



REGIONE SICILIANA



**ISTITUTO PARITARIO
BUFALINO COMISO**

PROT. N. 03

DEL 14/02/2022

**ISTITUTO SECONDARIO SUPERIORE PARITARIO
"G. BUFALINO"**

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Istituto con D.D.G. n° 302/2014 - codice meccanografico RGRHL4500A

- COMISO -

Comiso 14/02/2022

Oggetto: Programma Operativo Complementare "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014- 2020 - Asse I – Istruzione - Fondo di Rotazione (FdR) - Obiettivo Specifico 10.2 – Azione 10.2.2, Avviso n AOODGEFID/26502 del 06/08/2019 - FSE - Contrasto al fallimento formativo precoce e di povertà educativa **Progetto 10.2.2A-FDRPOC-SI-2021-29** dal titolo "Al di là della strada" – Codice CUP **B51D19000040001**. Avviso **INTERNO selezione ESPERTI**.

IL COORDINATORE DIDATTICO

VISTO il DPR 275/99, concernente norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche;

VISTI i Regolamenti (UE) n.1303/2013 recanti disposizioni comuni sui Fondi strutturali e di investimento europei, il Regolamento (UE) n.1301/2013 relativo al Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR) e il Regolamento (UE) n.1304/2013 relativo al Fondo Sociale Europeo,

VISTO il Programma Operativo Complementare "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020 - Asse I – Istruzione - Fondo di Rotazione (FdR) - Obiettivo Specifico 10.2 – Azione 10.2.2. Avviso pubblico per la realizzazione di progetti volti al contrasto del rischio di fallimento formativo precoce e di povertà educativa, nonché per la prevenzione delle situazioni di fragilità nei confronti della capacità attrattiva della criminalità, prot. 26502 del 06/08/2019;

VISTO il progetto presentato da questo Istituto: Candidatura N. 1021758 in risposta all'Avviso 26502 del 06/08/2019 – FSE – Competenze di base

VISTA la nota prot. n. AOODGEFID 31732 del 25/0/2017, contenente l'Aggiornamento delle linee guida dell'Autorità di Gestione per l'affidamento dei contratti pubblici di servizi e forniture di importo inferiore alla soglia comunitaria diramate con nota del 13 gennaio 2016, n.1588;

VISTA la nota prot. n. AOODGEFID 34815 DEL 02/08/2017, contenente chiarimenti in merito alle Attività di formazione – Iter di reclutamento del personale "esperto" e relativi aspetti di natura fiscale, previdenziale e assistenziale;

VISTA la nota prot. n. AOODGEFID 38115 del 18/12/2017, avente per oggetto Fondi Strutturali Europei-Programma Operativo Nazionale "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020. Chiarimenti e approfondimenti per l'attuazione dei progetti.

VISTA la nota MIUR prot. n. – AOODGEFID 27660/2020 di autorizzazione del progetto di codesta istituzione scolastica per il progetto 10.2.2° - FDRPOC-SI-2021-29 per un importo di 19446,00 indirizzata all'I.S.S. Paritario "G. Bufalino" (RGRHL4500A)



REGIONE SICILIANA



**ISTITUTO SECONDARIO SUPERIORE PARITARIO
"G. BUFALINO"**

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
Istituito con D.D.G. n° 302/2014 - codice meccanografico RGRHL4500A
- **COMISO** -

CONSIDERATA la necessità di reclutare le figure professionali di ESPERTO per il PON in oggetto, articolato nei seguenti tre moduli di 30 ore ciascuno:

- **Laboratorio Nature**
- **Il paniere ibleo**
- **Tesori di Sicilia**

**EMANA IL SEGUENTE AVVISO INTERNO
PER LA SELEZIONE, PER TITOLI COMPARATIVI, DI n 3 ESPERTI DA IMPIEGARE
NEL PROGETTO**

"Al di la della strada" - **10.2.2A-FDRPOC-SI-2021-29** – PON Programma Operativo Complementare "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014- 2020 - Asse I – Istruzione - Fondo di Rotazione (FdR).

Il suddetto progetto si svolgerà nell'a.s. 2021/2022.

