



Ambito NA 19

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

"CARMINE RUSSO"

Via G. Bruno, 1^a Trav.- 80033 Cicciano - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. NARH07000E
E-mail : narh07000e@istruzione.it - narh07000e@pec.istruzione.it - sito: www.ipsarcicciano.gov.it

Prot. n.2649

Cicciano, 24/04/2017

REALIZZAZIONE ATTIVITÀ DI FORMAZIONE

A.S. 2016-2017

AVVISO RECLUTAMENTO FORMATORI

- Visto** il R.D 18 novembre 1923, n. 2440, concernente l'amministrazione del Patrimonio e la Contabilità Generale dello Stato ed il relativo regolamento approvato con R.D. 23 maggio 1924, n. 827 e ss.mm. ii.;
- Vista** la legge 7 agosto 1990, n. 241 "Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi" e ss.mm.ii. - in base al quale le amministrazioni pubbliche possono concludere tra loro accordi per disciplinare lo svolgimento in collaborazione di attività di interesse comune;
- Visto** il Decreto del Presidente della Repubblica 8 marzo 1999, n. 275, concernente il Regolamento recante norme in materia di autonomia delle Istituzioni Scolastiche, ai sensi della legge 15 marzo 1997, n. 59 - prevede la facoltà per le istituzioni scolastiche di promuovere accordi di rete per il raggiungimento delle proprie finalità istituzionali;
- Vista** la legge 18 dicembre 1997, n. 440 con particolare riferimento all'art. 1, comma 1, che individua le possibili destinazioni per l'autorizzazione di spesa di cui alla medesima legge;
- 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 legge 31 dicembre 2009, n. 196 "legge di contabilità e finanza pubblica";
- Vista** la legge 13 luglio 2015, n. 107 con particolare riferimento all'art. 1, comma 66 e seguenti;
- Visto** l'art. 1 comma 70 della legge 13 luglio 2015, n. 107 che dispone che gli Uffici scolastici regionali promuovono la costituzione di reti tra istituzioni scolastiche del medesimo ambito;
- Visto** il D.Lgs n. 50 del 18 aprile 2016, in attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture. (16G00062) (GU Serie Generale n.91 del 19-4-2016 Suppl. Ordinario n. 10);
- Visto** il D.M. n. 797 del 19/10/2016 con il quale è stato adottato il Piano di formazione docenti 2016-2019;
- Visto** l'Accordo di rete dell'Ambito 19 sottoscritto in data 29/08/2016;



Ambito NA 19

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "CARMINE RUSSO"

Via G. Bruno, 1^a Trav. - 80033 Cicciano - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. NARH07000E
E-mail : narh07000e@istruzione.it - narh07000e@pec.istruzione.it - sito: www.ipsarcicciano.gov.it

- Considerato** che detta rete di ambito ha tra l'altro lo scopo di facilitare la costituzione di reti (reti di scopo) per la valorizzazione e formazione delle risorse professionali, la gestione comune di funzioni e di attività amministrative, nonché la realizzazione di progetti o di iniziative didattiche, educative, sportive o culturali di interesse territoriale;
- Considerato** che le suddette istituzioni scolastiche hanno interesse a collaborare reciprocamente per l'attuazione di iniziative comuni;
- Considerato** altresì che tale collaborazione è finalizzata alla migliore realizzazione della funzione della scuola come centro di educazione ed istruzione, nonché come centro di promozione culturale, sociale e civile del territorio; al completamento e miglioramento dell'iter del percorso formativo degli alunni; a favorire una comunicazione più intensa e proficua fra le istituzioni scolastiche; a stimolare e a realizzare, anche attraverso studi e ricerche, l'accrescimento della qualità dei servizi offerti dalle istituzioni scolastiche;
- Considerato** che in data 31/03/2017 è stato istituito il collegamento di rete tra le istituzioni scolastiche del sottoambito 3, denominato "Rete Aula digitale", designando quale scuola capofila l'IPSSEOA "C. Russo" di Cicciano per la realizzazione di percorsi formativi relativi alla macroarea 4.3 - Competenze digitali e nuovi ambienti di apprendimento;
- Considerato** che, con nota Prot. 2994/02-10 del 21/04/2017, l'ISIS Europa, Istituto capofila dell'ambito e polo della formazione, ha comunicato a questa Istituzione scolastica l'assegnazione delle risorse per la realizzazione di n° 3 corsi di formazione docenti in qualità di scuola capofila di rete di scopo e per la realizzazione di n° 1 corso di formazione per bisogni specifici dell'Istituzione scolastica;
- Considerato** che per l'erogazione delle iniziative di formazione ci si avvarrà di formatori/facilitatori ed esperti con il compito di accompagnare il corsista nell'acquisizione delle nuove competenze;
- Considerato** che i moduli formativi da avviare sono così articolati:

