<u>laboratoriale (15h)</u> N. 1 <u>Docente di Scienza dell'alimentazione con specifica conoscenza delle tecniche di realizzazione del prodotto(15h).</u>	
<i>L'arte bianca</i>	<b>Alunni del biennio IPSSEOA</b> <b>N.ore 30</b>	2	<b>Descrizione del modulo</b> Il progetto è rivolto a N. 20 alunni dell'indirizzo IPSSEOA e mira a valorizzare le proprietà e le potenzialità di colture antiche, individuandone effetti e benefici, anche attraverso la gestione di precisi procedimenti di carattere scientifico. Sarà utilizzata la modalità di lavoro laboratoriale Obiettivi: Sviluppare le capacità di astrazione, formalizzazione e quelle intuitive e logiche. Acquisire la capacità di utilizzare metodi, strumenti e modelli scientifici in situazioni diverse. Saper quantificare pesi e misure in Cucina e Sala, conoscere e gestire i procedimenti chimico-fisici e biologici della realizzazione di un prodotto artigianale. CONTENUTI Conoscenza e utilizzo delle farine anche diverse da quelle comuni nell'arte bianca, sapendo individuare e riconoscere le caratteristiche chimico fisiche del prodotto finale. Gestione delle fasi di produzione <b>Profili richiesti:</b> N. 1 <u>Docente di ruolo di Cucina con esperienza laboratoriale(15h)</u> N. 1 <u>Docente di Scienza dell'alimentazione con specifica conoscenza delle tecniche di realizzazione del prodotto(15h).</u>	
<i>Think in English to experience English</i>	<b>Alunni del biennio IPSSEOA</b> <b>N.ore 30</b>	1	<b>Descrizione del Modulo</b> Il progetto è rivolto a n. 20 alunni frequentanti il primo triennio dell'indirizzo IPSSEOA per valorizzare le eccellenze, in vista dei percorsi di alternanza scuola lavoro che interesseranno gli alunni al termine del terzo anno. Struttura del Progetto: La fase preliminare mira all'acquisizione delle competenze di base in lingua inglese (15h). La seconda fase prevede lavori di gruppo svolti in modalità laboratoriale, relativi a problemi legati alla realtà e alle future professioni (15h). Obiettivi: Comprendere frasi ed espressioni relative ad ambiti di immediata; Comunicare attraverso frasi semplici su argomenti familiari e comuni; Descrivere il proprio background, l'ambiente circostante e i bisogni immediati; Acquisire competenze linguistiche specifiche del contesto lavorativo; Sviluppare abilità linguistiche spendibili nella vita quotidiana e nel lavoro; Sviluppare competenze lessicali; Incrementare le abilità linguistiche, creative e logiche; Sviluppare le tecniche di comunicazione adeguate. Contenuti: Placement test di tipo fill in the blanks; Personal information-Important personal dates-Education-Jobs; Weather-Holidays; Shopping-Sports-Food -Weekend and seasonal activities-School and work; Applicazione delle competenze linguistiche acquisite in ambito professionale.. <b>Profili Richiesti:</b> <b><u>1- Docente madrelingua in possesso dei seguenti requisiti relativi al titolo di studio</u></b> <input type="checkbox"/> a) il corso di studi (dalle elementari alla laurea) e i relativi titoli sono stati conseguiti nel Paese straniero la cui lingua è oggetto del percorso formativo; <input type="checkbox"/> b) il corso di studi (dalle elementari al diploma) e i relativi titoli sono stati conseguiti nel Paese straniero la cui lingua è oggetto del percorso formativo e il diploma di laurea è stato conseguito in un Paese diverso da quello in cui è stato conseguito il diploma. Nel caso di cui al punto b), la laurea deve essere, obbligatoriamente, accompagnata da certificazione coerente con il "Quadro comune europeo di riferimento per le lingue" rilasciata da uno degli Enti Certificatori riconosciuti internazionalmente. Per i percorsi formativi finalizzati al raggiungimento della certificazione B2 del Framework europeo l'esperto deve essere in possesso di una Certificazione di livello C2; per tutti gli altri livelli l'esperto deve essere in possesso di una Certificazione almeno di livello C1. <b><u>Il docente inoltre dovrà possedere</u></b>	

