



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale



Unione Europea



IPSEOA "I. Cavalcanti"



M. I.



Regione Campania



Città Metropolitana



Comune di Napoli

I.P.S.E.O.A.

Istituto Professionale per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera

"Ippolito CAVALCANTI"

Sede principale: Via Taverna del Ferro, 80146 Napoli tel. 081/5592588 Fax 081/5597568

Sede legale: Via Giovenale, 2/Bis- 80123 NAPOLI- tel./ fax 081 19570374

C.F. 80031440631 Codice Univoco: UFP9X2

C.M. NARH01000V - Corso serale C.M. NARH010508

c/c Banca BNL :IBAN: IT82Q0100540090000000218580 c/c T.U. Banca d'Italia IT17K0100003245425300314160

E-mail: narh01000v@istruzione.it PEC: narh01000v@pec.istruzione.it web: www.ipseoacavalcanti.edu.it

I.P.S.E.O.A. "I.CAVALCANTI" - NAPOLI -
Prot. 0011268 del 27/12/2021
08-02 (Uscita)

10.2.2A-FSEPON-CA-2021-33

Avviso AOODGEFID/9707 del 27/04/2021

“Apprendimento e socialità”

“INSIEME APPRENDIAMO...DI PIU'!”

CUP: G63D21002070007

AVVISO DI SELEZIONE ESPERTO ESTERNO

Oggetto: Avviso pubblico per la realizzazione di iniziative educative proposte da Istituzioni scolastiche ed educative statali di ogni ordine e grado nell'ambito del Avviso AOODGEFID/9707 del 27/04/2021 - “Apprendimento e socialità” “INSIEME APPRENDIAMO...DI PIU'!”

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO il Decreto Legislativo n. 165 del 30/03/2001;

VISTO il Decreto Legislativo n. 50 del 18/4/2016;

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 il Decreto Interministeriale 28 agosto 2018, n. 129, recante il regolamento concernente le istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche, ai sensi dell'articolo 1, comma 143, della legge 13 luglio 2015, n. 107;

VISTO il Programma Operativo Nazionale (PON E POC) “Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento” 2014-2020 finanziato con FSE E FDR Asse I – Istruzione –

VISTO l'Avviso pubblico prot. 9707 del 27 aprile 2021 per ampliare e sostenere l'offerta formativa per gli anni scolastici 2020-2021 e 2021- 2022 integrando, in sinergia e in complementarietà, gli interventi strategici definiti a livello nazionale con azioni specifiche volte a migliorare le competenze di base e a ridurre il divario digitale, nonché a promuovere iniziative per l'aggregazione, la socialità e la vita di gruppo delle studentesse e degli studenti e degli adulti, nel rispetto delle norme sulle misure di sicurezza anti-Covid vigenti, anche in sinergia con le azioni «La Scuola d'estate. Un “ponte” per il nuovo inizio».

VISTO il Progetto dal Titolo “INSIEME APPRENDIAMO...DI PIU'!” presentato con Candidatura n. 1051120 avente n. Prot. 4362/08-02 del 13/05/2021 ed inoltrato in data 13/05/2021;

VISTA la Nota MIUR Prot. n.AOODGEFID/17355 del 01/06/2021 di Approvazione e Pubblicazione delle Graduatorie definitive Regionali che presenta le Istituzioni Scolastiche ammesse al finanziamento;

VISTA la Nota MIUR Prot. n.AOODGEFID/ 17648 del 09/06/2021 di Autorizzazione dei progetti - Codice Identificativo : **10.2.2A-FSEPON-CA-2021-33**.

VISTO che non sono pervenute a questa Istituzione Scolastica candidature interne per il modulo oggetto dell'avviso pubblico prot. n.10560/08-02 del 02/12/2021.