Macro-area 4.3 - Competenze digitali e nuovi ambienti di apprendimento	N° corsi	Formazione in presenza	Formazione on line
"AULA DIGITALE"	3	Ore 15	Ore 10
Bisogni specifici			
FARE DIDATTICA CON GLI EAS (EPISODI DI APPRENDIMENTO SITUATO)	1	Ore 15	Ore 10



Ambito NA 19

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "CARMINE RUSSO"

Via G. Bruno, 1^a Trav. - 80033 Cicciano - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. NARH07000E
E-mail : narh07000e@istruzione.it - narh07000e@pec.istruzione.it - sito: www.ipsarcicciano.gov.it

la Dirigente Scolastica dell'IPSSEOA "C. Russo"

INDICE

un avviso (con priorità per i docenti interni con competenze specifiche coerenti con il percorso) per la selezione di "Formatori" per la realizzazione dei corsi di formazione rivolti a docenti e invita gli interessati a produrre istanza in relazione allo svolgimento di attività specifiche connesse alla realizzazione del progetto.

Destinatari, calendario, sede del percorso progettuale

A ciascun corso potranno partecipare 25 docenti per ognuna delle scuole della Rete di scopo "AULA DIGITALE" del sotto-ambito 3, opportunamente scelti e selezionati dai Dirigenti Scolastici delle scuole di appartenenza. Le attività progettuali si terranno presso la sede dell'IPSSEOA "C. Russo" e cominceranno nel mese di maggio 2017 per terminare inderogabilmente entro il 30/09/2017, secondo un calendario che sarà stabilito e successivamente comunicato dalla suddetta Istituzione scolastica.

Requisiti di partecipazione richiesti

Per la partecipazione al presente avviso i partecipanti dovranno presentare:

- domanda di partecipazione con le proprie generalità e il titolo del modulo al quale si intende concorrere;
- curriculum vitae dettagliato in formato europeo.

Il Dirigente Scolastico si riserva inoltre di convocare gli interessati per un eventuale colloquio finalizzato a:

- ☞ accertare attitudini relazionali e motivazionali;
- ☞ chiedere l'integrazione del curriculum vitae relativamente alle certificazioni originali dei titoli e/o delle esperienze dichiarate.

L'istanza di partecipazione, pena l'esclusione dalla valutazione, deve essere redatta sul modello (Allegato 1) e alla stessa devono essere allegati:

1. Allegato 2 - scheda riepilogativa di valutazione firmata;
2. Curriculum vitae in formato europeo aggiornato e firmato.

Gli allegati costituiscono parte integrante del presente bando.

Modalità di presentazione delle domande

Le domande di partecipazione dovranno pervenire sui moduli allegati entro il termine perentorio delle ore 12,00 del giorno 08/05/2017 alla casella di posta narh07000e@pec.istruzione.it ; non saranno accettate domande inviate con altra modalità.

Nell'oggetto della email dovrà essere indicata la dicitura "SELEZIONE FORMATORE –



Ambito NA 19

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

"CARMINE RUSSO"

Via G. Bruno, 1^a Trav. - 80033 Cicciano - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. NARH07000E
E-mail : narh07000e@istruzione.it - narh07000e@pec.istruzione.it - sito: www.ipsarcicciano.gov.it

AULA DIGITALE" oppure "SELEZIONE FORMATORE – FARE DIDATTICA CON GLI EAS".