			<b><u>competenze linguistiche specifiche del settore professionale.</u></b>	
<i>The English of the future</i>	<b>Aluni del Biennio AFM-TURISTICO N.ore 30</b>	1	<p><b>Descrizione del Modulo</b> Il progetto vede coinvolti n. 20 alunni frequentanti il Terzo o il quarto anno dell'indirizzo IPSSEOA. L'apprendimento delle lingue straniere è un'esigenza fortemente sentita soprattutto dai giovani, che avvertono la necessità di prepararsi in modo adeguato, completo e competitivo per poter operare in settori sempre più internazionali. La possibilità offerta dalla presente azione rappresenta un'occasione unica per ottenere risultati sia sul piano del miglioramento delle competenze linguistiche sia per l'acquisizione di titoli e competenze spendibili nel mondo del lavoro.</p> <p><b>Profili Richiesti:</b> <b><u>N. 1 Docente madrelingua in possesso dei seguenti requisiti relativi al titolo di studio</u></b></p> <p><input type="checkbox"/> a) il corso di studi (dalle elementari alla laurea) e i relativi titoli sono stati conseguiti nel Paese straniero la cui lingua è oggetto del percorso formativo;</p> <p><input type="checkbox"/> b) il corso di studi (dalle elementari al diploma) e i relativi titoli sono stati conseguiti nel Paese straniero la cui lingua è oggetto del percorso formativo e il diploma di laurea è stato conseguito in un Paese diverso da quello in cui è stato conseguito il diploma.</p> <p>Nel caso di cui al punto b), la laurea deve essere, obbligatoriamente, accompagnata da certificazione coerente con il "Quadro comune europeo di riferimento per le lingue" rilasciata da uno degli Enti Certificatori riconosciuti internazionalmente. Per i percorsi formativi finalizzati al raggiungimento della certificazione B2 del Framework europeo l'esperto deve essere in possesso di una Certificazione di livello C2; per tutti gli altri livelli l'esperto deve essere in possesso di una Certificazione almeno di livello C1.</p> <p><b><u>Il docente inoltre dovrà possedere competenze linguistiche specifiche del settore professionale.</u></b></p>	

L'avviso è disciplinato come di seguito descritto.

#### **ART. 1 - CRITERI DI AMMISSIONE**

- I candidati saranno ammessi alla selezione prevista dal presente bando nel rispetto dei seguenti criteri:
- essere docenti di ruolo in servizio in questo Istituto;
- possedere adeguate competenze informatiche, attestate da precedenti esperienze nell'utilizzo delle piattaforme didattiche;
- conoscere la piattaforma predisposta da INDIRE per la Gestione Unitaria del Programma 2014-2020 e sapere operare in essa per la corretta esecuzione degli adempimenti richiesti. Su tale competenza il DS si riserva di verificarne l'effettiva capacità di gestione;
- Non avere altri ruoli all'interno dello stesso progetto o essere già inserito in altri progetti all'interno dell'Istituto;
- **Titolo di studio coerente con l'incarico;**

#### **ART. 2 - COMPITI DELL'ESPERTO**

- Il docente che sarà selezionato per lo svolgimento delle funzioni di Esperto dovrà:
- 1- partecipare agli incontri propedeutici alla realizzazione delle attività;
- 2- progettare obiettivi, competenze da conseguire, attività da svolgere, prove di verifica, percorsi operativi e traguardi;
- 3- supportare l'attività dei tutor nella predisposizione di materiali da distribuire ai corsisti;
- 4- supportare i corsisti nella realizzazione di project work, ove il singolo modulo lo richieda;
- 5- inserire nel sistema di gestione del PON tutta la documentazione che riguarda l'attività del corso di formazione;
- 6- cooperare nelle attività di disseminazione dei risultati nell'ambito degli incontri con le famiglie;
- 7- curare il monitoraggio del corso.

In sede di conferimento dell'incarico saranno definiti il numero degli interventi in aula, la sede e gli orari. Tutte le attività dei corsi in presenza si svolgeranno in orario pomeridiano presso la sede centrale dell'IS Andrea Torrente.