OBIETTIVI GENERALI

L'istituto "G. Bufalino" è ubicato in un piccolo centro periferico della Sicilia, alle porte dell'aeroporto di Comiso; un polo di formazione con i suoi indirizzi "L. Musicale" e Alberghiero a cui numerosi studenti fanno riferimento per colmare le loro lacune di base; Il contesto economico e sociale crea ancor oggi uno svantaggio ai fini della crescita di ogni individuo, a causa dei quotidiani problemi dovuti molto spesso alla mancanza di lavoro dei genitori e, alla ristrettezza culturale che sfocia ancora in fenomeni di analfabetismo. Il progetto pone al centro della formazione lo sviluppo e il rafforzamento delle competenze di base, da utilizzare nella pratica lavorativa per mezzo di canali informativi ed esperienze produttive dirette. Prevede il miglioramento della qualità dell'istruzione attraverso operazioni concrete, percorsi didattici professionalizzanti di tipo laboratoriale e cooperativo, visite aziendali, finalizzati alla promozione delle abilità e delle capacità formative e per creare professionisti d'eccellenza che propagandano, tradizioni e cultura del territorio.

Il progetto "Al di la della strada" – COD. 10.2.2A-FDRPOC-SI-2021-29 comprende i seguenti tre moduli:

Titolo del modulo	Ore	n. destinatari	Descrizione	Finanziamento
Laboratorio 'Nature'	30	30	Percorso didattico di tipo produttivo imprenditoriale, mirato all'utilizzo di sostanze naturali 'bio' nella cosmesi per evitare in essa, l'uso di sostanze nocive, molto spesso causa di malattie e infezioni cutanee. Il percorso formativo è finalizzato a:	6.482,00 €



REGIONE SICILIANA



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per Interventi in materia di edilizia
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

**ISTITUTO SECONDARIO SUPERIORE PARITARIO
"G. BUFALINO"**

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Istituito con D.D.G. n° 302/2014 - codice meccanografico RGRHL4500A

- COMISO -

			<p>-Potenziare iniziative di semplice sviluppo formativo, che ampliano le competenze e il bagaglio di esperienze per una adeguata preparazione di base, attraverso percorsi di tipo imprenditoriale al fine di un avviamento al mondo del lavoro;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sviluppare competenze e conoscenze sull'utilizzo di sostanze naturali bio nella cosmesi; • Incrementare e sviluppare competenze sulla trasformazione del prodotto cosmetico bio; • Favorire lo sviluppo culturale per raggiungere il successo formativo attraverso la crescita umana, civile e sociale degli studenti; • Favorire la creazione di professionalità d'eccellenza. <p>Realizzato attraverso una didattica del tipo laboratoriale ed imprenditoriale da svolgere con visite guidate in aziende specifiche di settore, guarda al valore della cosmesi come risorsa migliorativa per il benessere della persona, nel pieno rispetto dell'ambiente e nell'ottica dell'economia.</p> <p>Verifiche e le valutazioni si svolgeranno individualmente, tenendo conto delle performance e dei risultati raggiunti dai singoli studenti.</p>	
"Il paniere ibleo"	30	22	<p>Percorso agroalimentare imperniato sulla realizzazione dei piatti tipici del territorio Ibleo e sulle tradizioni culinarie locali e popolari, con particolare riferimento agli aspetti storici, antropologici, economici degli alimenti, al fine della promozione e della valorizzazione delle pietanze "fatte in casa."</p> <p>Il corso imperniato su una didattica di tipo laboratoriale e cooperativo, propone esercitazioni pratiche di tipo artigianale, tenendo conto degli aspetti normativi di sicurezza e regolamentari degli alimenti e della loro distribuzione e somministrazione, secondo i canoni di trasparenza e tracciabilità del prodotto, in modo da far sviluppare agli studenti competenze, spendibili in futuri sbocchi professionali e lavorativi;</p> <p>Mira ad incrementare iniziative di sviluppo culturale per promuovere tradizioni e prodotti tipici locali, al fine di suscitare interesse, curiosità e stimolo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Promuove l'informazione e la cultura delle tradizioni culinarie, coinvolgendo i genitori; • Abbatte il fenomeno della dispersione scolastica; • Favorisce la socializzazione e l'integrazione tra i giovani. 	6.482,00 €