Trascorso il termine fissato non viene riconosciuta valida alcuna domanda o documentazione, anche se sostitutiva o aggiuntiva; pertanto questo Istituto resta esonerato da ogni responsabilità per eventuale ritardo o errore di recapito.

Trattamento giuridico ed economico

La misura del compenso sarà determinata sulla base delle attività effettivamente svolte: per ogni ora di formazione in presenza è previsto un compenso pari ad Euro 41,32, mentre per le attività di formazione on line, debitamente documentate, è stabilito un compenso forfetario nella misura di 10 ore, quantificato in Euro 25,82 per ciascuna ora, ogni importo è da considerarsi Lordo Stato onnicomprensivo di spese, di contributi a carico del datore di lavoro e dell'interessato e di qualsiasi altro onere. Fermo restando che le modalità di pagamento seguiranno l'andamento dei flussi finanziari e le disposizioni previste in materia dal MIUR e che le stesse, nonché le modalità di dimostrazione della spesa, potranno subire gli adattamenti dovuti ad eventuali e specifiche disposizioni ulteriori che potrebbero intervenire a livello europeo e nazionale, il compenso sarà liquidato solo ad avvenuto finanziamento da parte dell'Ente erogatore.

L'Amministrazione si riserva di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola domanda valida, ai sensi dell'art. 69 R.D. del 23/05/1924 n. 827, purché ritenuta valida e congrua.

Sul compenso saranno applicate le ritenute fiscali nella misura prevista dalle vigenti disposizioni di legge; il contratto non dà luogo a trattamento previdenziale e/o assistenziale, né a trattamento di fine rapporto. L'esperto dovrà inoltre provvedere in proprio alle eventuali coperture assicurative per infortuni e responsabilità civile.

Procedure di selezione

Il Dirigente Scolastico procede alla valutazione delle domande pervenute in tempo utile ed in particolare, alla verifica dei requisiti di ammissione dei concorrenti e, in caso negativo, alla esclusione dei concorrenti non in possesso dei requisiti. In una o più sedute riservate, il Dirigente Scolastico procede alla valutazione dei requisiti ed assegna i relativi punteggi sulla base degli elementi di valutazione stabiliti, verbalizzando il relativo risultato.

Successivamente sarà data comunicazione sul sito della scuola dell'assegnazione delle attività. Verso tale pubblicazione gli interessati, nel caso ne ravvisino gli estremi, potranno produrre reclamo scritto nel termine di cinque giorni dalla data di pubblicazione. Trascorso tale termine ed esaminati eventuali reclami, sarà pubblicata sullo stesso sito internet la graduatoria definitiva.

In caso di rinuncia da parte del Formatore individuato, destinatario dell'incarico, si procederà mediante lo scorrimento della graduatoria. Al momento della stipula del



Ambito NA 19

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "CARMINE RUSSO"

Via G. Bruno, 1^a Trav. - 80033 Cicciano - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. NARH07000E
E-mail : narh07000e@istruzione.it - narh07000e@pec.istruzione.it - sito: www.ipsarcicciano.gov.it

contratto, il Formatore è tenuto su eventuale richiesta della scuola a produrre la documentazione ed ogni attestazione a riprova di quanto dichiarato nel CV; verificata l'eventuale mancanza di requisiti, la Scuola provvederà all'interruzione del rapporto di lavoro affidando l'incarico al concorrente che segue nella graduatoria.

La presentazione di proposta di candidatura comporta l'accettazione di tutto quanto previsto nel presente avviso.