**L'accettazione del calendario e dell'orario previsto dal gruppo di progetto è condizione essenziale per il conferimento dell'incarico anche in virtù delle nuove disposizioni dell'autorità di gestione.**

**Art. 3 -MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELLA CANDIDATURA**

La Commissione di valutazione, composta dal Dirigente Scolastico della scuola, da due collaboratori del D.S e dal DSGA del medesimo Istituto, attribuirà un punteggio globale massimo di 100 punti, sommando il punteggio attribuito ai titoli culturali, professionali e di servizio, dichiarati dai candidati.

La Commissione valuterà i titoli pertinenti al profilo richiesto tenendo unicamente conto di quanto autodichiarato nei curricula presentati in formato europeo e nel modello di candidatura (All. 1).

La Commissione di valutazione procederà a valutare esclusivamente i titoli acquisiti, le esperienze professionali e i servizi già effettuati alla data di scadenza del presente Avviso.

Per ciascuno dei sottoelencati titoli culturali, professionali e di servizio, in relazione all'Area tematica di riferimento, saranno attribuiti i punteggi secondo i seguenti criteri:

## Criteria di selezione

	<b>Criteria</b>	<b>Punti</b>	
<b>Titoli di studio</b> <b>Max 15</b> <b>Punti</b>	Diploma di scuola superiore (non cumulabile con Laurea) coerente con i moduli	1	
	Laurea breve (non cumulabile con laurea specialistica) coerente con i moduli	2	
	Laurea specialistica o vecchio ordinamento coerente con i moduli		
	Votazione da 60 a 79	4	
	Votazione da 80 a 99	6	
	Votazione da 100 a 105	10	
	Votazione da 106 a 109	12	
	Votazione di 110 e 110 e lode	15	
		<b>Max 15</b> <b>punti</b>	
<b>Esperienze pregresse formazione</b> <b>Max 30</b> <b>Punti</b>	<u>Partecipazione a corsi di formazione nella scuola secondaria di II grado</u> (minimo 20 ore) attinenti a: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ didattica della matematica</li> <li>▪ didattica della lingua madre</li> <li>▪ didattica delle scienze</li> <li>▪ tecnologie informatiche e multimediali</li> <li>▪ Dinamiche della comunicazione, relazione e gestione delle risorse umane</li> <li>▪ Problematiche ambientali</li> <li>▪ metodologie espressive alternative</li> </ul> 1 punto per ogni attività	<b>Max 10</b> <b>Punti</b>	
	Competenze informatiche certificate	Punti 5	<b>Max 5</b> <b>Punti</b>
	Competenze informatiche diversamente attestate (non cumulabile con le competenze informatiche certificate)		<b>0,5</b>
	Attività di formazione come discente in progetti PON	1 punto per ogni attività	<b>Max 5</b> <b>punti</b>
	Master annuali	1 punto per ogni master	<b>Max 4</b> <b>punti</b>
	Master biennali	2 punti per ogni master	<b>Max 6</b> <b>punti</b>
<b>Altri Titoli Attinenti</b> <b>Max 10</b> <b>punti</b>	Publicazioni attinenti i moduli		
		Come autore punti 1 cadauna	<b>Max 10</b> <b>Punti</b>
		Come coautore punti 0,5 cadauna	
<b>Esperienze Prof.li e Lavorative</b> <b>MAX 45</b> <b>punti</b>	Attività di docenza in Progetti PON -FSE coerenti con i moduli	Punti 5 per ogni progetto	<b>Max 30</b> <b>Punti</b>
	Anni di servizio di ruolo nell'Istituto nella disciplina prevista dal PON	0,5 per ogni annualità	<b>Max 15</b> <b>Punti</b>

### Art. 4 - DOMANDA DI AMMISSIONE, VALUTAZIONE DEI REQUISITI E COSTITUZIONE DELLE GRADUATORIE

La domanda di partecipazione dovrà essere redatta, autocertificando in maniera dettagliata i requisiti essenziali di ammissione indicati all'art. 2, secondo il modello di candidatura (All. 1).

Alla domanda, debitamente sottoscritta, dovranno essere acclusi, pena esclusione, copia di un documento di identità valido e il curriculum vitae in formato Europeo (la mancanza del CV comporterà l'esclusione dalla selezione).