INDICE IL SEGUENTE AVVISO

per la selezione di esperti esterni per prestazioni professionali non continuative. Questa Istituzione Scolastica intende conferire gli incarichi di seguito indicati mediante contratto di prestazione d'opera, previa valutazione per il reclutamento, da porsi in essere per l'attuazione dell'offerta formativa. Il contratto di collaborazione seguirà la normativa vigente prevista in tema di imposte. Verranno retribuite solo le attività per le ore effettivamente prestate e rendicontate, come di seguito indicati:

Art.1 FINALITA' DELLA SELEZIONE

Il presente Avviso è finalizzato per la selezione di docenti esterni, in possesso dei requisiti necessari, cui affidare specifici incarichi di "Esperto" per la realizzazione dei Moduli del Progetto di cui al Avviso AOODGEFID/9707 del 27/04/2021 "Apprendimento e socialità" titolo progetto: **"INSIEME APPRENDIAMO...DI PIU'!"** codice identificativo **10.2.2A-FSEPON-CA-2021-33**, come di seguito indicati:

Titolo Progetto: " INSIEME APPRENDIAMO...DI PIU'!" Codice Identificativo: 10.2.2A-FSEPON-CA-2021-33- CUP: G63D21002070007				
Tipologia Modulo	Titolo Modulo	Durata	Profili richiesti	Destinatari
Competenze in Scienze, Tecnologia, Ingegneria e Matematica STEM	Edu....alimentiamoci!	30 ore	1 Esperto in possesso di Titolo di accesso alla Classe abilitante: * A-50/A-20/A-31/A34	n. 20 Alunni biennio
Competenza digitale	Insieme...al digitale!	30 ore	N.1 Esperto in possesso di Titolo di accesso alla Classe abilitante: * A-41	n. 20 Alunni biennio
Competenza in materia di cittadinanza	Sostenibilità in tavola!	30 ore	N. 12 ore N.1 Esperto in possesso di Titolo di accesso alla Classe abilitante: * A-31	n. 20 Alunni biennio

Competenza imprenditoriale	Il flair bartending: divertirsi...lavorando	30 ore	N.1 Esperto in possesso di Titolo di accesso alla Classe abilitante: * B-21	n. 20 Alunni biennio
Competenza imprenditoriale	Le mille espressioni...del latte art!	30 ore	N.1 Esperto in possesso di Titolo di accesso alla Classe abilitante: * B-21	n. 20 Alunni biennio

Art.2 DESTINATARI

Alunni della scuola secondaria di secondo grado – Ipsoea “ Ippolito Cavalcanti “ via taverna del ferro, 4 Napoli, coma da Art. 1.

Art.3 REQUISITI RICHIESTI

Possono partecipare alla selezione:

- Esperti in possesso dei requisiti richiesti di cui all’Art.1;

Art. 4 REQUISITI GENERALI:

- Essere in possesso dei titoli di studio compatibili con il profilo richiesto
- Essere in possesso di esperienza per le prestazioni richieste;
- Essere in possesso della cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell’Unione Europea;
- Godere dei diritti civili e politici;
- Non avere condanne penali e non essere destinatario di provvedimenti che riguardano l’applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale;
- Non essere sottoposti a procedimenti penali pendenti;
- Presentare un progetto specifico per la realizzazione delle attività e per il conseguimento degli obiettivi.

I predetti requisiti devono essere posseduti alla data di scadenza dell'avviso di selezione.

Art. 5 DESCRIZIONE DEL PROGETTO - ATTIVITÀ – METODOLOGIE E FUNZIONI DELL’ESPERTO

La proposta progettuale “INSIEME APPRENDIAMO DI PIU’”!! intende ampliare e sostenere l’offerta formativa per l’anno scolastico 2021-2022 attraverso azioni specifiche finalizzate al potenziamento degli apprendimenti e delle competenze chiave, in conformità alla Raccomandazione del Consiglio dell’Unione europea 22 maggio 2018.