Criteria di scelta

Sono ammessi alla selezione, pena l'inammissibilità della candidatura, gli aspiranti in possesso dei sottoelencati requisiti: - competenze relative al piano di formazione proposto e al ruolo per cui si chiede la candidatura; - competenze relative all'innovazione digitale; - abilità relazionali e gestioni di gruppi.				PUNTEGGI
A. TITOLO DI STUDIO DI ACCESSO AL RUOLO attinente al percorso scelto Punti 12 più punti 0,50 per ogni voto superiore a 102/110 più ulteriori punti 4 se il titolo di studio è stato conseguito con la lode. La votazione del titolo medesimo, di qualsiasi livello, deve essere rapportata su base 110. Ai titoli di studio si attribuisce il punteggio minimo (12 punti) se non risulti il voto con cui sono stati conseguiti.				Punti ____ (max punti 20)
n°	Tipo	Data conseguimento	Ente che lo ha rilasciato	
1				
			Votazione conseguita	
B. Per ogni altra laurea				Punti ____ (Punti 5 si valuta un solo titolo)
n°	Tipo Laurea	Data conseguimento	Università	
1				
C. Dottorato di Ricerca svolto per conto di Università nel settore di pertinenza				Punti ____ (punti 5 si valuta un solo titolo)
n°	Tipo Dottorato	Data conseguimento	Università	
1				



Ambito NA 19

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "CARMINE RUSSO"

Via G. Bruno, 1^a Trav. - 80033 Cicciano - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. NARH07000E
E-mail : narh07000e@istruzione.it - narh07000e@pec.istruzione.it - sito: www.ipsarcicciano.gov.it

D. Diploma di specializzazione conseguito in corsi post-laurea di durata biennale attivata dalle università statali o libere ovvero da istituti universitari statali o pareggiati (ad esclusione del Diploma di specializzazione polivalente per il sostegno agli alunni diversamente abili) attinente al percorso scelto.				Punti ____ (Punti 5 si valuta un solo titolo)
n°	Tipo Diploma di specializzazione	Data conseguimento	Università	
1				
E. Master Universitario di 1° o di 2° livello e/o corsi di perfezionamento post-laurea attivati dalle università statali o libere ovvero da istituti universitari statali o pareggiati nel settore di pertinenza con certificazione finale e di durata almeno annuale, attinenti al percorso scelto.				Punti ____ (Punti 2 per ciascun titolo fino ad un max di punti 10)
n°	Tipo Master	Data conseguimento	Università	
1				
2				
3				
4				
5				
F. Pubblicazioni specifiche coerenti con il percorso scelto				Punti ____ (Punti 1 per pubblicazione fino ad un max di punti 5)
n°	Tipo Pubblicazione	Data conseguimento	Ente emittente – Luogo	
1				
2				
3				
4				
5				



Ambito NA 19

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "CARMINE RUSSO"

Via G. Bruno, 1^a Trav. - 80033 Cicciano - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. NARH07000E

E-mail : narh07000e@istruzione.it - narh07000e@pec.istruzione.it - sito: www.ipsarcicciano.gov.it

G. Incarichi di insegnamento conferiti da Università e/o Enti Ministeriali (IRRE - ANSAS – INDIRE – INVALSI, ecc.) relativi alla tematica scelta.				Punti ____ (Punti 3 per ogni incarico fino ad un max di punti 15)
n°	Tipo corso	Data svolgimento	n. ore	
1				
2				
3				
4				
5				
H. Incarichi di insegnamento conferiti da Enti di formazione e/o Istituzioni scolastiche (incluse le attività svolte in progetti PON in qualità di docente esperto) per un min di 20 ore.				Punti ____ (Punti 1 per ogni incarico fino ad un max di punti 5)
n°	Tipo corso	Data svolgimento	n. ore	
1				
2				
3				
4				
5				



Ambito NA 19

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "CARMINE RUSSO"

Via G. Bruno, 1^a Trav. - 80033 Cicciano - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. NARH07000E
E-mail : narh07000e@istruzione.it - narh07000e@pec.istruzione.it - sito: www.ipsarcicciano.gov.it

I. Corsi di aggiornamento di almeno 20 ore, coerenti con il percorso scelto			
n°	Tipo corso	Data svolgimento	n. ore
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