REGIONE SICILIANA



**ISTITUTO SECONDARIO SUPERIORE PARITARIO
"G. BUFALINO"**

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
Istituito con D.D.G. n° 302/2014 - codice meccanografico RGRHL4500A
- COMISO -

			Le verifiche e le relative valutazioni si svolgeranno individualmente, tenendo conto dei risultati raggiunti e dei successi formativi.	
"Tesori di Sicilia"	30	30	Dalla produzione alla certificazione di qualità; Percorso agroalimentare imperniato sulla scoperta dei vini locali, dalla coltivazione della vite, alla vinificazione e i processi di lavorazione e trasformazione dell'olio extra vergine di oliva prodotto nel territorio nelle sue varie fasi di lavorazione, che vanno, dalla raccolta alla molitura, dallo stoccaggio all'imbottigliamento, per una approfondita conoscenza dei processi produttivi e delle certificazioni di qualità, al fine di creare i produttori del domani. Il modulo sarà realizzato con percorsi guidati in aziende e visite di settore ed imperniato su una didattica laboratoriale e cooperativa che mira a potenziare nell'alunno, esperienze e competenze per una adeguata preparazione di base che avvia ed indirizza, al mondo del lavoro; Sarà favorita la sperimentazione e la diffusione di modalità di apprendimento in situazione concrete, diversificando gli schemi di acquisizione delle competenze professionali; Le verifiche e le valutazioni svolte individualmente, tenendo conto dei risultati raggiunti.	6.482,00 €

**CRITERI DI AMMISSIONE E SELEZIONE PER TITOLI COMPARATIVI
ESPERTO**

Titoli di accesso validi per tutti i moduli	Possesso di un'ottima competenza nell'uso delle TIC
	Conoscenza della piattaforma GPU 2014/2020 e impegno a gestirla
	Conoscenza delle disposizioni attuative 2014/2020

CRITERI DI VALUTAZIONE DEI TITOLI

La graduatoria sarà redatta sulla base della seguente griglia di valutazione:

TITOLI	PUNTI
Laurea Magistrale	Punti 5
Laurea Triennale	Punti 3
Certificazioni informatiche	1 per ogni certificazione Max 2 punti

Aeroporto di Comiso, Pal. F17 – 97013 Comiso - Tel.0932-725015 Fax . 0932-969520



REGIONE SICILIANA



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

**ISTITUTO SECONDARIO SUPERIORE PARITARIO
"G. BUFALINO"**

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Istituito con D.D.G. n° 302/2014 - codice meccanografico RGRHLA500A

- COMISO -

Esperienze lavorative in ambito PON/POR in qualità di Esperto	Punti 3
---	---------

COMPITI DELL'ESPERTO

L'esperto ha il compito di realizzare le attività formative ed è responsabile 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, in presenza, per le quali elabora dettagliatamente contenuti e modalità specifiche (lezioni classiche in aula, attività laboratoriali, ricerche, esercitazioni, lavoro di gruppo, studio di casi, simulazioni, formazione a distanza, e così via). 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, 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 modulo riferito al suo incarico. Gli strumenti e i metodi di verifica dei risultati sono stabiliti nella pianificazione dei corsi; l'esperto può eventualmente reintrodurre 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.

È 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.



REGIONE SICILIANA



**ISTITUTO SECONDARIO SUPERIORE PARITARIO
"G. BUFALINO"**

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Istituito con D.D.G. n° 302/2014 - codice meccanografico RGRHL4500A

- COMISO -

DURATA DELL'INCARICO E COMPENSO

Il compenso orario massimo per le attività di Esperto è stabilito in € 70,00 (settanta/00) lordo stato. Il suddetto importo è onnicomprensivo di tutte le ritenute previdenziali e fiscali, a carico del dipendente e dell'Istituto e ogni altro onere di natura fiscale, previdenziale ed assistenziale che dovesse intervenire per effetto di nuove disposizioni normative, anche della eventuale quota a carico dell'Istituto. Il compenso sarà erogato, per le ore effettivamente svolte, dopo la chiusura del modulo sulla piattaforma GPU.