La progettazione e la realizzazione dei percorsi didattici e formativi sono ispirate all’utilizzo di metodologie didattiche innovative, che valorizzano l’apprendimento attivo e cooperativo, con particolare attenzione anche al benessere personale e alle relazioni. Le azioni promuovono il protagonismo delle alunne e degli alunni, delle studentesse e degli studenti, delle adulte e degli adulti, in situazioni esperienziali.

I moduli didattici sono svolti in setting di aula flessibili e modulari oppure in contesti di tipo esperienziale o immersivo, anche all'aperto, nel rispetto delle norme sulle misure di sicurezza Covid vigenti, in sinergia con le realtà istituzionali, culturali, sociali, economiche del territorio.

I percorsi di formazione sono volti a:

- ✓ Rafforzare le competenze chiave per l'apprendimento permanente, in particolare potenziando i livelli di base;
- ✓ Sostenere la motivazione/rimotivazione allo studio con metodologie innovative, proattive e stimolanti;
- ✓ Promuovere la dimensione relazionale nei processi di insegnamento e apprendimento e il benessere dello studente.

Modulo: Competenze in Scienze, Tecnologia, Ingegneria e Matematica STEM

Titolo: Edu....alimentiamoci!

Le STEM vanno nella direzione di un approccio integrato alle discipline di ambito scientifico. Nel laboratorio si offre agli alunni il confronto con l'oggetto di studio (un problema reale o un fenomeno riprodotto in laboratorio), si pongono delle domande significative, si formulano e confrontano delle ipotesi, le si verificano attraverso esperimenti da loro progettati e se ne discutono i risultati con i propri compagni e con il docente per concludere con una nuova domanda di ricerca.

L'intervento mirerà a veicolare un approccio scientifico delle conoscenze nel campo dell'alimentazione, aspetti fondamentali per la formazione dei cittadini, anche nell'ottica di una prevenzione nei confronti delle disfunzioni dovute ad una cattiva alimentazione. Le azioni saranno strutturate in modo da fornire agli allievi una competenza scientifica multidisciplinare nel campo di alimenti, nutrizione, corretta alimentazione, in un percorso sviluppato in sinergia tra chimica, biochimica e biologia. Il percorso formativo sarà costruito, anche, sulla base di una competenza pratica nella valutazione dello stato di nutrizione e nel calcolo del fabbisogno energetico.

Modulo: Competenza digitale

Titolo: Insieme...al digitale!

Educazione alla comprensione, fruizione ed uso consapevole dei media, soprattutto in riferimento alle dinamiche sociali e comportamentali sono le finalità del laboratorio, che approfondirà le caratteristiche specifiche dei media e degli intermediari digitali, della capacità di gestire una identità online e offline con integrità, delle caratteristiche della socialità in rete, della gestione dei conflitti su social network. Attraverso esempi operativi, basati sul corretto uso dello strumento, gli studenti apprendono strategie comportamentali per prevenire e gestire i rischi online.

L'intervento prevederà l'acquisizione delle competenze digitali degli alunni. Con esso si veicoleranno gli studenti verso una visione del device, anche dello smartphone utilizzato quotidianamente, non semplicemente ludica e ricreativa ma scientifica intesa come capacità di sapersi orientare circa le potenzialità della tecnologia in termini di selezione delle informazioni e della conoscenza finalizzate allo sviluppo del proprio apprendimento. Il percorso prevederà un'alfabetizzazione ai media, il miglioramento delle capacità relazionali ed espressive e un uso critico dei media. L'obiettivo consisterà nel fornire conoscenze e abilità in termini di: alfabetizzazione informatica di base, elaborazione e uso di testi e immagini. Guiderà nella progettazione di una semplice mappa di navigazione, creazione di link e navigazione all'interno delle pagine.

Modulo: Competenza in materia di cittadinanza

Titolo: Sostenibilità in tavola!

L'educazione all'ambiente naturale e alla natura si basa anche su esperienze di tipo laboratoriale per conoscere gli attrezzi per la coltivazione, le aiuole delle piante officinali, i diversi cereali, l'orto e le sue stagioni, le piante aromatiche, la raccolta di fiori o foglie per sperimentare la conservazione e l'uso delle piante raccolte.