Punti _____
(Punti 1 per ogni corso fino ad un max di punti 10)

J. Certificazione di competenze informatiche di base	
<input type="checkbox"/>	ECDL Standard
<input type="checkbox"/>	ECDL Full Standard
<input type="checkbox"/>	EIPASS 7 MODULI
<input type="checkbox"/>	EIPASS TEACHER
<input type="checkbox"/>	EIPASS WEB
<input type="checkbox"/>	EIPASS LAB
<input type="checkbox"/>	EIPASS LIM
<input type="checkbox"/>	EIPASS TABLET
<input type="checkbox"/>	Altro (specificare)

Punti _____
(Punti 1 per ogni certificazione fino ad un max di punti 5)



Ambito NA 19

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "CARMINE RUSSO"

Via G. Bruno, 1^a Trav. - 80033 Cicciano - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. NARH07000E
E-mail : narh07000e@istruzione.it - narh07000e@pec.istruzione.it - sito: www.ipsarcicciano.gov.it

K. Certificazione di competenze informatiche avanzate		Punti ____ (Punti 2 per ogni certificazione fino ad un max di punti 4)
<input type="checkbox"/>	ECDL Advanced	
<input type="checkbox"/>	Esaminatore/supervisore ECDL	
<input type="checkbox"/>	Microsoft Office Specialist	
<input type="checkbox"/>	Formatore EIPASS	
<input type="checkbox"/>	Altro (specificare)	
L. Certificazione Animatore digitale		Punti ____ (Punti 3 si valuta un solo titolo)
<input type="checkbox"/>	Percorso formativo MIUR	
<input type="checkbox"/>	Altro percorso formativo (specificare)	
M. Certificazione EPICT (European Pedagogical ICT Licence)		Punti ____ (Punti 4 per ogni certificazione fino ad un max di punti 8)
<input type="checkbox"/>	Epict SILVER/GOLD	
<input type="checkbox"/>	FACILITATORE EPICT	

Oneri ed obblighi del contraente

Il venire meno, successivamente all'affidamento o comunque durante l'esecuzione del servizio, dei requisiti prescritti nel bando di gara, determina la risoluzione anticipata del rapporto, salva ed impregiudicata ogni pretesa risarcitoria della Amministrazione. Causano, altresì, la risoluzione anticipata del rapporto gravi inadempienze dell'aggiudicatario che l'amministrazione rilevi con espressa diffida. Costituirà in ogni caso motivo di risoluzione espressa, salvo il diritto al risarcimento del danno, il verificarsi anche di una soltanto delle seguenti situazioni:

1. mancato rispetto del divieto di subappalto;
2. non veridicità delle dichiarazioni fornite ai fini della partecipazione al bando ed alla fase contrattuale;
3. violazione dell'obbligo di riservatezza;
4. mancanza, anche sopravvenuta in fase successiva all'affidamento dei servizi, dei requisiti minimi di ammissibilità indicati nel disciplinare di gara;
5. frode o grave negligenza nell'esecuzione degli obblighi e delle condizioni contrattuali;
6. gli esperti nominati saranno soggetti a controllo e valutazione del rendimento formativo



Ambito NA 19

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

"CARMINE RUSSO"

Via G. Bruno, 1^a Trav.- 80033 Cicciano - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. NARH07000E
E-mail : narh07000e@istruzione.it - narh07000e@pec.istruzione.it - sito: www.ipsarcicciano.gov.it

mediante monitoraggio in itinere; una determinazione negativa, motivata e comunicata all'interessato o ripetute assenze e rinvii dell'intervento potranno essere causa di immediata risoluzione del contratto con esclusione da tutte le attività formative. Per esigenze organizzative, inoltre, gli esperti designati non potranno discostarsi dal calendario delle lezioni che verrà fornito loro dall'ufficio di segreteria, se non per eccezionali e motivate esigenze, pena l'immediata risoluzione del contratto d'opera intellettuale stipulato.