La domanda di partecipazione dovrà pervenire, in formato digitale, esclusivamente all'indirizzo di posta elettronica certificata (PEC) **nais06700g@pec.istruzione.it** firmata digitalmente, oppure firmata in originale e scansionata o a mano presso l'ufficio protocollo o mediante raccomandata **entro e non oltre le ore 12 del giorno 21/02/2020**. L'Istituto declina ogni responsabilità per la perdita di comunicazioni imputabili a inesattezze nell'indicazione del recapito da parte del concorrente, oppure a mancata o tardiva comunicazione di cambiamento dell'indirizzo indicato nella domanda, o per eventuali disguidi comunque imputabili a fatti terzi, a caso fortuito o di forza maggiore.

Nella mail o sul plico, debitamente chiuso, contenente la domanda, pena l'esclusione, dovranno essere indicati il Mittente e la dicitura "ESPERTO BANDO 4396 del 09/03/2019"

La Commissione di valutazione si riunirà alle ore 14,00 del giorno **24/02/2020** presso l'Ufficio di Presidenza dell'IS "A.Torrente" di Casoria.

Le graduatorie provvisorie saranno pubblicate il giorno **26/02/2020** sul sito internet della Scuola [www.istorrente.edu.it](http://www.istorrente.edu.it). Le condizioni di svolgimento dei corsi (monte ore, sedi, orari, programmi, etc.) verranno stabilite di volta in volta dalla Scuola sede delle attività e dovranno essere accettate incondizionatamente dagli interessati.

L'attribuzione di ogni incarico avverrà regolarmente anche in presenza di un solo curriculum valido pervenuto.

#### **Art. 5 – COMPENSO**

Il compenso orario massimo è stabilito in euro € 70,00/h onnicomprensivi di ogni onere fiscale e contributivo. La percentuale prevista per la remunerazione non prevede un pagamento di tipo forfetario, ma va correlata alle ore di servizio effettivamente prestate. L'effettuazione di tali ore dovrà essere dettagliatamente documentata.

#### **Art. 8 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO.**

Ai sensi di quanto disposto dall'art. 5 della legge 7 Agosto 1990, n. 241, il responsabile unico del procedimento di cui al presente Avviso di selezione è il Dirigente Scolastico, Dott. Giovanni De Rosa.

#### **Art. 9 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Ai sensi e per gli effetti del GDPR del 2016 i dati personali forniti dai candidati saranno oggetto di trattamento finalizzato ad adempimenti connessi all'espletamento della procedura selettiva. Tali dati potranno essere comunicati, per le medesime esclusive finalità, a soggetti cui sia riconosciuta, da disposizioni di legge, la facoltà di accedervi.

#### **Art. 10 – PUBBLICITÀ**

Il presente bando è pubblicato sul sito internet di questa Istituzione scolastica [www.istorrente.edu.it](http://www.istorrente.edu.it)

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
(Dott. Giovanni De Rosa)

Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3 c.2 del D.L. vo n. 39/93 ·



**ALL. 1**

Domanda di partecipazione alla selezione avente per oggetto la selezione, mediante procedura comparativa dei curricula di esperti per l'attuazione delle azioni di formazione riferite all'avviso 4396 del 09/03/2019 - FSE - per la realizzazione di progetti di potenziamento delle competenze di base in chiave innovativa, a supporto dell'offerta formativa. Obiettivo specifico 10.2 Miglioramento delle competenze chiave degli allievi Sotto Azione 10.2.1 A Azioni specifiche per la scuola dell'infanzia; Sotto Azione 10.2.2A Competenze di base a valere sul PON 10.2.2A-FSEPON-CA-2019-62

Il/La sottoscritto/a

---

nato/a a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ residente a \_\_\_\_\_

in via/piazza \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_,

C.F. \_\_\_\_\_ tel. \_\_\_\_\_

e-mail \_\_\_\_\_

**CHIEDE**

L'ammissione alla selezione in qualità di Esperto per il modulo \_\_\_\_\_

A tal fine, valendosi delle disposizioni di cui all'art. 46 del DPR 28/12/2000 n. 445, consapevole delle sanzioni stabilite per le false attestazioni e per le mendaci dichiarazioni, previste dal Codice Penale e dalle Leggi speciali in materia:

**DICHIARA**

sotto la personale responsabilità di

- essere in possesso della cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione europea;
- godere dei diritti civili e politici;
- non aver riportato 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;
- essere a conoscenza di non essere sottoposto a procedimenti penali
- essere in possesso dei requisiti essenziali previsti dall'art. 2 del presente avviso.
- aver preso visione dell'Avviso e di approvarne senza riserva ogni contenuto