Il percorso prevederà attività di apprendimento e sperimentazione, quali ciclo vitale delle piante e loro differenze, i frutti e i semi, vita degli insetti (il loro corpo, il loro colore, le zampe, la bocca, gli elementi di difesa; danze e mimetismi; crescita e sviluppo), conoscenza degli animali della fattoria, percorsi di orticoltura e floricoltura, finalizzati a sviluppare abilità pratiche e manuali, di osservazione e conoscenza "sul campo" dei cicli biologici dei vegetali e degli animali. L'intervento mirerà a coinvolgere le studentesse e gli studenti nella conoscenza e classificazione delle erbe aromatiche operando la distinzione delle diverse erbe e il loro uso quotidiano con particolare riguardo al settore di sala e bar. Ogni studente sarà coinvolto nella conoscenza e cura ambientale e naturale delle erbe aromatiche. Le azioni proposte si collegheranno con l'area professionale di sala e bar attraverso l'utilizzo delle erbe coltivate nell'ambito della realizzazione di una mise en place a tema capace di coinvolgere gli studenti e il potenziale cliente nella sperimentazione di un percorso sensoriale.

Modulo: Competenza imprenditoriale

Titolo: Il flair bartending: divertirsi...lavorando

Le attività consentiranno di arricchire i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO), attraverso modalità innovative di work based learning e di orientamento, centrati sullo studente e sul riconoscimento dei propri talenti e delle proprie vocazioni.

L'intervento proposto di Flair Bartending mirerà a valorizzare le competenze e le attitudini per ciò che concerne il bar con particolare riguardo alla figura del bar tender, finalizzando le proprie capacità professionali nella conquista e coinvolgimento del cliente con tecniche di preparazione spettacolari unite a uno stile mixology. Il percorso guiderà gli studenti ad apprendere le regole e le pratiche del barman freestyle per la realizzazione di drink con tecniche evolute, lanci-prese, jigglering, shaking e trick da bar ispirati al nuovo stile flair.

Il percorso consentirà di acquisire tecniche spettacolari per poter lavorare da professionista del flair in un'attività di beverage nel segmento luxury e gourmet. Il lavoro di flair bartender prevede competenze specifiche – regole, operative, conoscenze merceologiche e tecniche – sempre più richieste nel mondo del lavoro. Avere buone basi e conoscenze teorico-pratiche del mestiere consentirà di ottenere un profilo lavorativo migliore e una carriera nel mondo del beverage.

Modulo: Competenza imprenditoriale

Titolo: Le mille espressioni...del latte art!

Il laboratorio inizia attraverso un brainstorming per l'individuazione e selezione di idee da sviluppare concretamente con definizione di punti di forza e punti di debolezza per ogni idea per favorire l'emersione di ruoli e personalità. Ogni gruppo di lavoro verrà strutturato con un project-manager chiamato a coordinare le altre figure alle quali saranno assegnate mansioni specifiche. Sono previsti anche giochi di ruolo basati sull'organizzazione di un'impresa o un gruppo di lavoro, per far emergere i fattori che intervengono sull'efficienza e l'efficacia di un gruppo di lavoro come ambiente, comunicazione interna, chiarezza dei ruoli, etc., oltre ad esercizi per confrontare diverse modalità di lavoro (es. lavoro individuale, competitivo o cooperativo) o per rafforzare l'idea di gruppo e di interdipendenza (es. camminata di gruppo) o per confrontare le modalità di project-management di diversi gruppi.

A fronte di quanto detto l'intervento di latte art avrà come finalità quella di incentivare le attitudini, valorizzare i talenti, guidare verso nuovi interessi gli allievi che mostrano insofferenza all'ordinario vissuto scolastico. Il percorso di "latte art" prevederà una serie di tecniche di caffetteria moderna atte a creare disegni e decorazioni sui cappuccini o sui caffè col solo aiuto del latte o con semplici stuzzicadenti. Seguendo questa tecnica i partecipanti potranno così disegnare cuori, foglie, animali, spirali e tanto altro ancora, rendendo di fatto ogni bevanda una creazione unica.