Si precisa che il formatore, nell'espletamento delle attività, è sottoposto agli obblighi degli insegnanti ordinari e pertanto è tenuto a:

- ✓ partecipare ad eventuali incontri propedeutici alla realizzazione delle attività e su richiesta del DS dell'istituto;
- ✓ concorrere alla definizione della programmazione didattica delle attività ed alla definizione dei test di valutazione della stessa;
- ✓ effettuare le attività relative all'incarico assegnato nei giorni e nelle ore definite nel calendario;
- ✓ collaborare alla realizzazione delle verifiche previste dal percorso formativo;
- ✓ svolgere l'incarico secondo il calendario predisposto dalla DS;
- ✓ documentare le attività di ogni percorso per "tracciare" l'iter del processo attivato e lasciarne "traccia" nella scuola.

Si intende inoltre che l'Esperto si impegna a:

- predisporre un piano progettuale dal quale si evidenzino finalità, competenze attese, strategie metodologiche, attività, contenuti ed eventuali materiali prodotti;
- predisporre per i corsisti le attività da svolgere on line, raccordandosi con il tutor;
- svolgere l'incarico senza riserva e secondo il calendario concordato;
- predisporre una relazione conclusiva sull'attività progettuale svolta durante l'incarico;
- rispettare quanto previsto dal D. Lgs. 196/03 in materia di privacy;
- produrre documentazione chiara e precisa dell'attività svolta, anche ai fini dei controlli successivi;

Responsabile del procedimento

Il responsabile del procedimento è il D.S. dell'Istituzione Scolastica Prof.ssa la Carmela Maria Napolitano.

Sospensione

L'amministrazione aggiudicatrice ha facoltà di sospendere in qualsiasi momento, per comprovati motivi di interesse generale, l'efficacia del contratto stipulato con l'aggiudicatario del servizio, dandone comunicazione scritta allo stesso.



Ambito NA 19

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

"CARMINE RUSSO"

Via G. Bruno, 1^a Trav. - 80033 Cicciano - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. NARH07000E
E-mail : narh07000e@istruzione.it - narh07000e@pec.istruzione.it - sito: www.ipsarcicciano.gov.it

Recesso

L'amministrazione aggiudicatrice può recedere dal contratto sottoscritto in qualsiasi momento. In caso di recesso il soggetto aggiudicatario ha diritto al pagamento di un corrispettivo commisurato all'opera prestata.

I dati, gli elementi ed ogni informazione acquisita in sede di valutazione sono utilizzati dall'Amministrazione aggiudicatrice esclusivamente ai fini del procedimento di gara e della individuazione del soggetto affidatario, garantendo l'assoluta sicurezza e riservatezza, anche in sede di trattamento dati con sistemi automatici e manuali.

Legge applicabile e foro competente

Il contratto che verrà stipulato dalle parti è regolato dalla legge italiana. Qualsiasi controversia in merito all'interpretazione, esecuzione, validità o efficacia del contratto ed eventuali controversie che dovessero insorgere durante lo svolgimento del servizio tra l'amministrazione aggiudicatrice e l'aggiudicatario, non componibili in via amichevole, saranno demandate al giudice ordinario. Il Foro competente è quello di Nola (NA).

Informativa ai sensi del D.Lgs. 196/03

Si specifica che i dati personali che entreranno in possesso dell'Istituto, a seguito del presente Avviso Pubblico, saranno trattati nel rispetto della legislazione sulla tutela della privacy (decreto legislativo 30 giugno 2003 n°196.) Tali dati sono richiesti in virtù di espressa disposizione di legge e regolamento. Ai fini del trattamento dei dati personali, i titolari potranno esercitare i diritti di cui all'art. 13 della predetta legge. Il responsabile del trattamento dei dati personali è individuato nella persona del D.S.G.A, dott. Bartolomeo Galeotafiore.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof.ssa Carmela Maria NAPOLITANO)
Firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi dell'art.3, comma 2 del D.Lgs. 39/93