MODALITA' PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE E SCADENZA

Gli interessati dovranno far pervenire la domanda di mediante consegna diretta o invio tramite posta elettronica (cerm.onlus@gmail.com), entro e non oltre le ore 12,00 del giorno **24 febbraio 2022**. Non saranno in alcun modo accettate le domande inviate dopo la scadenza su menzionata.

All'istanza di partecipazione (allegato a), esclusivamente e a pena di esclusione, redatta ai sensi del DPR 445/2000 e sul modello predisposto dall'Istituto, devono essere allegati:

a) Curriculum vitae in formato europeo aggiornato, con evidenziato i titoli e le esperienze valutabili;

b) Fotocopia di un documento di identità valido con firma in originale del candidato;

c) Scheda autovalutazione (allegato b) Esperto da compilare a cura del richiedente.

Saranno esclusi i candidati che omettono la presentazione del curriculum vitae in formato europeo o che facciano riferimento a documenti già in possesso di questa Amministrazione.

La presentazione della domanda obbliga espressamente all'accettazione di quanto esplicitato nel presente bando.

ESCLUSIONI

Saranno escluse dalla valutazione le domande:

- A. pervenute oltre i termini previsti;
- B. pervenute con modalità diverse da quelle previste dal presente bando;
- C. sprovviste della firma in originale;
- D. sprovviste del curriculum vitae in formato europeo;
- E. sprovviste della scheda autovalutazione.

MODALITÀ DI PUBBLICIZZAZIONE E IMPUGNATIVA

L'Istituto "G. Bufalino" di Comiso provvederà a pubblicare il presente avviso sul proprio sito, <https://www.cermonlus.it/>.



REGIONE SICILIANA



**ISTITUTO SECONDARIO SUPERIORE PARITARIO
"G. BUFALINO"**

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
Istituito con D.D.G. n° 302/2014 - codice meccanografico RGRHL4500A
- COMISO -

Al termine della valutazione delle candidature la relativa graduatoria provvisoria sarà pubblicata sul proprio sito il **24 febbraio**. Sarà possibile esperire reclamo, entro 7 giorni dalla sua pubblicazione. Trascorso tale termine ed esaminati eventuali reclami, sarà pubblicata la graduatoria definitiva.

MODALITÀ DI ACCESSO AGLI ATTI

L'accesso agli atti, secondo quanto previsto dalla legge 7 agosto 1990, n. 241 e dell'art. 3 – differimento – comma 3 del decreto ministeriale 10 gennaio 1996, n. 60, solo dopo la conclusione del procedimento.

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile del Procedimento è il Coordinatore Didattico Giacoma Tabacco tel. 0932/725015 – email cerm.onlus@gmail.com

INFORMATIVA AI SENSI DEL D.LGS 196/03

Ai sensi degli artt. 11 e seguenti del D. L. vo n. 196 del 30 giugno 2003 e artt. 13-14 Regolamento UE 679/2016 i dati raccolti saranno trattati per le finalità connesse all'espletamento dei corsi. Il responsabile del trattamento dei dati è il Coordinatore Didattico Giacoma Tabacco. Il contraente potrà esercitare i diritti di cui agli artt. 7-8- 9-10 del D.L. 196/2003. Relativamente ai dati personali di cui dovesse venire a conoscenza, nell' espletamento delle proprie funzioni, il contraente è responsabile del trattamento degli stessi ai sensi del D.L. 196/2003.

L'I.S.S. Paritario "G. Bufalino", ai sensi del Regolamento Europeo 2016/679 e dell'ex art. 13 D.Lgs. n.196/2003, utilizzerà i dati, gli elementi, ed ogni altra informazione acquisita in sede di offerta esclusivamente ai fini del procedimento di individuazione del soggetto aggiudicatario, garantendo l'assoluta riservatezza, anche in sede di trattamento dati, con sistemi automatici e manuali.

MODALITA' DI DIFFUSIONE

Il presente Avviso e le relative graduatorie (provvisoria e definitiva) verranno pubblicati sul sito web dell'istituto (<https://www.cermonlus.it/>).