Metodologie degli interventi

Le tematiche affrontate **dovranno privilegiare l'approccio laboratoriale** e di peer tutoring, avvalendosi delle innovazioni didattiche di cui al piano DDI: cooperative learning, learning by doing, one to one, flipped classroom e problem solving, realizzando unità formative brevi e autosufficienti, personalizzate, responsabilizzanti e propedeutiche alla progettazione didattico-educativa di ciascun anno di corso.

Funzioni degli Esperti

L'Esperto è un operatore della formazione con il compito di realizzare le attività formative e con la responsabilità del processo di apprendimento finalizzato a migliorare le conoscenze, le competenze e le abilità specifiche dei partecipanti. L'Esperto formatore organizza l'offerta formativa sulla base di un'analisi dei livelli di partenza dei destinatari e coerentemente con le finalità, i tempi e le risorse disponibili. Ha il compito di accertarsi dei requisiti richiesti in ingresso ai partecipanti ed approfondire la conoscenza dei singoli allievi, al fine di modulare il proprio intervento e ottenere i massimi risultati formativi. L'Esperto è incaricato di realizzare l'offerta didattica, rispondendo ai diversi bisogni di formazione dei corsisti e lavorando sulle competenze dei partecipanti. Il suo compito principale, dunque, è lo svolgimento pratico delle azioni formative per le quali elabora dettagliatamente contenuti e modalità specifiche organizzando lezioni classiche in aula, attività laboratoriali, ricerche, esercitazioni, lavoro di gruppo, studio di casi, simulazioni, formazione a distanza, in osservanza delle indicazioni scaturenti dal Progetto presentato in fase di candidatura. Si occupa, altresì, della verifica degli obiettivi stabiliti in fase di progettazione. Sulla base del programma definito, l'Esperto articola le varie fasi e i tempi dell'apprendimento, definendo l'organizzazione e la scansione di ogni modulo formativo. Nella fase di realizzazione, l'Esperto gestisce il gruppo e i singoli, in aula o in altra sede, attuando il programma stabilito per raggiungere gli obiettivi formativi. Il suo intervento deve essere flessibile e può subire rielaborazioni in corso d'opera, in base agli esiti della valutazione in itinere. Partecipa anche all'elaborazione delle valutazioni, in itinere e finali, delle diverse attività nonché del/dei, Modulo/Moduli riferiti al suo incarico. Gli strumenti e i metodi di verifica dei risultati sono stabiliti nella pianificazione dei corsi, l'Esperto può eventualmente introdurre ulteriori dispositivi di accertamento delle competenze/conoscenze acquisite. La partecipazione alle riunioni relative al modulo di sua competenza, la predisposizione del materiale didattico da utilizzare in sede di formazione è parte integrante del suo contratto/incarico. E' richiesta una preparazione nelle materie specifiche ma anche nelle tecniche di comunicazione e d'insegnamento. Deve conoscere le modalità per trasmettere le proprie conoscenze agli utenti del corso e le metodologie specifiche per la valutazione del processo di apprendimento. Fondamentali risultano le capacità di gestione dei rapporti interpersonali e dei meccanismi di conduzione di gruppi e dell'aula. L'Esperto deve saper creare ambienti favorevoli all'auto-apprendimento e al collaborative learning. È necessario che sappia motivare gli allievi e sappia trasmettere la voglia e la volontà di apprendere. L'adesione dell'allievo al processo formativo è, infatti, condizione fondamentale per il buon esito dello stesso. Il ruolo dell'esperto comporta un continuo aggiornamento dei contenuti didattici e un'attenzione alle evoluzioni in materia di strategia e metodologie d'insegnamento.