**Alla Dirigente Scolastica
dell' IPSSEOA "C. Russo"
Cicciano (NA)**

**REALIZZAZIONE ATTIVITÀ DI FORMAZIONE
A.S. 2016-2017**

OGGETTO: Istanza di partecipazione

Il/La sottoscritto/a _____
nato/a a _____ (___) il _____
e residente in _____ (___) c.a.p _____
alla via _____ , n. _____
telefono _____ cellulare _____
email _____

DICHIARA

la propria disponibilità ad assumere l'incarico di "Formatore" per la realizzazione dei corsi di formazione rivolti ai docenti, per uno dei seguenti moduli:

	Macro-area 4.3 - Competenze digitali e nuovi ambienti di apprendimento	N° corsi	Formazione in presenza	Formazione on line
<input type="checkbox"/>	"AULA DIGITALE"	3	Ore 15	Ore 10
	Bisogni specifici			
<input type="checkbox"/>	"FARE DIDATTICA CON GLI EAS" (EPISODI DI APPRENDIMENTO SITUATO)	1	Ore 15	Ore 10

Il/La sottoscritt_

- Si impegna ad assumere l'incarico senza riserva e secondo il calendario definito dall'Istituto;
- Autorizza al trattamento dei dati personali per fini istituzionali in conformità al D.lgs.

196/03;

- Si impegna a consegnare all'IPSSEOA "C. Russo" materiali e prodotti della formazione realizzati con i docenti corsisti.

Il/La sottoscritt_ dichiara la disponibilità a collaborare alla progettazione esecutiva degli incontri formativi oltre le ore previste di docenza.

Alla presente scheda di candidatura allega:

- Allegato 2 - Scheda riepilogativa di valutazione debitamente firmata.
- Curriculum vitae in formato europeo, debitamente firmato.
- Altro (specificare)

(luogo e data)

(Firma)

REALIZZAZIONE ATTIVITÀ DI FORMAZIONE A.S. 2016-2017

SCHEMA RIEPILOGATIVA DI VALUTAZIONE

Il/La sottoscritto/a _____
 nato/a a _____ (____) il _____
 e residente in _____ (____) c.a.p. _____
 alla via _____, n. _____
 telefono _____ cellulare _____
 email _____

preso visione del bando e consapevole delle sanzioni previste dal codice penale e delle leggi vigenti in materia e delle responsabilità cui va incontro in caso di dichiarazione non corrispondente al vero ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 D.P.R. n. 445/2000, dichiara di possedere i seguenti titoli per l'attribuzione del punteggio:

Sono ammessi alla selezione, pena l'inammissibilità della candidatura, gli aspiranti in possesso dei sottoelencati requisiti: - competenze relative al piano di formazione proposto e al ruolo per cui si chiede la candidatura; - competenze relative all'innovazione digitale; - abilità relazionali e gestioni di gruppi.				PUNTEGGI	RISERVATO ALLA COMMISSIONE
N. TITOLO DI STUDIO DI ACCESSO AL RUOLO attinente al percorso scelto Punti 12 più punti 0,50 per ogni voto superiore a 102/110 più ulteriori punti 4 se il titolo di studio è stato conseguito con la lode. La votazione del titolo medesimo, di qualsiasi livello, deve essere rapportata su base 110. Ai titoli di studio si attribuisce il punteggio minimo (12 punti) se non risulti il voto con cui sono stati conseguiti.				Punti ____ (max punti 20)	
n°	Tipo	Data conseguimento	Ente che lo ha rilasciato		
1					
			Votazione conseguita		
O. Per ogni altra laurea				Punti ____ (Punti 5 si valuta un solo titolo)	
n°	Tipo Laurea	Data conseguimento	Università		
1					

