

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

Prot. n.517

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

EFFETTUATE le convenzioni con gli attori del territorio

DETERMINA

Art. 1 Oggetto

L'avvio delle procedure ai sensi del del DI n. 129/2018 per l'affidamento degli incarichi di esperti relativi all'azione in oggetto per i seguenti moduli:

Titolo	Destinatari	N° Esperti	Descrizione del modulo e Profilo richiesto	compenso ad ora
L'appetito vien mangiando	Alunni del biennio IPSSEOA N.ore 30	2	<p>Descrizione del modulo: 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>Profili richiesti 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>	Alunni del biennio ITT-AFM N.ore 30	2	<p>Descrizione del Modulo: 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>Profili richiesti: 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>	
<i>Il gioco della matematica</i>	Alunni del biennio ITT-AFM N.ore 30	2	<p>Descrizione del Modulo: 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.</p>	

			<p>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.</p> <p>CONTENUTI 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.</p> <p>Profili richiesti: 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>	
<i>Lo cunto de li cunti in Sala e in Cucina</i>	Alunni del biennio IPSSEOA N.ore 30	2	<p>Descrizione del Modulo 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.</p> <p>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.</p> <p>CONTENUTI 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..</p> <p>Profili richiesti: 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>	
<i>La produzione artigianale</i>	Alunni del biennio IPSSEOA N.ore 30	2	<p>Descrizione del modulo 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</p> <p>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.</p> <p>CONTENUTI Conoscenza degli alimenti derivanti da produzioni artigianali, loro caratteristiche chimico fisiche e proprietà. Gestione delle fasi di produzione.</p> <p>Profili richiesti: N. 1 <u>Docente di ruolo di Scienze con esperienza laboratoriale (15h)</u> N. 1 <u>Docente di Scienza dell'alimentazione con specifica conoscenza delle tecniche di realizzazione del prodotto(15h).</u></p>	

<p><i>L'arte bianca</i></p>	<p>Alunni del biennio IPSSEOA N.ore 30</p>	<p>2</p>	<p>Descrizione del modulo</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>Profili richiesti: 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></p>	
<p><i>Think in English to experience English</i></p>	<p>Alunni del biennio IPSSEOA N.ore 30</p>	<p>1</p>	<p>Descrizione del Modulo</p> <p>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.</p> <p>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).</p> <p>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.</p> <p>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..</p> <p>Profili Richiesti: <u>1- Docente madrelingua in possesso dei seguenti requisiti relativi al titolo di studio</u></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. <u>Il docente inoltre dovrà possedere competenze linguistiche specifiche del settore professionale.</u></p>	

<p><i>The English of the future</i></p>	<p>Alunni del Biennio AFM-TURISTICO N.ore 30</p>	<p>1</p>	<p>Descrizione del Modulo Il progetto vede coinvolti n. 20 alunni frequentanti il Terzo o il quarto anno dell'indirizzo IPSSCOA. 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>Profili Richiesti: <u>N. 1 Docente madrelingua in possesso dei seguenti requisiti relativi al titolo di studio</u></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.<u>Il docente inoltre dovrà possedere competenze linguistiche specifiche del settore professionale.</u></p>	
-----------------------------------------	--------------------------------------------------------------------	----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

La procedura per l'individuazione del personale in oggetto sarà effettuata con avviso di **selezione interna** da far visionare a tutto il personale. Esperita la procedura di selezione interna senza esito positivo, si procederà con **avviso pubblico di selezione esterna**.

Art. 2 Criterio di aggiudicazione

Il criterio di scelta del contraente è quello della valutazione dei curricula.

Art. 3 Importo

Il compenso orario massimo è stabilito in **euro 70,00 /h**(Lordo stato)

I suddetti importi sono omnicomprensivi di ogni contributo/ritenuta a carico del percettore o dell'Amministrazione.

E' escluso che nel corso dell'esecuzione del contratto, possa realizzarsi un aumento delle prestazioni di cui trattasi e conseguente aumento dei compensi previsti.

Gli importi sopra indicati saranno retribuiti in funzione delle ore di attività effettivamente prestate;

Art. 4 Tempi di esecuzione

L'attività dovrà iniziare entro 30 giorni lavorativi decorrenti dalla stipula del contratto o dal conferimento d'incarico con l'aggiudicatario, terminando con la chiusura delle attività dei singoli moduli in aula e con il caricamento degli atti sulla piattaforma GPU.

Art. 5 Approvazione atti allegati

Si approva l'Avviso di selezione per le candidature di cui alla presente determina

Art. 6 Responsabile del procedimento

Ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs. 18 aprile 2016 n. 50 e dell'art. 5 della legge 241/1990, il Responsabile del Procedimento è il Dirigente Scolastico **dott. Giovanni De Rosa**

Art.7 Pubblicità

La presente determina è pubblicata sul sito internet di questa Istituzione scolastica **www.istorrente.edu.it**, sezione PON e in Amministrazione trasparente.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Dott. Giovanni De Rosa)