Art. 6 MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

La domanda di partecipazione alla selezione, redatta in carta semplice e contenente l'indicazione delle generalità, della residenza, dell'indirizzo completo di recapito telefonico, dell'e-mail, del Codice Fiscale, della dichiarazione di disponibilità a svolgere l'incarico che si intende ricoprire, di assenza di incompatibilità all'incarico e di veridicità dei titoli e dei servizi dichiarati a corredo della candidatura ai sensi dell'art.46 del D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000, oltre che l'indicazione del Modulo per cui si intende concorrere, **dovrà essere corredata**, pena l'esclusione, dal Curriculum Vitae, obbligatoriamente redatto sul modello europeo, dalla fotocopia del documento d'identità, dall'Autocertificazione, a norma di legge, dei titoli culturali e professionali in possesso degli aspiranti. L'istanza dovrà essere firmata e contenere, pena l'inammissibilità, l'Autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 del GDPR - Regolamento UE 2016/679. I dati forniti verranno trattati in conformità con la normativa vigente relativa alla privacy.

La documentazione, indirizzata al Dirigente Scolastico dell'Istituto Professionale per i Servizi dell'Enogastronomia dell'Ospitalità Alberghiera I.P.S.E.O.A. "Ippolito Cavalcanti" sito in Via Taverna del Ferro, 4, 80146 Napoli (NA), **dovrà pervenire** a mezzo consegna diretta presso l'Ufficio Protocollo dell'Istituto e/o all'indirizzo mail NARH01000V@istruzione.it, dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 15.00, in busta chiusa e sigillata con propria firma e recante sul retro la dicitura "Apprendimento e socialità" titolo del progetto **"INSIEME APPRENDIAMO...DI PIU'!"** codice identificativo **10.2.2A-FSEPON-CA-2021-33** con l'ulteriore indicazione del Modulo per cui si concorre, **entro e non oltre le ore 13.00 del giorno 11/01/2022.**

ART 7 - COMPENSI

L'importo a base d'asta previsto per la formazione corrisponde ad € 70,00 onnicomprensivo. Rimangono ad esclusivo carico e responsabilità dell'IPSEOA "I.CAVALCANTI" tutti gli aspetti organizzativi, amministrativo/contabili e gestionali in quanto beneficiaria rimane l'Istituzione Scolastica titolare del Progetto.

Art.8 MOTIVI D'ESCLUSIONE

Costituiscono motivi d'esclusione d'ufficio:

- il mancato possesso dei requisiti di ordine generale;
- la mancata sottoscrizione dell'istanza (la firma, da apporre necessariamente in forma autografa);
- la consegna della candidatura oltre i termini indicati.

Art. 9 PROCEDURA DI GARA

Decorsi i termini per la presentazione delle offerte, la commissione, procederà all'apertura dei plichi e delle buste in essi contenute. Il responsabile unico del procedimento provvederà all'aggiudicazione e alla notifica al vincitore tramite PEC, alla pubblicazione all'albo on-line della graduatoria con possibilità di reclamo entro 7 giorni, trascorsi i quali la Graduatoria diventerà definitiva. La stipula del contratto di prestazione d'opera intellettuale sarà subordinato al positivo esito dei controlli effettuati sulle autocertificazioni rese in sede di gara.

Gli incarichi per ciascun Modulo saranno attribuiti anche in presenza di un solo Curriculum pervenuto pienamente corrispondente alle richieste inserite per ciascun modulo nel presente Avviso.

Le attività si svolgeranno presso la sede dell' I.P.S.E.O.A. " I. Cavalcanti " di Via Taverna del Ferro, 4 in Napoli, in orario extracurricolare.

In caso di parità di punteggio, scaturente dalla valutazione dei titoli e dei servizi, sarà preferito il candidato più giovane.