P. Dottorato di Ricerca svolto per conto di Università nel settore di pertinenza				Punti ____ (punti 5 si valuta un solo titolo)	
n°	Tipo Dottorato	Data conseguimento	Università		
1					
Q. Diploma di specializzazione conseguito in corsi post-laurea di durata biennale attivata dalle università statali o libere ovvero da istituti universitari statali o pareggiati (ad esclusione del Diploma di specializzazione polivalente per il sostegno agli alunni diversamente abili) attinente al percorso scelto.				Punti ____ (Punti 5 si valuta un solo titolo)	
n°	Tipo Diploma di specializzazione	Data conseguimento	Università		
1					
R. Master Universitario di 1° o di 2° livello e/o corsi di perfezionamento post-laurea attivati dalle università statali o libere ovvero da istituti universitari statali o pareggiati nel settore di pertinenza con certificazione finale e di durata almeno annuale, attinenti al percorso scelto.				Punti ____ (Punti 2 per ciascun titolo fino ad un max di punti 10)	
n°	Tipo Master	Data conseguimento	Università		
1					
2					
3					
4					
5					
S. Pubblicazioni specifiche coerenti con il percorso scelto				Punti ____ (Punti 1 per pubblicazione fino ad un max di punti 5)	
n°	Tipo Pubblicazione	Data conseguimento	Ente emittente – Luogo		
1					
2					
3					
4					
5					

T. Incarichi di insegnamento conferiti da Università e/o Enti Ministeriali (IRRE - ANSAS – INDIRE – INVALSI, ecc.) relativi alla tematica scelta.				Punti ____ (Punti 3 per ogni incarico fino ad un max di punti15)	
n°	Tipo corso	Data svolgimento	n. ore		
1					
2					
3					
4					
5					
U. Incarichi di insegnamento conferiti da Enti di formazione e/o Istituzioni scolastiche (incluse le attività svolte in progetti PON in qualità di docente esperto) per un min di 20 ore.				Punti ____ (Punti 1 per ogni incarico fino ad un max di punti 5)	
n°	Tipo corso	Data svolgimento	n. ore		
1					
2					
3					
4					
5					
V. Corsi di aggiornamento di almeno 20 ore, coerenti con il percorso scelto				Punti ____ (Punti 1 per ogni corso fino ad un max di punti10)	
n°	Tipo corso	Data svolgimento	n. ore		
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					

W. Certificazione di competenze informatiche di base		Punti ____ Punti 1 per ogni certificazione fino ad un max di punti 5	
<input type="checkbox"/>	ECDL Standard		
<input type="checkbox"/>	ECDL Full Standard		
<input type="checkbox"/>	EIPASS 7 MODULI		
<input type="checkbox"/>	EIPASS TEACHER		
<input type="checkbox"/>	EIPASS WEB		
<input type="checkbox"/>	EIPASS LAB		
<input type="checkbox"/>	EIPASS LIM		
<input type="checkbox"/>	EIPASS TABLET		
<input type="checkbox"/>	Altro (specificare)		
X. Certificazione di competenze informatiche avanzate		Punti ____ Punti 2 per ogni certificazione fino ad un max di punti 4	
<input type="checkbox"/>	ECDL Advanced		
<input type="checkbox"/>	Esaminatore/supervisore ECDL		
<input type="checkbox"/>	Microsoft Office Specialist		
<input type="checkbox"/>	Formatore EIPASS		
<input type="checkbox"/>	Altro (specificare)		
Y. Certificazione Animatore digitale		Punti ____ (Punti 3 si valuta un solo titolo)	
<input type="checkbox"/>	Percorso formativo MIUR		
<input type="checkbox"/>	Altro percorso formativo (specificare)		
Z. Certificazione EPICT (European Pedagogical ICT Licence)		Punti ____ Punti 4 per ogni certificazione fino ad un max di punti 8	
<input type="checkbox"/>	Epict SILVER/GOLD		
<input type="checkbox"/>	FACILITATORE EPICT		

In fede

Il/La sottoscritto/a _____ autorizza l'Istituto al trattamento dei dati personali ai sensi del D.L. 196/03 solo per i fini istituzionali e necessari per l'espletamento della procedura di cui alla presente domanda.

(luogo e data)

(Firma)