Come previsto dall'Avviso, allega:

1. CV formato europeo sottoscritto \*
2. Copia di un documento di identità valido\*

Elegge come domicilio per le comunicazioni relative alla selezione:

- residenza
- altra dimora:

---

Il/la sottoscritto/a con la presente, ai sensi del DGPR 2016 (di seguito indicato come "Codice Privacy") e successive modificazioni ed integrazioni,

**AUTORIZZA**

L'IS "A.Torrente" di Casoria al trattamento, anche con l'ausilio di mezzi informatici e telematici, dei dati personali forniti dal sottoscritto; prende inoltre atto che, ai sensi del "Codice Privacy", titolare del trattamento dei dati è l'Istituto sopra citato e che il sottoscritto potrà esercitare, in qualunque momento, tutti i diritti di accesso ai propri dati personali previsti (ivi inclusi, a titolo esemplificativo e non esaustivo, il diritto di ottenere la conferma dell'esistenza degli stessi,

conoscere il contenuto e le finalità e modalità di trattamento, verificarne l'esattezza, richiedere eventuali integrazioni, modifiche e/o la cancellazione, nonché l'opposizione al trattamento degli stessi).

Luogo e data \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

\* La mancanza dei suddetti documenti comporta l'esclusione dalla selezione. In particolare il CV aggiornato che deve essere caricato sulla piattaforma. Non è possibile fare riferimento a documenti già presentati.

**Tabella di Autovalutazione- Compilare la riga "Valutazione**

Candidato \_\_\_\_\_

	<b>Criteria</b>	<b>Punti</b>	<b>Valutazione a cura del Candidato</b>	<b>Valutazione a cura della Commissione</b>
<b>Titoli di studio</b> <b>Max 15</b> <b>Punti</b>	Diploma di scuola superiore (non cumulabile con Laurea) coerente con i moduli	1		
	Laurea breve (non cumulabile con laurea specialistica) coerente con i moduli	2		
	Laurea specialistica o vecchio ordinamento coerente con i moduli			
	Votazione da 60 a 79	4		
	Votazione da 80 a 99	6		
	Votazione da 100 a 105	10		
	Votazione da 106 a 109	12		
	Votazione di 110 e lode	15		
			<b>Max 15 punti</b>	
<b>Esperienze pregresse formazione</b> <b>Max 30</b> <b>Punti</b>	Partecipazione a corsi di formazione nella scuola secondaria di II grado (minimo 20 ore) attinenti a: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ didattica della matematica</li> <li>▪ didattica della lingua madre</li> <li>▪ didattica delle scienze</li> <li>▪ tecnologie informatiche e multimediali</li> <li>▪ Dinamiche della comunicazione, relazione e gestione delle risorse umane</li> <li>▪ Problematiche ambientali</li> <li>▪ metodologie espressive alternative</li> </ul> 1 punto per ogni attività	<b>Max 10</b> <b>Punti</b>		
	Competenze informatiche certificate Punti 5	<b>Max 5</b> <b>Punti</b>		
	Competenze informatiche diversamente attestate (non cumulabile con quelle certificate)	<b>0,5</b>		
	Attività di formazione come discente in progetti PON 1 punto per ogni attività	<b>Max 5</b> <b>punti</b>		
	Master annuali 1 punto per ogni master	<b>Max 4</b> <b>punti</b>		
	Master biennali 2 punti per ogni master	<b>Max 6</b> <b>punti</b>		
<b>Altri Titoli Attinenti</b> <b>Max 10</b> <b>punti</b>	Pubblicazioni attinenti i moduli	<b>Max 10</b> <b>Punti</b>		
	Come autore punti 1 cadauna			
	Come coautore punti 0,5 cadauna			
<b>Esperienze Prof.li e Lavorative</b> <b>MAX 45</b> <b>punti</b>	Attività di docenza in Progetti PON -FSE coerenti con i moduli Punti 5 per ogni progetto	<b>Max 30</b> <b>Punti</b>		
	Anni di servizio di ruolo nell'Istituto e nella disciplina prevista dal PON 0,5 punti per ogni anno	<b>Max 15</b> <b>Punti</b>		

Data: \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_