La valutazione comparativa dei Curricula verrà effettuata dalla Commissione di Valutazione presieduta dal Dirigente Scolastico, prof.ssa Carmela Libertino, sulla base della seguente Tabella di Valutazione:

Esperienze pregresse	Punti
Esperienza in corsi analoghi a quelli del Progetto presso Istituzioni Scolastiche	3 punti per ogni corso svolto (max 18 punti)
Esperienza in corsi analoghi presso Enti/Associazioni pubbliche o private	2 punti per ogni corso svolto (max 12 punti)
Anni di attività nell'ambito di un associazione professionale specifica, afferente al modulo	3 punti per ogni anno (max 15 punti)
Qualità del progetto:	
-Coerenza, adeguatezza e qualità della proposta progettuale rispetto all'offerta formativa già in essere e di integrazione con altri progetti della scuola.	Max 25 punti <ul style="list-style-type: none"> • Coerente, adeguata e qualitativamente soddisfacente punti 25 • Non del tutto coerente, parzialmente adeguata ma qualitativamente sufficiente punti 10 • Non coerente ed adeguata e qualitativamente insufficiente punti 0
• Innovatività e qualità pedagogica.	Max 20 punti <ul style="list-style-type: none"> • Buona punti 20 • Sufficiente punti 10 • Insufficiente punti 0
• Sistema di valutazione per la misura dell'acquisizione delle competenze	Max 10 punti <ul style="list-style-type: none"> • Buona punti 10 • Sufficiente punti 5 • Insufficiente punti 0

Art.10 DISPONIBILITA' FINANZIARIA

Il budget stanziato per la prestazione richiesta è da ritenersi lordo, onnicomprensivo di ritenute erariali ed assistenziali sia a carico del dipendete che dell'amministrazione, e di IVA, se dovuta. Qualora ne ricorrano le condizioni l'imposta di bollo è a carico dell'esperto.

Art. 11 DURATA DELL'INCARICO E SUA RISOLUZIONE

Il contratto di prestazione d'opera, alla sottoscrizione delle parti, avrà validità immediata per la durata come da Art.1. Non potrà essere tacitamente rinnovato. Qualora l'esperto esterno si dovesse rendere inadempiente agli obblighi contrattuali, l'Istituzione scolastica avrà la facoltà di risolvere anticipatamente l'incarico, con effetto immediato.

Art.12 RISERVE

L'Istituzione Scolastica si riserva il diritto, a suo insindacabile giudizio, di non procedere all'assegnazione dell'incarico qualora nessuna offerta sia conveniente o idonea riguardo all'oggetto ed alla finalità del contratto. La stipula del contratto è comunque subordinata al positivo esito delle procedure di controllo previste dalla normativa, della veridicità di quanto affermato nella documentazione ed all'effettivo riscontro della disponibilità finanziaria. Il candidato destinatario dell'incarico verrà convocato per stabilire nel dettaglio il periodo e le modalità di svolgimento dell'attività e per provvedere all'espletamento degli obblighi previsti per la sottoscrizione del contratto.

PRECISAZIONI

I Progetti sono attivati solo successivamente all'accertamento delle risorse finanziarie necessarie alla loro realizzazione. Gli aspiranti dipendenti della Pubblica Amministrazione devono essere autorizzati dall'amministrazione di appartenenza, la stipula del contratto è subordinata al rilascio di detta autorizzazione; tali aspiranti hanno diritto di precedenza rispetto agli esterni solo a parità dei requisiti. La selezione delle domande è effettuata dalla Commissione giudicatrice. L'incarico non costituisce rapporto di impiego e il compenso spettante è erogato previa presentazione di dichiarazione di aver assolto al servizio assegnato secondo gli interventi previsti dall'accordo.

Art.13 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati forniti dai candidati saranno raccolti presso la Segreteria per le finalità di gestione della selezione ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 196/03 e del Regolamento (UE) 2016/679.

Art.14 PUBBLICITA'

Il presente avviso è affisso all'albo ufficiale della scuola, pubblicizzato nella sezione di Amministrazione trasparente della scuola all'indirizzo www.ipseoacavalcanti.edu.it

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Carmela Libertino

*Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs 82/2005 s.m.i. e norme collegate, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa